

## Régime alimentaire chez les Irlandais de Saint-Colomban au XIX<sup>e</sup> siècle

Par Claude Bourguignon, ethnologue

Parmi les *Irish Settlements* formées dans les Laurentides au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle figure celle de Saint-Colomban située à quelques 56 km au nord-ouest de Montréal.

La colonisation s'effectue en deux temps. En effet, un premier contingent de colons sous la gouverne du père Jackson acquiert des terres de la concession Rivière-du-Nord à partir de 1819. Ils sont pour la plupart irlandais catholiques auxquelles se joignent en nombre modeste des Écossais et des Canadiens français. Le père Patrick Phelan prend la relève en 1825 en ouvrant à l'occupation territoriale les quatre autres concessions encore désertes avec des immigrants irlandais catholiques et une poignée de franco-québécois. En 1837 l'occupation des concessions Saint-Nicholas, Saint-Paul, Saint-Georges et Saint-Patrick est terminée. Les Irlandais de Saint-Colomban viennent en bonne partie du sud-est de l'Irlande.

Nos diverses recherches effectuées depuis 1978 sur la communauté irlandaise de Saint-Colomban, nous a permis d'aborder les diverses facettes de l'histoire et de la culture traditionnelle de ce groupe.

L'étude des pratiques alimentaires constituent un élément particulièrement intéressant pour qui veut mesurer l'acculturation d'un groupe d'immigrants transplanté dans un milieu ethniquement et géographiquement fort différencié de son foyer d'origine.

Les Irlandais de Saint-Colomban s'implantent dans le premier quart du XIX<sup>e</sup> siècle dans une contrée entourée d'Écossais protestants et de Québécois francophones. Le présent texte explorera quelques éléments illustrant la persistance de leurs habitudes de consommation alimentaire et les différents apports provenant de leur pays d'adoption. Il faut aussi souligner que les pratiques alimentaires évoluent au fil des décennies et que des différences notables existent entre le colon fraîchement installé sur son lot et le cultivateur en place depuis plus d'une génération.

### Héritage culinaire et nouveaux apports

Les premières années durent être très pénibles et l'approvisionnement en ressources alimentaires particulièrement difficiles. De plus, les Irlandais habitent un milieu aux sols pauvres. Leurs types de cultures ressemblent largement à celles des autres ethnies environnantes, répondant en cela à des contraintes de sols et de climat. Ceux-ci continuent toutefois à privilégier d'une façon particulière la culture de la pomme de terre.

L'historienne Monique Benoît commente ainsi la situation de cette culture dans la région s'étendant de Saint-Eustache à Saint-Jérôme (Monique Benoit, *La Formation d'une région : la marche du peuplement de St-Eustache à St-Jérôme et le problème des subsistances*, Thèse de maîtrise (histoire), Université d'Ottawa, 1980, 172 p.) :

*La pomme de terre par contre est moins touchée par la maladie dans les paroisses où les sols sont le plus appropriés à ce genre de culture : Saint-Colomban et Saint-Jérôme.*

*Cela est heureux pour la paroisse de Saint-Colomban en particulier car, pour les Irlandais, la pomme de terre à une certaine importance capitale. C'est la principale source d'alimentation des habitants de cette paroisse. Aussi en récoltent-ils 24.3 minots par tête en 1842. La récolte*

*de blé est nulle, les animaux peu nombreux. C'est la communauté où il n'y en a le moins dans la région...*

*Cependant aussi médiocre que soit cette production de grains elle permet néanmoins à la population de varier son alimentation en mangeant parfois du pain et du gruau. On trouve en effet dans la paroisse (de Saint-Colomban) un moulin à farine de blé et un moulin à farine d'avoine en 1842 et en 1851.*

Les Irlandais se nourrissent pour l'essentiel des produits de leur ferme surtout dans la phase d'installation. Les recensements gouvernementaux et la tradition orale permettent d'obtenir un portrait assez juste de l'apport domestique en produits alimentaire de base. Ainsi, une quarantaine d'années après l'arrivée des premiers colons, les recenseurs relèvent en 1861 l'existence de récoltes minimales sinon inexistantes des céréales suivantes : blé, orge, seigle. La production de blé d'Inde est quasiment nulle avec seulement 6 ¼ acres en culture et une récolte de 44 minots. Si l'on excepte la pomme de terre, l'avoine domine et de loin, avec un total de 369 acres pour une récolte de 4 716 minots. La moitié environ des agriculteurs de Saint-Colomban produisent du blé sarrasin et la carotte demeure l'unique légume mentionné dans ce recensement agricole de 1861. Il est cultivé par un seul producteur. Trois fermes seulement prélèvent la sève d'érable pour la transformer en divers produits.

Tous possèdent quelques vaches laitières, des bœufs, des moutons, des porcs et malgré leur absence du recensement, des volailles. Ainsi, beurre, lait, fromage, crème, œufs, lard, proviennent-ils de l'exploitation agricole familiale. Les données indiquées ci-dessus nous révèlent surtout la production « commerciale ». À côté des récoltes existe probablement un potager plus élaboré destiné uniquement aux besoins familiaux. Aux produits de la ferme et du magasin s'ajoutent ceux issus de la cueillette de fruits sauvages et domestiques, tels que pommes, fraises, framboises, bleuets, glands, faînes, noix, noisettes et de la chasse et de la pêche : ombles de fontaine, cerfs de Virginie, orignal, gélinotte huppée, oies et canard, etc.

Jerome Hart décrit en ces termes l'alimentation des colons irlandais de Saint-Colomban (Jerome Hart, *The Irish Settlement of St Columban*, 1955):

*A vegetable garden was planted to held food needs for the family. In addition to their vegetable garden, their food supply was augmented by picking wild berries and gathering apples and plums from trees which they had planted on their farms. Syrup was obtained from the maple trees. Nearby woods game for hunting and streams flowing through the district supplied fish. The settlers used their farm products to barter for other needed commodities at the village of St-Jerome and Ste-Scholastique.*

Comme le mentionne Hart, les Colombanois complètent leur approvisionnement en denrées de base en achetant les produits manquants dans les épiceries et marchés publiques des localités environnantes. Ces villages largement francophones vendent sûrement les mêmes produits que dans l'ensemble du Québec rural de l'époque.

## **Repas quotidiens**

Si l'on en croit la tradition orale, la bouillie d'avoine serait l'un des mets les plus habituel avec bien sûr, le célèbre *Irish stew*. Ce dernier plat comporte un peu de viande de bœuf et trois légumes, dont les habituelles pommes de terre. Le plat mijotait sur le feu durant toute une

journée. Une informatrice indique à ce propos (Collection Claude Bourguignon, entrevue Nora Phelan-Dubord, 20 juin 1985) :

*Moi, je me souviens de ma tante qui restait là avec eux-autres. Elle faisait un genre de bouilli et puis y avait un gros chaudron en fer noir et puis entre deux roches là-bas, y faisait un feu l'été quand y faisait chaud pour pas réchauffer la maison et puis y faisait un feu entre les deux roches pis y accrochait le chaudron, mais y avait pas de four (à pain).*

Ce genre de plat se retrouvait un peu partout chez les Irlandais du Nouveau Monde : «J'ai de la parenté venue de Terre-Neuve et ils ont la même manière de faire le stew, alors je crois que la tradition vient d'Irlande» (Collection Claude Bourguignon, entrevue Thomas Williams, 27 juillet 1985). Les Irlandais semblent avoir également apprécié le bacon. En plus d'être consommé sous cette forme, le porc est aussi préparé en jambon au moment de la boucherie au début de l'hiver. Parmi les autres mets, citons : le ragoût de boulettes, le rôti de bœuf, le poulet rôti, des plats comportant du lard salé et du chou.

Comme desserts, les Colombanois consomment divers types de biscuits, de tartes et de gâteaux, des puddings (comme le Christma's Pudding) des toffee (bonbons au caramel), des fruits comme les framboises et les fraises que l'on embouteillait pour l'hiver. Les gens se désaltèrent outre l'eau puisée dans les puits, avec le lait, le babeurre, le thé vert et la framboise au vinaigre. Celle-ci se consomme mélangée en petites quantités avec de l'eau. Certains confectionnent aussi une liqueur douce appelée bière d'épinettes.

## **L'alcool**

Les Irlandais de l'époque boivent bien sûr de l'alcool ! Un des premiers curés de Saint-Colomban, le père William Dolan, en consommait même trop ! Des informateurs, nous ont révélé des *Whisky bush*, endroits où l'on cache du whisky dans des boisés le long des chemins menant aux villages environnants. L'hiver, les voyageurs s'y arrêtent histoire de se réchauffer. Les boissons alcooliques s'achètent dans les villages voisins comme au magasin Elliott de Saint-Jérôme et aussi localement au magasin général des Phelan où trône un baril rempli du précieux liquide que l'on payait 5 cents le verre.

Intégrant les contraintes du milieu, les produits locaux et l'influence culturelle d'un autre peuple majoritaire et indigène, l'Irlandais assimile ces éléments nouveaux au sein de ses propres habitudes culturelles. Il maintiendra un temps une certaine identité originale jusqu'au moment où son groupe deviendra numériquement trop faible pour conserver les façons de faire liées à ses traditions culinaires d'origine.