Le Puant, le mariné et le « civilisé »

Une « cuisine sensible » entre Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien.

Odor, marinade, and "civilization": a "sensory cooking" between the Blacks and the Chachi Indians of Coastal Ecuador

Armelle Lorcy

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/tc/5916>

DOI : 10.4000/tc.5916

ISBN : 1952-420X

ISSN : 1952-420X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 15 décembre 2011

Pagination : 227-237

ISBN : 978-2-7351-1437-5

ISSN : 0248-6016

Référence électronique

Armelle Lorcy, « Le Puant, le mariné et le « civilisé » », *Techniques & Culture* [En ligne], 57 | 2011, mis en ligne le 30 juin 2012, consulté le 29 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/tc/5916> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.5916>

Armelle Lorcy

Centre EREA du LESC – UMR 7186
armelle.lorcy@hotmail.fr

Techniques & Culture 57, 2011/2 : 222 - 237

LE PUANT, LE MARINÉ ET LE « CIVILISÉ »

Une « cuisine sensible » entre Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien

Un matin avant l'aube au nord du littoral équatorien, des Indiens Chachi font tuer un cochon. La viande découpée est mise en vente et les tripes sont remises à des femmes pour les cuisiner. Après de longues heures de préparation, elles en donnent à leurs voisins, un couple noir. Bien tentés par ce mets très apprécié, les destinataires l'acceptent mais, malgré leur appétit, ayant soulevé le couvercle de la casserole encore fumante, ils la reposent aussitôt, dégoûtés par l'odeur qui s'en dégage. En fin de compte, ils ne le mangent pas : « L'odeur était bizarre. C'était *marisco* ! Il semble qu'elles n'ont pas fait les arrangements nécessaires avec du citron et du sel [la marinade] », explique la femme. Immangeable ! Au comble du dégoût, ils préférèrent le donner à leur chien qui n'en laisse pas le moindre morceau.

Cette anecdote de terrain¹ donne à voir deux données essentielles : le puant et le mariné. La démarche développée ici consiste à prendre en compte la part olfactive ou sensible *de* (ou *dans*) la technique, elle-même « imbriquée dans le social » (Cresswell 2003 : 4). Le titre qui s'en inspire est une invitation à déterminer la place du sensoriel dans l'interaction entre le technique et le social.

C'est par l'étude des manières de cuisiner des Noirs descendants d'esclaves africains² et des Chachi³ d'Équateur que cette approche sera développée. L'aliment est un « objet sensoriel total » (Le Breton 2006 : 317-328), stimulus sensoriel auquel nous sommes sensibles aussi bien par sa forme, et ses couleurs que par son odeur, sa texture et sa saveur. Il est sans cesse modelé par la main de l'homme à des fins consommables, reliant voire entremêlant sensoriel et technique.

En fonction du « modèle sensoriel » (Classen 1997) privilégié dans chaque société, certains sens ont une importance symbolique et sociale toute particulière. Pour les Noirs du littoral équatorien, c'est surtout l'odeur et donc l'odorat qui importe dans la cuisine, faisant du puant l'objet de toute leur attention, une grande source de préoccupation.

L'intérêt donné au puant ou à la puanteur dans d'autres sociétés a incité bien des chercheurs à « mettre leur nez » dans ces affaires odorantes. D'une part, le nauséabond a été analysé sous l'angle symbolique, en termes de « codage olfactif » (Lévi-Strauss 1964 : 162-163 ; Galinier 1998). Lévi-Strauss a ainsi été l'un des premiers à insister sur le nauséabond comme symbole de mort dans les mythes amérindiens. Galinier a montré combien chez les Otomi du Mexique les odeurs répugnantes sont associées à l'infra-monde. Sans les identifier en termes de codage olfactif, Van Beek (1992) a expliqué comment elles représentent la saleté et la pollution au Cameroun. Le puant a, d'autre part, été abordé comme critère classificatoire en France (Corbin 1982 ; Candau 2000), aux Philippines (Mac Donald 1978), au Sénégal (Dupire 1987), dans les sociétés arabo-musulmanes (Aubaile-Sallenave 1999) ou en Équateur (Lorcy 2010 : 98-111). Dans une logique dichotomique, il s'inscrit en contraste avec les fragrances. Dans certains cas, cet arrangement binaire sert à classer les animaux, les personnes et les plantes comme chez les Desana d'Amazonie colombienne (Reichel-Dolmatoff 1978) et les Suyu du Brésil central (Seeger 1981).

En insistant sur l'association puant/aliment, j'inscris mon approche dans la lignée des travaux sur la « culture sensible » (Howes et Marcoux 2006), concept issu du croisement des études sur la culture matérielle et de l'analyse anthropologique et historique des sens. Howes et Marcoux (*ibid.* : 7) soulignent « l'importance d'accéder au *cadre matériel* de la perception sensorielle du monde qui nous entoure. [Cette expression] démontre aussi la nécessité d'accéder aux sens qui *prennent forme* à travers le monde des objets, si ce n'est à la sensualité des objets eux-mêmes ». J'insisterai aussi sur deux points : l'intérêt d'analyser le *cadre technique* de la perception sensorielle et les sens qui *donnent forme* aux objets afin de développer une recherche sur les « techniques sensibles » (ou sensorielles). Ce concept désigne tant les multiples usages qui peuvent être faits des sens dans le processus de transformation de toute matérialité que la manifestation sensorielle de l'objet produit. C'est en étudiant les manières de cuisiner que je ferai ressortir le rôle déterminant du nauséabond dans la chaîne opératoire, raison pour laquelle je propose la notion de « cuisine sensible » pour mieux relever la dimension sensorielle du culinaire.

Comme le goût (Connerton 1989), l'olfaction fait l'objet de savoirs, de « savoir-faire olfactifs » (Candau 2000) et devient une compétence sensorielle incorporée. Dans la continuité de l'approche sur les savoir-faire sensoriels (*ibid.*), celle proposée sur les techniques sensibles mettra l'accent sur les techniques élaborées à partir de connaissances olfactives à des fins sensorielles et pratiques.

Dans cet article, il s'agira de répondre à deux questions : comment les perceptions olfactives donnent-elles forme à la nourriture ? Comment peuvent-elles déterminer la nature des relations entre Noirs et Chachi ? Sur la base de cette interrogation, dont la clef apparaît dans l'étude des pratiques culinaires, l'objectif est d'analyser les techniques sensibles et leur impact sur le social en combinant deux approches (technique/social et sensoriel/social) jusque-là traitées séparément. Plus précisément, c'est en analysant le rôle fondamental joué par l'odorat dans les manières de cuisiner des Noirs sur le plan pratique, puis symbolique, que je donnerai un éclairage sur leurs relations avec les Chachi.

Après une brève présentation du régime alimentaire des Noirs et des Chachi et de l'importance donnée, par les premiers, aux aliments carnés et à leurs odeurs, suivra une description des techniques culinaires adoptées pour supprimer le puant d'origine animale, en insistant sur la symbolique de la plus emblématique d'entre elles : la marinade. Enfin, ces données seront contrastées en évoquant les variations techniques des Chachi dans le traitement des viandes et leur incidence dans leur rapport aux Noirs.

« Remplir la banane plantain »

Le régime alimentaire des Noirs et des Chachi – installés dans la forêt tropicale le long du fleuve Cayapas, au nord du littoral équatorien – se compose essentiellement de bananes plantains (*Musa* sp.), de riz, de viandes, de poissons, de crustacés, de légumineuses et, entre les repas, de fruits et autres friandises (préparations artisanales). La banane plantain représente l'aliment de base par excellence. Préparée et consommée verte de préférence, elle est alors appelée *verde* (en espagnol) et *panda* (en cha'palaache) (Figure 1).

Le *tapao de chancho*

Il s'agit d'un plat couramment concocté par les Noirs : bananes plantains recouvrant viande ou poisson, le tout condimenté puis bouilli. La cuisson représente la dernière étape d'un processus de désodorisation/réodorisation dans lequel la viande prend toute sa flaveur pour devenir enfin mangeable. (Fig. 1)

© A. Lorcé

À la différence de leurs voisins, les Noirs se plaignent souvent de « manger du plantain vide » (*comer verde vacio*), « du plantain sans nourriture » (*comer verde sin comida*), autrement dit, du plantain bouilli sans aucun autre aliment consistant. Ces expressions désignent l'incomplétude du repas, marquée par la vacuité et l'inconsistance symbolique de l'aliment de base, ce qui est paradoxal étant donné la fonction nutritive et réplétive qu'il occupe dans le régime alimentaire. Cette maigre pitance symbolise alors la pénurie, voire l'indigence si elle est trop souvent répétée. Comment les Noirs peuvent-ils « remplir » le plantain et combler ce creux alimentaire occasionnel ? Et que signifie exactement le terme *comida* dans cette région ?

Les Chachi traduisent le terme *comida* dans leur langue par le substantif *panda*. Ce mot, dont le sens littéral est banane plantain, détermine fondamentalement le temps du repas et l'ensemble des aliments comestibles. Il rend compte de l'importance réelle et symbolique de la banane plantain comme aliment de base⁴.

Chez les Noirs, le substantif *comida* est polysémique. Il représente à la fois le repas et la nourriture dans son sens large, englobant l'ensemble des aliments comestibles. Cependant, à la différence des Chachi, il désigne surtout les viandes, poissons, fruits de mer, légumineuses, citrouilles, betteraves, carottes et conserves (thon, sardines) qui accompagnent le plantain dans les plats cuisinés. Dans cette liste, il existe une hiérarchie des préférences alimentaires. Les Noirs de la province d'Esmeraldas éprouvent un réel enthousiasme à consommer ce qu'ils appellent la *presa* c'est-à-dire viandes, poissons et crustacés⁵, mais ils rechignent plus souvent à l'idée de manger les autres victuailles. La prédominance symbolique accordée aux aliments carnés est très marquée dans le langage quotidien. Chaque fois que je cherchais à rencontrer un chasseur qui s'était absenté, sa femme répondait : « ¡Se fue a buscar comida! » (« Il est parti chercher de la nourriture ! »).

Poisson chat
(*Bagre pinnimaculatus* ou
B. panamensis)
très *mariscoso*, pêché en mer
De multiples techniques
sont employées pour le
désodoriser : marinade et
nettoyage avec du savon de
lessive et/ou blanchiment ou
boucanage puis cuisson.
(Fig. 2)

© A. Lory

Buscar comida désigne l'ensemble des activités qui permettent de s'approvisionner en gibier, en fruits de mer, en poissons de mer ou de rivière. Ces denrées représentent la « vraie nourriture », celle qui donne sa consistance au plantain, le remplit savoureusement pour signifier que le repas est complet.

Les odeurs corporelles : le comble du mauvais goût

Bien que très appréciés par les Noirs, tous les animaux (poissons inclus) et leur chair sont décrits comme étant malodorants. Ici, le puant d'origine animale est surtout décrit en termes d'odorants corporels⁶ : odeurs d'urine (*olor a meao*), de transpiration et d'aisselles (*olor a sobaquina*) et aussi odeurs de fruits de mer (*olor marisco* ou *amizclosen*) étroitement associées au corps humain (sueur, sexes masculin et féminin, sang menstruel).

Les animaux qui sentent l'urine (*olor a meao*) sont rares : le coati voire le jaguar, quelques poissons de mer recouverts d'urée comme la raie et certains requins.

El olor a sobaquina, décrit par sa fétidité, émane surtout des mammifères et plus particulièrement du gibier à poils : pécaris, porc, sarigue, kinkajou, coati, fourmilier, singes (capucin moine, singe hurleur, atèle à tête brune). En raison de l'intensité de sa puanteur, le pécarì à lèvres blanches est cité comme étant le plus emblématique de cette liste.

Il arrive que l'odeur *a sobaquina* soit confondue avec l'émanation *amizclosen*. Le *marisco* est perçu comme le nauséabond le plus envahissant, raison pour laquelle je développerai plus particulièrement la sensibilité des Noirs à cette odeur. Il renvoie d'abord à tout ce qui provient du milieu aquatique et surtout marin. Les Noirs du Nord d'Esmeraldas sont catégoriques : tous les poissons et les fruits de mer sentent très *mariscosos* et certains sont plus malodorants que d'autres. La variabilité de l'effluve dépend de deux paramètres dans la classification des poissons : l'habitat et la morphologie (qualité de l'enveloppe corporelle). Les Noirs distinguent les poissons de mer appelés *pescados del mar* ou *pescados frescos*, les poissons d'eau douce nommés *pescados del río* et ceux évoluant dans des points d'eau désignés *pescados de laguna* ou *de pozo*. La fétidité est associée à l'origine marine des poissons. Par ailleurs, les Noirs distinguent les *pescados de baba* (poissons à bave), les *pescados de escamas* (poissons à écailles) et les *pescados de concha* (poissons à plaques dermiques osseuses). Les plus *mariscosos* sont les poissons à bave, recouverts d'urée, substance considérée comme particulièrement fétide. Les poissons chats vivant dans la vase des estuaires (poissons de mer et à bave) sont les plus *mariscosos* et les moins appréciés (Figure 2). Ils se distinguent des poissons à plaques dermiques osseuses représentés par trois poissons d'eau douce : des silures de la famille des *Loricariidae* les plus recherchés dans la région (*Chaetostoma* cf. *marginatum* appelé localement *guaña*, *Hemiancistrus* cf. *annectens* appelé *guacuco*, *Sturisoma* cf. *frenatum* appelé *palo seco*). Si les poissons sont malodorants à des degrés divers, il en est de même pour les mammifères, les oiseaux et les reptiles.

L'intensité de l'odeur dépend de leur alimentation ; un ichtyophage, un carnivore et un insectivore étant perçus comme plus *mariscosos* qu'un herbivore et un frugivore. Les piscivores (oiseaux marins, loutres) et les poules élevées en batteries consommant les farines de poissons s'imprègnent à leur tour de l'odeur des poissons crus qu'ils consomment. Les mangeurs de viande et/ou d'insectes sont entre autres le kinkajou, le fourmilier,

le tatou, les pécaris, la sarigue, le porc, les serpents, le capucin moine voire l'atèle à tête brune, même si certains d'entre eux ont également un régime alimentaire frugivore. Parmi les herbivores et aussi les frugivores, le bœuf, le daguet rouge et l'agouti, le paca, les écureuils et d'autres petits rongeurs sont en moindre mesure *amizclosos*.

En général, les Noirs pensent que le corps animal est *amizclosen* dans son intégralité (poissons et crustacés notamment) ou du moins que sa chair en est le principal vecteur (bœuf, volaille, rongeurs, daguet rouge, loutre par exemple). Dans certains cas, chasseurs, pêcheurs et cuisinières sont encore plus précis. En plus de la viande, ils désignent des zones corporelles, des organes et des humeurs comme principaux véhicules odorants. Le sang des animaux et surtout celui des tortues, canards, fourmiliers, tatous, jaguars, porcs et oiseaux marins est dit très *mariscoso*. Le cuir et le poil des jaguars, pécaris, porcs, fourmiliers, singes et *zorras* ; la peau du canard ; les tripes des tatous, fourmiliers, bœufs, pécaris et porc ; les aisselles du fourmilier et les testicules du verrat concentrent aussi cette puanteur écoeurante tirant souvent vers la *sobaquina*.

Ces savoirs olfactifs sur les animaux bons à manger vont alors être utilisés par les Noirs pour éviter que les odeurs des aliments carnés n'apparaissent une fois mis en bouche. Hommes et femmes emploient de multiples techniques dans lesquelles l'odorat devient une réelle compétence.

Des techniques sensibles : processus de désodorisation

La chaîne opératoire de traitement de la dépouille puis de la chair animale représente un processus de désodorisation⁷ et de réodorisation, destiné à produire au final d'appétissantes saveurs (Figure 3). Les techniques sensibles adoptées sont adaptées selon l'intensité et le véhicule corporel malodorant.

Exceptionnellement, ce processus peut être entrepris bien avant que l'animal ne soit abattu, comme dans le cas du verrat. Ce dernier est dès lors châtré non seulement pour l'engraisser mais aussi pour éliminer son odeur *mariscosa*. La désodorisation est généralement entamée dès la mise à mort ou la découpe de l'animal. En décapitant le canard, le fourmilier ou le tatou, la cuisinière ou le chasseur les vident ainsi

de leur sang *amizclosen*. En coupant et en abandonnant les pattes avant du fourmilier et en vidant le tatou de ses tripes en pleine forêt, le chasseur se débarrasse des vecteurs corporels les plus nauséabonds. De même, certains gibiers sont pelés au couteau par les hommes pour extraire le cuir et/ou les poils puants (Figure 4). Quand les abats sont conservés à des fins alimentaires, comme ceux du porc et des pécaris, ils font l'objet des plus grands soins.

© A. Lorcy

Des hommes en train de peler un daguet rouge (*Mazama americana*)

En le pelant, ils séparent les poils *mariscosos* de la chair. (Fig. 4)

Animaux	Vecteur corporel malodorant	Odeur (en espagnol)	Techniques de désodorisation/réodorisation
Canard	- Sang - Viande	<i>Marisco</i>	- Décapitation (mise à mort) - Marinade, cuisson
Crevettes et fruits de mer	- Chair	<i>Marisco</i>	Marinade, cuisson
Daguet rouge	- Sang, viande	<i>Marisco</i>	Marinade, cuisson
Fourmilier	- Sang - Aisselles - Poils - Viande	- <i>Marisco</i> - <i>Marisco</i> - <i>Sobaquina</i> - <i>Marisco</i>	- Décapitation - Coupe des pattes avant (en forêt) - Dépeçage - Marinade, blanchiment (parfois avec des aromates), nettoyage (parfois avec du savon de lessive ou du plantain vert râpé) et rinçage à l'eau froide, cuisson
Jaguar	- Sang, viande - Cuir, poils	<i>Marisco</i>	- Boucanage ou séchage au soleil, marinade, cuisson - Dépeçage
Paca	- Viande	<i>Marisco</i>	Boucanage ou marinade et blanchiment, cuisson
Pécaris	- Abats - Cuir, poils - Viande	- <i>Marisco</i> - <i>Sobaquina</i> - <i>Marisco</i>	- Marinade, blanchiment, nettoyage au savon de lessive, cuisson - Dépeçage - Marinade (une nuit), blanchiment, nettoyage à l'eau froide
Poissons chats	- Chair, abats	<i>Marisco</i>	Marinade et nettoyage avec du savon de lessive et/ou blanchiment ou boucanage, cuisson
Poissons divers	- Chair	<i>Marisco</i>	Marinade, cuisson
Porc	- Abats - Sang - Organes génitaux (verrat) - Viande	- <i>Marisco</i> - <i>Marisco</i> - <i>Marisco, sobaquina</i> - <i>Marisco</i>	- Marinade, blanchiment, nettoyage au savon de lessive - Marinade, cuisson (boudins) - Castration (3-4 mois avant la mise à mort) - Marinade, blanchiment, cuisson
Poule	- Viande	<i>Marisco</i>	Marinade et nettoyage avec du savon de lessive (poules élevées en batteries), cuisson
Raie	- Urée - Chair	<i>Meao</i>	1) Abondant nettoyage à l'eau froide ; 2) salaison (une nuit) ; 3) boucanage
Sarigue	- Viande	<i>Marisco, sobaquina</i>	Marinade, blanchiment, cuisson
Tatou	- Sang - Tripes - Viande	<i>Marisco</i>	- Décapitation (en forêt) - Retrait des entrailles (en forêt) - Marinade, blanchiment, cuisson

Techniques de désodorisation/réodorisation des dépouilles animales à des fins alimentaires, selon l'odeur et le vecteur corporel malodorant. (Fig. 3)

© A. Lorcé

Boucanage des poissons de mer

Cette technique de conservation des aliments est aussi très appréciée pour ses vertus désodorisantes : de nombreux poissons perdent alors leur puanteur. (Fig. 5)

conservation des aliments carnés couramment utilisées par les Noirs aussi pour leurs vertus désodorisantes. La salaison de la raie pendant une durée suffisante suivie du fumage prévient l'odeur d'urine. Le boucanage du paca et des poissons (Figure 5) et le séchage de la viande de jaguar éliminent leur puanteur. Ces techniques s'avèrent parfois insuffisantes : même fumés, certains poissons chats continuent de sentir *mariscoso*. Les modes de cuisson représentent alors l'ultime étape dans le dispositif de désodorisation/réodorisation des aliments. Bouillis, mijotés, frits ou braisés en papillotes, viandes et poissons sont cuisinés en une palette de recettes appétissantes, souvent condimentées, toujours bien salées. La cuisson n'a pas tant pour finalité d'assurer le passage du cru au cuit (Lévi-Strauss 1964), mais plutôt du malodorant à l'odoriférant. L'alchimie combinant l'action du feu aux ingrédients mélangés (tomate, ail, oignon, cumin, sel, aromates voire lait de coco) produit d'agréables saveurs (*olor de comida*), gages d'un plat carné enfin mangeable (Figure 6). Si toutes ces techniques sensibles⁸ s'avèrent fondamentales dans l'exercice culinaire, c'est en raison de ce qu'elles représentent.

Les femmes les nettoient scrupuleusement pendant une demi-journée pour éliminer le *mariscoso*. Les tripes sont longuement vidées, rincées à l'eau, frottées, tournées, virées et encore frottées tout en évitant de les percer. Les cuisinières utilisent savon de lessive, beaucoup de sel, citrons (voir photo d'ouverture), *naranjillas* (*Solanum quitoense*), fleur de bananier et eau bouillante. Les tripes sont ensuite garnies de petits morceaux de cœur, d'estomac, de foie, de queue, de sang, du riz et de condiments cuisinés (oignons, tomates, aromates, etc.). Les viandes et poissons sont quant à eux systématiquement bien nettoyés à l'eau froide puis marinés dans un mélange de sel et de citron. Les plus malodorants sont ensuite parfois blanchis dans une eau parfumée d'aromates. Ils sont enfin nettoyés avec du savon de lessive ou du plantain vert râpé, puis rincés à l'eau froide. Salaison, séchage au soleil et fumage sont des techniques de

Mariner, nettoyer, « civiliser »

Dans ce contexte, l'acte culinaire est porteur d'une symbolique forte, les odeurs animales représentant la saleté et l'impureté. Les techniques de désodorisation utilisées pour les supprimer symbolisent alors la propreté, l'hygiène. La plus emblématique de ces techniques est la marinade, car elle est systématiquement employée par les Noirs dans le traitement des aliments carnés (voir photo d'ouverture). Elle est une « opération stratégique », car pour eux, « son accomplissement est nécessaire à la poursuite du processus, [...] elle ne peut être différée, annulée ou remplacée sans en remettre gravement le résultat en cause » (Lemonnier 1983 : 17). Des gestes culinaires inappropriés représenteraient un verrou, l'aliment carné toujours sale demeurant inconsommable. En revanche, s'ils sont bien appliqués, la viande et le poisson ainsi nettoyés et odoriférants sont bons à manger après cuisson.

Le choix technique adopté en dit long sur le cuisinier. Mariner signifie non seulement nettoyer, mais aussi être propre et « civilisé ». Le verdict est établi une fois les plats préparés, évalués par le nez et le palais des mangeurs. Il arrive que des familles noires soient pointées du doigt et dénoncées pour leur manque d'hygiène culinaire. Mais ce sont surtout des Chachi qui souffrent des remarques discriminantes de leurs voisins noirs. Une femme noire tire une conclusion sans appel de leurs manières de cuisiner jugées impropres : « *¡No están en la civilización!* » (Ils ne sont pas civilisés !). En utilisant cette expression, elle se réfère notamment aux Chachi de l'amont du fleuve, installés en retrait, parfois dans des secteurs isolés, et ayant moins accès à l'école. Elle dénonce une hygiène alimentaire et corporelle qui lui paraît inconcevable : vaisselle sale, cuisine désordonnée, personnes sentant mauvais, enfants dépenaillés et malpropres, vêtements imprégnés d'odeurs de cuisine.

Déjeuner complet et riche en saveurs comprenant banane plantain, riz, salade de betteraves, carottes et œufs, et tranches de bœuf en sauce. (Fig. 6)

© A. Lory

© A. Lorcé

Poissons d'eau douce.

La conviction selon laquelle les Chachi sont de piètres cuisiniers et les Noirs de talentueux gastronomes est légitimée par une réputation déjà ancienne des qualités culinaires des Noirs aussi bien en Équateur (Walmsley 2004) qu'en Colombie (Galeano 1999). Elle tient également à l'influence de l'école chargée d'inculquer une manière d'être « civilisée », et de se comporter en société, qui met un point d'honneur à définir des règles d'hygiène corporelle (*aseo*) aux élèves équatoriens. Ils doivent être propres et porter l'uniforme. Avoir une bonne hygiène est censé garantir une bonne santé. Et ce message est appuyé par les interventions sanitaires assurées par le personnel médical itinérant dans la région fluviale. Il s'accorde pleinement avec le symbole hygiénique véhiculé par les manières de cuisiner des Noirs. Mais pourquoi les Indiens sont-ils à ce point discriminés ? Et comment cette discrimination discursive se traduit-elle dans les actes, au cœur de la cohabitation ?

Variations techniques et discrimination sociale

Même s'ils vivent dans le même écosystème côtier tropical et font une sélection alimentaire semblable, Noirs et Indiens ne transforment pas de la même manière leurs denrées. En particulier, si les Noirs s'emploient à désodoriser la dépouille pour la nettoyer, les Chachi la nettoient sans forcément la désodoriser. Ces derniers ont beau nettoyer minutieusement à l'eau froide voire blanchir les viandes et poissons, habituellement ils ne les marinent pas dans du sel et du citron. En outre, ils salent peu leurs mets et rajoutent des condiments avec parcimonie lors de la cuisson. S'ils marinent, salent et condimentent comme les Noirs, ils disent perdre le « goût naturel » de l'animal qu'ils apprécient tant et qui définit substantiellement leur identité alimentaire. *Chapanda* signifie en chapalaache « nourriture chachi » et aussi « goût naturel ». Pour le préserver, les cuisinières transforment le moins possible les odeurs animales de la chair fraîche. Cette appréciation gustative tient d'une perception olfactive différente des Noirs. Pour les Chachi, si poissons et fruits de mer, porc, pécaris, jaguar, tatou, sarigue, kinkajou, reptiles et singes sentent mauvais (*pudyu*), poissons d'eau douce et autre gibier à poils (agouti, paca, daguet rouge, ...) sont en revanche perçus comme presque inodores (*pudyujtu*). Dans tous les cas, les Chachi apprécient les aliments carnés plus ou moins odorants qui, une fois cuits, dégagent des flaveurs rappelant le gibier.

Ces variantes techniques ou ces « manières différentes de faire une même chose » (*ibid.*) ont un impact important dans les relations entre Noirs et Chachi. Il se traduit par une discrimination discursive de la part des Noirs et par une résistance à la commensalité et au partage alimentaire.

© A. Lorcé

Poissons d'eau douce frits (*pescado frito*).

Si les Indiens sont plus enclins à manger les plats apprêtés par les Noirs, la réciproque n'est pas valable. Les Noirs multiplient les stratégies d'évitement de toute nourriture cuisinée par les Chachi : évitement du gîte et du couvert, nouvelle cuisson des viandes cuites, prise en charge de la cuisine par les femmes noires dans la famille de leur mari chachi⁹. Seules quelques nourritures données par les Indiens sont acceptées, déverrouillant ainsi la commensalité : don d'aliments crus ou fumés, de conserves ou de plats strictement mitonnés à la sauce des Noirs.

Étant donné que les manières de faire des Chachi sont dévalorisées, l'autorité culinaire des Noirs s'affirme surtout au sein des cuisines collectives, comme la cantine scolaire, où ils sont amenés à collaborer. Dans les communautés mixtes, en raison d'un supposé manque d'hygiène, les Indiennes sont soit écartées des cantines, soit positionnées comme subalternes aux cuisinières noires. La répartition des tâches est révélatrice de cette situation. Aux unes reviennent la cuisson du plantain et du riz, la préparation des condiments, le ramassage des déchets. Aux autres revient le traitement global des viandes et poissons. Les manières de cuisiner des Noirs sont conformes aux valeurs hygiénistes transmises par l'école alors que celles des Chachi divergent. La cuisine des uns est dite ressembler à celle de la ville, car la désodorisation des aliments carnés met à distance ce qui rappelle la forêt, la rivière, la mer. Ainsi le petit goût de gibier tant recherché par les autres ne correspond pas aux saveurs que l'école doit produire. Pour « civiliser », les Noirs et l'école cherchent à désodoriser puis à réodoriser les corps.

En raison de cette dévalorisation culinaire, les Chachi expriment un sentiment d'infériorité, de « honte » (*verguenza* en espagnol et *yujtya* en cha'palaache), qui traduit un sentiment d'incompétence technique. Il est manifeste lorsque les femmes doivent préparer un repas pour des visiteurs (non Chachi ou Chachi ayant étudié en ville et/ou à l'étranger) qu'elles craignent ne pas pouvoir satisfaire. Plutôt que d'essuyer des remarques déplacées et de possibles refus, elles préfèrent ne pas cuisiner : « Non, non ! Je ne sais pas cuisiner ! Ça me fait honte ! ». Mais cette auto-dévalorisation technique répond aussi à un autre objectif : celui de maintenir une distance calculée avec leurs voisins et les gens de passage.

La honte des Chachi fait le profit économique des Noirs. Lors des fêtes scolaires annuelles où se rassemblent de nombreux riverains, les femmes noires descendent dans les rues pour cuisiner et vendre des plats préparés et des friandises.

© A. Lorcé

Petit rongeur sylvestre (*ratón del monte*).

© A. Lorcé

Viande de rongeur cuisinée au lait de coco (*ratón encacao*).

© A. Lory

Crevette noire d'eau douce (*camarón*).

© A. Lory

Crevettes noires frites (*camarones fritos*).

Les Chachi, simples spectateurs et consommateurs, ne profitent jamais de cette manne financière. En outre, les visiteurs avertis préfèrent se tourner vers ceux que l'on dit soucieux de la qualité des repas et de l'hygiène. Ils sont souvent invités à le faire par les Indiens eux-mêmes. Les femmes noires profitent des rares opportunités de revenus et cuisinent alors pour les touristes, les médecins, les ouvriers impliqués dans les projets de développement local, ce qui ne cesse d'asseoir leur bonne réputation. De cette manière, en cuisinant à l'attention des visiteurs réguliers, elles créent et entretiennent des réseaux relationnels et trouvent ensuite le moyen de s'installer en ville comme cuisinières. Il leur arrive d'en faire profiter leur fille désireuse de travailler et d'étudier en milieu urbain.

&

Chez les Noirs du nord d'Esmeraldas, l'odorat est une véritable compétence culinaire. Il est mis à contribution dans le traitement désodorisant et réodorisant des dépouilles animales à des fins alimentaires. La désodorisation/réodorisation se traduit par une succession d'étapes techniques dans la transformation progressive de la dépouille animale en viande, du malodorant en odoriférant, du cru en cuit, de l'immangeable au consommable, vérifiant dans une certaine mesure la thèse de Lévi-Strauss (1964, 1965) sur le rôle de la cuisine des aliments dans cette polarité nature/culture.

Si l'on se réfère à la classification des sociétés proposée par Howes (1986), les Noirs sont odoriphobes en raison de leur obsession de désodorisation. Ils sont surtout odoriphiles en faisant du nauséabond un aspect central de leur quotidien, en utilisant cer-

taines odeurs comme mode de classification des animaux et en faisant des percepts olfactifs un savoir-faire incorporé, un repère déterminant dans la cuisine.

C'est parce que les techniques culinaires des Noirs sont déterminées par l'objectif désodorisant et que cette sensibilité n'est pas forcément partagée par les Chachi qu'elles ont un impact sur le social. Aucune raison matérielle ne justifie les variantes dans le traitement des aliments carnés. Elles s'expliquent par des variations de l'expérience olfactive et de l'appréciation culturelle des odeurs.

Les variantes techniques génèrent de la différenciation sociale, comme l'a remarqué Mahias (2002 : 138-142) chez des potiers en Inde. De même en Équateur, la cuisine sensible des Noirs est un repère technique, source de frontière sociale¹⁰.

Symbole d'hygiène, elle est légitimée par l'école et la présence sanitaire aux dépens des Chachi. Les gestes culinaires ne répondant pas à l'objectif de désodorisation/réodorisation produisent de la discrimination sociale : distinction entre « civilisés » / « non civilisés » conduisant à une auto-dévalorisation des Indiennes, stratégies d'évitement des plats chachi par les Noirs et certains visiteurs, autorité des femmes noires dans les cuisines collectives, réputation grandissante de la gastronomie des Noirs, source d'avantages économiques.

En Inde, il importe de maintenir, par de multiples procédures de contrôle, les variantes techniques pour entretenir la différenciation sociale (*ibid.* : 139). Qu'en est-il en Équateur ? Les Chachi commencent à cuisiner à la manière des Noirs. Cette situation pose de nouvelles questions : comment s'opère ce transfert de savoir-faire ? S'accompagne-t-il d'une transmission de la part sensorielle des techniques ? Dans quelle mesure ce qui semble conduire à une homogénéisation technique symbolise-t-elle une « cuisine métissée » ? La cuisine sensible des Noirs délimite-t-elle toujours une frontière sociale entre eux et les Chachi ? En subodorant le rôle des changements culinaires dans cette société biculturelle, il reste à décortiquer leur impact dans la dynamique des relations sociales.

NOTES

Photo d'ouverture : Marinade et tressage des tripes de porc. En baignant longuement et à répétition les abats dans un mélange de citron et de sel, la cuisinière élimine leur odeur *mariscosa* et leur donne progressivement une odeur agréablement citronnée.

1. Ce texte est inspiré de ma thèse (Lorcy 2010). Je tiens à remercier Margareth Buckner, Philippe Erikson et aussi les rapporteurs anonymes pour leurs commentaires.
2. En Équateur, les Noirs (appelés « Negros »), hispanophones, forment une population estimée à 1 234 000 personnes en 2003 (Siise-Sispae 2004 : 24), soit 10% de la population totale. Ils sont installés dans la province d'Esmeraldas, la Vallée andine du Chota, dans les principales villes à Quito et Guayaquil et, de plus en plus, en Amazonie. Les Noirs d'Esmeraldas sont des descendants d'esclaves africains et de marrons arrivés dans la région et par vagues successives à partir de 1553. Ils ont commencé à peupler le Nord, non loin de l'actuelle frontière avec la Colombie, dès la moitié du ^{xviii}^e siècle.
3. Les Chachi (longtemps appelés « Cayapas »), originaires des Andes septentrionales de l'actuel Équateur, représentent une population amérindienne du littoral Pacifique dont le nombre est évalué à 9 000 personnes. Au ^{xvi}^e siècle, suite aux invasions successives des Incas et des Espagnols, ils auraient fui vers le littoral. Depuis la fin du ^{xix}^e siècle, la majorité est installée dans la province d'Esmeraldas. La langue maternelle des Chachi est le cha'palaache appartenant à l'ensemble linguistique *barbacoa*.
4. La valeur réelle et symbolique de l'aliment de base apparaît dans des langues d'Asie (Hubert 1985), d'Océanie (Pollock 1985), et d'Afrique (Gariné 1996).
5. Leur engouement pour les viandes et le poisson est comparable à celui observé en Amazonie (Hugh-Jones 1996).
6. Ces catégories ont été obtenues grâce à une recherche menée en trois temps. Tout d'abord, une attention particulière a été prêtée aux discours portant sur les pratiques culinaires et les odeurs des choses. Après avoir relevé des propos récurrents sur la puanteur des animaux et de certains aliments, une enquête *free-list* a été conduite en espagnol et en cha'palaache auprès de 34 Noirs et de 34 Chachi pour mieux définir les catégories malodorantes dans leur langue respective. Des entretiens semi-directifs ont enfin été menés auprès de chasseurs, de pêcheurs, de cuisinières, d'éleveurs et d'hommes chargés de la mise à mort du bétail, précisant entre autres, chez les animaux, les vecteurs corporels fétides.
7. L'historien Corbin (1982) a été le premier à analyser la désodorisation comme le résultat de la disqualification des miasmes des villes au ^{xviii}^e siècle.
8. Pour plus d'informations sur les techniques sensibles dans les pratiques culinaires, voir le chapitre 3 de la thèse : Lorcy 2010 : 98-126.
9. Depuis le développement de l'école, le nombre de couples mixtes a augmenté. Chez les Noirs et les Chachi, la résidence est de préférence patrilocale les deux premières années après l'officialisation de l'union.
10. Sur les odeurs et les goûts comme frontière symbolique et marqueur identitaire, lire Almagor 1987 et Walmsley 2005.

RÉFÉRENCES

- Almagor, U. 1987 The Cycle and stagnation of smells : pastoralist-fishermen relationships in an East African society, *Res* 13 : 107-121.
- Aubaile-Sallenave, F. 1999 Le Souffle des parfums : un essai de classification des odeurs chez les Arabo-musulmans. In D. Musset & C. Fabre-Vassas (dir.) *Odeurs et parfums*. Paris : Éditions du CTHS, 93-115.
- Candau, J. 2000 *Mémoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire sensoriel*. Paris : PUF.
- Classen, C. 1997 Engendering perception : gender ideologies and sensory hierarchies in western history, *Body and Society* 3 : 1-19.
- Connerton, P. 1989 *How societies remember*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Corbin, A. 1982 *Le Miasme et la jonquille : l'odorat et l'imaginaire social XVIII^e-XIX^e siècles*. Paris : Aubier Montaigne.
- Cresswell, R. 2003 Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ?, *Techniques & Culture* 40 : 125-151.
- Dupire, M. 1987 Des Goûts et des odeurs : classifications et universaux, *L'Homme* xxvii (104) : 5-25.
- Galeano, P. 1999 Sabores « negros » para paladares « blancos ». In J. Camacho & E. Restrepo (dir.) *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*. Bogotá : Fundación Natura, Ecofondo, Instituto Colombiano de Antropología, 287-296.
- Galinier, J. 1998 Humer le monde. In D. Rey-Hulman & M. Boccara (dir.) *Odeurs du monde : Écriture de la nuit*. Paris, Montréal : L'Harmattan & Inalco, 69-79.
- Garine, É. (de) 1996 Une Bonne sauce de mauvaises herbes. Note sur les repas des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun). In M.-C. Bataille-Benguigui & F. Cousin (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris : Éditions Sépia & musée de l'Homme, 77-96.
- Howes, D. 1986 Le Sens sans parole : vers une anthropologie de l'odorat, *Anthropologie et Sociétés* 10 (3) : 29-45.
- Howes, D. & Marcoux J.-S. 2006 Introduction à la culture sensible, *Anthropologie et Sociétés* 30 (3) : 7-17.
- Hubert, A. 1985 *Alimentation dans un village Yao de Thaïlande du nord : de l'au-delà au cuisiné*. Paris : Éditions du CNRS.
- Hugh-Jones, S. 1996 Bonnes raisons ou mauvaise conscience ? De l'ambivalence de certains Amazoniens envers la consommation de viande, *Terrain* 26 : 123-148.
- Le Breton, D. 2006 *Saveur du Monde. Une anthropologie des sens*. Paris : Éditions Métailié.
- Lemonnier, P. 1983 L'Étude des systèmes techniques, une urgence en technologie culturelle, *Techniques & Culture* 1 : 11-34.
- Lévi-Strauss, C. 1964 *Mythologiques 1. Le cru et le cuit*. Paris : Plon.
- 1965 Le Triangle culinaire, *L'Arc* 26 : 19-29.
- Lorcy, A. 2010 *Cuisiner les sensibilités. Alimentation, affects et société (Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien)*. Nanterre : université Paris Ouest Nanterre La Défense (thèse de doctorat).
- Mac Donald, C. 1978 Notes sur les modes de cuisson, les goûts et les odeurs dans le vocabulaire palawan, *Asemi* ix (3-4) : 229-241.
- Mahias, M.-C. 2002 *Le Barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Pollock, N. 1985 The Concept of food in a Pacific society : a Fijian example, *Ecology of Food and Nutrition* 17 : 195-203.
- Reichel-Dolmatoff, G. 1978 Desana animal categories, food restrictions and the concept of color energies, *Journal of Latin Lore* 4 (2) : 243-291.
- Seeger, A. 1981 *Nature and society in central Brazil : the Suyá Indians of Mato Grosso*. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press.
- Siise-Sispae 2004 *Los Afroecuatorianos en Cifras. Desigualdad, discriminación y exclusión según las estadísticas sociales del Ecuador. Síntesis de los indicadores sociodemográficos y socioeconómicos del Sispae*. Quito : Secretaría Técnica del Frente Social.
- Van Beek, W.E.A. 1992 The Dirty smith : smell as a social frontier among the Kapsiki/Higi of north Cameroon and north-eastern Nigeria, *Africa* 62 (1) : 38-58.
- Walmsley, E. 2004 *Blackness and belonging : race, representations and embodiment in an Ecuadorian city*. Manchester : University of Manchester (Ph. D).
- 2005 Race, Place and Taste. Making Identities Through Sensory Experience in Ecuador, *Etnofoor* xviii, (1) : 43-60.

RÉSUMÉ

Le Puant, le mariné et le « civilisé » : une « cuisine sensible » entre Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien.

Les Noirs descendants d'esclaves africains et les Indiens Chachi vivent dans le même écosystème côtier tropical (Basses Terres du Pacifique d'Équateur) et choisissent leurs aliments de façon presque identique. Cependant, ces deux populations ne font pas la même expérience olfactive de leur environnement et transforment leurs victuailles selon des modes différents. En analysant la représentation du puant et les manières de cuisiner, nous tenterons de déterminer la place du sensoriel dans l'interaction entre technique et social. Les concepts de « cuisine sensible » et de « techniques sensibles » désignent la manière dont l'odorat est utilisé par les Noirs dans le traitement culinaire des viandes et poissons. Chez ces derniers, la cuisine est un processus de désodorisation et de réodorisation des aliments carnés. Il est destiné à produire d'agréables saveurs pour les rendre consommables. La sensibilité des Noirs dans le processus culinaire n'est pourtant pas toujours partagée par les Chachi. Ces variations ont des répercussions sociales : discrimination sociale aux dépens des Indiens, mise en place par les Noirs de stratégies individuelles économiques et/ou migratoires. Légitimée et entretenue par l'école et l'intervention sanitaire régionale, cette situation révèle en fait un « mode d'être civilisé ». Pour les Noirs, elle répond au besoin de produire et de renouveler quotidiennement le « goût de la civilisation » perceptible par les bonnes odeurs de cuisine.

ABSTRACT

Odor, marinade, and « civilization » : a « sensory cooking » between the Blacks and the Chachi Indians of Coastal Ecuador.

The Black descendants of African slaves and the Chachi Indians live in the same tropical ecosystem along the Pacific coast in Ecuador, and eat virtually the same foods. However, these two populations do not have the same olfactory experience of their environment, and they transform their food using different methods. By analyzing the representation of odors and cooking techniques, we aim to uncover the role of sensory perception in the techniques and the society. The concepts of « sensory cooking » and « sensory techniques » refer to how smell is used by the Blacks when they cook meat and fish. Among the Blacks, cooking is a process of removing foul smells and then adding other aromas to their meat. The goal is to produce pleasant-smelling food that is then considered edible. The sensitivity to odors of Black cooks is not, however, shared by their Chachi neighbors. The variation in cooking techniques has social repercussions : social discrimination against the Indians, and individual economic and/or migratory strategies among the Blacks. This situation, legitimated and supported by schools and regional health centers, reveals, in fact, a « way to be(come) civilized ». For the Blacks, it responds to the need to produce and renew daily the « taste of civilization », perceptible in fragrant cooking aromas.

MOTS CLÉS

Odeurs, cuisine sensible, discrimination sociale, Noirs, Indiens Chachi, Équateur

KEYWORDS

Odor, sensory cooking, social discrimination, Blacks, Indians Chachi, Ecuador