Le poisson, le pêcheur et l'épouse du pêcheur

The fish, the fisherman and the fisherman's wife

Pierre Grenand et Françoise Grenand

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6207>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.6207

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Pierre Grenand et Françoise Grenand, « Le poisson, le pêcheur et l'épouse du pêcheur », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 18 | 2020, mis en ligne le 31 décembre 2020, consulté le 29 janvier 2021.

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6207> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.6207>

Ce document a été généré automatiquement le 29 janvier 2021.

Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Le poisson, le pêcheur et l'épouse du pêcheur

The fish, the fisherman and the fisherman's wife

Pierre Grenand et Françoise Grenand

À « L'Internationale des pêcheurs à la ligne », déjà dédicataire de *La boîte à pêche* de Maurice Genevoix

Le pêcheur

Révélation à l'ethnologie

- 1 Bien sûr, tous les peuples ne sont pas pêcheurs, souvent pour des raisons évidentes. Moins fréquent est, sans doute, le fait de vouer le poisson aux gémonies. C'est ce que je découvris lors de ma première année des bourses Zelligs chez les Navajo du Nouveau-Mexique et de l'Arizona¹. À Gallup, j'avais acheté des boîtes de sardines, c'est tellement pratique, les sardines, quand il n'y a pas grand chose à manger. Le *Navajo Tribal Council* m'avait installé chez une vieille grand-mère qui avait besoin d'aide pour garder ses moutons. En dehors du *bannock bread*, d'un peu de maïs et de flocons d'avoine, la nourriture était plutôt limitée ; je sortis donc mes sardines. La réaction fut immédiate : « C'est la nourriture des monstres, ceux qui vivent dans un monde d'en dessous », sorte d'enfer clapoteux. Une boîte de sardines fut mon premier contact avec les mythes, et je la mangeai en entier. J'avais dix-sept ans.
- 2 S'il y a une morale à cette histoire, elle m'arriva l'année suivante, lorsque je compris qu'au delà de nos choix intellectuels, nous sommes profondément conditionnés par des pratiques acquises dans notre environnement sociétal qui deviennent, au final, des nécessités existentielles.
- 3 Ma seconde année des bourses Zelligs se déroula en Guyane française et alors là ! Que d'eau, que d'eau ! eût énoncé Mac Mahon. Qui dit eau, dit poisson ; qui dit poisson dit

pêcheur. Je suis d'une famille de pêcheurs, accompagnant déjà mon père sur son dos avant de savoir marcher. Dès mon arrivée à Saint-Laurent-du-Maroni, j'avais appris avec les gamins créoles à monter une ligne à main plombée et je pêchais tous les soirs sur le débarcadère *coco-merlos*, *carpes-tamponnées* et *douaniers-cacas*, planqués à l'ombre des toilettes publiques, leur mère nourricière.

Figure 1 : Saki, pêcheur wayāpi

© J.-M. Beaudet, Trois-Sauts, 1979

- 4 Trois semaines plus tard, je fus déposé au village wayana de Malawate sur une île de la rivière Itany. Malawate et son épouse me traitèrent comme un fils et j'eus droit, en un mois et demi, à une véritable initiation au monde amérindien. Et la pêche dans tout cela ? Elle fut au cœur de l'initiation. Je faisais équipe avec deux adolescents, Anaimin² et son frère Alauli. Plus jeunes que moi, ils n'en étaient pas moins mes maîtres. Que faisons-nous toute la journée hors des moments de vie avec les adultes ? Nous pagayions, nous pêchions, nous nous baignions et puis nous recommençons. J'avais indubitablement rencontré là le genre de vie parfait qui allait me permettre de conjuguer science et agrément. Quelques diplômes et un mariage plus tard, nous voici à Trois-Sauts, haut Oyapock, cœur du pays wayāpi, où nous nous essayons, Françoise et moi, à l'ethnographie et à l'enseignement bilingue.

Descendre la rivière

- 5 Pratiquée tantôt en canot, tantôt à pied, la pêche amazonienne est profondément liée à la mobilité. Pêchotter pour assurer sa pitance du soir est souvent une activité individuelle ; on rapporte quelques *mani'i*, piranhas ou autres *akala* ; cette pêche-là peut vraiment être qualifiée de subsistance.
- 6 La vraie pêche, c'est autre chose. Elle se joue à plusieurs. C'est une partie de plaisir... enfin presque, *Mère-nature* n'étant pas toujours clémente. Nous sommes fin avril, le fleuve Oyapock coule à plein bord ; ses eaux limoneuses roulent un flot continu, léchant

les basses branches, pénétrant chaque jour un peu plus en forêt. Bientôt les *kulimata* et autres *kaunali* pourront s'y gaver de débris végétaux et se reproduire. Pour l'heure, l'aube est poisseuse, il a plu toute la nuit. Quatre gaillards sortent de leurs carbet respectifs, l'un avec une pagaie, tous avec leur attirail de pêche et leur fusil. Le fusil, c'est *au cas où*, car lors de la grande saison de fructification des arbres et des palmiers, tous les animaux frugivores sont de sortie. Les Amérindiens savent, au propre comme au figuré, changer leur fusil d'épaule.

- 7 Revenons à nos amis ; la veille au soir, lors d'un petit cachiri familial, l'un d'eux a indiqué que les mombins étaient mûrs *en bas de* Pasisiti. On parle comme ça : c'est « en bas de » ou « en haut de ». L'équipe rapidement s'est formée : l'un fournirait l'essence, l'autre avait encore pas mal de munitions, le troisième, en l'occurrence moi-même, dit qu'il avait une bonne réserve d'hameçons, du n°6 au 2/0. Donc le compte y était. Pour le reste, le matériel est toujours prêt à pêcher. Chacun dispose de cannes à pêche adaptées à toutes les espèces ; idem pour les lignes à main, dites encore lignes de fond.

Figure 2 : Ligne à main sur son plioir, avec son appât, un demi-poisson mort

© Y. Grenand, Trois-Sauts, 2009

- 8 Les cannes à pêche amérindiennes valent le détour. On parle de fusion de l'homme avec la nature, mais là, attention, c'est la nature qui a fusionné avec l'homme. Elle lui a fait cadeau des *pina'i*, littéralement « tige-hameçon ». Celles-ci sont des jeunes pousses d'Annonacées³ que l'on coupe à la taille désirée, selon la proie recherchée, variant de 1,50 à 3 mètres. Débarrassée de son écorce (sauf la poignée) puis passée à la flamme, et parfois bleuie au suc de génipa, cette canne très fine, souple de ferrage, est un instrument de pêche redoutable.
- 9 La pêche du jour, celle que l'on espère du moins, est celle du pacou, gros poisson frugivore rond comme une lune, à chair délicieuse⁴. On n'est jamais sûr de rien, à la

pêche comme à la chasse. Depuis les temps anciens, cette interrogation est permanente. Mais là les mombins étaient mûrs à Yawasikwa, enfin, il y a déjà quelques jours ! On parlerait en écologie humaine d'optimisation. Nous voilà partis ; même avec un moteur 9,9 CV, la venture est plutôt fraîche, l'air est saturé d'humidité. Un geste discret signale un toucan ou une amazone à droite ou à gauche ; un autre tout aussi discret indique qu'on continue. Tiens ! au village Pina, rien ne bouge, souvent on y boit un coup pourtant ; bon, on continue. Les sauts sont gommés, nous descendons vite. À Yawasikwa, beau-frère Alasuka fait couper le moteur. Nous entrons dans le vif du sujet.

- 10 Les appâts : en voilà une grande question. Celle que se posent les pêcheurs du monde entier. C'est la forêt qui nourrit l'essentiel des poissons amazoniens⁵. Nous, nous n'avons pas grand chose à accrocher à l'hameçon, des *yanipa'i* cueillis la veille par beau-frère Saki. C'est un gros fruit que l'on doit couper en quatre et la pulpe se délite facilement. Dès la première attaque du poisson, il ne reste que la peau trop dure. On va essayer pour voir. Voici l'action de pêche : la ligne, accrochée au niveau du scion, est déroulée. Sur nos cannes de trois mètres – nous visons le gros – la ligne mesure deux fois la longueur de la canne. C'est ce qu'on appelle classiquement la grande volante. En France, nos anciens la pratiquaient en été avec des cannes en bambou japonais, en aval des gués avec, pour appât, des grillons ou des sauterelles, cherchant les gros chevesnes rôdeurs.
- 11 Moteur coupé, nous dérivons ; Alasuka à l'arrière, et Tāmũ Kāsĩ à la proue, maintiennent le canot dans l'axe du courant, leur pagaie immergée servant de gouvernail. La difficulté est de se tenir parallèlement à la rive qui est notre objectif. De leur main libre ils pêchent comme nous tous. *De facto* nous allons exploiter tous les calmes formés par la végétation immergée, partout où les fruits tombés tournoient gentiment. Savoir lancer, voilà le secret. D'un geste souple, premier lancer manuel de l'appât vers le milieu du cours d'eau, toujours vers l'amont ; lorsque le courant tend la ligne, mais pas trop, second lancer, d'un seul coup de poignet, légèrement vers l'aval en direction de la rive. Si l'appât n'est pas attaqué, on relance. Mais cette belle gestuelle n'est pas taylorisable : elle doit s'adapter aux obstacles en l'air et en bas, renvoyer délicatement la ligne vers la rivière en fin de dérive. Et nous sommes quatre pêcheurs. Donc bien sûr il ne faut pas s'emmêler. Ce n'est pourtant jamais fastidieux ; nous sommes là quatre joyeux compères rompant de temps à autres le silence par une bonne blague ou un commentaire sur le spectacle privé de la forêt. Et du spectacle, il y en a !
- 12 Soudain, à la pointe du canot, le plus jeune, Tāmũ Kāsĩ, interjette « *nila !* », il vient de rater une touche. Nous relançons tous. Ils sont là ! Qu'est-ce qu'une touche ? Instant divin qui met en contact le pêcheur avec la rivière, qui lui révèle ce monde qu'il ne voit pas et dont il essaie de comprendre les arcanes. Ce n'est pas encore un combat mais plutôt un jeu de dupes. Le fil s'immobilise et remonte insensiblement le courant : c'est une branche ? Non ! c'est un poisson. Oui ! il bouge vers la rive. On rend d'abord la main pour accompagner le mouvement⁶. Puis c'est le moment de relever la canne obliquement ; gare au mou. Enfin, le ferrage. Celui-ci est le bon. Et un *paku pītā*, joli. « Une livre et demie » dis-je ; mes camarades adorent mes estimations de poids, les Français comptent tout, c'est bien connu. On le travaille en douceur, un coup de canne pliée à droite, un coup à gauche, gare aux branches, le voilà fatigué, on le caresse un instant le long du bordage, par ici mon petit, il est dans le canot.
- 13 Nous voici à Pasisiti ; les mombins sont là, juste en aval de la boucle. Ce sont des arbres bien gentils. Ils ont le bon goût de surplomber la rivière ; il y a même un lieu-dit

nommé *Akaya apë*, « le mombin courbé ». Un coup d'œil vers le haut : il y a encore beaucoup de fruits pendant au bout des branches, tant mieux. En bas, tout va bien. Ils sont là. Qui ? Les pacous et les fruits de mombins. Un premier remous, pour ainsi dire sacrifié, fournit les appâts. On choisit ceux qui sont encore bien jaunes, bien fermes, les autres sont opalescents de pourriture ou réduits à l'état de noyaux spongieux. On y arrive enfin. Toute la journée va se jouer en quelques minutes. Ils sont là, les pacous, dans les petits calmes, ils mangent avidement et remuent doucement la surface de l'eau à chacune de leur bouchée. Ce doit être paradisiaque pour eux. L'eau trouble aide notre approche. Pas besoin de parler, nous jetons nos lignes ensemble. Et là, scène vécue et revécue, c'est l'apocalypse. Quatre ferrages, quatre prises, quatre cannes arquées avec des nylons de 45 ou 50 centièmes sifflants, tendues à bloc. Le danger ne vient pas de la cassure ; nous sommes montés gros avec nos bas de lignes torsadés. Non ! Le danger c'est l'« emmêlis ». Il arrive plus souvent qu'à son tour. Mais ce jour-là tout va bien ; nous allons les amener ces pacous, sans coup férir. Et comme les fruits fluctuent doucement vers l'aval nous allons reproduire ce bon coup au moins trois fois. Bilan entre trente-six et quarante livres de poisson, à vue de nez. Mais ici comme ailleurs l'étiquette du pêcheur incline à déclarer que le poisson a *un peu* mordu.

Dans la forêt

- 14 L'autre grande pêche amérindienne, c'est la pêche à l'aïmara ; je dis amérindienne car les Wayãpi, les Teko et les Wayana communient dans les mêmes pratiques, comme pour celle du pacou d'ailleurs. L'aïmara est le plus gros poisson carnivore du Plateau des Guyanes. Il peut être pêché de diverses façons, y compris les pratiques récentes au lancer avec des leurres artificiels. Décrivons-en deux variantes, qui renvoient à une époque où le plus grand nombre des Amérindiens de l'intérieur vivaient dans les « grands bois ». Il s'agit de surprendre l'animal dans sa cache.
- 15 L'aïmara est un carnivore dominant, un genre de mâle alpha maître de son territoire ; bien de ses comportements rappellent celui de notre brochet. Mais celui-ci est une lance tandis que l'aïmara est une bûche pouvant se fondre parmi les obstacles tel un bois immergé. Les deux acteurs sont ici Yepe Miso et moi-même. Nous étions avec sa parenté dans la Mitake, affluent de droite de l'extrême cours supérieur de l'Oyapock. Nous étions là pour la pêche, la chasse et pour tenter de retrouver des noyers de Pará plantés par des Wayãpi au XIX^e siècle à l'époque de leurs migrations.
- 16 Les fameux arbres, nous ne les avons pas trouvés. En revanche en ce mois de février, tout se présentait bien pour pêcher l'aïmara. Niveau d'eau parfait, eaux un peu louches mais pas limoneuses. Nous avions quelques appâts, *akala* et *piki* pêchés le matin au campement. Il y avait aussi un pigeon tué en route.
- 17 Nous avions nos lignes à main. Pour Miso, elle était accrochée dans son dos par une liane souple faisant boucle autour de son cou. Il transportait aussi son arc et ses flèches. Pour moi, elle était dans ma petite musette avec des cartouches, des hameçons, des bas de ligne, du tabac, ma pipe, mon carnet et un crayon de papier ; bien sûr j'avais aussi mon fusil calibre 12, deux canons juxtaposés. Je suivais Miso ; il parlait comme toujours (il savait que j'aimais ça), des temps anciens. Je lui faisais souvent répéter, car je ne comprenais pas tout. « Ami ! Tu as la tête dure ! ». Stop ! Là, c'est bon. Une berge haute, de toute évidence, c'est creux là-dessous, une fouille dans un tournant. Au fait, il faut la

présenter cette rivière : serpentant sous l'ombrage des grands arbres, entre sept et huit mètres de large, de 30 centimètres à 2 mètres de fond, courant plutôt lent.

- 18 Nos lignes à main, on peut dire lignes de fond, mais elles ne sont pas dormantes comme dans la vieille pêche européenne. Finalement, ligne plombée est peut-être le meilleur. Bref, une description s'impose : 50 mètres de fil nylon 80 ou 90 centièmes (vous allez bientôt comprendre pourquoi un tel diamètre) sur un plioir taillé dans le bois tendre d'un *paluke* ou d'un *akusiwalapalu* et qui présente l'insigne mérite de flotter, si d'aventure vous veniez à le lâcher. Encore la nature au service de l'homme ! Au bout, et c'est l'essentiel, un bas de ligne d'acier sur un énorme hameçon n°5. J'avais commencé à l'époque à introduire les *sleeves*⁷ pour bloquer les boucles du câble d'acier et les émerillons à agrafe en tête de bas de ligne pour éviter le vrillage du nylon. Et pour couronner le tout un fragment de plomb d'une quinzaine de grammes juste au-dessus du bas de ligne.
- 19 Vous connaissez donc tout, mais c'était indispensable. Yepe Miso ne parle plus. On y va par signes, les appâts sont accrochés. Il tape en aval, je tape en amont, trois à quatre mètres de fil sortis, pas davantage. On renouvelle cette manœuvre deux ou trois fois, en émettant un claquement de langue qui ressemble à un toc, ou bien on appelle le poisson en langage sifflé. Alors seulement on laisse descendre le poisson mort : arrivé au fond, immédiatement la ligne part dans la fouille, sous nos pieds. « Ça mord ! », « Oui ! ça mord pour moi aussi ». On tend un peu la ligne, les boucles sont à nos pieds. Ferrage, c'est très lourd. Miso y va franchement et fait sauter d'autorité sur la berge une bête de douze à quatorze livres. Les pêcheurs pèsent toujours en demi-kilo. « Tire-le ami, il va s'accrocher ». Même geste, même résultat. Un coup de sabre derrière la tête. C'est fini. La journée est bonne.
- 20 Miso va profiter de l'occasion pour me montrer une autre technique. Il était comme ça, Miso, tout se passait comme on le voulait, nous avions notre temps, c'était un vrai maître. Cette technique était celle dite du *soupayage* en créole, *pilapotamosu* en wayãpi. Je l'avais vue pratiquer dans des conditions rocambolesques sur le Kuluapi en 1969 et on m'en avait souvent parlé. Cette fois-ci les conditions étaient parfaites. Dans un poste de pêche identique au précédent, au lieu d'aller titiller le poisson au fond, on va le faire monter. Vous saisissez la nuance ? Les tripes du malheureux pigeon vont y passer. Adonc, vous allez voir ce qu'est le vrai opportunisme. Miso, en un lieu propice, avise un arbrisseau fourchu surplombant l'eau. Avec son couteau qu'il tient serré dans la ceinture de son calimbé, il ébranche les pointes, fait glisser dans la fourche l'appât amarré par une racine aérienne souple de *talakwayi*. Celle-ci est reliée à son pied. L'appât danse près de la surface de l'eau, il le laisse plonger un peu, voici un instant d'immobilisme et la danse recommence. L'āimara, car il est là, n'attend pas bien longtemps.
- 21 Mais j'ai oublié l'essentiel, Miso est armé de son arc et de sa flèche de pêche, *atimi talay*, bien adaptée à ces eaux encombrées. La tête peut se détacher et servir de ligne, comme pour la pêche au cachalot. Le dénouement est proche, l'āimara monte... il monte toujours, s'il est là ; la flèche siffle à moins de deux mètres, le coup ne rate jamais. Un de plus ! Ce soir-là, nos hottes provisoires étaient si lourdes et nous avions été si loin à chercher les fameuses noix de Pará, que ses fils firent les relais pour les porter. Ce fut une fameuse pêche et nous n'étions même pas partis pour cela...

L'épouse du pêcheur

Journée de femme

- 22 Depuis le départ matinal de mon époux, ma journée a été bien remplie. D'abord, hotte au dos, corvée de bois de feu avec une sœur, une belle-sœur, une tante. On ne s'aventure jamais seule à l'abattis, sauf pour y retrouver un amant. Là, nous n'avons vraiment pas de temps à gaspiller, elle est coincée, la belle-sœur ! Et puis, d'ailleurs, l'amant de la belle-sœur, il est à la pêche avec nos maris, alors... De retour au village, j'empile mon bois sous la maison, en prends une brassée et me dirige vers le carbet de cuisine que je partage avec les femmes de ma parenté. Un vrai caquetoire ! La grand-mère Sa'i Piye, trônant au centre du carbet, épluche une hottée de tubercules de manioc rapportés la veille de l'abattis ; sa petite-fille, adolescente à la tête rase (elle sort de réclusion après ses secondes règles) les râpe dans le pétrin, où s'accumule une masse laiteuse, laissant suinter le *tukupi*, une eau gorgée de ce suc vénéneux et pourtant si précieux. La bru en est justement à l'essorage de cette masse dans sa *couleuvre*. Elle est assise en amazone, au dehors, sur le long bras de levier qui étire son fourreau de vannerie rempli de râpé et l'oblige à rendre son jus, qui s'écoule, goutte après goutte dans un faitout posé au sol. Indifférente aux éclats de rire, au joyeux babillage mêlé des femmes, des jeunes enfants, des poules et des poussins, elle rêve, elle se balance, la bru ; la grand-mère s'en rend compte et, d'un coup de menton, somme sa fille d'intervenir. Ayant devancé toute la troupe, celle-ci en a déjà terminé avec la cuisson de sa cassave et sort du carbet ; elle pose une main douce sur les épaules de sa belle-sœur, l'empêche de sursauter et la ramène sur terre d'un simple petit : « Maman t'a vue ». Enfin quoi, avouez, quelle inconvenance ! Se balancer ainsi au rythme de celui qu'on appelle le « mari » de la *couleuvre*...

Préparatifs

- 23 Arrive la femme du pêcheur ; je tiens en réserve sur une étagère un pain cru de farine de manioc sorti de la *couleuvre* quelques jours auparavant. Émiettage, tamisage. J'ai rechargé le feu sous la platine encore chaude, puis j'étends la farine sur la large plaque de fonte en un beau geste circulaire. Et voilà que prend forme, sans eau, sans rien, simplement grâce à l'amidon qu'elle contient, une galette *meyu* épaisse, belle et blanche. Glissant dessous mon éventail à feu pour ne pas me brûler, je la retourne prestement, écarte le bois sous la platine et envoie ma gamine chercher la natte oubliée à la maison. La voici. La cassave, basculée sur le carreau de vannerie, va refroidir lentement et attendre le retour du pêcheur.

Figure 3 : Aleni, femme de pêcheur wayāpi

© É. Navet, Trois-Sauts, 1971

- 24 Maintenant, je dois préparer la suite. Je demande à ma grand-mère, maîtresse des lieux et de ses gens, l'autorisation de prélever une calabasse de *tukupi*, le précieux jus toxique. « Oui, deux même, si tu veux, parce que ton mari, tout Blanc qu'il soit, est un fameux pêcheur ; en plus, il est parti avec Tāmū Miso ! Les poissons ne doivent pas rigoler, en ce moment... ». Sur le foyer domestique, un grand faitout maintient à feu doux le jus de manioc ; la chaleur va éliminer les vapeurs de manihotoxine et transformer le jus empoisonné en un court-bouillon odorant et parfumé. J'ai ajouté du sel, du poivre, un oignon et une gousse d'ail (ce que ne font pas mes camarades wayāpi). Au bout d'une heure, je déplace le faitout sur le côté et le coiffe d'un couvercle.
- 25 J'ai été chercher deux seaux d'eau au fleuve ; avec « ma » lime tiers-points (précision : elle m'appartient, et pourtant, je dois sans arrêt la soustraire à la convoitise de Pierre, qui ne sait jamais où il a laissé la sienne), j'ai affuté mes deux couteaux à lame large et à bout arrondi : le grand, *tukāsīnge* « bec de toucan » et le petit, *kulesīnge* « bec de perroquet ». Fabriqués d'abord à Thiers, ils sont aujourd'hui importés de Chine et d'une qualité, hélas, bien médiocre ; j'ai aussi affuté mon sabre, court et lourd, acheté chez João, un quincaillier brésilien installé sur la frontière ; on y lit, gravée dans le métal, la marque Tramontina. « Tramontina... tina-tina... aço Inox com cabo de madeira », comme le vanta à la radio, des années durant, un slogan publicitaire. Ma planche à découper est debout, appuyée à un poteau. Un stock de bois de chauffage *yape'a*, remonté de dessous la maison par ma fille, attend près du foyer. Tout est prêt pour le retour du pêcheur.

Du côté des cuisines

- 26 Voilà. Le pêcheur en a terminé avec sa quête. Il s'est baigné au fleuve, est rentré chez lui, a changé de pagne et bu avec délectation une calabasse de bière de manioc *palakasi*. En attendant l'heure du dîner, il se délasse, assis ou allongé dans son hamac. Les poissons ? Depuis qu'ils sont entrés dans la maison, il en a perdu tout contrôle. Passés

du côté des femmes, ils ne lui appartiennent plus. Ce ne sont plus des animaux vivants, ce ne sont plus des proies pour pêcheur. Désormais, c'est de la chair comestible, c'est de la nourriture *yaulā*.

- 27 Les petites et moyennes prises m'ont été livrées en sautoir, chaque poisson mort ayant rejoint ses compagnons d'infortune sur la même liane, enfilée par une ouïe et ressortie par la gueule. Aujourd'hui, point de *paku*, mais deux superbes *tale'i*, couchés dans une hotte provisoire tressée à l'arrache avec deux palmes de *wasey*, sur le lieu de pêche loin en forêt. Je commence par eux : écailler du dos du sabre pour ne pas risquer d'entamer la peau ; couper d'un coup sec les nageoires étalées sur la planche ; ouvrir la panse en longeant les flancs, de façon à découper le ventre qui, sans aucune arête, est la partie destinée aux petits enfants ; extraire les tripes ; en garder les parties grasses qui, bien lavées, seront balancées dans le court-bouillon avec le foie ; éliminer toute trace de sang ; séparer la tête ; en extraire les ouïes ; la couper gueule ouverte entre les deux parties de la mâchoire, en prenant garde à ne pas y laisser un bout de doigt ; tronçonner le corps en larges darnes, les recouper en deux, ou trois, ou quatre, selon la taille de la bête ; rincer tout cela à l'eau claire ; jeter dans le court-bouillon ; remettre du bois dans le feu ; bien y caler le faitout ; et enfin, attendre, attendre en humant les saveurs qui s'allongent en longues volutes odorantes dans toute la maison.
- 28 Je nettoie tout le bazar, tripes et écailles enfermées dans la hotte provisoire, que ma fille va jeter au fleuve. Les modestes dépouilles retournent à l'eau, nourrir d'autres poissons que d'autres pêcheurs, ou les mêmes, ou leurs fils, allez savoir, tiendront un jour prochain au bout de leur ligne.

Figure 4 : Bassine de poissons prêts à cuire

© Y. Grenand, Trois-Sauts, 2009

Le repas

- 29 Arrive l'heure du repas. Une petite nièce est venue me prévenir qu'il me fallait prévoir un repas collectif devant la maison de Miso. À chaque fois, me revient en mémoire cette anecdote : février ou mars 1969, petit village wayana sur la rive droite du haut Jari (Amapá). La rivière est en crue depuis plusieurs jours ; le courant est si puissant que plus un homme ne peut se risquer à aller pêcher ; il pleut si densément que tout homme sait qu'il est inutile de sortir en chasse. Bref, tout le monde a faim. Quand un cri traverse le village : un des chercheurs d'or brésiliens présents qui, comme nous tous, crevait la dalle, a capturé sur une ligne de fond un poisson énorme ! Un super énorme poisson, on vous dit ! Les ichtyologues le nomment *Phractocephalus hemiliopterus*, les Brésiliens, fidèles à leurs emprunts à la *língua geral*, le nomment *pirarara*, « poisson ara », parce que cet énorme silure est coloré de rouge et de jaune vif, comme l'ara. Et c'est vrai que celui qui vient d'être échoué sur la berge est un monstre ! Pierre le jauge dans les soixante livres. Les douze chercheurs d'or, de tantalite et de peaux de jaguar qui partagent avec nous deux et une quinzaine de Wayãpi l'hospitalité des Wayana, sont gens courtois. Espérant simplement un repas, ils offrent leur prise à la grand-mère qui, là aussi, règne sur le village et sur ses gens. Elle a vite fait de rameuter en cuisine un escadron de femmes, dont je fais partie et, une heure plus tard, le repas collectif commence. Tous les hommes ont été invités, Brésiliens, Français, Wayãpi et Wayana mêlés. Ce n'est plus un repas, c'est un ballet : une fois, deux fois, trois fois, les plats reviennent vides pour repartir remplis vers cette horde masculine. Et je craque : « Non mais merde alors ! Et pour nous, les femmes et les enfants, il ne va plus rien rester, c'est sûr !! ». La grand-mère me tapote la joue : « Mais si, ma petite, il nous reste la tête ». Voilà qui n'était pas fait pour me rassurer. La tête ? Il allait nous rester la tête ? ! C'est ce jour-là que je me suis rendue compte qu'une tête de silure fait le tiers de son poids et qu'elle abrite les morceaux les plus goûteux, un peu comme les joues de lotte, en somme... Et le repas collectif des hommes fut suivi du repas collectif des femmes et des enfants, et tout le monde s'endormit repu.
- 30 Mon poisson est cuit, de même que doit l'être celui que Miso a donné à ses deux épouses. Oui ! Penchée par dessus ma balustrade, je vois bien que ça s'agite par là-bas. D'autres femmes de pêcheurs apportent déjà leur cocotte. C'est l'heure. J'emplis de morceaux de poisson d'un blanc nacré un *palapipotî*, « plat à fleurs », une de ces pièces de service émaillées, jadis directement importées de leur pays par les commerçants chinois de Guyane et qui ont, hélas, disparu... Je garde précieusement de côté la part de notre famille que je ne veux pas voir disparaître dans les estomacs gloutons d'hommes affamés. Je pose sur ma cocotte l'éventail à feu *tapekwa* sur lequel j'ai déchiré des morceaux de ma belle cassave toute fraîche, j'attrape les deux anses de ma cocotte ; ma fille, elle, se charge du plat et nous voilà au bas de l'escalier, rejoignant gaiement le banquet du soir.

Il est temps de conclure

- 31 Il y aurait bien d'autres pêches à évoquer, d'autres techniques, d'autres lieux, d'autres acteurs...
- 32 Te souviens-tu, Serge, nous avoir accompagnés chez les Wayãpi du haut Oyapock ? Ta première incursion dans le monde foisonnant des Amérindiens des Basses terres

d'Amazonie. Pour toi, l'africaniste, tout est différent et pourtant, tes sens aiguisés par ta longue pratique du terrain te susurrent que tout est pareil. Une communauté vit sa vie dans les grands bois, à mille milles de tout magasin. La pêche et la chasse des hommes apportent journallement les protéines animales ; l'agriculture des femmes assure les glucides ; la cueillette de tous, y compris des enfants, les pourvoie en vitamines et autres douceurs de l'âme, tel le miel sauvage.

Figure 5 : Paul Zidok pêche sur l'Oyapock, en aval de Trois-Sauts

© S. Bahuchet 1996

- 33 Nos cours d'anthropologie en Sorbonne nous avaient gratifiés de l'expression *division sexuelle du travail*. Non seulement elle est laide, mais elle ne colle pas vraiment avec la réalité. Les mots complémentarité, équilibre, harmonie ne correspondent-ils pas mieux à ce que nous venons de conter ?
- 34 Le soir tombe, la lune s'est levée. Tout est beau, tout est bon. Une dernière calebasse de cachiri et chacun rejoindra son hamac.

NOTES

1. Les bourses Zellidja sont accordées sur deux ans à des lycéens ayant un projet de voyage d'étude.
2. Il s'appelle aujourd'hui Mimisiku et est considéré comme l'un des meilleurs détenteurs de la culture wayana.
3. Nous avons répertorié quinze espèces utilisables dans cinq genres botaniques différents.

4. Après bien des hésitations assorties de controverses, nos amis ichtyologues lui ont enfin accordé le binôme *Tometes trilobatus*.
 5. C'est même le titre d'un ouvrage de Michael Goulding paru en 1980 : *The fishes and the forest, explorations in Amazonian natural history*, University of California Press, Berkeley.
 6. « On rend la main » : expression consacrée dans la nébuleuse des pêcheurs ; le poisson ne devant absolument pas sentir que l'appât n'est pas libre mais au bout d'une ligne, le pêcheur accompagne le poisson qui est en train de jouer avec l'appât mais ne l'a pas encore mordu. Donc, on rend la main, on redonne du fil ; on ne tire pas sur le fil, ce qui correspondrait, pour le poisson, à la prise de conscience que ce avec quoi il joue est un leurre. Il n'a pas encore mordu, on n'en est pas encore au ferrage. Rien n'est tendu, tout est dans la douceur.
 7. *Sleeve* : petit tube d'acier dans lequel vous passez la boucle de votre bas de ligne, puis que vous écrasez à la pince.
-

RÉSUMÉS

Pour pêcher, il suffit qu'il y ait de l'eau, de menus engins, quelques gestes techniques, des savoirs coutumiers, des poissons et un pêcheur.

Pour consommer le produit de la pêche, c'est presque la même chose : de l'eau, quelques ustensiles, des produits du jardin, des recettes éprouvées, des poissons et une cuisinière.

Ce texte illustre cette trilogie fonctionnelle et attachante.

To fish, it is enough that there is water, small equipments, some technical gestures, customary knowledge, fish and a fisherman.

To consume the fishery product, it's almost the same thing: water, some utensils, garden products, proven recipes, fish and a cook.

This text illustrates this functional and endearing trilogy.

INDEX

Mots-clés : techniques de pêche, cuisine, Amérindiens, Amazonie

Keywords : fishing technics, cooking, Amerindians, Amazonia

AUTEURS

PIERRE GRENAND

Anthropologue, directeur de recherche émérite à l'IRD, Institut de recherche pour le développement, Paris.

FRANÇOISE GRENAND

Anthropologue, directeur de recherche émérite au CNRS, Centre national de la recherche scientifique, Paris.