

# LE VENDEUR DE POISSONS

... la seule odeur qui me soit venue du fleuve, à cette époque, émanait de grands contenants de bois pour le poisson frais ou de tinettes (tines) pour le poisson salé que M. Antoine St-Pierre (sur la photo), pêcheur de Saint-André de Kamouraska, transportait pour la vente "par les chemins".

Quelqu'un signalait toujours son arrivée lorsqu'il descendait notre longue "montée" avec sa cargaison placée à l'arrière de son camion. Ce dernier avait mis fin aux temps héroïques de sa tournée avec une voiture à cheval. Dès son arrivée, nous mettions notre mémoire à l'épreuve quand, dans un souffle, il récitait sa longue litanie.

Monsieur St-Pierre vendait les petits poissons à la platée: dix sous ou trois platées pour vingt-cinq sous. Le seau et le gallon servaient aussi de "mesure" mais nous n'en achetions jamais en aussi grande quantité.

Les gros poissons vendus à "prix rond" ou pesés à la romaine étaient à mon avis une meilleure affaire. "Je vous fais du bon, Mme Morneau!". Quelquefois, devant l'intérêt manifeste de maman, et devant ces nombreux visages qui le regardaient, il surenchérisait: "Si vous prenez ceux-là aussi, c'est tant pour le lot". J'étais conquise par cet élan de générosité et je suppliais maman, aidée de mes frères et soeurs, de ne pas refuser une telle "occasion". Nul doute que je ne voulais pas que M. Saint-Pierre soit déçu, lui qui semblait avoir fait un si bel effort. Cependant, dans notre candeur, nous ignorions que ces offres valaient surtout pour la fin de la journée.

Fille des terres, j'étais loin de me douter des activités qui entouraient la pêche en eau salée avant l'arrivée du poissonnier à notre porte. J'étais plus familière avec la pêche en eau douce (truite, doré, carpe) pratiquée dans la rivière-du-Loup et la rivière-aux-Loutres à Saint-Joseph.

J'avoue avoir oublié les traits de M. Saint-Pierre mais sûrement pas l'ambiance, l'animation et la curiosité qui se créaient autour de sa visite durant ces années-là. Le vendeur de poissons: mon premier lien avec le fleuve.

*Odeurs de foin et d'eau salée. Souvenirs d'enfance de Louise Morneau de Sainte-Hélène.*



Dès le début de mai, les vendeurs de poissons prenaient la route des hauts de comté et se succédaient à la porte de nos maisons. Les mains fortement appuyées de chaque côté du grand moustiquaire, le vendeur Trefflée utilisait sa voix de stentor en s'écriant: "Dans le poisson, madame, pour aujourd'hui? J'ai de la sardine salée, du hareng frais, du beau saumon, de l'alose, du filet d'haddek, du touladi, du hareng fumé, etc..." C'était récité selon un rythme progressif qui annonçait déjà le "rap" des années quatre-vingt-dix! Ma mère n'avait

pas toujours le goût de délaissier la besogne pour aller choisir du poisson. Car ce n'est pas tout de l'acheter; encore faut-il le nettoyer, et surtout lorsqu'il s'agit d'une belle "platée" d'éperlans!

Ces visites à domicile étaient d'autant plus plaisantes qu'elles coïncidaient souvent avec le vendredi, le jour où il fallait religieusement "faire maigre". Pour convaincre ma mère, Trefflée disait: "Je viens de rencontrer votre mari au magasin. Il m'a dit de vous laisser de l'éperlan et du hareng frais. C'est même payé d'avance!"

Domage que la Bolduc ne nous ait pas laissé de chanson sur les vendeurs de poissons. Pour quelques sous, ces vendeurs nous apportaient leur bonne humeur tout en mettant sur nos tables des produits savoureux qui sentaient bon la mer!... Hum! "Dans le poisson, madame, pour aujourd'hui...?"

Guy Thériage