Notice sur l'anguille



'ANGUILLE du St-Laurent n'a de supérieure nulle part, écrivait récemment un économiste français de passage au Canada.(1)

Les voyageurs de l'ancienne mère-patrie nous ont si peu habitués à la prodigalité de leurs compliments que cette bonne note mérite d'être signa-

lée.

Grâce à un poisson gluant, couvert d'un enduit limoneux et verdâtre, et dont la forme hideuse rappelle celle du serpent, nous voilà sur le chemin

de la réhabilitation.

Jusqu'ici on laissait aux petites gens et aux pauvres le soin de se nourrir d'anguilles. Le héron méprise les tanches. Quel Vatel aurait voulu offrir de ce plat sur une table bourgeoise? Sous cette peau visqueuse, comment soupçonner la délicatesse et la saveur de la chair? Et, puis, combien de gens croient encore que l'anguille, au milieu des algues où elle vit, fait sa pâture du corps des noyés.(2)

Notre anguille n'a sa supérieure nulle part,

paraît-il.

Celles de Cayenne même, qui ont usé de l'électricité bien avant Franklin, ne lui sont pas comparables.

Le poisson qui nous vaut pareille aubaine mérite que l'on se donne la peine de lui crayonner un bout d'histoire. Que sa généalogie soit donc inscrite au livre d'or.

Il fut un temps où l'anguille, assez dédaignée aujourd'hui, comptait comme le principal aliment du Canada. C'était pour ainsi dire la manne dans le désert, "manne inconcevable, pour nous servir de l'expression d'un ancien missionnaire, qui se trouvait à toutes les portes, qui ne coûtait qu'à prendre et qui apportait avec soi tout son assaisonnement".

A part les Hurons et les Iroquois qui cultivent la terre pour y récolter le mais et le petun, les autres aborigènes du Canada vivaient, de la façon la plus indolente du monde, des hasards de la chasse et de la pêche. Les forêts et les rivières abondaient en gibiers de toutes espèces, pourquoi se seraientils donnés le mal de remuer le sol pour y trouver une autre nourriture? Castors, ours, orignaux, outardes, canards, sarcelles, bécasses, bécassines, gelinottes, perdrix, tourtes, saumons, brochets, carpes, esturgeons, quels morceaux de roi!

(1) M. C. Denard, dans son rapport au président de la Chambre de Commerce de Paris (1888).

Cependant, avec tant d'animaux ,tant d'oiseaux et de poissons, les aborigènes auraient toujours crié famine aux approches de l'hiver si la nature ne leur eût donné, pendant les mois de septembre et d'octobre, comme une manne inépuisable.

Cette manne était l'anguille. Ce poisson donnait alors en si grande abondance qu'on aurait dit que les eaux en étaient couvertes. Un seul pêcheur en pouvait prendre pour sa part quarante, cinquante,

soixante et soixante-dix milliers.(3)

Les aborigènes pêchaient l'anguille de deux facons, avec une nasse ou avec un harpon. Une nasse pouvait tenir cinq à six anguilles. Quand la mer était basse on plaçait cet engin sur le sable. dans un endroit écarté, en l'assujettisant fortement au sol de façon que la marée ne l'emportât point. De chaque côté de la nasse on élevait une muraille de cailloux roulis. L'anguille qui ne laisse jamais le fond de la rivière longeait cette chaîne perfide et venait tomber dans l'embûche qui lui était tendue. Selon les vents et les temps, on pouvait faire dans une seule marée jusqu'à trois cents prisonnières. Par une mer agitée ce genre de pêche était d'ordinaire toujours heureux; mais dans les temps de calme il fallait avoir recours au harpon. (4)

Le harpon était un instrument composé d'un long bâton, gros de trois doigts, au bout duquel on attachait un fer pointu. L'extrémité de cette pointe était garnie d'une petite fourche en bois façonnée de telle façon qu'elle s'ouvrait au moment où le poisson était gaffé pour se refermer de suite com-

me une forte tenaille.

Cette pêche au harpon ne se faisait que la nuit. Deux hommes s'embarquaient dans un canot. L'un se tenait à l'arrière avec son aviron, pendant que l'autre debout à la proue, harpon en main, guettait sa proie. La pince du canot, garnie d'un flambeau fait d'écorce de bouleau, éclairait la mer. L'anguille, attirée par cette lumière fantastique, était aussitôt dardée. On en prenait de la sorte des quantités prodigieuses. (5)

Une fois la pêche apportée à la cabane, les femmes coupaient la tête et la queue du poisson, l'ouvraient par le dos, le vidaient, puis après l'avoir lavé à grandes eaux, le pendaient à de longues perches jusqu'à ce que la fumée du wigwam l'eut rendu bien sec. L'anguille boucanée était accouplée par centaines à la fois dans de gros pâquets que l'on mettait de réserve pour l'hiver. L'anguille était avec l'orignal la seule nourriture des sauvages pendant six grands mois de l'année.(6)

Les peaux desséchées servaient à faire des courroies, ou encore les charlatans les employaient comme remède infaillible contre les rhumes, les maux de gorge et les rhumatismes.

⁽²⁾ C'est le congre qui a donné à notre anguille cette mauvaise réputation. Il paraît, en effet, que ce poisson vorace, aux crocs très développés, se jette sur le cadavre des noyés. Bory de St-Vincent, disséquant un des ces poissons, trouva trois doigts humains dans la cavité stomacale. De là la superstition populaire qui veut que notre anguille pacifique ait les mêmes appétits désordonnés que le congre.

⁽³⁾ Relation de 1660, p. 4.(4) Relation de 1634, p. 44.

⁽⁵⁾ Relation de 1634; Voyages de Hennepin (édition de 1698), pp. 230-231.

⁽⁶⁾ Relation de 1624, et de 1670, passim.