

Première récolte

Un de mes souvenirs d'enfance est celui du temps de la récolte du miel. Mon père avait des ruches derrière la maison. On habitait à la campagne, en-dehors du village, donc il y avait assez d'espace pour garder des abeilles. Il y avait une ou deux récoltes par année, ça dépendait du temps. Lors des récoltes, je pouvais manger plein de miel, tout frais sorti des cadres et que c'est à ce moment-là qu'il était le meilleur.

Au printemps, quand le temps s'était réchauffé, il y avait la première visite des ruches - pour voir si les abeilles avaient bien passé l'hiver. A chaque visite, mon père s'habillait de sa vareuse (l'habit blanc, avec l'espèce de capuchon et un grillage devant le visage pour pas se faire piquer) et faisait de la fumée (à l'aide d'un fumoir) pour calmer les abeilles. Je pouvais aussi y aller, et j'adorais les regarder, avec leur belle couleur brune-dorée et rayée, leurs grands yeux, leurs six pattes, leurs antennes... Elles étaient belles.

Un peu plus tard, une fois qu'elles avaient récolté assez de pollen pour construire les rayons et les remplir, venait la première récolte. Mon père prenait les cadres dans la cuisine, les rayons pleins de miel. L'extracteur était aussi mis dans la cuisine. C'est comme un grand tonneau, avec une manivelle, posé sur trois pieds. On pouvait mettre six cadres à la fois dedans, et mon père m'expliqua que c'était grâce à la force centrifuge que le miel sortait. Mais avant de mettre les cadres à l'intérieur, il fallait enlever l'opercule, cette couche de cire qui bouche les alvéoles. Mon père posait une casserole d'eau sur un de ces petits réchauds de camping, et chauffait un espèce de couteau qui servait à enlever cette opercule.

C'est à ce moment que ça devenait très intéressant, ma sœur et moi pouvions goûter l'opercule, avec du miel tout coulant dessus, qui était presque chaud - on mâchait la cire jusqu'à ce que tout le miel soit sortit. Et pendant que mon père travaillait, on se régala.

Une fois les cadres mis dans l'extracteur, on entendait le bruit des gouttelettes de miel projetées sur les parois. C'était comme de la pluie.

Une fois le miel sortit des cadres, il fallait le filtrer. On ouvrait alors un petit robinet situé au fond de l'extracteur, et le miel coulait à travers les deux passoirs mises justes en dessous, pour aller finir dans un gros bidon ou une grosse casserole. J'adorais regarder le miel couler. C'était beau, la couleur ressemblait étrangement à la couleur des abeilles. Pas jaune, mais un beau brun plus ou moins clair, qui avait l'air tout doux, velouté un peu. Et ça sentait bon. Un peu comme après qu'il ait plu et qu'on va se promener dans la forêt, mais en plus sucré, en plus chaleureux.

Ensuite, ça se finissait par la mise en pot, et les premiers jours, le miel était toujours aussi coulant, et ensuite, il se solidifiait parfois, et prenait soit une couleur très claire si

c'était du miel de fleurs, ou alors plutôt foncée si c'était du miel de sapin. Et on en avait tout au long de l'année pour le déjeuner.