

<https://www.quebecnature.info/Le-boucan-et-l-art-du-boucanage.html>



# Le boucan et l'art du boucanage

- Aventures en Guyane - Vie de Robinson -



Date de mise en ligne : mercredi 18 juillet 2018

---

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

---

### Sommaire

- [Le boucanage](#)
- [Technique du boucanage \(...\)](#)
- [Les différents types de \(...\)](#)

## Le boucanage

Conserver viande ou poisson ne s'improvise pas. Tout boucanage raté met votre vie danger. Si vous devez boucaner, faites-le avec soin et attention et au moindre doute sur la qualité du résultat, jetez la viande ou le poisson. Boucanage après saumure :

La seule méthode sûre de conserver du poisson est le boucanage que l'on peut précéder d'une salaison dans une saumure à 15 % (1 kg de sel pour 10 L d'eau) pendant 12 heures si l'on craint de ne pouvoir entretenir correctement le feu.

Boucanage avec du gros sel :

Vous pouvez remplacer la saumure par un massage des chairs du poisson avec du sel jusqu'à absorption de celui-ci, ensuite attendre que le suintement qui en résulte cesse, et placer la bête sur le boucan.

## Technique du boucanage :

Le poisson doit être parfaitement vidé et nettoyé, les grosses pièces seront tronçonnées et après l'éventuelle saumure, placées sur une claie à un mètre au-dessus du foyer du boucan. Le bois doit se consumer sans flammes, la fumée seule devant faire effet. Les bois résineux ou à odeur forte devront être écartés, car ils risquent de donner un goût désagréable au poisson. Afin de concentrer la fumée sur les aliments, vous pouvez fermer les bords du boucan par des cloisons en feuilles de palmiers tressées. Plus la durée de fumage sera longue et plus vous pourrez conserver longtemps votre poisson. Abrité des mouches, un aïmara fumé une journée complète se conservera deux à trois jours.

Si vous possédez une grande quantité de poisson ou de viande, à chaque bivouac vous pouvez construire un boucan de fortune et y placer les morceaux pour la nuit.

Il est important que le fumage se fasse en continu sans interruption, sinon le poisson risque de tourner. Prévoir une réserve de bois suffisante pour la nuit et réapprovisionner le feu au moins une fois toutes les heures et demie. Un de mes amis voulant tricher avec ses tours « de garde » mit une trop grande quantité de bois sur le feu et s'endormit. Des flammes de plusieurs mètres de haut nous réveillèrent et boucan et viandes furent perdus.

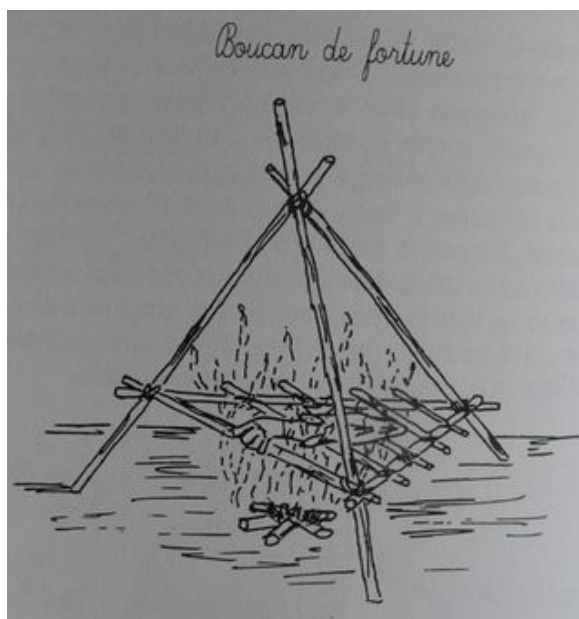
## Les différents types de boucan de jungle

### Le boucan de bivouac

Facile et rapide à construire, le choix idéal pour les bivouacs d'un soir. Constitué d'un tripode et d'une grille sommaire faite avec des petites branches, il se construit en quelques minutes et permet tout à la fois d'avoir un support pratique pour une casserole que l'on fixe au dessus du feu à une corde fixée dans la pointe du tripode et un boucan qui permettra de fumer ou de conserver la pêche du jour. Stable, il n'a pas besoin d'être ancré dans le sol et peut être construit aussi bien sur un sol inégal que sur un sol rocheux.

C'est la solution parfaite pour les bivouacs d'un soir. Si l'on doit boucaner une plus grosse quantité de viande, il faut construire un tripode plus grand ou une structure identique, mais avec quatre pieds. Cela permet d'avoir une grille bien plus grande et un boucan très stable. Il doit être adapté au poids qu'il va supporter et les bois le constituant devront être choisis en conséquence.

Il ne convient pas à des charges très lourdes.



On peut utiliser le boucan pour y pendre des casseroles et y faire cuire aliments ou y chauffer l'eau



### Le boucan de camps de base

## Le boucan et l'art du boucanage

---

Demande un certain savoir-faire dans sa conception, mais il peut, s'il est bien construit, boucaner de grosses quantités de viande ou de poisson.

Idéalement, les côtés au-dessus de la grille et jusqu'au toit sont fermés avec des feuilles de palmier tressées pour concentrer la fumée

Quatre fourches solidement plantées dans le sol font la base d'un support solide pour une grille de branches de bois qui va pouvoir supporter de lourdes charges.

Six autres fourches feront l'armature d'une cabane qui recouvrira la grille de fumage, la protégera de la pluie et concentrera la fumée. Pour être plus efficaces, des feuillages pourront la fermer en partie.



Si vous voulez boucaner chez vous, il faudra trois jours de boucanages constants pour obtenir un poulet parfait.

### Aïmara qui boucane coupé en tranches



### Coumarou qui boucane en crapaudine

