

Quand Alma préparait sa « kiaude »

Maurice Joncas

Volume 53, Number 2 (186), July–October 2016

À table !

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82782ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Joncas, M. (2016). Quand Alma préparait sa « kiaude ». *Magazine Gaspésie*, 53(2), 31–33.

Quand Alma préparait sa « kiaude »

Dans la famille de l'auteur, la préparation de la « kiaude » par sa mère se voulait tout un rituel dont il se plait à rappeler le doux souvenir.

◆ Un récit de **Maurice Joncas**
Gaspé

Dans ma simple et harmonieuse traversée de l'enfance, à Pointe-Jaune, les efforts, le travail, la peine et l'amour des chansons de geste, posées par mon père et ma mère, revêtaient, dans toute leur amplitude, la beauté et la confiance, dont nous, la « famille », avons besoin, pour nous réchauffer le cœur. C'est dans ce contexte simple et fruste que, de longue haleine, se préparait le rituel de la préparation de cette spécialité fort prisée des Gaspésiens qu'est la « kiaude ».

Signification du régionalisme gaspésien « kiaude », « quiaude » ou « quiode »

Ce terme culinaire revêt différentes significations, selon les régions. En général, au Québec, la kiaude (ou quiaude) est une recette à base de saumon, pommes de terre, lardons



Alma Pelletier.
Photo : collection Maurice Joncas.

et oignons. Par contre, une autre variante présente ce mets comme une quiode, un plat régional composé de têtes de morue et qui donne une soupe-repas, comprenant du lardon salé,

de l'oignon et des patates. L'intérêt de cette variante de quiode réside dans le fait qu'il fallait gruger les os de la tête afin de pouvoir manger la chair de la morue. Par contre, dans la Baie-des-Chaleurs, ce terme culinaire consiste en un plat de morue bouillie, avec pommes de terre, lardons, oignons, langues et foies.

Ainsi, comme on peut le constater, il existe différentes versions de cette recette typique. Ce que je vous propose dans cet article, sans être chauvin, bien entendu, c'est de vous décrire le cérémonial qui entourait la préparation de cette spécialité culinaire typique, qui a laissé dans ma mémoire de si beaux souvenirs. En effet, la kiaude de ma mère Alma n'avait pas sa pareille.

Vue panoramique de Saint-Maurice-de-l'Échouerie
Musée de la Gaspésie. Fonds Cornélius Brotherton.
P141/1/5/49/8





Tranchage de la morue.
Photo : Alfred Cassidy, collection Guy Curadeau.

Cueillette et salaison des noves et langues de morue

On appelle « nove » ou « noue » le mince filet de chair qui est prélevé le long de la colonne vertébrale après le filetage de la morue. C'est, en fait, la vessie natatoire de la morue. Après la salaison, elles constituaient la base de ce mets savoureux.

Ce cérémonial prenait place dès les premiers jours d'octobre. Après avoir bien nettoyés et brossés les noves, mon père arrivait du plain, avec sa cargaison de petits barils de bois, qu'il entraînait dans la laiterie. Dans cet endroit, on déposait la moulée, la farine, le lait et d'autres aliments, surtout durant la saison estivale. Mais, en fin d'automne, dès l'arrivée du gel et des jours froids de fin novembre, elle regorgeait de quartiers de viande, après l'abattage des animaux de boucherie. Ainsi, l'un après l'autre, les petits barils de bois, remplis de poisson salé, venaient s'ajouter à la liste de nos provisions d'hiver.

La période par excellence de salage

Pour nous, leur arrivée signifiait la période par excellence de salage, d'après les règles bien précises, édic-

tées par mon père. Selon les prises, les filets de flétan, de turbot et de hareng venaient s'empiler dans ces récipients de bois, en couches successives, en s'imbibant de l'arôme typique de la saumure, préparée à point. Quant aux langues de morues et aux noves, elles reposaient déjà, depuis la fin août, dans des jarres de grès, prisonnières de leur solution saline. Lentement, les barils s'emplissaient. Nous n'avions cesse d'admirer l'adresse de notre père, lorsqu'il empilait soigneusement les filets de poisson, frais pêchés et tranchés.

Encore aujourd'hui, je me rappelle... En grim pant la côte abrupte du plain, j'avais pris grand soin de marcher tout près de mon père. À ses côtés, je sentais que rien ne pourrait m'arriver.

– « Les enfants, l'beau temps va r'venir dans les prochains jours. Il faudrait ben commencer à l'ver les noves pis les langues, pour que je puisse les saler pour l'hiver. Vot' mère en aura ben besoin pour préparer sa kiaude. »

D'la pichoune à la m'lasse

Alors, en se levant, comme pour détendre l'atmosphère, elle nous annonça, en ouvrant la porte du réchaud de l'imposant poêle:

– « Y a des crêpes à soir, avec d'la pichoune à la m'lasse. »

Cette sauce consistante, composée d'eau, de farine, de mélasse, de cannelé, de muscade et de clou de girofle, servait d'accompagnement pour les crêpes. Utilisée en pâtisserie, avec des raisins secs, pour la confection de tartes, elle portait alors le beau nom de « ferlouche ».

Inutile d'ajouter que, dans les coutumes culinaires de notre famille, la « pichoune » accompagnait souvent, à titre de dessert fort apprécié, la fameuse kiaude d'Alma.

Le lendemain, tel que prédit par mon père, le beau temps était revenu et la pêche abondante. En fin de jour, dès

que tout le cérémonial du tranchage s'enclencha autour de l'étal, nous entrâmes en action. Tout respirait le varech, l'iode et le sel. Bien accroupis, nous reprenions chaque tête de morue, pour « lever la langue », ramasser les cœurs et prélever les noves de chaque épine dorsale.

Préparation de la kiaude

Nous étions déjà rendus aux prémices de l'automne. Je me souviens que ma mère m'avait demandé d'aller lui chercher une bonne quantité de langues et de noves salées dans la grande jarre de grès de la laiterie.

– « Demain, j'vas faire de la kiaude. Mais d'abord, il faut que je fasse dessaler les noves pis les langues. Vite, dépêche-toé, mon garçon. »

Ces paroles maternelles auguraient un lendemain prometteur. Fier et ravi de mes efforts enfantins, lorsque j'avais précieusement découpé les langues et gratté la pellicule noire des noves, tout en prenant bien soin de ne pas me couper les doigts, je savais que tout ce travail contribuerait à nous assurer un plat succulent dans les semaines et les mois à venir. En effet, la fameuse kiaude, selon la promesse maternelle, ferait son apparition, une autre fois, sur la table familiale. Elle constituait l'un des mets qui revenaient constamment au menu de nos repas.

Il en était ainsi de la cuisine familiale. Des recettes simples et des mets appétissants. Ainsi, lorsque ma mère Alma déposait sur la grande table familiale l'imposant bol de faïence rempli de sa fameuse kiaude, il n'y avait point de place pour des cérémonies embarrassantes et des rituels compliqués. Mais des agapes commensales, où nous étions heureux de savourer cette cuisine attentionnée. Dans notre esprit, son amour maternel constituait, sans l'ombre d'un doute, le meilleur des condiments. ♦

La kiaude

Ah, ce que ça pouvait sentir bon dans la cuisine, lorsque ma mère préparait sa kiaude.

- 120 g (4 oz) de lard salé
- 1 gros oignon
- 2 litres (8 tasses) d'eau bouillante
- 450 g (1 lb) de noves de morue
- 450 g (1 lb) de langues de morue
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre, coupées en dés
- 250 ml (1 tasse) de navet, coupé en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à table) de beurre
- 15 ml (1 c. à table) d'eau
- 30 ml (2 c. à table) de farine
- Poivre au goût

-
- *Après avoir déposé de larges tranches de lard salé dans sa « chaudronne » d'aluminium, ma mère les faisait rôtir, jusqu'à ce qu'elles aient dégorgé tout leur gras.*
 - *Puis, après les avoir réservées, elle coupait un gros oignon en fines lamelles qu'elle ajoutait au gras du lard. Ensuite, elle versait une bonne quantité d'eau qu'elle portait à ébullition.*
 - *C'est dans ce court-bouillon, aromatisé de poivre, qu'elle déposait ensuite les noves et les langues.*
 - *Après les avoir laissées bouillir et cuire à point, elle les taillait en pièces avec de longs ciseaux de cuisine.*
 - *À la fin de la cuisson, elle complétait le plat, avec l'ajout de pommes de terre, de navet, de lait et d'un généreux morceau de beurre de campagne.*
 - *Elle liait ensuite la sauce avec un mélange de farine et d'eau, tout en rectifiant l'assaisonnement. La kiaude était alors prête à venir charmer notre palais, accompagnée des grillades de lard, dorées à point.*

Ce plat savoureux est
une présentation de



Vous, des livres... et nous !

Librairie agréée et indépendante

166, boulevard Perron Ouest
New Richmond (Québec) G0C 2B0
Tél. : 418 392-4828
Télé. : 418 392-5153

liber@globetrotter.net
www.liber.leslibraires.ca
facebook : librairie liber

Société d'Histoire de la Haute-Gaspésie

Cet été, plongez au cœur de l'histoire de la Haute-Gaspésie en découvrant l'exposition de nos trésors patrimoniaux ainsi que notre vaste bibliothèque de références!

5 B, 1^{ère} Avenue ouest,
Sainte-Anne-des-Monts,
418 763-7871

