

Le temps des sucres

De 1964 à 1968, je continuai mes études au collège comme étudiant externe. J'étais donc plus disponible pour aider à la sucrerie qui, à cette époque, était exploitée de façon assez rudimentaire. Vers la mi-mars, nous allions tracer les chemins dans la neige à l'aide d'un cheval tirant une *sleigh*. Ces *chemins battus* étaient utilisés pour *faire la tournée* c'est-à-dire recueillir la sève dans une *tonne* pour ensuite la déverser dans un bassin dans la cabane.

Les premières tâches consistaient à monter le gros tuyau sur l'évaporateur, à replacer le bassin pour entreposer l'eau d'érable et à procéder à environ 2 500 à 3 000 entailles sur les érables de la sucrerie. Mon père perçait des trous à l'aide d'un vilebrequin manuel, y fixait des chalumeaux auxquels j'accrochais des chaudières. Ce travail prenait quelques jours à compléter.



Les fins de semaine, j'allais à la cabane *faire la tournée* pendant que mon père faisait bouillir, préparait le sirop, la tire et le sucre d'érable.



Au début, la préparation du sirop, de la tire et du sucre se faisait dans un grand chaudron en fonte suspendu au dessus d'un feu de bois dans un coin de la cabane. La fumée était incommodante. Plus tard, le chaudron fut remplacé par un petit poêle surmonté d'un bassin et la fumée était évacuée à l'extérieur par un tuyau.



Les samedis, mon grand-père venait à la maison et avec mon père se rendait au marché de Joliette pour y vendre du sirop, de la tire, des pains de sucre et des petits cœurs en sucre. Mon grand-père vendait aussi des petits oignons. Ces jours-là, s'il fallait faire bouillir, ma mère venait à la cabane.

Recueillir l'eau d'érable était une tâche ardue. La plupart des arbres entaillés étaient situés sur des pentes parfois abruptes et il fallait conserver notre équilibre, raquettes aux pieds et un grand seau rempli d'eau d'érable à la main. Souvent, la neige s'infiltrait dans mes bottes et j'avais les pieds trempés. C'était particulièrement désagréable lors du retour à la maison le soir lorsqu'il faisait plus froid. Je faisais ce trajet d'un peu plus d'un km en charrette tirée par un cheval. Avec le temps je tentai de garder mes pieds au sec en utilisant des sacs de plastique sur mes bas (avec plus ou moins de succès), et une paire de bas de rechange pour le retour à la maison.

À la fin de la saison, on enlevait chaudières et chalumeaux. Ils étaient lavés à l'extérieur dans un bassin sous lequel un feu était maintenu pour chauffer l'eau. Les chaudières, une fois sèches, étaient empilées et on les remisait dans la cabane. Il fallait démonter le tuyau. Au cours des mois suivants, il fallait amener une grande quantité de bois à la cabane pour alimenter la fournaise lors de la saison suivante.

Texte soumis par André Lépine (juillet 2020)