

Nos pères virent et comprirent l'importance de cette pêche merveilleuse. Pouvaient-ils négliger cette manne qui, suivant le P. Le Mercier surpassait tout ce qu'on n'en peut croire? (7) Ils empruntèrent aux indigènes leur pêche au flambeau, et l'expérience et l'industrie les y rendirent si savants, qu'en une seule nuit un ou deux hommes en pouvaient prendre des cinq et six milliers. (8) Ils firent aussi usage des nasses employées par les sauvages, en les perfectionnant.

Voici comment Charlevoix décrit cette dernière opération :

" Dans l'étendue de terrain, qui couvre la haute marée, et qu'elle laisse à sec en se retirant, on dispose des coffres de distance, en distance, et on les appuie contre une palissade de claies d'osier, qui ne laisse aucun passage libre aux anguilles. De grands éperviers de même matière et de même structure sont enchassés par le bout le plus étroit dans ces coffres à l'autre extrémité, qui fort large, est adossée contre les clayes, sur lesquelles on met par intervalles des bouquets de verdure.

" Lorsque le tout est couvert par la marée, les anguilles qui cherchent toujours les bords et que la verdure attire, se trouvent en grand nombre le long de la palissade, entrent dans les éperviers, qui les conduisent dans les prisons qu'on leur a préparées ; et souvent d'une seule marée les coffres se trouvent remplis."

La description que faisait le baron de Lahontan, une trentaine d'années auparavant, (9) ne diffère guère de celle de Charlevoix.

J'eus le plaisir, écrit-il, de voir faire la pêche des anguilles par les habitants qui sont établis depuis Québec jusqu'à quinze lieues au-dessus. Ils étendent des clayes à marée basse, jusqu'à l'endroit du fleuve où la marée s'est retirée. Cet espace demeurant alors à sec, ces clayes barrent et traversent tout le terrain desséché par la retraite de l'eau. Ils mettent entre les clayes, de distance à autre, des ruches, paniers, bouteux et bout de genièvres, qui demeurent en cet état-là trois mois de printemps et deux d'automne, sans qu'on soit obligé d'y toucher. Toutes les fois que la marée monte, les anguilles cherchent les bords du fleuve et les fonds plats, se traînent en foule vers ces lieux-là, et lorsque la marée se retire et qu'elles veulent garder le rivage, elles trouvent les clayes qui les empêchent de suivre le courant, les obligent à s'enfoncer dans ces engins qui en sont quelquefois si remplis qu'ils en rompent."

Nos pêches modernes, avec leurs grandes ailes de chasse, ont été modelées sur ces engins primitifs.

Dans les premiers temps de l'établissement du pays, quand les gelées et les froids ruinaient d'un seul coup tous les travaux d'une année, les colons

n'avaient guère d'autres ressources, pendant des mois, que l'anguille cuite à toutes les sauces. (10)

Les indigènes n'avaient que deux façons d'apprêter l'anguille. Quand ils la voulaient manger fraîche, ils la faisaient griller au feu du wigwam. On a vu comment ils la préparaient pour leurs provisions d'hiver.

Les Français, experts dans l'art culinaire, la salèrent comme les harengs, la mirent en barriques et la conservaient ainsi dans toute sa bonté pendant une année entière. Ils la faisaient aussi fumer à la mode sauvage. Soit séchée au feu, soit salée elle était d'une excellente garde.

Les auteurs anciens qui ont écrit sur cette époque lointaine, ne tarissent pas d'éloges quand ils parlent de l'anguille du Canada. Elle est beaucoup plus grosse que celle de France, disent-ils. La nôtre vit dans les eaux bourbeuses et sa chair est fade, mais celle du Canada, sans cesse en mouvement dans des fleuves immenses aux ondes vives et courantes, fait un manger délicat. Lorsqu'on sait bien les apprêter, dit la Potherie, elles sont délicieuses. (11). Le sceptique Lahontan qui se piquait d'être un gourmet s'écrie : Elles sont merveilleuses en toutes sauces. (12) Charlevoix fait observer qu'à quelque sauce qu'on les mette, elles conservent toujours un goût sauvage, auquel on ne s'accoutume pas sans peine, mais il en rejette toute la faute sur les cuisiniers. La meilleure manière d'apprêter ce poisson, ajoute-t-il, est de le suspendre dans la cheminée et de l'y laisser cuire lentement dans sa peau. Cette peau se lève d'elle-même et tout l'huile s'écoule.

Ce genre de cuisson est encore pratiqué de nos jours et opère des merveilles. On a inventé depuis la matelote. On dit qu'une anguille écorchée toute vive, enfarinée et grillée sur braise n'est pas à dédaigner.

Il n'y a guère que le Chevalier de Baugy, aide de camp du gouverneur de Denonville en 1687, qui fasse la petite bouche devant ce plat de prince. Il faut dire aussi que de Baugy était un de ces petits officiers de parade, fat et pédant, tel que la France nous en envoya parfois, qui ne trouvaient rien de bon au Canada et qui avaient toujours la moue sur les lèvres.

" Pour le poisson, il ne manque pas non plus, écrit-il, tout autre que nous n'en mangions en France, il n'est pas bon. Il y a ici une si grande quantité d'anguilles que l'on les fait manger aux cochons ; elle sent beaucoup l'huile et ne vaut point celle de France." C'est ce même dédaigneux qui écrivait dans une lettre confidentielle à son père, le 2 novembre 1682 :

" Je t'ai parlé du conseil souverain ; si tu voyais, tu ne pourrais pas t'empêcher de rire, car depuis le premier jusqu'au dernier des conseillers ils

(3) *Relation* de 1653. ...

(8) *Ibid.*

(9) En 1684.

(10) Parkman, *Old Regime in Canada*, p. 241.

(11) I, 183.

(12) I, 22.