



Le bourbier esturgeon (Sturgeon Slough) dans le nord-est de Richmond – par Terry Slack

Nous restons à Richmond, mais nous allons vers Richmond est. Le bourbier sud de Tree Island sur le bras nord du fleuve était connu dans le passé en tant que habitat de beaucoup de grands esturgeons. On appelait ce bourbier « Great White Sturgeon Slough ». En 1876, Henry Roland, était un vieux pionnier à Richmond et à Vancouver, et il lit maintenant une histoire de ses expériences avec l'esturgeon dans le bras nord. Je pense que c'est intéressant que nous lisions son histoire parce qu'elle nous amène loin, vers l'année 1876. Voyons donc ce qu'il avait à dire. M. Roland dit ceci :

« Pour nous en sortir financièrement, je me faisais embauché pour la journée comme pêcheur. Je pêchais le saumon au bras nord, à un endroit qui s'appelait Sturgeon Slough. Mais j'attrapais aussi beaucoup de très grands esturgeons. Mais je les laissais partir parce qu'il n'y avait pas de demande pour l'esturgeon. Le patron de la conserverie à New Westminster ne les achetait pas à cause de leur chair blanche. »

Donc, c'est assez intéressant qu'il n'y avait pas de raison pour tuer l'esturgeon à cette époque parce que la chair était blanche. Mais plus tard l'esturgeon est devenu vendable et M. Roland a dit que c'était profitable parce qu'on les payait 10 sous sur la livre et que beaucoup d'esturgeons du bras nord pesaient 400 ou 500 livres. Donc, ça faisait beaucoup d'argent pour les pêcheurs à cette époque.

La conserverie utilisait l'ichtyocolle de la vessie natatoire de chaque esturgeon dans la fabrique de « Ising Glass », une poudre blanche moulue qu'on utilisait pour clarifier le vin. Donc ils vendaient la chair, mais la partie la plus importante à la conserverie esturgeon à New Westminster était cet « isinglas ». C'est la matière de la peau de l'esturgeon qu'ils pouvaient sécher, moudre, vendre et utiliser pour la clarification des vins rouges et blancs en Europe. Donc, c'était quelque chose qui a donné de la valeur au poisson.