Document generated on 07/03/2025 9:07 p.m.

Histoire Québec

Maringouin *humanus* de noces printanières

Société de généalogie des Laurentides

Volume 24, Number 3, 2018

Histoire locale et bulletins de sociétés

URI: https://id.erudit.org/iderudit/89727ac

See table of contents

Publisher(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

1201-4710 (print)
1923-2101 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Société de généalogie des Laurentides (2018). Maringouin *humanus* de noces printanières. *Histoire Québec*, *24*(3), 19–20.

Tous droits réservés © Les Éditions Histoire Québec, 2018

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Maringouin *humanus*[1] de noces printanières

de la Société de généalogie des Laurentides

Échos généalogiques, *journal de la Société de généalogie des Laurentides, est publié quatre fois par année. Les articles qui s'y trouvent sont le fruit de ses membres. Il est notamment en vente au prix de 5 $ l'unité. Cet article est paru initialement dans le journal communautaire* Le Sentier de Saint-Hippolyte, *membre de l'Association des médias écrits communautaires du Québec, dans l'édition de juin 2016, page 8. L'auteur est* ***Antoine Michel LeDoux****.*

Si aux premiers temps chauds printaniers le dicton dit : « En avril, ne te découvre pas d'un fil et n'enlève pas ton *coat* jusqu'à la Pentecôte », les mariés hippolytois des années 1940, aux noces des chauds mois printaniers de mai et de juin, souhaitaient, en plus : « Amour de juin, qu'aucun maringouin ne s'y joint! » Et, entendons-nous, ici, ils ne parlaient pas de bestioles!

À cette époque, bonnes mœurs obligent, les fiançailles bénies à la Noël devaient être suivies rapidement du mariage. Si possible, celui-ci devait être célébré aux premiers temps chauds d'été, juste après la première coupe de foin qui occupait grandement les gens. Et cet évènement, au-delà de sa manifestation religieuse, avait aussi une grande importance familiale et sociale, au sein de ces petites communautés rurales isolées. Organiser une noce dans une famille qui compte dix, douze frères et sœurs qui ont parfois déjà eux-mêmes dix, douze enfants, sans oublier oncles, tantes, cousins, cousines, voisins et amis, représentait tout un branle-bas d'organisation. Évidemment, aucune petite maison de ferme n'était appropriée pour un aussi grand nombre d'invités et aucune autre salle, si ce n'est parfois la classe de l'école de rang libérée de ses bureaux, et encore, à condition qu'elle soit à proximité. Alors, ces familles ingénieuses composaient avec leur réalité. Soit qu'elle aménageait un espace à l'extérieur de la maison, à proximité de la cuisine d'été, ou, en cas de mauvais temps, dans la grange nettoyée pour l'occasion.

Réception de mariage de Marie-Ange Sigouin et d'Albani LeDoux, juin 1941, à la ferme familiale du chemin du Lac-Connelly, dans la municipalité de Saint-Hippolyte. Crédit photo : A. Michel LeDoux

Immense branle-bas

On y confectionnait, alors, de longues tables improvisées de madrier, supportées de tréteaux et recouvertes de draps blancs. Comme banquettes, des planches fraîchement planées étaient posées en équilibre sur des bûches. Pour le repas, comme toute la viande des animaux de la boucherie automnale était consommée, on comptait sur de vieilles poules, les moins productives, que l'on apprêtait savamment en sauce blanche. Longuement bouillies, défaites en morceaux, on en préparait d'énormes chaudrées servies dans une béchamel consistante, le tout arrosant un petit pain chaud maison du matin. C'était pratique et rapidement offert aux nombreuses tablées d'invités qui se succédaient, à tour de rôle, pour festoyer avec les mariés. Les serveuses attitrées ne manquaient pas de regarnir régulièrement les assiettes placées au centre de la table de petits pains chauds supplémentaires, afin que, comme il était de coutume, chaque convive puisse récupérer la sauce onctueuse restante, en l'essuyant de morceaux de pain, garnis abondamment de beurre maison placé dans les « tinettes » d'étain. On enlevait vite les assiettes pour les laver et y offrir le dessert composé de tartes variées, de confitures de fruits cueillis l'été précédent, ou de « sucre du pays ». Parfois, un pot de grès rempli de crème fraîche et un cruchon de sirop d'érable étaient mis à la disposition des invités sur la table, pour ceux qui avaient « la dent sucrée ». Desserts, sirop d'érable et crème fraîche constituaient, en soi, des cadeaux de noces apportés par les invités. Quant au boire, si parfois un vin léger de pissenlits ou de cerises noires à grappe, cadeau aussi des invités, servait au toast traditionnel, les hommes ne se privaient pas pour sortir leurs flasques et ingurgiter, avant, pendant et après le repas, de bonnes rasades de gros gin du pays.

Maringouin, *culex pipiens*[2]

Évidemment, quand on doit organiser une fête, au moment des premières chaleurs estivales québécoises de notre nature, on se doit de composer avec ces perfides moustiques que sont, maringouins et mouches noires. Ces bestioles, nous harcèlent et nous tourmentent jusqu'à exaspération. Et, traîtrement, malgré nos efforts pour les éloigner, nous piquent là où nos défenses ne les

attendait pas! À cette époque, les produits chimiques pour les éloigner n'existaient pas, mais nos ancêtres ingénieux partageaient, de génération en génération, la sagesse de certains us et coutumes qui semblaient efficaces.

Vertus du cèdre

Nos «baissières forestières» québécoises regorgent de thuyas, appelés «cèdres», au Québec. Outre la fumée purificatrice de cette espèce, déjà connue chez les Premières Nations, son odeur était aussi appréciée de nos ancêtres pour éloigner fourmis et araignées des fonds des tiroirs et des placards des maisons. À chaque grand ménage printanier, on ne manquait pas de les regarnir de branches fraîches. On s'en servait donc aussi lors de grandes rencontres extérieures. Parfois, on en brûlait à l'étouffée dans une chaudière éloignée qui laissait monter discrètement une fumée odorante. Et on garnissait aussi chaque table d'invités de rameaux que le soleil séchait lentement et qui répandaient une odeur subtile et insecticide. Dans la main de certaines femmes ménopausées ou de personnes âgées, ces rameaux se transformaient en éventails très appréciés.

Fumée des « brûlots »

La fumée des pipes ou « brûlots » jouait aussi un rôle. Chaque homme, lors de ces événements, entretenait sciemment sa pipe de plâtre ou de nacre afin de produire un halo répulsif de fumée au-dessus des têtes. Si aujourd'hui il serait mal venu de fumer en public et surtout de projeter sa fumée autour des personnes, à cette époque la fumée était la bienvenue pour chasser les moustiques. Fumer et offrir du tabac, à la venue d'un visiteur, faisaient même partie du rituel d'accueil et de politesse du maître de la maison. Ce visiteur savait vite s'il était le bienvenu lorsque l'hôte lui offrait sa « blague à tabac » pour « bourrer » sa pipe et jaser. On en commentait le goût et l'arôme et on s'enorgueillissait de concocter la meilleure recette de « tabac du pays ». Comme il était fréquent de cultiver quelques plants dans le coin du potager, chacun avait sa recette de fabrication. Selon le temps de séchage accordé, les feuilles donnaient soit un tabac doux ou amer et fort. Avec l'ajout de sucre en alcool ou en liqueur de fruit, combiné à une certaine macération, leur arôme s'adoucissait.

Maringouin *humanus*[1]

Saviez-vous aussi que le sobriquet de « maringouin » pouvait parfois qualifier des enfants et, discrètement, des adultes? Combien de fois j'ai entendu ce quolibet de « maringouin » dans la bouche des membres de ma famille pour désigner une personne « qui, traîtrement, aimait piquer et provoquer par ses commentaires et ses agirs! » Si comme enfant il est presque amusant de se faire qualifier par un parent de « p'tit maringouin tannant », ce message avait une autre portée pour un adulte! Et un « adulte maringouin », provocateur et bagarreur, devient tout un problème à gérer lors d'une célébration de mariage, surtout lorsque l'alcool enlève toute inhibition et permet aux inévitables rancœurs de la vie d'émerger!

Ainsi, plusieurs semaines avant un mariage, il était de mise que les parents de chaque famille rappellent à tous l'importance d'un comportement acceptable. Si la mère faisait appel aux sentiments en faisant valoir que dispute et chicane la chagrineraient au plus haut point, du côté du père, c'est la menace d'une perte de confiance, voire d'ententes en affaires, que cela viendrait menacer.

Planification minutieuse

Évidemment, pour s'y préparer, tout se jouait dans l'organisation. On s'affairait alors à décider de l'ordre de priorité des invités aux premières tablées et même des places désignées autour de la table. On tentait le plus possible de contrôler la fréquence et la quantité des « p'tits boires » des membres de nos familles. Et on approchait à l'avance certains hommes forts et de confiance qui avaient une certaine autorité, afin de maîtriser, au besoin, ceux qui manifestaient une agressivité naissante. Vous connaître mieux, je pourrais vous confier tant de secrets qui se cachent derrière les sourires des personnes qui posent sur les photos de cet article. Car, au-delà du récit heureux et aseptisé du moment d'une photo, il y a parfois celui, invisible, humain et « malaisant » d'enjeux humains, inhérents à l'inévitable jeu de pouvoir, et de liens affectifs d'une vie familiale, communautaire et sociale.

Photo souvenir des six filles de la famille de douze enfants de Marie-Louise Lachance et d'Henri Sigouin, chemin du Lac-Connelly, à Saint-Hippolyte, lors de la réception extérieure du mariage de la plus jeune, Marie-Thérèse, en 1949. Crédit photo : A.Michel LeDoux

NOTES

1 Genre humain, en latin.

2 Nom scientifique du maringouin de nos régions.