

to the history of milling in North America. I hope they will inspire students of milling to serious research concentrated on the history of a single mill site since that, properly done, would easily yield as many pages and form a meaningful, necessary, in-depth study on mills -- of all subjects, the least romantic.

Felicity Leung
 Historian
 Material History Research
 Parks Canada
 Ottawa, Ont.

.

Réplique aux commentaires de Pierre Rastoul sur Les fours à Pain au Québec.*

Les fours à pain au Québec informe plus que sur une simple technique, il nous renseigne sur un mode de vie. On a souvent dit que c'est à travers sa langue et ses objets qu'un peuple se reflète. Par l'étude des fours à pain au Québec nous voulons exprimer comment la culture matérielle et la tradition orale véhiculent une perception des choses. Le four à pain vit avec les gens qui le font et l'utilisent; il est l'expression matérielle d'une mentalité.

L'utilisation intensive des caractères linguistiques entourant cet élément matériel de notre culture ainsi que des considérations folkloriques s'y rattachant permettent de qualifier le four à pain comme étant un "objet social." Il est un médiateur entre la culture et la nature et le peuple l'utilise pour transformer ce qui est nécessaire, dépendant des besoins ressentis. Le four à pain est l'élément qui transforme. Il

* Compte-rendu paru dans le Bulletin d'histoire de la culture matérielle 3, Musée national de l'Homme (Ottawa, 1977), pp.50-55.

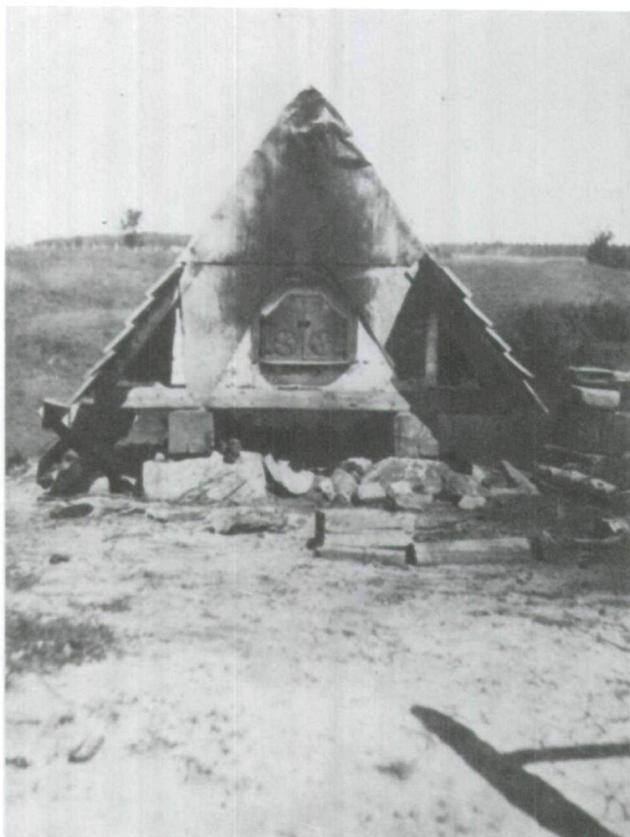
transforme la pâte crue, non comestible en pain nourrissant; le linge infecté des malades en habits stérilisés. Dans la littérature traditionnelle ce qui est nuisible et ce qui a besoin d'être changé est passé au four.

Le four à pain est un symbole de vie. Dans le langage des gens qui l'ont utilisé et l'utilisent, le four devient la matrice des générations qui s'enchaînent. On lui associe la femme, parce que l'utérus est un lieu de transformation où la cellule se développe en être humain. On dira d'une femme enceinte qu'elle est à cuire: "Elle en a un dans le four...." Le pain qu'on y cuit est lui aussi objet d'association avec les enfants et la continuité des générations. Les enfants sont considérés comme des "petits pains." Quand un enfant naît on dit: "c'est un pain de plus dans la hûche." Si une mère perd un enfant on dit: "elle a perdu un pain de sa cuite."

En somme le four à pain révèle une riche tradition fortement enracinée avec la notion de vie. La vraie valeur et l'importance du four à pain se découvre à travers l'analyse du symbolisme constant véhiculé par ceux qui l'ont fait et utilisé.

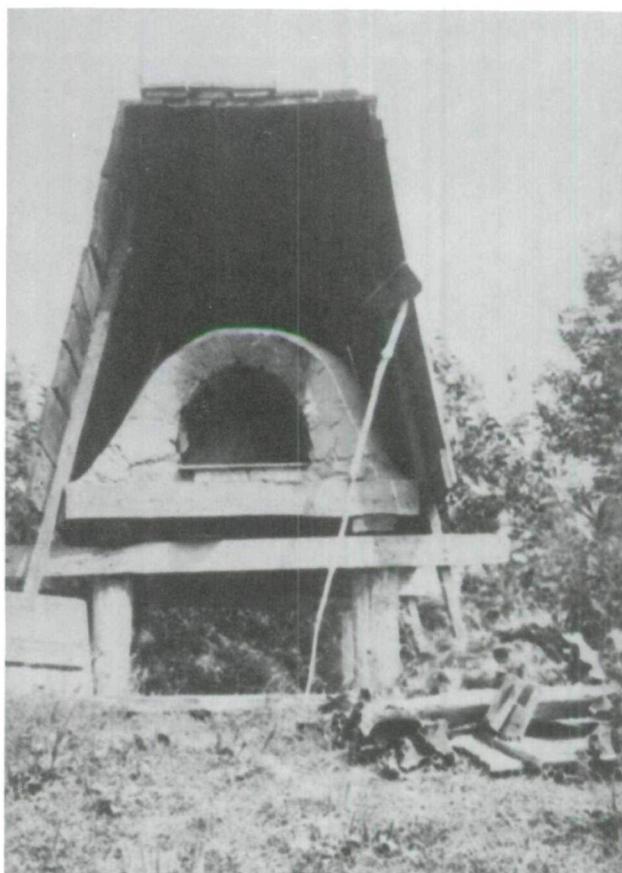
Dans notre étude nous démontrons l'utilité de joindre l'analyse de la culture matérielle aux autres composantes du "tout culturel." Egalement les données fournies par les documents d'archives et autres sources historiques apportent une plus grande objectivité dans le développement de cette recherche où l'on y prend conscience d'une influence temporelle. Notre travail est une reconstruction historique synchronique qui s'applique aux campagnes québécoises pour les années qui marquent le tournant du siècle (p.5).

Dans ses remarques concernant Les fours à pain au Québec, Pierre Rastoul soulève bien des points qui sont mentionnés et surtout traités dans notre étude. Peut-être qu'une relecture du volume, et ce avec plus d'attention et un esprit plus ouvert aux nuances permettra à ce dernier de trouver les réponses aux



Four à pain de F.-X. Rivard; photographié par E. Massicotte en 1922. (Photo: Musée national de l'Homme, Musées nationaux du Canada, no. de neg. 58043.)

Vieux four à pain, Sainte-Geneviève-de-Batiscan (Québec); photographié par E. Massicotte en 1922. (Photo: Musée national de l'Homme, Musées nationaux du Canada, no. de neg. 58044.)



soi-disant critiques qui de fait ne sont que des incompréhensions de ce qui est explicite dans le volume. Aussi, M. Rastoul explique peu ou pas du tout certaines critiques d'importance telle: "...les auteurs ne parviennent pas à cerner de façon satisfaisante les aspects fondamentaux du phénomène de la panification." Un tel commentaire demandait explication.

Pour qui lira notre travail, on se rendra compte qu'en plus des enquêtes orales, notre étude comprend une synthèse et une critique des autres sources historiques sur le sujet dont nous délimitons les possibilités ainsi que les problèmes: historiographie du sujet, relevé d'archives notariales et iconographiques (cf. pp 4-5, 32-34). De plus, les difficultés à trouver des informations sur les fours à pain en brique et en pierre sont discutées aux pages 22, 24, 28, 40, 44. Si une attention particulière semble avoir été donnée aux fours à pain en terre glaise, c'est qu'ils furent plus nombreux et populaires à travers le Québec. C'est l'existence de ce type de four qui a permis de récupérer le plus d'explications sur les manifestations entourant les fours à pain. L'iconographie présentée dans le travail est un échantillon de ce qui a été jugé le plus représentatif. Les dessins ont été assemblés par thème et servent d'une part à illustrer les divers types de four répertoriés et d'autre part à en représenter la composition et l'utilisation. Il aurait été intéressant que M. Rastoul motive ses commentaires à l'emporte-pièce sur le sujet.

Il sera bon également de souligner que les résultats de cette recherche prirent forme en 1972 et que le texte final fut remis le 15 mars 1973 au Musée national de l'Homme. Il serait important ici de rappeler que la recherche en culture matérielle était bien limitée à l'époque, que la documentation écrite sur le sujet était très mince et que nous avons utilisé tout ce qui était disponible dans les centres de recherche et les bibliothèques spécialisées. Comme il est difficile, voire même impossible au chercheur de dépouiller lui-même dans une brève étude les actes

notariaux, il faut bien s'en remettre aux compilations alors disponibles. Si M. Rastoul semble avoir trouvé plus d'informations dans les fonds d'archives compilées dans les centres de recherche, c'est qu'il les a visité quatre années après nous. Nous serions curieux de connaître ce que les données actuelles ajouteraient à notre étude.

Les commentaires de M. Rastoul sur la terminologie ne méritent guère de compliments quant à ses aptitudes à reconnaître et à respecter l'importance de principes linguistiques fondamentaux dans toute étude à caractère ethnologique. En effet, dans notre étude nous avons respecté le langage des gens parce qu'il réfère à des concepts précis. La terminologie utilisée est celle des gens que nous avons à étudier et en ce sens, nous l'avons respectée. Est-il nécessaire de rappeler que les mots que le peuple utilise reflète une perception des choses qui lui est propre et qu'en ce sens tout ethnologue doit en rendre compte judicieusement dans ses écrits. Peut-être faudrait-il relire Boas, Sapir, Whorf, Fernandez, Lévi-Strauss.... Il faut savoir critiquer à partir d'un cadre théorique convenable, sans quoi on risque de se retrouver avec la clef du four sur le visage et des affirmations faciles comme "...on garde l'impression que Les fours à pain au Québec n'est autre chose qu'un rapport fouillé d'enquêtes orales et non ce qu'on aurait été en droit [sic] de s'attendre, un ouvrage de portée globale." Pour qui comprend le sens et la portée des théories anthropologiques sur les sous-systèmes du tout culturel, les modes de nutrition, les métaphores au sens de la dynamique de Fernandez, la linguistique, le symbolisme, Les fours à pain au Québec extraient de l'information présentée, l'essentiel d'une compréhension globale du phénomène "four à pain au Québec."

Malgré toutes les limites qui se sont imposées à nous lors de cette brève étude, nous pensons que les diverses parties du travail montrent comment l'étude d'une manifestation culturelle telle que le four à pain peut être le sujet de considérations variées découlant d'une analyse des composantes de la culture.

L'Introduction du volume discute l'approche avec laquelle nous traitons le sujet. Elle informe sur la méthodologie tout en présentant une critique des sources utilisées.

Le Chapitre I élabore sur les types de four et précise les diverses utilisations que l'on peut en faire. Des tableaux synthétisent les résultats des enquêtes sur le terrain ainsi que les informations obtenues à partir des documents historiques. Les considérations typologiques montrent comment le four à pain devait avoir une forme mathématique régulière pour servir de façon adéquate; sinon, des mesures palliatives, non-traditionnelles et historiquement tardives devaient y être introduites. Les autres détails s'y rajoutant ne viennent que renchérir sur les implications du four dans l'organisation des activités domestiques. Quant aux observations attentives à l'égard des faiseurs de four, elles font ressortir comment les artisans avec leur langage et leurs gestes expliquent ce phénomène de symbiose constant que l'on retrouve entre l'existence du four à pain et la notion de vie.

Le Chapitre II illustre la technique de construction d'un four à pain en terre battue. Tous les détails y sont précis et sont le fruit d'une observation directe faite en 1971.

Le Chapitre III traite de la panification, raison première de l'existence des fours à pain. Cette partie élabore sur l'art de la boulange et le mode de nutrition. Elle fait ressortir l'utilité du four à pain pour la subsistance des familles.

Le Chapitre IV vient mettre en lumière comment le four à pain est présent et vivant dans la tradition orale. Les dictons, proverbes, chansons, légendes, croyances populaires véhiculent une perception particulière, traduisent des concepts qui démontrent le rôle de médiateur joué par le four à pain dans la culture québécoise.

Cette étude est une vulgarisation scientifique qui respecte et la rigueur et le contenu des sciences qui en ont permis l'élaboration. On peut bien rêver qu'une étude ait telle ou telle envergure mais toute oeuvre dans sa réalisation rencontre des limites. Il ne faut pas inventer ce qui n'existe pas. C'est là une question d'éthique et de méthodologie scientifique.

Lise Boily
Jean-François Blanchette
Parcs-Canada
Ottawa, Ont.



Garde-légumes et four à pain de Joseph Boucher;
photographié par C.M. Barbeau en 1936. (Photo:
Musée national de l'Homme, Musée nationaux du
Canada, no. de neg. 80927.)