

LES JOURS DE CUITE

Les familles québécoises d'autrefois particulièrement celles qui vivaient à la campagne avaient l'habitude de produire elles-mêmes la plupart de leurs aliments. Parmi cette gamme très variée, le pain occupait une place princière.

À partir du mois d'avril ou du mois de mai, l'opération se transportait à l'extérieur. En effet, beaucoup d'habitants possédaient sur leur ferme ce qu'on appelait un four à pain.

Ce petit bâtiment se composait fondamentalement de deux structures. La première, c'est-à-dire le four proprement dit, ressemblait à une sorte d'igloo de pierres des champs ou de terre cuite. De forme arrondie, cette construction reposait sur un bâti de grosses pièces de bois posées sur quatre grosses billes non équarries. Sur sa face principale, figurait une porte qui donnait accès à l'intérieur du four.

Cette structure était généralement recouverte d'une toiture. Fabriquée de planches grossièrement assemblées, celle-ci pouvait prendre selon les régions la forme d'un abri à pignon ou encore en appentis.

La construction d'un four requérait une bonne dose d'adresse et de connaissances que tous ne possédaient pas. Ainsi l'habitant qui voulait ériger un four chez lui avait donc recours aux talents d'un voisin expérimenté. Le succès des fournées de pain en dépendait.

La fabrication du pain, quant à elle, se déroulait en deux étapes. La première consistait à préparer la pâte. Une journée avant la cuisson, la ménagère mélangeait dans sa cuisine les ingrédients de base, soit la farine, le sel, le sucre et l'eau. Après avoir pétri la pâte énergiquement, elle la mettait à fermenter pour une période de huit à dix heures.

Le lendemain matin, elle procédait à un second pétrissage. Puis elle déposait la pâte dans des casseroles qu'elle recouvrait d'un linge humide, question de laisser achever la fermentation.

Pendant ce temps, un autre membre de la maisonnée avait allumé une attisée dans le four avec l'aide de fines éclisses de bois. Il s'agissait d'obtenir un abondant lit de cendres et de tisons chauds plutôt qu'un grand feu.

Une fois la pâte complètement gonflée, on transportait avec soin les casseroles aux abords du four. Puis, avec l'aide d'une palette de bois à long manche (la pelle de four) on les glissait une à une à l'intérieur. On refermait ensuite la porte.

Oh ! les beaux pains dorés sortant du four !

Environ une demi-heure plus tard, la cuisson des pains était terminée. On recommençait le même processus mais à l'inverse cette fois-ci. Le résultat avait l'art de mettre tout le monde en

appétit. En effet, au bout de la longue palette de bois on retrouvait maintenant de beaux pains dorés et odoriférants. Ne pouvant attendre la période normale de refroidissement, les plus gourmands se taillaient sur-le-champ d'immenses tranches de pain sur lesquelles ils déposaient des morceaux de beurre. Un vrai festin, paraît-il !

Enfin la ménagère rangeait le fruit de sa journée de cuite dans la huche. Ce grand coffre de bois qui parfois était monté sur pattes est l'ancêtre de nos boîtes à pain métalliques d'aujourd'hui.

Extrait de « Les coutumes de nos ancêtres », auteur Yvon Desautels,
autorisé par l'éditeur Éditions Paulines, 1984/médiaspaul www.mediaspaul.ca.