

## Quand les chasseurs de caribous boulangent

Les cuisines nationales n'obéissent pas à des rites immuables. Elles ne sont pas des formulaires sacrés que se transmettent fidèlement sans retouche les générations successives. Les cuisines s'assimilent, s'adaptent, se modifient et sont sans cesse en mouvement, en état d'évolution. En un mot, elles vivent. Enlevez aux chefs du vieux monde le dindon, la pomme de terre, le cacao, les haricots, les courges, les tomates, le piment, beaucoup d'autres légumes encore, — tous d'origine américaine, — et les menus de l'Europe et même du Nord de l'Afrique seront considérablement transformés. Toutefois, ce qui caractérise les cuisines nationales, à chaque stade de leur évolution, ce n'est pas tant l'origine des ingrédients que la façon de les apprêter. Témoin le piment qui joue un si grand rôle au Mexique, dans la région méditerranéenne et en Hongrie : à chaque endroit, on en a tiré un parti bien différent.

Les Amérindiens — les Indiens d'Amérique — eux aussi, et peut-être plus que les Européens, ont emprunté à l'extérieur; mais on ne peut prétendre que leur art culinaire soit essentiellement un article d'importation. Bien plus, les additions nouvelles sont très fréquemment l'objet de recettes qu'on ne leur connaît pas dans leur pays d'origine.

Conviés déjà autour de la marmite des Mistassini (1), vous avez savouré ceux de leurs mets qui ressemblent davantage aux nôtres, mais additionnés d'un fumet forestier. Partons aujourd'hui avec les Montagnais des Sept-Iles, à la poursuite du caribou dans la toundra de l'Ungava. Il

faudra plusieurs jours avant de rencontrer le gibier. A plus tard donc, la moëlle de caribou, la bonne chair grillée, le pemmikan, fleurant le vieux cuir, et cette es-pèce de fromage fait de sang caillé et du contenu à demi-digéré de l'estomac des grands cervidés. Nous n'assisterons pas non plus, au départ, à un mokuchan, occasion de nous régaler de graisse d'ours figée après avoir vidé dans des abîmes d'appétit les marmites où mijotaient les quartiers de l'animal. Pas de queue de castor non plus, ni de rat-musqué, ni de porc-épic. D'ici la rencontre du gibier et le premier point favorable au filet de

PAR

**JACQUES ROUSSEAU**

pêche, il faudra se rabattre sur les sacs de provisions, farine, graisse et thé. Coomis, le "devant de canot" agile, se métamorphose en boulanger dès que se gonfle la tente, le premier soir du campement.

Le pain, produit de la fermentation et de la cuisson de la farine de blé, quoi de plus européen! C'est même la base de la civilisation méditerranéenne, la civilisation blanche. Et pourtant, l'Indien a su l'adapter à son art. Les recettes ou techniques présentées ici viennent des Montagnais des Sept-Iles. Certaines leur sont peut-être propres, mais dans l'ensemble, elles font partie du bagage de la plupart des Indiens chasseurs de la forêt boréale et des Blancs qui la hantent.

Vous connaissez déjà la banic, le pain des forestiers, fait de farine, de poudre à pâte et d'eau, ces grosses galettes cuites à découvert dans le poëlon, soit sur le poêle de tôle, soit à côté d'un feu de camp. Vous avez goûté aussi à cette autre forme de banic, faite de pâte enroulée sur un bâton, tourné de minute en minute devant le feu (2).

Il existe aussi un autre mode, très élémentaire, mais qui donne la croûte la plus savoureuse : la cuisson dans le sable chaud. Après un gros feu de deux ou trois heures sur la plage de sable, écarterez la braïsse et un peu du sable chaud. Pour vous assurer que le "lit" est à point, saupoudrez un peu de farine. Elle doit jaunir mais ne pas brûler trop rapidement. Etalez, ensuite, une masse de pâte, grande comme une assiette, épaisse d'un pouce, et recouvrez d'une couche de sable chaud, puis de braïsse. Après quinze ou vingt minutes, dégagez le pain pour le retourner et le recouvrir de nouveau comme précédemment. Une quinzaine de minutes plus tard, s'il est cuit également des deux côtés, sortez-le vivement de son lit brûlant avec deux bâtons. Quelques instants pour le laisser refroidir, un peu d'épousettage et vous avez le pain le plus croustillant, qui n'a pas gardé de traces de son séjour dans le sol.

La banic, aux modes de cuisson variés, agrémenté ordinairement tous les menus. Elle constitue même parfois l'unique aliment; mais elle admet bien des fantaisies. Les jours d'abondance, la banic renferme, si l'on veut, du sucre, du raisin sec, de la

(1) et (2) Voir "Gastronomie" No 3.

**VÉRITÉ**

**JOIE**

**BEAUTÉ**

c'est la même chose sous des noms divers

**"L'Art Français"**

... vous offre sa collaboration dans le choix de vos tableaux

PEINTURES À L'HUILE PASTELS GOUACHES AQUARELLES et GRAVURES

— Encadrements artistiques —

**VOYEZ** leur galerie à 370, OUEST LAURIER (ouest de l'Avenue du Parc) MONTREAL CA. 6077

Spécialité des Oeuvres d'Artistes Canadiens

poudre d'œufs et même des épices. Pour mon plus grand malheur, j'avais présenté à mes compagnons indiens, pour assaisonner les desserts, une épice, nouvelle pour eux et que j'affectionnais particulièrement, la muscade. Pendant un mois, il n'y eut pas un seul repas sans pain à la muscade. A la fin, je me demandais si Marco Polo et Vasco de Gama et tous les autres voyageurs n'auraient pas mieux fait de se mêler de leurs affaires et ne pas aller découvrir l'Asie.

La même pâte à pain, en morceaux, grands comme la main, cuite dans la haute friture, fournit le pain des grandes circonstances. Les Tête-de-Boule entre le haut Saint-Maurice et l'Abitibi se permettent volontiers cette friandise en guidant dans la forêt les Blancs qui ne voyagent jamais sans provisions luxueuses. Pourquoi se priver? Au lac Mistassini, c'est le pain du repas de noces, lors de la grande fête annuelle. Les gens des Sept-Iles aussi lui font honneur, mais ils sont allés plus loin, sont passés résolument aux beignes. Quoi de plus simple dans la forêt. Coomis vous en servira à une demi-heure d'avis. Sur une pierre plate, ou la plage de sable, recouverte du linge à vaisselle qu'on n'a pas lavé depuis deux semaines, (mais le feu purifie tout!), le pâtissier d'occasion abaisse une pâte à banic sucrée en la roulant avec la boîte de poudre à pâte. Le couvercle servira au découpage.

Comme chez les Mistassini, il vous arrivera de manger, toujours sans sirop, des *télékep*, des crêpes, faites avec la même pâte que la banic, mais beaucoup plus claire; car les Indiens ne se lient pas comme nous à des recettes stéréotypées. La présence ou l'absence de poudre à pâte, de poudre d'œufs et de poudre de lait vous fournit déjà huit combinaisons de saveurs différentes, mais qui ne s'éloignent pas fondamentalement de nos recettes.

Vous voulez de l'inédit? Essayez des *wakountékelep*, ou crêpes aux œufs de poisson. Ceux de la carpe rouge, de la carpe soldat et du poisson blanc, sont les favoris. La masse d'œufs ne se libérant pas facilement de sa gaine membraneuse, déposez-la sur un lycopode aux aiguilles hirsutes, le *Lycopodium annotinum*, ou vous l'écrasez avec une four-

chette. A trois quarts de tasse de cette glue d'œufs de poisson ajoutez une demi-tasse de farine, un peu de poudre à pâte et du sel, mais aucun liquide. On cuit ensuite dans la graisse.

J'ai gardé le clou pour la fin, le *chipaye-djano*. Si jamais, ce qui est assez peu probable, le roi venait chasser le cervidé en ma compagnie, je lui servirais après une journée de portage, un repas à met unique. Et toute l'aristocratie anglaise adopterait d'emblée le *chipaye-djano*.

Dans ses *Saintes Artisanes* (Vol. II, p. 133, Edit. Fides), Marius Barbeau décrit une recette de *sipaille* de la Congrégation Notre-Dame de Montréal. (Le nom *sipaille*, viendrait, suivant une opinion qu'il a relevée, du *scapie* britannique.) J'en cite la recette: "Faire revenir des bardes de lard dans une casserole avec des oignons et des fines herbes. Passer les morceaux de viande (volaille domestique, ou gibier à plume) dans de la farine et les rôtir dans la graisse de grillades; couvrir la viande d'eau chaude; assaisonner au goût. Bien couvrir le chaudron et laisser mijoter 35 à 40 minutes. Garnir le fond et les parois d'un plat creux de pâte d'un pouce d'épaisseur; y placer un morceau de viande hachée porc frais ou jambon); assaisonner de fines herbes, de sel et de poivre; mettre un rang de volaille; ajouter du jus de la cuisson. Alternner chaque rang de volaille de chapelure, d'oignons et de fines herbes; couvrir le tout de viande hachée et de bardes de lard; recouvrir d'une abaisse de pâte, ménageant une ouverture au milieu, pour ajouter par là, au besoin, du bouillon ou jus. Badigeonner le dessus du pâté de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Cuire à four modéré environ deux heures.

Il vous importe peu à ce point de savoir s'il y a une parenté linguistique entre *sipaille*, *sea-pie* et *chipaye-djano* et, si tel est le cas, lequel des mots français, anglais ou montagnais est à l'origine. La *sipaille* des Montagnais des Sept-Iles, qui recourt à la pâte de farine de blé comme celle de la Congrégation, est nécessairement une acquisition postérieure à l'établissement des Blancs dans la vallée du Saint-Laurent. En voici la recette.

Au fond d'une chaudière, placez trois livres de chair de caribou (ou tout autre gibier à poils ou à plumes), coupée en morceaux d'un pouce ou deux. Recouvrez d'une livre de lard salé coupé en tranches minces et ajouter du sel et du poivre et assez d'eau pour recouvrir (près d'une pinte). Puis faites cuire pendant une demi-heure. Pendant ce temps, il faut pétrir une banic ordinaire (farine, eau, sel et poudre à pâte) ayant la dimension du chaudron et avec laquelle vous coiffez la viande bouillie.

A ce stade, le bouillon doit être assez réduit pour que la pâte ne baigne pas dans le liquide. Encore une cuisson d'une demi-heure à quarante minutes, avec couvercle. Vous servez directement de la chaudière. Si les convives sont nombreux, la *sipaille* aura deux étages. Avant de placer la première abaisse de pâte, enlever la moitié de la viande bouillie et le surplus de jus. Quand l'abaisse aura été placée comme dans la *sipaille* simple, la recouvrir du reste de la viande bouillie, sans jus, et recouvrir de nouveau d'une abaisse de pâte de banic d'un pouce d'épaisseur. Cuisson comme précédemment.

Vous plaindrez après cela ceux qui doivent voyager dans la forêt.

De FRANCE  
ELLE EST ENFIN REVENU  
CONSULTEZ VOTRE DOCTEUR  
**VICHY CÉLESTINS**  
Eau Minérale Naturelle  
EN VENTE PARTOUT

