

En Acadie « Battre la vieille année »

Jean-Claude Dupont

Number 80, Winter 2005

Une bonne et heureuse... Le jour de l'An

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/907ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Dupont, J.-C. (2005). En Acadie : « Battre la vieille année ». *Cap-aux-Diamants*, (80), 17–22.



Dans les années 1930, de belles Acadiennes qui travaillent aux États-Unis «ne croient plus au père Noël!» Carte de vœux. (Archives de l'auteur).

EN ACADIE

«BATTRE LA VIEILLE ANNÉE»

PAR JEAN-CLAUDE DUPONT

Le 31 décembre et le Premier de l'an étaient un passage calendaire important au sein de la société traditionnelle. Comme ailleurs au Canada français, en Acadie, ce moment était souligné par des rencontres entre parents et amis et l'occasion de repas et de divertissements.

Dans les années 1950, ces activités comprenaient encore des gestes et des comportements magico-religieux destinés à préserver les humains et les animaux de maladies et autres malheurs. Aussi connaissait-on des façons de s'assurer que la nature soit bien disposée à l'égard de la famille.

Dans les différentes régions de l'Acadie des Provinces maritimes, dans les années 1970, des personnes âgées se rappelaient encore avoir participé aux fêtes de la Saint-Sylvestre et du jour de l'An à la manière ancienne, c'est-à-dire en «battant la Vieille Année» ou en «courant le cul de l'an».

«BATTRE LA VIEILLE ANNÉE» OU «COURIR LE CUL DE L'AN»

Le soir du 31 décembre, chez les anciens Acadiens, on fêtait la Saint-Sylvestre en «courant le cul de l'an». À cette occasion, les fêtards «enterraient l'année» en la frappant à coups de bâton. Ils tâchaient de détruire les mauvais génies de l'année qui se terminait et sollicitaient la protection des esprits pour s'attirer du bonheur durant l'année nouvelle.

La soirée se passait dans la gaieté; on tirait au poignet et à la jambette, on se racontait les mauvais tours joués à des concitoyens pendant l'année, tout en prenant des «petits coups» de *moon shine* ou de *crack corn beer*, des boissons alcooliques de fabrication domestique.

Puis, vers dix heures, c'était le temps de consommer des mets traditionnels associés à cette fête, entre autres, de la nourriture com-

portant de la râpuration de patate crue sous différentes formes.

Les poutines râpées

Dans le sud du Nouveau-Brunswick, on parle généralement de poutines râpées. Selon le père Clément Cormier, il s'agirait probablement d'un mets allemand adapté par les Acadiens. (Père Clément Cormier, «La poutine râpée, aux yeux de l'histoire», dans *Revue de la Société historique acadienne*, n° 1, 1961: 28 à 33).

Pour huit à dix personnes, prendre une douzaine de patates, en râper quatre crues et faire cuire les autres et les piler ensuite. Retirer le jus de la râpuration des patates crues et la mélanger avec les patates pilées en ajoutant un peu de sel. Faire des boulettes de patate et insérer dans chacune des cubes de lard salé cru. Faire bouillir pendant une heure et demie dans de l'eau salée. Les boulettes gluantes appelées poutines sont consommées chaudes et enrobées de mélasse.

On avait l'habitude de cacher dans les boulettes des boutons de différentes couleurs revêtant diverses significations pour ceux qui les découvraient, par exemple, amour, richesse, célibat, prêtre, etc.

Le soir du 31 décembre, jour de la Saint-Sylvestre, un homme déguisé en vieille femme venait frapper sur les quatre coins de la maison. (Jean-Claude Dupont. *Traditions populaires acadiennes. Le rituel de l'année*. Québec. Éditions GID, 2002, p. 37).

Le pâté à la râpuration ou râpuration *pie*

Le pâté à la râpuration de la Nouvelle-Écosse aussi appelé râpé ou râpuration *pie* prend la forme d'un pouding ou d'un pâté chinois. On le prépare ainsi :

Piler quatre patates dans leur eau de cuisson et mélanger cette pâte avec la râpuration crue de douze patates. Ajouter à cette préparation des cubes de viande de porc ou de poulet et assez d'eau pour faire une pâte légère. Étendre dans une casserole et faire cuire pendant une quinzaine de minutes, ou jusqu'à épaississement. Mettre du sel au besoin et faire griller en croûte dans le four pour servir ensuite à la manière de pointes de tarte ou de galettes.

À la Baie-Sainte-Marie, en Nouvelle-Écosse, la viande était souvent remplacée par du poisson, particulièrement de la morue sèche salée, ou par des moules, soit des moules, s'il s'en trouvait à ce moment.

Le râpé à la viande boucanée

Le râpé à la viande boucanée prenait aussi le nom de chiard à la viande boucanée dans les villages côtiers du Nouveau-Brunswick et aux alentours de Memramcook. Il se consommait surtout à l'époque où les gens conservaient de la viande fumée sèche à longueur d'année :

On étend d'abord des tranches d'un quart de pouce d'épaisseur de viande boucanée dans le fond d'une casserole après les avoir fait reposer dans de l'eau chaude. On recouvre la viande de patates râpées crues et on jette sur le tout des petits morceaux de viande fumée. Une fois salée et recouverte de tranches de viande fumée, la préparation est mise au four. Dans certaines régions, on recouvre le tout d'une abaisse de pâte. Ce mets se sert à la façon du pâté à la viande.

La poutine en sac :

Vers la fin du repas, l'arrivée des pâtisseries et du sucrage était toujours attendue, surtout la poutine en sac.

Il s'agit d'étendre de la pâte et de la découper en quatre grosses galettes carrées sur lesquelles on dispose des morceaux de pommes séchées et des raisins secs, ou de la confiture de fraises, ou de framboises, ou de bleuets. On relève les coins des galettes pour recouvrir la confiture et on enveloppe cette pâtisserie en lui donnant la forme de boule dans un sac de coton blanc. Attacher ensuite le sac et le faire bouillir pendant deux heures dans un chaudron fermé. Une fois cuite, chaque boulette est développée et tranchée en rondelles.



La pâte de poutine en sac est constituée de :

2 tasses de farine
un peu de soda et de poudre à pâte
1 ou 2 œufs
3/4 de tasse de sucre blanc
1/2 livre de graisse de porc.

La sauce douce qui sert à recouvrir les tranches de poutine en sac contient :

1 tasse de sucre blanc
une pincée de sel
2 cuillérées à thé de fécule de maïs
1 cuillérée à thé de vinaigre ou d'essence de vanille

Ajouter de l'eau bouillante pour éclaircir la préparation et laisser bouillir pendant quelques minutes.

**LA MISE À MORT
DE LA VIEILLE ANNÉE**

Lorsque la fin du repas arrivait, la gaieté faisait place peu à peu à une tranquillité relative; chacun se préparait à «la mise à mort de la Vieille Année» qui n'allait pas tarder à se manifester.

Tout juste un quart d'heure avant minuit, on entendait soudain des bruits sourds au dehors : quelqu'un commençait à frapper contre les quatre coins de la maison à grands coups de «palette à cochon». C'était un jeune homme déguisé en vieille femme, qu'on appelait «la Vieille Année», et qui s'efforçait de faire surgir de la poussière des murs de la maison.

Après un moment, les bruits annonçaient l'approche du visiteur vers la porte d'entrée qui s'ouvrait alors pour laisser apparaître la «Vieille Année». Aussitôt, les jeunes gens de la fête se jetaient sur celle qui se défendait de toutes ses forces pour ne pas se laisser enlever sa «palette à cochon», car tous voulaient s'approprier cet objet pour tuer la femme et s'assurer ainsi d'une bonne et heureuse année et le paradis à la fin de leurs jours.

Au nord du Nouveau-Brunswick, après s'en être pris à la Vieille, il était chanceux, pour les participants, de se faire tuer eux aussi à coups de bâton.

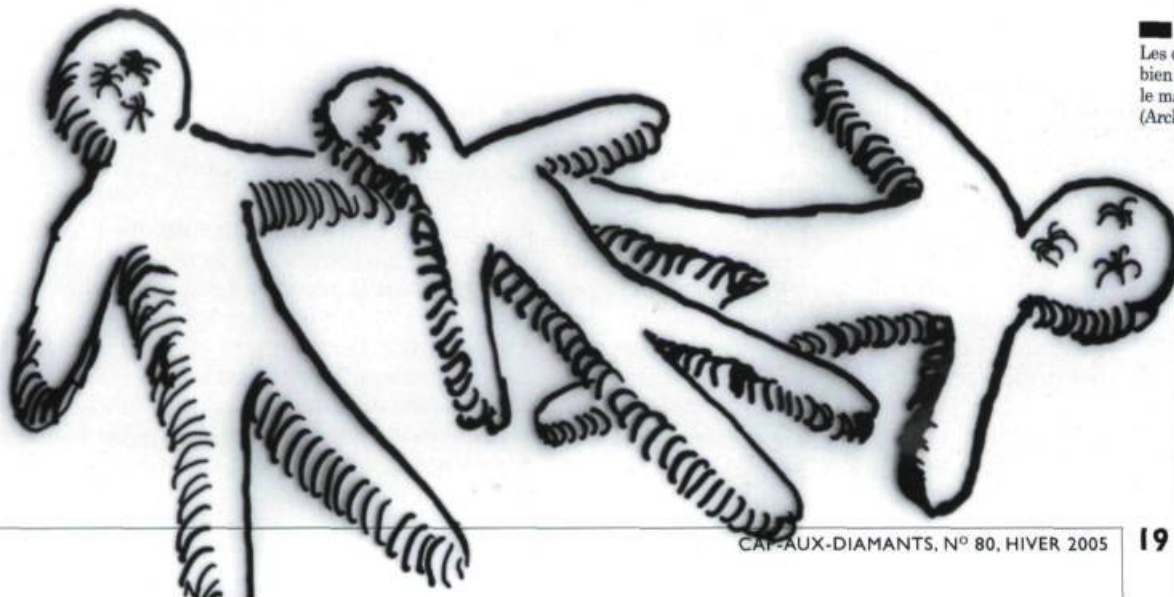
Aux îles de la Madeleine, à l'occasion de la soirée destinée à «courir le cul de l'an», des jeunes gens se déguisaient et enrôlaient l'un d'eux avec de la ligne de pêche, puis ils le traînaient de force avec eux, faisant semblant de le battre. (Anselme Chiasson, *La vie populaire des Madelinots*, Centre d'études acadiennes, Université de Moncton, 1966, p. 37-38).

Dans la région de Chéticamp, en Nouvelle-Écosse, les enfants ne voulaient pas se coucher ce soir-là avant d'avoir entendu une bande de jeunes gens frapper sur leur maison.

Dans les villages de Gloucester, au nord du Nouveau-Brunswick et chez les pêcheurs terre-neuviens, peu avant minuit, le chef de famille, en se tenant debout dans l'embrasure de la porte ouverte, tirait trois coups de fusil dans les airs.

Ailleurs, dans des villages côtiers du Nouveau-Brunswick, les jeunes filles qui voulaient se marier durant l'année sortaient à minuit sonnant «balayer la step» de la porte d'entrée de la maison, ce qui avait alors pour effet de faire apparaître leur futur mari.

Les catins de pâte faisaient bien plaisir aux petites filles le matin du jour de l'An. (Archives de l'auteur).



Dans les années 1925, saint Nicolas et le père Noël se rencontrent, tantôt à Noël, tantôt au jour de l'An. Mais l'enfant Jésus visite encore certains foyers. Image d'Épinal et carte de vœux. (Archives de l'auteur).



À Bouctouche, on s'assurait d'une année sans manquer d'argent si, avant minuit, on allait cacher dehors un petit sac de cents noires qu'on retournait chercher lorsque la Vieille Année avait été tuée.

FÊTER LE JOUR DE L'AN

Le matin du jour de l'An, il faut surveiller la première personne qui franchira le seuil de la porte, puisque c'est ce qui décidera si le bonheur jaillira sur la demeure l'année durant. Le meilleur augure est celui de l'entrée d'un garçon âgé de moins de douze ans, soit une personne qui n'a pas encore «connu le péché». Les anciens du comté de Kent, au Nouveau-Brunswick, faute d'un jeune garçon, se contentaient de la venue d'un homme d'âge mûr, mais surtout pas de la visite d'une femme qui n'apporte que de la maladie et parfois même la mort, ou d'un vieillard aux cheveux blancs qui fait entrer la malchance dans la maison.

Ce matin-là, les gens âgés se souviennent que jadis on attirait dans les maisons les petits garçons du voisinage en leur offrant des bonbons. Les femmes, elles, n'entraient pas les premières dans l'église. À Memramcook, les femmes pouvaient quand même s'attirer de la chance en étreignant à l'église une pièce de vêtement neuf le Premier de l'an.

Il semble que la bénédiction paternelle était peu répandue chez les Acadiens. À Shippagan, on se souvient que le plus vieux des garçons demandait la bénédiction et que le père souhaitait surtout à ses fils célibataires de se trouver une femme durant l'année. Dans la région du Madawaska, il y avait des pères de famille qui traçaient une croix sur le front de leurs enfants, sans faire de souhaits. Plus souvent, les souhaits du jour de l'An concernaient la «bonne santé et l'arrivée d'un enfant dans le courant de l'année».

Le soir du jour de l'An était le moment de fêter et de consommer du vin de bleuets, de betterave, ou de pissenlit et de savourer des mets traditionnels régionaux, particulièrement des fricots, des pâtes en pâte et des bourriques du pêcheur.

Le fricot du Cap-Breton

Un mets traditionnel du jour de l'An était le *fricot*. En Nouvelle-Écosse, où l'on se transmettait la recette, il était ainsi préparé :

On recouvre d'eau un poulet salé et on ajoute des oignons et de la sarriette. Compléter d'une livre et demie de viande maigre, soit des cubes de bœuf ou d'agneau, ou les deux viandes à la fois. Ajouter de la farine grillée.

Lorsque le poulet est tendre, on le recouvre de tranches de patates et de galettes de pâte. Il s'agit ensuite de faire cuire la préparation sur le poêle pendant une vingtaine de minutes dans un chaudron fermé.

Cette manière de préparer un fricot semble assez répandue en Acadie.

Le fricot de Moncton

Un fricot acadien de la région de Moncton, au Nouveau-Brunswick, s'apparente plutôt à un ragoût à la viande de lièvre, de porc ou de bœuf. La viande utilisée dépend de la saison, car ce mets se consomme aussi en d'autres temps. Généralement, en automne et en hiver, on prend de la viande de lièvre, période où l'on attrape les lièvres au collet. L'hiver, c'est aussi la saison de la viande de porc, tandis qu'au printemps et en été, on dispose surtout de viande de bœuf.

Il s'agit de faire bouillir des cubes de viande assaisonnée d'oignon pendant une heure et d'ajouter une sauce à la farine grillée. On ajoute ensuite des tranches épaisses de patates, de carottes et de navets, et l'on prépare des pâtes en forme de galettes (sans sucre) que l'on jette sur le dessus de la préparation. On cuit pendant une heure et demie à feu moyen.

La pâte en pâte

La pâte en pâte est un autre mets principal à base de viande ou de poisson souvent préparé pour le repas du jour de l'An :

On commence par mettre un premier rang de tranches de patates dans le fond d'un chaudron de fonte, puis on ajoute un rang de morceaux de viande de porc, de bœuf ou de morue. On recouvre d'un autre rang de patates et d'oignons, puis on sale et on poivre au goût. Des lanières de pâte viennent s'ajouter sur la préparation. Recouvrir d'eau chaude et cuire pendant quatre heures dans un chaudron fermé sur le poêle.

Le mioche

Tous ne disposaient pas de viandes fraîches; le mioche pouvait alors satisfaire les moins nantis. Les résultats dépendaient surtout des secrets de la préparation et de la cuisson :

Dans un même chaudron, faire cuire des tranches de navets et de patates, les piler et les mélanger ensemble lorsqu'elles sont bien cuites tout en conservant un peu du liquide de cuisson pour constituer une préparation épaisse. Faire rôtir des «grillades de lard», soit des tranches de viande de porc salée

ayant encore la couenne et ajouter des rondelles d'oignon rôties. Mélanger le tout et faire cuire sur le poêle dans un chaudron de fonte jusqu'à ce que le mets «prenne» ou «colle au fond», pour former un hachis rôti que l'on mange avec des betteraves vinaigrées.

Dans la région du Témiscouata, au Québec, où l'on «s'arrachait plus difficilement la vie» qu'en bordure du Saint-Laurent, ce mets prenait le nom de «patates à Barnard».



■
Saint Sylvestre, pape et protecteur des animaux. En France, sa fête, le 31 décembre, était l'occasion de chants, de danses et de cris. (P. Barret et al. *Almanach de la mémoire et des coutumes*. Paris, Hachette, 1980, p. 366).

La bourrique du pêcheur

Le repas principal du jour de l'An se terminait souvent par la consommation de la *bourrique du pêcheur*, un dessert populaire aussi durant l'année, mais toujours apprécié par «la visite». La préparation est la suivante :

4 tasses de farine

8 cuillerées à thé de poudre à pâte

1/2 cuillerée à thé de sel

1/4 de livre de graisse de porc

1 1/2 tasse d'eau froide.

La pâte étendue en abaisse est beurrée et recouverte de sucre d'érable ou de cassonade, ou de mélasse coupée d'eau, puis saupoudrée de muscade. Après avoir enroulé la pâte, on la découpe par rondelles d'un pouce et demi d'épaisseur. On étend ensuite ces galettes dans une casserole et on couvre d'une tasse d'eau chaude et d'une tasse de sucre blanc, puis on met au four et on attend qu'il se forme une croûte sucrée sur les pâtisseries.

Les catins de pâte

Dans les années 1940, selon la coutume le matin de Noël les petites filles trouvaient dans leur bas une catin de pâte. Plus anciennement, c'était plutôt au jour de l'An qu'on donnait cette pâtisserie.

Ce biscuit en forme de poupée de huit à dix pouces de longueur pouvait être garni de sucre d'érable. La pâte, semblable à celle du pain sucré ou des galettes blanches, pouvait aussi contenir des raisins secs ou des petits fruits sauvages, des cenelles, des bleuets, etc. À l'Île-du-Prince-Édouard, les catins étaient parfois décorées d'imitations de boutons et de bouclettes. À l'île aux Coudres, au Québec, des «étrennes» semblables se nommaient des «nolets».

On ne passait pas le temps des fêtes sans faire du tamarin, une sucrerie aussi appelée «tire étirée», à base de sucre blanc et de crème.

CONCLUSION

Les pratiques traditionnelles du cycle calendaire passées en Amérique avec les colons français aux XVII^e et XVIII^e siècles existaient en France, en Italie, en Espagne et ailleurs en Europe. Il s'agit de comportements issus de l'époque païenne véhiculés par les cultures indo-européennes, puis adaptés un peu partout dans le monde. (B. de L'Isle. *Vieux dic-*

tons de nos campagnes. Paris, Éditions de la Toison d'Or, tome 2, 1952. p. 273-274).

En Acadie, le rituel de la Saint-Sylvestre différait de celui encore joué en France au début du XX^e siècle. Là-bas, pour attirer la protection sur les animaux et les arbres du verger, les garçons se promenaient avec des chiffons enflammés au bout d'un bâton pour faire fuir les malédictions de l'année qui finissait.

Les Acadiens ont plutôt transformé le rituel en saynète comique destinée à attirer la joie et la prospérité dans la famille et la communauté. (P. Barret et al. *Almanach de la mémoire et des coutumes*. Paris, Hachette, 1980. p. 366).

Une adaptation comique semblable, «batter la Vieille Annie», pratiquée chez les Beauce-rons, au Québec, ne fêtait plus l'année, mais plutôt une vieille femme nommée Annie. Cette activité qui avait encore lieu, au milieu du XX^e siècle, laissait tomber les aspects de protection pour ne conserver que la partie divertissement.

Dans des milieux francophones de la région d'Albany, État de New York, où l'on retrouve nombre de descendants d'origine francophone venus du Québec et de l'Acadie, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, ces gens n'ont plus souvenance des pratiques de la Saint-Sylvestre, selon des enquêtes faites en 1988.

En Acadie, les pêcheurs exposés aux dangers de la mer sont plus enclins que les agriculteurs et les bûcherons, par exemple, à respecter les tabous et à prêter foi aux bons ou mauvais augures véhiculés par les anciens.

D'ailleurs, comme ces comportements visant à la conservation des pratiques magiques ne portaient pas ombrage aux croyances du catholicisme, les curés ne s'y objectaient pas. En fait, le malin, les fantômes, les punitions et les récompenses, la disette et l'abondance, relèvent aussi bien de la magie que des croyances religieuses.

Dans les milieux minoritaires, les traditions du rituel de la vie et du cycle calendaire, soit des témoignages de la culture spirituelle, furent aussi considérées comme faisant partie du patrimoine national, ce qui concourut à leur préservation. ●

Jean-Claude Dupont est ethnologue. Il est l'auteur de *Traditions populaires acadiennes : le rituel de l'année*. Québec, Les Éditions GID, 2002. 138 p.