

# ETHNOBOTANIQUE ET ETHNOZOOLOGIE GASPÉSIENNES\*

(Simples notes)

par Jacques ROUSSEAU

## INTRODUCTION

**P**REMIÈRE terre touchée par Jacques Cartier lors de son voyage de découverte en 1534, la Gaspésie n'en demeure pas moins l'un des territoires de la province de Québec qui a résisté le plus longtemps au nivellement. Elle a accueilli à des époques différentes les populations les plus variées; mais celles-ci se sont groupées selon leurs affinités ethniques. Si bien qu'au début du siècle, l'on pouvait trouver dans cette région des villages de Canadiens français venus de la rive sud entre Montmagny et la Rivière-du-Loup, des villages d'Acadiens, issus de populations déportées de leur pays lors du Grand Dérangement, des descendants des Loyalistes qui avaient fui les États-Unis après 1783 pour venir chercher dans le Québec un sol britannique « to the core », enfin des groupements écossais ou irlandais. Ajoutons à cela des Jerseyais, d'abord serviteurs des compagnies parasites de l'industrie de la pêche; une fois leur contrat expiré, en prenant femme, ils adoptaient souvent une nouvelle allégeance linguistique et religieuse. Si l'on exclut les Jerseyais, établis suivant les exigences du commerce sur tous les points de la côte, les divers éléments ethniques réussissaient généralement à garder intacte leur personnalité. La topographie même de la Gaspésie, qui rendait difficiles les contacts entre villages, et impossibles les communications entre la rive du St-Laurent et celle de la Baie-des-Chaleurs contribua beaucoup au maintien des traditions. Les endroits où les communications furent les plus faciles, comme la partie orientale de la péninsule, sont précisément ceux où les barrières ethniques ou linguistiques furent le moins respectées. C'est ainsi que la région de Gaspé (où se trouve un port très fréquenté jadis) et une portion du littoral de la Baie-des-Chaleurs comptent de nombreuses familles à noms écossais, mais de langue française et de culture canadienne-française.

---

\* Tiré à part, avec changement de pagination, des *Archives de Folklore*, 3, pp. 51-64. FIDES, Montréal, 1948.

Aussi, il n'y a probablement pas de région plus propice aux études folkloriques que la Gaspésie. Ce n'est pas seulement un folklore, mais des folklores différents et soumis chacun aux influences les plus variées. Et si l'on songe d'autre part que ce pays compte des cultivateurs, des forestiers et des pêcheurs professionnels, l'on doit nécessairement s'attendre à une moisson extrêmement abondante. Indépendamment des autres aspects, l'ethnobotanique et l'ethnozoologie à elles seules pourraient fournir les matériaux les plus variés. Ce n'est malheureusement pas cette étude élaborée que je présente aujourd'hui, mais des notes très fragmentaires, relevées pour mon propre plaisir dans mon journal, en 1928, au cours d'une de mes premières explorations botaniques. Ne cherchant pas à faire œuvre systématique et encore moins à publier, je me limitais à mes propres observations au hasard des rencontres sans procéder à un inventaire méthodique. Aussi les matériaux glanés sont de valeur très inégale et peut-être même, dans certains cas, demandent-ils confirmation. Ces quelques notes ne prétendent pas apporter toujours du nouveau, d'autant plus que certains renseignements furent inclus à ma demande dans la *Flore Laurentienne* de F. Marie-Victorin et dans le *Glossaire du parler français au Canada*<sup>1</sup>. Ce dernier ouvrage, mal engagé dès sa conception, ne tient malheureusement pas compte des facteurs géographiques. Aussi vaut-il mieux répéter certaines notes dans l'espoir qu'elles pourront servir à des chercheurs.

L'étude ethnobotanique et ethnozoologique de la Gaspésie débute avec le récit même de Cartier<sup>2</sup>. De cette relation de voyage, j'ai déjà étudié les aspects ethnobotaniques<sup>3</sup>. Les Indiens rencontrés alors étaient du groupe Huron-Iroquois et sans doute Mohawk. Étaient-ils simplement de passage, on ne sait exactement, mais plus tard, ce sont les Indiens Micmacs que l'on trouve en Gaspésie. Les ouvrages de Nicolas Denys<sup>4</sup>, en 1672, et de Chrestien LeClerc<sup>5</sup>, en 1691, présentent déjà des

1. Marie-Victorin, Frère. *Flore laurentienne*, 917 pp. Montréal, 1935.

2. *Glossaire du parler français au Canada*, 709 pp., Québec, 1930. La simple mention de *Glossaire*, dans le texte, réfère toujours à cet ouvrage.

3. Cartier, Jacques. Voir : Biggar, H.P., *The voyages of Jacques Cartier*, Publications of the Public Archives of Canada, No. 11, 330 pp. 1924. Renferme le texte original des relations des trois voyages et la traduction anglaise.

4. Rousseau, Jacques, *La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier*, Annales de l'ACFAS, 3 : 151-236. 1937. (Aussi tirage à part dans Contrib. Lab. Bot. Univ. de Montréal, No 28, 86 pp., 1937.)

5. Denys, Nicolas, *Description géographique et historique des costes de l'Amérique septentrionale. Avec l'Histoire naturelle du País*. 2t., xxx + 267 et 480 + vi pp., Paris 1672. On pourra consulter l'édition suivante : *The description and natural history of the coasts of North America (Acadia)* by Nicolas Denys. Translated and edited, with a memoir of the author, collateral documents, and a reprint of the original, by William F. Ganong, The Champlain Society, Vol. 2, xvi + 625 pp. Toronto 1908.

6. LeClerc, Chrestien. *Nouvelle relation de la Gaspésie, qui contient les mœurs & la religion des sauvages gaspésiens porte-croix, adorateurs du soleil, & d'autres peuples de l'Amérique septentrionale, dite le Canada*. xxvi + 572 + iv pp. Paris, 1691. On pourra consulter l'édition suivante : *New relation of Gaspesia with the customs and religion of the Gaspesian Indians*, by Father Chrestien LeClerc. Translated and edited, with a reprint of the original, by William F. Ganong, The Champlain Society, Vol. 5, xv + 452 pp., Toronto 1910.

observations ethnologiques du plus grand intérêt. Denys, en outre, donne une description très détaillée de la pêche de la morue, sur la côte de l'Atlantique. Parmi les travaux les plus récents, notons particulièrement le récit de voyages en Gaspésie par Mgr Plessis<sup>7</sup> en 1811 et 1812, et de l'abbé Ferland en 1836<sup>8</sup>, *La Gaspésie en 1888* d'Auguste Béchard<sup>9</sup> et les ouvrages de Clarke<sup>10</sup>.

Mes principaux informateurs furent Alfred Auclair, un forestier de Mont-Louis, Achille Boucher, un ouvrier de la Madeleine, Gilbert Caron de Grande-Vallée, Eloi Synnott, un pêcheur de Mont-Louis.

Dans les notes qui suivent, les commentaires de l'auteur font l'objet d'un paragraphe spécial, dans chaque article, à la suite des données recueillies; ou bien ils sont entre parenthèses, quand il n'y a pas lieu de les rassembler dans un paragraphe spécial.

## NOTES ETHNOBOTANIQUES

Ces notes sont groupées suivant l'ordre de la *Flore Laurentienne*. D'autre part, les grands groupes cités comme têtes de chapitres ne sont pas tous parallèles.

### VOCABLES DIVERS ET PLANTES NON IDENTIFIÉES

1. « CORYMBE ». Nom d'un fruit sauvage que l'on n'a pu me montrer et servant à la fabrication de tartes dites « tartes aux corymbes ». (Mont-Louis).

Le *corymbe*, pour les botanistes est une grappe dont les pédicelles sont de plus en plus longs vers la base de l'inflorescence, de sorte que les fleurs ou les fruits, au même niveau ou presque, semblent disposés en ombelle. Ainsi les inflorescences de l'*herbe-à-dinde* (*Achillea Millefolium*) et du sureau blanc (*Sambucus canadensis*). La plante portant dans la région de Mont-Louis le nom de *corymbe* n'a pas nécessairement une inflorescence en corymbe. D'autre part, le nom pourrait bien dériver de *raisin de Corinthe* (opinion que je considère toutefois comme une bien vague hypothèse de travail).

2. « COSSE ». Pron. cô:ssé. Fruit des légumineuses. (La Madeleine).

Cette prononciation est assez fréquente dans la Province. Selon les régions ou les personnes, les fruits des légumineuses (dits légumes par les botanistes) se

7. Plessis, Mgr Joseph-Octave, *Journal de deux voyages apostoliques dans le golfe Saint-Laurent et les provinces d'en bas, en 1811 et 1812*. Le Foyer Canadien, T. 3 : 73-280. 1865.

8. Ferland, abbé J.B.A., *Journal d'un voyage sur les côtes de la Gaspésie*. Les soirées canadiennes (Vol. 1), 301-476. 1861.

9. Béchard, Auguste, *La Gaspésie en 1888*. Publiée d'abord dans « la Lyre d'Or », 1888-1889, une revue mensuelle d'Ottawa. Je n'ai consulté que la brochure publiée sous le titre précité par l'Imprimerie nationale, à Québec, en 1918 (130 pp., 14.5 cm. × 10 cm.).

10. John M. Clarke, *L'Île Percée, the finial of the St. Lawrence, or Gaspé flanerics, being a blend of reveries and realities; of history and science; of description and narrative, as also a signpost to the traveler*. 203pp., New Haven, 1923. Aussi du même auteur, *The heart of Gaspé*, 1913.

nomment *côsses*, *gousse* (prononcé parfois *gosse*), *palettes*. L'origine de *cosse* et *gousse* est assez obscure. Dauzat (*Dictionnaire Étymologique*) fait dériver *cosse* du bas latin conjectural *coccia*. *Gousse* pourrait avoir une même origine ou, s'il vient d'un autre mot, avoir subi l'attraction du mot *cosse*.

3. « CHICOT ». Arbre mort, encore en place, et réduit au tronc ou à une partie de la souche. (Mont-Louis, La Madeleine).

Ce sens de *chicot* est très répandu dans toute la province de Québec et il est parfaitement français. Le fait que le *Glossaire*<sup>2</sup> ne mentionne qu'un sens, « chaume, reste de plante coupée presque au niveau du sol » pourrait laisser croire que cette acception seule a cours au Canada. L'un de nos arbres, le gros févier (*Gymnocladus dioica*) porte dans le Québec le nom de *chicot*. Le *Larousse du XXe siècle* le nomme *chicot du Canada* (il faut comprendre ici le mot Canada dans l'ancien sens français et englobant par conséquent l'arrière pays reliant la Nouvelle-France à la Louisiane). Pour Hartzfeld et Darmesteter (*Dictionnaire général de la Langue française*) l'origine de *chicot* est inconnue. Pour Dauzat (*Dictionnaire étymologique*), il dérive probablement de *chique*. Pour Chapais<sup>11</sup>, le *chicot du Canada* doit son « nom singulier... à l'apparence de l'extrémité de ses branches en hiver ». Il faudrait rechercher si le nom de notre arbre, qui est une légumineuse, comme le pois chiche, n'a pas la même origine que ce dernier (latin *cicer*), et si le nom *chicot*, après avoir été celui d'une espèce d'arbre de la famille des légumineuses n'a pas acquis un sens dérivé, celui du « reste d'un tronc d'arbre, d'une branche, d'une racine », etc.

4. « CORPS MORT ». Tronc d'arbre renversé dans la forêt ou transporté par un cours d'eau et gisant sur la grève ou au fond de l'eau. (Mont-Louis, La Madeleine, etc.).

Le nom est très répandu, sinon général dans la province. C'est peut-être ce sens qui a donné naissance au toponyme *Corps-mort*, appliqué à une île du groupe des îles de la Madeleine. Ce rocher plat semble vaguement, à distance, un tronc d'arbre arrêté sur un bas-fond. Mgr Plessis (op. cit. p. 89) croit que le nom a été donné « en raison des naufrages multipliés qui ont eu lieu sur ses bords ». Pierre-Georges Roy<sup>12</sup>, après avoir mentionné que le rocher se nomme parfois *Cormorant* ou *Corps-mourant* et en anglais, *Dead-man island*, ajoute : « Il est bien plus probable qu'on le baptisa de ce nom parce que, à une certaine distance, il ressemble assez à la dépouille d'un malheureux naufragé qui flotterait au gré des vagues. » Voir aussi l'interprétation proposée par M. Hector Carbonneau, dans *Nos vieilles façons de dire aux Îles de la Madeleine, Archives de Folklore*, III, pp. 88-89.

5. « BROUSSE ». Branches de sapin ou d'épinettes employées pour faire de la boucane, afin de se protéger contre les moustiques. Ex. Faire boucaner de la brousse. (La Madeleine, Mont-Louis).

11. Chapais, J.C., *Guide illustré du sylviculteur canadien*, 205 pp., Québec 1891.

12. Roy, Pierre-Georges, *Les noms géographiques de la province de Québec*, 514 pp., Lévis 1906.

De même origine que *broussaille*, le mot *brousse* est aujourd'hui restreint en français aux grandes étendues herbeuses, surtout dans les pays tropicaux ou subtropicaux.

6. « RENVERSIS ». Secteur de forêt dont les arbres ont été renversés par le vent. (Mont-Louis, Rivière-à-Claude, etc.).

L'équivalent français est *chablis*.

### PTÉRIDOPHYTES

7. FOUGÈRES EN GÉNÉRAL. Pop. *fugère*. « Quand un enfant est faible, on ajoute un peu de fugère séchée à sa paillasse. En peu de temps, il reprendra ses forces. » (Mont-Saint-Pierre).

La fougère employée n'est pas identifiée et il n'est pas sûr que l'on n'utilise qu'une seule espèce.

8. POLYPODIUM VIRGINIANUM. Pop. *tripe-de-roche*<sup>13</sup>. S'emploie en infusion « lorsqu'on est gêné dans ses eaux » (i.e. lorsqu'on souffre de rétention d'urine). (Alfred Auclair, Mont-Louis).

### GYMNOSPERMES

9. JUNIPERUS COMMUNIS var. DEPRESSA. pop. *genièvre*.

Ce nom de plante a donné naissance à un toponyme gaspésien, la Pointe-à-Genièvre. Béchard et Clarke (op. cit.) protestent avec raison contre la substitution de *Newport* à *Pointe-à-Genièvre*.

10. LARIX LARICINA. (Mélèze). Pop. *violon*, sur la Baie-des-Chaleurs, d'après un informateur maintenant établi dans l'Abitibi.

D'après M. Maurice Noreau, ingénieur forestier établi dans l'Abitibi (1938), le nom *violon*, appliqué au mélèze, serait très fréquent dans l'Abitibi. Dans la *Flore Laurentienne*, le F. Marie-Victorin mentionne que les Acadiens nomment notre pruche *haricot* et également *violon*. Des Acadiens contestent avec raison ce dernier point. En attribuant le nom populaire *violon* à la pruche, le F. Marie-Victorin s'est trop fié à sa mémoire. En effet, dans une monographie antérieure sur les gymnospermes du Québec<sup>14</sup>, le même auteur attribue correctement le nom *violon* au mélèze et celui de *haricot* à la pruche.

11. PICEA (Aussi bien l'épinette noire que l'épinette blanche). *Prusse* dans certaines parties de la Baie-des-Chaleurs. (Renseignement recueilli d'un ancien résident de la Baie-des-Chaleurs, maintenant établi dans l'Abitibi).

13. Voir : Rousseau, Jacques, *Le folklore botanique de l'île aux Coudres* ; aussi, par le même, *Ethnobotanique abénakise*, Archives de folklore, Vol. 2.

14. Marie-Victorin, F., *Les gymnospermes du Québec*, Contrib. Lab. Bot. Univ. Montréal, No 10, 147 pp., 1927.

Aux Iles de la Madeleine, le mot *prusse* désigne également les *Picea*. Dans le reste du Québec, le même nom (sous la forme *pruche*) s'applique au *Touga*<sup>15</sup>. Nicolas Denys emploie également *prusse* pour les *Picea*<sup>16</sup>.

### DICOTYLES

12. *BETULA PAPYRIFERA*. (Bouleau à papier). Pop. *bouleau*. L'écorce est employée pour la fabrication des « bourgots » pour appeler les orignaux. (Mont-Louis, La Madeleine).

Le mot *bourgot* (du français *burgau*) dans le parler populaire canadien s'applique d'abord à un mollusque univalve. — L'abbé Ferland<sup>17</sup> dans son récit de voyage sur la côte de la Gaspésie donne quelques renseignements sur la fabrication des canots d'écorce de bouleau : « Les canots malécites sont relevés aux deux bouts ; dans les canots micmacs, au contraire, le milieu est la partie la plus haute. La marche des premiers est plus rapide ; les seconds sont plus sûrs lorsque la houle est forte. L'écorce mérite aussi d'être prise en considération dans l'appréciation des qualités d'un canot ; l'écorce, nommée par les sauvages *moskoui* d'été est légère et fragile, tandis que le *moskoui* d'hiver, par le nombre de ses feuillettes a toute la solidité du bois, sans en avoir la pesanteur. »

13. *SALIX SP.* Pop. *saule*, au féminin seulement. (Mont-Louis, La Madeleine).

Le mot *saule* était très fréquemment féminin dans l'ancien français<sup>18</sup> et il a également conservé ce genre dans la région de Montmagny.

14. *COPTIS GROENLANDICA*. Pop. *savoyane*<sup>19</sup>. (Rive nord de la Gaspésie).

15. *ACTAEA*. (Aussi bien les plantes à fruits blancs que celles à fruits rouges). Pop. *poison-de-coulevre*. Pas de propriétés médicinales connues, mais on sait la plante toxique. (Région de Mont-Louis).

Ce nom populaire est très répandu dans le Québec.

16. *NUPHAR VARIEGATUM*. Pop. *follette* dans la région de la Madeleine (fide Achille Boucher).

C'est la première fois que je rencontre le nom appliqué au nénuphar jaune. Ce renseignement demande confirmation.

17. *SANGUINARIA CANADENSIS*. Pop. *sang-dragon*. Faire une infusion de la racine dans de l'eau chaude ou laisser macérer dans l'alcool. S'emploie pour « casser

15. Pour l'étude des mots *prusse* et *pruche*, voir : Rousseau, Jacques, *La botanique canadienne à l'époque de Cartier*.

16. Op. cit. pp. 107, 380, 469, 574 de l'édition de la Champlain Society.

17. Ferland, abbé J.B.A. *La Gaspésie*, Nouvelle édition, 300 pp., Québec 1879. Vide p. 250.

18. Voir *Hatzfeld et Darmesteter*.

19. Pour étude du mot, voir, Rousseau, Jacques, *Le folklore botanique de l'île aux Coudres*, pp. 77-88, in. Rousseau et Raymond, *Études ethnobotaniques canadiennes*, Contrib. Inst. bot. Univ. Montréal, No 55, 154 pp. 1945.

les gros rhumes » et contre les maux de gorge. On lui connaît également des propriétés abortives et aphrodisiaques. L'informateur Alfred Auclair, de Mont-Louis, ajoute, « Ça force les reins ».

La sanguinaire est un expectorant connu. C'est indirectement un abortif, car l'ingestion de cette substance irritante cause souvent une très forte entérite<sup>20</sup>.

18. AMELANCHIER SP. Pop. *poires*. (Région de Mont-Louis).

Le nom populaire le plus fréquent dans le Québec est *petites poires* ; sur l'île aux Coudres toutefois on dit simplement *poires*<sup>21</sup>.

19. GEUM SP. Pop. *jeune éclair*. Les forestiers de la rive nord de la Gaspésie, d'après Achille Boucher (La Madeleine) qui me communique le nom populaire, en distinguent deux sortes, de la blanche et de la rouge, suivant la couleur de la racine.

Le nom jeune éclair, s'oppose-t-il à celui de la *grande éclair*, le *Cbelidonium majus* ?

20. RUBUS CHAMAEMORUS. D'après Alfred Auclair, de Mont-Louis, le fruit se nomme populairement *margot* (ou *margau*).

Les noms ordinaires de cette plante sont *chicoulté* et *plaquebière*<sup>22</sup>. J'ignore la fréquence du mot *margot* ou *margau*. Je l'avais communiqué aux compilateurs du *Glossaire* qui, voulant éviter le nom technique latin, ont adopté la définition imprécise : « Ronce sauvage ».

*Margot* est le nom populaire d'un oiseau ichthyophage du golfe Saint-Laurent, le *fou de Bassan*<sup>23</sup>. Il ne peut guère y avoir de relations entre les deux notions, contrairement au cas du corbigeau et de la camarine. (Voir *Empetrum nigrum*).

21. OXALIS MONTANA. Pop. *surette* dans la région de Mont-Louis.

Le nom *surette* s'appliquait déjà couramment à l'espèce naturalisée de l'Europe, l'*O. europaea*. L'extension du nom à cette espèce est parfaitement logique.

22. ARALIA NUDICAULIS. Pop. *chassepareille* dans la région de Mont-Louis (comme dans le reste de la Province<sup>24</sup>).

23. CHIMAPHYLLA UMBELLATA. Pop. *herbe à clef*. Bon pour les maux de reins. (Achille Boucher, La Madeleine).

Le nom populaire cité par le F. Marie-Victorin dans la *Flore laurentienne* est *herbe à peigne*. Le même auteur attribue à la plante de faibles propriétés diurétiques.

24. VACCINIUM CANADENSE et V. ANGUSTIFOLIUM. Pop. *beluet*. (La Madeleine)<sup>25</sup>.

20. Rousseau, Jacques, *Ethnobotanique abénakise*. Les archives de folklore, II : 145-182. 1947 (9fig)..

21. Pour étude du mot, voir Rousseau, *Le Folklore botanique de l'île aux Coudres*.

22. Rousseau, Jacques, *Notes sur l'ethnobotanique d'Anticosti*. Les Archives de folklore, I : 60-71. 1946.

23. Taverner, P.A., *Les oiseaux de l'est du Canada*, Commission géologique, Mémoire 104 (publication 1564), 308 pp., 1922.

24. Voir, Rousseau, Jacques, *Le folklore botanique de l'île aux Coudres*.

25. Voir, Rousseau, *Notes sur l'ethnobotanique d'Anticosti*.

25. VACCINIUM VITIS-IDAEA var. MINUS. Pop. *pomme-de-terre*. (Région de Mont-Louis).

Ce nom, très répandu dans la Province<sup>26</sup> s'explique un peu par la saveur et la coloration du fruit non encore mûr. Le F. Marie-Victorin a noté que le fruit se nommait *berries* aux îles de la Madeleine.

Dans sa description des Côtes de l'Amérique, Nicolas Denys<sup>27</sup> écrit : « Les pommiers de ce pays-là rempent sur la terre, ils ne croissent que d'un demy pied, & ont la feuille semblable à du mirthe, le fruit en est gros comme des noisettes, il est d'un côté tout rouge, & de l'autre blanc : c'est le petit lapis, elles ne viennent qu'en Automne, & ne sont bien bonnes à manger qu'au Printemps & l'Esté, lors que la nege de l'Hyver ont passé dessus. » Le commentateur de l'édition de la Champlain Society, William F. Ganong croit qu'il s'agit du cerisier rampant (*beech plum*). A mon avis, il y a trop de divergences entre la description de Denys et celle du cerisier nain pour que cette description soit valable. Il s'agit plutôt des fruits de *Vaccinium Vitis-Idæa*. Dans ce cas, seule la dimension du fruit ne concorderait pas. Autre point à noter, le « petit lapis » dont parle Denys est sans doute une « pomme d'Api ».

26. EMPETRUM NIGRUM (Camarine). Pop. *graines à corbigeaux*. (*Corbigeaux*, Mont-Louis, La Madeleine)

*Corbigeaux* employé au pluriel et s'appliquant aussi bien à la plante entière qu'aux fruits, est une simplification du nom plus fréquent *graines à corbigeaux*<sup>28</sup>. Le *corbigeau* est un oiseau, le courlis du Nord, dit aussi corbigeau des Esquimaux (*Numenius borealis*), qui fréquente la côte de l'Atlantique et qui se nourrit de bluets, d'atocas et de fruits de la camarine.

27. GALEOPSIS TETRAHIT. Pop. *geneviève* (pron. ge-ne-viève) d'après Achille Boucher (La Madeleine).

Le même informateur connaissait bien d'autre part le *geniève* (voir *Juniperus communis*, no 9). Ce nom populaire du *Galeopsis*, toutefois, demanderait confirmation.

28. TARAXACUM OFFICINALE. Pop. *pissenlile*. (Nord de la Gaspésie).

Cette prononciation semble plus usitée dans la province que la forme *pissenlit*, d'origine livresque.

29. SENECIO PSEUDO-ARNICA. Pop. *roi-des-champs*. (Tourelle).

### MONOCOTYLES

30. CLINTONIA BOREALIS. Pop. *laitue*, d'après Achille Boucher. (La Madeleine).

Ce nom populaire demanderait confirmation.

26. Marie-Victorin, F., *Croquis laurentiens*, p. 158. 1920 et *Flore laurentienne*.

27. Nicolas Denys, op. cit. édition de la Champlain Society, pp. 397-581.

28. Voir aussi Rousseau, *Notes sur l'ethnobotanique d'Anticosti*.

31. STREPTOPUS. (Les diverses espèces). Pop. *Rognons-de-coqs* (Mont-Louis) ou simplement *coqs* (Achille Boucher, La Madeleine).

Dans la *Flore Laurentienne* le nom *rognons-de-coqs* s'applique uniquement au *Streptopus roseus*, mais le *S. amplexifolius* et le *S. oreopolus* portent également le même nom populaire. En français, on nomme abusivement *rognons de coqs* les testicules de ces animaux. Ces testicules se trouvant à l'intérieur de la cavité générale, les fruits, pendants et rouges, des *Streptopus* ne sont guère un rappel de cet organe, mais plutôt des caroncules, ces masses charnues suspendues sous le bec des coqs.

32. ALLIUM SCHOENOPRASUM var. SIBICICUM. Pop. *petit oignon*. (La Madeleine, fide Achille Boucher).

La même plante sur Anticosti se nomme *oignon sauvage*<sup>28</sup>.

33. IRIS VERSICOLOR et I. SETOSA. Les deux espèces se nomment indistinctement *clajoux*<sup>29</sup>.

## NOTES ETHNOZOOLOGIQUES

### PROTOZOAIRES

33A. NOCTILUQUES. Lorsque la mer est phosphorescente par suite de la présence des noctiluques, on dit que « *la mer est en feu* ». (Grande-Vallée).

34. « BOURGOT ». Nom populaire d'un mollusque gastropode, *Buccinium undatum*. « Le bourgot, c'est le commencement d'un homard. C'est comme qui dirait l'œuf d'un homard. La preuve, c'est qu'il y a parfois des petits homards dans des cotilles. » (Gilbert Caron, Grande-Vallée.)

En France, un mollusque se nomme *burgau*. Le *bourgot* d'écorce de bouleau employé pour la chasse à l'original tire sûrement son origine du mollusque, employé jadis comme porte-voix.

35. « COTILLE ». Coquillage. (Grande-Vallée).

36. « CLAM ». Nom employé populairement pour désigner la mye des sables (*Mya arenaria*) (Région de Mont-Louis). Voir aussi *anguille*, No 42.

Le même mollusque porte généralement le nom de coque dans le bas Saint-Laurent. Connu en France, où on le désigne sous le nom de *clauque* ou *bec de jaro*.

37. « SQUID ». Nom populaire de l'encornet (*Ommastrephes illecebrosus*) sur la côte de la Gaspésie. « Le squid se pêche à la fin de l'été, surtout aux mois d'août et de septembre, à la brunante, lorsque l'eau commence à être en feu (i.e. mer phosphorescente due à la présence de noctiluques). Il se prend à la *turlutte* (morceau de plomb garni d'épingles crochies et suspendu à une corde). On n'a pas besoin d'appât. Le squid mord simplement parce qu'il est choqué. Quand il sort de l'eau, il pisser, d'abord un jet d'eau, puis de l'encre. Le squid se prend sur les fonds de pêche, à cinq brasses

29. Pour étude du nom, voir : Rousseau, *Le folklore botanique de l'Île aux Coudres*.

de profondeur seulement. A la brunante, il se tient près de la surface. Parfois le squid se jette en abondance sur la grève : c'est l'annonce de grosses tempêtes. Les squids vivent d'habitude en grandes troupes. Au début de la saison, on n'en prend que des petits et à la fin, des gros. C'est comme les sauterelles, ça se renouvelle tous les ans. Le squid peut s'employer comme boète à morue et il est même supérieur au hareng. Il faut le couper en petits morceaux aussi. » (Gilbert Caron, Grande-Vallée).

Certaines des opinions précitées sont sujettes à caution. Ainsi, les encornets ne sont pas des espèces annuelles. Il est possible toutefois qu'il y ait des migrations ordonnées selon l'âge des animaux.

### INSECTES ET CRUSTACÉS

38. FOURMI. Pop. *frémille*. (Région de Mont-Louis).

Nom populaire fréquent dans tout le Québec.

39. « CULBUTON ». Nom populaire de la larve des maringouins. (Région de Mont-Louis).

Ce nom est fréquent dans la Province, mais dans certaines régions on emploie plutôt celui de *lève-cul*. Les deux mots s'expliquent par le fait que l'insecte, à ce stage, vit dans l'eau et vient respirer en se suspendant à la surface, la tête en bas.

40. HOMARD. Pour origine des homards, voir l'article 34 sur les *bourgots*.

41. CRABE. Prononciation populaire, *crâbe*. (Mont-Louis).

### POISSONS ET BATRACIENS

42. ANGUILLES. Des pêcheurs de la région de Mont-Louis croient que les anguilles tirent leur origine des *clams*.

43. HARENG. « *Tendre au bareng* » : tendre des raies (pron. *ré*) à hareng. (Région de Mont-Louis et Grande-Vallée).

44. « CHIENS DE MER ». Nom populaire de la roussette (*Squalus acantibias*). (Mont-Louis, Grande-Vallée, etc.).

Le mot *chien de mer* s'emploie en France également.

45. CRAPAUD DE MER. Nom populaire de chabot de mer (*Acanthocottus scorpius*), sur la rive nord de la Gaspésie.

46. SAUMON. Les Écossais de l'est de la Gaspésie prétendent que le saumon de la rive canadienne de l'Atlantique a été introduit en Amérique, avant les voyages de Jacques Cartier, par des pêcheurs écossais. (Fide Louis Bérubé).

47. MAQUEREAU et CAPELAN. « Il y a quelques années, des pêcheurs tirèrent du caplan et du maquereau le dimanche. Depuis, ces poissons sont disparus de notre région. » (La Tourelle, 1928).

48. MORUE. a) *Anatomie. Gau* : viscères de la morue et région ventrale. (Mont-Louis). Chez les Acadiens de Paspébiac, le nom s'applique également à l'homme<sup>30</sup>. D'après le *Larousse du XXe siècle*, le nom est celui de l'estomac de la morue. *Nôve* ou *nauve* : nom populaire de la *noue* de la morue, c'est-à-dire, la colonne vertébrale. (Dans le *Glossaire*, on indique à tort que le nom s'emploie seulement au pluriel. Cet ouvrage ne mentionne que l'orthographe *nôve*, évidemment inspirée de *noue*. Le mot *noue* (nom de tuiles en forme de gouttière), semble dériver du latin populaire *nauca*, dérivant lui-même de *navis*, navire. Pour les pêcheurs, la *nauve* c'est d'abord la partie concave de la colonne vertébrale, avec la chair et les membranes qui y adhèrent.

b) *Pêche à la morue* : La pêche d'importance économique commence entre Tourelle et Mont-Louis. A la Grande-Vallée, la majorité de la population est composée de *pêcheurs*. A Cloridorme, tous les hommes (sauf de rares exceptions), font la pêche. Une partie importante de cette population, surtout dans la région de Cloridorme, descend de résidents de Saint-Thomas de Montmagny et du Cap-Saint-Ignace qui venaient faire la pêche autrefois dans ces parages. La plupart des pêcheurs retournaient dans leur village, à la fin de l'été, mais certains amenèrent avec eux leurs familles, s'établirent et firent souche. Dans les bonnes années de pêche, chaque barque de pêcheur prend un quintal et demi ou deux quintaux et demi de morue par journée. La pêche se fait au *croc* (à l'hameçon), dans *une* ou *deux lignes de profond* (c'est-à-dire par cinquante ou cent brasses de profond). Elle se fait sur des *bancs* ou *fonds-de-pêche*, qui sont de deux sortes, les *plaqués* ou *fonds-de-terre*. Les *plaqués* sont des plateaux de forme allongée : les barques peuvent y mouiller facilement. Les seconds sont de longues crêtes sous-marines sur lesquelles les barques doivent mouiller les unes derrière les autres. Comme boète (appât) on emploie généralement du hareng et, à la fin de l'été, du *squid* (voir ce mot). La pêche finie, on lève le grappin (ancre), mais il arrive parfois qu'il est *enroché* (pris dans les cailloux) ; il faut alors manœuvrer pour le libérer. On considère que le marsouin est le grand ennemi de la morue, parce qu'il chasserait le hareng.

c) *Préparation et séchage de la morue*. Dès le retour de la pêche, on procède à la préparation de la morue. Un travail méthodique demande trois personnes pour procéder aux différentes opérations. On transporte d'abord la morue sur l'*étal* (une simple table de bois sur la grève). Une personne procède à la première opération, le *piquage* (incisions sous la tête et de chaque côté de la tête et ouverture du ventre). La seconde opération, faite par une autre personne, le *décollage*, est l'enlèvement des viscères, puis de la tête en donnant un coup sec au bord de l'étal. Enfin, la dernière opération, le *tranchage*, consiste à enlever la *nauve*, au moyen de deux incisions. La morue, lavée dans l'eau de mer, est prête pour le *séchage*. On la transporte sur des *boyards* (espèces de baquets de trois pieds de large par trois pieds de long et huit de profond. Munis de bras à l'avant et à l'arrière, deux hommes peuvent facile-

ment les transporter. La morue est ensuite placée dans des cuvettes, dans des hangars, pour le *salage*. On la place radialement, la queue vers le centre, plusieurs rangs empilés l'un sur l'autre et séparés par une couche de sel. Après le salage, le *séchage*. La morue prend place sur des *vigneaux* (tables en treillis). Pour que le séchage soit parfait, il faut retourner périodiquement la morue. Une fois séchée, on l'empile en meules rondes, qu'on recouvre d'écorces de bouleau retenues par des cailloux. (Cette dernière opération, notée au Grand-Étang, ne se pratique pas sur toute la côte apparemment). L'unité de poids est le *quintal* (parfois *quintaux* au singulier) et le *boucaul* (quatre *quintaux*). (La pêche et la préparation de la morue pour le commerce ont souvent été l'objet de descriptions élaborées<sup>30</sup>. L'une des plus anciennes est sans contredit celle de Nicolas Denys<sup>31</sup>).

d) *Huile de foie de morue*. Pour l'extraction de l'huile autrefois (et encore en 1928), on plaçait les foies dans une *foncière*, simple baril de bois qu'on laissait au soleil. Après un certain temps, on pressait les foies. L'huile, dégageant une odeur putride et ne pouvant servir pour fins médicinales, entrait surtout dans la fabrication du « savon qui, paraît-il, lavait mieux que le savon de suif ». On l'utilisait notamment pour laver les planchers ; il conservait une odeur de poisson.

e) *Usages culinaires*. *Langues de morue* : frites ou en sauce blanche. *Fricassée de tête de morue* : faite avec la tête entière, langue comprise ; on y ajoute généralement du lard salé. *Navves* : colonne vertébrale avec les chairs qui y adhèrent et la vessie natatoire, simplement bouillies ; la vessie natatoire donne une saveur riche au mets. *Soupe de morue* : morue coupée en fragments avec lard salé, patates (pommes de terre) coupées en cubes et eau. *Foies de morue* : simplement bouillis (l'un des mets les plus fins de la cuisine gaspésienne).

49. GRENOUILLES. Les têtards se nomment vulgairement *queue-de-poélonne*, (au lieu de *queue-de-poélon*).

### MAMMIFÈRES

50. OURS, ORIGINAL. *Ravage d'ours* (pron. *our*), *ravage d'original* : nom populaire des endroits où l'herbe a été battue par ces animaux, lors d'un séjour prolongé. *Trail d'original* : sentier d'original. (*Trail* se prononce à l'anglaise, *tréle*).

51. LOUP. Le cri se nomme populairement *burle* (au lieu de *hurlement*).

52. PORC-ÉPIC. Prononciation, *portipi*, relevée à Mont-Louis, et *porkepi*, relevée à La Madeleine.

53. CASTOR. *Tondreux*, nom employé par Alfred Auclair pour désigner les rognons de castor (glandes prépucciales). « On met un morceau de tondreux dans

30. Ferland, abbé J.B.A., op. cit. *Les soirées canadiennes*, Vol. I, p. 408.

31. Op. cit. L'auteur consacre au sujet 15 chapitres sur les 22 du second tome. Voir pp. 521-562 de l'édition de la Champlain Society. Dans le premier tome, il est également question de pêcheries de morue du golfe Saint-Laurent. (pp. 494-508).

de l'alcool. Il s'emploie comme le sang-dragon contre le rhume et le mal de gorge. » Également comme abortif et aphrodisiaque.

54. MARSOUIN BLANC (ou béluga, *Delphinopterus leucas*)<sup>32</sup>. a) Le marsouin monte : pour les troupeaux de marsouins montent. b) « Pour conjurer le marsouin, raconte un pêcheur de Tourelle, des prêtres sont allés au large il y a quelques années et ont jeté des médailles dans l'eau ; mais les marsouins existent encore. J'cré ben qui z'ont mangé les médailles ! »

55. MARSOUIN COMMUN. (*Phocæna phocæna*). Pourcil (pron. pourci et féminin). (La Tourelle).

Il s'agit ici du vrai marsouin<sup>33</sup>.

## INDEX ALPHABÉTIQUE

(Les chiffres réfèrent aux numéros des articles.)

### PLANTES

<i>Achillea Millefolium</i> .....	1	<i>Empetrum nigrum</i> .....	20
<i>Actæa</i> .....	15	épinette blanche.....	11
<i>Allium Schænoprasum</i> var. <i>sibericum</i> .....	32	épinette noire.....	11
<i>Amelanchier</i> .....	18	févier (gros).....	3
<i>Aralia nudicaulis</i> .....	22	follette.....	16
beechnut.....	25	fougères.....	7
beluet.....	24	fugère.....	7
berris.....	25	<i>Galeopsis Tetrahit</i> .....	27
<i>Betula papyrifera</i> .....	12	geneviève.....	27
bouleau.....	12, 34	genièvre.....	5, 27
bourgot.....	12, 34	<i>Geum</i> .....	19
brousse.....	5	gosse.....	2
camarine.....	20	gousse.....	2
cerisier rampant.....	25	graines à corbigeaux.....	26
chablis.....	6	grande éclair.....	19
chassepareille.....	22	<i>Gymnocladus dioica</i> .....	3
<i>Chelidonium majus</i> .....	19	gymnospermes.....	9-11
chicot.....	3	haricot.....	10
chicot du Canada.....	3	herbe à clef.....	23
<i>Chimaphylla umbellata</i> .....	23	herbe à dinde.....	1
clajeux.....	33	herbe à peigne.....	23
<i>Clintonia borealis</i> .....	30	<i>Iris setosa</i> .....	33
<i>Coptis groenlandica</i> .....	14	<i>Iris versicolor</i> .....	33
coqs.....	31	jeune éclair.....	19
corbigeaux.....	26	<i>Juniperus communis</i> var. <i>depressa</i> .....	9, 27
corbigeaux (graines à).....	26	laitue.....	30
corps mort.....	4	<i>Larix laricina</i> .....	10
corymbe.....	1	légume.....	2
cosse.....	2	margau.....	20
côsse.....	2	margot.....	20
dicotyles.....	12-26	mélèze.....	10
éclair (jeune).....	19		

32. Pour terminologie populaire, voir Vladykov, Vadim : *Chasse et biologie du marsouin blanc*, 194 pp. Québec, Département des pêcheries, Québec 1944.

33. Préfontaine, Georges, *Notes sur le Globicephala melana* (Traill). Rapport annuel, Soc. Provancher Hist. Nat., 1930.

moskouï.....	12
monocotyles.....	30-33
<i>Nuphar variegatum</i> .....	16
oignon (petit).....	32
oignon sauvage.....	32
<i>Oxalis montana</i> .....	21
<i>Oxalis europæa</i> .....	21
palettes.....	2
<i>Picea</i> .....	11
pissenlit.....	28
pissenlite.....	28
plaquebère.....	20
poires.....	18
poires (petites).....	18
pois chiche.....	3
poison de couleuvre.....	15
<i>Polypodium virginianum</i> .....	8
pomme d'Api.....	25
pomme de terre.....	25
pommier.....	25
pruche.....	10
ptéridophytes.....	7-8
raisin de Corinthe.....	1
renversis.....	6
roi-des-champs.....	29
rognons-de-coqs.....	31
ronce sauvage.....	20
<i>Rubus Chamæmoros</i> .....	20
<i>Salix</i> .....	13
<i>Sambucus canadensis</i> .....	1
sang-dragon.....	17, 53
sanguinaire.....	17
<i>Sanguinaria canadensis</i> .....	17
saule.....	13
savoyane.....	14
<i>Senecio Pseudo-Arnica</i> .....	29
<i>Streptopus</i> .....	31
<i>Streptopus amplexifolius</i> .....	31
<i>Streptopus oreopolus</i> .....	31
<i>Streptopus roseus</i> .....	31
sureau blanc.....	1
surette.....	21
<i>Taraxacum officinale</i> .....	28
tripe-de-roche.....	8
<i>Tsuga</i> .....	11
<i>Vaccinium angustifolium</i> .....	24
<i>Vaccinium canadense</i> .....	24
<i>Vaccinium Vitis-Idæa</i> var. <i>minus</i> .....	25
violon.....	10

## ANIMAUX

<i>Acanthocottus scorpion</i> .....	45
anguilles.....	42
batraciens.....	49
becs de jars.....	36
beluga.....	54
bourgot.....	12, 34
<i>Buccinum undatum</i> .....	34
burgau.....	12, 34
capelan.....	47
caplan.....	47
castor.....	53
chabot de mer.....	45
chien de mer.....	44
clam.....	36, 42
clauque.....	36
coq.....	31
coque.....	36
corbigeau.....	20, 26
corbigeau des Esquimaux.....	26
cotille.....	34, 35
courlis du nord.....	26
crabe (crâbe).....	41
crapaud de mer.....	45
crustacés.....	40
culbuton.....	39
<i>Delphinopterus leucas</i> .....	54
encornet.....	37
fou de Bassan.....	20
fourmi.....	38
frémille.....	38
grenouille.....	49
hareng.....	37, 43
homard.....	34, 40
insectes.....	38-39
lève-cul.....	93
loup.....	51
mammifères.....	50-55
maquereau.....	47
margot.....	20
maringouin.....	39
marsouin blanc.....	54
marsouin commun.....	54
mollusques.....	12, 34-37
morue.....	48
mye des sables.....	36
<i>Mya arenaria</i> .....	36
noctiluques.....	33A, 37
<i>Numenius borealis</i> .....	26
<i>Ommastrepes illecebrosus</i> .....	37
original.....	12, 34, 50
our.....	50
ours.....	50
<i>Phocæna phocæna</i> .....	55
poissons.....	42-48
porc-épic.....	52
porkepi.....	52
pourci.....	55
pourcil.....	55
protozoaires.....	33A
queue-de-poélon.....	49
queue-de-poélonne.....	49
roussette.....	44
saumon.....	46
sauterelle.....	37
<i>Squalus acanthias</i> .....	44
squid.....	37
tétards.....	43
tondreux.....	59