

Racines de la communauté 1896-1937

Pratiques des premiers temps

Si la vie est le courage d'agir, tel que le dit saint Théophane, les premiers colons étaient certainement vivants et forts. Ils pratiquaient leur mode de vie en harmonie avec leur environnement, faisant usage de ce que leur environnement canadien leur offrait en l'offrant à Dieu. Ils bénissaient le sol, leurs plantations, leur cuisine, leurs repas d'un signe de croix fait avec une main rugueuse fatiguée par le travail. Ils trouvaient également un temps pour la beauté, ornant leurs frustes cadres de vie de broderies souvent faites à compter de sacs de jute.

Les couronnes de mariage étaient confectionnées avec des feuilles et des fleurs, il y avait des chatons de saule en abondance pour le Dimanche des Rameaux et les champignons sauvages canadiens avaient leur place sur la liste des aliments festifs de choix. Les croix étaient taillées à même le bois local. L'encens des encensoirs s'élevait dans la fraîcheur de l'air nordique canadien.

L'environnement appelait à la prière : pour surmonter les épreuves dues aux mauvaises routes entre des paroisses disséminées sur de grandes distances, aux enlissements sur des pistes boueuses, aux morsures des mouches noires et des moustiques; il y avait aussi les préoccupations quotidiennes concernant la manière de labourer ou l'endroit où aller lorsqu'un fils tombait malade...dans ces cas, la foi, les prières des pionniers étaient directement appliquées à la vie. Déjà la Divine Liturgie des débuts faisait partie d'un passé en émergence, le lieu béni, l'endroit vers lequel retourner. Les racines de la foi orthodoxe commençaient à puiser au terreau.

Les familles se rendaient à l'église dans des chariots tirés par des chevaux ou par un bœuf, lesquels étaient attachés à des arbres jusqu'à la fin de la célébration (plus souvent jusqu'à la fin du jour à cause du repas pris en commun). Ceux qui habitaient assez près marchaient à travers champs, apportant leur « paska » pour le faire bénir.

Les habitations rudimentaires reflétaient la foi. Une première visite rendue en 1900 à la colonie de Shandro en Alberta donne une idée de la

vie dans une habitation souterraine qui s'est avérée être une surprise agréable pour le visiteur :

À 22 heures, nous sommes arrivés au domicile d'un riche et courtois Bucovinien, Stephen Shandro. L'homme n'avait pas encore de maison ou de hutte et on m'a conduit jusqu'à une sorte de fosse couverte de terre. Me penchant et passant une porte minuscule, j'ai descendu des marches dans un passage étroit conduisant à la maison. Mais la résidence avait un intérieur chaleureux qui venait compenser son extérieur peu attrayant. Mon regard a croisé un gros poêle russe, récemment et soigneusement blanchi. Le reste de la pièce ... était complètement recouvert de tapis de coton propres réalisés par les Bucoviniens aux multiples talents. Une lampe était suspendue à un mur, éclairant le douillet « budda », nom donné à leurs habitations par les Bucoviniens. Des bancs étaient alignés le long des murs, eux aussi recouverts de tapis. Il y avait sur la table deux rangs de beaux « kalaches » (pains tressés) blancs. Au coin avant se trouvait devant les icônes une lampe de veille. Selon la coutume russe, la dame nous a alors accueillis avec les mots : Nous demandons à notre père spirituel qu'il ait la clémence de goûter au sel et au pain, ainsi qu'à tout ce que le Seigneur nous a donné. Le « budda » a été entièrement mis à ma disposition : une tente adéquate, comportant une croix à trois barres et une table neuve, avait déjà été montée en vue de l'Office divin.

De leurs contrées natales, ils ont apporté avec eux plusieurs de leurs coutumes, y compris le respect qu'ils avaient depuis des siècles à l'égard des personnes âgées et selon lequel était déterminé qui commençait en premier quelque chose, qui parlait en premier et même parfois qu'elle était la seule personne ayant droit de parole! Tel que l'ont noté des prêtres et d'autres personnes, certains avaient des coutumes complexes, des habitudes exclusivement orthodoxes. Toutes ces coutumes avaient pour but d'enrichir les saisons, tout en resserrant les liens entre les familles.

« Environ une centaine d'enfants et le même nombre d'adultes ont communié. Les hommes se sont présentés en premier, puis, les femmes. Souvent on entend vas-y, frère Ivan, et la réponse, tu y vas frère Kostia, tu es le plus âgé. L'un des traits caractéristiques les plus connus des Bucoviniens est la demande mutuelle de pardon juste avant la Communion. L'un dit à l'autre : Je vous le demande, frère, pour la première fois. L'autre répond : Que Dieu te pardonne. Et la seconde fois?

demande le premier. Et la seconde fois, répond celui à qui s'adressait la demande de pardon. De la même manière, trois fois. »

- Pour la Pâque, l'orge était mise à germer à temps pour envoyer des boîtes de longues pousses vertes destinées à verdir le Saint Tombeau.
- À la Pentecôte, plusieurs enfants apportaient des fleurs sauvages à l'église pour qu'elles soient ajoutées aux branches vertes, souvent des jeunes arbres en entier, ornant les églises; d'autres enfants décoraient de cette manière les barrières du cimetière.
- Les fleurs de la Pentecôte étaient apportées à la maison, séchées et transformées en « encens » devant être utilisé lors d'une occasion spéciale.
- Durant l'hiver, l'une des traditions de Noël était d'apporter un souper de Noël aux membres les plus âgés de la famille ou aux parrains et marraines, si la distance le permettait.
- À certains endroits, le père de famille faisait brûler de l'encens et s'en servait pour bénir la maison avant le souper de Noël; l'encens restait par la suite sur la table tout au long du repas.
- Tel qu'on le fait de nos jours, on échangeait toujours avec sincérité la salutation religieuse d'usage, « Le Christ est né! Glorifions-Le! »
- Lors de l'Épiphanie avait lieu la bénédiction de l'eau. À Whitemud Creek près de Rabbit Hill, le prêtre taillait une croix dans la glace recouvrant le ruisseau et bénissait l'eau. Les paroissiens apportaient à leur famille un pot de cette eau bénite fraîche.
- « Le Christ est ressuscité! En vérité, Il est ressuscité! » Les pains de la Pâque et la bénédiction des paniers de nourriture destinés au déjeuner pascal faisaient partie (et le font toujours) d'une riche tradition.
- Les funérailles étaient souvent célébrées dans les maisons; on y tenait, jusqu'au matin, une vigile nocturne au cours de laquelle étaient lus des psaumes et des prières.
- Après quarante jours et au bout d'un an, des célébrations de commémoration avaient lieu (et habituellement chaque année, lors de périodes particulières du cycle liturgique); on mangeait alors du colybe ou « kutia », du blé avec des graines de pavot, du miel, des noix, (souvent décoré d'une croix en friandises). Dans les anciennes paroisses, il arrivait souvent que tous les paroissiens mangent avec une cuillère commune et à même un seul bol placé à l'arrière de l'église suite à la célébration.

Les jeunes

À voir les photos des célébrations religieuses et celles des familles, il est évident que les familles étaient nombreuses. Les communautés comptaient donc plusieurs enfants car il y avait à peu près une famille établie à tous les quarts de section de terre arable. Les enfants apportaient une dimension dynamique et ils avaient leurs saisons, tout comme les arbres et les oiseaux. Les saisons remplissaient la vie de chacun et on gardait un œil sur la température.

Avec l'automne venait le dur labeur d'entreposer les légumes dans le cellier pour l'hiver, d'aider à faire les meules dans les champs. Cela se terminait lorsque vous aviez à briser la glace du marécage, afin que le bétail puisse boire. Puis commençait l'hiver.

Dès que furent constitués les districts scolaires, il y avait une école mais les enfants ne pouvaient commencer qu'à partir du moment où ils étaient assez âgés pour s'y rendre en marchant sur une distance de plusieurs kilomètres.

Personne n'était oisif. On avait les longues soirées d'hiver pour lire, tricoter, assembler des courtepointes ou faire de la broderie à la lumière de la lampe, une mèche trempant dans l'huile, qui s'avérait être un éclairage beaucoup plus lumineux que l'éclairage naturel. Les langues ancestrales étaient enseignées en soirée à la maison, comme c'était le cas chez la famille Derhak de Sandy Lake.

Dans certaines familles, chaque enfant devait tricoter ses mitaines pour l'hiver, aider à fabriquer des courtepointes en laine ou encore à effectuer l'interminable « peeria-derti » (préparer des plumes pour les oreillers en enlevant leur fibre centrale dure). Quelle patience il fallait pour fabriquer un oreiller! Mais on avait du temps pour la glissade, même si ce n'était que du haut des meules de foin ou des berges du ruisseau, et parfois, pour le patinage.

Au printemps, les veaux et les agneaux naissaient et l'eau recommençait à couler dans les ruisseaux. Et le splendide été amenait avec lui toutes sortes de choses agréables, de même que le lavage de la laine au lac, le transport du foin, la cueillette des baies et, pour ceux qui vivaient près de l'eau, la baignade. On faisait des balles à partir de poils de vache enroulés très serrés, puis on cousait à même la balle un morceau de tissu

pour la recouvrir : on ne l'appelait plus dès lors balle mais plutôt « cochonnet ». « Jouons au cochonnet! », tel était le signal lancé pour débiter le jeu.

C'était étonnant ce qu'on pouvait fabriquer à partir de presque rien : des retailles de tissus étaient transformées en poupées, des bobines de fil, en bouchons et ce que vous ne pouviez fabriquer, vous pouviez l'imaginer, ce qui était encore plus amusant! Les râteliers à foin devenaient des bateaux, les champs cultivés, de vastes plaines découvertes par les premiers explorateurs, la forêt, un monde vert mystérieux marqué de sentiers secrets et plein des doux chants du merle et de l'alouette des champs.

Et que disait cet oiseau? Babouchka a dit que c'était « Petro-Petro, eta ti? Chi khto?» (En russe) [Ce qui signifie : « Pierre, Pierre! Est-ce toi? Ou qui est-ce? »]

La grenouille a dit : « Borr-rr-sch, Borr-rr-sch! » Et son partenaire a répondu : « z Bur-ak-ka-ka-mi », « z Burr-ak-ka-ka-mi! » (En ukrainien) [Traduction : « Borsch! Borsch! », « Avec des betteraves! Avec des betteraves! »]

Fêtes ecclésiales

Recouvrez les tables avec des nappes de fête!
Sortez les tapis aux couleurs vives!
Cuissez les pains de froment tressés!
Car les trois jours de fête arrivent dans notre maison.
Le premier est la Nativité,
Le second est la Bénédiction de l'Eau,
Le troisième est le Jour de St Basile!

Chant de la Nativité ukrainien, « Raduisia » [Réjouissons-nous!]

Pour certains, les préparatifs de la Nativité (« Rizdvo », « Rozheshtvo ») avaient comme point central la préparation du saint Souper de la veille de Noël. Suivant la tradition slave de plusieurs endroits, le « kutia » (blé bouilli avec des graines de pavot et du miel) était cuisiné pour Noël. Le blé devait être nettoyé à la main, une activité faite en famille, afin d'éliminer toute impureté. Les champignons spécialement séchés pour

Noël (souvent des morilles de choix) étaient mis à tremper, de même que les fruits séchés destinés à la fabrication de la compote (« sushenitsi »).

Le repas de la veille de Noël était aussi solennel que celui de la Pâque, mangé en famille, lorsqu'apparaissait la première étoile dans le ciel. Des chants de Noël (« koliadki ») étaient entonnés à la maison et on se rendait ensuite en chantant d'une ferme à l'autre selon la pratique connue sous le nom de « promener l'étoile », soit une grosse étoile lumineuse attachée à une perche.

Le Christ est ressuscité! En vérité, Il est ressuscité!

Puis venait la Pâque (Pâques). Elle arrivait avec le printemps, après le temps du Carême qui avait été précédé par le « maslenitsa » (Jour du Beurre), ce jour où on mangeait des crêpes trempées dans du beurre et après lequel les produits laitiers (et tout produit de source animale) étaient écartés pendant quarante jours.

Après une Semaine Sainte sérieuse comportant les douze Lectures de la Passion du Christ et la procession du Saint Suaire autour de l'église, c'était le temps de la Pâque, de la célébration de la Résurrection, la festivité orthodoxe la plus glorieuse de l'année.

Bien entendu, comme on manquait de prêtres les premières années, la communauté ne pouvait avoir toutes les célébrations de la Semaine Sainte. Une tradition apportée d'Ukraine consistait à se réunir le samedi soir, à allumer un grand feu et à veiller jusqu'à l'aurore au moment où devait débiter la célébration pascale. Le feu était parfois allumé le soir de la Pâque.

De belles robes nouvelles brodées étaient confectionnées à même des sacs de farine. On trouvait des rubans pour mettre aux cheveux des filles. Le « Paska » (le pain pascal) était cuisiné et décoré des lettres XB, les premières lettres de « Le Christ est ressuscité » en Slavon. Ceux qui avaient la chance d'avoir une célébration se déplaçaient en chariot à cheval ou marchaient à travers champs pour se rendre à la bénédiction pascale. La salutation « Le Christ est ressuscité! » était utilisée jusqu'à l'Ascension.

C'était la coutume de faire sonner les cloches de l'église le jour de la Pâque et, tout au long du jour, les cloches des campaniles en bois carillonneraient à travers les prairies, en écho avec celles des campaniles

des cimetières orthodoxes, ce qui a fait dire à un colon réfléchi que « même les défunts sauraient que le Christ est ressuscité! » Si n'importe qui pouvait aller faire sonner les cloches, c'était particulièrement les jeunes qui le faisaient. Lorsque se taisait le carillon des cloches, le temps s'arrêtait. Tout était calme, car le Christ était ressuscité, tel qu'en attestait la vive lumière printanière et les oiseaux qui avaient repris leurs trilles.

Les célébrations pascales n'avaient pas lieu que pendant une seule matinée. Le dimanche soir étaient célébrées les Vêpres pascales s'il y avait un prêtre. Les jeunes se rassemblaient sur une parcelle d'herbe près de l'église pour chanter et bavarder. Chacun d'eux apportait un peu de nourriture et les réjouissances se poursuivaient pendant des heures. Le Lundi et le Mardi Radieux étaient également jours de fête; le jeudi soir, il y avait danse en plein air au son d'un orchestre maison (composé de quiconque pouvant jouer d'un instrument) et on dansait « kolomayki », « chaban », « arkan » et danse des sept sauts autour des musiciens. Dans les prairies, pour tenir lieu de plancher de danse, on utilisait même par beau temps les ponts en bois, des planchers de danse tout prêts.

« C'était "viens, Marusia, allons, Katrusia!" Tout le monde dansait. Il ne s'agissait pas d'une affaire de couples, tout le monde avait du plaisir.

Et lorsque la danse était terminée, personne ne vous ramenait à votre chaise, vous restiez seulement debout quelque part. Mais qu'est-ce que je dis là, quelle chaise?

À bien y penser, il n'y en avait pas! Tout le monde se tenait debout. »

Mariages

...et il y avait durant l'été les mariages, avant lesquels les futurs époux allaient inviter toutes les personnes du voisinage. Il n'était pas rare que des mariages aient une assistance de plus de 80 familles. La cérémonie sacramentelle avait parfois lieu plusieurs semaines à l'avance, lorsque le prêtre était dans la région, et la célébration avait lieu par la suite.

Les cérémonies hautes en couleur des Vieux Pays continuaient d'avoir cours : demander la bénédiction aux parents avec agenouillement, tresser la couronne nuptiale (« vinkoplatinia ») en chantant des airs spéciaux, avoir un intendant (starosta) de la fête, comme aux noces de

Cana, et présenter les cadeaux au son d'une musique particulière jouée par un orchestre maison.

Que dire de la fête? Elle impliquait des semaines de préparatifs, pouvant être l'abattage d'un bouvillon ou d'un cochon pour en faire des rôtis, de la saucisse ou du « studenetz » (tête fromagée), la cuisson dans des fours en plein air de grandes quantités de porridge de semoule de maïs (« kulesha »), ainsi que la préparation de légumes frais du jardin, d'oignons verts à la crème sûre, de concombres salés et de champignons sauvages. Les feuilles de choux farcies au sarrasin étaient un autre des mets fins.

Dans le district de Sheho, Assiniboia, comme il n'y avait pas d'autre sorte de viande, quarante gros lièvres étaient servis lors du banquet de mariage. « Nous les avons fait cuire en plein air, avec de l'ail et des oignons, dans un four en argile. Délicieux! » S'ajoutait à cela un baril de « horilka » (vodka) maison, brassée à partir de pommes de terre et de blé, et tout le monde buvait à la santé du jeune couple qui demeurait pendant plusieurs autres années dans la demeure des parents du marié.

Selon les circonstances, les mariages urbains pouvaient s'avérer différents. De nombreuses décennies de festivités de mariage ont eu lieu dans des salles communautaires, souvent rattachés aux paroisses, et lors de plusieurs d'entre elles a été conservé cette tradition d'avoir en plein air un four en argile pour cuire les plats nombreux garnissant les tables de banquet.

Il y avait des femmes particulièrement douées en ce qui a trait à l'organisation de repas et, dans certains districts, il est devenu pratique courante d'embaucher une « cuisinière ». Elle arrivait 3 jours avant le mariage, afin de superviser la boucherie, préparer la viande et superviser les femmes qui préparaient la nourriture. Ces mariages étaient superbement festifs et les jeunes gens de toute origine ethnique venaient depuis des kilomètres à la ronde pour la danse (laquelle avait habituellement lieu dans une grange vide).