

## Culture



### Commentaires/Comments

## *Hydromel et Graisse d'Ours ou Pourquoi n'y a-t-il pas de fermentation en Amérique du Nord ?*

Robert Crépeau, Pierrette Désy, Jacques Leroux, Bernard Arcand et Emmanuel Désveaux

Volume 10, numéro 2, 1990

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1081341ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1081341ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

#### Éditeur(s)

Canadian Anthropology Society / Société Canadienne d'Anthropologie (CASCA),  
formerly/anciennement Canadian Ethnology Society / Société Canadienne  
d'Ethnologie

#### ISSN

0229-009X (imprimé)

2563-710X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

#### Citer ce document

Crépeau, R., Désy, P., Leroux, J., Arcand, B. & Désveaux, E. (1990).  
Commentaires/Comments : *Hydromel et Graisse d'Ours ou Pourquoi n'y a-t-il pas de fermentation en Amérique du Nord ?*. *Culture*, 10(2), 81-89.  
<https://doi.org/10.7202/1081341ar>

Tous droits réservés © Canadian Anthropology Society / Société Canadienne  
d'Anthropologie (CASCA), formerly/anciennement Canadian Ethnology Society /  
Société Canadienne d'Ethnologie, 1990

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des  
services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique  
d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

**é**rudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de  
l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à  
Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

# Commentaires / Comments

## *Hydromel et Graisse d'Ours ou Pourquoi n'y a-t-il pas de fermentation en Amérique du Nord ?*

Robert Crépeau

Université de Montréal

Le sujet de ce texte et le traitement qu'il reçoit sont des plus originaux. Je dirais que le plus grand défi que tente de relever l'auteur, de façon malheureusement non convaincante, est celui de démontrer que pour comprendre l'absence de boisson fermentée presque partout en Amérique du Nord, il faut passer par le Chaco et par un rituel précis de cet aire culturelle de l'Amérique du Sud. Les *Mythologiques* formant le corpus explicite sur lequel s'appuient sans démonstration véritable plusieurs affirmations de l'auteur, on ne lui tiendra pas rigueur de sauter d'une région à l'autre sans démontrer au préalable qu'il maîtrise bien l'ethnographie et le corpus des mythes et des rites relatifs à son sujet dans les régions de l'Amérique qu'il exclut de son analyse.

Si la graisse d'ours est véritablement cet «élément septentrional qui sublime l'hydromel méridional», je m'étonne que l'auteur n'ait pas fait l'examen des autres «éléments» susceptibles autant que la graisse d'ours de remplir cette fonction. Je pense en particulier au tabac qui jouait un rôle important de lubrifiant social en Amérique du Nord au même titre que l'hydromel ou la bière de manioc en Amérique du Sud. Je ne soutiens pas qu'un tel lien existe mais je crois que l'auteur ne peut rendre vraisemblable sa démonstration sans vérifier quelques hypothèses supplémentaires et en informer le lecteur.

Etant un spécialiste de l'aire subarctique, l'auteur devrait maîtriser l'information ethnographique qu'il sollicite dans sa démonstration. Or, il m'apparaît que ce n'est pas le cas. En effet, il affirme que dans l'aire algonquine subarctique: «il semblerait qu'effectivement la graisse d'ours n'était pas recueillie comme, par exemple, l'était celle du poisson, de castor ou d'élan, mais, au contraire systématiquement perdue (...) A la différence des autres gibiers dont les viandes sont en règle générale bouillies - ... - la chair de l'ours était grillée - ce qui signifiait que sa graisse se consommait elle-même au fur et à mesure qu'elle s'égouttait dans le foyer». Pourtant, Speck, dans son livre *Naskapi* (Norman: University of Oklahoma Press, 1977 [1935]), mentionne explicitement que les Montagnais-Naskapi de cette même aire préparaient la chair d'ours de plusieurs façons: «either roasted on the pit, boiled or stewed. Blood pudding, fat pudding and

pure fat of the bear are other dishes prepared from parts of the animal. «Fat pudding» is prepared in this way...etc.» (N.A. Comeau cité par Speck 1977 [1935]: 105; cf. également p. 187 l'illustration d'un *opitcima'n* : «bladder-sac of otter containing bear's grease. Used by hunters to supply for food and in practice of magic and to keep it sweet..»). Il ne me revient pas de juger ici de la pertinence structurale de cette information de Speck mais je crois que l'auteur devrait l'insérer dans sa discussion.

Celui-ci nous dit aussi que le «black drink» du nord-est américain était un émétique puissant. Pourtant, la lecture du livre de Hudson (éd), *Black Drink. A Native American Tea*, (Athens: The University of Georgia Press, 1979), montre que l'*Ilex vomitoria* ne possède pas de propriété à proprement émétique même si elle était employée dans des contextes cérémoniels accompagnés de vomissements ( cf. par exemple Fairbanks in Hudson, op. cit : p. 137-138).

De plus, l'initiation, en Amérique du Sud, se présente sous deux formes: individuelle et/ou collective et non pas seulement collective comme l'affirme l'auteur. A ce sujet, la réalité est passablement plus variée que l'image qu'il en donne.

En fin de parcours, l'auteur ne démontre pas de façon décisive que le problème de l'«absence» de boisson fermentée en Amérique du Nord puisse s'interpréter en termes de sublimation et de symétrie et de symétrie entre une «mythologie conquérante» (Amérique du Sud) et une «mythologie défensive» (Amérique du Nord). Le cas des Yuman, Papago et Apaches, ainsi que possiblement des Cherokee, Catawba et Powhatan, pose problème dans ce cadre explicatif car ces groupes, bien que se qualifiant comme «transitoires» dans la démonstration de l'auteur, n'en partagent pas moins cette «mythologie défensive» avec les groupes d'Amérique du Nord (ou serait-ce que ces groupes possèdent une «mythologie conquérante» en Amérique du Nord ?). L'interprétation psychologisante qui nous est proposée ne m'apparaît pas suffisamment appuyée et l'auteur devrait approfondir les exceptions du sud-ouest américain - où les données ethnographiques sont plus abondantes et fiables que celles concernant le sud-est - autant du point de vue mythologique que rituel.

Pierrette Désy

Université de Québec à Montréal

La grande érudition dans les écrits de Lévi-Strauss impressionne. Dans ce théâtre des mythes qui est le sien, la mise en scène est soigneusement préparée afin que tout se déroule dans une logique rigoureuse. On peut ne pas être structuraliste, on peut reprocher à Lévi-Strauss tout ce qu'on veut, il n'empêche que ses constructions mythiques sont fondées sur de méticuleuses données ethnographiques. On peut dire à ce sujet qu'il est inimitable et qu'aucun élève ne peut réaliser ce que le maître a réussi. Difficile constat dans notre époque dite poststructuraliste et déconstructiviste.

Dans son ouvrage du *Miel aux Cendres*, Lévi-Strauss ouvre le premier chapitre par une description de différentes espèces d'abeille, il établit des catégories entre les types de miel qu'on trouve en Amérique du Sud, prenant soin de distinguer ceux qui proviennent des espèces européennes et des espèces aborigènes. Il montre comment le miel s'apparente à un stupéfiant, à un stimulant ou à un toxique pour induire le vomissement. Il définit également l'aire de l'hydromel limitée à l'ouest et au sud du bassin amazonien (bien que, au Mexique, les Maya faisaient de l'hydromel). En effet, la chicha (bière de maïs) des régions andines, la cassave ou manioc du bassin amazonien, le pulque, la tesgüino (bière de maïs) (la tizwin des Apaches) etc. du Mexique sont les boissons les plus répandues du Sud-Ouest des États-Unis au sud du continent américain. En ce sens, l'hydromel ne saurait constituer le «prototype» des boissons alcoolisées en Amérique du Sud. Observons encore que plus de quarante plantes hallucinogènes étaient utilisées par les autochtones américains. Ainsi, les Pima Bajo, qui faisaient la collecte du miel mais ne semblent pas l'avoir fermenté, ajoutaient fréquemment à la tesgüino du *Datura stramonium* et à la tepache (autre variante de bière de maïs) du *Lophophora williamsii* (peyotl) pour donner des propriétés encore plus toxiques<sup>1</sup>.

Tout d'abord, peut-on affirmer qu'il n'y a pas de fermentation en Amérique du Nord? On serait mieux fondé, il nous semble, de diviser l'Amérique en zone méridionale et en zone septentrionale, car l'absence de fermentation est liée d'abord aux conditions climatiques. Tandis qu'en Amérique méridionale, des produits sucrés laissés à l'air libre fermentent immédiatement grâce aux ferments viniques, en Amérique septentrionale, ou sous un climat froid, les mêmes

produits donnent des ferments acétiques<sup>2</sup>. Il y a ici de l'opposition entre le chaud et le froid. On compare souvent les peuples agriculteurs buveurs de boissons fermentées et les peuples chasseurs buveurs d'eau et de tisanes. Pourtant, des peuples vivant en régions méridionales ne consommaient pas nécessairement de boissons alcooliques, ou alors très faiblement alcoolisées, comme certains Indiens de Californie.

Cette question est fort intéressante du point de vue ethnohistorique. En effet, l'une des premières choses que les Européens cherchent à fabriquer quand ils arrivent dans les colonies du Canada, de la Floride, de la Virginie et de la Nouvelle-Angleterre, ce sont des boissons alcoolisées. Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la question d'approvisionner les colons en bière et en rhum se pose dans les métropoles. Au XVII<sup>e</sup> siècle, on aura déjà trouvé des solutions. On imagine mal aujourd'hui, le nombre de tavernes qui pouvaient exister dans les colonies tant en Amérique du Nord qu'en Amérique du Sud. En outre, les quantités de bière et de vin qui étaient consommées dans les tavernes de Ville-Marie, de Mexico ou de Lima semblent phénoménales aujourd'hui.

De la Floride à la Nouvelle-France en passant par la Virginie, les colons font de la bière de maïs, de houblon (*humulus Lupulus* plante commune à l'Amérique et à l'Europe), de l'hydromel, du vin et même de la bière d'épinette dont on trouve une recette dans le cahier de notes de Amherst au XVIII<sup>e</sup>. C'est le «jingobao» (littéralement «eau de branche d'épinette»), la bière d'épinette des Ojibwa du lac Supérieur qui deviendra, au XIX<sup>e</sup> siècle, un breuvage réputé chez ce peuple<sup>3</sup>.

C'est là une des raisons pour laquelle il est si difficile dans certains cas de savoir exactement si la fabrication de produits fermentés comme en Floride et en Virginie ne vient pas tout simplement des Européens qui avaient établi des colonies dans ces régions dès le XVI<sup>e</sup> siècle. C'est pourquoi les auteurs sont en général prudents sur cette question. En 1768, Peter Collinson écrit que les Indiens de Virginie et ceux qui vivent à l'est n'ont pas de boissons intoxicantes, mais qu'en Floride (il s'agit bien sûr de la Floride qui dépassait les limites de l'État actuel) et au sud, les Indiens fermentent du maïs et des patates douces et «autres choses» qui produisent le plus haut degré d'intoxication<sup>4</sup>.

Par ses lacunes ethnographiques et théoriques, l'article de Desveaux apparaît bien arbitraire. Certes, le titre de l'article est séduisant, mais on reste sur sa faim, c'est le moins qu'on puisse dire, la relation hydromel grasse d'ours évoquant plutôt une recette de cuisine en vérité peu commode à apprêter. D'ailleurs, la comparaison entre ces deux composantes n'apporte aucune nouveauté sur la préten due nécessité de résoudre par ce biais la question de

la fermentation. Il est évident que si le tour avait été réussi, c'eût été là une fort jolie façon de le réaliser par la voie des mythes. Pour l'instant, la démonstration est loin d'être faite.

Nous allons relever quelques points qui font problème dans l'interprétation des sources. Nous allons également montrer que l'ethnohistoire s'avère parfois une bien bonne affaire pour résoudre des problèmes. C'est pourquoi nous serons un peu longue, mais, chemin faisant, nous en profiterons pour dire un certain nombre de choses qui, sans concerner le texte, pourront fournir un éclairage méthodologique plus général.

Notons ici quelques problèmes. Commençons par le capitaine Smith plutôt connu pour les nombreux ouvrages qu'il a écrits. Smith a laissé des descriptions précieuses sur la Virginie et la Nouvelle-Angleterre. Il appartient au temps des Stuart, il a tendance à exagérer, mais il n'empêche que ses descriptions ne peuvent être mises en doute de manière systématique. Une lecture attentive de Smith révèle qu'il était un très fin observateur et d'ailleurs ce n'est pas par hasard que Swanton et d'autres se servent amplement de ses écrits. Les historiens de la médecine lui reconnaissent d'ailleurs d'avoir été le premier chroniqueur à rapporter différents usages thérapeutiques propres aux Indiens de Virginie: émétiques, sauna, cautérisation et scarification. Qu'on le lise seulement et on comprendra. Pauvre capitaine Smith! Il n'est certainement pas «connu pour ses amours avec la belle Pocahontas» (cette affirmation est plus près de la pièce de théâtre de Nelson Barclay écrite à son sujet en 1808: «The Indian Princess; or la Belle Sauvage»). Pendant sa captivité chez les Powhatan, Smith fut adopté par le père de Pocahontas. Cette dernière devenue plus tard l'épouse de John Rolfe expliqua à Smith que c'était son tour de devenir son père adoptif.

Quant au prétendu «vin de plaquemines» dont le capitaine Smith aurait parlé, il est problématique, partir d'une petite phrase de Driver, qui ne donne aucune référence, attestant qu'«une sorte de vin fait à partir de plaquemines semble avoir été apprécié par quelques tribus du Sud-Est<sup>5</sup>», et que cette pratique est mentionnée par le capitaine John Smith, Desveaux s'empresse *illico* d'écrire que les Powhatan sont des «vinificateurs des fruits du plaqueminier selon John Smith». Le même, observons, qui est censé être sans crédibilité. Pourtant, Driver mentionne des boissons à base de maïs et de baies diverses tout en mettant en doute leur caractère aboriginal.

On aimerait voir la référence exacte de cette affirmation. Au sujet des plaqueminiers, Smith écrit que les «putchamins» (plaquemines) sont séchées de la même manière que des prunes<sup>6</sup>. On en tirait également du pain et de la farine. Il est donc possible qu'on ait pu à l'occasion obtenir une fermentation

très légère comme c'était la pratique en Californie avec la farine tirée de certains fruits. Smith ne mentionne pas que les Powhatan soient des «vinificateurs». Allons voir brièvement ce qu'il écrit à propos de la consommation de boissons. Il dit que chaque printemps les Virginiens boivent le jus d'une racine qu'ils appellent «wighsacan» jusqu'à s'en rendre malades. Ce purgatif est la contrepartie du casiné [*Ilex vomitoria* Ait.] des Floridiens. Ceux-ci «font si grand cas de ce breuvage que nul ne peut boire en cette assemblée s'il n'a fait preuve de sa personne à la guerre<sup>7</sup>. En passant, le «black drink», la boisson bien-aimée des Cherokee entre autres, était appelée «white drink» à cause de ses vertus purificatrices.

Comme chacun sait, le culte de l'ours dans l'aire circumpolaire est plutôt bien connu, et les Ojibwa/Cris du Nord de l'Ontario n'y échappent pas. Remarquons par ailleurs que la graisse d'ours et le miel se situent tous les deux en deçà de la cuisine, car la graisse d'ours, comme le miel, eh oui! ça se mange et, mieux encore, ça se boit. Et dans ce sens, il y a entre le casiné, le «black drink» et l'huile d'ours une comparaison à établir. En passant, ce n'est pas parce qu'on n'a pu dans les années 1980 constater que les Ojibwa ne se servent pas de graisse d'ours qu'ils n'en servaient pas dans le passé. Ils pourraient adopter le «Mais je ne me beurre pas la chevelure» de Rimbaud («Une Saison en Enfer»). L'ours n'était pas seulement rôti — une technique qu'on emploie exceptionnellement — mais surtout bouilli. Dans ce dernier cas, la graisse ne se perd pas puisqu'elle est recueillie une fois que le bouillon a refroidi. Lisez Le Jeune dans son essai sur la cuisine montagnaise qui est celle des peuples chasseurs nordiques: «Quand ils ont fait cuire un ours bien gras ... dans une chaudière, vous les verriez ramasser et recueillir la graisse ... et goûter cette liqueur comme le plus doux parochimel...»<sup>8</sup>. Ou encore Nicolas Perrot au sujet des Ojibwa. Lors d'un festin d'ours, il montre comment le plus grand ours peut être grillé, mais que la viande des autres est rapportée au village où elle est bouillie dans de grandes marmites: «Ils sont de plus encore obligés de boire entre eux toute l'huile ou la graisse cuites, ce qu'ils avalent comme du vin<sup>9</sup>». Curieux tout de même cette comparaison de la graisse d'ours à une boisson alcoolisée! Enfin, Alexander Henry l'Ancien<sup>10</sup>, captif des Ojibwa au XVII<sup>e</sup> siècle, décrit comment, lors d'une chasse à l'ours, la graisse épaisse de 6 pouces à certains endroits est découpée en deux parties et confiée à des porteurs. Plus tard au campement, on la fera fondre et on mettra l'huile dans des sacs en peau. Peter Grant, dans son Mémoire sur les Ojibwa<sup>11</sup> parle expressément des vertus de l'huile d'ours. La peau est un article de valeur pour la traite; la viande est excellente et on peut en tirer plusieurs gallons d'huile. On s'en sert pour se graisser la chevelure et le corps, pour se défendre contre les moustiques. Elle relève la viande la plus fade. On la

mélange au pemmican ou au poisson. Tout ceci m'a été confirmé par des amis déné, ojibwa et cris. De plus, on se livrait au commerce d'huile d'ours comme les livres de comptes des marchands l'attestent. En Louisiane, les colons l'ajoutaient aux salades, s'en servaient pour la cuisson en général; dans le vieux Nord-Ouest, les trafiquants l'échangeaient souvent contre du «lait» ainsi que les Chippewa/Ojibwa désignaient l'eau-de-vie. La chasse à l'ours a subi des fortunes diverses. Nombreux au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, sa population sera réduite au cours du XIX<sup>e</sup> à cause d'une trop forte demande sur le marché<sup>12</sup>. Les marchands de fourrures se plaignent d'ailleurs que les chasseurs rapportent des peaux inutilisables dont les poils sont passés au feu. En passant, l'ours était chassé au printemps bien que certains auteurs parlent de chasses hivernales à partir de février.

Il est un mythe dont la trame court, en Amérique du Nord, de la baie James aux Plaines jusque dans le Sud-Ouest: celui de la «transformation Putiphar». Dans *L'Homme Nu*, Lévi-Strauss y consacre des pages montrant comment les héros se vengent par le feu destructeur. Chez les Assiniboïnes et chez les Cris, le héros «conseille perfidement à son père de se protéger de la conflagration imminente en se bardant le corps avec de la graisse —d'ours, est-il parfois précisé— dangereuse précaution qui le rend plus inflammable encore». Il ajoute que, en effet, la graisse est une nourriture qui donne à la viande sa plus grande valeur alimentaire, le feu apparaît donc comme l'inverse du feu de cuisine. On le voit d'ailleurs dans certaines séquences mythiques du décepteur assiniboïne et même dans les rituels de captivités ojibwa et dakota, mais j'en reparlerai dans un article consacré à ce sujet.

Il y a plus de vingt ans, on s'interrogeait déjà sur la nature du structuralisme dans un ouvrage intitulé justement *Qu'est-ce que le structuralisme?*<sup>13</sup>. On peut se demander si, dans les années 1990, l'analyse structurale des mythes ne serait pas en train de devenir plutôt une entreprise de déconstruction. Pourtant, la leçon de Lévi-Strauss est que le mythe relève d'un système symbolique et ne devient intelligible que confronté à d'autres mythes, mais pas n'importe lesquels. Sinon, on risque de construire une spirale sans fin et non un système relativement clos puisqu'il impose ses propres limites. Un mythe s'il doit être étudié en référence à d'autres groupes de mythes doit aussi tenir compte de l'ethnographie des sociétés dont il provient<sup>14</sup>. Cela ne signifie pas nécessairement que «les mythes reflètent automatiquement la culture», mais du moins pour répondre à cette question qui pour Boas allait de soi, faut-il encore que l'ethnographie colle le plus près possible à la réalité<sup>15</sup>. En d'autres termes, on ne peut pas exclure les données culturelles. D'ailleurs, il est fréquent que les séquences d'un mythe posent des problèmes *a contrario* qui donnent un éclairage cul-

turel sur la façon dont un peuple résout ses contradictions. En revanche, si les explications qui entourent un mythe ne renvoient même pas à l'exactitude voire à la réalité, il est bien difficile dans ce cas d'élaborer une «logique du concret» pour reprendre une expression de Lévi-Strauss. Ce structuralisme-là ressortit surtout à une lecture déconstructionniste, le mythe à une affabulation à laquelle l'ethnologue peut, à la limite, ajouter ses propres éléments afin de le rendre plus conforme à ce qu'il pense qu'il devrait être plutôt qu'à ce qu'il est; il peut aussi, au nom de l'esthétique, taire certains détails qui pourraient démolir sa construction. Si on assigne aux mythes un statut arbitraire, on se livre au jeu de la dissémination incontrôlée, et rendu ainsi incontrôlable, de thèmes qui se recourent quasi à l'infini, au lieu d'établir un continuum solidement documenté comme l'a réalisé Lévi-Strauss. Sinon, à ce rythme, tout peut être comparé: toute opposition, tout contraire peuvent être trouvés et devenir le fruit d'une enquête. Et après? Comme le dit Steiner: «La déconstruction peut mettre en jeu l'objection manifeste qui veut que conclure à l'absence, c'est encore, de manière déguisée, conclure à la substance, l'exclu reentrant par la fenêtre<sup>16</sup>».

#### NOTES

1. Campbell W. Pennington, *The Pima Bajo of Central Sonora*, Mexico, volume I. University of Utah Press. 1980. p. 185 et passim.
2. Jacques Rousseau, «Essai sur la gastronomie amérindienne», Cahiers des Dix, no 22, Montréal, 1957, p. 207.
3. Johann Georg Kohl, *Kitchigami Life among the Lake Superior Ojibway*, Minnesota Historical Society Press, St Paul, 1985, p. 171.
4. Cf. Virgil J. Vogel, *American Indian Medicine*, University of Oklahoma Press, 1973, p. 160.
5. John Tyler Gardner, ed., *Narratives of Early Virginia, 1606-1625*, Barnes & Nobles, New York, 1959.
6. *Indians of North America*, The University of Chicago Press, Chicago, 1965, pp. 96-97.
7. «Description of Virginia and Proceeding of the Colonie» [1612], in Tyler, ed., *op. cit.* p.
8. René de Laudonnière, «L'histoire notable de la Floride située ès Indes occidentales», in *Les Français en Amérique pendant la deuxième moitié de XVI<sup>e</sup> siècle*, PUF, Paris, 1958, p. 46.
9. «Relation de la Nouvelle-France en l'année 1634», *Relations des Jésuites*, tome I, Éditions du Jour, Montréal, 1972.
10. *Mémoire sur les Mœurs, Coutumes et Religion des Sauvages de l'Amérique septentrionale*, Éditions Élysée, Montréal, 1973 p. 68
11. Alexander Henry, *Travels and Adventures in Canada and the Indian Territories between the years 1760 and 1776, 1809*, New York, p. 144

12. «The Sauteux Indians», L. R. Masson, éd., *Les Bourgeois de la Compagnie du Nord-Ouest*. Antiquarian Press, New York 1960, vol. ii, p. 344.
13. J. B. Bossu, *Nouveaux Voyages en Louisiane 1751-1768*, Philippe Jacquin, éd., Aubier, Paris, 1980. p. 131.
14. Arthur J. Ray, *Indians in the Fur Trade*, University of Toronto Press, Toronto, 1974, p. 223.
15. *L'Homme nu*, p. 458.
16. Éditions du Seuil, Paris, 1968.
17. Lévi-Strauss, *Anthropologie structurale deux*, Plon, Paris, 1973, p. 83
18. *Ibid.*, p. 95.
19. *Réelles Présences*, Gallimard, Paris, 1989, p. 160.

## Commentaire

Jacques Leroux

Université de Montréal

### *Une pièce à quatre mains.*

En posant le problème de l'existence de processus de fermentation en Amérique du Nord, ce texte entraîne le lecteur dans une excursion à la fois fascinante et déroutante. *Fascinante*, parce que les rapprochements qui sont faits entre les pratiques rituelles des deux hémisphères donnent sur une problématique des faits "d'altération mentale" qui renouvelle toutes les perspectives, singulièrement parce qu'elle pose le problème de l'ivresse éthylique et de certaines expériences oniriques ou hallucinatoires dans leurs relations mutuelles à l'intérieur du complexe mythico-rituel des Amérindiens. *Déroutante*, parce qu'elle court dans tous les azimuts en ne prenant solidement pied nulle part.

Comme les mythes, les rites des deux continents se font écho : il y a des corrélations entre : (1) la *beuverie rituelle* du Chaco, qui se réalise (2) *collectivement* selon des modalités temporelles qui lui confèrent une valeur de (3) *hiatus saisonnier*, et le jeûne rituel ojbwa qui paraît en être la forme spéculaire inversée puisqu'il se réalise (1) sans recourir à l'alcool et sous une modalité (2) *individuelle* et (3) *automnale*. Cette troisième modalité n'est évidemment pas pertinente par rapport au rituel amazonien, mais elle signifierait, comme au Chaco, le moment qui précède la dispersion du groupe. Car le jeûne rituel, individuel, s'opposerait à un autre rituel, collectif, qui succède à celui de la chasse à l'ours printannière : "En toute logique, les chasses à l'ours *collectives* se déroulant au

printemps, les jeûnes rituels devraient avoir lieu à l'automne" (p. 19) affirme notre ethnographe qui s'étonne que ses vieux informateurs ne lui aient jamais désigné la saison durant laquelle ce rituel se faisait. C'est en effet très étonnant puisque nous trouvons dans les cahiers du commerçant de fourrures George Nelson, qui a fort bien connu les Ojibwa septentrionaux, qu'ils pratiquaient ce rite au *printemps* et non à l'automne, comme le confirme aussi Robert Brightman (1988: 34 et 140).

Admettons qu'on soit dans le vrai pour les Indiens de Big Trout Lake et que les saisons équinoxiales ojbwa correspondent, ensembles, à celle qui, au Chaco, précède le fractionnement de la communauté en petites cellules, époque de l'année où se donne justement la beuverie rituelle. Il nous faut maintenant admettre que le couple rituel ojbwa transforme, non pas un, mais deux rites du Chaco puisque la *collecte de l'hydromel* relève aussi du rituel (cf. p. 6). Quant à moi, il m'apparaît que celle-ci est en position d'homologie avec le jeûne rituel ojbwa sur l'axe tout théorique de la nature et de la culture. Pour théorique qu'il soit, il y a, dans les deux cas, mise en oeuvre de processus objectivement naturels (la fermentation et la dénutrition) et, parallèlement à elles, une surenchère de signifiés culturels déployés sur le plan de la communication orale qui freinent, en quelque sorte, les dangereux reculs vers l'état de nature. C'est ce que je m'emploierai à montrer dans ce commentaire.

### *Fermentation et chant.*

En récoltant le miel, en le transvidant, en acquérant le titre de "maître de la boisson (...) pendant tout le temps que dure la fermentation" (cf. p. 6), le père de la jeune fille menstruée contrôle, en le circonscrivant, le processus de fermentation de l'hydromel. Dans ces conditions, l'on pourrait même parler de processus *d'élaboration* puisqu'au moment de le servir, le père allonge l'hydromel d'un peu d'eau *chaude*, sans doute obtenue par ébullition, donc par la médiation du feu de cuisine. D'autre part, il aurait fallu porter une attention plus serrée au chant qui sert à "éloigner les influences contraires qui risqueraient de faire échouer le processus en cours" (cf. p. 7), car on pourrait théoriquement le considérer comme un substitut des médiations culinaires en empêchant le miel de pourrir ou de trop fermenter, en tout cas de devenir *toxique*. Il y a là toute une série de faits concomitants qui sont laissés dans l'ombre et qu'il aurait fallu mettre en lumière pour restituer la signification du rituel dans sa globalité; c'est à dire pour assigner à chaque élément sa valeur signifiée à l'intérieur de son propre système de métaphores culinaires.

## Dénutrition et rencontre onirique.

C'est par le détour de la mythologie que l'auteur en vient à affirmer que "l'hydromel résulte (...) d'une préparation anti-culturelle et sa consommation, d'une conduite méta-sociale (et que) toutes deux procèdent dans une sorte de dissolution temporaire de l'ordre culturel ..." (cf. p.9). Or, le problème se pose dans des circonstances homologues en ce qui a trait au jeûne rituel ojibwa. Car on pourrait tout aussi bien le considérer comme un processus où l'on confie au corps - donc à la nature - le soin de maintenir l'initiant en vie en réalisant une digestion réalisée à même les réserves de graisse de l'organisme. Il s'agit donc d'une sorte de nutrition inversée, de dénutrition, en effet, pour reprendre l'expression même de l'auteur, mais qui est, comme la fermentation de l'hydromel, un processus naturel. Mais il faut reconnaître que le dénuement et l'indigence extrêmes de l'initiant ojibwa sont, non seulement "l'indice d'une régression culturelle" (cf. p. 17) - et c'est vrai sur le plan empirique comme ça l'est sur celui de la mythologie -, mais aussi les signifiants d'une expérience hautement valorisée au sein de cette société. Mais alors, il faut bien distinguer le cadre signifiant "naturel", c'est à dire les conditions objectives de l'expérience rituelle, de ses signifiés, puisque, sur le plan symbolique, la rencontre onirique, qui vient la signifier pour le sujet, a tous les caractères d'une expérience *culturelle*. L'isolement extrême de l'initiant se transforme en un rêve qui repose sur les structures mêmes du dialogue - puisqu'il y a échange de paroles (cf. p. 18) - qui lui révèle tout un univers de communication avec des représentants du monde naturel.

## La gamme de gris du rituel.

La symétrie entre les pratiques nord et sud-américaines apparaîtra peut-être plus nettement si on considère que l'ivresse rituelle amazonienne n'est pas que pure "régression dans la nature" puisque, dans sa répétition même, elle vient confirmer que chaque camp souscrit aux règles d'hospitalité et de bon voisinage en les inversant provisoirement. En effet, c'est le processus d'élaboration de l'hydromel qui est naturel mais l'ivresse, qu'on obtient dans la scansion de gestes hautement policés, ne dégénère jamais à l'état naturel pur et simple, puisque l'on s'affronte en chantant ou en vociférant des menaces de façon très formalisée, cependant qu'une description plus minutieuse nous apprendrait peut-être encore que, comme chez les Yanomami, on s'y bat ... dans les règles. Puisque la beuverie rituelle est donnée en reconnaissance de l'aspect primordial du déclenchement des menstrues de la jeune fille, comment peut-elle se transformer en un événement annuel, c'est à dire répétitif et périodique ? C'est qu'il s'agirait d'une reconnaissance qui, en fait, nie la périodicité

menstruelle (mensuelle et *naturelle*) qui débute pour la jeune fille, pour la reconvertir en un événement annuel (les libations d'hydromel *culturelles*), lui-même corrélatif d'une période transsaisonnière. Ce que le mythe oppose en haut, contraste sur l'écran des périodicités, ce qu'il discrimine fortement sur le fondement objectif des processus d'ébullition et de fermentation, bref, ce qui lui permet de créer des écarts significatifs, par le détour de cheminements que nous ne reprendrons pas ici, le rite s'en sert pour y déployer du continu: pour employer une métaphore photographique, je dirais que le rite ajoute toute la gamme de gris qui donne son unité à l'opposition nature-culture.

## L'empirique et le ciel empyrée.

Mais, en nous redirigeant vers le Canada par la chaîne signifiante des éléments *hydromel* et *graisse d'ours*, nous entrons au sein d'une machinerie conceptuelle où nous perdons de vue l'Amazonien qui fait sa boisson, qui chante et qui s'enivre, comme on perd de vue l'initiant ojibwa jeûnant nuit et jour dans l'attente d'un rêve qui lui ouvrira quelques fenêtres sur le cosmos. Cela signifie, pour conclure, que ce qui fait sens sur le plan des déductions empiriques et transcendentales, en fait *aussi* sur celui de la pensée consciente; et il aurait été intéressant, qu'après "deux années de terrain" chez les Ojibwa, Désveaux arrêta plus longuement sa réflexion sur les conditions mêmes de l'expérience rituelle.

## Note

1. BROWN, Jennifer S.H. & Robert BRIGHTMAN. (1988). *The Orders of the Dreamed. George Nelson on Cree and Northern Ojibwa. Religion and Myth, 1823.* University of Manitoba Press.

## Commentaire

### Bernard Arcand

Université Laval

La plupart des ethnographes qui étudient les sociétés amérindiennes des basses-terres de l'Amérique du Sud s'entendraient pour conclure que les trois premiers ouvrages des Mythologiques pourraient profiter de plusieurs corrections: ici ou là C.Lévi-Strauss s'est trompé, ce n'est pas la bonne espèce de tortue, le tabac n'est pas fumé mais mâché, tout cela se passe le soir plutôt qu'à l'aube, bref, les

informations son souvent fragiles et les ethnographies trop peu fiables. Cependant, les mêmes commentateurs ajouteront du coup que l'ethnologie sud-américaine, depuis l'oeuvre de Lévi-Strauss, ne sera plus jamais la même et que ces corrections aux Mythologiques ne peuvent plus que poursuivre l'analyse dans le sens et dans les directions indiqués par leur auteur.

Bien que d'un caractère évidemment beaucoup plus limité, le texte de Désveaux mérite d'être évalué sous ce même éclairage. Bien qu'il propose nulle démonstration et que ses suggestions sont présentées sans preuves ni assise, ce texte a au moins le mérite

d'offrir une bonne idée: il y aurait symétrie inversée entre les grands ensembles mythologiques des deux Amériques. On peut être frappé de panique devant l'ampleur de la vérification qui sera exigée ou devant l'ambition de pouvoir atteindre un tel niveau de généralisation tout en demeurant utile. Et puis, l'interprétation suggérée pourrait s'avérer presque farfelue. Mais avant même de poursuivre la piste indiquée (ce qui, aujourd'hui, exigera le traitement d'une quantité colossale d'informations), il faut savoir apprécier l'acte créateur de l'imagination qui demeure, disait Einstein, le seul véritable moteur de la science.

## *Réplique de l'auteur aux commentaires*

Emmanuel Désveaux,

EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales), Paris.

C'est un grand honneur non seulement d'être publié dans *Culture* mais que de surcroît cette publication y fasse l'objet d'une véritable discussion critique. Je remercie les collègues qui ont contribué à cette discussion que leur jugement soit globalement négatif (Pierrette Désy et Robert Crépeau) ou plutôt favorable, en dépit de plus ou moins grandes réserves (Bernard Arcand et Jacques Leroux).

Une conférence prononcée à l'occasion d'un colloque consacré à la fermentation est à l'origine de l'article qui a été soumis à *Culture* (1). Bien que profondément remanié depuis, il est certain que le texte garde l'empreinte de son état initial : tendance à la généralisation, au raccourci démonstratif et, si l'on en croit mes critiques, à l'approximation, voire à l'erreur ethnographique.

Je revendique sans détour les deux premiers "travers", qui sont en grande partie solidaires l'un de l'autre. L'hypothèse présentée, qui demanderait sans aucun doute à être étayée, s'inscrit dans la continuité d'autres travaux qui, eu égard au grand système des mythes amérindiens, m'avaient déjà permis d'établir une symétrie inversée entre les deux hémisphères du Nouveau Monde (Désveaux 1988). Le rapprochement proposé entre le Chaco et les Ojibwa septentrionaux fait ressortir une dimension inaperçue jusqu'alors de cette inversion et débouche sur un modèle inédit de l'altération volontaire des facultés mentales en Amérique. Au vu de ce simple bénéfice heuristique, il se justifie amplement même, me semble-t-il, aux yeux de ceux qui ne sont pas con-

vaincus par l'existence de son substrat structurel. Ce modèle est désormais à leur disposition. Je constate au demeurant que mes contradicteurs n'ont apporté aucun élément sérieux de réfutation de ce modèle. Là où ce dernier se démarque de celui de Lévi-Strauss et, d'une certaine façon, se révèle, si l'on m'autorise l'expression, plus "efficace" (du moins en terme d'universalité), c'est justement en ce qu'il contourne le tabac (cf. *Du Miel aux Cendres*). Car en Amérique du Nord, l'ancienneté, l'usage et la distribution de ce cultigène restent des questions en grande partie non résolues.

Le rapprochement entre le Chaco et les Ojibwa septentrionaux a des résonances beaucoup plus positives chez d'autres lecteurs. J'en veux pour preuve le remarquable commentaire de Leroux et sa lumineuse suggestion d'améliorer la démonstration en décomposant le rite sud-américain entre collecte (individuelle) du miel et consommation (collective) d'hydromel dont les correspondances septentrionales seraient alors l'initiation (individuelle) d'une part, la fête de l'ours, autrement dit sa consommation collective, d'autre part. Doit-on raffiner encore le jeu des équivalences en relevant qu'entre ces deux temps, les deux systèmes rituels ménagent un même moment de médiation, de passage d'individuel au collectif : soit la préparation de l'hydromel, acte certes encore marqué du seau de l'individualité mais qui se déroule au coeur du campement, donc dans un espace déjà fortement socialisé, et la chasse à l'ours elle-même ? Car n'en doutons pas, le caractère

rituel de cette chasse tient pour l'essentiel à son caractère collectif, ce qui est en absolue contradiction avec les habitudes cynégétiques des Ojibwa septentrionaux.

On me reproche mon ethnographie. On laissera de côté, la tenant pour dérisoire, la remarque concernant la *Black drink*. Je doute que le livre cité par Crépeau figure au catalogue d'une quelconque bibliothèque française. Sur le fond, qu'*Ilex vomitoria* ne possède pas de propriété émétique en soi ne change pas chose à l'affaire, ainsi que le reconnaît Crépeau lui-même, du fait du contexte cérémoniel qui présidait à la consommation de cette boisson. Sous ce registre de l'ethnographie donc, demeurent deux critiques pertinentes, l'une formulée à la fois par Désy et par Crépeau, relative au "gaspillage" de la graisse d'ours, et une seconde, due à Leroux et intéressant la saison des initiations.

Les Ojibwa ne sont pas les Ojibwa septentrionaux, même s'ils partagent une même langue. En conséquence, les notations relatives à l'usage de la graisse d'ours chez les uns ne s'appliquent pas nécessairement aux autres. Les Ojibwa septentrionaux appartiennent à l'aire subarctique (cf. le découpage du nouveau *Handbook of North American Indians*). Parlant de la dissémination de la graisse d'ours à travers cette aire, j'ai effectivement omis de citer Speck sur les Montagnais et je remercie Crépeau d'attirer mon attention sur cette importante référence. On conviendra qu'elle est bien isolée. Elle soulève l'intéressante question de la position – marginale ? – des Montagnais par rapport à l'économie générale du système panaméricain, ne serait-il considéré qu'à partir de l'axe ojibwa-cree. Mais il s'agit du dossier complexe de la fermeture du système sur lequel je ne peux ici que promettre de revenir un jour.

A propos des jeûnes rituels, j'écrivais en note (n° 6) que ceux-ci "devaient avoir lieu à l'automne" chez les Indiens de Big Trout Lake. Je n'affirmais donc rien. Leroux, citant Brightman qui a enquêté chez les Cree occidentaux, corrige et situe ces jeûnes au printemps. L'information confirme en tout cas que la problématique de l'initiation rejoint celle de l'alternance des saisons, point le plus important de toute ma démonstration. Une fois encore, on pourra dire ici que les Cree occidentaux ne sont pas les Indiens de Big Trout Lake et qu'on peut imaginer, à propos d'une pratique affranchie de toute contrainte écologique majeure, un jeu différentiel qui déterminerait une intersaison ou l'autre, le printemps ou l'automne, selon les groupes. Un retour sur le terrain s'impose afin d'interroger les vieux informateurs... sans avoir la certitude cependant d'obtenir jamais une réponse claire et définitive.

Il me faut m'attarder encore quelque peu sur le commentaire fleuve de P. Désy ; celui-ci appelle en

effet quelques mises au point supplémentaires. Désy conclut en qualifiant ma démarche de "déconstructionniste", label qui possède de toute évidence une forte connotation négative sous sa plume. Je laisse le lecteur juge. Une chose est sûre : si tel était le cas, je ferais du déconstructionnisme sans le savoir. Quant à J. Derrida je doute fort qu'il ne songe un jour ou l'autre à me compter parmi ses disciples !

J'ai été très intéressé par toute la discussion d'ordre ethnohistorique que comporte ce commentaire. Je me félicite d'avoir offert à Désy l'occasion de nous faire partager ses vastes connaissances en la matière. Je lui ferais juste remarquer que l'ethnohistoire n'a pratiquement aucune pertinence par rapport à ce dont je parle. Ironie du sort, lorsqu'elle en a, ses leçons abondent plutôt en mon sens : je note avec plaisir que Nicolas Perrot avait déjà aperçu, plusieurs siècles avant moi, le parallèle qu'il convenait de faire entre consommation de graisse d'ours et consommation de vin.

Si l'on veut pinailler, on peut le faire mais alors autant être précis dans la citation comme sur le sens des mots. Je n'ai jamais écrit à propos du capitaine Smith qu'il était "connu pour ses amours avec la belle Pocahontas" mais qu'il était "plus renommé pour ses amours avec Pocahontas que pour la fidélité de ses descriptions ethnographiques." Nul doute que les historiens ont pu établir de façon définitive que le premier colonisateur de la Virginie ne fut jamais l'amant de Pocahontas, ayant préféré se cantonner au prude rôle de fils adoptif du père de la belle. Cela dit, en écrivant "renommé", épithète précédé quelques mots auparavant de "légendaire", je me référais non pas au savoir des historiens mais à celui, serait-il erroné, de la majorité des américains. Car chacun sait que l'épisode des amours du vaillant capitaine au service de sa majesté et de la "princesse indienne", séquence cruciale de la légende des origines, jouit d'une place privilégiée dans la conscience identitaire américaine, presque à l'égal du débarquement du Mayflower. Les témoignages ethnographiques du capitaine Smith – qui ont les qualités et les faiblesses de leur époque – ne peuvent évidemment pas se prévaloir du même statut. Dans la discussion au sujet d'un hypothétique vin de plaqueminer en Virginie précolombienne, j'ai, bien entendu, suivi Driver. Désy critique sévèrement ce dernier mais, en fin de compte, n'apporte aucun élément nouveau permettant de trancher dans un sens ou dans un autre.

Un dernier mot, portant cette fois sur un des arguments constitutifs de l'introduction de ce commentaire. Désy pense que l'absence de fermentation dans la majeure partie de l'Amérique septentrionale s'explique par le climat, en opposition à une Amérique centrale et méridionale écrasée par la chaleur et, par

là même, terre d'élection du phénomène. On reste confondu devant un déterminisme écologique aussi primaire. Mais après tout pourquoi pas ? Autant, en effet, avoir une conception aussi simple que possible les relations entre l'homme et la nature lorsque, en quête d'explication des réalités relevant de l'ethnologie, on manifeste par ailleurs une propension particulière à se noyer dans l'abîme sans fond d'une multitude désordonnée des faits historiques.

1. Ce colloque s'est tenu à Palerme du 5 au 7 octobre 1989. Les actes du colloque sont en cours de publication (*Le Ferment divin*, sous la direction de Dominique Fournier et de Salvator D'Onofrio. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme & Mission du patrimoine ethnologique). "Hydromel et graisse d'ours" n'a pas été inclue dans ce volume dont l'édition a dû se resserrer autour d'une problématique essentiellement européenne pour des raisons structurelles (une meilleure cohérence d'ensemble) et conjoncturelles (les statuts d'un des organismes co-éditeurs).