

La mémoire passe à table

Judith Douville

Number 130, Fall 2011

Le goût de l'identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/65398ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Douville, J. (2011). La mémoire passe à table. *Continuité*, (130), 32–35.

La mémoire passe à table



Photo : François Rivard

Croquettes de Viande du Temps de Guerre

Une Recette pour prolonger votre Ration de Viande

- 1/2 lb. boeuf haché.
- 1/2 lb. porc frais haché.
- 1/2 lb. veau haché.
- 1 oeuf.
- 1/2 tasse d'eau.
- 3 cuillerées à table de catsup aux tomates.
- 1/2 tasse de GRUAU ROBIN HOOD.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1/8 cuillerée à table d'oignon haché fin.
- 2 cuillerées à table d'oignon haché fin.

Battez l'oeuf, ajoutez l'eau et mélangez bien avec le
GRUAU ROBIN HOOD et l'assaisonnement, brassez le

1. Mélangez bien.
2. Ajoutez l'eau.



La période de rationnement (entre 1942 et 1947) a été propice au développement de recettes alternatives, de réseaux d'entraide et du marché noir.

Source : coll. Musée de la mémoire vivante

Sur la piste du patrimoine culinaire

québécois, la mémoire collective se révèle

un guide aussi instructif qu'intuitif. Lignes

de force des témoignages de

l'exposition « Souvenirs de table »,

au Musée de la mémoire vivante.

par Judith Douville

S'il y a un sujet universel dont la simple évocation éveille nos sens et nos souvenirs, c'est bien l'alimentation. Du bouillon qui mijote à l'arôme du pain chaud, des effluves d'un braisé au doré d'un gâteau, nos esprits se réveillent en même temps que nos glandes salivaires.

Au Musée de la mémoire vivante, un portrait des pratiques alimentaires d'hier et d'aujourd'hui se dessine au fil des témoignages et des récits de vie rassemblés dans l'exposition « Souvenirs de table ».

Ce qui ressort de cette collection : en ce qui a trait à l'alimentation, notre mémoire collective est marquée par des événements festifs autant que par le menu des jours ordinaires, mais aussi par des périodes de disette, dont la crise économique de 1929 et la Seconde Guerre mondiale. Et que si les facteurs socioéconomiques ont influencé notre alimentation, la religion catholique a aussi façonné certaines pratiques, jusqu'à la fin des années 1960.

NÉCESSITÉ ET DÉBROUILLARDISE

Des jours maigres et des périodes de jeûne étaient dictés par l'Église et respectés. Il était interdit de manger de la viande lors de ces jours marqués d'un poisson sur les calendriers. Le poisson frais ou salé, le pâté au saumon avec ou sans sauce blanche, les omelettes, les fèves au lard et les pâtes alimentaires étaient alors de rigueur. Des témoins racontent que les repas des jours maigres n'étaient pas nécessairement des sacrifices. Il y avait parfois au menu des crêpes ou du pain doré généreusement arrosés de sirop d'érable. Et c'était délicieux ! ajoutent les non-repentants.

Les privations attribuables à la guerre et à l'indigence étaient d'un tout autre ordre. Plusieurs récits font foi de familles de citadins qui se nourrissaient de beurrées de graisse salées et poivrées, accompagnées de « bubusse », appellation amusante pour les enfants désignant une boisson qui l'était moins : du lait largement coupé d'eau. La mélasse, riche en fer et servie sur du pain, est aussi souvent mentionnée. À la suite de la crise économique de 1929 et pendant le rationnement imposé de 1942 à 1947, l'approvisionnement en aliments était plus difficile en ville. D'aucuns recevaient des conserves de légumes et de viande de « la parenté de la campagne ». Les ruraux avaient en effet plus de possibilités : ils pouvaient entretenir un potager, élever des poules pour les œufs et la chair et se procurer du lait auprès d'un cultivateur, à défaut d'avoir leurs propres vaches.

L'imagination était à l'œuvre pendant ces périodes difficiles. Se sont ainsi développées des recettes de succédanés de café à base d'orge, de pain, de chicorée, de fèves, le tout grillé au four et passé au moulin à viande. Le rationnement a mené à la création de réseaux informels d'entraide.

Certains se sont adonnés au marché noir. La nuit tombée, morceaux de bœuf ou de porc et sacs de sucre s'échangeaient contre de coquettes sommes d'argent. Une poche de 100 livres de sucre pouvait coûter jusqu'à 100 \$ en 1945 (le salaire minimum des enseignants était alors de 600\$ par an...). Se rappelant ces temps sombres, une informatrice déclare : « Fallait être bonne cuisinière pour préparer les mêmes choses d'une manière différente tous les jours ! »

LA FEMME NOURRICIÈRE

Si l'on omet les cuisiniers de chantiers forestiers, les souvenirs de table font invariablement référence à la femme – mère, tante célibataire, grand-mère –, dont la principale fonction sociale était de nourrir la maisonnée. Une vision aimante entoure ces femmes, et pour cause : trois fois par jour, elles comblaient un besoin vital.

Avant la Révolution tranquille, la majorité des tâches féminines étaient liées à l'alimentation. À la campagne, la femme semait et entretenait le potager, cuisinait les conserves, cueillait les fruits sauvages et cultivés. Elle fabriquait le beurre, levait les œufs et, si possible, vendait les surplus à un marchand général, au voisinage et parfois aux passants.

Fait remarqué : avant les années 1940, les commerces offraient peu ou pas de pain, car toutes les mères de famille cuisinaient au moins une fournée par semaine. Le pain était présent à presque tous les repas aux côtés des bouillis, fricassées ou fèves au lard. Il était aussi servi avec les soupes au



Claudia, une de ces femmes qui cuisinaient le pain au moins une fois par semaine pour nourrir leur famille, vers 1937.

Source : Musée de la mémoire vivante, P2009-16-26



Il fut une époque où les savoir-faire culinaires se transmettaient de mère en fille.

Photo : Omer Beaudoin, 1953, BANQ, Centre d'archives de Québec, E6,S7,P6989



La fête des Rois mettait un terme aux festivités et aux repas liés à Noël et au jour de l'An.

Source : Musée de la mémoire vivante, coll. Famille Chamard, P2008-7-1

chou, aux pois ou à l'orge, qu'on trouvait quotidiennement sur la table, midi et soir. Ces plats étaient jugés économiques puisqu'ils donnaient rapidement une sensation de satiété.

Les chambres froides situées à la cave se remplissaient de pots de fruits et de légumes mis en conserve à l'automne. Les carreaux de sable accueillaient pommes de terre, carottes, poireaux, navets et oignons. Ces légumes racines faisaient l'objet d'au moins une corvée de contrôle de la qualité pendant l'hiver. Au printemps, toute la famille participait à « l'égermage des patates ». La ménagère portait bien son nom. Rien ne se perdait ni ne se jetait. Ce qui n'était pas consommé le midi était resservi au souper. Les pommes de terre rondes se changeaient en patates rôties, les restes de bœuf

se transformaient en pâté chinois, le pain durci devenait pouding, et le gâteau... bagatelle. L'hiver, lorsqu'un redoux menaçait de faire dégeler la viande de la dernière boucherie dans la dépense, on se dépêchait d'apprêter plusieurs mets aussitôt mis en conserve.

ENTRE RENOUVEAU ET TRADITION

Le XX^e siècle a été le témoin de véritables révolutions qui ont bouleversé les habitudes alimentaires. Les menus ont été remodelés avec l'électrification, l'essor des chaînes de *fast-food*, la découverte de mets internationaux à Expo 67 et le travail de la mère à l'extérieur de la maison.

Toutefois, lors des fêtes annuelles, la vaisselle d'apparat et les mets traditionnels demeurent incontournables. C'est le cas, à Noël, du cipâte et de ses variantes régionales, de la tourtière, de la dinde, du gâteau aux fruits et de la bûche, et à Pâques, du jambon. Ces moments de réjouissances se sont ouverts avec le temps à un peu d'exotisme à table : oranges, pamplemousses, puis noix de coco entières et ananas. Les jours de fête ont marqué les mémoires tant par le nombre de convives à la table familiale que par les aliments vus et goûtés pour la première fois.

Le temps des sucres a longtemps été une fête en soi. Il représentait la fin de l'hiver et constituait souvent la première rencontre familiale après la fête des Rois. Les oreilles de crisse, les œufs dans le sirop, la tire sur la neige sont autant de traditions alimentaires qui perdurent.

Les gens nés avant les années 1950 ne célébraient pas leur anniversaire en s'offrant des repas fastueux, encore moins des sorties au restaurant. Chocolats, bonbons et friandises étaient réservés aux événements

LES ÉDITIONS GID editions@gidweb.com - 418 877-3110 - leseditionsqid.com

LES ÉDITIONS GID

Michel Lambert

HISTOIRE de la CUISINE FAMILIALE DU QUÉBEC

la plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle

Les Éditions GID

Jacqueline Bouchard

UN THÉÂTRE DE LA NATURE

De l'art et des jardins. Trois trames et des jours

Les Éditions GID

Hugues Théorêt

Le Docteur Calanne

LE FAISEUR D'ANGES À LA CROIX-GAMÉE

Les Éditions GID

Eileen Reid Marcell

L'EXTRAORDINAIRE EXPLOIT DE CHARLES WOOD

Le Columbus et le Baron of Renfrew

LES ÉDITIONS GID

spéciaux, et parfois au dimanche après-midi, quand on recevait ou qu'on allait en visite.

La vente d'alcool a longtemps été contrôlée et on connaît quelques récits cocasses de contrebande à l'époque de la prohibition. Le vin maison, lui, était courant. Produit à partir de pissenlits ou de diverses baies, dont les cerises à grappes, il était dégusté tel quel ou chaud avec des épices. On croyait ses vertus innombrables (stimulant cardiaque, régulateur de la température corporelle...).

Pour la plupart d'entre nous, remonter le courant du temps en prenant le chemin des souvenirs de table, c'est faire revivre un passé plein d'odeurs, de goûts, de rencontres et d'affection qui donnent à la vie toute sa saveur. L'exposition « Souvenirs de table » profite de la mémoire sensible des gens pour recomposer ce menu de la vie.

Judith Douville est chargée de projet au Musée de la mémoire vivante.



Source : Musée de la mémoire vivante, P2010-3-2, photo de Georges DeRoy, Val-des-Monts, printemps 1958



Le temps des sucres était propice aux rassemblements familiaux ou amicaux.

Source : Musée de la mémoire vivante, P2007-2-22, Sainte-Anne-de-la-Pocatière, printemps 1947

MATIÈRE À RÉFLEXION

Reflète de notre culture, notre alimentation varie au fil des grands changements de société. En 2009, dans le cadre du programme Musée de la mémoire vivante à l'école, des enfants âgés d'une douzaine d'années ont demandé à leurs grands-parents quelles étaient leurs habitudes alimentaires lorsqu'ils avaient leur âge. La conclusion des jeunes : « Ils étaient chanceux, ils mangeaient en famille. »



Michel Gilbert

restauration de mobilier et d'objets d'art anciens

Prix du patrimoine 2011 « Coup de cœur Desjardins »

remis par le Conseil de la culture des régions de Québec et de Chaudière-Appalaches pour la reconstitution et la restauration du grand catafalque à baldaquin à l'européenne de la fabrique de Saint-Joseph-de-Beauce.

Merci aux organismes et collaborateurs :

fabrique de Saint-Joseph-de-Beauce, Société du patrimoine des Beaucerons, Musée Marius-Barbeau, département Textiles du Centre de conservation du Québec, Conseil du patrimoine religieux, ébénistes, sculpteurs, menuisier, doreur, ferronnier d'art, coloriste à l'ancienne, comité de mise en lumière, installateurs, chorale, photographe.

Info : 418 253-5128 • 1 888 515-5128
doucine@globetrotter.net • www.artebois.com