

DOC 1

<http://www.encyclobec.ca/main.php?docid=96>

Les habilleurs

Quand le poisson s'accumule sur l'échafaud, les Maîtres de chaloupe, arrimiers et bossoints se placent à l'étal, une grande table de travail, revêtent un costume approprié et aiguisent leurs couteaux. Les garçons de grave, engagés exclusivement pour la manutention, leur apportent les morues à l'aide de boyards (civières). L'habillage proprement dit commence alors et se déroule en trois temps : la première étape relève du piqueur qui tranche le cou du poisson, lui ouvre le ventre jusqu'au nombril puis coupe un os à la hauteur des ouies. Il passe ensuite la morue à son voisin, le décolleur. Celui-ci la vide de ses viscères, mais prend soin de récupérer le foie et les raves, ou œufs, pour les déposer séparément dans des récipients spécifiques. Ceci étant fait, il retourne la morue sur le ventre, lui détache la tête du corps et la pousse à l'habilleur, placé de l'autre côté de la table. Ce dernier décharne l'arrête du poisson de sa chair à l'aide de son couteau puis la jette à sa droite dans une brouette destinée à cet effet.

Mario Mimeault, M.A Histoire
Chercheur indépendant,
Gaspé, le 26 juillet 2002