

Chapitre III

Le pain

La fabrication du pain semble facile en soi. On croirait avec simplicité qu'il s'agit d'un tour de magie bien répété entre la chaleur et la pâte. Or, il y a dans cette fabrication un secret rapport entre la nature et l'homme qui en utilise subtilement les attributs; il suffit de penser à l'attention qu'on doit porter au degré de chaleur, aux ingrédients ainsi qu'aux techniques de manipulation. Toutes les dames âgées ou d'âge moyen, qui ont cuit au cours de leur vie ou cuisent encore, nous rappellent constamment au long de notre enquête que réussir le pain est presque un art. Le pain, cet aliment «sacré» de nos ancêtres, ce «mets roulé en boule, rempli d'yeux, lippu, gibbeux, aigre ou doux, ovale ou rond, tendre ou dur, noir ou blanc, nécessaire à la vie»¹, demeure un sujet de grand intérêt.

Nous étudierons, étape par étape, la fabrication de cette précieuse denrée; nous verrons les différentes farines utilisées, les levains employés et les divers pains qu'on peut obtenir. Nous essaierons de mettre en évidence l'opposition entre le pain dit «d'habitant» et notre pain actuel auquel un de nos informateurs attribue volontiers le goût particulier de petit lait de chaux.²

La panification ou connaissance pratique de savoir transformer la farine en pain se divise en phases précises, bien mesurées. Ce sont, tout d'abord, le pétrissage de la pâte, puis la fermentation et, enfin, la cuisson qui délivre et dore les pâtons. Farine, levain, eau, quelquefois sucre, sel et gras forment les principaux ingrédients. Nous resterons fidèles aux recettes de nos informateurs qui ont cuit tant de fois cet aliment de base. Nous nous référerons quelquefois à deux importants ouvrages du ministère de l'Agriculture de la province de Québec: *La Grande erreur du pain blanc* publié en 1916³ et *Le Pain de ménage* publié en 1934 et réédité en 1940⁴. Le premier de ces bulletins dénonce les conséquences fâcheuses de l'abandon



du pain naturel et préconise le retour à ce dernier. Le second veut encourager «plus activement la campagne déjà entreprise en faveur de l'emploi de la farine domestique et de la cuisson du pain à domicile»⁵. De plus, il incite à une plus grande autarcie de vie sur la ferme: «Cette campagne qui peut être considérée plutôt comme une mise au point, arrive à la bonne heure, puisque la période de dépression actuelle oblige chacun à tirer partie de tout pour rester en mesure de faire honneur à ses affaires»⁶. Aussi, ne nous surprenons pas si l'on y trouve des indications pour construire des fours soit de terre ou de brique, ainsi que plusieurs recettes culinaires.

Les grains et farines

La farine constitue l'élément premier permettant la boulange. Sa texture, sa légèreté, sa couleur laissent présager la qualité de la mie. Nos habitants en ont utilisé de toutes sortes et, cela, pour des raisons liées tantôt aux régions, aux sols, au climat, tantôt aux périodes de crise économique, aux épidémies ravageant les récoltes et, depuis les dernières décennies, à l'influence de la publicité qui propageait l'utilisation de la fameuse farine blanche obtenue par les nouveaux procédés industriels.

Si on remonte à l'histoire de la Nouvelle-France, on saisit tout l'impact que le besoin de farine panifiable a provoqué sur la survivance du peuple et l'économie d'alors. Pour le mieux comprendre, il suffit de savoir à quelles obligations était tenue la Compagnie des Cent Associés en ce qui concernait la distribution du blé aux premiers colons. «... le blé était l'élément par excellence indispensable à la vie. Il en était de même pour tous les Français d'alors. La base de la nourriture était le pain»⁷. Le blé apparaît comme la céréale qui donnera l'énergie nécessaire. Jean Hamelin, dans son étude *Économie et Société en Nouvelle-France*, exprime l'importance première du blé dans la colonie:

Ce rôle déterminant du blé s'explique par le fait que les Canadiens d'alors, comme leurs frères de France, sont de gros consommateurs de pain. «Un ouvrier, écrit l'auteur de la relation de 1636, mange par semaine deux pains de six à sept livres». Raudot affirme, en 1716, que «le colon mange deux livres de pain par jour et six onces de lard».** Le pain est donc l'élément de base dans la nourriture de la population.*⁸

Pour mouler ce grain, on utilise dans les tout débuts «des mortiers de bois ou de pierre»⁹ mais on introduit les moulins à farine petit à petit. En 1685, on compte 41 moulins à farine pour tout le Canada et, en 1734, le nombre passe à 118.¹⁰ Même si le blé semble avoir été la céréale de prédilection pour la panification dans les siècles passés, il faudrait toutefois se rappeler les disettes et les mauvaises récoltes pour admettre que nos ancêtres en ont certainement utilisé d'autres pour faire leur farine. Ils étaient originaires de France où, depuis longtemps, on employait d'autres grains: «À l'égard des Bleds, le froment est toujours le meilleur; le méteil vient après, puis le Seigle et l'Orge, et enfin l'Avoine, les Pois et la Vesce»¹¹. Cet extrait nous aide à comprendre que les premiers colons ont sans doute puisé à d'autres sources

**Les Relations des Jésuites*, publié par R.C. Thwaites, Cleveland, 1896-1901. Voir l'année 1636: Q45, CIX, p. 152 sq.

***Raudot au Ministre*, 27 novembre 1706. Archives des Colonies déposées aux Archives nationales de Paris, série B, CILA, 24, p. 336.



La cuiseuse attentive surveille tous les
signes qui présagent la bonne cuite.
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-21266



La cuiseuse doit procéder avec agilité et manipuler avec adresse les longs accessoires.
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-21270

que le froment l'élément farineux pour leur pain. Entre autres, si on remonte à la période précédant la Conquête, on trouve une situation de famine qui force les gens à tirer profit du peu qu'ils ont: «22.9bre. 1756... Comme l'année a été fort mauvaise, on mêle des pois avec la farine pour faire le pain, quart de pois sur quart de farine»¹². Cette autre citation ne vient que renchérir les doutes possibles: «Les habitants pauvres se nourrissent avec du pain fait de la farine de pois, un aliment souverainement indigeste»¹³. De plus il sera bon de noter que, vers les années 1850, on fait bon usage du pain d'orge dans la région du Saguenay:

*La fertilité du pays dans le voisinage du Lac Saint-Jean peut être montrée du fait qu'à Chicoutimi un fermier a mangé du pain d'orge fait de la récolte de cette année.*¹⁴

Au XX^e siècle, les cultures favorisant la panification sont très diversifiées: blé, orge, seigle, sarrasin, avoine, blé d'inde et certaines sortes de fèves.

Le blé constitue la céréale par excellence: «Tous les groupes alimentaires y sont représentés: amidon, albumine, graisses, sels minéraux».¹⁵ Tous les agriculteurs ne cultivent pas le blé au Québec. Cette culture s'avère impossible dans certaines régions et, de plus, elle est souvent influencée par la courte durée de la saison de végétation. Il faut choisir le bon grain:

Seules deux variétés de blé peuvent chez nous être cultivées assez avantageusement. Tout en étant hâtives, elles possèdent une bonne valeur boulangère. Ce sont les suivantes: 1—Le Blé Marquis: productif, semi-hâtif, d'excellente qualité boulangère... 2—Le Blé Garnet: productif, très hâtif... de bonne qualité boulangère... Il convient bien aux régions du Nord.»¹⁶

Plusieurs de nos informateurs ont, à maintes reprises, rappelé leurs habitudes: ils ont cultivé le blé, ils en ont moulu le grain pour avoir de la *fleur d'habitant* et produire le pain naturel. Ils insistent sur leur préférence pour le blé. Ils en préparaient le pain «d'habitant» riche en valeur nutritive, de couleur brunâtre et à saveur d'amande. La qualité de la farine de blé s'est altérée au rythme de l'évolution des techniques de mouture depuis les moulins à meules de pierre jusqu'à l'avènement des meuneries utilisant les nouveaux procédés industriels dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Les moulins se sont vite acclimatés à l'industrialisation; on a remis les meules de pierre pour installer des cylindres métalliques. La qualité des farines se détériora et, de *pâton* en *pâton*, on constata «la grande erreur du pain blanc»¹⁷. La farine de blé entier plutôt brune céda le pas à la farine blanche considérée comme une «erreur alimentaire»: elle a remplacé la «farine substantielle et non blutée... c'est une farine peu nutritive, sans minéraux, phosphore et ferments digestibles et en plus constipante.»¹⁸ La pure farine de blé entier est devenue une denrée artisanale.

Quoiqu'il en soit, le froment ne fut pas seul à procurer la farine panifiable. L'orge moulu a comblé bien des fois les besoins des familles, particulièrement lorsque la réserve de blé était à sec.¹⁹ Ce grain qui avait besoin d'être plus moulu que le blé donnait un pain noir, *mouilleux* et coriace à manger.²⁰

Le seigle, plus aisé à cultiver que le blé et de croissance rapide a fourni un pain brun, pesant, plus indigeste.²¹ On procédait quelquefois à un mélange de farine de blé et de seigle; ce moyen faisait durer la farine de blé surtout lorsque la famille était nombreuse et que la quantité boulangère de la dernière récolte était plus ou moins abondante. D'autres motifs viennent s'y joindre:



*Souvent on ajoute à la farine de froment un peu de seigle pour deux raisons: 1° on croit que cette addition maintient le pain plus longtemps frais. 2° Le seigle communique au pain une saveur qui est assez recherchée.*²²

On moulait aussi la graine de sarrasin pour en obtenir l'albumen farineux. Les gens cultivaient ce blé noir qui poussait dans la plupart des sols et sous presque tous les climats. La farine de sarrasin satisfaisait bien des goûts même si elle est plus tassée que celle du blé, plus brune et plus épaisse. Elle formait un pain lourd, *plottant*, c'est-à-dire *mouilleux* avec des yeux très petits et noirs de la couleur même du grain.²³

Certains gens ont parlé de farine d'avoine, mais comme ce grain donne trop de son, l'emploi en fut plutôt restreint. Chez l'habitant de Saint-Justin, on remarque un mélange de blé et de maïs: «Le pain est fait de farine de froment à laquelle on ajoute quelquefois un peu de farine de maïs qui rend le pain plus friable.»²⁴ D'autres soulignent l'emploi d'une sorte de fève moulue pour panifier.²⁵

En dernier lieu, nous insisterons sur le fait que la qualité de la farine n'est pas sans influence, au contraire:

*La valeur boulangère des farines réside dans la facilité qu'a la pâte d'emprisonner le gaz né de la fermentation. Cette propriété dépend du gluten. Toutes les céréales n'ont pas une valeur boulangère égale. Les bonnes céréales à bouillies, comme le sorgho, le sarrasin, le maïs, l'avoine et le riz, pauvres en gluten, donnent en boulangerie un produit lourd. Le seigle produit une farine utilisable pour la fabrication du pain, mais inférieure à celle du blé. (...) Le blé est la céréale panifiable par excellence.*²⁶

On peut dire en somme que l'utilisation des farines panifiables dans nos cuisines canadiennes-françaises depuis un siècle et plus, est liée à des facteurs aussi divers que le climat, la nature du sol, le niveau de vie, les goûts bien typiques des habitants et la publicité en faveur de la farine blanche.

Les levains

Le processus de fermentation tenant une place primordiale dans la fabrication du pain, il est nécessaire de décrire le levain, ingrédient qui active la pâte pour la rendre à son point d'apprêt. Tout d'abord, qu'est-ce que la fermentation, quel est son rôle? La réponse à ces questions nous aidera à mieux comprendre les prochains énoncés. La fermentation «a pour but de transformer l'amidon en dextrine et celle-ci en glucose qui se transforme à son tour en alcool et en acide carbonique. C'est le dégagement de nombreuses bulles de cet acide carbonique qui fait lever la pâte et former les 'yeux' du pain».²⁷ Cette réaction est provoquée par l'utilisation de certains levains.

La fameuse levure industrielle apparue dans les premières années du XX^e siècle a trahi l'usage des levains domestiques, tout en assurant la régularité de meilleures fournées, il faut bien l'admettre. Avec elle, bien de vieux secrets furent relégués aux oubliettes. Aujourd'hui, il n'est pas aisé de retracer les données éparses cachant les formules magiques des ferments qui gonflaient les pains d'habitant. À ce sujet, nous avons retrouvé des lieux privilégiés où les recettes culinaires des ancêtres se sont transmises et ont persisté même après l'avènement des galettes commerciales. Quelques témoins nous ont livré leurs connaissances; des textes anciens et de plus récents ont répondu à nos interrogations.

Les premiers colons installés en Nouvelle-France empruntèrent leurs levains aux techniques culinaires de la mère-patrie. Certaines ressemblances entre les vieux levains, antérieurs à la galette à cuire ici au pays, et les levains fabriqués dans les cuisines françaises du XVIII^e siècle semblent nous fournir les jalons nécessaires à une meilleure interprétation. Le levain « n'est autre chose qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant sept ou huit jours et qui s'est aigrie; ... Ce levain se prend ordinairement de la pâte de la dernière fournée de pain qu'on a faite, soit de froment, de méteil ou autre nature de pain qu'on veut faire; ce levain qui n'est qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigrissant fermente et fait fermenter la pâte où on le met». ²⁸ Ce vieux procédé français a laissé sa marque dans nos usages domestiques car nous avons pu relever les preuves de cette influence au cours de notre enquête. Jacques Rousseau a également écrit dans son histoire du pain quelques remarques fort à propos sur le levain qu'il définit comme «une pâte surie qu'on ajoute à la pâte fraîche au cours du pétrissage». ²⁹

Ce procédé semble assez simple et pour cause. Les farines utilisées pour la panification renferment, à des degrés différents, un pourcentage de gluten, élément qui favorise la fermentation du pain. Ainsi, avant même l'apparition du levain commercial, il était possible d'obtenir l'apprêt de la pâte grâce aux propriétés de ce gluten. Encore fallait-il être bon mitron pour donner le juste dosage et choisir la céréale la plus riche en gluten.

Pour plusieurs de nos informateurs, les scènes domestiques passées sont encore toutes fraîches à la mémoire. Avant la venue sur le marché de la galette à pain, les femmes gardaient un restant de pâte crue de la dernière boulange et le faisaient surir au chaud dans un petit récipient posé près des poutres du plafond de la cuisine. Plusieurs faisaient sécher cette portion de pâte dans un coin de la huche. La pâte fermentait et développait une nouvelle force pour la prochaine cuite. Après cinq ou huit jours, on pouvait tremper cette boule de pâte dans l'eau avec un peu de sel pour qu'elle se défasse aisément. On lui ajoutait un peu de farine, puis on incorporait le tout au mélange de farine à boulanger. C'est ainsi qu'une nouvelle texture de pâte se dilatait. Il s'est produit des cas où l'on se prêtait entre voisins cette boule de pâte parce qu'on avait omis de se garder un petit reste de la dernière cuite ou encore qu'on n'avait pas suffisamment de levain pour le nombre de pains à faire. Cet emprunt du levain donnait lieu à la taquinerie, à la bonne plaisanterie. ³⁰

Nos informateurs ne sont pas seuls à relater cette technique culinaire. Certains auteurs canadiens-français en témoignent pour la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e. En peu de termes, voilà ce qu'on retrouve: «Lorsque la pâte est faite (c'est-à-dire farine mélangée avec eau), on en sépare une certaine quantité que l'on tient en réserve. Elle éprouve la fermentation de la nuit et du jour, se transforme en levain, et sert pour ferment pour la pâte du lendemain.» ³¹ Plus près de nous, Eugénie Paré écrivait en 1940: «Jadis, on faisait le pain avec un levain de pâte.» ³²

Le levain de pâte surie ne fut pas seul en usage. Nos anciens étaient trop subtils pour négliger la part des éléments naturels mis à leur portée. Le *houmelon* et la patate jouent conséquemment un rôle actif. Le houblon sert depuis longtemps à aromatiser la bière. Selon Jacques Rousseau, il est connu depuis la plus haute antiquité et fut introduit en Nouvelle-France dès le début. Depuis le XVI^e siècle on l'utilise «comme condiment du pain, non pas directement, mais ajouté au levain sous forme d'infusion». ³³ Le houblon est une plante vivace qui croît facilement et qui peut agir comme

levure; les anciens se faisaient du *stock* avec les fleurs et les feuilles de cette plante. Habituellement, on détrempe la *lice* la veille au soir. Certains la préparaient dans une tinette de bois qui servait aussi de tinette à beurre³⁴, d'autres la faisaient dans une cruche appelée communément la « cruche de *stock* » ou encore la plaçaient au chaud dans le côté de la huche réservé au levain³⁵. Les recettes recueillies révèlent quelques variantes régionales. Très souvent, on prend des feuilles et des fleurs de houblon que l'on ébouillante; on coule le bouillon auquel on ajoute de la farine de blé et on laisse aigrir le tout.³⁶ Quelquefois, on ajoute à ce mélange de l'eau de patates bouillies pour donner plus de force.³⁷

Petit à petit, on incorpora la pomme de terre au mélange de *houmelon* et de farine. La patate, parce que riche en amidon, sera utilisée pour son apport catalysant au travail des ferments qui provoquent la levée du *pâton* de farine. On utilisa la patate bouillie écrasée finement avec ou sans pelure. On employa aussi la patate crue tranchée mince ou râpée. Certains informateurs ont même cuit avec un seul levain de patates. Ils faisaient bouillir des pommes de terre avec la pelure, ils pilaient le tout, le laissant surir et sécher. Une sorte de champignon s'y développait. Quand ils voulaient utiliser ce levain, ils le trempaient douze heures d'avance dans un récipient bien fermé.³⁸ D'autres ajoutaient soit du lait suri à la préparation de patates, soit un peu de farine, de l'eau, du sucre.³⁹ Le levain de patate fut souvent marié avec le houblon. Le mélange de la patate et du houblon offrait l'avantage d'un meilleur résultat. En général, on ébouillantait les feuilles et les fleurs de houblon avec le bouillon des patates cuites et on laissait infuser. On pilait les patates très finement avec ou sans la pelure et on y ajoutait le bouillon coulé préalablement. On épaississait avec un peu de *fleur* et on assaisonnait légèrement de sel et de sucre. Quelquefois, on remplaçait le sucre par la mélasse qui activait tout aussi bien la fermentation. Certaines cuisinières trempaient le *houmelon* dans le sirop noir avant d'y ajouter les autres ingrédients.⁴⁰ Une informatrice nous a donné ces précisions:

*Avant l'apparition des levures à la mode, nos grands-mères se servaient de houblon bouilli avec des patates. Une fois cette préparation écrasée et tamisée, on ajoutait un peu de farine pour en faire une pâte que l'on divisait en petites galettes et que l'on faisait sécher sans les faire cuire et ceci servait pour les prochaines cuites. Et l'on croit même que c'est de cette préparation dont on parlait quand l'on disait que l'on allait emprunter un levain.*⁴¹

Quelquefois, ce levain présentait une toute autre consistance: les femmes s'échangeaient une bouteille contenant un levain liquide composé de jus de patates bouillies, de houblon, d'eau. Quand elles utilisaient une partie de ce liquide, elles ajoutaient aussitôt une nouvelle quantité d'eau. Ainsi le levain se continuait dans cette mémorable cruche de *stock* que les enfants cherchaient d'un arpent à l'autre au gré des températures saisonnières. C'était le bon temps des « cuites à la bouteille »⁴².

Quant à la patate, elle va subsister dans les usages domestiques. Même avec la galette commerciale, elle sera employée comme aide à la fermentation et, encore aujourd'hui, elle satisfait aux préférences de certaines cuiseuses qui incorporent des patates à leur pâte de pain parce que: « Ça fait mieux lever et ça donne meilleur goût. »⁴³

Outre ces différents levains, nous avons aussi découvert l'utilisation d'une certaine galette de sarrasin ayant des propriétés fermentatives. Cette galette très rudimentaire se composait d'un mélange de farine de sarrasin

avec un peu d'eau. On prenait soin de sécher les petits pâtons aux poutres du plafond de la cuisine. Pour chaque cuite, on détrempeait deux galettes dans de l'eau à laquelle on ajoutait de la fleur d'habitant.⁴⁴

Toutes ces données nous rendent à même de constater qu'il ne manquait rien, ou presque, à la connaissance pratique des ancêtres. Avec le peu fourni par la nature, ils ont montré un pragmatisme complet.

Le début du XX^e siècle a marqué un tournant dans la continuité de ces techniques culinaires. Il y a quelque soixante-dix ans, la galette commerciale vint s'offrir au consommateur. La raison en est sûrement liée au progrès de la chimie culinaire. Mais, est-ce réellement un progrès ou un palliatif? La correspondance des événements nous suggère qu'il y a une relation directe entre la production de levain industriel et l'utilisation des nouveaux procédés de mouture à cylindres, qui, on le sait, altéraient la qualité des farines. Si on se rappelle le levain de pâte surie entre autres, on sait qu'une fermentation naturelle se produisait à l'intérieur et pouvait être conservée grâce à l'élasticité fournie par le gluten contenu dans la farine. Tant que les farines gardaient leurs ferments et leur gluten, on pouvait réussir les anciens levains. Mais les échecs répétés avec les nouvelles farines a peut-être rendu obligatoire la fabrication des levains que l'on connaît. On peut vérifier cette hypothèse à l'appui de certains auteurs. On sait que le gluten contribue à la fermentation et que les farines en ont un pourcentage variable. Si les grains sont moulus par des meules, ils ne perdent presque rien de leur valeur. Par contre, si l'on utilise le procédé de mouture à cylindres, le grain perd de ses éléments et entre autres ses ferments: «La minoterie à cylindres élimine les ferments.»⁴⁵ De plus, «l'appauvrissement en gluten des farines du commerce est une des objections qu'on fait à la mouture à cylindres.»⁴⁶ Et Eugénie Paré ajoute: «Les farines faibles en gluten fournissent une pâte qui cherche à s'étendre plutôt qu'à lever.»⁴⁷

Donc, si on détériore la farine, il ne faut plus attendre la même force d'elle. Diminuons son pourcentage de gluten, détruisons ses ferments et le jeu est fait: il faut introduire des levains plus puissants. Les incompatibilités du progrès technique et des usages domestiques au début du siècle accentuent la relation entre l'apparition des levures commerciales et les nouveaux procédés de mouture.

Les premières galettes à cuire sur le marché étaient rondes, elles furent suivies, quelques années plus tard, de galettes carrées. Selon nos informateurs, ces petites pâtes séchées de levure se composaient d'un mélange bien proportionné de houblon, de patate et d'extrait de malt;⁴⁸ la «Royal» fut sans contredit la plus populaire. Par la suite, on utilisa de la levure en brique qu'on achetait chez le boulanger et, enfin, on arriva à la levure en poudre que l'on trouve facilement aujourd'hui dans de petits sachets jaunes.

La préparation de la galette était réellement plus facile et plus sûre. La veille de la boulange, on faisait tremper deux ou trois galettes dans de l'eau tiède, on leur ajoutait une pincée de sel, du sucre; environ deux heures plus tard, après la dissolution du sucre et du sel, on épaississait légèrement le mélange avec de la farine; on attendait une légère levée, puis on rafraîchissait avec de l'eau et de la farine. Il arrivait qu'on renforçât ce levain avec deux ou trois patates bouillies et pilées. La patate, disait-on, gardait au pain son humidité.⁴⁹ Toutefois l'emploi de la pomme de terre était facultatif tout comme l'addition de gras pouvait l'être. Quelques-unes de nos informatrices ont conservé bonne mémoire de la préparation du levain à la galette; voici le témoignage de l'une d'elles:

*À l'heure du souper ma mère préparait deux galettes Royal avec de l'eau, du sucre, du sel, l'eau de quatre ou cinq patates bouillies et les patates écrasées; quand elle avait tout mêlé et que le sucre et le sel étaient fondus, elle ajoutait un peu de farine avant de se coucher. Ça faisait du stock qui levait toute la nuit.*⁵⁰

Dans plusieurs foyers, on plaçait le contenant de levain sur le *bowleur* du poêle pour le garder à une bonne température toute la nuit. La galette à pain a joui d'une bonne popularité et son énergie lui a même valu la préférence de brasseurs populaires qui savaient corser la bière domestique.⁵¹

La boulange

La confection du pain se fait dans la huche ou maie⁵², grand contenant de bois fermé par un couvercle, reposant sur quatre pieds et dont les côtés se resserrent légèrement vers le bas. Elle est faite de pin, merisier, sapin, etc. On a utilisé la huche pendant très longtemps et elle a subsisté dans les cuisines même après l'apparition des pétrins mécaniques. Le modèle le plus caractéristique est divisé en deux sections à l'intérieur, l'une réservée au levain, l'autre à la farine.⁵³ La huche à auge simple est aussi cependant, couramment utilisée. À certains endroits, on retrouve la «table-huche» ou boîte sur pieds dont le couvercle en forme de plateau rond se relève contre le mur. Après le pétrissage de la pâte, on rabat le plateau qui sert alors de table pour manger.⁵⁴ Apparentée à cette dernière, la «chaise à boulanger» munie de bras et d'un dossier peut s'abaisser de manière à former un tablier. Une fois le dossier relevé, on retrouve un meuble très fonctionnel pour la maison.⁵⁵ Certaines huches sont pourvues d'un petit tiroir destiné au levain en pâte qu'on y laisse à surir. Quelquefois aussi, on aperçoit au bas de ces meubles une armoire fermée où l'on emmagasine la cuite de pain.⁵⁶ Nées du sens pratique qui animait l'esprit des anciens, ces variantes gardent leur influence jusqu'à l'avènement des pétrins mécaniques au début du siècle. Ces nouveaux aides à palettes atténuent vite la difficulté du pénible pétrissage à la main tout en économisant un temps précieux. Il en existe des modèles variés à source d'énergie manuelle ou électrique.

Riche de tous ces accessoires techniques, l'activité de la boulangerie ne cesse d'éveiller la curiosité. La transformation de la farine, de l'eau et du levain a toujours fasciné les gens et même les boulangers de métier qui, de fait, sont seuls «contents d'être dans le pétrin»⁵⁷. Avec un bref rappel de la boulange traditionnelle nous apprécierons mieux la manipulation nécessaire à la bonne cuite et le caractère laborieux de cette tâche domestique toujours bénie préalablement d'un signe de croix.⁵⁸

Pour cuire, on prend soin de préparer un levain. On place de la *fleur d'habitant* et une pincée de sel dans la huche que l'on approche du poêle en hiver pour réchauffer légèrement la farine. Lorsque le levain et la farine sont prêts, on creuse un puits dans cette dernière et l'on y verse le levain. D'abord avec les doigts, on incorpore délicatement de la farine au levain de manière à ne point étouffer le mélange. Puis, on ajoute graduellement de l'eau tiède de façon à obtenir une pâte plutôt ferme que molle; il faut prendre garde de ne point «noier le Meûnier»⁵⁹. À l'aide des bras, on soulève légèrement la pâte en traçant des huit dans la huche. L'air pénètre et gonfle petit à petit le *pâton*. On boulange de la sorte jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et soit devenue uniforme, élastique. On la laisse lever une première fois, pendant une heure environ. On la rabaisse, puis elle lève une



Il faut vraiment surveiller le point du four
et de la pâte sinon...
Collection Marius Barbeau,
M.N.C. nég. n° 83536

seconde fois à pleine capacité, c'est-à-dire au double de son volume. Enfin, on verse la pâte sur le couvert de la huche légèrement fariné et on la pétrit avec les paumes jusqu'à ce qu'elle crie. Comme dernière opération, on la tourne, on la modèle en pains. C'est ainsi qu'elle lève une dernière fois jusqu'à ce qu'elle soit prête à enfourner.

Pendant ce travail, il est essentiel d'éviter tout courant d'air et de maintenir une chaleur constante dans la pièce. «Je me souviens quand papa avait fini de travailler la pâte, il faisait un petit signe en forme de croix, tout en la recouvrant soigneusement pour ne pas qu'elle prenne froid (facteur très important pour que la levure ait sa pleine force).»⁶⁰ En hiver, il faut pallier à la rigueur du froid en haussant la température de la maison; plus il fait chaud, plus le pain lève vite et haut. Pour activer la levée de la pâte, certaines femmes placent une bouilloire d'eau chaude dans le côté inutilisé de la huche.

Lorsqu'on a fini de former les pains, on les pose soit dans des moules graissés avec une couenne de lard salé soit simplement sur une planchette de bois saupoudrée de farine. Pour la joie des enfants, les mères *tourment*, de plus, des bonhommes en pâte et des petits pains ronds.⁶¹ Ces délices lèvent, cuisent dans des boîtes de sardines nettoyées ou des boîtes de poudre à pâte. Ils se gonflent dans la fournée à l'ombre des gros pains de ménage. C'est lorsque toute cette pâte commence la dernière levée qu'on allume le four. Les gens préfèrent à tout autre le goût du pain cuit dans les anciens fours et rien ne leur est plus agréable que de surveiller à la fois le point du four et de la pâte.

On cuit indistinctement été comme hiver, quoiqu'en cette dernière saison, on espace la cuite d'une quinzaine à l'autre, le pain pouvant être facilement mis au froid, et se conserver plus longtemps qu'en été. La grosseur moyenne d'une fournée varie entre quinze et vingt-quatre pains: le nombre est fonction des bouches à nourrir. On boulangé le matin et, l'après-midi, on cuit le pain. Cette longue préparation devient souvent la responsabilité du père de famille lorsque la mère se voit enceinte ou que l'hiver se fait trop rude. Plusieurs épouses n'ont rien caché du talent que leurs maris possèdent pour pétrir les pains jusqu'à leur plus belle forme. Quelques-uns même réussissent à mieux assouplir le pain, à le faire mieux lever grâce à la force de leurs bras qui étirent, ballottent la pâte.⁶²

La préparation du four

Comme nous l'avons dit précédemment, c'est pendant la dernière levée de la pâte que l'on prend soin d'allumer le four. Cette tâche s'accomplit avec des gestes rituels et donne lieu à une ambiance de fête. La famille s'abandonne à la joie de vivre autour du four.

On chauffe avec un bois spécial, le «bois de four», qui est taillé selon la longueur de l'âtre, dans le but de répartir proportionnellement la chaleur. Il est mince, presque en éclisse, et sec. On choisit de préférence le bois de cèdre pour sa rapidité à brûler ou encore du pin sec, de l'épinette, de bonnes branches de sapin gommé, du tremble, du bois de marée, des petits rondins, bref ce que le milieu peut offrir. On remise toujours ce bois près du four et il est formellement interdit d'y toucher. Une attisée requiert une quinzaine de morceaux environ, et deux attisées sont pratique courante. On croisaille, on *bijouette* le bois sur toute l'étendue de l'âtre. On peut, à la première attisée, le placer près des portes et le pousser vers le fond du four à

la deuxième.⁶³ Parfois aussi, on cage le bois, on le *lace*, on le monte en pyramide ou on le place en pointe comme une tente. Ces différentes façons permettent une meilleure circulation de l'air, donnent plus de *tire*, de *hale*. On introduit des petites écorces sèches entre les morceaux.

La mère, le père ou l'aîné des enfants enflamme l'écorce qui propage petit à petit le feu bienfaisant. On laisse les portes grandes ouvertes pour permettre la ventilation. La flamme court, tourne, flotte le long des parois de la voûte qui se réchauffe à l'égal de la sole. Le feu crie, siffle, «*couraille* chaque bord du **bois**»⁶⁴ et le four bourdonne en crachant une fumée noire. Le bois grésille puis s'affaisse en une traînée de braises rouges qu'on laisse *abattre*.

À l'aide d'une *rouape*, on répand la braise sur l'âtre. On ferme les portes et les *trapillons* pour laisser la chaleur pénétrer les parois et recoins. Si le four est muni d'une petite ouverture à l'arrière, on la bouche avec une cheville de bois. Ce chauffage dure à peu près une heure et demie. Avec un *grattoué*, on retire la braise que l'on jette dans un vieux seau servant d'étouffoir. On peut aussi répartir les braises dans les côtés, au fond du four ou encore à la gueule si le four n'est pas tout à fait à la bonne température. Certains même laissent cette braise durant la cuisson.⁶⁵

Pour connaître le point du four, on use de procédés très empiriques. Le plus répandu est celui de la main: on avance la main et l'avant-bras dans le four; on compte jusqu'à un nombre variant selon les informateurs: 4, 10, 20, 25, 32.⁶⁶ Chaque ménagère a son point de repère; si elle peut garder le bras jusqu'au nombre limite, c'est que le four est prêt; par contre si elle doit retirer hâtivement son bras, le four est trop chaud et on le laisse *abattre* encore en ouvrant les portes quelques minutes. On sait aussi que le four est trop chaud, si, en y mettant un morceau de papier journal, ce dernier s'enflamme rapidement.⁶⁷ Une belle voûte blanchie de même qu'une braise amortie, bien *rabattue*, devenue cendre, sont les signes manifestes de la chaleur qu'il faut.

On peut employer d'autres moyens; on prend une poignée de moulée à cochon que l'on jette sur l'âtre; si cette moulée prend un peu de temps à brûler c'est l'annonce du moment d'enfourner.⁶⁸ On peut également utiliser la double méthode qui consiste à vérifier et la voûte et l'âtre au même moment. Il se peut, en effet, que la voûte seule soit prête et non l'âtre. La voûte doit présenter une couleur blanchâtre unie; quant à l'âtre, il suffit d'y jeter une poignée de farine, si cette dernière devient d'un beau jaune doré cela signifie qu'il est temps d'y déposer les pains.⁶⁹

La *cuisseuse* prend soin de bien écouvillonner le four. Elle balaie légèrement les poussières de charbon puis dépêche les enfants et toute la maisonnée à la corvée du transport des boîtes contenant les pains gonflés à craquer: c'est la «*procession des charroyeurs*»⁷⁰. Tout en se hâtant, chacun évite de brasser les boîtes, de les échapper ou de toucher la pâte de peur qu'elle ne *recale*.

L'enfournement

Avec une adresse exemplaire, «l'enfourneuse» *arime* les plus gros pains en premier, c'est-à-dire qu'elle les corde l'un contre l'autre dans le fond et la bordure du four de manière à laisser la place du milieu et de l'entrée pour les pains cuits sur la sole ainsi que pour les petits pains des enfants qui prennent moins de temps à cuire que les gros pains à deux fesses ou les miches.



On vérifie la chaleur du four.
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° AC-21-73-3



Les mains industrieuses et la chaleur
des parois assurent la saveur de chaque
miche.
Archives publiques du Canada,
nég. n° PA-44086

L'enfournage des pains est relativement facile quoiqu'il faille encore une grande adresse pour manipuler les instruments.

Parmi ceux-ci, mentionnons le *grattoir*, appelé aussi *grattoué*, *rouape* ou *rouable*, sorte de racloir en bois, à long manche et mesurant trois pouces de largeur. Cet outil sert à attiser le feu, à étendre la braise dans le four et à retirer les tisons, la cendre. Plusieurs personnes utilisaient de même cette gratte pour tirer légèrement les boîtes avant de les sortir complètement du four.⁷¹ Le tisonnier, ou encore fourgon est une longue perche de bois ou de fer avec laquelle on brasse le feu et secoue les braises.⁷² La griffe ou *broche*, tige de fer recourbée à l'une des extrémités, permet d'accrocher, d'avancer les boîtes lors du défournage.⁷³ N'oublions pas, enfin, la fameuse palette à pain ou pelle à four ou mieux encore la *main*, sorte de large spatule plate en bois léger et à long manche. On la glisse sous les moules pour enfourner et défourner le pain.⁷⁴ On remise ordinairement tout cet outillage sur le dos du four. La boulangère doit savoir maîtriser ces instruments malgré leur longueur parfois gênante, et procéder avec agilité.

L'enfournement ressemble à une bande dessinée montrant une kyrielle de formes blanches s'engouffrant les unes après les autres dans une gueule ardente. Des bras animent le décor avec une rapidité surprenante: il ne faut pas tiédir le four et faire couler la pâte. On dépose une première boîte sur la pelle que l'on baisse délicatement à la hauteur de l'âtre; on l'introduit dans le four jusqu'au fond et, d'une pression courte de la main, on secoue la palette qui, par son côté le plus effilé, laisse tomber le pain. D'une casserole à l'autre c'est le même geste, la même minutie. Lorsque les fesses et les miches sont rangées, on occupe le centre et le devant du four avec les pains cuits sur l'âtre et les plus petits.

L'expression «cuire sur l'âtre» signifie que la pâte cuit directement déposée sur la sole (âtre). Autrefois ce type de cuisson était courant et, récemment encore, certaines femmes cuisaient de la sorte lorsqu'elles étaient à court de tôles ou qu'elles n'arrivaient pas à retrouver toutes les *pannes* qui servaient à différents usages après la cuite. À ce sujet, écoutons ce que nous raconte Louis Hémon dans *Maria Chapdelaine*:

*Les soirs de cuisson, l'on envoyait Téléphore à la recherche des boîtes à pain, qui se trouvaient invariablement dispersées dans tous les coins de la maison ou du hangar, parce qu'elles avaient servi tous les jours à mesurer l'avoine au cheval ou le blé d'Inde aux poules, sans compter vingt autres usages inattendus qu'on leur trouvait à chaque instant.*⁷⁵

On utilisait habituellement de grosses boîtes profondes en tôle noire ou en fer blanc, qui contenaient les pains à deux fesses et des récipients circulaires pour les miches. Ces contenants n'ont pas d'emploi exclusif si l'on considère les données de certains informateurs et d'auteurs qui rappellent la fréquence de la cuisson sur la sole. Un nonagénaire a ainsi vu sa grand-mère maternelle cuire le pain sur l'âtre sans casserole aucune.⁷⁶ Jean-Baptiste Cloutier, en 1888, décrit les dernières étapes de la préparation des pains qui sont simplement formés en boules saupoudrées de farine et laissées à lever dans une sorte d'auge jusqu'à la cuisson. Il ajoute: «On les met aussi dans des casseroles de tôle pour les faire cuire»⁷⁷; plus loin, il détaille la mise au four:

Chaque pain est ensuite placé sur une pelle saupoudrée de farine grossière ou recoupette, et l'on procède à l'enfournement... Les



Les miches se dorent à la vigueur du four.
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 74-14568



La bonne saveur de mie fraîche aiguise
l'appétit...
Collection Marius Barbeau, 1936,
M.N.C. nég. n° 81100

*pains abandonnent aisément la pelle au moyen d'un petit mouvement qu'on lui imprime. Les pains mis dans les casseroles n'exigent pas cette précaution.*⁷⁸

La méthode de cuisson sur la sole a longtemps régné au pays. Cette technique s'est perpétuée et a, souvent même, rendu service aux gens qui se trouvaient démunis à la dernière minute. Pour réaliser cette cuisson, il faut boulangier une pâte plus épaisse, plus ferme ou encore donner au pain une forme plus allongée.

*J'ai cuit moi-même le pain sur l'âtre du four, la pâte est la même que celle que nous cuisons dans les casseroles. Nous, nous faisons le pain sur l'âtre quand nous manquions de récipients pour le mettre. Je pétrissais mon pain de la même manière que l'autre et je le laissais lever sur une petite planche, lui donnant une forme plus longue que large et je le laissais lever (ou prendre du volume). Quand venait l'heure de la fournée je transportais ma petite planche garnie de son pain près du four une fois que les boîtes contenant les autres pains étaient rendues au fond du four. Je nettoyait avec un balai quelconque l'entrée du four pour que le plancher ou encore mieux l'âtre soit propre et je prenais le pain que je serrais au centre entre mes pouces et mes index mais pas assez fort pour en faire deux parties séparées, puis je le pliais les parties l'une sur l'autre après l'avoir déposé sur la palette. Je donnais un petit coup avec mon poing afin que les parties demeurent collées l'une à l'autre et je le poussais avec la palette l'aidant de mon autre main à le faire se poser sur l'âtre; le tour était joué.*⁷⁹

Lorsque ces pains sont bien assis, on aligne à la porte les petits pains ronds des enfants. On les dispose à cet endroit parce qu'étant de volume réduit, il leur faut peu de temps pour cuire, soit entre une demi-heure et trois-quarts d'heure environ.

On ferme les portes du four garni des pâtons renflés. Si la chaleur saisit trop vite la croûte, le pain risque de ne pas lever et de brûler. Alors, on donne du jour en ouvrant les *trapillons* ou la porte.⁸⁰ La cuisson dure en moyenne une heure et demie.⁸¹ Les pains cuits dans les boîtes lèvent plus haut que ceux qui sont cuits sur l'âtre, mais tous se bronzent et s'étirent à la vigueur du four. Les yeux de la mie se figent de chaleur et des petits cris de pâte percent le silence du four qui transforme. La cuiseuse à son poste prend en patience les dernières minutes d'attente en espérant la plus belle des fourrées: des pains bien galbés, jaunes comme de l'or.⁸²

Quand le temps de cuisson est expiré, elle vérifie d'un coup d'oeil la dorure. Elle prend un pain dans ses mains, frappe du poing le dessous de la croûte: si le pain sonne creux, c'est signe que la cuisson est terminée.⁸³

Le défournement

C'est au grand plaisir de tous que commence le défournement; une saveur de mie fraîche aiguise l'appétit. À l'aide de la *griffe*, on avance légèrement les boîtes que l'on glisse ensuite sur la pelle. On dépose un à un les pains sur une table aménagée près du four. On les couche sur le cant⁸⁴ pour éviter que le pain ne s'écrase ou ne cale, pour le laisser *frédir*⁸⁵, *ressuer*⁸⁶ et sécher. Certains *cordent* leurs pains debout en rangées pour le faire rassir.⁸⁷ D'autres le gardent à suer dans les boîtes pendant quelques minutes puis

le retournement sur la croûte du dessus.⁸⁸ D'autres encore serrent les pains l'un à côté de l'autre.

Selon les gens et les régions, les habitudes varient concernant l'endroit où on range les pains et les contenants destinés à les conserver frais. La huche, sans contredit, constitue le lieu idéal,⁸⁹ mais on les dépose aussi dans les armoires intérieures du hangar du four⁹⁰, de la cave⁹¹, de la cuisine ou de la laiterie pendant l'été⁹². Les canistres à lait offrent un abri hermétique gardant la souplesse au pain⁹³; on utilise également les quarts de pommes.⁹⁴ Quand le four est abattu, on peut y garder le pain.⁹⁵ Chez certains vieux, l'habitude de la ration les forçait au système suivant: dans le grenier de la maison, on enfilait tous les pains sur une broche pour les faire sécher et obliger de la sorte les enfants à se priver. Cette pratique fait vraiment exception même si, dans quelques familles, la distribution du pain n'a lieu qu'une seule fois au cours du repas.

Les sortes de pain

Les habitants nomment «pain de ménage» ou «pain de famille» cet aliment essentiel qu'ils fabriquent eux-mêmes à la maison dans leur four et sous-entend une opposition catégorique au pain du boulanger.

Ce pain de ménage emprunte cependant de nombreuses autres appellations selon sa forme et parfois sa composition. On fabrique le pain à deux fesses (grosses boules de pâte accolées), la miche (simple pain rond), le pain tressé, le pain champignon et le pain cuisse, sans oublier le *gâteau d'habitant*, semblable au pain ordinaire mais plus sucré.

On cuit de même le pain blanc, le pain de blé entier, de son, de seigle, d'orge, de sarrasin et le pain à l'anis.

La consommation

La forte consommation du pain dans les familles québécoises fut toujours accompagnée d'un profond respect. Aliment sacré, le pain donne lieu à certains rites accomplis scrupuleusement par le père ou le grand-père.

On pose la miche de pain sur la table près de l'assiette du chef de famille et avant de tailler la première *entome*, il y trace une croix avec le couteau pour remercier Dieu. L'homme essuie la lame du couteau sur le rebord de sa chemise et coupe les tranches qu'il distribue de l'aîné au cadet. Écoutons nos informateurs: «C'était mon grand-père dans son temps qui coupait le pain; avant de le couper il signalait le pain avec le couteau. Le pain est donné par ordre d'importance en commençant par l'aîné.»⁹⁶ «L'homme de la maison faisait un signe de croix sur le pain et le taillait ensuite.»⁹⁷ «Le père sert le pain et fait une croix avant de le trancher; il le signe afin de toujours avoir du pain à la table. Il sert au plus vieux en premier et le plus jeune en dernier.»⁹⁸ À l'exception d'un petit nombre, cette coutume disparaît devant l'abondance et la facilité: «Aujourd'hui le pain c'est bien normal mais dans ce temps-là il y avait un respect pour le pain.»⁹⁹

Certaines de nos oeuvres littéraires rappellent ces gestes de la vie quotidienne. Albert Laberge, entre autres, raconte dans *La Scouine*:

De son grand couteau pointu à manche de bois noir, Urgèle Deschamps, assis au haut bout de la table, traça rapidement une croix sur la miche que sa femme Mâço venait de sortir de la huche.



Le four à pain «c'était la vie»...
Collection Marius Barbeau,
M.N.C. nég. n° 81099



Dans un langage plein de métaphores, les
enfants sont considérés comme des pains...
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° AC-21-74-4

*Ayant ainsi marqué du signe de la rédemption le pain du souper, l'homme se mit à le couper par morceaux qu'il empilait devant lui.*¹⁰⁰

L'habitude de rompre le pain ne semble pas avoir existé au pays. Cette manière de faire est fort mal vue et gravement insultante pour le maître de maison.¹⁰¹

Les belles cuites parent la table et les pains manqués servent à différents usages. Les pains «gras cuits», lourds, à mie serrée servent de pâture aux volailles ou aux cochons.¹⁰² Avec le pain sec, on cuisine de la poutine.¹⁰³ La croûte de pain brûlé permet la préparation d'un café ordinaire bien goûté des habitants: «Avec la croûte du pain brûlé, on faisait du café avec du lait chaud: c'était une fête.»¹⁰⁴ On trempe les graines brûlées dans l'eau bouillante ou, encore, on y mélange des grains d'orge grillés: «Aux graines de pain brûlé, on ajoute de l'orge grillé. On moule le grain d'orge grillé avec les graines de pain brûlé et cela donne du café.»¹⁰⁵ Dans le Bas-du-Fleuve et en Gaspésie, on fabrique du vin des croûtes de pain brûlé. Nous citerons à ce propos les témoignages de deux informatrices:

*Les vieux faisaient du vin avec la croûte du pain brûlé, des raisins secs, des oranges, de la levure, du sucre. Ils laissaient fermenter cela trois semaines un mois dans une cruche avec un linge dessus, puis ils coulaient ça; c'était comme du «porter». Les femmes prenaient ça pour se donner de la vigueur.*¹⁰⁶

L'autre nous dit:

*Avec le pain brûlé, on faisait du café, il y en a qui faisaient du «porter» en y ajoutant du houmelon et de la galette, du sirop noir, du sucre, de l'eau.*¹⁰⁷

On utilise également la croûte de pain brûlé pour éliminer la diarrhée chez les animaux.¹⁰⁸

La médecine populaire de la Gaspésie accorde au pain certaines propriétés médicinales. On conseille, par exemple, de boire une infusion de croûte de pain pour hâter l'accouchement¹⁰⁹ et, pour calmer les effets d'une piqûre, on recommande d'«appliquer un cataplasme fait de pâte à pain, de mélasse et de beurre.»¹¹⁰