Voici venu le Temps des Sucres!

Au canada comme ailleurs, le printemps fête la vie qui reprend après l'hiver. Mais ici, comme nulle part ailleurs, on fête l'érable et le Temps des Sucres. Chaque année les gens du Québec se rencontrent dans les Cabanes à Sucre pour célébrer la belle saison. Les parties de sucre s'y succèdent sans interruption pour les véritables amateurs de sirop d'érable.

La tradition du Temps des Sucres a des origines amérindiennes, qui remontent à plusieurs siècles avant l'arrivée des Européens en terre américaine. Avec le retour du soleil printanier, les Amérindiens se regroupaient pour célébrer la fin des rigueurs de l'hiver, et des fêtes accompagnaient la récolte de l'eau d'érable. Ils entaillaient les arbres en biais, au tomahawk. Ils inséraient ensuite sous l'entaille un éclat de bois qui acheminait la sève dans un auge ou un mokuk (récipient d'écorce de bouleau) déposé sur la neige au pied de l'arbre. La sève était ensuite bouillie dans des chaudrons d'argile. Ils obtenaient ainsi une petite quantité de sirop noir et épais. Ils se servaient du sirop et du sucre pour assaisonner leur nourriture.

S'inspirant des Amérindiens, les pionniers français en ont fait la base de plats savoureux apprêtés sur feu de bois. Aujourd'hui, petits et grands raffolent de ces mets qui composent les copieux repas servis dans les Cabanes à Sucre: soupe au pois, fèves au lard, jambon au sirop, oreilles de crisse (fritures de lard salé), omelettes et, comme desserts, tartes au sucre, crêpes et grands-pères (boules de pâte pochées dans le sirop), suivis de la traditionnelle tire d'érable sur la neige.

Apparues au XIXe siècle, les Cabanes à Sucre sont réparties sur l'ensemble du territoire québécois, mais plus significativement dans les Laurentides.

Source et informations complémentaires : Histoire du temps des sucres au Québec par Raoul Carrier.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 13 mars 2003
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/2865-voici-venu-temps-sucres.html