

## Conclusion

Des techniques propres à la fabrication des fours nous sommes passés à l'activité principale à laquelle ils sont reliés, la panification, pour enfin aller explorer dans le champ de la tradition orale les aspects révélateurs de ces deux réalités.

Nous avons intégré quelques éléments d'histoire afin de donner une dimension temporelle aux phénomènes observés au cours de notre enquête. Il en découle que le four à pain est rattaché essentiellement au régime autarcique; il conserve toutefois toute son utilité dans les régions préindustrielles voire même dans les campagnes d'un pays industrialisé: des conditions socio-économiques défavorables imposèrent un retour à ces moyens d'autosubsistance.

Nous n'avons pas limité cette étude à une seule description technique car nous croyons que tout objet de la culture matérielle doit être rattaché à la perception que l'on en a dans la tradition orale afin d'en comprendre toute la réalité.

Cette relation nous a permis de retenir deux observations générales: l'habitant connaît les attributs de la matière et ce savoir donne à son langage la couleur qu'on lui connaît; le four à pain transforme et ce pouvoir transformateur se révèle dans la littérature orale.

Rappelons brièvement les éléments de ces affirmations. Dans le langage qu'il emploie le paysan se réfère toujours à des phénomènes qu'il connaît et applique ces derniers à des réalités qui leur ressemblent selon différents points de vue. Il suffit de se rappeler toute la richesse orale entourant les fours de glaise. Ainsi le paysan associe volontiers les phases de la fabrication du four en glaise à la boulange, au travail des hirondelles; il en va de même pour les parties du four qu'il dénomme au moyen de termes propres aux êtres vivants tels les pattes, la gueule, le dos, le cul, etc. Cette



caractéristique de son langage s'applique également au pain dont il associe l'importance à celle des enfants. Il sera bon de souligner que la tombée en désuétude des fours a tari la source d'un parler imagé dont il a été difficile de recueillir les quelques fragments que nous possédons. Par contre, si la récupération des métaphores entourant le pain s'est révélée plus riche, c'est que la panification domestique a survécu au four. Ainsi, maintenant cet usage, on a perpétué l'expression orale qu'il y avait autour.

Quant à la transformation dont le four est responsable, elle est due au fait qu'il retient dans ses parois la chaleur nécessaire à toute conversion. Le four transforme en un pain savoureux la pâte qui, en elle-même, est considérée non comestible. Il transforme aussi des matières végétales qui doivent être asséchées pour être utilisables. Il tue les microbes dont est infesté le linge des malades. La connaissance de cette transformation matérielle nous conduit directement à un rôle similaire dans la littérature orale et particulièrement dans les contes et les légendes où tout ce qui ne plaît pas est métamorphosé dans le four.

En somme, il y a une animation autour du four à pain qui aide à mieux comprendre que ce dernier vit avec ceux qui le font et l'utilisent.