

Du maïs aux gaudes ¹

Yvonne Sixdenier et René Guillemenet nous relatent ici leurs souvenirs du dépouillage du maïs.

Mme Sixdenier nous explique ensuite la meilleure façon de faire de bonnes gaudes.



Le dépouillage

Il fallait d'abord cueillir le maïs dans le champ, à la main, parce que c'était pas mécanique dans ce moment-là. Ensuite, on le rangeait dans la grange, en gros tas. Puis on invitait les voisins, les amis... Il y avait beaucoup de monde, les gamins aimaient bien venir effeuiller le maïs. On était tous assis le long sur le tas et on effeuillait. On laissait deux feuilles pour l'attacher. On lançait les panouilles à deux hommes, placés de chaque côté du tas. Ils les attachaient par six.

Les panouilles qui n'avaient pas de feuilles étaient conservées pour faire les gaudes. On dépouillait jusqu'à onze heures, parfois minuit.

Ensuite il y avait le casse-croûte, composé de lard, de pâté, de fromage, de compote, enfin un peu de tout. On buvait le vin de la vigne, le café et le pousse-café, bien sûr. Faut dire qu'il n'y avait pas de contrôles à l'époque, les gens n'étaient pas en voiture, mais à vélo ou à pied.

Le dépouillage commençait en octobre et se terminait parfois début novembre.

Pour faire sécher les panouilles, on tendait un fil de fer entre les poutres ou sous la galerie. On faisait une grosse 'andouille', comme on disait, qu'on installait à cheval sur le fil de fer. Il pouvait y avoir plus de cent kilos de maïs sur toute la longueur.

Les gaudes

Les panouilles qui n'étaient pas attachées étaient destinées à faire les gaudes. On éclairait le four et on y faisait sécher les panouilles. Ensuite on les égrenait, mais il fallait aussi les vanner pour que les grains soient très propres. C'étaient les hommes qui le faisaient. Puis on allait chez le père Armand Chevriot. C'était un spécialiste, qui faisait de la bonne farine.

Pour faire les gaudes, on mettait chauffer une casserole d'eau sur le feu. Il ne fallait pas que l'eau soit bouillante. On mettait la ration de farine correspondante, on ajoutait un peu de sel et on laissait cuire assez longtemps, mais à feu doux, en mélangeant bien. Quand les gaudes étaient cuites, on mettait un peu de beurre, puis on mangeait ça avec du lait ou de l'eau sucrée. On mettait l'eau sucrée ou le lait dans un bol, on ajoutait une cuillère de gaudes qu'on mélangeait, et on les mangeait comme ça.

¹ Entretien réalisé par Claudel Guyennot (Association BRES). Texte rédigé d'après les propos d'Yvonne Sixdenier et de René Guillemenet et retravaillé par le comité de lecture de la CCBR.

On en mangeait souvent, le matin ou le soir, ça dépendait des gens. S'il en restait le soir, on les faisait réchauffer le lendemain avec un peu de beurre et on les finissait au déjeuner.

On utilisait aussi la farine de gaudes pour cuire le poisson. Moi je le mettais dans les gaudes, c'était délicieux ; ça se faisait aussi avec le foie de porc, ça faisait un peu pané, et puis l'odeur des gaudes...

Maintenant ils disent qu'ils font des gaudes. Je suis encore allé il y a deux ans au moulin des vents, à Gigny sur Suran : « *Ah ! Nous on a des gaudes !* » J'ai regardé les gaudes. C'était du maïs grillé. C'était pas des gaudes ! Chez nous, la moitié du maïs n'était pas mûr, il était en lait. C'est ce qui faisait les bonnes gaudes.

Yvonne Sixdenier et René Guillemenet
Relans
Mars 2016