

L'Épopée d'un prince généreux

Atelier 6 - La cabane à sucre

Le conte (suite)

Fatigués de festoyer à Rigaud, Jos et Louis quittent la ville. Après quelques kilomètres de marche, le duo s'allume un feu et, fatigués, les hommes s'endorment peu après. Le sommeil de Jos est agité, il fait un rêve étrange; le Grand Esprit Wakan Tanka lui apparaît du ciel en songe. Dans son rêve, un imposant et majestueux arbre dont les feuilles sont des milliers de mains vertes qui s'agitent se dresse devant lui. D'un seul coup, Wakan Tanka frappe l'arbre d'un vif éclair et ce dernier s'enflamme. L'arbre bouillant se fend en deux et se met à saigner. Wakan Tanka proclame ensuite à répétition d'une voix forte : « Quand l'arbre saigne, l'homme est nourri. » Ébranlé, Jos se réveille en sursaut et n'y comprend rien. Devant lui, gisant sur le feu encore fumant, un arbre est tombé. L'arbre est coupé en deux et un liquide brun rouge s'en écoule. Avec tant de ressemblances, Jos se demande s'il a vraiment rêvé...

Qui a fait tomber l'arbre et pourquoi saigne-t-il? Et pourquoi Wakan Tanka affirme-t-il que « Quand le bois saigne, l'homme est nourri? » Près de lui, Louis dort encore profondément et ronfle à tue-tête. Inquiet et préoccupé, Jos le réveille et le somme de rapidement quitter l'endroit car il craint un mauvais présage. Il raconte son rêve à Louis et lui montre l'arbre tombé qui aurait pu les tuer tous les deux. Il montre aussi le sang qui s'en écoule. Louis scrute les alentours à l'affût d'une menace mais ne voit rien. Il s'approche prudemment de l'arbre pour observer le sang et perçoit une odeur légèrement sucrée.

Curieux, il trempe son doigt dans le liquide et goûte... Et c'est délicieux! Devant le visage surpris de Jos, Louis explique qu'il s'agit non pas de sang... Mais de sirop d'érable! « Mais c'est quoi ça, du sirop d'érable? », questionne Jos.

Louis raconte que les mains vertes qui s'agitaient dans son rêve symbolisaient en fait les feuilles de l'érable. De l'érable coule une sève qui, lorsque bouillie, donne un sirop. Et la phrase de Wakan Tanka qui dit : « Quand le bois saigne, l'homme est nourri » signifie donc que quand la sève coule de l'érable, l'homme peut s'en nourrir! Jos est complètement ahuri. Comment Louis sait-il tout ça? « C'est le chaman autochtone qui me l'a confié alors que tu étais dans le tipi avec le Grand Chef à Kahnawake (Caughnawaga). Le sirop ressemble à du miel, mais le goût est bien différent! Les autochtones venaient d'en faire la découverte lors de notre passage et mon soigneur m'en a donné pour me redonner de l'énergie suite à mon mal de mer », lui dit-il. Jos est estomaqué et sans mots. Il réalise alors que si Wakan Tanka lui est apparu en songe pour lui faire voir tout ça, c'est qu'il attend quelque chose de lui : Jos doit donner vie à ce partage entre l'homme et la nature et faire connaître le sirop. Afin de faire goûter au plus grand nombre de gens possible ce succulent miel de sève, Jos et Louis décident de construire une cabane pour y fabriquer du sirop selon la pratique autochtone. Comme d'habitude la cabane est construite en trois jours et trois nuits. Louis court ensuite quérir le cuisinier Ping Pong afin qu'il prépare des mets d'accompagnement à déguster avec le sirop. Ping Pong accepte facilement : il en a marre de cuisiner des fichues patates!

Et c'est ainsi que naquit la première cabane à sucre.

L'Histoire (les faits)

- Ce sont effectivement les autochtones qui ont découvert le sirop d'érable; c'est une découverte canadienne.
- On appelle la personne qui exploite une érablière un **acériculteur** et les cabanes servaient originellement de résidence secondaire à ces derniers.
- Nous avons besoin d'environ 30 gallons de sève pour faire 1 gallon de sirop.
- Un arbre peut produire 10 à 15 gallons de sève par saison. Donc un seul arbre, durant toute la saison, ne peut fournir à lui seul un gallon de sirop.
- La saison forte des cabanes à sucre est au printemps (mars-avril).
- Près de 90% du sirop mondial est produit au Québec.
- Le système de tuyaux accrochés aux arbres pour récolter la sève se nomme **tubulures** et le bec versoir en métal enfoncé dans l'arbre pour récolter la sève se nomme **chalumeau**.
- Plus la saison des sucres avance, plus le sirop est foncé, plus son goût est prononcé.
- Il suffit de faire bouillir le sirop et de le verser sur de la neige pour créer de la tûre.
- Il existe environ 20 000 cabanes à sucre au Québec.

