

**ESTORNILO MILENA**

**Manger (avec) l'ennemi**

***Mythe, subsistance et alimentation chez les  
Baniwa et les Koripako (Amazonie, Brésil)***

**Thèse dirigée par:** Philippe Descola

**Date de soutenance : le 11 mai 2020**

Rapporteurs 1 Philippe Erikson, Université Paris Ouest Nanterre  
2 Oscar Calavia Saez, École Pratique des Hautes Études

Jury 1 Philippe Erikson, Université Paris Ouest Nanterre  
2 Oscar Calavia Saez, École Pratique des Hautes Études  
3 Stephen Hugh-Jones, University of Cambridge  
4 Robin Wright, University of Florida  
5 Esther Katz, Museum National d'Histoire Naturelle, IRD

*À Armando G. Fontes (in memoriam)*

## REMERCIEMENTS

*Cette thèse est le produit d'un double processus d'apprentissage qui a permis mes séjours en France et en Amazonie depuis 2013 et qui n'aurait pas pu être mené à bien sans l'aide et le soutien de nombreuses personnes et institutions. Je remercie d'abord la CAPES, agence de recherche brésilienne, qui m'a octroyé une bourse d'études me permettant de résider en France et de profiter de la vie académique parisienne. Mes premiers remerciements vont aussi à mon directeur de thèse, Philippe Descola, pour son intérêt immédiat pour mon projet de recherche, pour ses conseils précieux et pour son soutien dans les moments difficiles. Je remercie aussi mes rapporteurs, Philippe Erikson et Oscar Calavia Saez, et les membres du jury, Robin Wright, Stephen Hugh-Jones et Esther Katz, pour leur intérêt pour mon travail et leurs commentaires.*

*Je suis redevable également à mes anciens professeurs de l'Université de São Paulo, responsables de ma formation initiale, et tout spécialement à Marta Rosa Amoroso, Dominique Gallois et Beatriz Perrone-Moisés. Je remercie les professeurs de l'EHESS et du Laboratoire d'Anthropologie Sociale (LAS), notamment Perig Pitrou et Olivier Allard, pour leurs séminaires inspirants, de même qu'Alexandre Surrallés et Andrea-Luz Gutierrez-Choquevilca pour leur précieuse participation à mes deux comités de thèse.*

*Je remercie les chercheurs spécialistes des Baniwa pour leurs conseils et pour nos fécondes discussions, notamment Robin Wright, João Vianna, Elise Capredon et Thiago Oliveira. À mes deux relecteurs de français, Marie-Claire Beauregardt et Pierre Le Roux, merci pour votre patience et pour avoir rendu le texte plus agréable aux lecteurs. Les problèmes qui restent sont, évidemment, de mon entière responsabilité.*

*Je suis reconnaissante à Sophie Assal pour son Atelier d'écriture qui m'a tant aidée dans les descriptions de cette thèse et pour m'avoir donné l'opportunité de travailler comme vacataire à la Bibliothèque Claude Lévi-Strauss. Je remercie mes collègues de travail à la bibliothèque : Sandrine, Marie-Christine, Charlotte, Nicolas Adde, Nicolas Sahuc, Paul, Karla et Lilian, ainsi que ceux du Collège de France, Tiziana, Claire, Linda, Patricia, Jérôme, Bernard et Martine, pour leur aide, leur soutien et leur gentillesse au quotidien.*

*Mes séjours de terrain dans le Haut Rio Negro (en 2011 et en 2014-2015) n'auraient pas été possibles sans le soutien de la Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro (FOIRN), de la Fondation Nationale des Indiens (FUNAI) et des représentants baniwa et koripako des associations locales, spécialement André Baniwa, Isaías Fontes et Laureano Américo Monteiro. Ma gratitude va également aux habitants des villages baniwa et koripako qui m'ont accueillie avec beaucoup d'hospitalité et de générosité. Je suis particulièrement reconnaissante à la famille de*

*Laura et Laureano à Coraci, et à celle de Josefa et Luís à Santa Rosa d'avoir partagé avec moi leur nourriture et leurs activités quotidiennes avec autant de patience et d'attention. Je remercie également les instituteurs Davi, Saquel, Tiago Pacheco et Plínio pour leur aide dans les traductions.*

*Enfin, je suis redevable envers les anciens du moyen et du haut Içana, notamment Olímpio Lourenço, Damázio Rodrigues, Rebeca Lino Romero, Thiago José, Júlia Celia Ana, Laureano Américo Monteiro et Laura Joaquim Monteiro (à Coraci) ; José Macedo Fontes, Valentim Silva Fontes, Germano Brazão Farias, Ercília Fontes et Vicente Brazão (à Santa Rosa) ; Joaquim Miguel, Roberto Persílio da Silva, Marina Lourenço et Nazário Farias (à São José) ; Cesário Ernesto Farias et Isaura Farias (à Tapiraponta) ; Armando Graciliano Fontes (à Santa Marta) et Roberto Benedito Paiva (à Juivitera) pour leur intérêt, leur patience et leur disponibilité pour me raconter des mythes et partager avec moi leurs connaissances et leur sagesse. J'espère que ce travail pourra être utile aux prochaines générations.*

*De nombreux collègues et amis, au Brésil et en France, m'ont accompagnée dans les moments de joie et de difficultés de mon parcours doctoral, que ce soit dans un environnement académique ou dans ma vie personnelle. Du côté des académiques, j'adresse mes sincères remerciements à Juliana Caruso, Helena, Sébastien, Stéphanie, Cyril, Paul, Nico, Lilian, Hiav, Jean-Baptiste, Geremia, Joaquín, Eliran, Raphaël, Maurizio et Ottavia (au LAS) ainsi qu'à Dalila, Fernando, Karla, Fernanda, Martin, Igor, Ingrid, Mathilde, Caio et Manu. Je remercie aussi pour leur amitié et pour les bons moments passés ensemble mes amis brésiliens qui ont fait des séjours de recherche en France : Clarice, Júlia, Luís Felipe, Diego, Renata, Jaqueline, Ian, Guilherme et Mari.*

*Je remercie aussi Lucas, Laura, Bruna, Camila, Mateus, Juliana Cardoso, Elissandra, Yohann, Vânia, Benjamin, Leandro, Olena, Pascal, Marcin, Alex, Yann, Lova, Guillaume, Valdiney, Daniel, Laís, Juliana Tonche, Tania, Sumin, Ângela, Laszlo et Renaud pour les bons moments passés ensemble, pour m'avoir fait penser à autre chose qu'à la thèse et pour être toujours là quand j'en ai besoin. Un merci chaleureux à Lilian, Allan et Samantha pour leur patience inépuisable, pour leur écoute sans jugement, pour leurs bras toujours ouverts et pour toute leur tendresse : sans leur soutien ce parcours aurait été encore plus difficile.*

*Finalement, je remercie toute ma famille au Brésil, en particulier mes parents, Mara et Silvio, mon frère Vitor, ma sœur Marina, mon parrain José et sa compagne Marina, pour leur patience, leur compréhension, leur soutien et leur amour inconditionnel. Merci aussi à ma famille en France, Olga, Manu, Thomas et Maïssa, pour leur hospitalité et leur gentillesse. Enfin, merci à Rémy, pour son amour, son soutien émotionnel et matériel, pour les bons et les mauvais moments et pour m'avoir tant appris. Tu avais raison : la vie a plus d'imagination que nous.*



## RÉSUMÉ ET MOTS CLÉS

### *Résumé*

Ce travail porte sur les relations entre les Baniwa et les Koripako du Nord-Ouest amazonien (Brésil) et les êtres non-humains, et plus spécifiquement les animaux et les plantes qu'ils transforment en aliments. Pour comprendre ces relations notre approche prend en compte des explications mythiques sur les origines de ces êtres, des descriptions de techniques de subsistance (pêche, chasse, horticulture et cueillette) et des pratiques culinaires et alimentaires dans différents contextes (domestique, communautaire et intercommunautaire). On observe, d'une part, la prédation entre les hommes et les animaux, et, d'autre part, le soin et la protection entre les femmes et les plantes cultivées – les animaux apprivoisés et les plantes sylvestres occupant une position intermédiaire. Ce contraste, qui se manifeste par de nombreuses précautions et restrictions alimentaires ou comportementales, s'explique par les types de relations établies entre humains et maîtres des animaux et des plantes qui contrôlent l'alimentation et la reproduction de leurs subordonnés. L'opposition entre prédation et soin – ce dernier consistant notamment en dons et en partage d'aliments – se retrouve également dans le domaine des relations humaines, la prédation étant caractéristique des relations avec les groupes étrangers et le don avec les consanguins et les membres du groupe local.

### *Mots clés*

Baniwa et Koripako ; Amazonie ; Mythes ; Techniques ; Alimentation ; Animisme.

## ABSTRACT AND KEYWORDS

### *Abstract*

This work focuses on the relationship between the Baniwa and Koripako people of the North-Western Amazon (Brazil) and non-human beings, more specifically the animals and plants they convert into food. To understand these relationships, our approach takes into account mythical explanations of the origins of these beings, descriptions of subsistence techniques (fishing, hunting, horticulture and gathering) and culinary and food practices in different contexts (domestic, community and inter-community). We observe, on one hand, predation between men and animals and, on the other hand, care and protection between women and cultivated plants – with tame animals and wild plants occupying an intermediate position. This contrast, manifested in many dietary or behavioural precautions and restrictions, is explained by the types of relationships established between humans and the owners of animals and plants who control the feeding and reproduction of their subordinates. The opposition between predation and care – the latter expressed in particular through gifts and sharing of food – is also reproduced in the field of human relations: predation being characteristic of relations with foreign groups and gift with the consanguineous and members of the local group.

### *Keywords*

Baniwa and Koripako; Amazonia; Myths; Techniques; Food; Animism

# TABLE DES MATIÈRES

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	<b>3</b>
<b>RÉSUMÉ ET MOTS CLÉS</b> .....	<b>5</b>
<b>ABSTRACT AND KEYWORDS</b> .....	<b>6</b>
<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	<b>7</b>
<b>TABLE DES TABLEAUX, LISTES ET DIAGRAMMES</b> .....	<b>10</b>
<b>TABLE DES IMAGES</b> .....	<b>11</b>
<b>NOTE SUR LES EXPRESSIONS EN LANGUE ÉTRANGÈRE</b> .....	<b>13</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>14</b>
LES BANIWA ET LES KORIPAKO DANS LE CONTEXTE PLURIETHNIQUE DU HAUT RIO NEGRO .....	14
SOURCES HISTORIQUES ET ETHNOGRAPHIQUES .....	20
PROBLÈME DE RECHERCHE ET MÉTHODOLOGIE .....	25
NOTE SUR L'IMPORTANCE DES MYTHES .....	29
RÉSUMÉ DES CHAPITRES .....	31
<b>- CHAPITRE 1 -</b> .....	<b>35</b>
<b>LES FONDEMENTS MYTHIQUES DES RELATIONS ENTRE LES HUMAINS ET LES ANIMAUX</b> .....	<b>35</b>
INTRODUCTION .....	35
UN MONDE DE GUERRE ET D'INDIFFÉRENCIATION .....	37
<i>Le principe de l'univers</i> .....	38
<i>Ñapirikoli, « celui né de l'os »</i> .....	40
LES CONFLITS ENTRE ÑAPIRIKOLI ET LES MAÎTRES DES GENS-ANIMAUX.....	44
<i>Oliamali et la vengeance des gens-poissons</i> .....	45
<i>La vengeance des Énonai, les maîtres du poison</i> .....	53
<i>L'origine de la mort</i> .....	57
LE NOUVEL ORDRE SOCIAL ET LA DISTINCTION DES MONDES-PERSPECTIVES .....	66
<i>Kowai : les forces créatrices et destructrices du cosmos</i> .....	66
<i>Les walimanai, la nouvelle génération d'humains</i> .....	79
<b>- CHAPITRE 2 -</b> .....	<b>93</b>
<b>POISSONS, GIBIER, YÓOPINAI</b> .....	<b>93</b>
INTRODUCTION .....	93
LES « RIVIÈRES DE LA FAIM ».....	93
LES RIVIÈRES ET LA CIRCULATION DES EAUX .....	98
LES ORIGINES DES POISSONS ET DE LEURS MAÎTRES .....	101
<i>Les transgressions alimentaires et sexuelles à l'origine de certains poissons</i> .....	101
<i>Koyaanale, la « mère-maison » des poissons</i> .....	107
<i>Omawali, le maître des poissons</i> .....	112
<i>Kophe iwawarona, les âmes des poissons</i> .....	117
<i>Petit point de comparaison</i> .....	118
LE GIBIER ET LES MAÎTRES DE LA FORÊT .....	121
<i>Les multiples origines des yóopinai</i> .....	121
<i>Les chefs de yóopinai</i> .....	127
<i>Les attaques des yóopinai</i> .....	134
LES « MALOCAS » DES YÓOPINAI ET LES ENDROITS SACRÉS.....	139
<b>- CHAPITRE 3 -</b> .....	<b>152</b>
<b>LA CHASSE ET LA PÊCHE</b> .....	<b>152</b>
CALENDRIER ÉCOLOGIQUE ET DIVISION DU TERRITOIRE .....	152
CHASSE ET PÊCHE : TECHNIQUES ET COSMOLOGIE .....	156
<i>Instruments et techniques de chasse</i> .....	164
<i>Instruments et techniques de pêche</i> .....	177
LA PÊCHE À LA NIVRÉE ET LES REMÈDES D'ATTRACTION .....	195

<i>Les remèdes d'attraction</i> .....	201
LA « PIRACEMA » COMME LE <i>PODÁALI</i> DES POISSONS .....	209
LA CAPTURE DE FOURMIS, TERMITES ET AUTRES INSECTES COMESTIBLES .....	223
<b>- CHAPITRE 4 -</b> .....	<b>230</b>
<b>PRÉDATION, FAMILIARISATION ET ÉLEVAGE</b> .....	<b>230</b>
PRÉDATION ET FAMILIARISATION .....	230
<i>Guerre, chasse et prédation</i> .....	235
LA FAMILIARISATION PAR LE MARIAGE .....	239
<i>La guerre et le mariage</i> .....	239
<i>Mariages interspécifiques</i> .....	246
LA FAMILIARISATION PAR L'ADOPTION .....	255
<i>La guerre et la filiation adoptive</i> .....	255
<i>Les adoptions interspécifiques</i> .....	257
FAMILIARISATION ET ÉLEVAGE D'ANIMAUX .....	261
<i>Les animaux familiers (« wild pets »)</i> .....	261
<i>Cas intermédiaires : les chiens et les poules</i> .....	267
<i>Tentatives d'élevage : le cas de la pisciculture</i> .....	277
<b>- CHAPITRE 5 -</b> .....	<b>290</b>
<b>LES ORIGINES DES PLANTES DU JARDIN ET DE LA FORÊT</b> .....	<b>290</b>
INTRODUCTION .....	290
LE GRAND ARBRE DE KAALI ET L'ORIGINE DES PLANTES CULTIVÉES .....	292
L'ORIGINE DU TRAVAIL DANS LES JARDINS ET DES CONFLITS FAMILIAUX .....	301
LES PLANTES OBTENUES CHEZ LES ENNEMIS .....	332
KOWAI ET LES PLANTES DE LA FORÊT .....	344
<b>- CHAPITRE 6 -</b> .....	<b>354</b>
<b>L'HORTICULTURE ET LA CUEILLETTE</b> .....	<b>354</b>
INTRODUCTION .....	354
LA DOMESTICATION ET LA FAMILIARISATION DES PLANTES EN AMAZONIE .....	357
L'OUVERTURE D'UN NOUVEAU JARDIN .....	362
<i>Le choix du terrain</i> .....	362
<i>Le défrichage et le déboisement</i> .....	367
<i>Brûlis et plantation</i> .....	369
LE TRAVAIL QUOTIDIEN DANS LES JARDINS .....	373
<i>Les sentiers qui mènent aux jardins</i> .....	373
<i>L'entretien des jardins et les outils employés</i> .....	376
<i>L'aide des filles, des belles-filles et d'autres femmes</i> .....	377
<i>Désheber, brûler, récolter et replanter</i> .....	383
<i>Prendre soin des maniocs</i> .....	388
<i>Les enfants et les goûters dans le jardin</i> .....	392
<i>Les dangers des jardins</i> .....	395
LES « MANIVAS », LES PIMENTS ET LA BEAUTÉ DE LA DIVERSITÉ .....	401
LES FRUITS CULTIVÉS DANS LE JARDIN ET DANS LES VILLAGES .....	420
LA FORÊT COMME LE JARDIN DES AUTRES .....	428
<b>- CHAPITRE 7 -</b> .....	<b>438</b>
<b>PRÉPARATION, CONSOMMATION ET PARTAGE DES ALIMENTS</b> .....	<b>438</b>
INTRODUCTION .....	438
LES TECHNIQUES CULINAIRES ET LES PROCESSUS VITAUX .....	439
CANNIBALISME GUERRIER ET PRÉPARATION DE VIANDES .....	443
<i>Le traitement culinaire de la viande de gibier</i> .....	448
<i>Le traitement culinaire des poissons</i> .....	455
<i>L'importance du piment et des incantations de protection</i> .....	459
<i>Les récipients et le feu comme moyens de transformation</i> .....	471
LES ALIMENTS DÉRIVÉS DU MANIOC, LA FERTILITÉ ET LA VIE .....	478
<i>La farine et les galettes de manioc</i> .....	480
<i>Les boissons à base de manioc</i> .....	502
<i>Les boissons fermentées</i> .....	508
LA « NOURRITURE DES BLANCS » .....	513

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ET CYCLE DE VIE .....	516
CONSOMMATION ET PARTAGE DES ALIMENTS .....	526
<i>Les repas domestiques</i> .....	531
<i>Les repas communautaires</i> .....	535
<i>Les repas intercommunautaires et les fêtes</i> .....	543
<b>CONSIDÉRATIONS FINALES</b> .....	<b>550</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>558</b>

## TABLE DES TABLEAUX, LISTES ET DIAGRAMMES

Tableau 1 – Types de pêche .....	160
Tableau 2 – Types d'élevage selon l'origine des animaux .....	277
Tableau 3 – Origine mythique, obtention et usage de différents types de plantes .....	331
Tableau 4 – Résumé des deux variantes du mythe d'origine de la « pupunha » .....	344
Tableau 5 – Cycle de vie et travail des femmes dans les jardins .....	382
Tableau 6 – Variétés de « maniva » dans les jardins à Coraci en 2014 .....	408
Tableau 7 – Variétés de « maniva » dans les jardins à Santa Rosa en 2015 .....	409
Tableau 8 – Variétés de piments plantées au village de Coraci en 2014 .....	417
Tableau 9 – Variétés de piments plantées dans le village de Santa Rosa en 2015.....	418
Tableau 10 – Fruits de la forêt et leurs saisons de récolte au moyen Içana .....	429
Liste 1 – Noms des variétés de « manivas » cités par les femmes de Coraci .....	402
Liste 2 – Noms des variétés de « manivas » cités par les femmes de Santa Rosa .....	405
Diagramme 1 – Préparation des sous-produits du manioc .....	501

## TABLE DES IMAGES

Image 1 - Terre Indigène Haut Rio Negro et les ethnies qu'y habitent .....	16
Image 2 - Villages de Santa Rosa et Coraci (moyen et haut Içana) .....	28
Image 3 - Traversée d'une pirogue par les rapides .....	165
Image 4 - Fléchettes pour sarbacane .....	170
Image 5 - Sarbacane .....	170
Image 6 - Filet <i>tóoda</i> .....	183
Image 7 - <i>Kamína</i> .....	186
Image 8 - « Pulado » .....	186
Image 9 - « Matapi » .....	188
Image 10 - Fourmis « saúvas » ailées .....	226
Image 11 - Termites et galette de manioc .....	228
Image 12 - Fille avec bébé agouti .....	265
Image 13 - Perroquet apprivoisé .....	265
Image 14 - « Umari » .....	333
Image 15 - Palmier de « pupunha » .....	335
Image 16 - Terran brûlé .....	371
Image 17 - Jardin en croissance .....	371
Image 18 - Panier (« aturá ») pour adulte .....	379
Image 19 - Panier pour enfant .....	379
Image 20 - Les « yeux » de la plante de manioc .....	389
Image 21 - Feuilles et tiges de manioc mises par terre .....	390
Image 22 - <i>Pantitta</i> dans un jardin .....	393
Image 23 - Travail de récolte .....	395
Image 24 - Repos avec enfant .....	395
Image 25 - Piments plantés à côté d'une maison .....	416
Image 26 - Récolte d'« açaí » planté dans le village .....	425
Image 27 - Fruits d'« açaí » dans un panier .....	425
Image 28 - Récolte de fruits dans une « capoeira » .....	426
Image 29 - Découpage d'un tapir par le chasseur .....	452
Image 30 - Traitement de poissons .....	456
Image 31 - Poissons boucanés sur boucan triangulaire .....	456
Image 32 - Séchage de piments .....	462
Image 33 - Pilage de piments .....	462
Image 34 - « Quinhãpira » avec « caruru » .....	463
Image 35 - « Quinhãpira » avec pulpe d'« umari » .....	463
Image 36 - Maison-cuisine .....	472
Image 37 - Maison de farine .....	472
Image 38 - L'intérieur d'une cuisine .....	474
Image 39 - Épluchage de manioc .....	484
Image 40 - Machine à râper .....	484
Image 41 - Épines de la racine de « paxiúba » .....	485
Image 42 - Râpe à manioc traditionnelle .....	485
Image 43 - Différents types de « tipití » .....	489
Image 44 - Pressage de la pâte dans le « tipití » .....	489
Image 45 - Tamisage de la pâte .....	491
Image 46 - Cuisson de farine .....	491

Image 47 - Séchage de galettes sur un « jirau » .....	496
Image 48 - Tamisage de l'amidon.....	498
Image 49 - Galettes d'amidon (« coradá »).....	498
Image 50 - « Chibé » .....	503
Image 51 - « Caribé ».....	503
Image 52 - Préparation de vin d'« açai » .....	506
Image 53 - Vins de fruits et « chibé » .....	506
Image 54 - Extraction de jus de canne à sucre avec un moulin .....	512
Image 55 - Centre communautaire (Coraci).....	536
Image 56 - Repas communautaire (Santa Rosa) .....	536
Image 57 - Partage de nourriture dans un repas communautaire .....	539
Image 58 - Danse dans un « mini- <i>podáli</i> » .....	548
Image 59 - Accueil des invités dans une Sainte Cène.....	548



## NOTE SUR LES EXPRESSIONS EN LANGUE ÉTRANGÈRE

### Traductions et orthographe

Les extraits de textes en portugais, en anglais et en espagnol cités dans ce travail ont été traduits en français par l'auteure de ces lignes afin de rendre la lecture plus fluide. Lorsqu'un mot était susceptible de présenter des ambiguïtés ou des malentendus, j'ai laissé l'original entre parenthèses dans la traduction.

L'orthographe des termes indigènes, des ethnonymes et des toponymes varie beaucoup dans la région du Haut Rio Negro. Dans les citations, j'ai gardé la graphie employée par les différents auteurs en indiquant des alternatives entre crochets. Quand il s'agissait de mes propres données, j'ai suivi l'orthographe proposée par le dictionnaire de Ramirez (2001) et, pour les mots absents de ce dictionnaire, j'ai utilisé l'orthographe indiquée par les instituteurs baniwa et koripako qui m'ont aidée dans le travail de traduction.

L'usage des italiques est réservé aux rares concepts en anglais cités dans le texte et à tous les termes en langue baniwa, sauf pour les noms propres, les ethnonymes et les toponymes. Les mots et les expressions en portugais ou en langue générale (Nheengatu) couramment employés par mes interlocuteurs au quotidien sont écrits entre guillemets.

### Anonymat

J'ai conservé les noms réels de tous mes interlocuteurs cités qui ont souhaité ne pas être anonymisés. J'ai toutefois veillé à ne pas citer de noms dans les descriptions de situations embarrassantes ou délicates.

## INTRODUCTION

### Les Baniwa et les Koripako dans le contexte pluriethnique du haut Rio Negro<sup>1</sup>

En Amazonie brésilienne<sup>2</sup>, le Rio Negro est le plus grand affluent de la rive gauche du Rio Amazonas, étant aussi le plus long fleuve à eaux noires du monde et le deuxième par rapport au volume d'eau, derrière seulement le Rio Amazonas qu'il aide à alimenter. La source du Rio Negro se situe dans la région préandine de la Colombie, où il est appelé Guainía, et son embouchure au Brésil se localise à l'encontre avec le Rio Solimões à la ville de Manaus. Au Venezuela, le bassin du Rio Negro se lie au bassin de l'Orénoque par le canal Cassiquiare. L'extension du bassin du Rio Negro est de 71 millions d'hectares dont 62% se trouvent sous protection légale, sous la forme d'Unités de Conservation ou de Terres Indigènes reconnues officiellement ou en processus de reconnaissance.

Le bassin du Rio Negro abrite 45 différentes ethnies, mais aussi des populations riveraines (« ribeirinhos »), des populations descendantes d'anciens esclaves africains (« quilombolas ») et aussi des populations urbaines dans un contexte marqué par la grande diversité socioculturelle. Dans la région de savane à l'état de Roraima et en Guyane vivent des peuples de langues Karib et Arawak ; aux forêts et aux hautes terres se trouve le peuple Yanomami. La région du bas Rio Negro, avant le processus de colonisation, était habitée par des nombreuses populations indigènes dirimées par des maladies, des guerres ou déplacées par des migrations compulsives ou spontanées vers d'autres régions. Actuellement dans cette portion du fleuve prédominent des populations riveraines et des occupations plus denses de centres urbains et régions périphériques.

Depuis le moyen Rio Negro jusqu'aux sources du Rio Uaupés, Papuri et Içana vivent des peuples Tukano Orientales<sup>3</sup>, Maku et Arawak. La région connue comme Nord-ouest amazonien

---

<sup>1</sup> Les informations qui suivent ont été retirées du site internet de l'« Instituto Socioambiental » (ISA) (<https://pib.socioambiental.org>), une des plus importantes ONGs du Brésil, dont un des rôles est de mettre à jour et disponibiliser des informations sur les peuples et les terres indigènes (dernier accès le 27/02/2020).

<sup>2</sup> Au Brésil, les peuples autochtones ou « indigènes » – appellation habituelle en portugais qui n'a pas le même sens péjoratif existant dans la langue française – sont actuellement composés de 253 ethnies, dont 48 vivent dans des régions de frontière entre le Brésil et les pays voisins et donc possèdent une partie de ses habitants en dehors du territoire national. Également appelés « Indiens » (« índios », en portugais), ils parlent plus de 150 langues et comptent, selon le recensement de 2010 (Censo IBGE, 2010), avec un total de 896.917 personnes, environ 0,47% de la population totale du Brésil. Cette population est distribuée tout au long du territoire brésilien et la plupart habite des terres collectives d'usufruit exclusif, délimitées par le gouvernement fédéral et appelées « Terres Indigènes » (« Terras Indígenas » ou TIs), actuellement au nombre de 705. Les 705 terres indigènes occupent une aire totale de 117.380.673 hectares, soit 1.173.807 km<sup>2</sup>, ce qui correspond à 13,8% du territoire du pays. Presque la moitié de la population indigène ainsi que la plupart des terres délimitées se trouvent dans la région connue comme « Amazonie Légale » : au total, ce sont 419 terres et 115.342.101 hectares, représentant 23% du territoire amazonien et 98,33% de l'aire totale des terres indigènes du Brésil. Les 1,67% des terres restantes se localisent aux régions Nord-est, Centre-ouest, Sud-est et Sud du pays.

<sup>3</sup> La dénomination Tukano Oriental est utilisée pour les distinguer des peuples habitant la région du Rio Napo, dans la frontière entre la Colombie, l'Équateur et le Pérou. Parmi ces peuples, on peut citer les Siona et Secoya. La principale

couvre le bassin du Haut Rio Negro, à la frontière entre le Brésil, la Colombie et le Venezuela. Le dessin des frontières se ressemble à une tête de chien, raison pour laquelle cette région est aussi appelée « cabeça de cachorro ». Les 27 ethnies habitant le Nord-ouest amazonien, dont 22 présentes au Brésil, composent un réseau articulé d'échanges d'objets, de personnes et d'idées, raison pour laquelle on y observe des similarités concernant l'organisation sociale, les modes de vie et la cosmologie.

Les ethnies habitant la région du Rio Uaupés, plus au sud, sont les Arapaso, Bará, Barasana, Cubeo, Desana, Karapanã, Kotiria, Makuna, Miriti-tapuia, Pira-tapuia, Siriano, Tariana, Tuyuca, Tatuyo, Taiwano et Yuruti (les trois dernières en Colombie). Les ethnies Maku, occupant les territoires de forêt à l'intérieur, sont les Hupda, Yuhupde, Dow, Nadöb, Kakwa et Nukak (les deux dernières en Colombie). Les ethnies du Rio Xié, un autre affluent du Rio Negro, sont les Baré et les Warekena. Finalement, les ethnies qui occupent les rives du Rio Içana et ses affluents, plus au nord du territoire, sont les Baniwa et les Koripako.

La Terre Indigène Haut Rio Negro (« Terra Indígena Alto Rio Negro »), que les Baniwa et les Koripako partagent avec d'autres 20 ethnies, a été délimitée par le gouvernement brésilien en 1998 et se trouve circonscrite dans la municipalité de São Gabriel da Cachoeira, à l'état de l'Amazonas, Brésil. Selon le recensement de 2010, São Gabriel da Cachoeira était la ville avec la plus grande population indigène du pays : 29.017 des 37.836 habitants se déclarent indigènes, soit 76,57% de la population totale du municipe. Dans la Terre Indigène Haut Rio Negro, la population totale est de 26.046 habitants dans une aire de 7.999 hectares. Selon les données de l'Instituto Socioambiental (ISA), de la Funasa/FUNAI<sup>4</sup> et du SIASI/Sesai<sup>5</sup>, la population dans la Terre Indigène a présenté un stable mouvement de croissance : de 14.599 personnes en 1996 (ISA) vers 26.046 (SIASI/Sesai) en 2013.

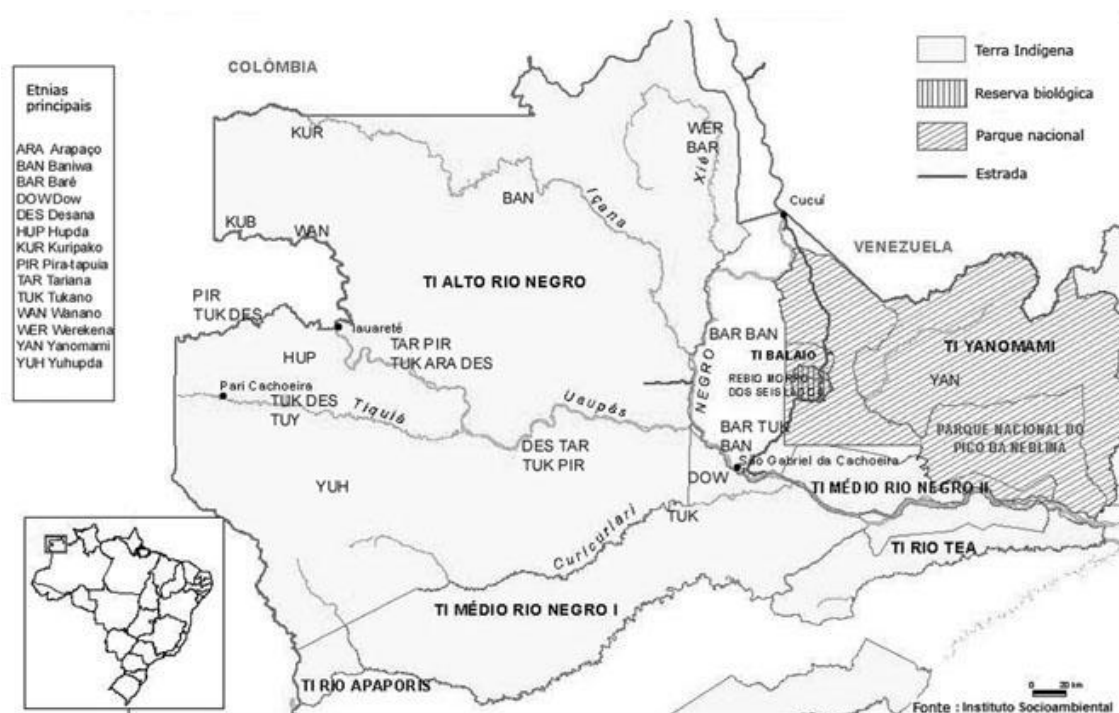
---

langue de la famille Tukano Orientale est le Tukano proprement dit, utilisé non seulement par les Tukano en tant que peuple, mais aussi par d'autres groupes habitant le Uaupés au Brésil et ses affluents Tiquié et Papuri. Dans la mesure où l'on y trouve des nombreuses langues différentes, parfois pas mutuellement intelligibles, le Tukano est devenu une espèce de « língua franca » permettant la communication entre des ethnies dont les langues natives sont bien différenciées (ISA, 2006 : 29).

<sup>4</sup> Fondation Nationale de Santé (Funasa) et Fondation Nationale des Indiens (FUNAI).

<sup>5</sup> Le Système d'Information pour l'Attention à la Santé Indigène (SIASI) était géré par le Secrétariat Spécial de Santé Indigène (Sesai), du Ministère de la Santé.

**Image 1 - Terre Indigène Haut Rio Negro et les ethnies qu'y habitent**



Source: Eloy & Lasmár (2011 : 93)

Les Baniwa et les Koripako situés du côté brésilien de la frontière habitent les rives de l'Içana et ses affluents, dont les principaux sont l'Aiari et le Cuiari. L'Içana est un des affluents du Rio Negro et présente une longueur de 696 km. Ses sources se trouvent au Département du Guaviare en Colombie, où il est connu sous le nom d'Isana et présente une extension de 76 km. Il passe ensuite par 110 km sur la frontière internationale avec le Brésil, où son cours se détourne vers le sud-est par d'autres 510 km jusqu'à rencontrer le Rio Negro au-dessus de l'embouchure du Uaupés. En 2014, les Baniwa comptaient 7.145 personnes au Brésil (SIASI/Sesai, 2014), tandis que la population Koripako était de 1.673 personnes du côté brésilien (SIASI/Sesai, 2014), 7.827 personnes du côté colombien (Arango & Sánchez, 2004) et 4.925 personnes du côté vénézuélien (INEI<sup>6</sup>, 2001), où ils sont également appelés Wakuénai.

On compte environ 93 villages Baniwa et Koripako. Les Baniwa occupent les portions du bas et moyen Içana, ses affluents Cubate, Cuiari et Aiari, et aussi les villes de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel et Barcelos au Rio Negro. Les Koripako du côté brésilien habitent la région du haut Içana. Les deux peuples s'organisent en villages, qu'ils appellent communautés<sup>7</sup> (« comunidades ») et

<sup>6</sup> Institut National et d'Informatique (INEI) du Venezuela.

<sup>7</sup> L'origine du terme « communauté », selon Luciano (2006 :102-103) est liée à la notion de Communautés Ecclésiales de Base, créées par l'Église Catholique à partir des années 1970 sous l'influence de la Théologie de la Libération et dont le but était de maintenir et élargir sa base populaire par l'actuation de groupes pastoraux afin de combattre le protestantisme en expansion.

« sítios », ces derniers étant des agglomérations moins peuplées et composées seulement de deux ou trois familles nucléaires. Les villages peuvent être composés de quelques dizaines jusqu'à plusieurs centaines de personnes, comme dans le cas de celles où fonctionnent des écoles municipales, des postes de santé et des Pelotons de Frontière de l'Armée Brésilienne. Le terme « comunidade » a été introduit dans la région à partir du contact avec des missionnaires et des agents du gouvernement. En langue native, on utilise le terme *paitte* pour faire référence à l'aire de résidence traditionnelle au bord de l'eau, dont les limites sont connues avec précision (Journet, 1995 : 57).

Le territoire Baniwa sur les rives du bas et du moyen Içana se trouve plus proche de la ville de São Gabriel da Cachoeira, alors que les Koripako habitant le haut Içana sont plus proches du territoire colombien. Les déplacements entre la ville de São Gabriel da Cachoeira et les villages sont faits exclusivement par voie fluviale, en pirogue avec moteur. La présence de 19 rapides tout au long de l'Içana rend les voyages et le transport de marchandises extrêmement pénibles, spécialement à la saison sèche quand le niveau des eaux baisse et où il faut traverser quelques portions du trajet par terre en portant la pirogue, le moteur et les colis ou bagages sur le dos. Selon la puissance du moteur utilisé et le sens du trajet – contre ou à faveur des courants – le voyage peut durer jusqu'à dix jours entre la ville de São Gabriel da Cachoeira et les villages de la région du haut Içana. Les personnes plus âgées racontent que le voyage vers la ville pouvait durer plusieurs semaines à l'époque où l'accès aux moteurs était plus limité et que l'on parcourait le même trajet à la rame.

Dans le domaine linguistique, quatre grands groupes existent dans le bassin du Rio Negro. Le long du Uaupés et ses affluents, ainsi qu'aux affluents du haut Apaporis, différents groupes locaux parlent des langues du tronc Tukano. Dans la région intérieure de forêt entre le Guaviare et le Japurá, il y a au moins six différents groupes de langues encore peu étudiées du tronc Maku, parlées par des peuples nomades. Tout au long du moyen et bas Rio Negro et certains de ses tributaires, la langue parlé est le Nheengatu ou « língua geral », langue créée par les missionnaires à la période coloniale comme langue de catéchisme. Finalement, dans la portion du haut Rio Negro, ainsi que dans certains de ses affluents comme l'Içana, se trouvent aujourd'hui des ethnies parlant des langues du tronc arawak Maipuran, comme c'est le cas des Baniwa et les Koripako.

Des recherches en archéologie, combinées à des informations historiques, ethnographiques et linguistiques considèrent que, dans le passé précolonial, la région ouest de l'Amazonie était déjà une zone d'intense interaction culturelle à travers des réseaux englobant différents peuples et écosystèmes. Neves (2001) souligne la présence de vastes sentiers terrestres dans la région du haut Rio Negro connectant des territoires éloignés du nord amazonien pendant la période précolombienne, sur lesquels les colonisateurs ont construit des réseaux de commerce d'esclaves aux XVIIe et XVIIIe siècles. Cela indique que les interactions et les échanges étaient possiblement établis non seulement par voie fluviale, mais aussi par voie terrestre bien avant l'arrivée des européens.

Des reconstructions linguistiques (Key, 1979 *apud* Hill, 2009a : 1-3) montrent que les peuples de langue arawak occupaient des terres le long d'un vaste réseau continu de rivières qui se répandait comme une empreinte de main gigantesque sur l'Amérique du Sud et les Caraïbes, avec des ramifications ou « doigts » qui rayonnaient vers les sources des principaux tributaires du sud, sud-ouest et nord-ouest du Rio Amazonas. Elles continuaient également à travers le bassin de l'Orénoque et ses affluents dans les prairies occidentales du Venezuela et le long de la côte nord-est de l'Amérique du Sud, jusqu'au bassin des Caraïbes. Cinq siècles après l'arrivée des européens en Amérique, ce vaste réseau de groupes arawak-parlants s'est transformé en poches discrètes localisées aux sources des principaux fleuves, dont l'Orénoque, Negro, Purus, Ucayali, Madeira et Xingu. La région du Haut Rio Negro au Brésil, Colombie et Venezuela est une des zones où l'on trouve la plus grande diversité linguistique, sociale et culturelle parmi les groupes actuels parlant des langues arawak (Hill, 2009a).

À partir d'excavations archéologiques dans la région du bas Uaupés, on a trouvé des céramiques associées aux peuples de langue arawak datant de plus de 2.500 ans, ce qui démontre leur occupation de cette vaste région avant l'arrivée des peuples Tukano. Les chercheurs ne datent pas cette arrivée avec précision, mais on suggère que les Tukano, dont les langues n'étaient pas encore si diversifiées à cette époque qu'à présent, occupaient déjà les régions du Rio Uaupés et Papuri vers l'année 1.000 ap. J.-C. (Neves, 2001). Ces déplacements sont à la base de changements de langue observés chez certaines ethnies, dont un exemple récent est celui des Baré et des Warekena, groupes d'anciens parlants d'arawak ayant remplacé leurs langues par le Nheengatu probablement à cause de l'esclavage, des missions, et du travail à l'époque du caoutchouc entre les XVIIe et XXe siècles. Un exemple plus ancien est celui du déplacement et du changement de langue des Tariana. Originaires de la région de l'Içana et Aiari occupée par les Baniwa aujourd'hui, ils auraient migré au XVe siècle vers Iauaretê et le bas Papuri et ensuite remplacé la langue arawak par une langue Tukano (Neves, 2001).

L'homogénéité de la céramique retrouvée selon les grands groupes linguistiques Tukano et Arawak, ainsi que les documents historiques et l'histoire orale indiquent, par conséquent, que les relations interethniques du système régional du haut Rio Negro sont très anciennes (Neves, 2001) et ont pu survivre à l'histoire sanglante du contact avec les non-indigènes. C'est grâce à l'isolement géographique, mais également à la flexibilité et la capacité d'adaptation aux circonstances – qui incluent non seulement des déplacements géographiques mais aussi des changements linguistiques et culturels volontaires – que les peuples composant le système régional du Rio Negro ont pu surmonter les difficultés du contact et continuent de s'affirmer comme maîtres de leur histoire.

Aujourd'hui, les peuples parlant des langues du tronc Tukano Oriental partagent des nombreux traits culturels avec les peuples de langue arawak, même si l'on observe certaines différences

fondamentales entre ces deux ensembles de groupes. Par exemple, les deux s'organisent en clans ou phratries patrilineaires exogamiques, chacune composée de cinq ou plus patrisibs nommés et organisés dans un ordre hiérarchisé de frères aînés et cadets. Cependant, les phratries des peuples Tukano ne sont pas nommées ni attachées à des territoires spécifiques, étant intérieurement divisées en groupes linguistiques exogamiques, alors que les phratries arawak sont des unités exogamiques nommées et associées à de territoires déterminés (Wright, 1992a :195).

Les Tukano et les Arawak racontent leurs origines comme l'émergence d'ancêtres dans un ordre sérié de frères. En dépit de cette ressemblance, les mythes des Tukano décrivent l'apparition de l'humanité à partir de voyages d'anacondas qui apportent les ancêtres des différents groupes depuis un endroit distant envers le Rio Negro et le Rio Uaupés et déposent chaque peuple dans un local différent. Les mythes des Arawak, différemment, font référence à un seul ou des peu nombreux sites d'émergence de l'humanité, notamment les rapides appelées Hipana au Rio Aiari, que les peuples arawak considèrent comme le centre ou le « nombril » du monde, d'où le héros mythique Ñapirikoli et ses frères ont sorti les ancêtres des humains. En dépit des différences, une caractéristique commune à la plupart des ethnies de la région est la présence de groupes de savants considérés les détenteurs officiels ou reconnus du savoir mythique et rituel d'un groupe<sup>8</sup> et qui occupent souvent les rôles de chefs de village, de chamanes ou de guérisseurs.

Des chercheurs spécialistes des peuples tukano (Goldman, 1979 ; Jackson, 1983 ; S. Hugh-Jones, 1979 entre autres) ont également noté une double tendance dans l'organisation sociale des groupes de la région, caractérisée par une tension entre la hiérarchie basée sur l'ordre de naissance d'un ensemble de sibs agnatiques associés à des rôles rituels spécialisés – ceux de chamane, chef, guerrier, danseur, chanteur d'incantations et serviteurs – et un *ethos* égalitaire, plus associé aux activités quotidiennes de subsistance, aux échanges entre groupes de même statut et aux relations symétriques entre les personnes en dehors du contexte rituel. Même si ces rôles semblent rester importants chez les peuples tukano, pour les Baniwa et les Koripako aujourd'hui la hiérarchie au sein des clans ne s'observe pas au quotidien, ne se manifestant que dans des contextes rituels et lors des choix matrimoniaux.

Tout comme les Arawak, les peuples tukano orientales distinguent deux types de spécialistes guérisseurs : les chamanes proprement dits et les maîtres d'incantations ou « benzedores », à partir de leurs différentes formes d'apprentissage, activités de guérison, attributs, rôles et position sociale. Chez les Tukano, les « benzedores » ou *kumu* ont un statut relativement supérieur dans les villages et leur position est héritée, qui s'oppose à la position plus « démocratique » des chamanes dont les

---

<sup>8</sup> C'est la raison pour laquelle des anthropologues qui ont travaillé dans la région ont souvent établi des relations de collaboration avec ces savants pour l'enregistrement et la publication de collections très riches de mythes, par exemple la collection de livres intitulée « Narradores Indígenas do Rio Negro ». Sur la publication de cette collection et les modes d'appropriation de l'écriture par ces peuples, voir, par exemple, Hugh-Jones (2012) et Angelo (2016, 2018).



pouvoirs et la reconnaissance dépendent des habilités et des compétences acquises. Diversement, les Baniwa, les Koripako, les Wakuénai et possiblement d'autres peuples arawak permettaient l'accumulation des rôles de chef de village, maître d'incantations et chaman, comme dans le cas, selon Wright (1992a : 196), des chamans baniwa les plus puissants du passé.

## Sources historiques et ethnographiques

L'histoire du contact entre les Baniwa et les non-indigènes date de la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Leur mode de vie, cependant, n'a pas commencé à être systématiquement documenté qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, quand l'ethnologue allemand Theodor Koch-Grünberg a produit les premiers rapports ethnographiques sur les peuples du Haut Rio Negro et sur les Baniwa spécifiquement. Ces informations ont été recueillies en première main à partir d'un séjour de deux ans dans la région, dont plusieurs mois chez différents villages de l'Içana et de l'Aiari. Avant cela, plusieurs explorateurs naturalistes avaient produit des notes sur les Baniwa, parmi lesquels Alexandre Rodrigues Ferreira aux années 1780, Johann Natterer aux années 1820 et Alfred Russel Wallace entre 1852 et 1853.

D'autres sources historiques sur la région sont les rapports et les documents rédigés par des membres du clergé local, des militaires et des fonctionnaires du gouvernement. Grâce à son contenu ethnographique, ces textes sont des sources utiles dans le travail de reconstruction de l'histoire de la région, car ils fournissent des précieuses informations à propos de la population, tandis que les observations faites par des explorateurs naturalistes et missionnaires ont contribué à la connaissance de divers aspects de la vie et des coutumes des Baniwa à l'époque. L'histoire des Baniwa est un des sujets étudiés profondément par l'anthropologue nord-américain Robin Wright. Intéressé notamment par la période des mouvements messianiques du XX<sup>e</sup> siècle, il a produit des nombreux textes sur l'histoire du contact dans la région du Rio Negro à partir d'une méthode combinant l'analyse des sources historiques et l'enregistrement de l'histoire orale des Baniwa contemporains (*cf.* Wright, 1981 et des articles plus récents cités dessous).

Après le travail pionnier de Koch-Grünberg (2005 [1909]), que l'on peut considérer comme le point de départ de l'ethnographie sur les Baniwa, d'autres anthropologues ont produit des descriptions et analyses sur la région de l'Içana et affluents. Ces travaux sont devenus essentiels pour la connaissance de l'histoire récente des Baniwa d'un point de vue scientifique, mais également selon l'intérêt des propres Indiens, qui les utilisent aujourd'hui comme une partie du matériel didactique dans les écoles indigènes et aussi comme forme d'affirmation identitaire et preuve de l'occupation du territoire devant l'État brésilien. Certains exemples de rapports et textes produits à partir de séjours de terrain plus ou moins longs sont ceux de Curt Nimuendajú (1950) à partir d'un voyage réalisé en



1927 ; Eduardo Galvão (1979), après un voyage en 1954 ; Adélia de Oliveira (1979), après un séjour en 1971 ; et la thèse de Robin Wright (1981), basée sur un terrain de deux ans, entre 1976 et 1977.

Cette première phase de l'ethnographie scientifique sur les Baniwa est marquée par la forte présence de recherches menées par des scientifiques étrangers, tendance qui s'inverse dans la phase actuelle, où les chercheurs brésiliens sont majoritaires. À part la monographie de Wright (1981) sur l'histoire des mouvements messianiques, les missions et le chamanisme, une autre caractéristique de cette phase est la prédominance d'études plus courtes et spécialisées portant sur des sujets très variés comme la linguistique (Koch-Grünberg, 1911) ; l'art rupestre et les pétroglyphes (Koch-Grünberg, 2012 [1907]) ; la terminologie de parenté (Oliveira, 1975) ; les relations interethniques (Oliveira, 1979 ; Knobloch, 1974) ; l'acculturation (Galvão, 1979) ; la mythologie (Saake, 1958a-c ; 1959-60a-b, 1961) et la culture matérielle (Ribeiro, 1995).

La période qui suit l'écriture de la monographie Wright aux années 1980 est marquée par des moments importants dans l'histoire des peuples indigènes au Brésil, comme la promulgation de la Constitution de 1988 et la délimitation de la Terre Indigène du Haut Rio Negro en 1998. Ces moments de conquête de droits sont accompagnés d'une croissance de la production académique brésilienne sur la région de l'Içana. C'est à ce moment que l'anthropologue et médecin brésilienne Luiza Garnelo, sous la direction de Robin Wright, réalise sa recherche de doctorat (Garnelo, 2002) sur la politique, les associations indigènes et les maladies chez les Baniwa. À partir de ce moment, d'autres recherches récentes ont été menées par des chercheurs brésiliens affiliés à différentes institutions universitaires.

Parmi les sujets de recherche de cette phase plus récente de l'ethnographie sur les Baniwa au Brésil, l'on trouve, par exemple : histoire, mouvements messianiques et relations interethniques (Wright & Hill, 1986 ; Hill & Wright, 1988 ; Wright, 1981, 1992a, 1996, 2002a-b, 2004a, 2005, 2009a, 2015 ; Vianna, 2012b ; Fausto *et al.* 2016) ; mythologie (Wright, 1993-1994, 1999a ; Garnelo *et al.* 2005 ; González-Ñáñez, 2007 ; Fontes, 2019) ; mythologie et parenté (Vianna, 2017) ; chamanisme (Wright, 1992b-c, 1993, 1996, 1998, 2013, 2014a-b, 2015, 2016 ; Capredon, 2018) ; rêves (Vianna, 2016), rituels de flûtes (Wright, 2011a, 2017) ; conversion à l'évangélisme et églises indigènes (Wright, 1999b, 2004a ; Boyer, 2009 ; Capredon, 2016a-b, 2018) ; linguistique (Taylor, 1991 ; Ramirez, 2001 ; Melgueiro, 2009) ; corps et maladies (Garnelo, 2001, 2002, 2007, 2009 ; Garnelo & Wright, 2001 ; Garnelo *et al.* 2006 ; Garnelo & Buchillet, 2006 ; Vianna, 2012a, 2013) ; sorcellerie (Wright, 2004b) ; pétroglyphes (Xavier, 2008, 2012) ; danses (Costa, 2009) ; éducation scolaire (Weigel, 1998 ; Luciano, 2011 ; Diniz, 2012 ; Marqui, 2017) ; artefacts et culture matérielle (Oliveira, 2015, 2017) ; stratégies de territorialisation et manipulation identitaire (Garnelo, 2011 ; Garnelo *et al.* 2010) ; projets de développement durable et gestion de l'environnement (Luciano, 2006 ; Silva *et al.* 2010 ; Wright, 2009a, 2011b ; Wright *et al.* 2012 ; Estorniolo, 2013,

2014) ; classification de plantes et animaux (Abraão *et al.* 2008, 2009 ; Petiza, 2011 ; Petiza *et al.* 2013) ; plantes et animaux dans la cosmologie (Wright, 2009b, 2014b ; Vianna, 2015 ; Estorniolo, 2014, 2018) et alimentation (Garnelo, 2007 ; 2009 ; Silva, 2013 ; Capredon, 2016b ; Estorniolo, 2018).

Les Koripako au Brésil, différemment des Baniwa, n'ont pas fait l'objet de descriptions ethnographiques que très récemment. Lors du voyage de Koch-Grünberg dans la région du haut Rio Negro, il a fait un détour sans atteindre la portion du haut Içana. Depuis lors, les chercheurs travaillant dans la région se sont concentrés sur le moyen Içana et l'Aiari, sûrement à cause des difficultés d'accès à la région occupée par les Koripako dues notamment aux nombreuses rapides, mais aussi probablement à cause de la conversion massive des Koripako à la religion évangélique depuis les années 1950 et à l'abandon volontaire du chamanisme et de certains rituels. Comme les Baniwa comptaient encore avec des spécialistes rituels et chamanes non convertis, spécialement dans la région du moyen Içana et de l'Aiari, les anthropologues y ont concentré leurs recherches, alors que le mode de vie des Koripako est resté peu étudié.

Certaines études plus récentes ont cependant commencé à attirer l'attention sur les Koripako du Brésil, comme c'est le cas des textes de Vinento dos Santos (2010, 2012) à propos de la relation entre les Koripako et les militaires dans les frontières et aussi la thèse de Xavier (2013) sur la conversion à l'évangélisme et les pratiques religieuses. Du côté du Venezuela, l'anthropologue nord-américain Jonathan Hill est le responsable par la plupart de la production ethnographique récente sur les Koripako, connus également dans cette aire sous le nom de Wakuénai. Au début des années 1980, à la même époque où Robin Wright travaillait du côté brésilien, Hill a écrit sa thèse sur la musique et la mythologie des Wakuénai (Hill, 1983) et depuis lors a publié des livres et articles sur l'histoire et le contact interethnique (Hill, 1984a, 1993b, 1996, 2002a-b ; Hill & Wright, 1988), l'organisation sociale (Hill, 1984b, 1985b), les échanges sociaux et cérémoniaux (Hill, 1984b, 1987a-b, 2001), les rapports entre rituels, écologie et paysage (Hill & Moran, 1983 ; Hill, 1989, 2011a), la mythologie (Hill, 2009a), le chamanisme et la santé (Hill & Oliver, 2007, 2011), la culture matérielle (Hill, 2009b), le système classificatoire (Hill, 1988), et la musique et les spécialistes chanteurs d'incantations (Hill, 1985a, 1987a, 1993a, 2011b, 2009c, 2013, 2019).

Do côté colombien, également au début des années 1980, l'anthropologue français Nicolas Journet a produit une ethnographie sur les Koripako pour sa thèse de doctorat, publiée après en forme de livre (Journet, 1995). Cette monographie fournit des descriptions et des analyses sur l'organisation sociale et la parenté, l'économie, la guerre, les échanges cérémoniaux et la mythologie. Journet a également écrit des articles sur l'économie et l'organisation sociale (Journet, 1980-1981), la terminologie de parenté (Journet, 1993), l'éducation scolaire (Journet, 1998), le rituel masculin des flutes sacrées (Journet, 2011) et sur le récit ethnographique (Journet, 2009). À propos des Koripako

du Venezuela et de la Colombie, on trouve aussi des recherches linguistiques (Granadillo, 2004, 2006), de même que des collections de mythes, comme celles de Rojas (1997) et Raffo (2003).

Le mot « Baniwa »<sup>9</sup> n'est pas une autodénomination et s'appliquait originellement à un groupe parlant une langue arawak distincte, localisé à la ville de Maroa au bord du Rio Guainía, au Venezuela. Cette appellation aurait été attribuée par les parlants de Nheengatu à tous les peuples de langue arawak habitant le long de l'Içana et ses affluents au Brésil depuis le début de la période coloniale (Wright, 2002b : 434). Malgré cela, le terme Baniwa a été adopté par les groupes locaux dans les circuits des relations interethniques. Les Indiens l'utilisent de forme stratégique en tant que terme d'auto-identification dans les espaces de lutte politique exigeant une alliance tactique entre les différentes phratries et sibs (Garnelo, 2002 : 53-54). Dans ces occasions, les différences internes sont mises entre parenthèses afin qu'ils puissent s'unir au sein de la Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro (FOIRN) et à l'égard des autorités non-indigènes.

Les Baniwa au Brésil utilisent plutôt le terme *walimanai* pour dénoter tous les êtres humains actuels, soit la nouvelle génération d'humains sortis des rapides à Hipana par le héros créateur Ñapirikoli. Dans la portion du haut Içana, au Brésil, et en Colombie, les groupes de langue arawak s'auto-identifient comme Koripako et se considèrent comme un peuple différent des autres habitants de l'Içana et de l'Aiari. Cette distinction est réciproquement affirmée par les Baniwa, même si des membres des deux groupes se marient entre eux et participent ensemble de projets soutenus par une ONG locale – comme celui de l'École Baniwa et Koripako Pamáali<sup>10</sup> – ainsi que des événements et assemblées qui les désignent comme l'ensemble des habitants de l'Içana.

Du côté colombien, les Koripako se nomment eux-mêmes *waakurikuperi* (« ceux qui parlent notre langue ») et classifient des groupes géographiquement très éloignés, tels que les Uhuden [Hohodene] de l'Aiari ou les Iaawi dakenai (ou Dzaawi-dakenai) du bas Içana, au Brésil, parmi les *waakurikuperi* (Journet, 1995 : 15). Du côté vénézuélien, Hill (1983) identifie le mot *waakuenai* (ou « Wakuénai »), avec la même signification, qu'il utilise dans ses publications pour nommer les groupes de phratries avec qui il a travaillé. La langue est ainsi un critère important de l'organisation sociale chez les Koripako et la distinction entre les différents dialectes mutuellement intelligibles parlés au Rio Inirira, Guainía et Içana sert à identifier des groupes. Ces distinctions sont basées sur les différentes manières de dire « oui » et « non » selon les groupes de personnes<sup>11</sup>. Le terme

---

<sup>9</sup> On ne connaît pas l'origine du nom Baniwa. Certains auteurs indiquent sans certitude qu'il aurait été une dérivation du mot « *maniva* » ou « *maniwa* », désignant le manioc en langue nheengatu (Xavier, 2013 : 83).

<sup>10</sup> L'École Baniwa et Koripako Pamáali a été créée en 2010 par l'initiative de communautés de l'Içana en partenariat avec des associations indigènes locales (OIBI et FOIRN) et l'ONG « Instituto Socioambiental ». Son but est promouvoir une éducation différenciée, adaptée à la réalité et aux intérêts des Indiens de la région (cf. Diniz, 2012).

<sup>11</sup> Journet (1995 : 19) identifie quatre manières de dire « non » : *kurrim*, *karru* ou *karrum*, *ñame* et *kenim*. Dans le cas des Koripako en territoire colombien, le parler qui a donné origine à l'appellation Curripaco (graphie de l'auteur) est lié à la

« Koripako » est ainsi une façon simplifiée d'écrire l'expression *kori paako* (« on dit *kori* ») et se réfère à un des dialectes parlés dans la région.

Même si les différences dialectales peuvent être utilisées pour identifier des groupes, les termes utilisés dans le quotidien et en contexte rituel par les Baniwa et les Koripako sont ceux du clan d'appartenance. Les travaux pionniers de Koch-Grünberg et de Nimuendaju, ainsi que la monographie de Journet, utilisent le terme « clan » pour distinguer les différentes unités sociales chez les Baniwa et Koripako. Wright (1981) et Hill (1983), cependant, considèrent le concept de clan inapproprié, en préférant l'utilisation des notions de phratrie et sib, plus utilisés dans la littérature anglophone. Les Baniwa et Koripako, de leur côté, emploient les mots clan (« clã »), tribu (« tribo »), peuple (« povo ») ou ethnie (« etnia ») pour exprimer, en portugais, le terme *inaiki*, qui signifie littéralement « branche de personnes » (Rojas, 1997 : 35). Dans ce travail, nous avons utilisé surtout le mot « clan » plus comme catégorie native que comme catégorie analytique.

À la différence de la tradition ethnographique de la région, nous avons opté par la production d'une ethnographie traitant les Baniwa et les Koripako comme un ensemble et en nous concentrant plus sur les similarités que sur leurs différences. Malgré leurs dissimilitudes du point de vue des pratiques religieuses et rituelles à cause de la conversion, les activités de subsistance, les pratiques alimentaires et la dynamique quotidienne des villages restent pratiquement les mêmes chez les Baniwa du moyen Içana et chez les Koripako du haut Içana (les différences ont été signalées le long du travail). Ce choix est fondé également sur des contraintes du terrain sur lesquelles on reparlera, mais surtout sur une particularité concernant les modes de relation entre les humains et les non-humains chez les peuples arawak, qu'au moins sous cet aspect, ne devraient pas être traités en bloc avec les peuples Tukano, comme c'est souvent le cas dans la littérature. Ce travail est une tentative de décrire les particularités de la cosmologie baniwa et koripako sur les modes de relation avec les animaux et les plantes, afin de démontrer que ces relations n'opèrent pas selon le modèle de dépendance réciproque décrit pour les peuples Tukano (*cf.* Descola, 2005 : 477-481 ; Arhem, 1996 ; Cayón, 2011), mais selon une articulation entre les modèles de la prédation (pour les relations à l'extérieur du groupe) et du don (pour celles à l'intérieur).

---

région du haut Guainía et ses affluents, considérée, en générale, comme la région des « vrais Curripaco » (Journet, 1995 : 21).

## Problème de recherche et méthodologie

La recherche ethnologique menée en Amazonie au cours des dernières décennies a été consacrée en grande partie à démontrer que l'univers des relations sociales englobe des domaines beaucoup plus larges que la société des humains<sup>12</sup>. Ces peuples amazoniens, que l'on peut considérer comme animistes selon la catégorisation proposée par Descola (2005), affirment que les plantes, les animaux et d'autres êtres non humains appartiennent à des communautés dotées de capacités cognitives et émotionnelles équivalentes à celles des humains et organisées selon des règles similaires. Aux animaux, plantes et autres êtres non-humains on attribue ainsi une aptitude à communiquer entre eux et avec les humains de manière plus ou moins directe. Dans nombreux cas, ces êtres se voient eux-mêmes comme humains et voient les humains comme des animaux ou des « esprits », une des caractéristiques marquantes de ce que Viveiros de Castro (1998) a appelé le « perspectivisme amérindien ».

Ces dispositions équivalentes à penser et à agir partagées par tous les êtres qui peuplent le cosmos ne sont pas suffisantes à les distinguer le uns des autres. Dans l'animisme, les êtres ne sont pas définis selon une essence abstraite ou des facultés particulières, telles que la présence du langage ou de la conscience de soi, mais par les positions qu'ils occupent par rapport aux autres êtres, notamment en raison de leur régime alimentaire et du type de communication qu'ils sont capables d'engager (Descola, 1998 : 27-28). Ces comportements et affections déterminent et fabriquent des corps différents, qui sont la base de la différenciation de perspectives. Dans ce sens, le problème de la nourriture est de grande importance pour l'étude des relations entre les êtres humains et non-humains, car si tous sont potentiellement des sujets sociaux, les différenciations entre eux se situent à d'autres niveaux pour lesquels le régime alimentaire occupe une position privilégiée.

Sur ce sujet, Vilaça (2000 : 103-104) argumente que l'acte de manger, en Amazonie, est un opérateur logique ou classificatoire fondamental, distinguant les prédateurs des proies et les parents des ennemis. Comme le dit Strathern (2012), dans un article qui compare les actions de manger et de donner à manger en Amazonie et en Mélanésie, « en décrivant des actions, l'acte de manger décrit également des relations » et les ethnographies sur l'Amazonie montrent que les habitudes alimentaires caractérisent les différentes manières de devenir sujet et d'agir sur l'autre, car manger distingue les corps de ceux qui mangent et de ceux qui sont mangés, et aussi de ceux qui mangent et ceux qui ne mangent pas. La question centrale est ici celle de l'imposition ou l'acquisition de

---

<sup>12</sup> Notamment suite au mouvement appelé aujourd'hui « tournant ontologique » en anthropologie, initié par des auteurs comme Philippe Descola, Bruno Latour, Eduardo Viveiros de Castro et Tim Ingold. Ces auteurs mettent en question la division du monde en deux domaines distincts de la Nature et de la Culture, qui ne s'appliqueraient pas à des peuples non-occidentaux ou non-modernes (et même aux propres modernes dans certains contextes).

perspectives, soit par l'ingestion de l'autre, soit par l'identification des convives, ou encore par la création de relations asymétriques entre les êtres qui nourrissent et ceux qui sont nourris.

Les relations de prédation en Amazonie sont très importantes dans la constitution des sujets, puisqu'affirmer la subjectivité d'un ennemi humain ou non-humain est la condition préalable pour la capture externe de ses qualités par une personne ou groupe (Fausto, 1999 : 937). L'acte de manger, de cette façon, est généralement basé sur les relations de prédation et de familiarisation – la contrepartie de la prédation selon une autre perspective – mises en place au cours des activités de subsistance comme la chasse, la pêche et même l'horticulture selon les différents peuples amazoniens. C'est la raison pour laquelle les animaux tués doivent être transformés en objets inertes et en nourriture, car ils ne sont pas « naturellement » des objets ou des aliments, mais des sujets dotés d'agence et capables de provoquer des maladies et de la mort. D'où l'importance du traitement chamanique des proies dans des opérations qui visent neutraliser ou réduire leur danger. Outre le chamanisme, la préparation culinaire appropriée à travers la cuisson, pour laquelle le feu joue un rôle central (Fausto, 2007 : 503-504), rend inoffensive l'ingestion des êtres non-humains.

Sur un autre angle, la question de l'alimentation en Amazonie a été abordée à partir d'une approche qui ne souligne pas le chamanisme, la prédation et la capture de perspectives, mais le soin du corps, des villages et des personnes apparentées à partir d'une éthique de la convivialité et du partage<sup>13</sup>. Ces différentes approches, appelés « économie symbolique de l'altérité » et « économie morale de l'intimité » par Viveiros de Castro (1996) et que nous ne considérons pas comme mutuellement exclusives, mettent toutes les deux en évidence l'instabilité et la fragilité de la condition humaine dans la pensée amazonienne. Dans ce sens, tandis que l'approche par la prédation parle du danger des relations avec l'altérité dans les domaines du chamanisme, du rituel et de la guerre contre des ennemis humains et non-humains, celle sur la convivialité traite du même danger, mais du point de vue de l'altérité constitutive du *self* ou inhérente au propre groupe et qui doit être réduite à un minimum au quotidien – d'où son intérêt pour les relations de genre, la construction de la parenté, la commensalité et la formation de la personne dans les différentes étapes du cycle de vie.

En ayant les relations entre animisme et alimentation en Amazonie comme problème de fond et en prenant en compte les deux possibilités d'approche, cette recherche avait pour ambition de produire une ethnographie de l'univers de l'alimentation chez les Baniwa et les Koripako du Haut Rio Negro en Amazonie brésilienne. Pour ce faire, nous avons adopté la stratégie de décrire, dans un premier moment, les relations entre humains et non-humains avant qu'ils soient transformés en aliments pour ensuite accompagner la chaîne d'opérations responsable de leur transformation en aliments, ainsi que de leur circulation et partage en différents contextes. Les relations avec les

---

<sup>13</sup> Dans cette approche, Viveiros de Castro (1996 : 189) cite les travaux de J. Overing et de ses premiers étudiants (*cf.* Overing, 1992, 1993a-b ; Gow, 1989, 1991 ; Santos-Granero, 1991).

animaux et les plantes ont été observées tant d'un point de vue cosmologique par les discours locaux et la mythologie que d'un point de vue matériel et pratique à partir de l'observation directe des techniques de subsistance et culinaires. Nous démontrons ainsi que ces dimensions sont inséparables dans la compréhension de l'univers de l'alimentation : les techniques et les pratiques étant expliquées par la mythologie et la cosmologie, qui sont également produites et transformées par les pratiques.

La méthodologie adoptée a été la réalisation d'une recherche ethnographique d'une durée totale de 16 mois. La première partie (4 mois) a été menée en 2011 dans le cadre d'une recherche de Master à l'Université de São Paulo sur l'implantation d'un projet d'élevage de poissons au moyen Içana (École Pamáali). La deuxième partie du terrain (12 mois), a été réalisée entre août 2014 et juillet 2015 et divisée en deux séjours : le premier chez les Koripako au village de Coraci (haut Içana), et le deuxième chez les Baniwa au village de Santa Rosa (moyen Içana). Dans les deux cas, j'ai également circulé par les villages voisins, où j'ai fait des séjours plus ou moins longs. Ces villages ont été Matapi, Nazaré, Barcelos e São Joaquim dans la région koripako (haut Içana), et Tunuí, São José, Tapiraponta, Santa Marta et Juivitera dans la région baniwa (moyen Içana). Cette année presque ininterrompue sur le terrain m'a permis d'observer les différentes étapes d'ouverture et manutention des jardins, la variation saisonnière des fruits, les fluctuations du niveau des eaux et, par conséquent, d'avoir une vision globale sur les impacts de ces changements sur les activités quotidiennes et sur les pratiques alimentaires des villages visités.

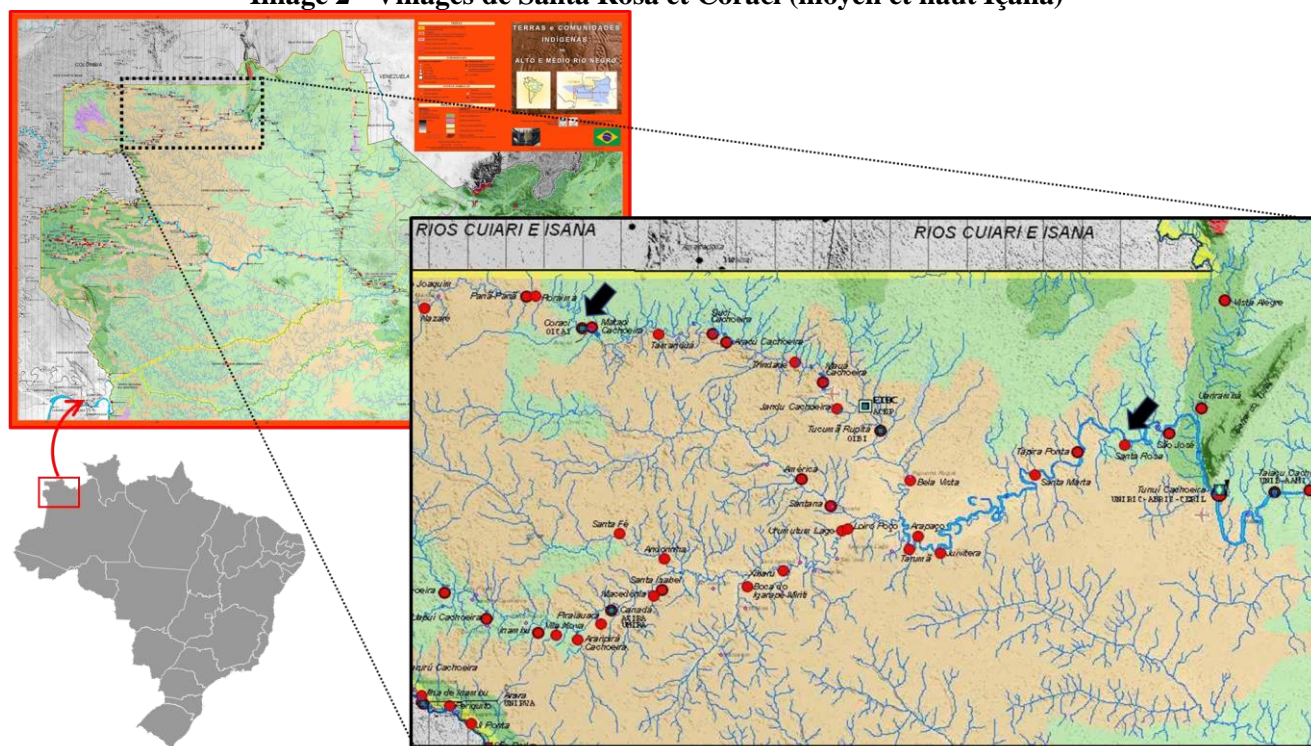
La durée du séjour sur le terrain et le fait qu'il soit fait de manière ininterrompue ont été des exigences de la part de l'agence brésilienne de financement (CAPES). La division du séjour à deux endroits différents m'a également été exigée, cette fois par les représentants baniwa et koripako auprès de la FOIRN (Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro), afin d'équilibrer la concentration des recherches dans la région de l'Aiari. Pour la réalisation de la recherche, les représentants de la FOIRN m'ont également exigé une contrepartie en forme d'assistance aux associations locales dans la rédaction de projets et de demandes aux autorités à la ville, ainsi que du travail pour les écoles locales. Ces contraintes du terrain m'ont permis de comparer le quotidien des villages évangéliques et catholiques et d'observer les implications de leurs différences dans le système alimentaire et dans les relations avec les non-humains.

À Coraci et à Santa Rosa, j'ai vécu à chaque séjour avec une famille hôte que j'ai choisie en raison de la maîtrise de la langue portugaise du couple, car je savais que mon temps limité m'empêcherait de bien apprendre leur langue. Au quotidien, j'accompagnais et aidais les femmes dans toutes les activités à la maison et aux jardins et je faisais tous les repas avec la famille, soit à la maison, soit chez d'autres personnes, soit au centre communautaire. En plus des notes sur les cahiers de terrain, j'ai enregistré par vidéo les techniques de production d'aliments, surtout celles liées à l'horticulture et à la préparation des aliments dérivés du manioc, ainsi que des entretiens audio, lors



desquels les personnes volontaires (spécialistes ou non) me racontaient des mythes, m'expliquaient des situations du quotidiens, des événements au village et éclairaient mes doutes.

**Image 2 - Villages de Santa Rosa et Coraci (moyen et haut Içana)**



Puisque mes connaissances de la langue baniwa étaient assez rudimentaires, j'ai compté sur l'aide de traducteurs, choisis parmi les instituteurs indigènes des villages, lorsque je discutais ou interviewais des personnes qui ne maîtrisaient pas la langue portugaise ou qui préféraient parler leur propre langue (généralement les personnes âgées). Les traducteurs m'ont aidé en simultané tant pour poser des questions que pour comprendre les réponses, ainsi que pour transcrire et traduire les enregistrements. Leur travail a été rémunéré avec de l'argent et la participation des personnes aux entretiens rétribuée avec des cadeaux en essence, en aliments, en tabac, ou en vêtements et objets variés. Dans ce travail, je n'ai donc pas analysé les récits et les discours d'un point de vue linguistique ou poétique<sup>14</sup>, exercice qui demanderait des connaissances plus approfondies que les miennes de la langue native, en priorisant la description des pratiques et le contenu des récits plus que leur forme.

Les récits mythiques présentés dans presque tous les chapitres de ce travail ont été racontés dans leur majorité par des hommes âgés, connaisseurs d'incantations de protection et guérison

<sup>14</sup> Un exemple de recherche de ce type a été mené par l'anthropologue Jonathan Hill (1993) qui, à partir d'une étude en ethnomusicologie, a analysé la poétique et le pouvoir rituel des incantations *ñapakatti*. Les paroles de ces incantations et chants sont incluses dans les mythes et doivent être apprises par cœur par les maîtres ou détenteurs de chants (*malikai iminali*), les spécialistes rituels capables de les interpréter et réciter correctement.



(« benzedores »), et plus rarement par des femmes, notamment en ce qui concerne les mythes sur l'origine des jardins et des plantes cultivées. Puisque dans les régions du moyen et du haut Içana il n'y a pas de chamanes – ceux encore en activité vivant soit à la ville, soit dans la région de l'Aiari – j'ai eu recours aux travaux de Robin Wright pour rendre compte des savoirs de ces spécialistes. Les récits que j'ai recueillis sont des versions simplifiées et adaptées à un public large et, pour cette raison, ne contiennent pas les paroles exactes des incantations ni le contenu secret interdit aux femmes et aux personnes non initiées, comme dans le cas des savoirs relatifs aux instruments et aux rituels des flûtes Kowai ou Jurupari.

Mes interlocuteurs koripako du haut Içana ont refusé de me raconter des mythes, en argumentant qu'ils les avaient « abandonnés », « oubliés » ou remplacés par des récits bibliques suite à leur conversion à l'évangélisme. Ce refus était plus rigoureux de la part des hommes âgés occupant des rôles de pasteurs et diacres dans les villages, et moins important de la part des femmes et des jeunes hommes en contact avec des institutions éducationnelles à la ville ou à des projets de valorisation de la culture promus par l'ONG « Instituto Socioambiental ». Nous n'aborderons pas dans ce travail les possibles accommodations ou réélaborations des mythes à partir des textes bibliques et leurs conséquences dans les relations des évangéliques avec les non-humains et leurs maîtres, car une telle tâche demanderait une recherche à part. Nous avons, néanmoins, fourni des indications sur ce sujet le long du texte.

## **Note sur l'importance des mythes**

Chez les Baniwa, les récits mythiques racontent l'origine de tous les êtres et éléments du paysage et expliquent à partir d'évènements précis pourquoi ils sont ou agissent d'une certaine manière. Ils racontent une histoire conjointe des humains, des non-humains et du paysage dans laquelle un élément ne peut être compris qu'en relation avec les autres. Dans ce sens, il n'y a rien dans le monde qui ne puisse être expliqué par un récit d'origine : une personne ne connaissant pas l'explication mythique d'un phénomène affirmera qu'elle existe tout de même et qu'elle doit nécessairement être connue par une autre personne. Outre le fait d'expliquer les origines et les comportements actuels des différents êtres qui peuplent le cosmos, les mythes sont directement liés aux pratiques rituelles. L'exemple le plus évident étant le mythe de Kowai, associé aux rituels d'initiation et aux guérisons chamaniques. Les mythes sont finalement le modèle d'interprétation des évènements du passé et du présent à travers des idéaux positifs ou négatifs de moralité.

Les récits présentés dans ce travail ont été enregistrés sur place, notamment chez les Baniwa du moyen Içana ou alors retirés de publications d'anthropologues ayant travaillé chez les Baniwa et les Koripako au Brésil, en Colombie et au Venezuela. Les variations des versions sont plus ou moins

importantes selon le clan d'origine du narrateur, son sexe, son âge et la profondeur de ses connaissances. En raison de l'appartenance des narrateurs à différents clans et phratries, les versions peuvent présenter des séquences et des éléments contradictoires entre eux. Le but n'est donc pas d'identifier des mythes plus ou moins « corrects » ou « purs » sur un sujet déterminé, mais d'attirer l'attention sur le fait que, en dépit des variations, les versions partagent des personnages et une logique commune de relations entre les humains et les animaux chassés et pêchés, d'un côté, et avec les plantes cultivées, de l'autre.

La transmission du savoir mythique se fait généralement dans le contexte de la famille, les parents ou les grands-parents racontant les histoires en fonction de la demande et de la curiosité de leurs enfants ou petits-enfants. Les moments de détente à la fin des repas communautaires ou pendant des festivités sont aussi des situations où les hommes (et dans une moindre mesure les femmes) plus âgés racontent les histoires du passé mythique à des jeunes pour expliquer un événement du présent : les comportements des animaux, la cause de certaines maladies ou pour montrer l'origine de certains comportements moralement inadéquats comme l'envie, la jalousie, l'égoïsme, la paresse, etc. Selon l'intérêt individuel, les jeunes peuvent demander à s'instruire d'avantage en accompagnant un maître d'incantations qui leur apprendra plus profondément des mythes et différentes incantations.

Les femmes, de leur côté, semblent connaître plus ou moins superficiellement les récits mythiques, mais elles ne les racontent que dans des contextes plus privés : pendant le travail dans les jardins ou la préparation des repas. Quand je leur demandais d'enregistrer leurs versions d'un mythe, elles se montraient la plupart du temps très timides et me disaient d'aller parler avec leurs maris, leurs pères ou leurs beaux-pères. Cela ne les empêchait pas de faire référence à des épisodes mythiques pour commenter des événements quotidiens, même si l'art de les raconter reste surtout une prérogative masculine. Dans les rares cas où des femmes ont accepté d'être enregistrées, elles étaient les filles d'un homme décédé, reconnu pour ses connaissances mythiques et rituelles, et dont les maris étaient d'une autre origine ethnique ou alors n'avaient pas bien appris les récits à cause de la conversion à l'évangélisme. Dans les autres cas, elles me conseillaient toujours de parler avec des hommes.

Plus récemment, à la demande des écoles locales et des projets de l'« Instituto Socioambiental » – ONG active dans la région depuis les années 1980 – les jeunes baniwa et koripako sont encouragés à recueillir des récits mythiques auprès de personnes âgées n'étant pas nécessairement leurs parents proches. Ces « connaisseurs des traditions » ont opté pour rendre plus flexibles les modes de transmission traditionnels afin d'éviter la disparition des mythes et des savoirs rituels à cause de l'évangélisation massive et du manque d'intérêt des jeunes dans l'apprentissage des récits. Quelques-uns de ces mythes ont été recueillis par les Baniwa eux-mêmes et ont fait l'objet de publications (*cf.* Wright, 1999a ; Garnelo *et al.* 2005 ; Lopes da Silva *et al.* 2011) dépourvues tout de

même des extraits les plus ésotériques, ne destinés qu'aux initiés dans les pratiques rituelles et chamaniques.

## Résumé des chapitres

Le premier chapitre traite des fondements mythiques des relations entre les humains et les animaux chez les Baniwa et les Koripako afin de montrer que la prédation, telle que définie par Descola (2005), est le mode de relation prédominant entre les humains, le gibier et les poissons. Ce type de relation est évident dans les récits mythiques sur la création du monde et les conflits entre le héros créateur de l'humanité, Ñapirikoli, et les différentes tribus-espèces d'animaux, commandés et protégés par leurs maîtres respectifs. Ces animaux et leurs maîtres font l'objet de guerres de vengeance de la part de Ñapirikoli et ses frères, mais en même temps leurs fournissent des épouses et des éléments fondamentaux pour le développement du monde d'aujourd'hui. Ces conflits et guerres sont à la base de la relation de prédation entre les humains d'aujourd'hui, descendants du héros, et les animaux dont ils se nourrissent, descendants de ses ennemis. Les agressions représentées par les guerres et embuscades des temps primordiaux se présentent aujourd'hui sous la forme de maladies, causées en grande partie par la préparation et l'ingestion inadéquate de la viande de poissons et de gibier.

Dans le deuxième chapitre, nous décrivons les relations entre les humains et les animaux telles que vécues dans le présent. L'objectif est de montrer comment la prédation du temps mythique se traduit dans la pensée indigène sur les maîtres des poissons et du gibier et sur les manières selon lesquelles ils peuvent causer des maladies et capturer les âmes des humains. Nous montrerons que ces maîtres se considèrent comme des humains dans leurs propres domaines ou mondes-perspectives – sous-aquatique dans le cas des poissons et souterrain dans le cas du gibier. Ces maîtres ont des serviteurs, des enfants ou des animaux d'élevage qui peuvent apparaître aux humains sous la forme d'animaux ou alors sous forme humaine si la personne ne respecte pas certaines règles concernant les réclusions et les jeûnes à certains moments clé du cycle de vie comme la puberté, les règles, l'accouchement et les maladies. Dans telles situations, les humains deviennent visibles aux maîtres des animaux, qui peuvent alors leur causer des maladies ou les capturer dans leurs propres mondes.

Dans le troisième chapitre, nous décrivons les pratiques actuelles de chasse et de pêche pour montrer comment elles prennent en compte les références mythiques et cosmologiques concernant l'origine et le comportement hostile entre les animaux et les humains. Pour ce faire, nous articulons une description des techniques de chasse et de pêche dans leur dimension matérielle et cosmologique, par la fabrication et l'utilisation d'instruments et de pièges, d'un côté, et les règles de comportement, restrictions et jeûnes à elles associées. Ces restrictions visent à protéger les chasseurs et les pêcheurs

de la vengeance des maîtres des animaux, tout en rendant efficaces les instruments pour la capture des animaux. Nous montrerons les affinités entre la guerre, la chasse et la pêche, ainsi que la dimension de séduction et de leurre qu'elles impliquent. Il s'agit donc de prédation, mais vue par l'ennemi comme une séduction et une familiarisation nécessaire à la reproduction du propre groupe, qu'il s'agisse d'un ennemi de guerre transformé en épouse ou d'un animal transformé en nourriture.

Pour mieux comprendre les rapports entre prédation et familiarisation dans les relations homme-animal chez les Baniwa, nous partons du concept de « familiarisation » forgé par l'anthropologue Carlos Fausto, en le retravaillant à partir des données recueillies chez les Baniwa et les Koripako. Ces données concernent, d'une part, l'adoption de prisonniers de guerre et d'animaux domestiques (« xerimbabos »), et les mariages avec des femmes ennemies et avec des êtres invisibles de la forêt (*yóopinai*), d'autre part. Ces exemples de filiation adoptive chez les humains ou entre humains et non-humains, de même que les mariages interethniques ou interspécifiques montrent les manières par lesquelles les étrangers sont intégrés au groupe, notamment par la nourriture et le travail partagé. En nous appuyant sur la différence entre « commensalité » et « alimentation » proposée par l'anthropologue Luiz Costa, je montre comment la création de relations de dépendance par rapport aux enfants ou aux conjoints adoptés est la première étape et la condition de leur familiarisation.

Dans la dernière partie du chapitre, nous regardons de plus près les relations avec les animaux sauvages transformés en animaux de compagnie, en les différenciant des relations avec les animaux introduits par les Blancs et élevés dans les villages, notamment les poules et les chiens. Ces relations sont contrastées à un troisième type, celui des animaux natifs reproduits et élevés pour la consommation, à partir de l'exemple d'un projet de pisciculture mis en œuvre dans les années 2000. Nous en concluons que l'élevage d'animaux destinés à l'alimentation repose sur un paradoxe, car la proximité créée pendant leur élevage déclenche un processus de familiarisation qui les empêche d'être considérés plus tard comme des aliments. Ces quatre premiers chapitres clôturent la partie de la thèse consacrée aux relations entre les humains et les animaux, essentielle dans la compréhension de leur transformation en nourriture.

Le cinquième chapitre se penche sur un autre bloc de relations des Baniwa et des Koripako avec les non-humains, cette fois-ci les relations avec le monde végétal et plus spécifiquement avec les plantes utilisées dans l'alimentation. Nous montrons que les relations avec les plantes sont, contrairement à la prédation observée pour les poissons et le gibier, définies par la protection et le soin. Les questions de genre sont également importantes dans cette caractérisation, puisque la prédation s'exerce entre les hommes et les animaux, tandis que la protection et les soins sont presque exclusivement assurés entre les femmes et les plantes cultivées, parmi lesquelles se distingue le manioc, considéré comme la base de l'alimentation locale et la véritable nourriture des humains.

Après analyser le mythe d'origine du manioc et des plantes cultivées, lié à celui de l'origine du travail dans les jardins, nous discutons du statut subjectif des plantes par rapport aux animaux.

Nous verrons que la relation de soin entre les femmes et les plantes cultivées est directement liée à leur origine mythique commune à partir du corps du Kaali, le maître du manioc et des jardins, qui leur offre aux humains pour qu'ils puissent se nourrir et avoir de l'énergie pour travailler. Tout comme les relations avec les animaux peuvent parfois être guidées par des soins et de l'attention, comme dans le cas des animaux de compagnie, les relations avec certains types de plantes peuvent être caractérisées par le danger et la prédation. C'est le cas des plantes vénéneuses comme le « timbó », des plantes utilisées comme remèdes d'attraction dans la chasse et dans la pêche, mais aussi des plantes de la forêt, non (directement) cultivées par les humains, dont l'origine mythique est liée soit à des ennemis de Ñapirikoli, soit à son fils Kowai, personnage ambigu qui est à la fois le maître des poisons et des maladies, mais aussi de la cure chamanique et des rituels d'initiation.

Dans le sixième chapitre, nous passons encore une fois du mythe à la pratique quotidienne en présentant en détails les techniques d'ouverture et de culture des jardins : la sélection du local, l'abattage des arbres, le nettoyage et le brûlage du terrain, la plantation et l'entretien, en attirant l'attention sur les tâches masculines et féminines, bien que la diversité des espèces de plantes, notamment en ce qui concerne les maniocs et les piments. Enfin, je souligne les différences entre les plantes cultivées et les plantes de la forêt, en montrant que les jardins des humains sont perçus par les animaux comme des portions de forêt non cultivée, de la même manière que la forêt où les humains réalisent la cueillette sont en fait des jardins selon la perspective des poissons et des animaux terrestres. Tout le monde végétal est ainsi domestiqué, car la forêt est toujours le jardin d'un Autre. Je conclus le chapitre en montrant les dangers du travail dans les jardins et dans la forêt, notamment pour les personnes en situations de vulnérabilité, en les associant à la présence humaine dans les domaines des maîtres des animaux responsables des accidents et des maladies.

Après avoir contrasté les relations entre les hommes et les animaux, d'un côté, et entre les femmes et les plantes, de l'autre, dans le septième et dernier chapitre nous montrons que ces relations se reproduisent également lors de la préparation et la consommation des animaux et des plantes (notamment les maniocs) en tant qu'aliments. Dans le cas des animaux, le traitement de la viande des poissons et du gibier est identifiée à celui donné aux ennemis de guerre lors des festins cannibales, alors que le traitement des maniocs est associé à la reproduction humaine et à la fertilité. Dans tous les cas, les processus culinaire visent à enlever des substances dangereuses et toxiques présentes dans les aliments, telles que le sang et le « pitiú » (odeur et texture visqueuse) des animaux et les « poison » ou liquide toxique des maniocs. Les incantations de protection et le piment sont également des agents importants dans la transformation des animaux et des plantes en aliments inoffensifs pour les humains, ainsi que le feu et les récipients culinaires.

Dans la deuxième partie du chapitre, les relations avec les animaux et les plantes sont analysées à partir des modes de circulation et de consommation des aliments dans les contextes des repas domestiques, communautaires et intercommunautaires. Dans ce sens, nous avons décrit les modalités de circulation et de distribution des aliments, les étiquettes de table, les restrictions et interdictions alimentaires, les notions d'hygiène et la morale associée au partage et au refus de partage de nourriture. Nous verrons ainsi que la dynamique de la circulation et de la consommations des aliments d'origine animale et végétale, ainsi que des boissons (alcoolisées ou pas) traduisent la complémentarité des genres dans les activités de subsistance et créent de l'union au sein de la communauté. Les étiquettes alimentaires et le partage contribuent également à la définition du groupe humain en opposition aux ennemis non-humains et au maintien d'alliances avec des groupes d'affins, dans lesquelles se trouve toujours le risque de violence et d'empoisonnement, le mode d'agression par excellence.

## - CHAPITRE 1 -

# LES FONDEMENTS MYTHIQUES DES RELATIONS ENTRE LES HUMAINS ET LES ANIMAUX

### Introduction

« Tous les aliments sont dangereux ». C'est ce qu'affirmaient la plupart des habitants du village Santa Rosa, dans le moyen Içana, lorsque je leur expliquais mon intention de mener une enquête anthropologique sur l'alimentation. L'observation des pratiques quotidiennes de subsistance, de la préparation des aliments, de l'hygiène personnelle et du traitement des maladies, ainsi que les théories locales qui leur étaient associées m'ont permis de mieux comprendre au fil de mon séjour ce que cette affirmation énigmatique disait des relations qu'entretiennent ces peuples avec les êtres non-humains (animaux et plantes) qu'ils transforment en aliments.

À l'instar de la plupart des peuples amazoniens, les Baniwa et les Koripako n'ont pas de mot en langue vernaculaire pour désigner ce que l'on appelle en Occident « les animaux » de façon générale. Le mot *kophe* – et son collectif *kophenai* (-nai est un suffixe indiquant un collectif) – désigne les poissons et, dans un sens plus large, les animaux aquatiques, que ce soient des poissons, des reptiles, des amphibiens ou des mammifères selon la classification scientifique. Le mot *ítsiri* et son collectif *ítsirinai* sont utilisés pour désigner le gibier de la terre et de l'air. Le mot *ítsiri* est surtout utilisé par les Baniwa qui habitent les rives du bas et du moyen Içana mais aussi leurs affluents Aiari et Cuiari, alors que les Koripako du haut Içana, qui parlent le dialecte dit septentrional (Ramirez, 2001), utilisent les mots *máawhike* ou *kowhéetti*.

Une classification des êtres non-humains peut aussi être extraite des « catégories de noms-esprits » (Hill, 1993a) présentes dans les incantations chamaniques qui listent ou « empilent » les noms-esprits (*wajétaka nakúna*) de tous les êtres capables de nuire à une personne. Selon l'étude de Hill, chez les Wakuénai du Venezuela les animaux comestibles sont classés selon trois types d'habitats qui correspondent à leurs modes de locomotion : aquatique, terrestre ou aérien. Les êtres qui marchent sur quatre pattes ou vivent sur la terre sont inclus dans la catégorie *éénunai*, tandis que le nom-esprit pour les êtres qui possèdent des ailes et volent dans les airs est *képinai* et celui pour

désigner les êtres qui se déplacent dans l'eau est *umáwari* (Hill, 1993a : 222, note 5)<sup>1</sup>. Comme nous le verrons plus loin, ces catégories de noms-esprits ont une origine mythique et font référence aux maîtres du gibier et du poisson qui les protègent, les nourrissent et assurent leur reproduction.

En 2010, étudiants et les professeurs de l'École Indigène Baniwa et Koripako Pamáali (EIBK Pamáali) – dans une activité proposée par l'ONG Instituto Socioambiental (ISA) – ont élaboré une systématisation de la classification de l'environnement comprenant différents domaines et leurs êtres respectifs. Ces domaines sont : Hipainai (le domaine de la terre et des sols), Kinikiriko (le domaine des jardins), Aawakadaliko (le domaine de la forêt) et Ooniriko (le domaine des eaux). Dans chaque domaine ils ont défini les catégories d'êtres suivantes: Hipainai Hipadanai (les minéraux du sol comme l'or, la tantalite, etc.), Kinikiriko Aattinai (les piments des jardins), Kinikiriko Tapenai (les plantes médicinales des jardins), Aawakadaliko Haikonai (les plantes de la forêt), Aawakadaliko Dopinai (les lianes de la forêt), Aawakadaliko Iitsirinai (le gibier de la forêt), Aawakadaliko Kepiranai (les abeilles de la forêt), Ooniriko Kophenai (les poissons et les serpents), Ooniriko Iitsirinai (tous les animaux, sauf les poissons et les serpents, qui vivent ou proviennent de l'eau) (Silva *et al.* 2010 : 210).

On observe que dans cette systématisation la division courante entre *kophenai* et *iitsirinai* continue d'opérer en distinguant les habitants des eaux et ceux de la terre et de l'air. Néanmoins, pour les habitants des eaux, une division supplémentaire a été créée entre *kophenai* et *iitsirinai*. D'autres formes de classification des poissons et du gibier prennent en compte les observations que font les Indiens sur leurs caractéristiques morphologiques, leurs types d'habitat, leurs habitudes alimentaires et reproductives, etc. Un mode important de classification des animaux fait référence à leur degré de dangerosité, autrement dit à leur capacité de provoquer des maladies ou la mort en raison de la taille de leurs « armes », c'est-à-dire de leurs moyens de défense et d'agression : dents, griffes, éperons, etc.

Les récits mythologiques sont des sources d'explication du danger des animaux puisqu'ils décrivent leurs sociétés, leurs modes de vie et leur hostilité à l'égard des humains. Afin de comprendre pourquoi certains aliments sont considérés dangereux, il est donc nécessaire de se pencher sur les récits qui racontent l'origine des plantes et des animaux, et comment ces derniers se sont distingués des humains et des autres êtres qui peuplent le cosmos. L'objectif de ce chapitre est d'examiner les fondements mythiques de l'apparition des animaux sous leurs formes actuelles ainsi que les bases cosmologiques de leurs conflits avec les humains qui s'expriment aujourd'hui dans les activités de chasse et pêche. L'interprétation de ces récits nous permettra de comprendre quelle place occupent les poissons et le gibier dans la pensée et les pratiques de subsistance des Baniwa et des

---

<sup>1</sup> Selon Hill (1993 : 114), même s'il existe des exceptions à cette simple classification par habitat ou moyen de locomotion, ce principe taxonomique représente quarante-huit sur soixante-deux – c'est-à-dire plus de trois quarts des espèces que l'auteur a recensées dans son étude sur les chants et les incantations rituels.



Koripako. Ils constituent aussi une première piste pour saisir les types de relations qu'établissent les animaux entre eux et avec les humains avant d'être transformés en nourriture.

Nous verrons dans les pages et dans les chapitres qui suivent que la prédation est le mode de relation prédominant entre les humains et les animaux. Selon Descola (2005), la prédation est une relation asymétrique et négative entre deux entités ou groupes qui se ressemblent, au moyen de laquelle on s'empare d'une chose sans offrir de contrepartie. Elle est « avant tout, une disposition à incorporer l'altérité humaine et non humaine » (*ibid.* : 437) indispensable à la définition et à la reproduction de soi, par des processus de familiarisation, complémentaire à celui de la prédation (voir Chapitre 4). La mythologie baniwa et koripako décrit des conflits, des guerres et de la vengeance entre les démiurges et les ancêtres des animaux dans les temps primordiaux. Ces conflits ont donné lieu à la chasse et à la pêche dans le temps présent, activités au moyen desquelles les agressions mutuelles persistent en dépit de la différenciation des corps et des mondes-perspectives<sup>2</sup> qui a eu lieu au début de l'ère actuelle.

## Un monde de guerre et d'indifférenciation

L'histoire du cosmos baniwa peut être divisée en trois périodes principales décrites par les récits mythiques : la première période révèle un monde primordial habité par des tribus d'êtres indifférenciés, ni humains ni animaux, ni hommes ni femmes, et marqué par la violence, la guerre et le cannibalisme généralisés. La deuxième période raconte l'histoire de Ñapirikoli et de ses frères qui surgissent de l'intérieur des os des membres de leur famille massacrée et qui cherchent vengeance contre les tribus des gens-animaux responsables de leur mort et de la quasi disparition des ancêtres des humains actuels. Le but de cette vengeance est de créer les conditions pour l'instauration d'un nouveau monde moins chaotique qui sera habité par la nouvelle génération d'humains (*walimanai*) dont l'apparition inaugure la troisième période ou période actuelle de l'histoire du cosmos. Pour ce faire Ñapirikoli obtient chez les gens-animaux, qui apparaissent comme ses affins et ennemis, les éléments essentiels pour le bon fonctionnement du nouveau monde : le feu, l'alternance entre le jour et la nuit, le tabac, les rivières, les instruments de chasse et de pêche, certaines plantes cultivées dans les jardins comme la « pupunha », les instruments musicaux, les pouvoirs des chamans, etc.

Dans la deuxième période de l'histoire du cosmos, Ñapirikoli crée les conditions qui permettront aux futurs êtres humains de naître, de pratiquer les rituels d'initiation et de mourir – formes de reproduction individuelle et sociale qui n'existaient pas auparavant. Le cycle de narrations mythiques sur Amaro, la première femme, et Kowai, son fils, décrit la création des processus

---

<sup>2</sup> Sur la notion de perspectivisme ou multi-naturalisme chez les peuples amérindiens, voir Viveiros de Castro (1998, 2014).

physiologiques et sociaux qui a permis la transformation d'un passé de chaos et d'indifférenciation vers un monde spécifiquement humain. Selon Hill (1993a : 57-58) ce cycle mythique commence avant la naissance de Kowai par le mythe d'origine de la menstruation et de la différenciation complète entre les hommes et les femmes. La naissance de Kowai grâce à la fécondation d'Amaro par Ñapirikoli déclenche les processus de création et de croissance cosmiques responsables de l'ouverture du monde et de l'émergence des animaux sous leur forme actuelle.

Dans la troisième et dernière période, Ñapirikoli et ses frères font apparaître les premiers ancêtres de l'humanité, qu'ils divisent en clans et territoires différents. Kowai leur apprend les rituels d'initiation après quoi son corps est brûlé dans un grand feu et se transforme en un énorme palmier « paxiúba » (*Socratea exorrhiza*) avec lequel sont fabriquées les flûtes sacrées qui portent des noms d'animaux et correspondent à différentes parties du corps de Kowai. Cet événement est à l'origine de la séparation définitive entre les mondes du ciel et de la terre et entre les mondes-perspectives des animaux et des humains. Amaro et les femmes essaient de voler les flûtes en créant lors de leur fuite le monde souterrain où habitent actuellement les esprits des morts et les maîtres des animaux. Les hommes finissent par récupérer les flûtes, et depuis lors les femmes n'ont plus le droit de les voir et de connaître la mythologie qui leur est associée, même si elles ont un rôle important dans les rituels.

Je n'ai pas l'intention de livrer ici les récits qui composent cette grande histoire du cosmos, dont des versions, transcriptions et analyses peuvent être retrouvées dans de nombreuses publications (Hill, 1993a, 2009a ; Rojas, 1997 ; Wright, 1998, 1999a, 2013 ; Raffo, 2003 ; Garnelo *et al.* 2005 ; González-Ñáñez, 2007). Je me concentrerai sur les mythes et les discours offrant des explications, d'une part sur l'origine des animaux et des humains sous leur forme actuelle, d'autre part sur les types de relation et de communication qu'ils entretiennent aujourd'hui. Je privilégierai les récits inédits recueillis pendant ma recherche de terrain en faisant également référence à des versions alternatives publiées par d'autres spécialistes de la région. Le focus de l'analyse reposera sur le contenu et non sur la forme des discours, raison pour laquelle les marques caractéristiques de l'oralité et la poésie propre aux discours mythiques et rituels n'ont pas été abordées dans ce travail.

## **Le principe de l'univers**

Les récits sur la formation de l'univers sont rares. Pour répondre à la question de l'origine du monde actuel les narrateurs commencent généralement par l'histoire de la mise à mort de la famille de Ñapirikoli par les gens-jaguars et sa naissance à partir des os de ses parents. Dans la littérature, les seules versions sur l'origine de l'univers avant l'apparition de Ñapirikoli ont été publiées par Rojas<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Filintoro Rojas était le fils d'une femme koripako du haut Guainía (Colombie) et d'un ex-militaire vénézuélien. Selon Francisco Ortiz, le compilateur des mythes recueillis par Rojas (1997), ses principaux informateurs et maîtres étaient

(1997) et par Wright (1999a, 2014a). Selon un ancien chaman du clan Dzawinai, au principe il n'y avait qu'une petite pierre ronde entourée d'un immense espace vide. « L'enfant univers », Hewkapi ienipe (désignation de Ñapirikoli) commence alors à chercher de la terre à l'aide du pigeon *tsutsuwa* et la dépose sur la petite pierre illuminée continûment par le soleil (Wright, 2014a).

Les versions recueillies par Rojas (1997) expliquent elles aussi qu'au principe de l'univers Miyaka<sup>4</sup>, « le dieu sans forme » ou « le sperme du ciel », crée la lumière dont le rayonnement donne naissance au soleil, à la lune et à toutes les étoiles et planètes. En ce temps-là « tout était clarté pour les dieux », mais rien ne poussait ou grandissait, car « c'est la nuit qui fait grandir les êtres vivants » (Rojas, 1997 : 85). Les narrateurs sont souvent d'accord sur l'inexistence de la nuit dans ce monde primordial, fait souligné par les différentes versions du mythe très répandu selon lequel Ñapirikoli obtient la nuit auprès d'un de ses beaux-pères et l'offre aux futurs humains (Rojas, 1997 ; Wright, 1999a, 2013 ; Raffo, 2003 ; Garnelo et al., 2005 ; González-Ñáñez, 2007 ; Hill, 2009a).

Le beau-père de Ñapirikoli lui offre la nuit dans un panier très lourd qu'il ne devra ouvrir qu'une fois arrivé dans son village. Néanmoins, le héros curieux ouvre le panier au milieu du chemin et à ce moment-là la nuit couvre le monde en faisant sortir le soleil par la porte ouest de la voûte céleste. Ñapirikoli attend impatiemment le retour du soleil qui finit par revenir par la porte de l'est. C'est le début d'un nouveau jour mais aussi d'une nouvelle étape de l'histoire de l'univers<sup>5</sup> marquée par l'alternance du jour et de la nuit (Wright, 2014a). L'apparition de la nuit est ainsi l'évènement qui permet la croissance des êtres vivants et la répartition de la journée en périodes de travail et de repos, caractéristiques fondamentales de la vie et du monde des humains organisés à partir du travail et des repas quotidiens.

Les récits décrivent également la terre à cette époque comme le fumier des « dieux du principe » (Rojas, 1997 ; Wright, 1998, 1999a, 2009b). Selon la version publiée par Rojas, Majlena, un autre être primordial, attachait son hamac à la colonne du monde, appelé Jekuapi. Il montait jusqu'au sommet de la colonne, s'asseyait pour déféquer et ses excréments tombaient dans les profondeurs de l'eau toujours au même endroit. Leur accumulation fait surgir Jipana [ou Hipana], le nombril du monde. Une autre version du mythe, racontée par Luis Manuel du village d'Ucuqui, au

---

Kudui du clan Hohodene, avec qui Rojas a étudié pendant un séjour au Rio Içana (Brésil). Il avait également travaillé avec Sandoval Yavinape, Raimundo Amaya et José Evaristo, dont les clans et les villages ne sont pas mentionnés, Alfredo Amaya du clan Kapitti-minanai, Alfonso d'Az, ainsi qu'avec sa propre mère Julia Sabana, « grande connaisseuse de la tradition curripaco » (*ibid.* : 18), sa collaboratrice permanente.

<sup>4</sup> Le « y » du dialecte koripako généralement s'écrit et se prononce comme « dz » dans le dialecte baniwa.

<sup>5</sup> Le mot *hekoapi* [et les variantes *jekuapi*, *hekuapi*, *hekwapi*] désigne à la fois le jour et l'univers. L'expression pour dire bonjour au quotidien est « *Hekoapi waikahle* », « le jour arrive pour nous », ou alors « *Haale waikahle* », « le [ciel] blanc arrive pour nous » (Wright, 2013 :161), une référence au retour du jour après l'épisode mythique sur l'origine de la nuit.

Rio Aiari (Wright, 1999a : 74), décrit également la terre comme une accumulation d'excréments, mais cette fois ceux de Kowai. Ñapirikoli les récupère sous forme de pierres et les offre à Kaali, le maître des jardins, pour qu'il puisse cultiver les premières plantes utilisées dans l'alimentation des humains.

Finalement les récits publiés par Rojas (1997) identifient la présence de deux tribus sur la terre des temps primordiaux : celle des « êtres enchantés<sup>6</sup>, Yupinai [ou Yóopinai] », et celle des « enfants de la terre, les Pakalinai » (Rojas, 1997 : 99). Les Yóopinai sont décrits comme des êtres qui vivaient et se déplaçaient la nuit en provoquant des maladies. Les Palikanai, quant à eux, se répartissaient en deux groupes et vivaient en paix et en harmonie sur la terre toujours illuminée. Selon le narrateur, lorsque la méchanceté s'introduit dans le monde cet état pacifique est remplacé par des conflits et des guerres. La naissance de Ñapirikoli est une conséquence de ces événements violents : sa famille est massacrée par les gens-jaguars de la tribu des Yóopinai.

### **Ñapirikoli, « celui né de l'os »**

Selon les récits enregistrés par Rojas (1997), quand Maunjirim, « l'orphelin », revient sur la terre il change de nom et se fait appeler Ñapirikoli « celui né de l'os ». Le récit sur cette apparition de Ñapirikoli et de son frère Yúuli [ou Dzooli] sur la terre raconte le moment où Pakálidua, la seule survivante du massacre, sort des os des membres de sa famille exterminés par les Yóopinai de l'intérieur du Lac de la Tristesse, Bayakamai. Contrairement aux rares récits sur le principe de l'univers – qui ne sont connus que par des chamans et des spécialistes rituels – les récits sur l'origine de Ñapirikoli sont très répandus, et des versions plus ou moins détaillées le sont même par des personnes non spécialistes.

Une version de cette histoire m'a été racontée par José, membre du clan Walipere-dakenai, un « benzedor » (connaisseur de chants et d'incantations rituels) du village de Santa Rosa situé dans le moyen Içana. José m'a expliqué qu'au commencement du monde les jaguars étaient une tribu de gens. Ils donnaient une femme à une autre famille<sup>7</sup>, mais les deux familles se faisaient la guerre et la famille de la femme avait été complètement exterminée. L'épouse de l'homme-jaguar était la seule survivante. Un jour elle trouve un des os d'un membre de sa famille dont sortent trois frères : Ñapirikoli, Dzooli et Eeri. La femme, craignant que son mari les tue, décide de les cacher.

Les trois frères étaient très malins, et au fur et à mesure qu'ils grandissent ils montrent des pouvoirs en transformant les êtres du monde afin de leur donner leurs formes actuelles. Ils

---

<sup>6</sup> « Encantos » dans l'original en espagnol.

<sup>7</sup> On sous-entend ici qu'il s'agit de la famille de Pakálidua, les « gens de la terre » (Pakalinai).

transforment par exemple des instruments de pêche (*aroda*) et des morceaux d'argile en toucans, et des objets – une spatule en bois (*kolimapa*) utilisée dans la préparation de la farine et un gros récipient en céramique appelé « camuti » au Brésil (*kadaarhoeta*) – en oiseaux « jacú » (Penelope jacquacu)<sup>8</sup>. José raconte ensuite comment Ñapirikoli et ses frères sortent à la recherche de la nuit et du feu, qui n'existaient pas encore en ce temps-là, afin de les offrir à la nouvelle génération d'humains (*walimanai*) qui allaient surgir, en même temps qu'ils essaient de se venger des gens-animaux à cause du massacre de leur famille.

Dans la version de ce mythe transcrite par Rojas (1997 : 167-177), Pakálidua vit avec le jaguar Yawimayan de la tribu des Yóopinai. Après la mort de sa famille, la femme retire deux os de l'intérieur du Lac de la Tristesse, d'où naissent deux frères, Ñapirikoli et Yúuli, qu'elle cache dans un panier. Un jour, son mari curieux veut savoir ce que sa femme portait à l'intérieur du panier et aperçoit deux grillons dans les orifices des os. Il jette les grillons par terre et les piétine sans accorder d'importance à cet acte. Quand Pakálidua voit que les grillons n'étaient plus dans le panier, elle pleure – c'était la première fois qu'une mère pleurait ses enfants –, mais ils n'étaient pas morts. Elle les peint ensuite avec du roucou<sup>9</sup> grâce auquel ils guérissent.

Le temps passe et le jaguar soupçonne toujours son épouse. Un jour, il la voit très contente accompagnée de trois enfants d'environ trois ans qu'elle décide d'élever. Il n'aime pas le fait que les trois garçons ne travaillent pas et il les emmène avec lui abattre des arbres dans un jardin. Connaissant les intentions maléfiques du mari, la femme avertit les enfants qu'il veut les tuer et les manger. Quand ils arrivent dans le jardin et commencent à travailler, le jaguar essaie de les brûler, mais les trois frères se transforment en vers de terre et se cachent dans des morceaux de bois « guarumo »<sup>10</sup>. Les enfants réussissent ainsi à s'échapper, ce qui met le jaguar en colère. Le récit continue en racontant d'autres tentatives manquées du jaguar pour tuer les enfants qui parviennent toujours à s'échapper jusqu'à ce qu'ils deviennent des hommes adultes.

Fatiguée de cette situation, Pakálidua leur conseille de couper ses deux seins qui étaient trop gros et de les transformer en paca<sup>11</sup> qu'ils cuisinent dans l'eau avec un poison très fort que la femme cachait dans la maison. Quand le jaguar arrive à la maison et voit le bouillon de viande, il le boit et

---

<sup>8</sup> On voit que dans la cosmologie baniwa certains objets paraissent précéder et être à l'origine de certains animaux. Pour des exemples de l'importance des objets et des artefacts chez les peuples amérindiens des basses terres, voir la publication dirigée par Santos-Granero (2009a).

<sup>9</sup> Le roucou (*Bixa orellana* L., 1753) ou *phirimáapa* (en langue baniwa) est une plante qui pousse dans certaines des régions de l'Amérique tropicale dont on extrait des pigments rouges. On l'appelle aussi « urucum » (au Brésil), « achiote » (en Bolivie, en Colombie, en Équateur, au Nicaragua et au Mexique), et « onoto » (au Venezuela).

<sup>10</sup> Nom en espagnol d'un arbre d'Amérique du Sud de la famille des Cecropiaceae, appelé « embaúba » ou « ambaúda » au Brésil, et *dóokoli* ou *wána* en langue baniwa.

<sup>11</sup> Rongeur dont le nom scientifique est *Cuniculus paca*, appelé *daapa* en langue baniwa.

meurt empoisonné. Après avoir vaincu leur beau-père jaguar, les deux frères décident d'affronter les autres Yóopinai qui sont leurs ennemis. Ils font part de leur intention à Pakálidua qui invite Yawidere et Biyuli [ou Biñoli], deux amis de son mari décédé – deux chefs Yóopinai à boire de la bière de manioc et à danser avec eux. Les Yóopinai acceptent l'invitation en sachant que les deux frères sont des ennemis, l'homme-jaguar les ayant prévenus avant de mourir. Ñapirikoli prépare donc de la bière empoisonnée avec du neetsu, poison préparé avec du poil de *yóopinai*.

Pour la fête, Ñapirikoli invite des animaux, qui à cette époque étaient des hommes, ainsi que d'autres personnes plus importantes comme Jeeri [ou Eeri], Kaali, Kalieni<sup>12</sup> et Yúuli afin qu'ils témoignent de la mort de ses ennemis. Ils dansent avec les Yóopinai qui repèrent un gourdin porté par le héros sans se rendre compte qu'en fait il portait la foudre. Le récit raconte qu'à minuit les Yóopinai essaient de tuer Ñapirikoli en lui arrachant les yeux, mais Pakálidua les remplace par des pépites qui l'empêchent de mourir. Ensuite elle se transforme en insecte afin d'arriver près du feu où se trouvent les yeux de Ñapirikoli. Elle réussit à les attraper et les rend à son fils adoptif qui se remet lentement pendant que les Yóopinai continuent à danser. Finalement, Ñapirikoli utilise la foudre pour tuer tous ses ennemis. Mais Pakálidua, qui devait se protéger de la foudre à l'intérieur d'un grand pot en céramique, désobéit à son fils et finit par avoir la tête coupée – c'est l'origine de la désobéissance des femmes.

D'autres versions sur l'origine de Ñapirikoli et de ses frères ont été proposées par Robin Wright (1999a : 33-41) et Jonathan Hill (2009a : 25-29) dans deux recueils de mythes. La version recueillie par Wright identifie la femme survivante au massacre comme la grand-mère des Duemieni<sup>13</sup>, le peuple exterminé par la tribu de son mari, qu'il identifie par le nom d'Enúmhère. La femme recueille l'os à l'intérieur duquel elle trouve trois crevettes d'eau douce qui se transforment en grillons puis en enfants, les Hekoapinai ou « gens de l'univers ». Elle les nourrit avec de l'amidon de manioc dans la maison et dans le jardin et ils grandissent. Dans le jardin, les enfants montrent déjà leurs pouvoirs et transforment le fruit *oowada*<sup>14</sup> en agouti, et c'est pourquoi cet animal aime manger les maniocs des jardins encore aujourd'hui.

Les Hekoapinai grandissent et décident de se venger de la mort de leur famille. Le récit raconte une séquence de rencontres entre les trois frères et des gens-animaux – le poisson « sarapó »<sup>15</sup>, le porc-épic, une espèce de petit paresseux (*paapali*) et un tapir – au cours desquelles les frères

---

<sup>12</sup> Jeeri, Heeri ou Eeri, est le « maître du soleil et de la chaleur », présenté comme frère de Ñapirikoli dans certains récits. Kaali est le « père terre » et le « maître des jardins et des plantes cultivées », et Kalieni est son fils.

<sup>13</sup> Selon Wright (2014a : 208), le mot Duemieni est composé de Due, nom archaïque du « jaguar primordial » et de -ieni, « enfants de ».

<sup>14</sup> *Oowada* est le nom en langue baniwa du fruit comestible appelé « uapixuna » (*Dacryodes sp.*).

<sup>15</sup> Les « sarapós », poissons de la famille Gymnotidae, ont plusieurs noms en langue Baniwa : *dzaatte*, *kameetti*, *maanapi*, *owhii*, *owhii-xeni* et *ttarapa* (Ramirez, 2001).



parviennent à tromper les animaux en découvrant leurs points faibles et les tuent, sauf le paresseux qui est épargné car il fait semblant de pleurer ses parents morts. À la fin du récit, le mari, Enúmhère, essaie de les brûler dans un jardin, mais ils se cachent dans un morceau de bois « embaúba » et s'échappent.

Dans la version de Hill, l'homme s'appelle Kunáhwerrim (nom que l'auteur traduit par « Grande-Maladie ») et raconte qu'il a tué le frère de son épouse. La femme recueille l'os de son frère dans une gourde qu'elle surveille constamment. Un jour, elle part au jardin, oublie la gourde à la maison et son mari la trouve. Il voit les os et les deux grillons et les piétine dans le but de les tuer. La femme revient du jardin et commence à pleurer car elle ne retrouve pas la gourde. À ce moment-là, les deux grillons l'appellent « tante » – *nakuírru*, ou sœur du père (Hill, 2009a : 165) – et lui dissent qu'ils sont encore vivants et vont bien. Ils commencent à grandir et à se transformer en hommes ayant le pouvoir de transformer les choses.

Le mari voit les enfants et les emmène pêcher dans l'intention de les tuer. Pendant la pêche, il s'éloigne d'eux et se transforme en jaguar, mais les garçons se transforment en fourmis et parviennent à se cacher. Dans une deuxième tentative, l'homme emmène les garçons dans le jardin pour l'aider à brûler le terrain, mais ils se transforment en fourmis et s'échappent par l'intérieur de la terre. Finalement, l'homme-jaguar demande à une femme de l'aider à tuer les enfants : ils vont avec elle recueillir des poissons dans une pêche à la nivrée avec du « barbasco »<sup>16</sup>. Les frères, sachant qu'elle voulait leur faire du mal, la tuent et découpent son corps en morceaux qu'ils transforment en paca. Ils cuisinent ensuite la paca avec un poil de cheveux vénéneux de la femme<sup>17</sup> décédée. L'homme voit la nourriture, la mange et meurt – c'est l'origine du poison appelé *camahái* [*sic*].

En dépit des variations, on observe dans ces quatre versions du mythe sur l'origine de Ñapirikoli des traits communs qui expliquent les conflits entre lui et les gens-animaux. Responsables du massacre de la tribu de sa « tante » ou « grand-mère » adoptive, les gens-animaux de la tribu des Yóopinai sont décrits comme des affins et en même temps comme des ennemis. La relation de prédation entre les deux tribus s'entrevoit d'abord par le massacre de la famille de l'épouse par le groupe de son mari – le contraire de l'échange de femmes permettant la fin de la guerre et l'instauration de relations pacifiques avec les anciens ennemis (Wright, 1998 ; 1999a).

La prédation poursuit dans les essais du mari de tuer les enfants protégés par sa femme : il refuse de les adopter et décide de poursuivre ses agressions. Encore enfants, Ñapirikoli et ses frères

---

<sup>16</sup> Le « barbasco », également connu au Brésil sous le nom de « timbó », désigne divers types de poisons provenant de plantes qui sont utilisés pour asphyxier les poissons lors des pêches à la nivrée. La langue baniwa en distingue plusieurs types : *aalidaliittípi*, *ináme*, *iraminali*, *kóona*, *korápi*, *kottíipe*, *ttamalída*, *walíkama* (Ramirez, 2001). Pour plus d'informations sur le « timbó » et la pêche à la nivrée, voir le Chapitre 3.

<sup>17</sup> On sous-entend ici qu'il s'agit d'une femme de la tribu des Yóopinai puisque ses cheveux sont vénéneux comme dans le récit de Rojas mentionné ci-dessus.

s'échappent grâce à leurs pouvoirs transformatifs, mais une fois devenus adultes ils cherchent à se venger des Yóopinai. Les épisodes décrivant la fête de bière de manioc empoisonnée sont un exemple de l'importance du poison comme mode d'agression dans la pensée baniwa et koripako, importance qui se retrouve dans d'autres récits décrivant des conflits entre Ñapirikoli et les gens-animaux. Ces relations belliqueuses, marquées par le leurre et la vengeance, sont la base de la future relation de prédation entre les êtres humains et les animaux (poissons et gibier) lors de la chasse et de la pêche.

## Les conflits entre Ñapirikoli et les maîtres des gens-animaux

Les narrateurs baniwa affirment unanimement que Ñapirikoli voulait créer un nouveau monde libre de la violence et du chaos caractéristiques du monde originel. Pour ce faire, le héros avait besoin de détruire les êtres responsables du massacre des membres de sa famille qui pourraient plus tard détruire les futurs humains. En même temps qu'il se venge des gens-animaux (ou Yóopinai), Ñapirikoli transforme le monde et cherche de nouveaux objets et de nouvelles techniques afin d'améliorer les conditions de vie des futurs êtres humains. Parfois ces améliorations sont le produit des idées de Ñapirikoli et de ses frères grâce au tabac et au pouvoir transformatif de sa fumée : il s'agit des rivières, des poissons et des instruments de pêche qu'ils créent pour la subsistance des êtres humains. Dans d'autres cas, les héros obtiennent des choses auprès d'autres êtres qui les possèdent (leurs maîtres originaux), généralement décrits comme leurs affins et ennemis. José explique :

Par exemple la « pupunha »<sup>18</sup>, le feu et la nuit ont tous été obtenus par Ñapirikoli chez ses beaux-parents. Il a obtenu la « pupunha » chez son beau-père qui appartenait au peuple des gens-poissons, et c'est pour cette raison qu'il faut la « bénir » [réciter des incantations] pour qu'elle ne cause pas de maladies. Le feu a été obtenu chez un autre beau-père, mais il a été ensuite volé par le Caïman qui le gardait dans sa bouche. Ñapirikoli a réussi à reprendre le feu et l'a offert à l'humanité. Avant d'obtenir le feu, le « beiju » [galette de manioc] et les autres aliments étaient préparés à l'aide de la chaleur du soleil qui réchauffait les pierres au bord de la rivière. La nuit a aussi été obtenue chez le père d'une de ses épouses. Le beau-père a mis la nuit dans un panier et a instruit Ñapirikoli à ne l'ouvrir que quand il arrivait dans son village. Néanmoins, Ñapirikoli, curieux, voulait savoir pourquoi le panier était aussi lourd. Il a donc fini par l'ouvrir en libérant la nuit et avec elle tous les insectes et animaux nocturnes qui étaient à l'intérieur. Avant cela il n'y avait que le jour et le soleil ne bougeait pas. Chaque type de grillons sorti du panier chantait à un horaire différent, et c'est comme ça que les anciens comptaient combien de temps il manquait avant l'aube quand ils ne connaissaient pas encore les montres (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 20/04/2015).

---

<sup>18</sup> La « pupunha », ou *pūpiri* en langue baniwa, est le fruit du palmier « chonta », *Bactris gasipaes*. Il est consommé cuit, dans des boissons, ou sous forme de farine par les Baniwa et les Koripako.



Un autre aspect des relations de prédation telles que les décrit Descola (2005) est explicité dans le discours de José : à savoir la nécessité de l'incorporation de l'autre non seulement par les relations de mariage, mais aussi par l'ingestion directe des animaux (ou des ennemis dans le cas de l'exo cannibalisme), soit par le vol, soit par l'incorporation des leurs objets et de leurs savoirs. À cet égard le récit sur l'origine de la « pupunha », présenté avec plus de détails dans le Chapitre 5 consacré aux mythes sur l'origine des jardins et des plantes cultivées, est intéressant car il montre bien la relation de méfiance et de conflit potentiel entre Ñapirikoli et les gens-poissons. Ces derniers étaient les détenteurs originaires du fruit que le héros vole après que son beau-père ait tenté de le tuer – épisode étant aussi à l'origine des incantations de protection de la nourriture associées au piment.

Un autre récit souvent cité par les vieux Baniwa pour expliquer pourquoi les poissons sont aujourd'hui des ennemis des hommes et leur provoquent des maladies est le récit qui concerne Uliamali [ou Oliamali], l'anaconda chef des poissons qui se transforme en homme et séduit la femme de Ñapirikoli. Le récit présenté ensuite est instructif car il décrit la relation de maîtrise et de protection entre les anacondas et les poissons et raconte l'origine de la vengeance et de l'inimitié entre ces derniers et les hommes jusqu'aujourd'hui. Il retrace plus en détail l'origine des serpents venimeux en les associant aux maîtres des poissons. Les serpents sont aujourd'hui des animaux très craints par les Baniwa et les Koripako à cause de leur poison et des maladies et de la mort qu'ils peuvent provoquer.

### **Oliamali et la vengeance des gens-poissons**

La version du mythe d'Oliamali<sup>19</sup> que je présente plus bas a été racontée par Roberto, du clan Dzawinai, village de Juivitera, moyen Içana. « Benzedor » et fils de Valentim – un homme déjà très âgé et malade mais reconnu pour sa connaissance approfondie des récits mythiques et des incantations chamaniques –, Roberto considère le récit sur l'origine des guerres entre Ñapirikoli et les poissons comme très important puisqu'il est à la base de certaines incantations de protection des aliments. Le chef des poissons, qui selon lui était une espèce de « représentant » de ces êtres, était un homme-anaconda capable de se transformer en être humain, en poisson et en anaconda, de la même façon que les maîtres de *yóopinai* d'aujourd'hui peuvent prendre l'apparence de différents êtres. Appelé Oliamali, le chef anaconda était le plus grand des *omawali* – nom générique désignant les anacondas maîtres des poissons.

Avec l'intention de détruire Ñapirikoli, Oliamali a une idée pour tester le pouvoir du héros. Il commence à le suivre afin d'observer sa routine et celle de son épouse : à quelle heure ils sortent de la maison et y reviennent, où ils vont et combien de temps ils y restent, etc. Oliamali découvre ainsi

---

<sup>19</sup> D'autres versions de ce mythe ont été publiées par Wright (1993-1994, 1999a), Garnelo et al. (2005) et Hill (2009a).

que, tous les jours à midi, la femme de Ñapirikoli se baigne au bord de la rivière toute seule alors que les autres habitants du village travaillent dans la forêt ou aux jardins avec leurs enfants. C'était le moment parfait pour Oliamali de s'approcher de la femme. Puis, il se transforme dans un homme blanc, brun, aux yeux bleus, très beau et âgé de 16 ou 17 ans en sortant de l'eau à côté d'elle. Il se présente pour ne pas lui faire peur et demande ce qu'elle fait pour démarrer la conversation. La femme répond qu'elle était venue chercher de l'eau. L'homme lui propose donc qu'elle vienne le voir tous les jours à ce même horaire et elle accepte la proposition, car il était beau et célibataire. Selon Roberto, cette histoire est à l'origine de l'infidélité des femmes.

Ñapirikoli, qui est très sagace, se rend compte que son épouse sursautait à chaque fois qu'il revenait à la maison après la chasse, et pour cette raison il se méfie d'elle. Il parle avec l'oiseau Dookotsiale<sup>20</sup>, qui était un homme âgé : « Grand-père<sup>21</sup>, j'ai besoin de ton aide. Je voudrais que tu observes le village quand je ne suis pas là et que tu me dises s'il y a quelque chose d'inhabituel ». Roberto explique que Ñapirikoli demande cela au vieux car il pensait que quelqu'un le poursuivait et il voulait se protéger. Dookotsiale fait ce que Ñapirikoli lui demande : il se transforme en oiseau et observe depuis le sommet d'un arbre ce que l'épouse du héros faisait tous les jours au bord de la rivière. Il voit qu'elle descend jusqu'au port en portant un pot en céramique et unealebasse qu'elle utilise pour faire du bruit pour signaler son arrivée à Oliamali. Quelques secondes après, apparaît sur l'eau un *piñama* – selon Roberto, une espèce de tapis – sur lequel les amants ont des rapports sexuels.

Ñapirikoli savait que Dookotsiale avait vu quelque chose que le vieux ne voulait pas lui raconter par manque de courage. Le héros commence donc à tirer les poils de sa barbe et à les arracher jusqu'à ce qu'il s'énerve et décide de lui dire la vérité, c'est-à-dire que sa femme le trompait avec un autre homme. Ñapirikoli demande des détails et l'oiseau lui parle de ses rapports sexuels quotidiens avec Oliamali au port. Comme l'oiseau était aussi perspicace que Ñapirikoli, il savait qu'il ne s'agissait pas d'un homme ordinaire. Ñapirikoli décide alors de se venger. Roberto m'explique que ce récit traite du risque pris par un homme qui a des rapports sexuels avec une femme mariée, puisque le mari trompé voudra toujours se venger et le tuer.

Très triste et en colère, Ñapirikoli part dans la forêt chercher Huiniri, un « curupira » (*awakaroona*) – être à l'apparence humaine qui vit dans la forêt et l'un des maîtres du gibier de nos jours (cf. Chapitre 2). Ñapirikoli demande à Huiniri de lui prêter sa sarbacane et une flèche, mais Huiniri se méfie et veut savoir le motif de cette demande. Le héros ment en lui disant qu'il veut tuer des oiseaux dans son village et qu'ensuite il les lui rendra. Ne connaissant pas le plan de Ñapirikoli, Huiniri lui prête la sarbacane et la flèche. Ñapirikoli demande à Dookotsiale de venir avec lui

---

<sup>20</sup> Dookotsiale (en langue baniwa) ou barbacou à front blanc est le nom d'un oiseau arboricole (*Monasa morphoeus*), aussi connu au Brésil sous le nom « bico-de-brasa » (Ramirez, 2001).

<sup>21</sup> Sur l'usage du terme « grand-père » pour faire référence aux animaux des temps mythiques, voir Vianna (2017).

attendre que sa femme arrive. L'oiseau devait le prévenir du moment où les amants finiraient leurs rapports sexuels tandis que le héros se cacherait au bord de la rivière avec la sarbacane en attendant son signe.

La femme avait peur que Ñapirikoli découvre son « amant », raison pour laquelle elle vérifiait tous les jours si son mari avait la même quantité de flèches rangées dans un étui. Comme Ñapirikoli avait emprunté la flèche de Huiniri, toutes les siennes étaient à la maison et la femme ne se méfiait de rien. Un matin, il prévient sa femme qu'il va chasser et arriver un peu plus tard à la maison, et il se cache dans un buisson au bord de la rivière pendant que Dookotsiale surveille le port. À l'heure prévue, la femme arrive avec le pot et la calebasse et fait un signe à son amant. Oliamali arrive et ils ont des rapports sexuels sur le tapis *piñama*. À ce moment-là, Dookotsiale commence à chanter : « *Pioko, pioko, pioko !* », ce qui, dans sa langue, veut dire : « Flèche-le, flèche-le, flèche-le ! » – c'est ainsi que cet oiseau chante encore aujourd'hui.

Au signe de l'oiseau, Ñapirikoli met la flèche dans la sarbacane de Huiniri et frappe son embout avec la paume de sa main de façon à la lancer sans trop de force, car s'il le faisait en soufflant la flèche tuerait les deux amants. La flèche monte d'abord vers le ciel puis retombe directement sur les reins de l'homme-anaconda au moment où il éjaculait. Il s'évanouit et son sperme se répand dans la rivière en contaminant les poissons et en leur donnant leur texture visqueuse. Quand la femme voit son amant immobile, elle a peur et s'éloigne sans comprendre ce qui s'est passé. Elle essaie de plier le tapis *piñama* et de le cacher au fond de la rivière comme elle le faisait tous les jours, mais cette fois le tapis flotte et il est impossible de le cacher. Quand elle se rend compte que son amant est mort, elle le tire par la jambe et le cache dans l'eau au bord de la rivière. Encore très effrayée, elle remplit d'eau le pot en céramique et revient à la maison.

Ñapirikoli contourne la maison pour ne pas croiser sa femme, prend sa sarbacane et va dans la forêt comme il l'avait dit plut tôt à son épouse. Il rend la sarbacane à Huiniri et le remercie. Le « curupira » lui demande à nouveau pourquoi il a voulu emprunter l'instrument puisqu'il avait sa propre sarbacane, et Ñapirikoli lui explique qu'avec son instrument il manquait toujours sa cible puisqu'il était très « panema »<sup>22</sup>. Il retourne ensuite à la maison avec sa sarbacane et son jeu de flèches au complet. En faisant semblant de ne rien savoir, il dépose ses affaires et va se baigner. Quand il part, la femme vérifie la quantité de flèches dans l'étui et en déduit que ce n'est pas lui qui a tué son amant.

Quelques jours plus tard, le ventre de la femme commence à grossir – elle était enceinte de son amant mort. Quelques mois plus tard, Ñapirikoli remarque l'état de sa femme et imagine un plan : il

---

<sup>22</sup> Le terme « panema », ou *mawini* en langue baniwa (Ramirez, 2001) désigne de façon permanente ou temporaire un chasseur ou un pêcheur qui manque d'habileté ou de chance. Ñapirikoli, qui est un guerrier exemplaire, est souvent décrit dans les récits comme un mauvais chasseur et pêcheur.

l'invite à aller avec lui dans la forêt cueillir des « bacabas »<sup>23</sup> pour préparer des boissons. Il explique que c'est lui qui va porter le panier rempli de fruits, puisqu'elle est enceinte et ne doit pas porter trop de poids. Elle accepte et le couple trouve près du village un gros arbre rempli de fruits de « bacaba » très mûrs. Ñapirikoli monte sur l'arbre, qui n'était pas très haut, et coupe un gros rameau chargé de baies qu'il porte sans difficulté grâce à sa force extraordinaire. Il ment à sa femme en lui disant que le rameau est trop lourd et lui demande de tenir le panier vide en-dessous pour qu'il puisse y jeter le rameau. La femme a peur que le rameau tombe sur elle, mais son mari la rassure et elle se place sous l'arbre avec le panier.

Au lieu de jeter le rameau dans le panier, Ñapirikoli le jette sur le ventre de sa femme enceinte d'où instantanément commencent à sortir des milliers de petits serpents de la taille de vers de terre. Ñapirikoli réussit à en tuer quelques-uns, mais comme les serpents sont trop nombreux plusieurs survivent : le « jararaca », le « surucucu »<sup>24</sup>, un serpent appelé *doki*<sup>25</sup> « dont les taches sont rouges, jaunes et noires et qui mord avec sa queue », le « serpent perroquet », le serpent *adaropi*<sup>26</sup> et tous les serpents venimeux qui existent aujourd'hui. En essayant de les tuer Ñapirikoli en lance quelques-uns en l'air, raison pour laquelle certaines espèces vivent à présent dans les arbres. Les serpents venimeux survivants ont donc pensé : « Ñapirikoli essaie de nous détruire, mais il n'y arrive pas. Nous allons dorénavant rétribuer ses actions et nous venger sur ses descendants [les humains] ».

Les anacondas, les poissons et les serpents venimeux sont considérés par les Baniwa comme des êtres apparentés dont l'animosité vis-à-vis de Ñapirikoli commence à partir de cet événement mythique. Puisque les humains sont considérés comme les « enfants » et les descendants de Ñapirikoli, les serpents continuent aujourd'hui à attaquer et à tuer les gens. Les poissons sont aussi considérés comme des animaux dangereux<sup>27</sup> puisqu'ils peuvent provoquer des maladies du fait de leurs « armes » (dents, éperons, etc.), raison pour laquelle les gens ne doivent pas plonger dans l'eau après avoir eu des rêves érotiques, ni manger la chair des poissons sans s'être d'abord protégés par des incantations. Roberto explique :

---

<sup>23</sup> « Bacaba » ou *pooperi*, en langue baniwa, est le nom du fruit du palmier *Oenocarpus bacaba*, originaire de l'Amérique du Sud et utilisé par les Baniwa et les Koripako dans la préparation de boissons.

<sup>24</sup> La « jararaca » (*Bothrops jararaca*), ou *onikatshire* en langue baniwa (Ramirez, 2001), et la « surucucu » (*Lachesis muta*), ou *daipi* en langue baniwa (*ibid.*), sont des serpents venimeux qui vivent dans les territoires baniwa et koripako.

<sup>25</sup> Le serpent appelé *doki* en langue baniwa est défini dans le dictionnaire de Ramirez (2001 : 67) comme un « serpent corail aquatique » [non identifié].

<sup>26</sup> Le serpent appelé *adaropi* est un « type de serpent rouge venimeux » [non identifié] (Ramirez, 2001 : 48).

<sup>27</sup> Contrairement à ce que décrit Arhem (1996) chez les Makuna, pour lesquels les poissons sont plutôt des proies, des aliments prototypiques des humains et la base de la chaîne alimentaire cosmique, à la différence des jaguars, qui occupent la position la plus haute chez les « prédateurs » consommateurs d'humains. On verra que chez les Baniwa les maîtres des poissons sont les grands responsables des maladies associées à la fertilité humaine, aux problèmes lors de l'accouchement et à la mort des enfants en bas âge dont les âmes sont capturées pour vivre dans le monde subaquatique. Ils sont pour ces raisons considérés très dangereux.

Les personnes doivent se protéger car tous les animaux, que ce soit des poissons, des serpents ou du gibier, veulent tous se venger des personnes [humaines]. La guerre contre les poissons a commencé après que Ñapirikoli ait tué Oliamali, le chef des poissons, qui voulait avoir un enfant avec la femme de Ñapirikoli. Dans la rivière, les poissons sont des gens comme nous, comme les êtres humains. Quand ils ont vu ce que Ñapirikoli avait fait à leur chef, ils se sont dit : « Maintenant nous allons nous venger, nous allons le poursuivre de toutes les manières possibles et nous allons nous venger sur toute sa descendance. » C'est à cause de Ñapirikoli qui a tué Oliamali. Les poissons veulent venger leur chef. Si la nourriture n'est pas bien cuite, si le poisson n'est pas assez cuit ou rôti, s'il est cru, alors, si tu le manges et si tu avales sa « gosma » [matière visqueuse], ce qu'on appelle *kophe kolikane*, une espèce de lait caillé dans la viande du poisson, cela va affecter ta santé, notre santé, car c'est là que se trouve le « cœur » du poisson, ce qui le rend vivant, son âme (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 26/03/15).

Une autre version de ce mythe m'a été racontée par Cesário, du village de Tapiraponta, dans le moyen Içana. Déjà âgé, Cesário est « benzedor » et fils d'un ancien chaman décédé du clan Dzawinai. Selon sa version, l'oiseau Dookotsiale était au courant des rapports sexuels entre la femme de Ñapirikoli et Oliamali, mais il ne voulait pas en parler au héros. Ñapirikoli casse des flèches que l'oiseau est en train de fabriquer afin de l'énerver et de l'encourager à fournir les informations qu'il détient. Dookotsiale finit par lui dire que sa femme le trompe avec un autre homme appelé Oliamali qui lui a offert des boucles d'oreille *paako*<sup>28</sup>. Quand il apprend la nouvelle, Ñapirikoli se met en colère et se transforme en femme âgée afin de suivre sa femme lorsqu'elle va travailler dans le jardin.

Sur le trajet, Ñapirikoli voit un arbre appelé *komakhe*<sup>29</sup> dont il cueille des fruits qu'il pose sur la plante de ses pieds pour que la femme les voie comme des puces-chiques (parasites des pieds). Ensuite il rejoint sa femme qui ne le reconnaît pas et pense qu'il s'agit de la mère de Dookotsiale. La vieille demande à la femme de regarder si elle a des parasites dans ses pieds. La femme regarde ses pieds et voit les fruits comme des puces-chiques sans réussir à les arracher. Ñapirikoli en profite pour chercher les *paako* que la femme avait posés sur une pierre, ce qui confirmait l'histoire racontée par Dookotsiale. Il demande à sa femme un peu de manioc et part, en enlevant son déguisement, qu'il lance sur un arbre appelé *wiiraale*<sup>30</sup>. Lorsqu'il lance sa « chemise »<sup>31</sup>, les maniocs se transforment en

---

<sup>28</sup> Selon Wright (1999a : 119-120, note 113), les *paako* sont des boucles d'oreilles en or utilisés dans le passé comme ornements de danse. En général, ils étaient portés avec des genouillères (*kuma*) faites de fibres de « tucum » (*Bactris setosa*) ou *komalhipi* en langue baniwa. Selon Wright, les gens disent que quand on dansait en portant les *paako*, les reflets de la lumière les faisaient briller comme des étoiles. Ces ornements n'existent plus, mais on dit que dans le passé tous les peuples de la région extrayaient de l'or d'un endroit situé au-dessus de Yutica, sur le Rio Uaupés, pour les fabriquer.

<sup>29</sup> *Komakhe* (en langue baniwa) ou « apuí » est le nom d'un arbre de la famille des Moracées (Ramirez, 2001).

<sup>30</sup> *Wiiraale* est le nom en langue baniwa du « lacre », un petit arbre retrouvé dans les « capoeiras » (c'est-à-dire les anciens jardins abandonnés) (Ramirez, 2001) dont le nom scientifique est probablement *Vismia guianensis*.

oiseaux tinamou et hocco<sup>32</sup>, son panier se transforme en tatou et la canne qu’il utilisait pour se déplacer se transforme en poisson « muçum »<sup>33</sup>.

Revenue du jardin, l’épouse de Ñapirikoli va au port rencontrer son amant qu’elle appelle en frappant une calebasse. Dookotsiale voit la scène et prévient Ñapirikoli qui se cache pour flécher Oliamali. L’oiseau lui dit : « Flèche-le, flèche-le, flèche-le ! », mais Ñapirikoli manque toujours sa cible et les flèches se transforment en serpents. Le frère du héros, qui était un bon chasseur, lui dit qu’il ne fallait pas tirer comme ça et lui prend la sarbacane. Il met deux flèches à l’intérieur de l’instrument et frappe son embout avec les paumes de ses mains. Les flèches montent vers le ciel, retombent et entrent l’une dans le dos et l’autre dans les fesses d’Oliamali qui tombe dans l’eau. Il est en train d’éjaculer quand la flèche le tue. La femme ne sait pas qu’il est mort et pense qu’il s’agit d’une blague. Elle essaie de l’appeler, mais n’ayant pas de réponse elle revient à la maison.

Ñapirikoli dit à la femme qu’il va pêcher des petits poissons sur le port avec son frère, mais en fait ils trouvent le corps d’Oliamali et coupent son pénis qu’ils considèrent comme une chose très sale, « la saleté d’Oliamali ». En revenant à la maison ils mettent le pénis coupé en morceaux à rôtir sur le feu du four à manioc avec des poissons. Quand ils sont cuits, Ñapirikoli fait des marques sur eux dans le but de distinguer ceux qui contenaient des morceaux de pénis d’Oliamali et ceux qui contenaient des vrais poissons. La femme commence à manger et ingère ainsi le pénis en pensant que c’est du poisson. Quand elle a fini Ñapirikoli lui dit qu’il s’agissait en fait du pénis de son amant. La femme, embarrassée, comprend ce que le mari a fait, court vers la rivière avec sa calebasse et boit une grande quantité d’eau afin de vomir. Après avoir avalé de l’eau contaminée par le sperme de l’anaconda et n’étant pas parvenue à vomir son pénis, elle tombe enceinte.

Ñapirikoli décide de quitter sa femme et la rend à sa belle-famille. Le lendemain ses belles-sœurs l’invitent à boire, mais en fait elles voulaient l’empoisonner et le tuer. Mais Ñapirikoli, perspicace, boit un remède, du *makhoe iwataliko*, préparé par sa tante avant d’aller à la fête. Tard dans la nuit et après avoir bu avec sa belle-famille, Ñapirikoli, empoisonné, revient à la maison, mais grâce au remède il ne meurt pas. Son frère, en revanche, qui n’avait pas pris le remède avant d’y

---

<sup>31</sup> Le terme « chemise » fait référence ici à une série de couvertures appelées *maka*, invisibles aux humains, que les chamans acquièrent au cours de leurs vies. Les *maka*, dont les traductions courantes sont « chemises » ou « manteaux », servent de protection contre différents types de sorcellerie et permettent aux chamans de transformer leurs corps et leurs âmes afin d’accéder à d’autres mondes-perspectives (Wright, 1998 : 82, 187 ; 2013 : 97).

<sup>32</sup> Les tinamous sont des oiseaux de la famille des Tinamidae, connus sous le nom générique « inambu » (comme différentes espèces telles le *hóholi*, le *kéerawa*, le *máami* et le *yawilli* en langue baniwa). Les hoccos appartiennent à la famille des Cracidés et sont appelés « mutum » (ou *koitsi* en langue baniwa).

<sup>33</sup> « Muçum » (ou *iitsitsi* en langue baniwa) est le nom populaire d’un poisson (*Synbranchus marmoratus*) dont le corps est allongé comme celui d’un serpent.



aller, meurt empoisonné<sup>34</sup>. L'ex-femme de Ñapirikoli, de son côté, accouche d'un anaconda qui s'accroche à sa clavicule et mange toute la nourriture qu'elle obtient<sup>35</sup>. Elle trouve finalement le moyen de se séparer du serpent et se cache sur le toit de sa maison. Le serpent s'énerve et appelle tous les insectes qui piquent, décrits par les narrateurs comme des membres de sa famille, et parvient enfin à trouver sa mère. Ils se jettent ensemble dans la rivière où ils vont vivre avec des serpents, des anacondas et des poissons.

Un article publié par Wright (1993-1994) analyse la figure d'Omawali, l'anaconda connu comme « le père des poissons ». Il donne une version similaire du mythe présenté ci-dessus ainsi que d'autres récits où ce personnage central de la cosmologie baniwa essaie de tuer Ñapirikoli ou des membres de sa famille. L'auteur affirme que selon les Hohodene du Rio Aiari – phratrie avec laquelle il travaille depuis les années 1970 –, l'anaconda Omawali est « le père des poissons » au sens générique où Ñapirikoli est considéré comme « le père des Baniwa ». Le sens du mot « père » n'indique pas ici une conception littérale des poissons par Omawali ni une conception des Baniwa par Ñapirikoli, mais le fait que ces « pères » permettent ou rendent possible l'existence des êtres qu'ils protègent et dont ils sont les maîtres. Selon Wright,

Umawali [ou Omawali] désigne un être unique mais il commande une légion d'esprits de l'eau collectivement connus comme *umawalinai* (-nai, collectif des êtres animés) qui peuvent provoquer des maladies chez les humains, en particulier à la naissance. Dans ces occasions, les spécialistes doivent réciter de longs chants (*kalidzamai*) afin de neutraliser les effets potentiellement dangereux de l'ingestion de poissons. Une fois ces chants exécutés, le régime alimentaire de la famille du nouveau-né redevient normal. Si ces chants ne sont pas exécutés, la famille prend le risque d'attraper une maladie ravageuse (*ifiukali*) [ou *whíokali*] à propos de laquelle on croit que le poisson consommé se transforme en serpent dans le ventre des victimes (Wright, 1993-1994 : 41).

Selon Wright, Omawali et Oliamali sont deux noms différents donnés au même personnage, alors que selon les narrateurs d'autres versions du récit, y compris ceux que j'ai recueillis, Omawali est une catégorie générique qui désigne les maîtres des êtres aquatiques mais aussi un des chefs des poissons parmi les plus cités dans les récits et qui continuent d'habiter aujourd'hui certains lacs et cours d'eau poissonneux. Dans son analyse, Wright (1993-1994) souligne l'importance de ce mythe comme étant à la base des chants et des incantations rituelles post-natales. Associés dans les mythes à

---

<sup>34</sup> Le narrateur introduit ici l'histoire de la première mort provoquée par empoisonnement, qui est en général racontée séparément (voir *infra*). L'introduction de cet épisode dans le récit sur la guerre contre les poissons et anacondas fait pourtant sens car les deux cas font référence aux conflits et à la vengeance des animaux et des poissons contre Ñapirikoli et ses descendants humains.

<sup>35</sup> Cette partie du récit peut être racontée séparément comme un mythe indépendant. Des versions similaires ont été recueillies par Garnelo et al. (2005) et aussi auprès des indiens Tuyuka du Rio Tiquié par Cabalzar (2005). Dans les deux versions, il ne s'agit pas d'un serpent qui s'installe dans la clavicule d'Amaro, mais de la tête d'un garçon qui n'a pas respecté des interdictions alimentaires et qui s'installe dans la clavicule de son frère et mange sa nourriture.

la sexualité et à la fécondité féminines, les anacondas et les poissons sont considérés comme responsables de malformations congénitales et d'accidents pendant la grossesse. En outre, les poissons font l'objet des principales restrictions alimentaires des femmes pendant les règles et pendant la période de réclusion post-natale, périodes où elles sont plus vulnérables à l'agression des êtres non-humains (*cf.* Chapitre 7).

L'auteur attire également l'attention sur le fait que Ñapirikoli est un mauvais chasseur et pêcheur, même s'il crée les conditions qui permettront aux humains de chasser et pêcher les animaux. C'est la raison pour laquelle le héros demande de l'aide à Huiniri, un des maîtres de la forêt et des instruments de chasse, ou à son frère qui apparaît dans plusieurs récits comme étant un meilleur chasseur et pêcheur. Le récit associe en outre les relations d'agression entre Ñapirikoli et le maître des poissons à une guerre, la seule différence étant que « la pêche et la guerre possèdent des objectifs distincts : l'une cherche la satisfaction régulée du pêcheur et l'autre la destruction totale de l'ennemi » (Wright, 1993-1994 : 43).

La guerre contre les anacondas a lieu aujourd'hui en raison de leur capacité à provoquer des maladies chez les humains. Cependant, même si le mythe d'Omawali souligne cet aspect négatif de l'existence des anacondas, ces derniers sont également connus pour leurs « pouvoirs de donner la vie aux animaux aquatiques » (Hill, 2009a : 63) sans lesquels les humains auraient du mal à survivre. Cette ambiguïté du pouvoir des anacondas qui, d'un côté, donnent la vie aux poissons et, de l'autre, enlèvent la vie aux humains en leur envoyant des maladies explique l'importance de ce personnage dans la cosmologie baniwa. Ce n'est pas un hasard si les ennemis apparaissent dans les mythes presque toujours comme des beaux-pères : dans le passé les groupes ennemis étaient également des sources de femmes et de captifs de guerre qui participaient à la croissance et à la reproduction des clans baniwa et koripako.

Le fait qu'Oliamali apparaisse sous la forme d'un homme blanc est interprété par Wright (1993-1994) comme une lecture mythique du passé colonial, les Blancs prenant fréquemment des femmes baniwa en tant que concubines sans jamais donner leurs propres filles en retour – le même comportement prédateur existe chez l'anaconda, mais aussi chez Ñapirikoli lorsqu'il prend des femmes dans les tribus d'animaux. Dans l'histoire orale des Baniwa, les Blancs sont responsables de la dispersion des familles à cause de l'esclavage et des travaux forcés promus par le gouvernement colonial et les patrons. Les Blancs, finalement, sont admirés pour leur capacité à produire des quantités impressionnantes d'objets manufacturés, de la même façon que les maîtres des poissons sont capables de produire des poissons abondants et variés.

En outre, le mythe d'Oliamali montre l'inaptitude à contrôler ses désirs sexuels et alimentaires en tant que comportements destructifs contraires à l'idéal de la vie sociale chez les Baniwa et, à la limite, chez les vrais êtres humains. Le dénouement du récit montre bien cet aspect lorsque la femme



de Ñapirikoli est bannie de la société et va vivre dans la rivière avec la famille des serpents et des anacondas. Dans les versions recueillies par Wright (1999a) et Hill (2009a), la femme se transforme respectivement en poisson « pirarara » et en poisson « surubim »<sup>36</sup>. Hill interprète les comportements destructeurs décrits par ce mythe comme un processus anti-développemental et, à la limite, antisocial et antihumain – le contraire des bases physiques, morales et rituelles introduites par le cycle mythique de Kowai après la création des humains :

L'Enfant-Anaconda (Uliámaliéni) est conçu à partir d'un rapport morbide, adultère et gastronomique. (...) La croissance de l'Enfant-Anaconda dans l'utérus de sa mère est destructrice, écœurante et potentiellement mortelle – un processus anti-développemental qui annonce l'expulsion de sa mère de la vie sociale humaine et sa transformation en une espèce de poisson qui mange d'autres poissons plus grands que lui et qui vomit leurs os après avoir digéré leur chair. Le cycle de mythes sur Kuwái explique la création d'un monde social humain façonné à travers la médiation réussie des pouvoirs surnaturels des êtres mythiques, alors que le mythe de la Personne-Anaconda montre la désintégration de la vie sociale humaine qui se produit quand les individus ne parviennent pas à contrôler leurs désirs sexuels et ouvrent la porte à des actes violents de vengeance (Hill, 2009a : 63-64).

### **La vengeance des Éénonai, les maîtres du poison**

Une autre source de difficultés pour les nouvelles générations d'humains est l'empoisonnement. Associé à la vengeance de Ñapirikoli contre les gens-animaux, et plus spécifiquement contre la tribu des Éénonai – les ancêtres des singes et des animaux arboricoles d'aujourd'hui – l'origine du poison et son usage subséquent par les humains et les non-humains est la forme d'agression par excellence chez les Baniwa et les Koripako. L'empoisonnement, bien que plus rare aujourd'hui que dans le passé, reste pourtant une source de catastrophes et de conflits dans les villages. Même la conversion en masse des Baniwa et des Koripako à l'évangélisme et le constant appel à l'abandon de cette pratique par des chefs de village et des leaders religieux n'ont pas réussi à mettre fin aux pratiques d'agression par empoisonnement.

Le poison est un sujet très sensible chez les Baniwa et les Koripako. Les personnes évitent ou se refusent souvent à en parler vraiment ou en public, car montrer une connaissance approfondie des récits d'origine et des techniques d'empoisonnement est une façon de montrer à la communauté que l'on est un empoisonneur potentiel. Néanmoins, les Indiens font référence assez fréquemment à des cas ou à des accusations d'empoisonnement sous la forme de ragots, soit pour parler de conflits entre humains, soit pour parler des agressions de la part des êtres non-humains. Lors de mon terrain, très peu de personnes étaient disposées à me parler de l'origine et du fonctionnement de cette pratique.

---

<sup>36</sup> « Pirarara » (*Phractocephalus hemiliopterus*) ou *máphara* en langue baniwa ; et « surubim » (*Pseudoplatystoma fasciatum*), espèce de poisson-chat appelé *kolíri* en langue baniwa, sont les noms de grands poissons carnivores.

Dans cette partie, je présente des récits sur les Éénonai et leur lien avec le poison (*manhene*) et les présages de mort (*hinimai*), récits qui sont importants pour comprendre certaines pratiques concernant la protection des aliments et la guérison des maladies. Selon Hill (1993a), les Éénonai sont définis comme :

Une catégorie de noms-esprits qui inclut la plupart des espèces d'animaux de la forêt ; on dit que les esprits *éénonai* résident aujourd'hui dans le sombre monde souterrain des morts (*íyarudáti*) [ou *iarodatti*] où ils sont gardés comme des animaux domestiques dont les mouvements sont contrôlés par les chamans » (Hill, 1993a : xvi).

Cette définition des êtres en tant que catégories citées dans les incantations par les spécialistes comprend aussi les Umáwari (nom-esprit des êtres aquatiques) et les Képinai (nom-esprit de la plupart des oiseaux). Ce sont des catégories prototypiques invoquées notamment dans la série des chants et incantations rituels de protection des aliments récités après la naissance d'un enfant ou au cours de l'initiation des jeunes. Spécifiquement chez les Éénonai, Hill ajoute que le terme *éénonai* signifie littéralement « maître du ciel ». Dans le langage mythique du *málikai* (les pouvoirs chamaniques), *ééno* désigne non seulement les animaux de la forêt mais aussi les espèces utiles et comestibles de palmiers sauvages associés aux animaux arboricoles qui y habitent et se nourrissent de leurs fruits (Hill, 1993a : 113).

Dans les récits, Ñapirikoli essaie de tuer les Éénonai, également connus sous le nom de « Tonnerres », mais le singe de nuit<sup>37</sup> (*ipeko*) survit aujourd'hui en devenant le double animal du chef des Tonnerres considérés comme les maîtres du poison. Dans certaines versions, les Éénonai sont décrits comme des beaux-frères et des ennemis de Ñapirikoli qui tentent sans succès de le tuer. La lutte de Ñapirikoli contre les animaux culmine dans la première mort irréversible du monde primordial commise par des ennemis dans une tentative ratée d'empoisonner Ñapirikoli, mais qui atteint cependant son frère cadet. Cet événement à l'origine de la mort s'étendra aux habitants du nouveau monde contre la volonté initiale de Ñapirikoli dont le désir était de rendre les humains immortels. Les récits sur les Éénonai montrent ainsi que la lutte de Ñapirikoli contre les ancêtres des animaux ne réussit pas complètement, et c'est la raison de la persistance du chaos et de la mort dans le nouveau monde en formation :

Le nouvel ordre contient des traces de l'ancien car Iaperikuli [Ñapirikoli] ne réussit jamais à éliminer totalement les forces du chaos que les Tonnerres [les Éénonai] et les animaux représentent : poison, *manhene*, et les mauvais présages, *hinimai*, sont toujours considérés comme des causes persistantes de la mort des personnes dans le monde aujourd'hui en dépit des tentatives pour les contrôler (Wright, 1998 : 45).

---

<sup>37</sup> Connu sous le nom de singe hibou, douroucouli ou « macaco da noite » (en portugais), il s'agit d'un singe du genre *Aotus*, de petite taille et aux habitudes strictement nocturnes.

Dans la version du mythe racontée par José Marcelino Cornélio du clan Hohodene, au Rio Aiari (Wright, 1998 ; 1999a), Ñapirikoli, en compagnie des Éénonai, donne des noms à des petits cours d'eau (« igarapés »). Il nomme par exemple l'« igarapé » Kaaparoali<sup>38</sup> d'après le nom du singe *kaaparo*<sup>39</sup>; l'« igarapé » Piittipíttiali d'après le nom du singe *piittipítti*<sup>40</sup> ; l'« igarapé » *Wakiali* d'après le nom du singe *waki*<sup>41</sup>; l'« igarapé » Ipekuali d'après le nom du singe *ipeko* ; enfin l'« igarapé » Tchitchiali d'après le nom du singe *tchitchi*<sup>42</sup>. La nuit commence à tomber et les singes arrivent devant un arbre énorme dont les fruits sont appelés « abiú »<sup>43</sup> et qu'ils commencent à manger. Pendant la nuit les animaux montent dans l'arbre pour dormir alors que Dzauikuapa – le nom de l'ancêtre des singes de nuit (*ipeko*) – arrive et commence à manger.

Ñapirikoli fait monter le niveau de la rivière presque jusqu'aux branches de l'arbre. Dzauikuapa laisse tomber un fruit dans l'eau et voit que « le Grand-père Piranha »<sup>44</sup> Umaiferi [ou Omaiwheri] le mange immédiatement. Tout d'un coup le singe se rend compte qu'il s'agit d'un plan de Ñapirikoli pour tuer les Éénonai, et afin de s'échapper il entre dans un fruit séché, se jette à l'eau et le poisson ne le mange pas. Ñapirikoli produit un éclair qui fait tomber l'arbre dans l'eau et tous les singes sont dévorés par des « piranhas » et des caïmans. Seul survit un singe « uacari » (*tsítsi*) qui était assis sur le sommet de l'arbre avec son petit. Comme il ne parvient pas à atteindre la terre ferme, il demande de l'aide à un pivert et à un vautour, mais au milieu du trajet ces oiseaux ont peur et reviennent vers l'arbre. Puis le caïman, qui avait déjà trop mangé, offre son aide et les deux singes montent sur son dos. Le caïman commence alors à lâcher des gaz malodorants qui obligent les singes à sauter dans la rivière. Au moment où ils sautent, le caïman mord la queue du « uacari », raison pour laquelle ce singe possède aujourd'hui une queue très courte.

Le narrateur conclut le récit en expliquant que trois jours plus tard Dzauikuapa, qui s'était caché à l'intérieur du fruit séché, revient à cet endroit et commence à chanter. Son chant apporte du poison, *manhene*, et provoque des maladies – c'est l'origine des *hinimai*, les mauvais présages qui

<sup>38</sup> Dans la langue Baniwa, le suffixe *-ali* dénote les cours d'eau.

<sup>39</sup> Le lagotriche ou singe laineux, aussi appelé « macaco-barrigudo » en portugais et *kaaparo* en langue baniwa est le nom d'un singe de la famille des Cebidés, *Lagothrix sp.*

<sup>40</sup> Le saïmiri, « macaco-de-cheiro » (en portugais) ou *piittipítti* (en langue baniwa), est le nom d'un singe de la famille des Cebidés, *Saimiri sciureus*.

<sup>41</sup> Waki en langue baniwa, appelé « zogue-zogue » ou « titi » en portugais, est le nom du singe *Callicebus sp.*

<sup>42</sup> Singe à queue courte de la famille des Cebidés, connu comme « uacari » en portugais et *tsítsi* [*tchitchi* (Wright)] ou *tsikota* (Hill) en langue baniwa.

<sup>43</sup> « Abiú » ou *hémali* en langue baniwa est le nom d'un fruit cultivé de la famille des Sapotaceae, *Pouteria caimito*.

<sup>44</sup> « Piranha » (*ómai* en langue baniwa) est le nom générique des poissons carnivores d'eau douce de la famille des Serrasalmidae. Le Grand-Père « Piranha » apparaît dans des mythes cités dans les Chapitres 2 et 4.

annoncent la mort des personnes dans les villages. Le singe de nuit (*ipeko*) est le descendant de Dzauikuapa sous sa forme animale visible par les humains d'aujourd'hui. On dit qu'il est son « ombre » (cf. Chapitre 2). C'est pourquoi quand des personnes voient un singe *ipeko* chanter la nuit près des villages c'est un présage qui annonce des maladies par empoisonnement.

Une version similaire de ce mythe a été publiée par Hill (2009a). Elle décrit elle aussi le singe de nuit (*ipeko*) comme le maître du poison (*camahái*) en mettant en évidence la volonté de Ñapirikoli de mettre fin à la pratique de l'empoisonnement par la destruction de son maître. Le héros invite les singes à manger des fruits d'un arbre à « *abiú* » (*héemalipanáli*) qu'il avait planté. Plusieurs types de singes viennent et passent la journée à manger des fruits : le singe *kapárru*, le singe « *guariba* »<sup>45</sup>, le singe *tsikota* et aussi d'autres singes. Quand la nuit tombe, les singes s'en vont dormir ailleurs à l'exception des singes *tsikota* qui décident de dormir sur place pour pouvoir continuer à manger. Avant l'aube, le singe de nuit arrive et commence à manger. À ce moment-là Ñapirikoli déplace l'arbre vers le milieu de la rivière.

Le singe de nuit réussit à échapper aux caïmans et aux « *piranhas* » de la rivière en se transformant en une fourmi minuscule qui s'introduit à l'intérieur d'un fruit séché et se jette à l'eau. Tôt le matin, les singes *tsikota* se réveillent et s'aperçoivent que l'arbre se trouve dans l'eau. Effrayés, ils commencent à sauter de branche en branche et tombent tous dans la rivière où ils sont mangés. Il ne reste sur l'arbre qu'une femme-singe et son enfant. Elle demande de l'aide à un pivert mais il ne parvient pas à atteindre la rive. Un caïman qui avait déjà trop mangé offre son aide, mais son intention était de les manger une fois qu'ils auraient atteint la rive. La femme-singe s'aperçoit du stratagème et se sauve en sautant avec son enfant sur un tronc d'arbre. À ce moment-là, le caïman lui mord la queue, raison pour laquelle les singes *tsikota* ont une queue très courte. Entre-temps, le singe de nuit se sauve dans le fruit séché et arrive jusqu'à la mer. C'est pourquoi, explique le narrateur, Ñapirikoli n'a pas réussi à tuer tous les Éénonai ni à abolir le poison de ce monde.

Dans un autre mythe, Ñapirikoli est décrit comme le mari de la sœur cadette des Éénonai. Le mythe insiste sur la vengeance contre les Éénonai à partir d'une visite de ses beaux-frères lors de laquelle Ñapirikoli tue le chef des Éénonai. Dans la version recueillie par Wright (1999a), l'auteur décrit les Éénonai comme « des sorciers qui attaquent leurs victimes pendant la nuit quand elles dorment » (Wright, 1999a : 135, note 122). Les Éénonai et leur chef Withináferi décident de rendre visite à leur sœur à Hipana où celle-ci vivait avec Ñapirikoli. Connaissant les intentions malveillantes de ses beaux-frères, le héros fabrique des flèches qu'il introduit dans sa sarbacane.

Pendant la nuit, les Éénonai arrivent en chantant et Ñapirikoli « enlève sa peau, ouvre son corps » (Wright, 1999a : 135) et la met sur un hamac près du feu. Puisque la peau est l'enveloppe matérielle du corps, ce qui reste quand Ñapirikoli l'a enlevée est son « âme-cœur » qui observe,

---

<sup>45</sup> Grands singes de la famille Alouatta, appelés « *bugio* » ou « *guariba* » en portugais, et *útsi* en langue baniwa.

invisible, ce qui se passe. Le chef des Éénonai jette une pierre sur le corps immobile de Ñapirikoli allongé sur le hamac, mais pour se protéger son âme dirige la flèche de la sarbacane dans la gorge de l'ennemi. Puis il revient s'allonger sur son hamac. Sa femme, qui était endormie à côté de lui et n'a rien vu, se réveille et entend ses parents pleurer alors que Ñapirikoli fait semblant de ne rien comprendre. La femme décide d'aller voir ce qui se passe et découvre le cadavre du chef des Éénonai. Furieux, ses frères, après avoir accusé Ñapirikoli de l'avoir tué, finissent par l'enterrer.

Dans une version similaire de ce mythe recueillie par Hill (2009a), l'ennemi identifié n'est pas le chef des Éénonai mais Kunáhwerrim – le personnage responsable de la mort de la famille de Ñapirikoli. Le héros, marié à une femme de la famille de Kunáhwerrim, tente à nouveau de se venger. Dans cette version, c'est Ñapirikoli qui va visiter les parents de son épouse dans leur village, et non le contraire. Pendant la nuit ses beaux-frères profitent de cette occasion pour le tuer, mais le héros les entend arriver et tire sur eux des dards empoisonnés avec une sarbacane. Puis il allume une torche et voit les deux beaux-frères morts sous l'apparence de singes « cuchicuchi »<sup>46</sup>. Ñapirikoli recueille et plie en deux les poils des aisselles du premier beau-frère – c'est l'origine de l'introduction du poison dans le monde des humains puisque l'on dit que les poils des singes nocturnes sont empoisonnés. Ñapirikoli coupe ensuite la tête du deuxième frère et la piétine jusqu'à ce qu'elle s'enfonce dans la terre. La tête se transforme en un fruit appelé *dzáapora*<sup>47</sup> ou « japurá » qui est consommé par les humains dans le monde actuel.

## L'origine de la mort

Je présenterai plus loin plusieurs variations du mythe sur la première mort dans lesquelles les narrateurs associent de façon plus ou moins évidente l'empoisonnement à l'action destructrice des Éénonai envers Ñapirikoli et son frère cadet, Mawirikoli. Dans le mythe de Mawirikoli, les Éénonai sont décrits comme des sorciers aux pouvoirs menaçants. Leurs actions sont déterminées par leurs instincts assassins sans aucune réflexion ou autocontrôle, le contraire des valeurs morales qui caractérisent les humains. C'est pourquoi les sorciers sont considérés par les Baniwa comme des non-humains par définition. Même si les versions du mythe d'origine de la mort peuvent être assez différentes les unes des autres, leur message commun repose sur les effets catastrophiques de l'usage du poison, même si Ñapirikoli arrive partiellement à les inverser et à les neutraliser.

---

<sup>46</sup> *Potos flavus*, appelé « cuchicuchi » en espagnol, « jupará » en portugais et *kóto* ou *wítta* en langue baniwa. Ce mammifère arboricole aux habitudes nocturnes est souvent confondu avec un singe, même s'il appartient, d'après la classification scientifique, à la famille des coatis.

<sup>47</sup> *Dzáapora* en langue baniwa, ou « japurá » en portugais est le nom du fruit du grand arbre *Erismia japura*, dont le noyau est utilisé dans la préparation d'une pâte utilisée dans l'assaisonnement des poissons.

La seule version détaillée de ce mythe m'a été racontée par Roberto, du clan Dzawinai, habitant du village de Juivitera dans le moyen Içana. Avant de commencer, il avait hésité en m'expliquant que le récit qu'il allait me raconter n'était qu'« un petit échantillon de cette histoire, car il s'agit de secrets que ne peuvent pas être révélés et qui sont difficiles à expliquer » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 31/03/2015). Selon lui, ce récit montre Ñapirikoli à nouveau persécuté par les animaux, mais cette fois il commet l'erreur de préparer du poison en sachant que cela pourrait avoir des conséquences néfastes. Roberto conclut que « de la même façon que les humains font plusieurs fois des erreurs, Ñapirikoli a lui aussi succombé à la tentation d'utiliser du poison contre ses ennemis ». La version racontée par Roberto diffère sur quelques points d'autres versions que j'ai entendues pendant mon terrain et des versions publiées par Wright (1998, 1999a) et Hill (1993a, 2009a), dont je parlerai plus tard.

Selon Roberto, il y avait un homme nommé Wamhueri. C'était un « savant » presque aussi puissant que Ñapirikoli car « il connaissait les choses, comment le monde fonctionnait, et il devinait le futur ». Wamhueri et Ñapirikoli vivaient dans le même village. Wamhueri était déjà un homme âgé et avait une épouse et trois enfants : deux filles et un fils. Le surnom de son fils était Mawirikoli. Wamhueri voyait la situation catastrophique dans laquelle se trouvait le monde et essayait de protéger ses enfants en leur donnant des conseils et des exemples de bon comportement. Pour éviter que ses enfants fassent des bêtises, il avait construit un enclos très haut et très solide autour de sa maison pour empêcher les gens d'y entrer. Son but était d'obliger les visiteurs à lui demander la permission d'entrer pour éviter que des « chasseurs de femmes » aient des rapports sexuels avec ses filles.

À l'intérieur de la maison la mère et le père accomplissaient des tâches domestiques alors que les filles préparaient à manger, nettoyaient et balayaient l'intérieur de la maison. Les filles de Wamhueri étaient très joyeuses : elles discutaient et riaient beaucoup entre elles et ainsi vivaient tranquillement. Pendant longtemps le quotidien de cette famille a été celui-là jusqu'au jour où Ñapirikoli veut parler avec les filles à l'intérieur de l'enclos. Le fils de Wamhueri et Ñapirikoli étaient très proches et se promenaient souvent ensemble. Un jour, Ñapirikoli lui demande : « Quel est le meilleur moment pour aller chez toi et discuter avec tes sœurs ? ». L'autre répondit : « À aucun moment de la journée », car les filles ne sortaient jamais toutes seules et le père interdisait à tout le monde d'entrer et de parler avec elles.

Ñapirikoli continue d'insister auprès de son ami qui finit par lui dire d'essayer de parler avec elles pendant la nuit. À minuit, Ñapirikoli se réveille et décide d'aller voir la fille cadette de Wamhueri. Il arrive à la maison pendant que la famille dormait profondément et réussit à monter sur l'enclos et à entrer grâce à l'aide de Mawirikoli. Ñapirikoli accède à l'endroit où se trouvent les filles, et elles, au lieu de crier de peur ou de se plaindre, ne disent rien, car leur père était très sévère et elles

voulaient prendre du plaisir avec les hommes. Mawirikoli, après avoir aidé Ñapirikoli à entrer, ne cherche pas une autre femme et va se coucher avec sa propre sœur. Les deux amis ont ainsi des rapports sexuels avec les deux sœurs : Ñapirikoli avec la plus jeune et Mawirikoli avec la plus âgée.

Satisfait de ce qu'ils avaient fait, Mawirikoli continue à aider Ñapirikoli à entrer dans la maison tous les soirs à minuit. Comme il avait l'habitude d'avoir des rapports sexuels avec sa propre sœur, Mawirikoli était considéré par Ñapirikoli comme une sorte de beau-frère et d'« associé »<sup>48</sup>. Quelques jours plus tard, Ñapirikoli demande à son ami : « Est-ce que tu veux venir avec moi cueillir une grande quantité de fruits dans la forêt pour que tes sœurs nous préparent des boissons ? ». Mawirikoli accepte l'invitation et les deux hommes vont dans la forêt avec des amis : des oiseaux « japú »<sup>49</sup> et « mutum », un agouti, un paca, un cerf et d'autres animaux. Mawirikoli prévient son père qu'il allait chercher des fruits et les amis restent trois jours dans la forêt pour en cueillir une grande quantité.

Pendant l'absence des deux amis, les filles de Wamhueri, qui étaient toujours joyeuses, cessent soudain de rire et de discuter et deviennent tristes. Wamhueri remarque leur changement de comportement et parle de cette situation avec son épouse : « Pourquoi nos filles sont-elles aussi silencieuses ? Qu'est-ce qui s'est passé ? ». La mère répond : « Je ne sais pas. D'habitude elles ne se comportent pas comme ça. Elles ont peut-être fait une bêtise ». Wamhueri cherche alors ses filles qui travaillaient dans la cuisine et voit qu'elles étaient enceintes. Surpris, il leur demande ce qu'elles avaient, mais elles ne répondent pas car leurs ventres étaient déjà gros après trois ou quatre mois de grossesse. Il insiste et leur demande qui leur avait fait ça, mais les filles refusent de lui répondre.

Contrarié, le vieux pense tout de suite que le coupable était Ñapirikoli et il décide de se venger. À ce moment-là, le héros était dans la forêt sur une colline où il avait passé la nuit avec ses compagnons. Wamhueri pense alors : « Maintenant je vais augmenter cette colline jusqu'à ce qu'elle touche les nuages. Je vais écraser Ñapirikoli contre le ciel ! ». La nuit tombe et la colline commence à devenir plus haute grâce au pouvoir de Wamhueri. Roberto explique que c'est comme ça que ces « dieux », les Hekoapinai, commencent à se disputer en utilisant leurs pouvoirs et leur intelligence comme des armes. La colline devient une montagne très haute.

Il commence à pleuvoir et Ñapirikoli et ses amis se protègent sous des feuilles de « patauá »<sup>50</sup> avec lesquelles ils construisirent une tente improvisée. Quand la pluie cesse, les animaux de la forêt commencent à chanter. Ñapirikoli entend le chant d'une grenouille qui leur avertit : « Wamhueri

---

<sup>48</sup> Roberto, qui me raconte le récit en portugais, utilise le mot « sócios », que l'on peut traduire par « associés » ou « partenaires », termes qu'il a employés plus haut pour désigner la relation entre Ñapirikoli et l'anaconda Oliamali, qui avaient des rapports sexuels avec la même femme, même si le partage n'était pas consenti.

<sup>49</sup> « Japú » ou *tóowiri*, en langue Baniwa, est le nom d'un oiseau passériforme de la famille des Ictéridés. Cette famille comprend les carouges, les goglus, les orioles, les quiscales, les sturnelles, et les vachers.

<sup>50</sup> Le palmier *Oenocarpus bataua*, appelé « patauá » (en portugais) ou *ponama* en langue baniwa, dont les fruits sont utilisés dans la préparation de boissons.



augmente la colline et essaie de nous écraser contre le ciel pour nous tuer ! ». Pour vérifier s'ils étaient déjà très haut, Ñapirikoli met le feu à un bout de bois et le jette depuis le sommet de la colline. Comme il n'entend pas le bruit de la chute, il pense que la colline avait augmenté de taille et croit ce qu'avait dit la grenouille. Ensuite il demande à ses amis de sauter afin de comprimer la colline, mais ils n'y arrivent pas et la colline continue à grandir, étant déjà à mi-chemin du ciel.

À l'aube, la colline était encore plus haute et ils ne peuvent pas descendre. Les compagnons invités par Ñapirikoli, qui avaient forme humaine, se transforment en animaux, oiseaux et poissons, afin de se sauver en volant, en nageant ou en sautant, et Ñapirikoli et Mawirikoli restent seuls sur la montagne. Roberto explique qu'à la différence de leurs amis ils ne pouvaient pas se transformer en animaux car ils avaient des « vrais corps humains ». Ñapirikoli crée donc un oiseau « japú » et lui demande d'aller jusqu'au village chercher deux écheveaux de fibres de « buriti »<sup>51</sup>, généralement utilisées pour fabriquer des hamacs. Le « japú » obéit et rapporte, avec beaucoup de difficulté, des écheveaux très gros et lourds, raison pour laquelle cet oiseau produit le bruit « Fon, fon, fon » lorsqu'il vole.

L'oiseau donne les écheveaux à Ñapirikoli qui attache un bout de la fibre de « buriti » au sommet de la montagne et lui demande d'attacher l'autre bout à la racine d'un arbre qui se trouvait en bas sur le sol afin qu'ils puissent les utiliser pour descendre en sécurité. Ils font trois tours avec les fibres mais cela ne suffisait pas pour assurer le poids de deux hommes. Bien qu'ils ne réussissent pas à se transformer en animaux, les deux hommes se métamorphosent en *marhawito*, une espèce de petit poisson capable, selon Roberto, de naître de rien (sans reproduction). Transformés en poissons, les deux hommes descendent de la montagne en utilisant un torrent et arrivent sains et saufs sur le sol où ils reprennent leur forme humaine<sup>52</sup>.

Wamhueri découvre que Ñapirikoli s'est sauvé et se met en colère. Il décide de préparer une boisson spéciale et de la lui offrir à son arrivée dans le village après avoir distribué des boissons à base de fruits. Roberto explique qu'il s'agit d'un type de thé amer préparé à partir d'une plante, boisson que l'on ne boit plus aujourd'hui. L'idée de Wamhueri était de mettre du poison dans cette boisson. De son côté Ñapirikoli, était inquiet car il savait que Wamhueri essaierait de se venger. Il revient au village avec Mawirikoli en apportant une grande quantité de fruits. Wamhueri prépare la boisson empoisonnée – appelée *ttidziapa*, *ttidzia* ou « bouillon de feu » – et la verse dans un pot en céramique au centre du village.

---

<sup>51</sup> Les fibres du palmier « buriti » (*Mauritia flexuosa*), ou *ítewi* en langue baniwa sont utilisées notamment dans la fabrication des hamacs. Ses fruits (*ítewida*) sont consommés cuits et utilisés dans la préparation de boissons.

<sup>52</sup> Des versions semblables de cet extrait du récit – la montagne qui augmente de taille et des compagnons de Ñapirikoli qui se transforment en poissons et en d'animaux pour se sauver – sont citées pour expliquer l'origine de différentes espèces de poissons dans Garnelo et al. (2005 : 56-59).



Pendant la distribution des fruits aux habitants du village, Ñapirikoli remarque la présence du pot en céramique et a peur que ce soit un piège de Wamhueri pour le tuer. Il dit à Mawirikoli de ne rien boire et de l'aider quoiqu'il arrive. L'intention de Wamhueri était d'offrir la boisson empoisonnée d'abord à Ñapirikoli puis à ses compagnons, à savoir un crabe, un « macaco-barrigudo », un « macaco-prego »<sup>53</sup>, un « acari », un pécari, un écureuil et tous les autres gens-animaux qui avaient aidé Ñapirikoli à cueillir les fruits. Wamhueri s'adresse ensuite à tous en disant : « Faites attention. Quand j'appellerai vos noms venez récupérer la boisson spéciale. » Il allait appeler Ñapirikoli en premier mais le héros durcit sa langue, et au lieu de dire « Ñapiriko ! » Wamhueri dit « Mawiriko ! » qui était le nom de son propre fils.

Ignorant qu'il s'agissait d'un poison, Mawirikoli boit le liquide qui pénètre dans son corps en lui brûlant la gorge jusqu'au foie. Il tombe à terre et meurt empoisonné. C'était le premier être humain qui mourait. Tous ceux qui sont présents sont surpris et commencent à s'effrayer. Mais Wamhueri continue à offrir des boissons aux invités : il appelle alors le « mutum rouge ». Ayant vu ce qui s'était passé pour Mawirikoli, le « mutum » décide de faire semblant de boire en renversant le liquide empoisonné sur sa poitrine qui commence à brûler sans pour autant le tuer – c'est la raison pour laquelle aujourd'hui le bec et la peau de la poitrine de cet oiseau sont rouges. Puis Wamhueri appelle le « mutum blanc », un oiseau dont les « cheveux » sont bouclés. En suivant l'exemple de l'autre « mutum », il renverse la boisson sur sa tête au lieu de la boire et ses cheveux se mettent à boucler lorsque le poison les brûle. Appelés ensuite, le petit « japú », l'« urumutum nocturne »<sup>54</sup> ainsi que d'autres oiseaux à bec rouge font tous semblant de boire le poison et réussissent à se sauver. Aujourd'hui leurs becs sont rouges à cause du poison versé lors de cet événement.

À ce moment-là, Ñapirikoli appelle un gros crabe<sup>55</sup> et lui demande de l'aider : « Grand-père, est-ce que tu vois ce qui est en train de se passer ? Les choses ne vont pas très bien de notre côté. Est-ce que tu peux entrer dans la terre et aller jusqu'à l'endroit où se trouve le pot en céramique qui contient la boisson qui a provoqué la mort de notre ami ? Pour éviter qu'il finisse par nous tuer tous, tu feras un trou au fond du pot pour faire couler le poison. Ensuite tu le remplaceras par une boisson au « buriti » qui a le même goût et la même couleur ». Le crabe fait ce que lui demande Ñapirikoli et un petit moment après Wamhueri l'appelle : « Ñapiriko ! » et il se lève pour récupérer la boisson. Le crabe lui dit : « Ne t'inquiète pas, j'ai déjà remplacé la boisson. ». C'est ainsi que Ñapirikoli s'est sauvé bien que la mort et l'empoisonnement apparaissent dans le monde.

---

<sup>53</sup> Sapajou ou sajou est le nom vernaculaire des singes de la sous-famille des Cebinae (*Cebus sp.*), appelés « macaco-prego » (en portugais) et *powe* (en langue baniwa).

<sup>54</sup> « Urumutum » ou *ítsiíri*, en langue baniwa, est le nom d'un oiseau de la famille des Cracidae, *Nothocrax urumutum*, aussi connu comme *hocco nocturne*.

<sup>55</sup> Dont le nom en langue baniwa est *katsi*.

Ñapirikoli voulait réparer la situation en faisant en sorte que la mort soit seulement un échange de corps et d'âge grâce auquel un vieillard reviendrait après sa mort sous la forme d'un jeune homme. Pour ce faire, le héros parle à la femme de Mawirikoli dans ses rêves en lui disant : « Demain à six heures [de l'après-midi] tu verras un signe mais tu ne dois pas t'effrayer. L'âme de ton mari va revenir près de toi et il faut que tu agisses naturellement, comme si rien ne s'était passé ». La femme se réveille et voit le cadavre de son mari allongé sans comprendre le rêve qu'elle venait de faire. Le lendemain, on creuse la terre et on enterre le corps, et à six heures exactement la femme décide d'aller chercher du bois.

Elle était très triste et ne se sentait pas bien à cause de la perte de son compagnon, et elle se demandait comment elle allait vivre dorénavant avec ses enfants. Elle pensa : « Il va manquer des jardins, il va manquer du poisson, il va manquer du gibier, il va manquer des maisons, tout va nous manquer. Comment vais-je pouvoir subsister et soutenir ma famille toute seule ? ». Elle marchait en pensant à tout cela quand elle dépasse la limite entre le village et la forêt. À ce moment-là, son mari arrive derrière elle et l'appelle en disant : « Je ne suis pas mort. Je suis là. » Au lieu de réagir naturellement comme dans le rêve, la femme a peur. À cet instant le mari, qui était revenu à la vie, disparaît à nouveau.

Le narrateur explique que si elle n'avait pas eu peur de son mari il serait revenu à la vie avec un corps jeune, et que toute sa famille aurait été contente. Si la femme avait obéi, les gens seraient tous morts, mais le lendemain ils seraient revenus dans ce monde. Selon Roberto, cette histoire rend tristes les gens qui l'écoutent car elles pensent aux membres décédés de leurs familles qu'elles n'auraient jamais perdus. Cette histoire explique ainsi pourquoi les gens meurent dans ce monde et ne reviennent plus jamais à la vie.

Une autre version, plus courte, sur l'origine de la mort par empoisonnement m'a été racontée par José, « benzedor » du clan Walipere-dakenai dans le village de Santa Rosa. Selon José, ce sont des gens-animaux de la tribu des Énonai (« gens du Tonnerre ») qui avaient offert du poison à Ñapirikoli et à son frère cadet Mawirikoli. Les récits sur Mawirikoli – également appelé Kowaikaniri ou Eeri – l'identifient généralement comme le frère cadet du héros Ñapirikoli. La version de Roberto transcrite ci-dessus le décrit comme un habitant du même village que Ñapirikoli et est une exception car elle introduit des éléments incestueux et de filicide dans la narration. Ces éléments moralement condamnables soulignent le caractère catastrophique de la situation sans pour autant changer son message général. José explique qu'après la mort de Mawirikoli Ñapirikoli essaie de le ressusciter en rassemblant ses os et en les attachant les uns aux autres. Pour ce faire, le héros prépare un cigare et à l'aide de la fumée de tabac il chante sur le corps de son frère qui se reconstitue instantanément.

Dans cette version Mawirikoli est marié à une femme. Ñapirikoli lui demande d'attendre quelques jours car son mari n'est pas vraiment mort mais seulement en réclusion avant d'être libéré

et de revenir à la vie. Ensuite le héros cache le corps du défunt et le laisse sous la surveillance d'un oiseau. Malgré ses instructions la femme, désireuse de voir si son mari est vraiment vivant, essaie d'entrer à l'endroit où il était enfermé. Lorsqu'elle arrive l'oiseau qui surveillait lui dit : « Tu ne dois pas voir cet homme parce que c'est un *iñaimé* ! » La femme ignore son avertissement, voit son mari et le peint avec du « carajirú »<sup>56</sup>. Instantanément ses os attachés commencent à tomber par terre et il meurt définitivement. C'est à ce moment-là, selon José, qu'il donne origine aux *iñaimé*, les fantômes des morts dont les âmes ne rejoignent pas les maisons des ancêtres claniques mais errent dans ce monde. Lorsqu'une personne très méchante meurt, elle devient elle aussi un *iñaimé* qui peut surprendre les vivants et leur faire peur tout en étant invisibles. Selon la version racontée par Armando, un « benzedor » du clan Hohodene, du village de Santa Marta (moyen Içana), après la mort de son frère Mawirikoli Ñapirikoli laisse le corps à Modipan, un endroit où se trouve actuellement une pierre<sup>57</sup> qui est l'image du cadavre allongé.

Dans une autre version du mythe publiée par Rojas (1997) c'est Kowai et non Mawirikoli qui meurt le premier. La femme qui désobéit à aux instructions de ne pas le voir pendant les trois jours de réclusion est sa mère et non sa femme. Quand elle voit son fils, la mère commence à pleurer et ses larmes défont ses os. Il s'agit d'une version assez particulière, car en général ce récit n'est pas associé au cycle mythique de Kowai sur lequel je reviendrai plus loin, mais elle présente elle aussi l'effort de Ñapirikoli pour éviter la mort des futurs humains et la figure de la femme désobéissante, obstacle qui l'empêche de réaliser son plan. Un point intéressant de cette version est qu'elle décrit la création des maisons des âmes des morts de chaque clan, les *yarudati* [ou *iarodatti*], comme la destination post-mortem des humains.

[Ñapirikoli] a pris du tabac et l'a soufflé, et la fumée s'est dispersée doucement. Il a fabriqué une maison très sombre, *yarudati*, où vont les esprits des hommes morts. [...] Ñapirikoli a montré à la femme la dépouille de son fils une dernière fois pour qu'elle pleure pour toujours. Ensuite, à partir de fibres de « macanilla »<sup>58</sup> bien tissées et attachées deux fois, il a fabriqué de la maison des esprits. Ils entrent par cette porte mais ne peuvent plus jamais sortir. « C'est ici que tu vas vivre », dit Ñapirikoli en s'adressant aux restes de Kowai et en les lançant par la porte qu'il ferme ensuite en faisant beaucoup de bruit. À chaque fois que quelqu'un meurt on entend vers six heures de l'après-midi le bruit d'une porte qui se ferme ; l'esprit du mort vient d'être enfermé (Rojas, 1997 : 203).

---

<sup>56</sup> « Carajirú » ou « caraiurú » (ou *kerawidzo* en langue baniwa) est un pigment de coloration rouge produit à partir du jus d'une plante rampante et utilisé pour les peintures corporelles lors des rituels funéraires et d'initiation (voir commentaire *infra*).

<sup>57</sup> Pour plus d'informations sur la « Grande Ville de Ñapirikoli », où se trouvent la « tombe de Mawirikoli » et d'autres éléments marquants du paysage mythique baniwa, voir Xavier (2008).

<sup>58</sup> Palmiers du genre *Astrocaryum* dont les fibres sont utilisées dans le tissage d'objets dans toute l'Amazonie ; ces palmiers sont appelés « jauari » (en portugais) et *yáwali* ou *dóowiri* (en langue baniwa).

Dans la version du mythe sur l'origine de la mort publié par Hill (2009a : 29-31) le protagoniste est encore une fois Kunáhwerrim (ou « Grande Maladie »), c'est-à-dire l'homme qui avait tué les ascendants de Ñapirikoli. Dans ce récit Kunáhwerrim essaie à nouveau de tuer le héros en l'invitant à une fête *pudáli* [ou *pódaali*] au cours de laquelle il sert du *yalákhi* – une boisson fermentée (cf. Chapitre 7) – mélangé à du poison (*camahái*). Ñapirikoli, qui connaissait les intentions de son ennemi, demande à sa tante, la femme de Kunáhwerrim, de préparer un remède afin d'annuler l'effet du poison. Il arrive à la fête et boit de la boisson empoisonnée mais il ne meurt pas grâce au remède. Puis Mawirikoli, décrit ici comme étant le frère cadet de Ñapirikoli, arrive à la fête quand tout le remède avait été utilisé et c'est pourquoi il meurt empoisonné.

Sa famille l'enterre, attend suffisamment de temps pour que sa chair termine de pourrir puis le déterre en rassemblant ses os. Ñapirikoli souffle du tabac sur le corps de son frère qui redevient une personne. Ñapirikoli décide alors que cela se passera comme ça pour l'humanité à venir et il explique aux membres de sa famille et aux femmes présentes que personne ne devra le voir avant la cérémonie de sortie de réclusion qui aura lieu dans quelques jours et au terme de laquelle Mawirikoli reviendra à la vie. L'épouse de Mawirikoli, curieuse de savoir si son mari est revenu à la vie, entre dans la maison où il est caché. Quand il se rend compte de la présence de sa femme et la regarde, il tombe par terre et son corps se réduit encore une fois à n'être que des os. Ñapirikoli devine que quelque chose s'est passé et revient au village. Il essaie à nouveau de souffler de la fumée de tabac sur le corps de son frère, mais cela n'a plus d'effet et la mort s'instaure définitivement dans le monde.

Dans le récit sur l'origine de la mort publié par Wright (1999a : 138-143) ce sont les Éénonai qui essaient d'empoisonner Ñapirikoli lors d'une fête de « caxiri » (bière de manioc). Selon Wright les Éénonai volent du poison qui appartenait à Ñapirikoli et trompent ensuite son frère cadet en lui offrant la substance toxique. Dans les mains des Éénonai le poison est devenu une arme puissante avec laquelle les sorciers peuvent tuer les personnes gens. C'est pourquoi Ñapirikoli va au village des Éénonai récupérer le poison volé. Pour se protéger de ses ennemis il réunit sa tribu, les Kuwainyai, mot que Wright traduit par « esprits-abeilles », afin qu'ils l'accompagnent dans sa quête du *kurumáhe*, le poison volé. Avant qu'ils partent la tante âgée de Ñapirikoli leur donne un fruit de calebasse, le *limathoaiali*, un remède contre le poison capable de « ressusciter leurs cœurs » (Wright, 1999a : 139). La tante âgée offre un peu de remède au frère cadet de Ñapirikoli mais celui-ci refuse en disant qu'il n'accompagnait pas le groupe. Cependant à la dernière minute il décide d'y aller et arrive après les autres à la fête.

Ñapirikoli et les Kuwainyai partent en direction de la maison des Éénonai qui leur offrent des boissons empoisonnées pendant toute la soirée. À l'aube, après en avoir beaucoup bu, Ñapirikoli essaie de revenir chez lui mais il s'évanouit au milieu du trajet. Il portait une parure de tête composée de plumes de hibou appelée *pupulípe*. Le héros demande à la parure de répondre à sa place quand les

Éenonai l'appelleraient. Un Éenonai arrive ensuite, appelle Ñapirikoli et, obéissant à ses instructions la parure répond : « Hey ! », ce que montre aux Éenonai qu'il n'était pas encore mort. Sortant de son évanouissement, Ñapirikoli se lève et arrive chez lui. Là, sa tante distribue le remède (*mathoaiali*) à lui et à ses compagnons qui le boivent et survivent. Peu de temps après arrive le frère cadet de Ñapirikoli qui se nomme Mawirikoli. Mais il n'y a plus de remède pour le sauver et il est le premier être humain qui meurt en transmettant la mort à tous les êtres humains dans le futur.

Ñapirikoli met le corps de son frère dans un cercueil et revient le voir trois jours après pour lui expliquer qu'il le ressusciterait le lendemain. Il sort chasser pour la fête de sortie de réclusion et dit aux femmes de préparer de la bière de manioc. Mais une des femmes cherche l'endroit où Mawirikoli attendait en réclusion et le retrouve. Quand Mawirikoli l'aperçoit, surpris, il l'avertit de l'interdiction de le voir. Voulant réparer l'erreur de la femme il lui demande de peindre tout son corps en rouge avec du « carajirú ». Ayant presque fini de le peindre elle tourne sa main vers le bas et à l'instant même Mawirikoli tombe par terre transformé en un tas d'os.

Selon Wright les narrateurs expliquent que l'autre côté de la main de la femme est le « côté du *iñaiime* », de l'esprit du mort, alors que dans d'autres versions Mawirikoli meurt définitivement parce qu'il essaie d'avoir des relations sexuelles avec la femme pendant qu'elle est en train de le peindre, ce qui était interdit après l'empoisonnement et pendant la réclusion. Le « carajirú », ou *kerawidzo* en langue baniwa, désigne le pigment végétal rouge utilisé lors des rituels et dans le chamanisme, et dont la fonction est de « rendre autre » ou de « rendre nouveau » (Wright, 1998 : 189). Les chamans, leurs objets rituels et les jeunes initiés sont peints en rouge car la peinture est un « manteau » ou une couverture qui les transforme en jaguars ou en chats sauvages. Dans le mythe sur Mawirikoli, Ñapirikoli voit la mort comme une transformation, un rajeunissement après quelques jours de réclusion, la présence du « carajirú » indiquant cette métamorphose.

Le non-respect de la période de réclusion est l'évènement qui empêche la transformation d'avoir lieu. C'est pourquoi les personnes ne ressuscitent ni ne reviennent dans des corps jeunes après la mort. C'est en raison de cette succession de situations – l'empoisonnement par les Éenonai, l'impulsivité de Mawirikoli et la désobéissance de la femme – que la mort commence à exister définitivement dans le monde des humains. Toutes ces versions du mythe indiquent l'empoisonnement comme la cause de la première mort et décrivent les ennemis de Ñapirikoli comme les maîtres du poison, qu'ils soient définis comme Éenunai, Wamhueri, Kunáhwerrim ou même Kowai.

À l'exception de Kowai, ces maîtres de poisons sont décrits comme des affins et des ennemis de Ñapirikoli qui appartiennent aux tribus primordiales des gens-animaux ou Yóopinai, les responsables de la mort des ancêtres de Ñapirikoli. Dans un état d'indifférenciation entre l'animalité et l'humanité ces êtres primordiaux ont la capacité de se métamorphoser, et de ce fait leur mort n'est

pas définitive. La mort définitive est instaurée dans le nouveau monde conçu par Ñapirikoli à cause de l'usage du poison qu'il n'arrive pas à abolir, même si, comme on le verra plus loin, le piment, les incantations et le chamanisme sont des manières et des « armes » qui permettent aux humains de lutter contre les agressions des maîtres des animaux.

## **Le nouvel ordre social et la distinction des mondes-perspectives**

### **Kowai : les forces créatrices et destructrices du cosmos**

Dans l'histoire cosmique des Baniwa et des Koripako les récits associés à la figure de Kowai (ou Jurupari) montrent une transition du monde primordial chaotique, violent et indifférencié vers la création des conditions grâce auxquelles les êtres humains produiront le nouvel ordre social par la naissance, l'initiation et la mort. Le passé mythique de Ñapirikoli est « un espace-temps pré-culturel et présexuel dans lequel il n'existait aucune distinction claire entre humains et animaux non-humains, ainsi qu'entre humains de sexe masculin ou féminin » (Hill, 1993a : 57). La croissance était conçue comme une série de transformations de Ñapirikoli et d'autres personnages en animaux, « plutôt qu'une série de processus et de changements physiologiques focalisés dans le corps humain (...), et même la mort n'était qu'une transition d'une espèce animale à l'autre » (Hill, 1993a : 57).

Le cycle des narrations sur Kowai et Amaro racontent l'origine des processus physiologiques et sociaux caractéristiques du monde habité par les humains. Selon Hill, il commence avant la naissance de Kowai avec l'histoire sur l'origine de la menstruation des femmes et de la différenciation entre les êtres masculins et féminins – précondition des changements radicaux qui s'ensuivent. La naissance de Kowai établit l'accouchement par le vagin comme la forme de la naissance des humains, ce qui déclenche des épisodes de création et de croissance du cosmos. C'est grâce aux mouvements et à la voix musicale de Kowai que le paysage se remplit de plantes, d'animaux et d'objets lorsqu'il chante leurs noms. À partir de ce moment le « pouvoir de nomination musicale de Kuwái » ou « le son puissant qui a ouvert le monde » (Hill, 1993a : 58) devient source de vie et de mort, de création et de destruction.

Kowai apprend à l'humanité naissante comment accomplir les rituels d'initiation masculine avec des flûtes sacrées fabriquées à partir d'un palmier qui surgit des cendres de son corps brûlé. Le monde s'ouvre encore une fois quand les femmes volent les flûtes et par leur mouvement de fuite créent le monde souterrain où se trouvent actuellement les « malocas » (les grandes maisons) des animaux et des morts (*iarodatti*). Le cycle mythique de Kowai contient ainsi les clés de la transition de l'espace-temps primordial vers « un espace-temps proto-humain dans lequel les actions rituelles

définissent les frontières sociales entre les humains et les autres formes de vie animées, et entre humains hommes et femmes » (Hill, 1993a : 72).

Le mythe de Jurupari et des flûtes sacrées volées par les femmes est très répandu en Amazonie<sup>59</sup>. En ce qui concerne les versions Baniwa, Koripako et Wakuénai dont il s'agit dans ce travail, plusieurs versions du mythe de Kowai – personnage qui correspond à Jurupari pour les peuples de langue arawak – ont été publiées et analysées à plusieurs reprises plus ou moins exhaustivement (Wright, 1998, 1999a, 2013 ; Hill, 1993a, 2009b ; Rojas, 1997 ; Raffo, 2003 ; González-Ñáñez, 2007 ; Xavier, 2008 ; Vianna, 2017). Le fait d'être une femme a été la raison probable de ma difficulté à obtenir une version complète du mythe de Kowai pendant mon séjour sur le terrain. Des petits morceaux de récits étaient cependant évoqués de manière brève quand mes interlocuteurs me fournissaient des explications sur l'origine des maladies, des poisons et des incantations maléfiques ainsi que sur les rituels d'initiation.

Comme les matériaux sur Kowai que j'ai recueillis sur le terrain sont très fragmentaires et incomplets, j'ai eu recours aux versions publiées par Wright (1998, 2013) et par Hill (1993a, 2009a) qui m'ont semblé me les plus complètes. Ces versions sont suivies d'analyses approfondies fondées sur les interprétations de narrateurs indigènes, analyses auxquelles je ferai également appel pour comprendre la nature des changements concernant les êtres et le cosmos qui se sont produits pendant la période qui se situe entre la naissance et la mort de Kowai. Naissance et mort comprises ici de façon relative car Kowai et Ñapirikoli, après avoir créé les conditions de vie dans le monde actuel, se retirent de ce monde afin de vivre dans les couches supérieures du ciel sans jamais vraiment mourir.

Le cycle mythique de Kowai peut être divisé en trois grandes parties : 1) les récits sur la conception et la naissance de Kowai ; 2) les récits sur le premier rituel d'initiation masculine et la « mort » de Kowai ; 3) les récits sur le vol des flûtes sacrées (transformation du corps de Kowai en animaux sacrés) par les femmes. Les narrateurs racontent généralement des parties du mythe pour expliquer l'origine d'un ensemble particulier d'activités rituelles – le cycle complet des narrations n'étant raconté comme un ensemble intégré que lors des rituels d'initiation masculine ou à la demande du chercheur. Ainsi le cycle mythique recueilli par Hill auprès d'Hernan Yusrinu, le chef du clan Dzawinai du village de Gavilán (Venezuela) en 1981, comporte neuf parties qui peuvent être racontées séparément. Quant aux versions enregistrées par Wright, elles ont été racontées par des chamans et des spécialistes rituels des clans Hohodene et Walipere-dakenai de trois villages du Rio Aiari (Brésil).

---

<sup>59</sup> Voir, par exemple, les analyses comparatives de la figure du Jurupari en Amazonie dues à Reichel-Dolmatoff (1996), Karadimas (2008) et Wright (2017).

Je m'intéresse ensuite à la version<sup>60</sup> du mythe de Kowai telle que la présente Wright (1998 : 136-138) en ajoutant dans l'analyse des variations qui figurent dans d'autres versions et en soulignant les passages qui rendent plus intelligibles les processus de différenciation entre humains et animaux d'une part, et entre hommes et femmes d'autre part. Ces processus sont essentiels pour comprendre les relations entre les humains et les animaux ainsi que la transformation des animaux en aliments propres à la consommation, que j'analyse dans le dernier chapitre. D'après les récits, Kowai est un être monstrueux car son corps contient tous les éléments qui existent dans le monde à l'exception du feu, le seul élément capable de le tuer. Son corps se compose de tous les animaux, poisons et maladies qui suppriment la vie et qui sont en même temps à l'origine des flûtes sacrées et des rituels qui permettent aux humains de vivre, de manger et de se reproduire en tant qu'individus et en tant que groupes. Dans sa dualité, la figure de Kowai montre la tension et la complémentarité des relations entre humains et non-humains, hommes et femmes, maladies et remèdes, malédictions et protections, nourriture et jeûne.

Kowai est le fils de Ñapirikoli et d'Amaro, la première femme également décrite comme sa tante (*likuiro*)<sup>61</sup>. Sa conception n'est pas le produit de relations sexuelles mais du savoir (*ianheke*) de Ñapirikoli qui pénètre la femme lorsqu'il pense à elle en mâchant du coca (*ipadu*). Amaro tombe enceinte mais ne peut pas accoucher car les femmes de cette époque n'ont pas encore de vagin. Ñapirikoli utilise un bout de bois « patauá » pour créer un passage dans son corps, et à cause de la douleur elle s'évanouit. À ce moment-là Kowai naît. Ñapirikoli voit qu'il présente une apparence monstrueuse – son corps est couvert d'orifices qui produisent des sons mélodieux imitant la voix de différents animaux lorsqu'il crie et urine.

C'est pourquoi Ñapirikoli décide de le séparer de sa mère et des autres en le cachant dans la forêt où il est nourri par un paresseux. Kowai arrache les seins de l'animal avec ses dents gigantesques et, car il était très dangereux, Ñapirikoli décide de l'envoyer vivre loin de ce monde dans un coin du ciel. Après un certain temps, Amaro reprend conscience et demande son fils, mais Ñapirikoli essaie de la tromper en lui disant qu'elle n'avait pas accouché d'un enfant mais seulement d'un placenta qu'il jette dans l'eau et qui devient une raie. Elle ne croit pas en lui et promet qu'un jour elle récupérera son fils enlevé.

---

<sup>60</sup> Les versions complètes des mythes de Kowai sont interdites aux femmes et aux personnes non initiées en raison de leur contenu secret, notamment en ce qui concerne la description des instruments sacrés et de leurs sons.

<sup>61</sup> Selon Wright, le terme *likuiro* désigne à la fois la sœur du père, l'épouse du frère de la mère et aussi la mère de l'épouse. Dans le premier cas, la relation entre Ñapirikoli et Amaro pourrait être considérée comme incestueuse (puisque établie entre personnes du même groupe patrilinéaire), mais pas dans les deux derniers cas. Les versions publiées de ce mythe ne sont pas d'accord sur ce point : alors que dans celles recueillies par Hill (1993a, 2009a), Journet (1995) et Vianna (2017) cette relation est considérée comme incestueuse, dans les versions publiées par Wright (1998, 1999a, 2013), Rojas (1997) et Raffo (2003), Amaro et les premières femmes sont décrites comme des affins – filles de Maunu (le Grand-Père Tapir) ou des Éenu, qui sont des ennemis.



Kowai grandit très vite et devient adulte. Un jour il regarde quatre garçons qui jouent, le plus jeune d'entre eux étant le frère cadet de Ñapirikoli. Les garçons dansaient et imitaient les sons d'instruments à vent en mettant des abeilles dans un pot. Kowai descend du ciel et apparaît aux garçons sous la forme d'un homme blanc qui porte des chaussures. Les garçons lui expliquent qu'ils jouaient la musique de Kowai, mais l'homme leur fait des reproches en leur disant que c'était lui le vrai Kowai, et que pour écouter sa musique ils devaient passer par une période de réclusion et de jeûne rituel pendant laquelle il leur serait interdit de manger du piment et des aliments cuits. Les garçons acceptent ces conditions et Kowai chante en les frappant avec un fouet.

Ñapirikoli comprend que les garçons ont vu Kowai car ils refusent de manger. Le héros commence donc les préparatifs de son retour en envoyant les mères des enfants et les autres femmes loin de l'endroit où ils se trouvaient. Kowai revient et Ñapirikoli l'emmène dans la maison rituelle située à Enípan<sup>62</sup> où il confirme la période de jeûne rituel des garçons pendant trois saisons sèches au cours desquelles ils ne devront manger que des fruits de la forêt, « la douceur de Kowai ». Il chante à nouveau devant les garçons – cette fois avec tout son corps qui produit un son effrayant –, puis il part en annonçant son retour à la fin du jeûne. Quand arrive le moment, Kowai descend à nouveau du ciel dans la maison rituelle et chante en effrayant et en fouettant les garçons. Ensuite, le jeûne étant presque terminé, il emmène les garçons à Hipana (le village de Ñapirikoli) cueillir des noix du fruit « uacú »<sup>63</sup> pour leur cérémonie de sortie.

Kowai grimpe au sommet de l'arbre et commence à jeter des fruits aux garçons qui avaient très faim. Trois d'entre eux décident alors de rompre le jeûne et de manger les noix « uacú » rôties sur le feu. La fumée fait que Kowai s'évanouit : tout son corps produit un énorme rugissement et de la salive coule de ses orifices. Il se réveille très en colère contre les garçons et provoque un orage très violent. Puis il se transforme en une énorme grotte en pierre et appelle les garçons qui y entrent pour se protéger de la pluie. Seul le garçon le plus jeune, qui n'avait pas rompu le jeûne, refuse d'entrer dans la grotte et la bouche de Kowai se transforme en un esprit des morts, *iñaiime*. Les trois autres garçons entrent dans la grotte et sont dévorés. Kowai revient à la maison rituelle à Enípan et vomit les restes des trois garçons morts sur des tamis à manioc puis il part, très en colère, en direction du ciel.

Ensuite Ñapirikoli décide de leurrer Kowai pour qu'il revienne à la maison rituelle et mette fin au jeûne du garçon qui y était encore. Il fabrique trois statuettes en bois des garçons qui avaient été dévorés et leur ajoute des ornements. Puis il appelle Kalimatu, une personne-guêpe, et lui demande

---

<sup>62</sup> Enípan est l'endroit où se trouve aujourd'hui le village de Jandu Cachoeira au rio Içana (Brésil).

<sup>63</sup> « Uacú », ou *áwiña* en langue baniwa, est le fruit de l'arbre *Monopteryx uacu*.

d'envoyer des asticots<sup>64</sup> à Kowai pour le convaincre de revenir. Kalimatu réussit à traverser la porte vers la maison de Kowai au ciel qui s'ouvre et se referme sans arrêt, mais elle se ferme à hauteur de sa taille, raison pour laquelle les guêpes ont cette partie du corps plus fine que le reste. Kalimatu persuade Kowai de revenir en lui offrant les asticots et en lui expliquant que Ñapirikoli avait ressuscité les trois garçons. Il fallait absolument mettre fin à leur jeûne. Pendant ce temps Ñapirikoli s'occupait du rituel de sortie : il dit aux femmes de préparer de la bière de manioc et de capturer un exemplaire de chaque espèce d'animaux terrestres et de poissons sur lesquels Kowai exécuterait les chants de protection de la nourriture des initiés appelés *kalidzamai*.

Kowai arrive le soir et chante toute la nuit sur les aliments et le piment qui seront servis aux garçons à l'aube. Puis il apprend à Ñapirikoli et à son frère Dzooli comment exécuter les chants *kalidzamai* et les danses pendant la cérémonie afin qu'ils les transmettent aux futurs humains. Kowai savait que Ñapirikoli voulait le tuer à la fin du rituel à cause de la mort des garçons et parce qu'il était un danger potentiel pour les futurs humains. Il lui explique donc que son corps est fait de tout ce qui existe – machettes, haches, fusils, flèches, poison, etc. –, raison pour laquelle rien ne peut le tuer sauf une chose : le feu. Kowai continue à danser, à chanter et à boire. Quand il est ivre, Ñapirikoli l'emmène près d'un énorme feu dans lequel il le pousse. Pendant que le corps de Kowai brûle il laisse dans le monde les maladies et le poison, « la fièvre de Kowai », puis il monte vers le ciel où il devient immortel.

Ñapirikoli savait que Kowai allait partir et laisser les matériaux pour fabriquer les flûtes et les trompes sacrées aux futurs initiés en échange de la mort de son corps dans ce monde. Il revient le lendemain à l'endroit où Kowai avait été brûlé et il voit pousser sur ses cendres un énorme palmier « paxiúba » qui monte jusqu'au ciel. C'est à partir du bois et des fruits de ce palmier qu'il fabriquera les flûtes sacrées pour les rites d'initiation. Un écureuil aide le héros à mesurer la taille des différents types de flûtes, toujours fabriquées et jouées en paires ou en triplets, tandis qu'un pivert coupe le bois. Ñapirikoli décore les flûtes avec des plumes d'aigle et les joue pour la première fois en reproduisant la musique de Kowai.

Beaucoup de temps passe et, un jour, Ñapirikoli commence à initier son fils aux flûtes en lui disant de se baigner à l'aube dans la rivière et de laver son pénis avec des lianes qui produisent de la mousse. Avant que le garçon se lève, Amaro, la mère de Kowai, et d'autres femmes découvrent secrètement l'endroit dans l'eau où les flûtes avaient été cachées et les volent. Quand Ñapirikoli découvre le vol il essaie de poursuivre les femmes mais elles utilisent les flûtes pour tirer des flèches *walama* vers le héros et les autres hommes. Les femmes parviennent à s'échapper et emportent les

---

<sup>64</sup> Les asticots proviennent de la chair putréfiée des trois garçons dévorés par Kowai et sont considérés comme la nourriture des Iñaime, les esprits ou fantômes des morts. Ce don de Ñapirikoli à Kowai fait référence au monde souterrain des morts et de la putréfaction et il oblige Kowai à compléter le rituel en sacrifiant son corps en retour du sacrifice des trois garçons (Wright, 2013 : 265-266).

flûtes en amont vers une colline appelée Motípan, à la source de l'« igarapé » Uaraná au rio Aiari où elles établissent un campement. C'est là que la sœur cadette des femmes a ses premières règles. C'est à ce moment-là que les femmes prennent la place des hommes et exécutent les chants *kalidzamai* sur la nourriture de la fille.

Ñapirikoli et les hommes découvrent l'endroit où les femmes campaient et, cachés, les regardent chanter les *kalidzamai*. Très en colère, le héros décide de faire la guerre aux femmes pour récupérer les flûtes Kowai. Il voyage en aval jusqu'à la colline de Tunuí, dans le moyen Içana, où il pourra obtenir des flèches empoisonnées chez leur maître (Kathiuferi). Plusieurs animaux les rejoignent et ils reviennent tous ensemble à Motípan faire la guerre contre les femmes. Quand ils arrivent au campement, ils chantent comme des grenouilles. Les femmes étaient en train de terminer le rituel d'initiation de la fille quand Ñapirikoli et les animaux entrent dans le campement, et c'est ainsi que la guerre commence.

Après beaucoup de tueries Ñapirikoli récupère les flûtes et jette les femmes dans les quatre directions du ciel. L'une d'elles est projetée vers l'ouest où elle devient la mère des Blancs (les Portugais et les Espagnols). Le temps passe et Ñapirikoli « tourne le cœur » des femmes pour qu'elles oublient les flûtes Kowai, raison pour laquelle les femmes d'aujourd'hui s'enfuient à leur son. Satisfait, il complète la fabrication des instruments en y ajoutant des cheveux humains et de la fourrure. Le héros cherche ensuite les ancêtres des phratries actuelles dans les trous des rapides à Hipana, puis il part vivre définitivement dans son village au ciel.

Venons-en maintenant aux commentaires des narrateurs indigènes et à l'analyse de la distinction entre les humains et les non-humains d'un côté, et les hommes et les femmes de l'autre. Les femmes de cette époque n'avaient pas de vagin ni de règles et n'accouchaient pas – ces processus physiologiques montrant les différences entre les femmes et les hommes seront créés à partir d'événements ayant lieu dans le passé mythique. Dans la version du mythe présenté ci-dessus la conception de Kowai est décrite comme un acte issu de la pensée de Ñapirikoli activée par l'usage de l'*ipadu* (coca), sans rapports sexuels. D'autres versions, en revanche, expliquent que le héros et sa « tante » avaient des relations sexuelles, même si elles étaient indirectes ou dues à des transformations. C'est par exemple le cas de la version publiée par Raffo (2003 : 144) dans laquelle Ñapirikoli transforme un « tipití » dans le vagin d'Amaro en la fécondant alors qu'elle râpait du manioc. Cette version est particulièrement intéressante car elle associe la conception de Kowai au processus de préparation du manioc dont l'amidon est lié au sperme et à la fertilité masculine (Chapitre 7).

En tout cas, les différentes versions sont d'accord sur le fait qu'Amaro n'avait pas de vagin ou, plus précisément, de passage par où elle aurait pu accoucher du bébé Kowai. Quand Amaro est sur le

point d'accoucher, Ñapirikoli crée dans son corps un passage par lequel Kowai pourra sortir et la douleur la fait s'évanouir. Dans différentes versions du mythe, cette perforation est pratiquée au moyen d'objets pointus comme le bâton en bois « paxiúba » (Wright, 2013) ou « patauá » (Wright, 1999a), ou en utilisant des poissons dont les dents sont pointues ou les corps sont minces comme celui du « mataguaro »<sup>65</sup> (Rojas, 1997 ; Raffo, 2003 ; Hill, 2009a).

Quand Ñapirikoli transperce Amaro, elle perd beaucoup de sang qui s'accumule autour de Hipana – à l'époque une sorte d'île qui contenait le monde primordial. Ce sang forme d'abord un lac qui finit par déborder et coule au-delà de la frontière de ce monde miniature en ouvrant le chemin pour la formation du lit des rivières qui se remplissent de son sang (González-Ñáñez, 2007 : 54 ; Hill, 2009a : 115 ; Wright, 2013 : 243 ; 2014a : 211). Il s'agit donc d'une première ouverture du monde vers l'extérieur, responsable de la formation des rivières et des cours d'eau qui existent aujourd'hui. La douleur de l'accouchement fait perdre conscience à Amaro et à ce moment-là Kowai naît dans ce monde.

La naissance de Kowai est l'évènement de transition de la dynamique destructive du temps primordial – où les êtres n'ont pas de sexe et sont condamnés à l'extinction due aux guerres et à la vengeance de Ñapirikoli – vers un nouveau monde où la naissance devient le processus grâce auquel les humains pourront se perpétuer. Dans le monde actuel, les maîtres des animaux continuent néanmoins leur vengeance contre les humains et sont responsables des difficultés pendant l'accouchement<sup>66</sup> :

Ce n'est pas une coïncidence si dans la vraie vie, quand les femmes expérimentent des difficultés extrêmes pendant l'accouchement, des spécialistes des chants rituels cherchent à « desserrer les nœuds » qui « attachent » l'enfant à l'intérieur de l'utérus de sa mère, que l'on dit être produits par les « esprits animaux » et les *éenunai* qui provoquent des hémorragies et des avortements spontanés (Wright, 1998 : 148).

Les prières [incantations] et les chants [performés à la naissance d'un enfant] (...) montrent que le « chemin du nouveau-né » est l'image en miroir du « chemin du mort ». Les deux sont pensés comme des parcours extrêmement dangereux : à la naissance, des classes d'esprits de la nature cherchent à empêcher l'entrée de l'enfant dans la vie et, à la mort, des classes d'esprits de la nature appellent les vivants vers l'Autre monde (Wright, 1998 : 195).

---

<sup>65</sup> « Mataguaro » (en espagnol) ou « jacundá » (en portugais) est le nom générique des poissons du genre *Crenicichla*, famille des Cichlidés. En langue baniwa, ils sont appelés de différentes façons selon les espèces : *dzóottali*, *kadaanómali*, *kettínali*, *wáawi* (Ramirez, 2001).

<sup>66</sup> Plusieurs incantations existent pour assister les femmes pendant l'accouchement et soulager la douleur dont le responsable serait Kowai. Lors de la récitation des incantations de soulagement, appelées *madzeekata keramu*, les chamans essayent de « rompre les nœuds » qui empêchent l'enfant de sortir. Selon Wright (2013 : 241), il s'agit de « tous les éléments du corps de Kowai qui bloquent le chemin ». Cette affirmation paraît contradictoire par rapport à celle selon laquelle ce sont les « esprits de la nature » (*yóopinai*) qui sont responsables des difficultés lors de l'accouchement, mais elle ne l'est pas puisque le corps de Kowai est à l'origine de ces êtres.

Tout de suite après la naissance de Kowai, Ñapirikoli se rend compte de son apparence monstrueuse, différente de tout ce qui existe dans le monde : son corps est très poilu et couvert d'orifices qui émettent les sons de différents animaux lorsqu'il crie, urine ou fait ses besoins physiologiques. Les orifices situés aux extrémités de son corps correspondent aux différents types de flûtes qui seront fabriqués à partir du palmier « paxiúba » qui est né de son corps brûlé : au pénis de Kowai correspond une petite flûte toujours jouée seule et dont le son reproduit celui d'une petite grenouille mâle (*molito*) ; le son des deux doigts de sa main droite correspondent à celui du héron blanc (*maali*), dont les flûtes appelées Maaliawa sont jouées par paires. Ces deux flûtes mâles sont complétées par des flûtes femelles appelées Waliadoa (« jeunes sœurs ») qui correspondent à trois doigts de la main gauche de Kowai et qui sont jouées en triplets (Wright, 2013 : 244).

Dans certaines versions du récit, Kowai possède une énorme bouche remplie d'énormes dents pointues comme celles du jaguar. Quand Ñapirikoli cache le bébé dans la forêt et le confie à un paresseux femelle qui devra le nourrir, Kowai suce ses seins jusqu'à ce qu'ils soient secs puis les arrachent violemment avec ses dents (Wright, 2013 : 242). Le paresseux est donc envoyé vivre au fond de la forêt où Ñapirikoli le transforme en *awakarona*, une catégorie d'êtres invisibles aux humains et considérés les maîtres du gibier (voir Chapitre 2). Dans d'autres versions, Kowai naît sans bouche. Ñapirikoli et ses frères utilisent alors une feuille tranchante (*peri peri*) pour le doter d'une bouche:

[Kowai] est né pendant qu'Amaro était inconsciente, vers trois heures du matin. Quand il sort il n'a pas de bouche et parle avec ses doigts. Chaque doigt parle d'une façon différente et sonne lorsqu'on lui souffle dessus, faute de bouche [c'est-à-dire, Kowai n'a pas de bouche, mais communique avec le son de ses doigts, qui sont les différents types de flûtes]. (...) Après, Dzuli [ou Dzooli, frère de Ñapirikoli] l'a mis dans une couverture pour le cacher de sa mère et a leurré celle-ci en lui montrant le placenta et en lui disant que son fils était une raie. (...) Plus tard le bébé veut sa mère, mais comment allait-il téter s'il n'a pas de bouche ? Alors Dzuli prend une feuille tranchante appelée *peri peri* pour ouvrir une bouche en lui. Depuis lors il a commencé à parler. Il parlait en langues et en mots différents : d'abord avec les trois doigts les plus longs de sa main droite. Dès ce moment il a commencé à parler avec tout son corps [qui correspond à différents types de flûtes] : avec ses testicules, avec son pénis, il parle avec ses genoux, avec ses doigts de pieds, [il parle] de choses que l'on ne comprenait pas<sup>67</sup> (Raffo, 2003 : 145).

Outre son apparence monstrueuse, Kowai est décrit comme un être dont la faim est incontrôlable : « Tout ce qu'il voyait, il voulait dévorer » (Wright, 2013 : 243). Conscient de ce danger et prévoyant les conséquences négatives de sa présence dans le monde qui s'annonce, Ñapirikoli cache Kowai. Il ment à Amaro en disant qu'elle n'avait accouché que d'un placenta. La femme ne le croit pas et jette le placenta dans l'eau où il se transforme en raie (*yámaro*), animal dont

---

<sup>67</sup> Récit raconté par Quintino Clarín (qui parle le dialecte *kurri*), du village de Bellavista [*sic*], Río Negro, en 1989.

le poison rappelle la nature dangereuse de Kowai qui serait à l'origine de différents types de poisons et de maladies. Amaro promet qu'un jour elle récupérera son fils volé, ce qu'elle accomplira plus tard pendant l'épisode du rapt des flûtes Kowai par les femmes. Convaincu de son altérité, Ñapirikoli envoie Kowai vivre loin de ce monde dans un endroit du ciel (*líwanápu éenu*) où il grandit très vite et présente l'apparence d'un vieux alors qu'il est encore très jeune (Hill, 1993a : 63).

Kowai montre sa puissance créatrice plus tard dans le récit lorsqu'il apparaît devant les quatre jeunes garçons sous la forme d'un homme blanc et leur propose de commencer un jeûne où il est interdit de manger du piment et des aliments cuits car s'ils en mangent ils ne pourront pas entendre sa musique. Les garçons acceptent sa proposition et de retour au village ils refusent les aliments que leur offrent Ñapirikoli et les membres de leurs familles. Quand le héros découvre qu'ils avaient vu Kowai, il commence à préparer ce premier rituel d'initiation : il construit une hutte où les garçons passeront la période de réclusion pendant le jeûne, loin de leurs familles. Puis, Kowai descend une deuxième fois du ciel, et devant Ñapirikoli et les garçons il montre la puissance de sa musique : il chante à l'existence toutes les espèces d'animaux, mammifères, oiseaux et poissons, et son « pouvoir de nomination musicale » (Hill, 1993a) augmente la taille du monde primordial grâce aux sons que fait la musique de son corps :

Quand Kuwái est apparu au ciel au-dessus du village les hommes et les quatre garçons l'ont salué sur la place centrale avec des boissons au manioc préparées par les femmes. Les femmes et les enfants sont restés à l'intérieur de leurs maisons d'où ils ne pouvaient pas voir Kuwái. Le chant et le bourdonnement de Kuwái était un son puissant qui a ouvert le monde, il l'a agrandi pour la première fois. Kuwái a commencé en chantant le nom du paca (*Cuniculus paca*) et le monde s'est un peu ouvert. Alors Kuwái a volé vers toutes les régions et a chanté à l'existence les noms de toutes les espèces d'animaux, d'oiseaux et de poissons. Il est allé jusqu'au Rio Guaviare au nord et jusqu'au Rio Vaupés au sud et à l'ouest en ouvrant le monde partout et en le remplissant avec toutes les créatures vivantes. Les gens pouvaient entendre la voix de Kuwái de très loin<sup>68</sup> (Hill, 1993a : 64).

Kowai continue à rendre visite aux garçons dans une séquence d'épisodes qui font référence à deux types de rituels au cours desquels les flûtes Kowai sont jouées : le Kapetheapan (« maison du fouet »), célébré dans les moments d'abondance de fruits sylvestres, et le Kwaipan, rituel d'initiation qui peut être célébré à la suite du rituel précédent (Wright, 2013 : 247-248). Ce dernier rituel culmine lors de la cérémonie au cours de laquelle les spécialistes prononcent des incantations de protection sur les aliments et le piment des jeunes initiés (*kalidzamai*) afin qu'ils retrouvent une vie normale. La pratique de la flagellation et du jeûne assurent la croissance de leurs corps et le développement de leur autonomie par rapport aux parents. Elle développe également chez les jeunes le contrôle de soi et de leurs besoins physiques, en particulier la faim, afin qu'ils deviennent des adultes et à la limite des

---

<sup>68</sup> Récit raconté par Hernan Yusrinu, chef du village de Gavilán (Venezuela), en 1981.

humains complets. Cette partie du récit fait ainsi référence aux rituels d'initiation des jeunes lors desquels s'effectuent la reproduction et la transmission des savoirs rituels, des préceptes moraux et des règles de savoir-vivre entre les générations.

Après avoir rompu le jeûne en mangeant les fruits « uacú » rôtis<sup>69</sup>, les trois garçons sont dévorés par Kowai qui part vers le ciel en vomissant leurs cadavres sanglants sur des tamis à manioc. Face à cette situation catastrophique, Ñapirikoli envoie le messager Kalimatu au ciel afin de convaincre Kowai de revenir dans le village accomplir le *kalidzamai* pour Eeri, le frère cadet de Ñapirikoli, le seul garçon qui a respecté le jeûne. Kowai décide finalement de revenir bien qu'il sache que Ñapirikoli veut le tuer pour venger la mort des trois garçons dévorés. Le héros demande aux femmes de préparer des boissons fermentées pour la cérémonie et prépare du piment, des cigares de tabac et de l'eau pour que Kowai puisse exécuter les chants *kalidzamai* sur la nourriture des initiés qui doit être composée de la plus grande variété possible de gibier, oiseaux et poissons.

Trois jours plus tard, Kowai arrive dans le village, et dans la maison il procède aux incantations, chants et danses toute la nuit jusqu'à l'aube tandis que Ñapirikoli et ses frères l'observent : c'est à ce moment-là que Kowai leur transmet les savoirs rituels pour les prochaines générations d'humains. Selon la version du mythe publiée par Hill (1993), alors que Dzooli observait attentivement la performance de Kowai en mémorisant les incantations et les chants, Ñapirikoli ratait des parties du rituel car il sortait de temps en temps de la maison pour chercher des boissons. C'est pourquoi après avoir tout appris avec Kowai Dzooli est devenu le premier maître de chants (*malikai liminali*) – il instaurait ainsi le processus de transmission des secrets de Kowai et la hiérarchie des spécialistes rituels capables d'assurer la médiation entre le pouvoir créateur des ancêtres et les générations de jeunes garçons en période de transition vers l'âge adulte. Comme la mémorisation des chants, nombreux et très longs dans le cas du *kalidzamai*, est très difficile, elle sera le privilège d'un petit nombre de spécialistes, comme l'indique ce passage du récit :

[Kowai dit :] « Il semble que Ñapirikoli ne veuille pas apprendre le *malikai*. Ainsi en sera-t-il pour les nouvelles personnes dans le monde futur : seuls quelques individus apprendront le *malikai*. Quelques-uns apprendront un petit peu, d'autres apprendront un peu plus. Ce sera comme cela pour les nouvelles générations » (Hill, 2009a : 126).

---

<sup>69</sup> Certains narrateurs expliquent que quand les garçons rôtissent et mangent les fruits « uacú », en fait ils mangent « la chair » ou « le corps » de Kowai (*inupa* Kowai), que seul le feu peut tuer. Kowai demande alors aux garçons pourquoi ils ont mangé sa chair rôtie en utilisant les mots *kethine kerapokoli*, qui font référence au poisson « pacú » (sous-famille des Serrasalminés). Wright (2013 : 260) explique cette association par la coïncidence entre la période de maturité du « uacú » et la période de reproduction du « pacú » qui toutes deux ont lieu au début de la saison de pluies pendant laquelle la constellation Walipere-inuma (« la bouche des Pléiades ») est visible à l'horizon. Le « uacú » et le « pacú » sont, en outre, des aliments riches en graisse dont on dit que l'odeur est intolérable pour les personnes malades ou en période de jeûne ou de restriction alimentaire – situations dans lesquelles le corps est « ouvert » et plus vulnérable (*kanupa*) aux agressions des *yóopinai* (Wright, 2013 : 253).



Cette nuit-là, Kowai emmène Ñapirikoli et les autres participants à l'extérieur pour leur apprendre les chants et les danses du rituel de flagellation (Kapetheapan). Enfin, après avoir procédé à la dernière incantation, Kowai autorise la fin du jeûne du garçon initié en lui offrant d'abord du piment, qu'il doit lécher sans pleurer, et ensuite de la nourriture. À ce moment de la soirée tous sont déjà ivres, en particulier Kowai, et Ñapirikoli le jette dans le feu, le seul élément du monde qui ne fait pas partie de son corps, donc capable de le tuer. Le moment de la conflagration de Kowai est très important dans l'histoire du cosmos, car le monde qu'il avait ouvert rétrécit et des cendres de son corps brûlé émergent tous les types de plantes et d'animaux venimeux et aussi les *yóopinai*, êtres invisibles qui provoquent des maladies :

L'être de Kuwai se consume tout entier dans les flammes, il éclate [et ses fragments se transforment] en esprits qui provoquent des maladies et en plantes vénéneuses ; toutes les formes de maladies sont éclaboussées par son âme-cœur. Les maladies et le poison peuvent détruire la socialité depuis l'intérieur. Kuwai laisse sa vengeance (*ipwaminawa*) dans le feu sous forme de plantes vénéneuses et de poison, qui est sa fourrure [les poils qui couvrent son corps sont venimeux] (...) Le foie de Kuwai (*lixupana*) se transforme en une plante vénéneuse dont la feuille, appelée *hueero*, a la forme d'un foie. Le poison prend plusieurs formes dans le monde actuel. La fourrure, les viscères et l'âme-cœur de Kuwai, pleins de maladies et de douleur, ont été externalisés dans les formes de maladies les plus graves : flèches spirituelles, *yóopinai*, *hiuiathi*, *iraidalimi*, que les chamans doivent savoir guérir. (...) Des cendres à l'endroit où Kuwai a brûlé ont émergé des araignées, des lézards, des insectes qui piquent et tous les types de *yóopinai*, les esprits de la terre, de l'eau et de l'air. Bref, le monde entier a été peuplé de façon chaotique par ces esprits qui provoquent des maladies. Les *yóopinai* sont encore aujourd'hui une force terrible qu'il faut combattre (Wright, 2013 : 272).

Les *yóopinai* et leurs agressions contre les humains aujourd'hui sont essentiels pour comprendre les relations entre les humains et les animaux car ces derniers sont des projections ou des « ombres » (*idanam*) des *yóopinai* dans le monde visible par les humains. Les modes d'action et d'existence des *yóopinai* seront discutés plus en détail dans le Chapitre 2, mais ce qu'il faut retenir à ce stade c'est : 1) que les *yóopinai* existaient déjà au début de l'univers comme les ennemis de Ñapirikoli sous la forme des diverses tribus de gens-animaux et de gens-poissons contre lesquelles le héros cherche vengeance ; et 2) qu'après la conflagration de Kowai les *yóopinai* se répartissent partout dans le monde et sont censés détenir les pouvoirs destructeurs de Kowai liés au poison et à la sorcellerie<sup>70</sup> qu'ils utiliseront comme les principaux moyens d'agression contre les humains.

---

<sup>70</sup> Certaines versions du mythe racontent que pendant la conflagration Kowai a transmis tout son savoir à propos des *hiuiathi* – forme de sorcellerie par des incantations maléfiques affectant spécialement les femmes enceintes et les personnes adultères – aux *yóopinai* qui sortaient de son corps. C'est la raison pour laquelle ces êtres sont considérés aujourd'hui comme les maîtres de la sorcellerie (*hiuiathi iminali*) (Wright, 2013 : 130-131).



Quelques jours après la conflagration de Kowai, Ñapirikoli revient au même endroit et trouve sur les cendres un palmier « paxiúba »<sup>71</sup> qui commence à pousser jusqu’au ciel et se transformer en un arbre énorme. Ñapirikoli savait qu’il s’agissait du corps transformé de Kowai avec lequel il devait fabriquer des flûtes qui matérialiseraient les pouvoirs créateurs de Kowai dans les rituels. Les rituels de flûtes sacrées permettent ainsi la connexion entre le monde primordial et le monde actuel qui se sont séparés définitivement à partir du moment où Kowai est parti vivre dans son village céleste. N’ont accès à ce village que les chamans les plus puissants après l’inhalation de « paricá »<sup>72</sup> (*dzáato*), « le sang de Kowai », et une mort temporaire dans ce monde. Le « paricá » permet au chaman d’avoir accès au monde-perspective des démiurges et de leur demander personnellement les remèdes contre les maladies de ses patients (Wright, 2013). Ce sont donc les flûtes Kowai (son corps), d’un côté, et le « paricá » (son sang), de l’autre, qui constituent les moyens d’accès des humains à l’espace-temps primordial séparé de l’espace-temps du présent.

La dernière partie du cycle mythique de Kowai décrit le vol des flûtes par les femmes et leur récupération par les hommes qui deviennent ainsi les détenteurs du pouvoir de reproduction des enfants en tant que membres des clans. Un récit recueilli par Rojas (1997 : 113 *sq.*) associe explicitement les rituels liés aux flûtes Kowai à la croissance et à la fertilité des garçons et des plantes, qui peuvent bénéficier des pouvoirs créateurs de ce personnage mythique. Dans ce récit Maunu (le Grand-Père Tapir) – présenté dans cette version comme le père d’Amaro et des premières femmes – demande l’aide de Ñapirikoli car il avait un fils qui ne grandissait pas et des semences qui ne germaient pas. Ñapirikoli demande conseil à Wajun (« le serpent blanc »), père des *yóopinai*, qui lui indique Kowai comme la solution au problème. Ñapirikoli décide alors d’initier le garçon et lui demande de se lever à l’aube afin de laver son corps dans la rivière<sup>73</sup>, mais le garçon est paresseux et ne se lève pas à l’heure prévue. Amaro et les femmes profitent de cette situation pour voler les flûtes Kowai cachées dans la rivière.

À la naissance de Kowai, Amaro avait promis de récupérer un jour le fils que Ñapirikoli lui avait enlevé et que les hommes vont ensuite posséder sous forme de flûtes dont la vue et les secrets sont interdits aux femmes. Capables d’accoucher des enfants mais pas de les reproduire en tant que

<sup>71</sup> Palmiers du genre *Iriarteia*, famille des *Arecaceae*, appelés *ééña* ou *poópa* en langue baniwa. Selon Wright (2013: 274), la « paxiúba » a la forme d’un tube allongé qui se ramifie à la racine comme les âme-cœurs connectées à un même tube – le cordon ombilical céleste –, l’axe vertical du cosmos qui relie le monde terrestre aux mondes célestes où Kowai, Ñapirikoli et les autres démiurges sont venus habiter après l’apparition des humains.

<sup>72</sup> « Paricá » ou *dzáato* (en baniwa) est une désignation commune pour certaines plantes utilisées comme hallucinogènes une fois transformées en poudre et inhalées par les chamans.

<sup>73</sup> La mousse de plantes *padzuma* et *molipi* est utilisée lors de l’initiation des garçons pour laver et purifier leurs corps suite à la réclusion pendant laquelle ils sont plus vulnérables. Dans le passé, ils devaient se baigner quotidiennement dans les eaux froides d’une rivière avant l’aube, pratique qui leur permettait d’être toujours alertes et vigilants, et jamais somnolents ou paresseux. Cette discipline du corps est à la base de leur transformation en hommes forts et sains (Wright, 2013 : 278). Le vol des flûtes Kowai par les femmes est une conséquence négative des moments de paresse du garçon initié.

membres de son propre groupe (à cause de la descendance patrilinéaire), les femmes volent les flûtes afin de récupérer le pouvoir créateur de Kowai. Elles s'enfuient du village et commencent à jouer les flûtes en différents endroits, et à ce moment-là le monde s'ouvre une deuxième fois (la première fois étant le moment où Kowai chante pour les quatre garçons). Dépourvus temporairement du contrôle des instruments et de leurs pouvoirs, il ne reste aux hommes qu'à assumer des tâches féminines – notamment la préparation du manioc et des aliments qui en dérivent – dans une espèce d'inversion de la division sexuelle du travail qui prédomine à présent.

Très en colère, Ñapirikoli réunit hommes et animaux pour faire la guerre aux femmes : ils découvrent leur campement à Motsipan et attendent, cachés, le moment d'attaquer. Quand ils arrivent les femmes étaient en train d'accomplir le rituel d'initiation de leur sœur cadette qui venait d'avoir ses premières règles. Cet événement est considéré comme l'origine des rituels d'initiation féminine. Déguisé en étranger parlant une autre langue (l'actuelle « língua geral » ou Nheengatu), Ñapirikoli demande à Amaro s'il peut participer au rituel avec ses compagnons, mais elle refuse en lui expliquant que le rituel est interdit aux hommes et qu'ils doivent attendre à l'intérieur de la maison – cette interdiction représentant une autre tentative d'inversion de l'ordre imposé auparavant par les hommes.

Les hommes attendent dans la maison, et quand les femmes terminent la performance des *kalidzamai* pour la jeune fille ils sortent déjà très ivres. Ñapirikoli tue plusieurs femmes et en lance d'autres dans toutes les directions où elles deviennent les mères des autres groupes ethniques, y compris des Blancs, raison pour laquelle ces femmes (les Amaronai) sont associées dans les chants rituels à des usines, à des objets métalliques et à des produits industrialisés (Hill, 1993 : 104 ss. ; Wright, 2013 : 281 ; 288). Ñapirikoli essaie finalement de tuer Amaro mais elle réussit à s'échapper avec les flûtes par l'intérieur d'un trou creusé dans la maison cérémonielle et elle arrive jusqu'à son village d'origine à l'« igarapé » Uaraná.

Le parcours souterrain d'Amaro crée une nouvelle région sur l'axe vertical du cosmos, appelé *iarodatti*, où se trouvent à présent les maisons des morts et la demeure des maîtres des animaux. Sous la forme d'« ombres » (*lidánam*) les habitants de l'*iarodatti* peuvent intervenir dans le monde des humains où ils peuvent provoquer des maladies en adoptant l'apparence d'animaux et d'oiseaux, et de faire de mauvais présages (*hinimái*) (Hill, 1993 : 91). Cet épisode complète donc le peuplement du monde par les *yóopinai* au moment de la conflagration de Kowai. L'ouverture du monde souterrain par Amaro offre aux *yóopinai* un nouveau monde-perspective inaccessible et invisible aux humains, dans lequel ils habitent et protègent les animaux sylvestres qui sont en fait leurs animaux domestiques. C'est aussi la raison pour laquelle à présent les femmes sont considérées comme étant plus ouvertes et vulnérables à l'action de ces êtres notamment pendant les règles et après l'accouchement.

Ñapirikoli et les hommes arrivent à suivre Amaro déguisés en grenouilles *molito* : ils se transforment donc en animaux afin de récupérer les flûtes Kowai. Ñapirikoli demande encore une fois à Amaro de lui montrer les instruments Kowai mais elle refuse. Il envoie alors un éclair vers le village des femmes qui deviennent toutes inconscientes et tombent, ce qui permet aux hommes de reprendre les flûtes et de les cacher. Quand les femmes se réveillent, Ñapirikoli ment à Amaro en lui racontant qu'après l'éclair les flûtes se sont transformées en animaux et sont parties dans la forêt. Amaro ne le croit pas.

Maintenant en possession des flûtes, les hommes organisent une cérémonie d'échange (Kwépani ou « dance de Kowai ») et invitent les femmes qui doivent rester à l'intérieur de la maison pendant le rituel. À nouveau Ñapirikoli essaie de leurrer les femmes en leur disant que les sons qu'elles entendaient étaient émis par des animaux et non par les flûtes. Pour le prouver il leur montre à travers un trou dans le mur de la maison de la fourrure, des plumes et de la peau de chaque espèce animale et finit par les convaincre. Depuis lors les flûtes et les trompes sont censées appartenir aux hommes.

Finalement Ñapirikoli termine l'ornement des flûtes en y ajoutant des cheveux, des plumes et des peaux pour qu'elles deviennent « des gens complets (*newiki*)<sup>74</sup>, des répliques vivantes du corps de Kowai » (Wright, 2013 : 277) afin de les offrir à la nouvelle génération d'humains. Chaque flûte ou instrument lié à Kowai possède une identité propre qui reproduit la diversité des parties de son corps, d'où elles proviennent, et les différentes espèces de poissons, d'oiseaux et d'animaux auxquelles elles sont associées<sup>75</sup>. Ces espèces sont les animaux domestiques (*wapira*) de Kowai, et puisqu'ils servent d'emblème à chaque clan, l'ensemble des instruments peut être considéré comme l'équivalent de toute la société des humains et des non-humains dans le corps de Kowai, qui apparaît ainsi comme une miniature du cosmos (Wright, 2013 : 282).

## **Les walimanai, la nouvelle génération d'humains**

Les séquences d'actions qui se déroulent entre l'apparition de Ñapirikoli et de ses frères dans ce monde, la mort de Kowai et la fabrication des instruments-animaux sacrés peuvent être comprises comme des moments de préparation du monde et des conditions de vie avant l'arrivée des humains

---

<sup>74</sup> Le terme *newiki*, traduit par les termes « personne » et « être humain » (Ramirez, 2001), et dont dérivent *newikika* (comportement) et *newikhia* (qui se comporte bien, bien élevé).

<sup>75</sup> À ce sujet, dans son mémoire de Master (Fontes, 2019), l'anthropologue baniwa Francineia Fontes revendique la définition des flûtes kowai en tant qu'animaux. Elle considère que le terme « flûtes sacrées » est une mauvaise traduction des anthropologues blancs spécialiste de la région et suggère les termes « groupe d'animaux sacrés vivants » au lieu de « flûtes » ou d'« instruments sacrés » en soulignant la relation d'appropriation entre les garçons initiés et ces animaux sacrés lors des rituels d'initiation. Nous reviendrons sur la question de la familiarisation des animaux dans le Chapitre 4.

actuels. L'aboutissement de ce cycle marque la fin de la présence et des actions directes des héros mythiques dans le monde actuel et permet leur départ vers les mondes célestes où ils ne communiquent avec les humains que par l'intermédiation des chamans ou des spécialistes rituels. Les rites d'initiation et la mise en place des pouvoirs créateurs des flûtes Kowai, d'une part, et la transmissions des chants et des incantations de protection, d'autre part, sont les principaux dons des démiurges aux humains. Ils permettent aussi leur reproduction en tant que groupes et leur protection contre les dangers que représentent des ennemis visibles et invisibles.

La plupart des Baniwa et des Koripako connaissent des versions plus ou moins simplifiées du récit qui décrit la sortie des êtres humains actuels des trous aux rapides à l'endroit appelé Hipana, au Rio Aiari<sup>76</sup>. L'ordre dans lequel s'effectue cette sortie ainsi que les groupes mentionnés varient selon l'appartenance clanique du narrateur et comprennent généralement les clans des personnes habitant des régions voisines ou des régions fréquentées et connues de la personne qui raconte. Cela indique que le but du récit n'est pas de décrire l'organisation sociale des Baniwa et des Koripako de façon générale et systématique en faisant état de tous les clans et toutes les phratries, mais plutôt d'organiser les relations entre les membres des villages proches ou entre des personnes connues à un moment donné de l'histoire. On peut ainsi imaginer qu'au fil du temps certains clans avant inconnus dans une région spécifique ont été incorporés dans les récits sur l'origine de l'humanité de la même façon que d'autres groupes ethniques proches comme les Cubeo et même les Blancs après la colonisation. Ces récits sont donc en constante évolution puisqu'ils digèrent des événements historiques importants pour les habitants de telle ou telle région.

Je présente ensuite un résumé du récit raconté par Roberto (clan Dzawinai), du village de Juivitera dans le moyen Içana. Il explique qu'après avoir créé le monde, les « maîtres de l'univers » (Hekoapi minali) – Ñapirikoli et ses frères – ont retiré les ancêtres de chaque « peuple » indigène de l'intérieur des trous que l'on voit aujourd'hui comme les pierres des rapides à Hipana, endroit proche du village appelé Uapuí Cachoeira au Rio Aiari. Il décrit cette naissance des humains depuis l'intérieur de trous comme un accouchement : « ils sont nés, apparus, de même que nous naissons de l'intérieur des corps de nos mères » ; « les trous étaient comme une femme en train d'accoucher ». En utilisant un bâton le frère cadet de Ñapirikoli était celui qui devait « remuer ce qu'il y avait à l'intérieur des trous de la même façon que l'on remue le contenu d'une marmite ». Quand les gens sortaient, ils n'avaient pas encore forme humaine et ils ressemblaient à des têtards de grenouille qui n'ont que des têtes et des queues. Ils développent ensuite des bras et des jambes pour enfin sortir de l'eau, complètement formés.

---

<sup>76</sup> Plusieurs versions du mythe d'origine des êtres humains ont été publiées par Rojas (1997), Wright (1999a), Raffo (2003) ; González-Ñáñez (2007) ; Vianna (2017), et commentées par d'autres spécialistes des Baniwa et des Koripako, à savoir Hill (1984b ; 1993a), Journet (1995), Wright (1998 ; 2013) et Xavier (2013).

Dès que qu'une personne apparaissait dans le trou le frère cadet appelait Ñapirikoli et ce dernier nommait et classait les personnes « comme dans une famille » composée de frères cadets et d'aînés. Cette nomination des « peuples » ou des clans est comparée par Roberto à un baptême où les noms des clans sont donnés à partir de noms d'animaux selon les signes qui apparaissaient quand un groupe de personnes sortait du trou : le clan Dzawinai (jaguar), par exemple, est nommé d'après la figure d'un jaguar qui était apparu au moment où le premier membre du clan sortait du trou. Ensuite Dzooli – l'autre frère de Ñapirikoli qui avait un grand cigare – souffle de la fumée de tabac sur les personnes en récitant des incantations « pour qu'elles se multiplient et ne disparaissent jamais ; pour qu'elles aient de l'intelligence pour apprendre à mémoriser les récits sans avoir besoin de les noter sur le papier ».

Les héros reproduisaient cette même procédure d'humanisation par nomination et soufflement de tabac en la complétant par la récitation de formules protectrices lorsqu'ils retiraient les ancêtres de tous les autres clans. Pour chaque groupe qui sortait un nouveau signe apparaissait. C'est ainsi que Ñapirikoli a nommé les Hohodene, le clan du tinamou (ou « inambu ») ; les Walipere-dakenai, le clan des Pleïades, « car ils étaient nombreux comme les étoiles » et dont l'animal associé est le tapir ; et d'autres peuples comme les Moliweni, les Awadzoronai, les Komada-minanai, les Kapitti-minanai, les Padzoaliéni, les Kadapolitana, les Walidzalinai, les Paratana, les Adzaneni, les Toke-dakenai et les Koitsi-dakenai.

Roberto explique que le type de relation établi par chaque groupe avec son animal éponyme est purement nominatif : il s'agit d'une espèce de surnom (« apelido » en portugais) de chaque groupe sans qu'il existe pour autant d'obligations ou de règles de comportement spécifiques envers l'animal emblème<sup>77</sup>. Nous sommes peut-être face à un cas d'hybridation entre les modes d'identification animiste, très diffusé parmi les populations amérindiennes des basses terres d'Amérique du Sud, et le mode d'identification totémiste caractéristique des populations aborigènes d'Australie<sup>78</sup>. Une

---

<sup>77</sup> Hill (1989) affirme qu'un poisson de la famille des anchois était tabou pour tous les membres d'un clan de haut statut de la phratrie Dzawinai « car c'est un de ses totems sacrés » (Hill, 1989 : 70). C'est la seule référence à un tabou de ce type dans la littérature sur les Baniwa et les Koripako. Pendant mon terrain je n'ai jamais entendu parler de tabous alimentaires liés aux animaux éponymes des clans, sauf dans des contextes de plaisanteries. Par exemple, quelques heures avant un repas communautaire au cours duquel de la viande de tapir devait être distribuée, un membre du clan Payoaliéni du village de Coraci (haut Içana), dont l'animal éponyme est le tapir, avait dit que les membres de son clan ne pouvaient pas en manger. Il m'a expliqué ensuite qu'il s'agissait d'une plaisanterie et que tous les membres du village en avaient mangé sans problème. Ce qui pourrait vouloir dire que cette pratique existait dans le passé.

<sup>78</sup> La dimension normative des mythologies baniwa et koripako, qui sont centrées sur l'origine de tous les êtres et les éléments du paysage créés par les demiurges, et sur la division des êtres humains en clans associés à des animaux éponymes, rappelle les mythologies de certains peuples totémistes. En revanche, les mythologies typiquement animistes montrent une dimension plus pragmatique et processuelle du cosmos centrée sur les rituels plutôt que sur la cosmogonie. Dans les cas des Baniwa et des Koripako, les récits sur la formation du cosmos et sur l'origine des clans présentent des traits totémistes, alors que les récits sur les dangers des *yóopinai* et des maîtres des animaux sont plus proches des récits typiquement animistes. Sur l'hybridation entre collectifs animistes et totémistes, voir le cours de Philippe Descola (année 2017-2018), disponible en ligne sur : <https://www.college-de-france.fr/site/philippe-descola/course-2017-2018.htm> (consulté le 31/01/2018).

recherche récente (Vianna, 2017) sur les rapports entre mythe et parenté chez les Baniwa suggère l'existence de relations à la fois classificatoires et métonymiques/métamorphiques entre les membres des clans et leurs animaux éponymes. Néanmoins d'autres données empiriques sont encore nécessaires pour rendre plus claires les interprétations sur ce sujet.

Après avoir sorti les ancêtres des humains actuels des trous à Hipana, Ñapirikoli les emmène à un endroit situé en aval du Rio Aiari où se trouve actuellement le village d'Araripirá sur une large prairie dépourvue de végétation. Là-bas, les Hekoapi minali [Ñapirikoli et ses frères] expliquent aux humains comment ils devront vivre et les organisent en deux files :

Ñapirikoli a organisé les gens en deux files dans lesquelles chaque paire de personnes appartenait à des ethnies différentes. Il a fait cela afin de leur apprendre avec quelles ethnies les personnes pouvaient se marier. Une file était constituée de cousins qui étaient comme des frères, et l'autre file était formée par leurs beaux-frères [potentiels] qui étaient également des cousins et des frères entre eux, tous divisés en frères aînés et cadets. Ñapirikoli a commencé par citer les noms des ethnies de chaque file. En ce qui concerne l'ethnie Dzawinai, les cousins et les frères étaient les Talidza, les Hohodene, les Komada-minanai, les Walidzanai, les Dzawi-dakenai, les Toke-dakenai, les Paratana, les Adzaneni et d'autres. Ils sont des parents des Dzawinai qui ne peuvent pas se marier entre eux car Dieu, Hekoapi minali [Ñapirikoli], a dit aux ethnies de la même file de ne pas se mélanger car ils sont tous des frères des Dzawinai. Ensuite Ñapirikoli a cité les noms des ethnies de l'autre file composée de leurs beaux-frères : les Walipere-dakenai, les Padzoalieni, les Tomieni et d'autres. Il leur a dit : « C'est avec les personnes de ces ethnies qui vous pourrez vous marier et ils pourront se marier avec vous, mais vous ne pourrez pas vous marier avec les personnes de votre propre file » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 01/04/2015).

Ñapirikoli définit ainsi les règles d'exogamie concernant la fratrie qui dans le discours de Roberto font référence à sa propre phratrie (Dzawinai) et soulignent notamment les « ethnies » ou les clans avec lesquels le mariage est interdit, puisque tous les autres groupes existants – même ceux qui ne sont pas cités dans le récit de la création de l'humanité – peuvent être des affins potentiels. Les membres des groupes étrangers au récit peuvent se marier avec les membres des clans Baniwa et Koripako dès qu'ils sont convenablement humanisés à partir de leur adhésion à des comportements et à un mode de vie considérés adéquats aux humains. Après leur avoir appris les règles d'exogamie Ñapirikoli distribue le territoire aux différents groupes :

Ensuite Ñapirikoli définit quelle partie de la rivière et du monde chaque groupe devrait occuper. Comme les Dzawinai et leurs parents étaient très nombreux à l'époque ils reçoivent une grande quantité de terres lesquelles s'étendent de l'embouchure de l'Aiari jusqu'à la région en amont de l'actuel village de São José [dans le moyen Içana]. Ils partagent ce territoire avec leurs frères cadets, les Koitsi-dakenai, et avec les Kadapolitana qui étaient des frères mais qui se sont transformés récemment en beaux-frères car ils n'ont pas respecté les règles dans le passé. La région de l'« igarapé » Tucandira, au Rio Cuiari appartient aux Moliweni qui sont eux aussi des parents proches des Dzawinai. Ces groupes d'ancêtres se sont rassemblés pour construire un *iarodatti*, appelé Dzaimarone, dans une colline de pierres à la

source du Rio Cuiari en Colombie – un endroit où leurs âmes vont après leur mort et que les « pajés » (les chamans) peuvent visiter. C’est un endroit sacré où se trouvent les âmes des Dzawinai et de tous leurs cousins, de leurs frères aînés et cadets. Ces premiers ancêtres étaient des personnes comme nous mais plus puissantes, des savants, un peu comme les apôtres de Jésus qui faisaient des miracles. Ils ont construit aussi un autre *iarodatti* dans une colline ici à Juivitera, appelé Paitsipana, où nous allons après la mort. Le territoire traditionnel des beaux-frères, des Walipere-dakenai, est l’« igarapé » Pamáali [dans le moyen Içana], où il y a de très bonnes terres pour l’agriculture, très fertiles ; c’est pourquoi ils étaient riches et nombreux. Chaque groupe est parti vivre dans le territoire indiqué par le créateur, territoire dont ils ne dépassaient pas les limites afin d’éviter des conflits. Les anciens vivaient comme ça, tranquilles, sans préoccupations ni perturbations. Ils faisaient des guerres entre eux, certes, mais ce n’était pas à cause de la terre puisque tout était bien réparti, bien organisé. Les autres groupes ont aussi leurs maisons des morts, les *iarodatti*<sup>79</sup> : celle des Walipere-dakenai s’appelle Heemapana et se trouve sur l’« igarapé » Pamáali (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 01/04/2015).

Dans le récit raconté par Roberto il est intéressant de noter une différence par rapport à la littérature sur les Baniwa qui définit les Walipere-dakenai, les Dzawinai et les Hohodene comme les principales phratries du côté brésilien de la frontière. Le récit de Roberto souligne non pas une division en trois phratries principales, mais une division entre consanguins (*kitsienaipe*) d’et affins (*rimattana*) par rapport à une phatrie de référence<sup>80</sup>. Selon cette logique, les consanguins sont décrits comme des groupes de « parents », « cousins » ou « frères » alors que les groupes d’affins sont décrits comme des « beaux-frères » potentiels ou ceux avec qui on a le droit de se marier. Le discours de Roberto indique cependant que des anciens « frères » peuvent devenir des « beaux-frères » même si la base mythique de l’interdiction du mariage au sein des clans apparentés reste opérante.

Une autre version du récit d’origine des êtres humains racontée par Armando (clan Hohodene) du village de Santa Marta au moyen Içana apporte des éléments différents en ajoutant la distribution de plantes puissantes, notamment le tabac, en tant qu’élément parallèle à la définition des règles de mariage et à la distribution du territoire parmi les groupes humains. L’usage du tabac est important dans la définition de l’humanité car c’est grâce à lui que les spécialistes peuvent effectuer les incantations de protection de la nourriture et guérir les maladies afin de faire face à la vengeance des maîtres des animaux :

Maintenant je vais raconter l’histoire sur notre origine, celle des êtres humains. [...] Quand nous sortions des trous [à Hipana] Ñapirikoli nous a mis en différentes files. Quand une personne sortait elle était lavée pendant qu’il [probablement Dzooli] réalisait des incantations. C’était très tôt le matin quand nous sommes sortis voir le monde. À l’endroit de l’origine il y

---

<sup>79</sup> Certains informateurs citent un *iarodatti* où vont les âmes des morts de la phatrie Hohodene, appelé Potopana et localisé à la source de l’« igarapé » Uaraná dans la région du Rio Aiari.

<sup>80</sup> Pour plus d’informations sur les termes et les relations de parenté, voir Journet (1995) et Vianna (2017).



avait trois *kalidzamai* [nourriture rituelle] et un *kaapi*<sup>81</sup> [boisson hallucinogène]. Il y avait aussi une seule plante de tabac mais elle avait plusieurs rameaux. Ils ont fini de prononcer les incantations et ils ont donné origine aux premiers esclaves qui avaient pour fonction de laver les gens. C'était leur fonction déterminée par le créateur de laver les chefs, appelés *eenawinai*. Notre origine a été comme ça. Après les incantations les gens ont été lavés aux endroits appelés Makaloadao et Heridawa. On finissait de nous laver et ensuite on nous emmenait boire du *kaapi* avant de manger le *kalidzamai* et de nous fouetter avec le *kadapo* [fouet rituel]. Quand les gens ont terminé de boire du *kaapi* il [Ñapirikoli] les a répartis un par un selon leurs clans : les premiers à se séparer ont été les Hohodene, puis les Walipere-dakenai, puis les Toke-dakenai, puis les Dzawinai. Quand il a vu qu'il n'y avait qu'un groupe d'Hohodene il a séparé les Adzanene, les Talidza, les Deekaitairi qui sont nos parents [parents du clan Hohodene auquel appartient le narrateur]. Enfin il a séparé les Komada-minanai qui sont aussi nos parents. En dernier il a séparé les Moliweni, raison par laquelle ils sont nos frères cadets. C'est comme ça que tout a commencé. Cela étant fait il a séparé les autres peuples : les Tukano, les Poiñainai et les autres. Il les a organisés dans une file : les Tukano, les Kophe iminali et les autres avec tous leurs esclaves. En dernier il a séparé les Baré puis ceux que l'on appelle Tupi, qui parlent Nheengatu [langue générale], puis les Eenhe qui parlent une langue proche de la nôtre. Ensuite il a séparé les Blancs : d'abord les blancs, puis les noirs, puis les plus blancs encore, qui sont actuellement les chefs de tous les Blancs. Je crois qu'ils s'appellent les Américains (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

C'est comme ça que tout a commencé. Après, quand tous les clans ont été séparés il [Ñapirikoli] a sorti du tabac dont le nom était *dzeemaapo*. Il s'est mis debout, a sorti son tabac, l'a allumé et a soufflé de la fumée sur la surface de la terre. Il a soufflé ensuite sur les restes de tabac brûlés qui étaient par terre, qui sont les semences de tabac. Puisque ce sont des semences, quand il les a soufflées elles se sont envolées vers le ciel – en fait on les voit comme des cendres mais ce sont des semences de tabac. Elles se sont toutes envolées vers le ciel et à ce moment-là le ciel a commencé à augmenter de taille et nous [les humains] avons aussi été dispersés dans tous les coins du monde. C'est comme ça que nous nous sommes dispersés par les cendres du tabac. C'est ainsi que le monde a augmenté de taille. Des cendres de tabac qui flottaient dans le ciel sont tombées sur des sols sableux, sur des sols inondables (« igapós ») au bord de la rivière ; d'autres sont tombées au bord des jardins, d'autres sur des villages, et elles [les cendres] se sont transformées en plantes cultivées : *kapoliro*, *wheero*, *ttiripida*<sup>82</sup>, entre autres. À l'intérieur des cendres il y avait des semences de *kaapi*, des semences de tabac, des semences de plantes médicinales et d'autres plantes aussi. Elles se sont multipliées à travers les semences de tabac qu'il a soufflées et qui sont tombées sur différents endroits du monde. Pourquoi Ñapirikoli a-t-il augmenté la taille du monde ? Parce que si le monde restait petit il serait trop dangereux pour les êtres qui y vivent. Il a dispersé tous les êtres dangereux, carnivores, et d'autres. C'est la raison pour laquelle ces êtres dangereux de l'eau et de la terre vivent loin de nous aujourd'hui alors que nous vivons au centre du monde

<sup>81</sup> *Kaapi* est le nom d'une liane (*Banisteriopsis caapi*) utilisée dans la préparation d'un breuvage hallucinogène populairement connue sous le nom d'« ayahuasca », que les Baniwa et les Koripako ne consomment plus aujourd'hui. Dans le passé, la consommation du *kaapi* par les chamans leur permettait de communiquer avec les morts (Wright, 2014a : 210) et était associée à des pratiques guerrières (Wright, 1998 : 124).

<sup>82</sup> *Kapoliro*, ou « piripiriaca » (en portugais) est une plante cultivée dont les racines sont utilisées contre les morsures de serpent et certaines maladies. *Wheero*, ou « tinhorão » est une plante médicinale de la famille des Aracées. *Ttiripida*, ou « japana » (*Eupatorium ayapana*) est elle aussi une plante médicinale cultivée.



où il n'y a pas beaucoup de poissons et d'animaux. Je vous fait ainsi apprendre sur l'origine (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

Il est intéressant de noter que les récits sur l'origine de l'humanité expliquent à la fois l'origine des différents clans, phratries et peuples, accompagnée des règles d'exogamie, et l'association des groupes humains à des territoires, à des types de flûtes Kowai, à des animaux éponymes, à des destinations post-mortem, à des savoirs chamaniques et aussi à des types de plantes médicinales et de tabac spécifiques à chaque clan ou phratrie. L'épisode de l'origine des *walimanai* ne décrit donc pas simplement la création des ancêtres des humains actuels – il s'agit surtout de la création d'agrégats ou de collectifs composés d'humains et de non-humains, fait qui nous invite à repenser les catégories sociales classiques utilisées par les anthropologues, notamment celle de clan :

Par exemple lorsqu'on regarde en quoi consiste en réalité ce que les anthropologues appellent un clan, ou tout autre groupe de filiation de même nature, on s'aperçoit que ce n'est pas seulement un ensemble d'humains issus d'un ancêtre commun, comme le veut la définition classique. Car dans le clan, ou le lignage, ou le *calpulli*, ou le groupe totémique, ou même la gens romaine, il y a beaucoup plus que des hommes, des femmes et des enfants ; il y a aussi des animaux, des plantes, des territoires, des divinités, des esprits, des sanctuaires, des agents pathogènes, des savoirs et des savoir-faire, et mille autres choses encore nécessaires à la vie (Descola, 2014 : 348).

Dans son analyse de l'organisation sociale des Koripako en Colombie, Journet (1995) définit les clans (*inaikika*) comme des ensembles de parents qui, bien que souvent dispersés, revendiquent un emblème commun et sont liés par un territoire d'origine. Ces emblèmes sont des animaux ancêtres (*hweriki*, mot dérivé de *-hweri*, grand-père) avec lesquels aucune relation spécifique n'existe dans la vie quotidienne. La présence des animaux-ancêtres apparaît surtout dans le rituel de Kowai où les différents types de flûtes et de trompes figurent ses ossements : parmi eux quelques-uns sont particuliers au clan ou à un ensemble de clans, et l'un d'entre eux figure le *hweriki* qui est plus directement en rapport avec la communauté du rituel. Selon Journet, chaque clan possède deux à trois instruments particuliers qui sont leurs *hweriki*, lesquels se distinguent par leur taille, leurs décorations et leurs mélodies.

Un autre attribut des clans qui n'apparaît pas dans les versions des récits transcrites ci-dessus sont les noms personnels transmis de grand-père paternel à petit-fils quelques jours après la naissance du bébé. D'après Journet (1995), les individus possèdent en général trois noms : un surnom d'enfant utilisé par les familiers, un prénom chrétien d'usage courant et un nom personnel jamais utilisé en adresse et rarement mentionné en référence. Ce troisième nom est aussi un attribut des clans, du moins en ce qui concerne les hommes – puisque les noms des filles sont donnés, selon l'auteur, par leurs grand-mères qui appartiennent nécessairement à un clan différent. Certains de ces noms

masculins dérivent des animaux-ancêtres ou sont en rapport métonymique avec eux ; ils sont également répartis entre des noms « aînés » réservés et des noms « cadets » beaucoup plus répandus.

Enfin quelques attributs rituels sont considérés comme distinctifs des clans : les *iarodatti*, ou maisons des âmes des morts, mais aussi certains types de piment, de tabac et certaines formules incantatoires (*ñapakatti*) récitées lors de rites individuels ou collectifs. Alors que le récit de Roberto souligne l'existence des *iarodatti*, le récit d'Armando fait référence à la distribution des semences de tabac dans différents endroits du monde comme un évènement parallèle à la distribution des clans sur le territoire, sans donner de détails en ce qui concerne la correspondance entre les types de tabac et les différents clans.

Le travail de Journet (1995) confirme ces données : selon l'auteur, chaque clan koripako est réputé posséder deux ou trois variétés de tabac qui lui sont propres et qui, selon les mythes, viennent également d'un ancêtre-animal particulier par l'intermédiaire de Ñapirikoli. Le même type de distribution existerait par rapport à certaines espèces de piment et à des formules incantatoires particulières aux clans et utilisées dans les rituels. La version du mythe recueillie par Wright explicite ce point :

Nhãpirikuli a pris du tabac et a soufflé de la fumée sur nos têtes. Nhãpirikuli a soufflé une deuxième fois sur nos nombrils. Il nous a donné nos choses, toutes nos choses. Il nous a donné du tabac [au clan Walipere-dakenai qui est le clan du narrateur] : du tabac *kathímali*, du tabac *putsuanali* et du tabac *maapanali*. Il nous a donné du piment [au clan Walipere-dakenai] : du piment *dzuuli danafia*, du piment *dzuuli waako*, du piment *pamalefia*, du piment *panumali*, du piment *maahledua*, ainsi est le nom de notre grand-mère, la femme. Nhãpirikuli nous a donné du piment, le compagnon du tabac<sup>83</sup> (Wright, 1999a : 86).

La définition du clan tirée de ces récits englobe beaucoup plus que les ancêtres humains d'un certain groupe et dépasse les définitions classiques du clan ou de la phratrie dans la littérature sur les Baniwa et les Koripako. Même si des éléments non-humains de ces collectifs sont toujours plus ou moins présents dans les récits mythiques transcrits dans les travaux de plusieurs anthropologues, les analyses de la structure sociale et de la parenté ont tendance à mettre les non-humains au deuxième plan. En ce sens la définition du clan la plus inclusive que l'on trouve dans la littérature sur la région est à mon avis, et ce n'est pas un hasard, celle formulée par Rojas (1997), un auteur d'origine indigène :

*Inaiki* = La « branche de personnes », les clans curripaco. Chaque *inaiki* se distingue par son ancêtre ou emblème, son lieu de naissance, sa position dans la hiérarchie sociale, son territoire, son patrimoine cérémoniel et par un patrimoine de noms personnels. Chaque clan possède

---

<sup>83</sup> Le piment est le compagnon du tabac au sens où tous deux sont essentiels pendant la récitation des incantations sur la nourriture rituelle, *kalidzamai*, aux moments clés du cycle de vie. Cette question sera abordée plus en détail dans le Chapitre 7.

également un endroit propre où vont les âmes de ses morts, un *yarudati* comme Tarapapina, le *yarudati* des Ayanen, les gens du clan tatou (Rojas, 1997 : 35).

Rojas (1997) établit également un lien entre les Pakalinai, « les gens de la terre » exterminés par les Yóopinai au début de l'histoire du cosmos, et les humains actuels qui seraient leurs descendants. Les guerres entre ces deux tribus aux temps primordiaux se répliquent lors des vengeances de Ñapirikoli contre les maîtres des Yóopinai – comme les Éenonai et les Omawalinai – et perdurent encore aujourd'hui bien que sous une forme plus indirecte et médiatisée lors de la chasse et de la pêche. Comme on le verra dans les chapitres suivants, dans les conflits actuels les humains se battent contre des ennemis dont la forme humaine est invisible à leurs yeux puisqu'ils vivent soit dans le monde inaccessible du fond des eaux, soit dans le monde souterrain des *iarodatti*.

Selon la version de Rojas (1997) – assez différente des versions des mythes recueillis par les membres des clans qui existent au Brésil – les âmes des premiers habitants de la terre, les Pakalinai, sont à l'origine des humains actuels. Exterminés par les *yóopinai*, ils sont gardés au fond des eaux par un anaconda-scorpion dont le corps possède des trous<sup>84</sup> d'où sortent les humains :

Le serpent à sept têtes, Kjewidipam, a été destiné, sous la forme d'un anaconda, à manger des gens. (...) De cet anaconda, Ñapirikuli, celui né de l'os, a sorti les gens de la terre [« la gente de barro »], les humains. Quand l'anaconda tombe dans un lac il se transforme en poisson-chat [« bagre »]. Un jour Miyaka l'a transformé en scorpion et l'a laissé au fond de la mer. Quand les Yupinai ont exterminé les Pakálinai il a recueilli leurs esprits qui étaient arrosés au fond de la mer et les a conservés pendant vingt-cinq ans. Mais des écailles commençaient à apparaître sur les esprits et ils allaient se transformer en poissons ; dès qu'il [Ñapirikuli] les a sortis de l'eau il les a répartis sur la terre. C'est pour cette raison qu'il s'appelle aussi Yalewali, le bateau-scorpion (Rojas, 1997 : 159).

Le scorpion Yalewali réunit les esprits des gens de la terre, Pakálinai, pour la nouvelle ère. Pour leur naissance dans la nouvelle ère, Kupjipan, le ruisseau liane « mamure » [ou liane « titica »], et Jípana, le nombril du monde, sont les endroits où ils sont nés. (...) Yalewali, le serpent scorpion à sept têtes, emmène les esprits des gens de la terre, Pakálinai. C'est lui qui possède le Kuaru<sup>85</sup> de chaque être, de chaque chose, les Kuaru sont aussi les trous d'où sont sortis les clans. À Kupjipan, au Rio Içana, il y a trois trous par où Ñapirikuli et les autres ont vu passer Yalewali, la tête est passée près de Jípana. Sous la forme d'un colibri, *pimi*, Ñapirikuli va jusqu'à Jípana et regarde à travers les trous par lesquels vont sortir les gens. Ce sont trois trous (...) d'où nous sommes sortis de l'intérieur de l'eau<sup>86</sup>. Plus bas, à Dupajlipan,

---

<sup>84</sup> Dans d'autres versions, ces trous sont décrits comme des « marmites » ou des « pots d'argile » (Raffo, 2003 : 95). D'autres types de récipients et d'ustensiles culinaires figurent dans certains mythes comme des lieux de transformation. Nous traiterons plus en détails les ustensiles culinaires et leurs fonctions transformatives dans le Chapitre 7.

<sup>85</sup> Rojas traduit le mot *kuaru* par « esprits tutélaires des êtres humains, représentés comme des pétroglyphes géométriques » (Rojas, 1997 : 47).

<sup>86</sup> Par conséquent, selon Divino da Silva, l'informateur de Rojas, ce n'est pas juste l'ordre de sortie des groupes qui varie, c'est aussi leurs lieux de naissance : « à Jípana sont nés les Walipere-dakenai, les Tuke, les Kumadamnanai et les Adzanen, et à Kufaipan, au Rio Içana, sont nés les Kapitiminanai, les Padzualieni, les Tuwiridakenai, les

ruisseau « Araripirá », nom d'une espèce de hareng, sont sortis les Blancs, les petits-enfants du palmier « moriche » [ou « buriti »]. (...) Le jaguar Kuwai, Yawika Kuwai, est celui qui donne le savoir aux Blancs. (...) C'est ainsi le début de tous les lignages. De là ils se sont répandus partout dans le monde. Ils ont séparé les Blancs des Indiens. Ils ont fait deux groupes. Seulement quatre lignages possèdent du tabac. Cela étant, ils font de Yalawali une constellation (Rojas, 1997 : 205-207).

Parallèlement à l'inclusion d'êtres non-humains dans la définition des clans cette inclusion de peuples qui parlent des langues différentes, et même de Blancs (Portugais, Espagnols et Américains) dans les récits d'origine de l'humanité, peut paraître surprenante. Dans un livre très inspirant, Praet (2013) écrit que contrairement à la plupart des analyses sur les sociétés animistes – qui prête une âme et des caractéristiques humaines à des animaux, à des plantes et à des esprits –, c'est au contraire la restriction de l'humanité et son instabilité inhérentes qui caractérisent ce type de société. Alors que les peuples autochtones relativement isolés se considèrent souvent comme « les vrais humains » par opposition aux peuples étrangers, aux tribus d'animaux ou à d'autres entités, le contexte régional du Haut Rio Negro présente une situation particulière d'échanges entre groupes parlant des langues différentes, des groupes « humanisés » et inclus dans des systèmes de parenté et d'échange plus amples, et par conséquent dans les mythes qui les organisent.

Dans le cas des Baniwa et des Koripako, les différents clans à l'origine de l'humanité sont décrits comme des groupes distincts parlant la même langue, auxquels sont parfois ajoutés d'autres groupes dont les langues sont différentes mais mutuellement compréhensibles, et parfois aussi des groupes parlant des langues complètement différentes. Cette inclusion a créé des différences internes ou des gradations dans le récit d'origine de l'humanité. D'un côté, on a des clans hiérarchiquement différenciés au sein d'une même phratrie (des frères aînés et des frères cadets) et des phratries égales entre elles en termes de statut. De l'autre, on a des groupes qui possèdent des « noms-esprits » puissants qui sont invoqués lors des rituels de naissance et d'initiation. À la différence entre les corps humains et les corps non-humains s'en ajoute donc une autre, celle entre des « âmes » plus ou moins puissantes selon les noms-esprits qu'elles sont censées posséder. Les Baniwa et Koripako auraient ainsi des noms puissants alors que d'autres clans comme les Cubeo, les Tariano et les Blancs n'auraient que peu ou pas de noms :

Dans les récits, les hommes blancs (*yarinárinai*) se distinguent nettement des peuples indigènes (*hwá nawíki*, ou « nous les êtres humains ») (...). Ayant reçu un seul nom-esprit du tabac, les hommes blancs sont mis de côté par Iñapiríkuli qui promet de donner à leurs sibs

---

Wadzulidakenai, les Kadapuliri, les Muliwen, les Mawetana et leur chef est Jeeri. Les Dzawinai sont nés dans le moyen Içana, leur chef était Juitiwanakale, un chaman transformé en tigre » (Rojas, 1997 : 210).

[clans] des noms-esprits (*nanaikika*) puissants plus tard. (...) Le récit continue de cette façon en ce qui concerne les autres phratries Wakuénai qui habitent les territoires fluviaux le long des rivières Içana et Guainía et de leurs affluents. Après avoir nommé tous ces peuples, le récit continue comme une « recherche » de noms puissants pour les sibs qui comprennent les Tariano, les Cubeo et les Uanano. (...) Ces trois groupes sont à la fois inclus et exclus de manière ambiguë de la catégorie des *hwá nawíki* qui sont des êtres pleinement humains. En raison de leur proximité historique et géographique avec les phratries Wakuénai du haut Içana et du Guainía, les Cubeo reçoivent quatre noms différents. (...) Les Uanano sont regroupés en un seul nom. (...) Ayant terminé la « recherche » des noms-esprits ancestraux et des esprits du tabac, Iñápirrikuli revient aux Blancs, les premiers à être créés. (...) Les hommes blancs ont été trompés car ils sont à la fois inclus comme les premiers-nés, les plus puissants, mais ils sont également trop nombreux pour avoir des noms de sibs puissants. (...) Les hommes blancs n'ont pas de noms ancestraux puissants, ils sont donc incapables de participer pleinement à la construction d'une véritable histoire sociale (Hill, 1993 : 35-38).

D'autres groupes qui habitent la région, classés en tant que *maakunai* – peuples relativement nomades qui habitent les rivières Papuri et Tiquié avec lesquels les Baniwa et les Koripako ont peu de contacts de nos jours – ne sont même pas inclus dans le récit d'origine de l'humanité. Selon Journet (1995 : 83), les Koripako de Colombie décrivent les *maakunai* comme des gens qui vivent dispersés dans la forêt sans véritables villages ni maisons. Ils seraient incapables de vivre en communauté et en bonne intelligence car ils ne respectent pas les chefs, sont hostiles aux étrangers et de plus sont pauvres puisqu'ils manquent de manioc, d'outils, de sel, car ils craignent les Blancs et ignorent les règles élémentaires du commerce. En outre ils seraient incestueux car ils épousent leurs sœurs classificatoires et résident couramment avec leurs beaux-frères. Ils n'auraient également que des rituels caricaturaux : même s'ils possèdent des instruments et des flûtes Kowai ils n'observent pas les interdits attachés à leur usage et n'ont pas de cérémonies spécifiques pour l'initiation des hommes. Finalement, on dit que chez les *maakunai* le rôle du père est faible – caractéristique attribuée également à certaines espèces animales comme synonyme d'absence de culture.

Sur mon terrain, j'ai observé à plusieurs reprises des mères qui reprochaient à leurs enfants un mauvais comportement et un manque d'hygiène en les appelant « maku ». En dépit des gradations et des différences entre les groupes compris dans la catégorie des humains, le récit d'origine décrit ces groupes comme des unités équivalentes et comparables. La grande différence est donc ailleurs : entre les humains (*inaiki* ou *newiki*) et les Autres (animaux, êtres invisibles et *maakunai*). À partir de la description des comportements des *maakunai*, qui peuvent aussi s'appliquer au comportement des animaux et de leurs versions invisibles (*yóopinai*), on observe par opposition ce qui définit la vraie humanité : l'exogamie, la présence du rôle fort du père et du chef, l'organisation des communautés en villages dont les maisons sont propres et bien construites, où les personnes s'entendent bien les unes avec les autres ; la pratique des rituels d'initiation et le respect des interdictions qui les

accompagnent, l'hospitalité envers les étrangers, l'hygiène du corps, la culture du manioc et le recours à des outils et à de techniques culinaires appropriés.

Cette définition de ce qui est humain ne s'étend ni à tous les peuples classés comme humains par la biologie occidentale, ni aux tribus-espèces de non-humains même si ce sont tous des êtres animés censés avoir les mêmes capacités cognitives et émotionnelles que les « vrais humains ». La qualité d'humain – comme le montrent les travaux de Vilaça (2005), Praet (2013) et d'autres auteurs – n'est pas stable et peut changer dès lors que les modes de vie et les comportements considérés adéquats cessent d'être respectés. À l'inverse, des êtres considérés comme non-humains – les animaux, les êtres invisibles, mais aussi des peuples comme les *maakunai* – peuvent être humanisés et changer de statut dans la mesure où leurs comportements se modifient et ressemblent à ceux des vrais humains. Plus qu'une opposition nette entre humains et non-humains, on observe une gradation entre des gens considérés plus ou moins sauvages ou civilisés selon un idéal de référence qui, dans notre cas, est celui que formulent les Baniwa et les Koripako. En ce sens, et comme l'affirme Praet :

[Dans l'animisme] ce qui importe est la forme (*shape*), non la nature intrinsèque. Cela confirme ce que de nombreux spécialistes de l'Amérique du Sud ont noté il y a longtemps : l'apparence en tant que telle est trompeuse et le vrai caractère de n'importe quelle entité ne transpire que quand on observe attentivement son comportement (Praet, 2013 : 45).

Dans ce chapitre, nous avons retracé l'histoire du cosmos Baniwa en attirant l'attention sur des événements importants pour comprendre les relations entre les humains et les non-humains. Pour ce faire, nous avons ordonné des récits hétérogènes en essayant de suivre une séquence logique que nous ont indiquée des pistes fournies par le discours des narrateurs indigènes. Malgré son caractère artificiel, cette séquence nous a permis de noter des continuités entre les récits, notamment en ce qui concerne les relations d'opposition et de conflit entre les héros créateurs des humains, d'un côté, et les tribus des ancêtres des animaux et des poissons, de l'autre – prédatrices mutuelles originelles des temps primordiaux et qui perdure jusqu'à nos jours.

Les récits sur la vengeance de Ñapirikoli contre les maîtres des animaux montrent l'empoisonnement comme la forme d'agression par excellence entre des ennemis souvent liés par des rapports d'affinité. Ces rapports sont ambigus puisqu'ils permettent à la fois l'obtention des éléments essentiels pour la vie des humains dans l'actualité – la nuit, le feu, les outils, les animaux et les poissons qu'on consomme en tant d'aliments – mais aussi des éléments considérés négatifs comme les serpents et les animaux venimeux, les tromperies entre mari et femme, et même la mort. La formation du mode de vie adéquat pour les humains se complète dans le cycle des récits sur la naissance, la vie et la mort de Kowai, l'être responsable de l'introduction des processus

physiologiques : la différence sexuelle, l'accouchement et la croissance du corps liés à la fertilité du sol et aux fruits sylvestres (*cf.* Chapitre 5).

À partir des sons puissants émis par son corps, Kowai donne naissance aux premiers animaux, poissons et oiseaux. Mais le pouvoir de donner la vie est inséparable du pouvoir de l'enlever : c'est ce que montre l'origine du premier rituel d'initiation dans lequel Kowai, qui crée les espèces d'animaux comestibles, empêche leur consommation pendant le jeûne qui précède le rituel. La mort de Kowai par le feu montre ses forces créatrices – capables de développer le corps des humains et de reproduire les plantes et les animaux –, mais aussi son côté destructeur par l'apparition des maladies, des *yóopinai*, du poison et de la sorcellerie. Les cendres de son corps sont à la fois des poisons qui tuent les humains et des instruments de musique qui sont fondamentaux pour la reproduction des clans patrilinéaires lors des rituels d'initiation – éléments qui permettent le développement de leur vie sociale en tant que véritables êtres humains.

L'épisode du vol des flûtes représente la lutte entre les hommes et les femmes pour l'obtention du pouvoir de reproduction des nouvelles générations à travers la transmission des âmes-cœurs (*ikaoletti*) des ancêtres aux descendants. Dans la notion qu'on les Baniwa de la conception, c'est le sperme (*likai*, ou force vitale) du père qui est responsable de la transmission de l'âme-cœur, tandis que la mère contribuerait à la production du sang et du corps des enfants à partir des relations sexuelles (Wright, 2013 : 238). L'histoire de Kowai montre ainsi comment la force vitale patrilinéaire est incorporée dans les flûtes et reproduite au fil du temps. Le vol des flûtes par les femmes montre leur capacité de production de la vie sans pour autant produire de descendance, ce qui s'exprime aujourd'hui lors de l'initiation des femmes : elles sont incluses dans l'espace social des membres adultes du village et simultanément exclues de cet espace pour devenir des mères et des épouses dans le village de leurs maris selon la règle de résidence patrilocale.

Bien que privées du pouvoir de produire des descendants de leur propre clan, les femmes sont fondamentales dans la production des relations avec l'altérité : le sang d'Amaro ouvre le cours des rivières ; la fuite des femmes en possession des flûtes augmente la taille du monde ; ce sont aussi les femmes qui créent le monde souterrain des *iarodatti* occupé plus tard par les *yóopinai* et les âmes des morts. À la fin de la lutte contre l'armée de Ñapirikoli, des femmes sont projetées aux quatre coins du monde où elles deviennent les mères des autres peuples et des Blancs, raison pour laquelle elles sont aujourd'hui associées à la chaleur des machines et aux outils en métal. Dans le monde actuel, les femmes sont les intermédiaires dans les relations avec les affins puisqu'elles sont aussi des « *others inside* » et des « *insiders outside* » (Wright, 2013 : 290). Cette position médiatrice des femmes est comparable à celle des chamans qui sont les intermédiaires entre les humains et les êtres qui habitent les mondes célestes et souterrains.

Après avoir sorti la nouvelle génération d'humains des trous aux rapides d'Hipana, Ñapirikoli montre aux hommes comment fabriquer et jouer les flûtes Kowai lors des rituels d'initiation masculine. Il explique aux humains les règles d'exogamie, leur apprend les incantations rituelles et distribue du piment et du tabac pour qu'ils puissent se protéger des agressions des ennemis qu'ils soient humains ou non-humains. Quand le monde actuel est finalement prêt à être habité par les humains, Ñapirikoli part définitivement vivre dans le « paradis céleste » ou *likáremi* (Hill, 1993 : 72), le lieu où la lumière du soleil est éternelle comme dans les temps primordiaux.

Après le départ définitif de Kowai et de Ñapirikoli dans le ciel, le mouvement de séparation entre le monde ou espace-temps des origines et le monde actuel habité par les humains se complète. La communication directe et contrôlée entre les humains et les héros mythiques – et entre les êtres qui habitent dans les différentes couches du monde céleste et du monde souterrain – devient possible grâce aux chamans et par l'intermédiation des incantations. Les différents mondes ne peuvent plus se mélanger et les êtres primordiaux restent immortels dans le monde d'avant : « C'est comme si les deux mondes existaient éternellement l'un à côté de l'autre, Avant et Maintenant » (Wright, 2013 : 145).

Les nouveaux problèmes posés aux humains en raison de cette coupure de communication entre le monde des héros mythiques d'un côté et le monde des *yóopinai* de l'autre fera l'objet des prochains chapitres, dans lesquels j'analyserai les relations entre les humains et les animaux (et leurs maîtres) dans le monde d'aujourd'hui, notamment dans le contexte des activités de chasse et de pêche lors desquelles l'humanité du chasseur ou du pêcheur court toujours un risque. Marquées par la prédation, ces relations hostiles sont à la source de maladies et de certains types de sorcellerie et d'empoisonnement associés à la désobéissance et à la transgression de comportements considérés typiquement humains.



## - CHAPITRE 2 -

### POISSONS, GIBIER, *YÓOPINAI*

#### **Introduction**

Dans le chapitre précédent nous avons étudié les fondements mythiques des conflits entre Ñapirikoli et les gens-animaux ainsi que les événements responsables de l'exil de ces derniers dans les mondes souterrain et subaquatique. Une nouvelle période de l'histoire du cosmos commence avec la sortie de la nouvelle génération d'humains des trous dans les rapides à Hipana. La fondation des clans et des règles d'exogamie, la distribution des territoires, des plantes puissantes et des noms, et la transmission du savoir rituel des héros créateurs aux humains marquent la séparation définitive entre notre monde-perspective et les mondes occupés par les maîtres des animaux et des poissons. Dans ce chapitre nous analyserons les origines des poissons et du gibier qui apparaissent comme des enfants, des serviteurs ou des animaux domestiqués protégés et nourris par des maîtres puissants qui assurent leur reproduction. Le manque de contrôle des humains sur la reproduction des animaux et la relation de prédation entre humains et *yóopinai* expliqueraient la pénurie relative des animaux terrestres et des poissons dans la région du Haut Rio Negro, en contraste avec les explications naturalistes des scientifiques.

#### **Les « rivières de la faim »**

Malgré l'importance centrale de la pêche et des poissons dans la subsistance et dans la cosmologie des peuples indiens du Nord-Ouest amazonien, les cours d'eau de cette région ont été décrits tant par les premiers explorateurs naturalistes que par des scientifiques contemporains comme les « rivières de la faim » (Wallace, 1853 ; Humboldt, 1852 ; Spruce, 1908 ; Huber, 1909 ; Meggers, 1971). Des études scientifiques ont montré que le régime et l'intensité des pluies contribuent à cet état de chose : le climat de la région est le plus pluvieux de tout le Bassin Amazonien, avec des valeurs annuelles moyennes de précipitations comprises entre 2000 et 2200 mm – ces valeurs dépassant les 3500 mm dans la région du haut Rio Negro. Les températures, quant à elles, varient très peu tout au long de l'année avec des moyennes d'environ 26,6°C (Zeidermann, 2001).

Le type d'écosystème à eaux noires caractéristique du haut Rio Negro est marqué par la pauvreté de nutriments comparé à d'autres régions d'Amazonie où prédominent les rivières à eaux claires ou blanches. Les rivières à eaux noires se trouvent dans les zones qui drainent principalement des sols de sable blanc, appelés « spodosols » ou « podzols » qui sont composés quasi totalement de cristaux de quartz à grand potentiel érosif (Moran, 1991). Ce type de sol sableux est produit par l'action de pluies constantes sur le relief plat des régions du moyen et du haut Rio Negro. Les pluies enlèvent du sol les particules minérales les plus fines (l'argile) et avec elles les matériaux organiques. La coloration sombre et l'acidité élevée de l'eau – dont le pH varie entre 3,8 et 4,9 – sont ainsi dues à la présence de grandes quantités de substances organiques dissoutes qui ont permis la végétation (Zeidermann, 2001).

L'acidité et la pauvreté en nutriments des sols et des eaux ont une influence sur la biomasse disponible de poissons. Des études (Clark & Uhl, 1987 *apud* Moran, 1991) ont montré que la production estimée de poissons du Rio Negro, Casiquiare et Guainia variait entre 6,6 et 13,2 kg/ha par an, l'une des plus basses par rapport à n'importe quel bassin tropical. En Afrique et en Asie, par exemple, les valeurs moyennes varient entre 40 et 60 kg/ha par an, alors que la valeur estimée pour le Rio Madeira – rivière brésilienne à eaux blanches – est de 52 kg/ha par an. Les basses moyennes s'expliquent en partie par l'absence de certaines espèces de gros poissons que l'on trouve ailleurs en Amazonie (Goulding, 1979 *apud* Moran, 1991). Malgré sa modeste biomasse la région du bas Rio Negro est l'une des plus riches du monde en termes de variété d'espèces, avec environ 700 espèces de poissons représentées néanmoins par des individus dont la taille moyenne est de 40 mm (Goulding, Carvalho et Ferreira, 1988 *apud* Moran, 1991).

Les écosystèmes à eaux noires sont hétérogènes et présentent une grande variation de types de végétation qui reflète les différents sols drainés par ces rivières. Dans la région du haut Rio Negro on a trois types de sols : les « podzols », les « hydrosols » et le « latosols » (Riberto *et al.* 1999 *apud* Abraão *et al.* 2009). On a vu plus haut que le premier type de sol (les podzols), acide et composé de sable blanc, pauvre en nutriments, est le plus répandu et produit un type de végétation que l'on rencontre plus fréquemment dans cette région qu'ailleurs en Amazonie : la « caatinga amazônica », la « campinarana » ou la *hamáliani* en langue baniwa (Abraão *et al.* 2009). Comme le sable ne retient pas l'eau, pendant les fortes pluies le sol devient saturé alors que pendant les périodes plus sèches il ressemble à un désert.

Dans ce contexte la végétation n'existe que grâce à une dense trame de racines sur laquelle s'accumule une épaisse couche de feuilles qui se décomposent lentement en raison de l'acidité de l'environnement. C'est grâce à leurs racines que les plantes capturent et recyclent le peu de nutriments disponibles. Des études récentes ont également identifié l'existence, à certains endroits, d'une couche d'argile sous le sable laquelle fonctionne comme un filtre en retenant les matériaux

organiques et les nutriments qui autrement seraient perdus (Oliveira *et al.* 2001). Grâce à ces mécanismes, encore assez peu étudiés, la forêt réussit à se maintenir y compris sur des sols pauvres et acides.

Dans les « campinaranas » la diversité de la végétation est certes moins importante que dans les forêts adjacentes de terre ferme qui poussent sur des sols argileux, mais les espèces qu'on y trouve composent tout de même une mosaïque très complexe de physionomies et d'espèces. Par exemple certaines espèces de palmiers ne poussent que dans ce type d'environnement : c'est le cas de la « piaçaba » (*Leopoldinia piassaba*) dont les fibres sont utilisées dans le moyen et le haut Rio Negro pour la fabrication d'objets, et du « caranã » (*Maurutia carana*) dont les feuilles sont utilisées pour le toit des maisons (Oliveira *et al.* 2001).

La végétation des « campinaranas » est plus basse que celle de la terre ferme et elle varie entre 6 et 20 mètres de hauteur. D'autres caractéristiques de cette végétation sont la présence de feuilles dures et coriaces (« sclérophylles ») qui ralentissent la décomposition de la matière végétale, et de plantes toxiques qui évitent la prédation d'espèces animales herbivores. Il existe également une tendance à la dominance de certaines espèces, contrairement au modèle plus commun en Amazonie où la dominance est rare (Morin, 1991). Cela s'explique car, d'une part, la faible fertilité et la saturation hydrique du sol ne permettent l'existence que des espèces de plantes les plus adaptées, et, d'autre part, la rigidité des feuilles et la toxicité des plantes les rendent plus résistantes à l'herbivorie, ce qui diminue la dispersion des semences (Oliveira *et al.* 2001).

Le deuxième type de sol (l'hydrosol), saisonnièrement inondé, est à l'origine d'un type spécifique de forêt inondable connue dans la région comme « igapó », ou *alápe* en langue baniwa (Abraão *et al.* 2009). La profondeur des eaux sur ces terrains inondés peut atteindre 14 mètres et engloutir la forêt sur de grandes surfaces sur les rives du Rio Negro et de ses affluents, notamment entre le mois de janvier et le mois de juin. À partir de juillet les pluies sont moins intenses et le niveau des eaux commence à baisser jusqu'à atteindre son niveau normal entre octobre et décembre. Dans la région du Rio Negro la végétation des « igapós » ressemble plus à celle des « campinaranas » qu'à celle de la « terra firme », s'il s'agit d'aires contiguës qui contiennent des portions de végétation de transition. Le cycle des inondations réduit le nombre des espèces aptes à la vie dans les « igapós », contrairement à la « terre ferme » où se trouve la plus grande diversité végétale de l'Amazonie (Oliveira *et al.* 2001).

Les espèces végétales présentes dans les « igapós » sont adaptées à une vie amphibie car elles ont développé des mécanismes d'obtention d'oxygène et de réduction du métabolisme pour pouvoir survivre plusieurs mois sous l'eau. Les forêts d'« igapó » se trouvent au bord des grandes rivières, des lacs et de cours d'eau plus petits appelés « igarapés ». Dans chacun de ces environnements le taux d'inondation varie ainsi que les espèces dont la diversité augmente proportionnellement à la

proximité des aires de « terra firme ». Comme les cycles annuels d'inondation et de sécheresse sont bien stables, les animaux et les plantes accompagnent les changements de l'environnement : la floraison et la fructification des arbres suivent les périodes d'augmentation ou de diminution du niveau des eaux, et la dispersion des semences est adaptée à l'eau par fluctuation, ou assurée par les poissons qui consomment les fruits qui tombent des arbres. Selon Oliveira *et al.* (2001) la plupart des semences et des fruits de l'« igapó » sont consommés par au moins 79 espèces de poissons qui y vivent et qui les dispersent à travers leurs fèces.

Enfin, sur le troisième type de sol (latosols), qui est riche en argile et pratiquement le seul adapté à l'agriculture, se trouvent les forêts de « terra firme », ou *éedzawa* en langue baniwa. Ces forêts sont localisées dans les grandes vallées et sur les terrains les plus élevés qui ne sont pas inondés pendant les saisons de pluies. Grâce à une plus grande fertilité du sol et à la dispersion des semences par les animaux herbivores, la « terra firme » présente une très grande diversité animale et végétale, étant ainsi plus adaptée à la conservation et au recyclage des nutriments (Moran, 1991). C'est sur la terre ferme que les Baniwa préfèrent défricher pour créer leurs jardins et construire leurs villages, même si l'on observe aussi la présence de jardins et de villages sur des terrains de transition entre la « terra firme » et la « campinarana ».

Les études scientifiques caractérisent donc les eaux du Rio Negro comme étant extrêmement acides et pauvres en nutriments, et les sols comme acides et lessivés. En conséquence les poissons y sont moins nombreux et plus petits que dans d'autres bassins amazoniens même si la diversité des espèces reste élevée. Pour les scientifiques occidentaux ce sont donc des « facteurs limitants » physiques et chimiques de l'environnement qui expliquent la pénurie de poissons dans le bassin du Rio Negro et l'inadéquation de certains types de sol à l'agriculture. À ces éléments environnementaux s'ajoutent des facteurs humains ou sociaux dont la sédentarisation et l'augmentation de la population locale depuis quelques décennies. Ces phénomènes seraient responsables d'une plus grande pression sur la pêche et la chasse, et par conséquent de la réduction du nombre des poissons et des animaux. Comme nous le verrons tout au long de ce chapitre, les Baniwa expliquent par d'autres raisons la pénurie de poissons et de gibier et les difficultés actuelles pour s'en procurer.

La perception des Baniwa en ce qui concerne la pénurie, et plus précisément la difficulté croissante de la capture de poissons et d'autres animaux, si elles s'accordent avec les résultats des études scientifiques, sont néanmoins basées sur d'autres prémisses et explications. Selon mes interlocuteurs, dans le Rio Içana on trouve moins de poissons et moins de gibier que dans des régions voisines de la Colombie, du Venezuela et du bas et moyen Rio Negro où ces animaux seraient plus grands, plus nombreux et plus accessibles aux chasseurs et aux pêcheurs. Laureano (clan Payoalieni), qui habite dans le village de Coraci (haut Içana), raconte par exemple que lors de ses voyages sur les

rivières Guainia, Inirida et Guaviare en Colombie, il a vu des poissons en abondance et beaucoup plus grands que ceux que l'on peut trouver dans la région du haut Içana au Brésil. La chasse des animaux arboricoles, notamment des singes, y serait également plus facile. Cesário (clan Dzawinai), du village de Tapiraponta (moyen Içana), s'est rendu à plusieurs reprises au Venezuela où il a également observé l'existence de rivières remplies de poissons au bord desquelles il y avait de grandes quantités de singes et d'oiseaux dans les arbres. En comparaison les poissons de l'Içana seraient plus petits et le gibier moins abondant, même s'ils restent suffisants.

Parallèlement à cette comparaison entre l'Içana et les rivières des territoires voisins, les Baniwa et les Koripako perçoivent des différences quant à la quantité de poissons dans leur propre territoire au Brésil. Par exemple, dans la région du haut Içana occupée par les clans koripako, on dit que les poissons sont très peu nombreux en aval à proximité des villages Coraci et Matapi à cause de la présence de rapides et de chutes d'eau, et qu'ils sont plus nombreux en amont du village de Panã-Panã. La région du village de Nazaré, dans le haut Içana, est également réputée pour ses poissons facilement accessibles à cause de la présence de lacs. Dans le moyen Içana l'hétérogénéité du paysage montre une situation similaire : les poissons sont considérés peu nombreux et moins accessibles pour les villages proches des rapides de Tunuí, et plus abondants dans la région des lacs poissonneux situés entre les villages Santa Marta et Juivitera (voir image 2).

Dans la plupart des villages que j'ai visités et où j'ai vécu, villages qui étaient situés dans le moyen et le haut Içana, les habitants m'expliquaient que les régions des lacs et celles qui se caractérisent par la présence de sols sablonneux étaient en général les plus poissonneuses et les moins propices à l'agriculture et qu'à l'inverse, dans les régions marquées par la présence de sols facilement cultivables, les poissons étaient plus difficilement accessibles. Cette situation oblige les habitants d'un village à se déplacer en amont ou en aval pour trouver de bons sols cultivables ou des endroits propices à la pêche en fonction de leurs besoins. Cette situation encourage en même temps les échanges entre les villages qui disposent de « ressources » complémentaires, ce qui se manifeste concrètement par l'échange de produits mais aussi par la création d'alliances matrimoniales grâce auxquelles des territoires hétérogènes deviennent accessibles à un plus grand nombre de personnes.

Comment les Indiens expliquent-ils cette distribution inégale des poissons et du gibier dans les rivières voisines et dans leurs territoires ? La réponse à cette question nécessite une explication quant à l'origine des rivières, des lacs et des cours d'eau, et sur l'origine des poissons, des animaux aquatiques et du gibier. Ces explications, que nous avons commencé à retracer dans le chapitre 1, nous sont fournies par des récits d'origine qui expliquent la forme du monde actuel et les comportements des êtres qui l'habitent. Dans le cas des cours d'eau, des poissons et du gibier, nous verrons que leurs origines sont multiples et dépendent de plusieurs événements indépendants qui ont contribué au façonnement du monde actuel.

## Les rivières et la circulation des eaux

L'origine des cours d'eau, que ce soit des rivières, des lacs ou des « igarapés », n'est pas expliquée par un récit unique. Les Baniwa mentionnent plusieurs événements mythiques responsables de la formation du réseau hydrographique actuel. Le réseau aquatique est fondamental pour les déplacements quotidiens entre les différents villages, vers les lieux de chasse et de pêche, et les jardins les plus éloignés. Les cours d'eau servent aussi de repères dans l'espace lors des voyages et pour la division des territoires des clans et des villages. Un habitant de tel ou tel village dira par exemple que ses jardins se trouvent à trois ou quatre virages en amont ou en aval, sur la rive gauche ou sur la rive droite, et que le territoire du village voisin commence après le passage par tel « igarapé » ou lac. Précise en ce qui concerne les régions proches des cours d'eau, cette délimitation l'est de moins en moins à mesure que l'on s'en éloigne, car la forêt est le domaine des *awakaronai*, les « gens de la forêt » et les maîtres des animaux.

Lors de nos voyages en pirogue mes interlocuteurs baniwa et koripako prenaient beaucoup de plaisir à me montrer une série de points de référence dans le paysage : ils nommaient les villages par lesquels nous passions, les endroits où étaient situés d'anciens villages ou « sítios » (villages plus petits qui comprenaient deux ou trois familles), et les affluents, lacs et « igarapés » les plus importants. Ils identifiaient des jardins situés au bord de la rivière en m'indiquant souvent à qui ils appartenaient, ainsi que les lieux où se trouvent les cimetières des membres de ces villages. Ils me montraient des « malocas » des animaux et d'autres endroits « sacrés » habités par des *yóopinai*. Les territoires traditionnels des clans et des phratries sont également identifiés par rapport à une rivière ou à un cours d'eau : dans le moyen Içana, par exemple, la région de l' « igarapé » Pamáali est le territoire traditionnel des Walipere-dakenai, alors que le Rio Aiari est celui des Hohodene, et la région des lacs du moyen Içana celui des Dzawinai.

Dans le chapitre 1 nous avons vu que le sang du vagin transpercé d'Amaro lors de l'accouchement de son fils Kowai s'accumule et forme un lac qui déborde en formant le lit des rivières actuelles, événement responsable d'une première ouverture du monde aux temps primordiaux. Un autre événement mythique raconte la création des cours d'eau à partir d'un déluge causé par Keerao, un homme-oiseau qui couchait avec la femme de Ñapirikoli. Keerao est un des compagnons de voyage du héros dans l'épisode mythique où celui-ci a obtenu la nuit chez son beau-père. Quand la première nuit arrive au monde, Keerao étale du lait résineux de la plante *widzoli*<sup>1</sup> sur

---

<sup>1</sup> *Widzoli* ou *iwidzoli* est le nom en langue baniwa de la plante connue au Brésil sous le nom de « sorva » (*Couma utilis*). Le lait ou latex de cette plante a une saveur sucrée et peut être consommé ; il est également utilisé comme matière première dans la fabrication industrielle du chewing-gum, des gommages et du vernis.

ses bras et colle sur sa peau des feuilles<sup>2</sup> de cette plante qui se transforment ensuite en ailes. Keerao vole jusqu'à la maison de Ñapirikoli où il a des rapports sexuels avec la femme du héros. Ñapirikoli découvre la tromperie et essaie de tuer Keerao en le jetant dehors. Très en colère Keerao voyage jusqu'à l'endroit où le soleil se couche pour récupérer de l'eau. Grâce à ses pouvoirs magiques il crée un torrent dans le but de tuer Ñapirikoli, mais le héros se protège et survit en appuyant une de ces jambes sur la terre et l'autre sur le ciel. Le narrateur du récit explique :

À cette époque l'eau n'avait pas de chemin, il n'y avait pas de rivière, l'eau se répandait partout. En réalité il n'y avait pas d'eau : c'est à partir du pouvoir magique de Keerao que l'eau a commencé à exister. Après [le déluge] l'eau a commencé à sécher et il n'est resté qu'un chemin d'eau qui est devenu la rivière (Marcelino Cândido Lino<sup>3</sup> *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 31).

Dans un autre récit sur l'origine des rivières Ñapirikoli et ses deux frères Dzooli et Eeri réfléchissent à ce qu'ils pourraient créer pour rendre le monde meilleur pour les humains qui allaient arriver. Le narrateur du récit<sup>4</sup> explique que c'est Ñapirikoli qui avait les idées alors que Dzooli pensait aux moyens de les réaliser et que Eeri les exécutait. Pour créer les rivières Ñapirikoli demande à Eeri de préparer un cigare de tabac dont il retire les feuilles de sa propre poitrine. Les trois frères fument le cigare en se le passant de l'un à l'autre. Ñapirikoli demande un deuxième cigare, plus gros que le premier, car il voulait créer une rivière très longue qui se terminerait très loin du lieu où ils se trouvaient. Puis il prend le cigare et commence à fumer en soufflant la fumée qui faisait des volutes dans l'air. Cette fumée est à l'origine de toutes les rivières, affluents, lacs et « igarapés », et c'est pourquoi ils possèdent de nombreuses courbes sur leurs trajets.

Une autre version explique que les rivières créées à partir de la fumée de tabac ne s'assèchent jamais grâce à l'idée d'Eeri de les faire couler jusqu'à l'océan à l'endroit où le soleil se couche pour ensuite faire un tour et revenir : « C'est pour cela que la rivière ne sèche jamais car nous vivons dans une île entourée d'eau » (Alberto Antônio Lourenço<sup>5</sup> *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 50). Cette circulation d'eau dans le cosmos baniwa est décrite par Wright (2014a). Selon cet auteur les Baniwa pensent chacune des multiples couches de l'univers comme étant plates, circulaires et entourées d'eau, et connectées aux autres mondes au-dessus et en dessous par des tubes qui traversent leurs centres. C'est pourquoi les cycles qui commandent les pluies, l'origine et les flux des cours d'eaux sont des moyens de traverser les frontières entre les différentes couches ou mondes qui composent le cosmos.

---

<sup>2</sup> Dans une autre version de ce récit racontée par le même narrateur, Keerao colle des plumes sur ses bras.

<sup>3</sup> Marcelino Cândido Lino est membre du clan Walipere-dakenai du village de Tamandúá.

<sup>4</sup> Version de Fernando José du clan Walipere-dakenai, village de Tucumã Rupitá (Garnelo *et al.* 2005 : 55).

<sup>5</sup> Alberto Antônio Lourenço, clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira.

L'axe de l'univers peut aussi être imaginé comme un circuit d'eau au sein du monde habité par les humains. Dans cette perspective les positions du haut et du bas peuvent faire référence à des endroits situés en amont et en aval de la rivière. Le monde primordial serait ainsi associé aux « endroits sacrés » qui se trouvent à la source de l'Içana et de l'Aiari où, selon les mythes, toute l'eau du monde commence à s'écouler d'est en ouest jusqu'à arriver au *éenu táhe*, l'endroit où le ciel et la terre se rencontrent. À cet endroit les eaux coulent vers le bas en direction des mondes d'en bas au fond desquels elles changent de direction pour couler d'ouest en est vers les mondes d'en haut. En plus d'être une connexion entre les différents mondes ou couches de l'univers, le cycle des eaux est le moyen grâce auquel les âmes des morts voyagent avec l'aide des chamans vers la maison des membres décédés de leurs clans (*iarodatti*) dans le monde souterrain (Wright, 2014a : 197 sq.).

L'origine et les causes de la distribution inégale des poissons dans les rivières de la région du haut Rio Negro sont également présentes dans les mythes qui fournissent une première explication locale de la pénurie de poissons au Rio Içana. Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) m'a raconté que sur les montagnes de Tunuí, dans le moyen Içana, il y a un lac où tous les poissons et les animaux terrestres se réunissent. Là, le créateur du monde a appelé toutes les rivières afin de les distribuer : il voulait appeler d'abord l'Içana, mais cette rivière n'a pas répondu ; alors il a appelé le Guaviare qui a répondu « Oui, je suis là ! ». À cet instant de nombreux poissons et animaux ont sauté dans cette rivière ; c'est pourquoi on y trouve aujourd'hui beaucoup de poissons. Après avoir envoyé les poissons dans le Guaviare et dans les autres rivières, le créateur a appelé à nouveau l'Içana qui cette fois a répondu. Mais à cause de sa réponse tardive il ne restait plus beaucoup de poissons. C'est la raison pour laquelle l'Içana est moins poissonneux que les autres rivières, mais aussi moins dangereux car on n'y trouve pas de gros caïmans ni d'autres grands prédateurs car ils sont allés vivre ailleurs.

Une autre version racontée par Joaquim (clan Awadzoro, village de São José) explique que quand Ñapirikoli a créé les rivières et distribué des poissons, il a tué un énorme anaconda et l'a coupé en morceaux. Il a commencé à appeler toutes les rivières en commençant par le Rio Negro qui a répondu immédiatement : « Je suis là ! ». Alors il a lancé dedans la tête de l'anaconda. Le créateur a continué à appeler les autres rivières en leur jetant les autres parties du corps de l'animal qui se sont transformées en poissons. La dernière rivière qui a répondu à l'appel du créateur est l'Içana, raison pour laquelle elle reçoit la queue de l'anaconda, et par conséquent moins de poissons<sup>6</sup>.

Dans les deux cas c'est la lenteur à répondre à l'appel de Ñapirikoli lors de la distribution des poissons qui explique le nombre réduit de ces derniers dans l'Içana par comparaison avec d'autres rivières proches au Brésil, en Colombie et au Venezuela. Malgré cette idée répandue d'une pénurie relative de poissons dans le Rio Içana, les Indiens ne considèrent pas que leur nombre est insuffisant

---

<sup>6</sup> D'autres versions de ce mythe ont été publiées par Garnelo *et al.* (2005).



pour l'alimentation quotidienne des familles, même s'ils reconnaissent qu'ils sont difficiles à capturer. Comme nous le verrons plus loin, d'autres explications de la pénurie et de la difficulté à se procurer des poissons dans l'Içana sont en rapport avec la destruction ou la perte de communication avec les multiples sources de poissons dont les figures centrales sont les maîtres anacondas.

## **Les origines des poissons et de leurs maîtres**

### **Les transgressions alimentaires et sexuelles à l'origine de certains poissons**

Les Baniwa expliquent l'origine des poissons dans différents récits. Certains la décrivent comme la transformation de personnes du temps primordial qui avaient tenté d'échapper à une vengeance contre Ñapirikoli. D'autres la décrivent comme une transformation de parties du corps d'une personne qui n'avait pas observé des restrictions alimentaires et/ou qui avait accepté de la nourriture offerte par des esprits cannibales du monde inférieur (*iñaimé*). Certains récits expliquent la création des poissons à partir des bouts de bois que Ñapirikoli peint et jette dans la rivière grâce à l'aide d'un peuple de chamans puissants appelés Wakaweenai. Enfin les poissons sont connus comme étant les enfants d'Omawali, l'anaconda maître des eaux et des poissons. Sans être contradictoires ces origines multiples montrent que les poissons ne sont pas tous égaux et peuvent être plus ou moins dangereux pour les humains selon les armes qu'ils possèdent, leurs régimes alimentaires, leurs habitudes de vie et de reproduction, la quantité de graisse présente dans leurs corps, etc.

Dans le chapitre 1 nous avons cité deux mythes qui racontent l'origine de certaines espèces de poissons. Le premier montre la vengeance de Wamhueri contre Ñapirikoli et ses compagnons : il fait grandir la colline où ils dormaient afin de les écraser contre le ciel. Finalement les compagnons de Napirikoli réussissent à s'échapper en se transformant en différentes espèces d'animaux. Le second récit est une version du mythe d'Oliamali où la femme qui trompe Ñapirikoli avec l'anaconda se transforme en poisson-chat et va vivre dans le monde des eaux avec les anacondas. Ces deux mythes, qui expliquent l'origine de la mort et les conflits entre Ñapirikoli et l'anaconda Oliamali, peuvent être racontés séparément pour expliquer l'origine de certaines espèces de poissons.

Dans la série des mythes recueillis par Garnelo *et al.* (2005) chez les Baniwa du moyen et du haut Içana, on a des versions très similaires à l'épisode de Wamhueri et de la colline, avec une différence dans le nom du personnage, appelé Maono, identifié dans un des récits comme un homme de l'ethnie Cubeo. Un jour il laisse ses deux filles dans un « matapi » – un piège à poissons – pour les cacher de Ñapirikoli qui allait passer par là. Ñapirikoli arrive et voit les deux femmes qui jouaient et

riaient en faisant du bruit. Il avait un bâton à cigare, appelé *dzemaíta*, qu'il enfonce dans le vagin des femmes pour les féconder grâce à son pouvoir, puis il part dans la forêt avec des amis. Maono arrive et se rend compte que ses filles sont enceintes. Pour se venger de Ñapirikoli il fait grandir la colline où celui-ci dormait avec ses compagnons, mais ils se transforment en poissons et en d'autres animaux et réussissent à s'échapper.

Un des compagnons de Ñapirikoli était *dzaapa*<sup>7</sup> (« tucunaré ») et l'autre était *kaattama*<sup>8</sup> (« gros pacú »). Le premier crie « Hey » depuis le sommet de la montagne et quelqu'un lui répond au Rio Aiari ; alors il se transforme en poisson « tucunaré » et saute dans un endroit de la rivière qui aujourd'hui porte son nom. Le second compagnon de Napirikoli crie à son tour, mais cette fois c'est quelqu'un au Rio Querari qui répond ; il se transforme alors en « gros pacú » et saute à l'embouchure du Querari où se trouve aujourd'hui un rapide qui porte son nom. Dans une autre version de ce récit deux hommes se transforment respectivement en poissons « tucunaré » et « jacundá » en sautant dans le Rio Uaupés, tandis qu'un troisième homme se transforme en un gros poisson « pirapucu »<sup>9</sup> en sautant dans un endroit appelé Araripirá. Il s'agit donc d'amis de Ñapirikoli qui se métamorphosent en poissons qui sautent dont les noms désignent aujourd'hui les endroits où ils ont atterri. À l'origine de ces transformations et de ces espèces de poissons il y a donc le désir sexuel démesuré de Ñapirikoli qui déclenche la vengeance de Maono.

Un autre mythe<sup>10</sup> explique l'origine de certains poissons à partir d'une situation de commensalité avec des *iñaimé* qui provoque également des métamorphoses. D'après ce mythe deux frères vont pêcher dans un cours d'eau poissonneux mais interdit car c'est la demeure d'une espèce d'*iñaimé* appelé Moloalinali. Un des narrateurs identifie cet endroit comme l'« igarapé » Malokoali situé en aval de la ville de Mitu en Colombie. Le frère aîné demande au frère cadet de rester dans la pirogue pendant qu'il pêche un peu plus loin, de ne parler à personne et surtout de ne jamais accepter de nourriture. Le frère cadet reste dans la pirogue et voit arriver des *iñaimé* qui organisent une pêche à la nivrée. Les *iñaimé* sont décrits par les narrateurs comme des êtres monstrueux, cannibales et gloutons.

---

<sup>7</sup> *Dzaapa* en langue baniwa est le nom donné à plusieurs types de poissons « tucunaré » (*Cichla monoculus*) de taille moyenne.

<sup>8</sup> *Kaattama* en langue baniwa, ou « pacú-tiui », est le nom d'un certain type de gros « pacú » (*Utiaritchthys sp.*).

<sup>9</sup> Les « pirapucus » sont des poissons du genre *Boulengerella* (*Boulengerella cuvieri*, *Boulengerella lateristriga* et *Boulengerella lucius*) désignés par les termes *hóoma*, *pára* et *wadoli* en langue baniwa.

<sup>10</sup> Quatre versions différentes de ce récit ont été publiées dans la collection réunie par Garnelo *et al.* (2005 : 60-72), racontées par Valentim Paiva, clan Dzawinai, village de Juivitera ; Mário Lopes José dos Santos, clan Hohodene, village Pupunha Rupitá ; et Lúcio Paiva, clan Dzawinai, village d'Arapasso.

Les esprits étaient très laids : certains n’avaient pas de tête, d’autres avaient la bouche sur la poitrine, les yeux dans le dos, etc. Ils aimaient bien apparaître aux personnes et ne tuaient que des poissons « aracu »<sup>11</sup> (Valentim Paiva *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 64)

Certains *iñaimé* n’avaient pas de tête, d’autres n’avaient pas de menton et d’autres n’avaient pas de nez car leurs aliments étaient des morceaux de leurs propres corps. Certaines parties du corps des *iñaimé* manquaient car c’étaient des cannibales ; ils se mangeaient entre eux et étaient très gloutons (Mário Lopes José dos Santos *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 70).

Au pied de cette montagne [près de Mitu, en Colombie] se trouvait l’« igarapé » Singe de Nuit où les *iñaimé* allaient souvent pêcher. Quand une éclipse lunaire se produisait ils mangeaient des poissons « aracu » boucanés et buvaient du sang de rat (Lúcio Pauva *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 72).

Les *iñaimé* appellent le garçon qui attend dans la pirogue et lui demandent de les transporter sur l’autre rive. Le garçon désobéit à son frère cadet et décide de les aider en acceptant des poissons boucanés en échange de ses services. D’autres versions racontent que c’est le garçon qui sent l’odeur des poissons boucanés et demande aux *iñaimé* de lui en donner. Avant qu’il commence à manger les *iñaimé* l’avertissent que s’il mange leur nourriture il deviendra comme eux. Ils ajoutent que pour manger ces poissons il faut les cuisiner – ce qui indique une différence de perspective : ce que les *iñaimé* voient comme des poissons boucanés sont en fait des poissons crus aux yeux des humains. Le garçon ne les écoute pas et mange des morceaux de poissons. Immédiatement son corps commence à le gratter et à se disloquer ; les parties qui tombent dans l’eau se transformant en différents types de poissons :

Chaque partie [du corps] qui tombait dans l’« igarapé » se transformait en un poisson différent. L’index s’est transformé en un gros *dzóodzo*<sup>12</sup> ; un autre doigt s’est transformé en un petit « pirapucu » ; le petit doigt s’est transformé en un petit *dzóodzo* qui ressemble à une branchette d’arbre. Ainsi ses doigts sont partis. Ensuite son avant-bras s’est transformé en poisson *hóoma* (« pirapucu ») qui fait partie de la famille du *dzóodzo* ; le bras s’est transformé en « pirapucu » moyen appelé *pára* en langue baniwa ; puis les jambes se sont transformées en « piraibas »<sup>13</sup> et en petits « surubins », et les cuisses se sont transformées en grands « piraibas » et en « surubins » ; enfin les épaules se sont transformées en « pirarara » (Valentim Paiva *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 60).

---

<sup>11</sup> « Aracu » est le nom générique des poissons appartenant à la famille des Anostomidae. En langue baniwa certaines espèces s’appellent *dóome*, *üdzó*, *kaarótsi*, *kerhékoli*, *kóana*, *kowáithe* et *táali*.

<sup>12</sup> *Dzóodzo* est le nom générique en langue baniwa de plusieurs espèces de poissons téléostéens de la famille Belonidae, dont les corps sont très allongés. Ils sont connus au Brésil comme « peixes-agulhas ».

<sup>13</sup> « Piraíba » (en portugais), bagre vaillant, ou *mhóokoli* (langue baniwa) est un poisson téléostéen siluriforme de la famille des pimelodidés, *Brachyplatystoma vaillantii*. Il s’agit d’un gros poisson carnivore qui peut peser 150kg dans certaines régions.

La tête du garçon est la seule partie de son corps qui ne se transforme pas en poisson. Le frère aîné se rend compte que son frère n'est plus là et, imaginant ce qui s'est passé, il revient au village et se cache dans la maison car il savait que le frère essaierait de le trouver. La tête du frère cadet décide de revenir à la maison en flottant sur l'eau comme les araignées jusqu'à la porte. Celle-ci étant fermée il commence à crier le nom de son frère et ce dernier, curieux, se penche à l'extérieur pour savoir ce qui se passe. À ce moment-là la tête saute et s'accroche à l'épaule du frère aîné qui depuis lors possède deux têtes. Selon les narrateurs cet événement est à l'origine de la dépression qui se trouve derrière la clavicule du corps humain.

La tête, appelée Hiwidamite<sup>14</sup>, a un comportement extrêmement glouton qui indique sa métamorphose en *iñaimé* : accroché à l'épaule de son frère elle s'empare de tout ce que l'autre allait manger. À cause de ce comportement glouton, démesuré et égoïste de Hiwidamite – la gloutonnerie dans ce cas n'étant pas liée à la quantité de nourriture consommée mais plutôt au refus de partager – , son frère est privé de nourriture et commence à maigrir et à s'affaiblir au point de ne plus pouvoir travailler. Pour se débarrasser d'Hiwidamite son frère a une idée : ils partent dans la forêt cueillir des « ucuqui »<sup>15</sup>, un fruit qui provoque des saignements dans la bouche lorsqu'on le mange cru en grande quantité. La tête se met à manger les fruits sans s'arrêter et la langue commence à saigner. La tête commence désespérément à demander de l'eau mais elle ne veut pas se décrocher du corps du frère en craignant qu'il fuie.

Le frère demande donc de l'aide à Manero, une grenouille [non identifiée] qui chante dans les endroits de terre ferme où se trouvent des sources. Il demande à la grenouille de chanter pour que Hiwidamite pense qu'il y a de l'eau à proximité. La tête entend le chant et se décroche pour boire de l'eau mais elle demande toujours à son frère s'il est encore là. Le frère dit à la grenouille de répondre à sa place pour avoir le temps de s'échapper grâce à l'oiseau *tiiokolídza*<sup>16</sup> qui le transporte rapidement au village. Quand Hiwidamite se rend compte que son frère ne s'y trouve plus il essaie de le rattraper mais il n'y arrive pas et tombe dans un endroit appelé Hipolecoa. Il essaie à nouveau de sauter mais il tombe dans un endroit situé sur le haut Rio Uaupés. À cet endroit on voit encore à la saison sèche une sorte d'effervescence au centre de laquelle se trouvent des os de poissons et d'autres animaux mangés par la tête<sup>17</sup>.

---

<sup>14</sup> Nom qui peut être traduit par « Tête de Boucané » (*-hiwida*, tête, et *-mite*, aliments boucanés).

<sup>15</sup> « Ucuqui » (en portugais), *híiniri* (en langue baniwa) est un fruit comestible de la famille des Sapotaceae, *Pouteria ucuqui*.

<sup>16</sup> *Tiiokolídza* (en langue baniwa) est un certain perroquet à la poitrine jaune connu comme « marianita » [non identifié].

<sup>17</sup> Dans une autre version les parties du corps du frère cadet commencent à tomber dans l'eau et se transforment en poissons lorsqu'il va déféquer au retour du frère aîné. Ensuite les deux reviennent ensemble au village. Au lieu d'offrir des fruits « ucuqui », la famille du garçon lui offre du bouillon très pimenté qui lui donne soif en l'obligeant à chercher de l'eau. À ce moment-là le frère cadet s'enferme dans la maison en laissant dehors un panier rempli de *kowáida* –

D'après un des narrateurs ce récit montre aux enfants les conséquences néfastes de la désobéissance. Il décrit une série de situations où les personnages n'agissent pas comme de vrais humains et pour cette raison se métamorphosent en non-humains : après avoir pris le risque d'aller pêcher dans un endroit interdit et réputé dangereux, le frère cadet néglige les conseils de l'aîné et accepte la nourriture des *ĩnaime*. Le fait de parler et de manger avec des esprits cannibales est le premier pas de la métamorphose du garçon qui devient une tête sans corps, parasite de son frère, et qui mange toute la nourriture de ce dernier. Comme le montrent les récits sur le premier rituel d'initiation (cf. Chapitre 1), le comportement qui définit l'humanité est l'autonomie, le partage et le contrôle du corps –, c'est-à-dire de la faim et de tous les désirs de la chair. En mangeant la nourriture des *ĩnaime* – c'est-à-dire des poissons crus et du sang de rat ayant des yeux humains – et en adoptant leur comportement le garçon perd définitivement son humanité.

Les poissons qui proviennent des parties de son corps transformé appartiennent à la famille des « peixes-agulhas » (*dzóodzo*) et à celle des moyens et gros poissons carnivores comme le « surubim », la « piraĩba » et la « pirarara », tous étant des poissons piscivores qui peuvent être considérés comme cannibales puisqu'ils se nourrissent d'autres poissons. La transgression de comportements typiquement humains est également à l'origine d'une variante de cet épisode insérée dans le mythe d'Oliamali (cf. Chapitre 1) : la femme adultère de Ñapirikoli a des rapports sexuels avec l'anaconda déguisé en homme et accouche d'un anaconda qui s'accroche à son épaule et n'arrête pas de manger. À la fin du récit, la femme, dont le désir sexuel est démesuré, se transforme en poisson et va vivre dans l'eau avec son enfant anaconda dont l'appétit est également excessif<sup>18</sup>.

Dans un autre mythe recueilli par Wright (1993-1994) chez les Hohodene du Rio Aiari, la capture excessive de poissons par Ñapirikoli est également à l'origine de certaines espèces de poissons. D'après ce récit, au haut Rio Uaupés, dans une région proche au Rio Querari, vivait Iniferi [*sic*], l'ancêtre des poissons « traíra »<sup>19</sup>. Ñapirikoli vivait au Querari avec son frère Eeri qui était un très bon pêcheur alors que le héros n'avait pas beaucoup de chance lorsqu'il pêchait. Un jour, Eeri va travailler dans son jardin et Ñapirikoli en profite pour demander à son fils comment son père arrive à capturer des poissons aussi facilement. Le garçon lui montre alors une plaie sur sa jambe et raconte

---

fruits d'un arbre sylvestre [non identifié] dont les châtaignes sont comestibles. Hiwidamite revient de la rivière et monte sur le toit de la maison en cherchant son frère. Il voit le panier de fruits en bas, et pensant qu'il s'agit du corps de son frère il saute et s'écrase sur le sol et meurt.

<sup>18</sup> Des récits similaires ont été enregistrés par Cabalzar (2005) chez les peuples Tukano et Tuyuka du Rio Tiquié. Comme dans les versions baniwa, des transgressions alimentaires et sexuelles sont à l'origine de certaines espèces de poissons considérées dangereuses.

<sup>19</sup> « Traíra » est le nom du poisson *Hoplias sp.*, très commun dans les lacs, appelé *ĩniri* (dialecte du moyen Içana et Aiari) ou *hítawali* (dialecte koripako du haut Içana).

que lorsqu'il pêche il s'assoit sur un tronc d'arbre en laissant le sang de la plaie tomber dans l'eau pour attirer les poissons. Des versions de ce récit recueillies par Garnelo *et al.* (2005) racontent qu'une fois avoir eu connaissance du secret du succès de son frère à la pêche Ñapirikoli utilise le garçon pour capturer des poissons en grande quantité, ce qui provoque la colère d'Iniferi qui arrive à l'endroit où ils se trouvaient et avale le garçon.

Dans la version recueillie par Wright (1993-1994), Iniferi avale le garçon qui reste entier dans son ventre. Ñapirikoli tente d'empoisonner l'homme-poisson mais celui-ci parvient à s'échapper. Le héros essaie ensuite de le capturer en fabriquant des pièges à poissons et en les plaçant sur tous les rapides de la rivière, mais Iniferi réussit à nouveau à s'échapper. Selon les narrateurs, ce sont ces pièges qui empêchent aujourd'hui certains poissons de franchir les rapides et les chutes d'eau. En arrivant près de la ville de São Gabriel da Cachoeira, Ñapirikoli demande de l'aide aux Indiens Baré qui construisent un énorme piège surveillé par des oiseaux. Le niveau des eaux monte et Iniferi est poussé à l'intérieur du piège. À ce moment-là les oiseaux préviennent le héros qui réussit à tuer Iniferi mais il retrouve le garçon déjà mort et pourri dans son ventre. Il découpe le corps d'Iniferi en morceaux qu'il jette dans la rivière où ils se transforment en gros poissons comme le « pirapucu », le « taracaia » [non identifié] et l'« irara » [non identifié], et en caïmans, en crocodiles et en tortues alors que sa tête se transforme en pierre. Le désir non contrôlé qui est à l'origine de ces poissons est ici celui d'une pêche excessive qui est punie par la mort du neveu du héros<sup>20</sup>.

Les situations d'excès ou d'interdiction ne sont pas les seules à l'origine des poissons. Une autre série de récits montre la fabrication des poissons à partir de morceaux de bois découpés et décorés qui se transforment lorsqu'ils sont jetés dans l'eau soit par Ñapirikoli et une tribu de chamans-jaguars, soit par des anacondas Omawali qui apparaissent aux humains sous la forme de troncs d'arbre. Dans une autre version<sup>21</sup> du mythe, après avoir créé les rivières Ñapirikoli a l'idée de les peupler avec des poissons : pour les fabriquer il découpe en morceaux des troncs d'arbre<sup>22</sup> de couleurs différentes : blancs, rouges, noirs. Ensuite, à partir des couleurs que font apparaître les rayons du soleil, le héros les peint avec des couleurs et des motifs variés en distinguant les différentes

---

<sup>20</sup> D'autres versions de ce récit publiées par Garnelo *et al.* (2005) présentent des conclusions différentes. Dans un de ces récits, le garçon est sauvé et survit mais il n'arrive plus à attirer les poissons, raison par laquelle son père le transforme en « ariranha » – *ñéewi* (langue baniwa) ou loutre géante (*Pteronura brasiliensis*), animal aquatique qui se nourrit de poissons – afin de se venger d'eux. Dans un autre récit, c'est l'anaconda Omawali et non Iniferi qui avale le garçon. Ñapirikoli tue l'anaconda, mais le garçon est déjà mort et son corps se transforme en milliers de « cabas », guêpes qui servent de nourriture aux poissons gras, c'est-à-dire ceux qui sont attirés par la substance grasse qui tombait de la plaie du garçon.

<sup>21</sup> Version racontée par Marcelino Cândido Lino, clan Walipere-dakenai, village de Tamanduá, et publiée par Garnelo *et al.* (2005).

<sup>22</sup> Une des versions de ce mythe, publiée par Garnelo *et al.* (2005) et racontée par Alberto Antônio Lourenço (clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira), identifie le manioc et non le bois comme la matière à partir de laquelle Ñapirikoli fabrique les poissons. Selon le narrateur, les gens mangent ces poissons toujours accompagnés de galettes de manioc car les poissons et le manioc auraient la même origine.

espèces – le « tucunaré » par exemple est peint en rouge et en noir. Après les avoir découpés et peints il récite des incantations sur ces bouts de bois en soufflant dessus de la fumée de tabac ; puis il les jette dans l'eau où ils se transforment en poissons.

Cependant les poissons créés par Ñapirikoli n'avaient ni os ni arêtes, raison pour laquelle, bien que vivants ils étaient trop mous et incapables d'aller loin et de remplir tous les cours d'eaux. Pour résoudre ce problème le héros allume un cigare et commence à réfléchir : en pensée il voyage vers les quatre coins du monde et finit par récupérer les os des poissons qu'il ajoute à ceux qu'il venait de fabriquer grâce à la fumée du tabac. Quand il les met dans l'eau une deuxième fois, les poissons devenus agiles partent très vite en nageant. Les poissons « aracus » et tous ceux qui migrent pour la reproduction (« piracemas ») deviennent les plus forts et les plus rapides. Satisfait de son travail, le héros décide qu'il en sera ainsi pour les nouvelles générations.

### **Koyaanale, la « mère-maison » des poissons**

D'autres mythes décrivent la création de « maisons » ou « mères » des poissons, appelées Koyaanale, et leur distribution dans des cours d'eau, notamment dans les lacs et les puits, par Ñapirikoli et les Wakaweenai, une tribu de chamans-jaguars. Les Wakaweenai sont décrits comme des parents de Ñapirikoli qui sont les descendants de la famille des garçons dévorés par Kowai lors du premier rite d'initiation (*cf.* Chapitre 1), ou comme des esclaves du héros. Les Wakaweenai apparaissent également dans les récits comme ceux qui ont aidé Ñapirikoli à couper « l'arbre de la vie », *Kaali kathadapa*, duquel ils retirent les pouvoirs chamaniques et les plantes cultivées (*cf.* Chapitre 5). Ces chamans-jaguars sont les ancêtres de l'actuel clan Dzawinai dont le territoire décrit dans le mythe est la région des lacs poissonneux du moyen Içana. Ils fabriquent Koyaanale et d'autres mères-maisons de poissons à partir de grumes de bois qu'ils installent en différents endroits qu'ils nomment en fonction des caractéristiques distinctives des êtres qui y habitent.

Dans les lacs les poissons sont nombreux. C'est ainsi car Ñapirikoli a vu que plusieurs poissons n'avaient pas où vivre. Alors il a appelé les ancêtres de la famille de la tribu des Jaguars [le clan Dzawinai] qui étaient des chamans, et ils ont fabriqué un tronc qui est devenu la mère des poissons ; elle s'appelle Koyaanale. Quand le tronc a été prêt ils ont cherché un bon endroit où le déposer ; ils ont cherché un endroit qui soit sa demeure. Ils sont passés par tous les lacs sans trouver l'endroit où elle pourrait vivre. Ils se sont arrêtés au lac Sarbacane ; là-bas une sarbacane est la mère des poissons. Ils ont continué en portant le tronc en aval jusqu'au lac de Résine, mais ils ont vu qu'il n'y avait pas assez de place pour Koyaanale ; alors ils y ont déposé une autre mère de poissons. Au centre du lac de Résine il y a un petit tronc lisse et gluant. On y trouve plusieurs petits poissons mais personne n'arrive à les attraper. Ils ont continué en aval jusqu'au lac « qui fait un tour », mais ils n'y ont rien trouvé de bien. Ils ont continué jusqu'au lac Koetani où ils ont finalement trouvé un endroit adéquat. Ils sont allés jusqu'au fond, ont vu que la lumière du soleil y était très faible et en ont conclu



que le lac était assez profond. Pour cette raison ils y ont déposé le tronc de *kolitsiapimi* [non identifié] jusqu'à ce qu'il coule en touchant le fond et en faisant du bruit. Alors les gens de la tribu des Jaguars ont dit : « Oui, c'est ici qu'elle va rester ; elle est la mère des poissons, la plus grande de toutes ». Trois jours plus tard, ils sont allés voir le tronc qu'ils avaient déposé à Koetani. Au fond le tronc a fait un bruit puis il a flotté. Ils ont ainsi enlevé les poissons de l'intérieur du lac et ont peint le tronc qui s'est transformé en anaconda – il se sent comme une personne. Ensuite ils ont demandé à une libellule d'apporter un certain type de caillou qui est utilisé comme pigment pour la peinture corporelle (*éewa*)<sup>23</sup>. Ils ont laissé l'anaconda au sec et ont commencé à le peindre avant de le pousser dans l'eau encore une fois (Mário Lopes José dos Santos *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 44-45).

D'autres mères de poissons et leurs lieux d'habitation sont décrits dans des récits. L'extrait transcrit ci-dessus montre comment Koyaanale, un tronc de bois fabriqué et décoré par les chamans Wakaweenai, se transforme en personne-anaconda ou Omawali – une catégorie d'êtres qui désigne les maîtres des poissons et des animaux aquatiques, des ennemis de Ñapirikoli et des sources de dangers et des maladies des humains actuels. Plusieurs narrateurs font néanmoins la distinction entre Koyaanale et Omawali. Le premier est appelé « maison » et « mère » de poissons tandis que le second est appelé « père » et « maître » des poissons. D'autres personnes interprètent Koyaanale et Omawali comme deux formes ou apparences possibles d'un même type d'êtres responsables de la reproduction et de la vie des poissons – Koyaanale apparaissant sous la forme d'un tronc d'arbre flottant sur la rivière et Omawali sous l'apparence d'un anaconda qui attaque les pêcheurs.

Alors que Koyaanale ne peut pas se déplacer ni agresser directement les humains, Omawali est considéré très dangereux : il voyage dans les domaines des eaux et de la terre en essayant d'emmener des personnes dans le monde subaquatique. Certains de mes interlocuteurs distinguent aussi les anacondas visibles pour les humains que l'on voit parfois dans la forêt ou dans les jardins ; ce sont les « vrais anacondas pères des poissons » qui ne vivent que dans l'eau et n'apparaissent que très rarement aux humains. En dépit de ces différences tous mes interlocuteurs sont d'accord sur le fait que Koyaanale apparaît aux humains sous la forme d'un tronc d'arbre et qu'il se transforme en anaconda lorsqu'il est au fond de la rivière. Ils disent également que les lacs et les cours d'eaux où se trouvent les anacondas sont toujours riches en poissons. Koyaanale et Omawali sont ainsi deux formes que revêtent les êtres reproducteurs de poissons et qui soulignent leur aspect ambivalent et complémentaire : sous la forme de « la maison » et de « la mère » c'est la dimension de récipient producteur de vie qui est soulignée ; alors que sous la forme du « père » ou du « maître » c'est la dimensions de prédation et du danger que présentent les anacondas qui est soulignée.

Pendant mon terrain, mes interlocuteurs se référaient à Koyaanale de différentes façons : comme à des « demeures » ou à des « maisons » de poissons situées à l'intérieur des lacs ; comme à

---

<sup>23</sup> Dans le dictionnaire de Ramirez (2001) *éewa* est le nom d'un type de pierre utilisée comme pigment pour décorer la céramique.



des « mères » qui veillent sur les poissons et sont responsables de leur reproduction ; comme à des pirogues où jouent les poissons; comme à un endroit où ils déposent leurs œufs et se reproduisent ; à la fois comme à un endroit et à une personne-anaconda qui fait naître les poissons ; comme à l'endroit où se trouvent les âmes des poissons, et aussi comme un anaconda ou un tronc d'arbre qui a une âme ; enfin comme l'endroit qui libère les poissons dans les rivières pendant les « piracemas ».

Damázio (ancien du clan Payoalieni, village de Coraci) m'a expliqué que les poissons habitent Koyaanale au fond des eaux : toutes les espèces de poissons entrent par un creux qui se trouve à l'intérieur de Koyaanale afin de se procurer tous les types d'aliments. Selon lui, quand une personne voit Koyaanale flotter sur l'eau elle peut prendre un morceau de bois, le piler et le mélanger avec du brai pour en faire un remède pour attirer les poissons. Déposés à l'intérieur des pièges les morceaux de Koyaanale les attirent et garantissent une bonne capture. Le Koyaanale le plus proche du village de Coraci, dans le haut Içana, se trouve selon Damázio dans le lac Jabuti (Itsidadakaron). Laureano, habitant de Coraci et neveu (FBS) de Damázio, m'a raconté qu'une nuit il est allé chercher des pacas près du lac et qu'il a vu Koyaanale flotter.

Du fait de la conversion à l'évangélisme selon lequel Dieu a créé tous les êtres, les Koripako du haut Içana considèrent avec scepticisme les récits mythologiques. Toutefois ils associent l'abondance des poissons à la présence de Koyaanale même s'ils considèrent qu'il ne les a pas créés. Chez les Baniwa catholiques du moyen Içana l'adoption de certains rites et prières chrétiens n'a pas conduit à l'abandon de certaines pratiques chamaniques telles les incantations de guérison et de protection de la nourriture, ni au discrédit des récits mythiques comme source d'explication du monde. Tant chez les évangélistes que chez les catholiques, l'existence de Koyaanale et d'Omawali est reconnue et associée d'une part aux lacs et aux cours d'eaux poissonneux et d'autre part aux dangers de la pêche pratiquée à ces endroits.

Les Baniwa du moyen Içana savent également identifier les endroits de la rivière, les lacs et les puits où vivent les Koyaanale les plus proches, les deux lacs les plus connus étant le lac Koetani (cité dans le récit ci-dessus) et le lac Poperiana (ou « Bacaba-Poço »). Roberto (clan Dzawinai), « benzedor » et habitant du village de Juivitera, expliquait que le monde subaquatique des poissons est invisible pour les humains comme l'est le monde souterrain où se trouvent les maisons des âmes des clans et les « malocas » des animaux. Selon lui Koyaanale, est l'endroit où vivent les poissons et d'où ils surgissent. Selon Armando (clan Hohodene), « benzedor » du village de Santa Marta, le véritable nom de Koyaanale est Ookona. Ce nom lui avait été donné suite à l'abattage par les Wakaweenai du tronc d'arbre à partir duquel il a été fabriqué aux temps primordiaux. Ce tronc ressemblait à une pirogue, mais conduite par des « cabeçudos » (tortues d'eau). Quand il sort de l'eau et apparaît sous cette forme, on l'appelle Koyaanale, alors qu'au fond des eaux son nom est Ookona. Toujours selon Armando, grâce à Koyaanale les poissons peuvent y déposer leurs œufs et les

protéger jusqu'à leur éclosion. Il s'agit des petits poissons « piabas » d'un bleu brillant qui vivent à l'intérieur de ce tronc et sont les gardiens des œufs de toutes les espèces de poissons. Ces œufs restent collés au corps de Koyaanale jusqu'à ce qu'ils se rompent et libèrent les alevins notamment lors des « piracemas » qui ont lieu aux mois de mars et d'avril.

Armando explique que l'Ookona le plus grand vit dans le lac Koetani et est un des *yóopinai* les plus dangereux pour les humains, raison pour laquelle les personnes qui passent à cet endroit doivent respecter certaines règles de comportement pour éviter d'être attaquées. La pêche dans les endroits connus pour être des demeures d'anacondas est déconseillée aux jeunes gens et elle n'est pratiquée que par les pêcheurs les plus expérimentés. Ces derniers évitent tout de même de manger avant de s'être lavés afin d'enlever la sueur de leur corps dont l'odeur est censée déranger les *yóopinai*. Selon Roberto, l'apparition de Koyaanale à une personne est un mauvais présage qui annonce sa mort prochaine – la preuve en est que des personnes connues de lui étaient mortes un ou deux ans après avoir vu Koyaanale au lac Koetani.

Les membres du clan Hohodene au Rio Aiari identifient également différentes sources de poissons, perçues comme des pirogues qui se transforment en anacondas. Selon Wright (1993-1994), une de ces sources est le lac Kuetan [ou Koetani] où le clan Wadzulinai avait déposé autrefois une pirogue appelée « Kuyanali, Ukuman » [Koyaanale ou Ookoma] au fond du lac « [laquelle s'était] remplie miraculeusement de poissons » (Wright, 1993-1994 : 47). C'est ainsi que les Hohodene qui vivaient sur une colline où il n'y avait pas de poissons en récupéraient chez des affins du clan Kadapolitana qui appartenaient à la phratrie Dzawinai du moyen Içana. Selon ce récit l'ancêtre des Kadapolitana, appelé Kueyaweno [ou Koyaweno ; voir *infra*], avait donné à Kufali, l'ancêtre des Hohodene, un petit panier rempli de poissons et d'animaux aquatiques qu'il ne devait ouvrir qu'une fois de retour chez lui. Curieux, l'homme ouvre le panier à mi-chemin et les poissons se transforment en feuilles d'arbre. Il les ramasse, les met dans un tronc creux de « pau-brasil »<sup>24</sup> et dans un tronc de bananier puis dans l'eau. Les troncs se transforment en « pirogues de poissons » Koyaanale puis en anaconda Omawali.

Alberto Lourenço, « benzedor » du clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira (moyen Içana), m'a raconté une version du récit sur Koyaanale très semblable à celle recueillie par Wright (1993-1994). Selon sa version trois personnes, qu'il identifie comme des Wakaweenai, ont transporté Koyaanale depuis l'« igarapé » Pamaali jusqu'au lac Koetani, où elles voulaient l'utiliser pour attirer des poissons. Un homme arrive et grimpe dans un arbre pour épier ce que faisaient les trois Wakaweenai. Ils avaient des feuilles d'« açai »<sup>25</sup> qu'ils jetaient dans l'eau dans le but d'appeler

---

<sup>24</sup> « Pau-Brasil », ou *keréri* (en langue baniwa) est le nom d'un arbre de la famille des Bignoniacées.

<sup>25</sup> « Açai » (en portugais), *manákhe* ou *porámo* (en langue baniwa) est le fruit du palmier *Euterpe* sp. avec lequel on prépare des boissons.

Koyaanale, mais cela ne marchait pas, raison par laquelle ils pensent que quelqu'un s'était caché à proximité. L'homme qui avait grimpé dans l'arbre s'appelait Dzaliwere, nom qui désigne aujourd'hui certains oiseaux [non identifiés] qui se cachent au bord de la rivière pour voler les poissons capturés par des pêcheurs.

Sachant que l'homme était caché, les trois Wakaweenai l'invitent à descendre de l'arbre et à les rejoindre à condition qu'il ne regarde pas ce qu'ils faisaient sans leur autorisation. Ils commencent à jeter dans l'eau des « feuilles d'attraction » (*moonótsi*), et tout de suite après un énorme anaconda apparaît au centre du lac Koetani en faisant du bruit. Mais ce que voyaient les trois Wakaweenai c'était un piège à poissons amené au bord du lac par des raies. Ils permettent alors à l'homme de regarder, mais ce qu'il voit n'est pas un piège à poissons mais un anaconda. Après avoir capturé de nombreux poissons grâce au piège-anaconda, les trois Wakaweenai remplissent un panier et l'offrent à l'homme avec deux types différents de remèdes d'attraction de poissons récupérés à l'intérieur de l'anaconda<sup>26</sup>.

L'homme revient dans son village et au milieu du trajet il se demande ce qu'il y a à l'intérieur du panier car celui-ci était très lourd. Les Wakaweenai lui avaient dit de ne pas l'ouvrir avant d'arriver chez sa mère au village, mais il désobéit et ouvre le panier alors qu'il était proche de l'actuel village de Jérusalem (dans le haut Içana). Quand l'homme ouvre le panier il commence à pleuvoir et plusieurs « bons poissons » comme le « pacu »<sup>27</sup> et l'« aracu » s'en échappent et retournent dans la rivière. L'homme essaie de les attraper mais il n'y arrive pas et ne prend que quelques poissons qu'il apporte à sa mère au village. Il part ensuite dans la forêt chercher du bois « paxiúba » en vue de fabriquer un piège dans lequel il pourra mettre les remèdes offerts par les Wakaweenai pour attraper une plus grande quantité de poissons.

Suivant les instructions données par les trois Wakaweenai, il pose le piège à la source d'un « igarapé », mais au début il ne capture que des poissons ordinaires, des « sarapós ». Tous les jours il passe voir son piège, qui apparaît sous forme d'un anaconda qui descend les cours d'eau en attirant des gros poissons. Comme l'anaconda devenait de plus en plus gros, l'homme le mettait dans des endroits plus profonds de la rivière qu'il allait inspecter tous les trois jours en utilisant des feuilles d'« açáí » pour l'attirer. À un moment donné l'anaconda devint trop gros. Prenant peur, l'homme cesse de l'appeler et décide de construire un nouveau piège à poissons, cette fois un « cacuri »<sup>28</sup>.

Il se souvenait des instructions des Wakaweenai de ne pas placer le « cacuri » tout au fond de la rivière afin que les poissons ne puissent pas sortir du piège. Tous les trois jours il venait vérifier la

---

<sup>26</sup> Pour plus de détails sur les remèdes d'attraction de poissons, voir le Chapitre 3.

<sup>27</sup> « Pacu » est le nom générique donné à plusieurs espèces de poissons characidés de la sous-famille Serrasalminae. Dans la langue Baniwa, certains types de « pacu » sont appelés *iiwító*, *káattama*, *kerapókoli* et *tsúpa*.

<sup>28</sup> Pour plus d'informations sur les pièges et les instruments de pêche et de chasse, voir le Chapitre 3.

quantité de poissons qu'il avait capturés et en trouvait toujours un grand nombre. Néanmoins le niveau des eaux commençait à monter, ce qui l'obligeait à déplacer fréquemment le « cacuri » pour attraper les poissons. Un jour, alors qu'il arrivait à l'endroit où il avait placé le piège, il voit que le niveau de l'eau avait trop monté et que son « cacuri » contenait beaucoup de gros anacondas. Ne pouvant rien faire, il abandonne le piège, et le gros anaconda, la « mère des poissons », plonge et disparaît.

D'après les récits mythiques et les explications de mes interlocuteurs, Koyaanale peut apparaître aux humains sous la forme d'un tronc d'arbre, d'une pirogue ou d'un piège à poissons, objets dont le matériau de fabrication est le bois. Comme dans les exemples rapportés dans le livre collectif édité par Santos-Granero (2009a) qui traite la vie occulte des objets chez les Amérindiens des basses terres, certains artefacts sont souvent à l'origine des êtres vivants, comme dans le cas de certains poissons chez les Baniwa, fabriqués à partir du bois. Appartenant au groupe des maîtres ou des producteurs de poissons, Koyaanale est un type d'Omawali dont le plus important vit dans le lac Koetani au moyen Içana. Capable de se transformer en anaconda bien qu'il soit rarement vu sous cette forme par les humains, c'est lui qui est responsable de la production de poissons dans ce lac considéré poissonneux mais très dangereux pour les humains.

Un autre lac appelé Poperiana ou « Bacaba Poço » (en portugais), est également cité dans de nombreux récits sur l'origine des poissons. Le fond de ce lac est décrit comme la demeure de l'anaconda Omawali laquelle se trouve dans un village semblable à ceux des humains. Dans les récits sur ce lac Omawali est un charpentier qui fabrique des râpes à manioc dont le bois se transforme en poissons de différentes formes et tailles. Ces versions, qui présentent Omawali en tant que producteur de poissons, ne sont pas nécessairement contradictoires avec celles où les fabricants ou les producteurs sont Ñapirikoli, les chamans Wakaweenai ou Koyaanale, car d'après certains narrateurs tant les poissons créés par Ñapirikoli que ceux créés par Koyaanale se transforment en anacondas producteurs d'autres poissons.

### **Omawali, le maître des poissons**

Appelé Omawali, Maikinidzoa, Koyaweno, ou simplement décrit comme un homme-anaconda, cet être apparaît dans les récits comme un fabricant de râpes à manioc dont il utilise également le bois pour produire des poissons. Cette activité de charpentier a lieu dans la « maloca » d'un village dont Omawali est le chef et qui se trouve au fond du lac Poperiana. Ce village est aujourd'hui invisible pour les humains, mais les récits indiquent que les ancêtres des Baniwa pouvaient y accéder dans certaines conditions, notamment après avoir jeûné ou mangé des aliments pourris. Cette communication entre le monde des humains et le monde subaquatique a conduit à la

mort du chef-anaconda par les humains, et par conséquent à la pénurie de poissons dans le lac Poperiana. Voyons des extraits de ce récit.

Il y a un endroit appelé Poperiana, c'est le « Bacaba Poço ». Là-bas il y avait un homme qui fabriquait des poissons, mais en fait ce charpentier n'était pas un homme mais un anaconda qui s'appelait Omawali, fabricant de râpes [à manioc]. Un jour il est allé à l'« igapó » [forêt inondable] chercher du bois d'un arbre avec lequel on fabrique les râpes. Ensuite il est revenu à la maison et a commencé à découper le bois pour fabriquer une râpe, mais en fait il fabriquait des poissons. Il peignait le bois avec les motifs propres à chaque espèce : il y avait les motifs du « tucunaré-açu », du « surubim », du « tucunaré », du « pacu » et d'autres gros poissons. Les poissons il les déposait en rangées, tous bien en ordre, les gros poissons disposés dans la même rangée. Comme le charpentier labourait beaucoup le bois il en de nombreux petits morceaux ; il décide donc de les jeter dans la rivière. Quand les morceaux tombaient dans l'eau, ils se transformaient en petits poissons comme l'« araripirá »<sup>29</sup>. Si la découpe avait une forme ronde le bois se transformait en « piranha » ou en « pacu » [des poissons arrondis]. À l'époque où le charpentier habitait à l'endroit appelé Poperiana on pouvait l'entendre travailler ; cela c'était autrefois, avant qu'il soit mort par nos ancêtres. Après sa mort, il n'y eu plus jamais autant poissons dans ce lac (Alberto Antônio Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 73).

Autrefois, au [lac] « Bacaba Poço », il y avait un endroit très profond avec beaucoup d'écume. Là-bas vivait le fabricant de tous les [types de] poissons, y compris le « tucunaré ». Le nom de ce fabricant, qui était une personne-anaconda, était Maikinidzoa. Il labourait le bois « molongó »<sup>30</sup> afin de fabriquer des « tucunarés ». Quand il était fatigué il se reposait. Ensuite il jetait dans l'eau les résidus de « molongó » qui se transformaient en poissons : les morceaux les plus grands sont devenus des « pirapucus » et les moins grands des « tucunarés ». C'est ainsi que le « tucunaré » et les autres types de poissons ont été créés (Lúcio Paiva *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 89).

La ville des poissons se trouve dans le [lac] « Bacaba Poço ». Là-bas il y avait un fabricant de poissons appelé Koyaweno qui labourait le bois « molongó » qui se trouvait au centre de sa « maloca ». Quand il rassemblait une grande quantité de copeaux de « molongó », il les jetait dans l'eau et ils se transformaient en poissons « tucunarés », « jacundás », « pirapucus », « pacus », etc. Les copeaux les plus petits devenaient des petits poissons. Ensuite Koyaweno recommençait à labourer. Quand il était fatigué il se reposait puis il revenait au travail. C'était comme ça tout le temps. Autrefois il était possible d'entendre le bruit du découpage des outils de Koyaweno près d'un jardin situé à la limite de « Bacaça Poço ». C'est comme ça que les poissons ont été créés (Valentim Paiva *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 90).

Dans le lac Poperiana situé en aval du village de Juivitera, il y avait un fabricant de poissons qui était un anaconda. Son travail consistait à fabriquer des râpes qu'il peignait, jetait dans l'eau et qui se transformaient en « surubins ». Du bois avec lequel il fabriquait les râpes restaient des résidus qu'il attrapait avec sa main et jetait dans la rivière ; eux aussi se transformaient en poissons. Ces petits morceaux de bois découpés devenaient des « araripirás », des « piranhas », des « tucunarés » et autres petits poissons. Aujourd'hui ce

---

<sup>29</sup> « Araripirá » ou *dópali* (en langue baniwa) est un poisson téléostéen characiforme de la famille des Characidae, *Chalceus macrolepidotus*.

<sup>30</sup> « Molongó » ou *kádzali* (en langue baniwa) est un arbuste de la famille Apocynaceae dont le bois est très léger.

fabricant n'existe plus car on l'a tué, raison par laquelle les poissons ne sont plus abondants dans le lac. Autrefois, avant d'avoir tué l'anaconda, les gens l'entendaient découper le bois. S'ils le voulaient, nos ancêtres pouvaient visiter le village où vivait le fabricant de poissons. Pour ce faire, ils devaient jeûner une nuit et descendre au bord du lac. Alors un dauphin apparaissait sous la forme d'un homme et discutait avec eux. Le dauphin demandait à ceux qui voulaient rencontrer le fabricant de poissons de fermer les yeux et de monter sur son dos ; ensuite il plongeait et demandait aux personnes de rouvrir les yeux. Ce que la personne voyait alors était une ville. Les ancêtres racontaient ça, car c'est ce qu'ils voyaient. Le chef qui dirigeait cette ville était l'anaconda qui a été tué, fléché par l'être humain. (...) Après la mort de l'anaconda, il ne restait que sa femme qui était également un anaconda. Les ancêtres récitaient des incantations et soufflaient [du tabac] pour éloigner son mauvais esprit, et elle a fini par s'en aller. Elle est partie vers l'extrémité de la planète jusqu'à l'endroit où l'eau fait le tour, et aucun chef n'est resté dans la ville (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 91).

La mort d'Omawali au lac Poperiana fait l'objet du mythe d'origine des tortues aquatiques appelées *íkoli* (ou « cabeçudo »<sup>31</sup> en portugais), dans lequel on trouve également des descriptions du village subaquatique d'Omawali et du changement de perspective des personnes humaines ayant eu accès au monde invisible des poissons. Ce récit m'a été raconté par Isaura, une femme Dzawinai du village de Tapiraponta (moyen Içana), d'après ce qu'elle avait appris de son père décédé, un ancien chaman de ce clan. Son père lui disait que le lac « Bacaba Poço » était un endroit très dangereux, la demeure de l'anaconda Omawali qui renversait les pirogues des hommes et enlevait leurs enfants. C'est pourquoi les anciens évitaient de traverser le lac en pirogue et empruntaient à la place des sentiers ouverts dans la forêt.

Un jour, un grand-père<sup>32</sup> d'Isaura qui habitait à l'endroit appelé Toporopana dit à son épouse qu'il allait pêcher en emmenant leur enfant comme compagnie. L'épouse lui demande de faire attention à l'enfant et de ne pas tarder à revenir. Ils partent vers les lacs Koetani et Poperiana où les poissons étaient abondants. L'homme réussit à capturer suffisamment de poissons pour remplir sa pirogue, et à la fin de la journée, non satisfait de la grande quantité de poissons pêchés, il dit à son fils d'attendre dans la pirogue pendant qu'il retourne pêcher au bord du lac. Le garçon a peur et demande à son père de venir avec lui mais celui-ci refuse. À ce moment-là la pirogue est renversée et le garçon disparaît.

Très triste, l'homme rentre à la maison et raconte à sa femme ce qui s'est passé. La femme, mécontente, reproche à son mari d'être avide et d'aller pêcher aux endroits les plus dangereux parce que les poissons y sont plus abondants, et elle exige qu'il aille récupérer l'enfant. Le lendemain matin le mari retourne à Poperiana. Il attend toute la journée sans voir aucun signe de la présence du

---

<sup>31</sup> *Íkoli* ou « cabeçudo » est le nom d'une espèce de chélonien (*Peltocephalus dumerilianus*) qui désigne également les tortues aquatiques de façon générique.

<sup>32</sup> « Grand-père » (-*wheri*), dans ce cas, peut dénoter le père du père (ou de la mère) et ses frères, mais aussi d'autres aïeux des générations précédentes.

garçon. Il y retourne le lendemain sans succès, et c'est seulement le troisième jour à neuf heures du matin qu'il aperçoit un dauphin sortir de l'eau. Il en déduit immédiatement que c'est lui qui a enlevé son fils et il s'apprête à le tuer. Quand le dauphin se rend compte de ses intentions, il se transforme en être humain et s'approche de lui en lui disant qu'il connaît le coupable du rapt du garçon.

Le dauphin lui explique qu'il a vu l'enfant chez un homme qui habite dans le village qui se trouve au fond du lac lors d'une fête de bière de manioc la veille au soir. Il lui montre ensuite les pansements qu'il a sur sa tête à cause d'une bagarre entre lui et l'homme qui avait kidnappé l'enfant. Enfin il lui offre son aide en lui disant que c'est le bon moment pour récupérer le garçon puisque tous les membres du village sont endormis dans leurs hamacs après la fête de la veille. L'homme accepte l'aide du dauphin, monte dans la pirogue de la personne-dauphin et tous deux rament jusqu'au centre du lac. Le dauphin demande à l'homme de fermer les yeux et ils plongent dans l'eau. Quand l'homme rouvre les yeux il voit une ville « où il y avait des pirogues, des papillons, tout ». Le dauphin lui montre la maison de la personne qui détenait son fils. Lorsque l'homme s'approche il voit l'enfant qui se balance dans un hamac avec l'aide d'un homme-anaconda et de son épouse.

La maison avait deux portes qui étaient surveillées par des personnes-poisson, mais l'homme réussit à entrer et à flécher les deux personnes-anacondas. Il ne tue que le mari mais il parvient à récupérer son fils et à l'emmener dans sa pirogue et dans leur maison à Toporopana. Quand il arrive à la maison avec l'enfant sa femme se réjouit. Avec le temps cependant ils observent un comportement étrange chez le garçon ; ils pensent qu'il est devenu fou car il ne voulait plus rester avec la famille et ne pensait qu'à aller dans l'eau. La mère essaie de l'attacher mais le garçon lui promet de ne plus jamais partir. Mais à un moment où elle ne le regarde pas son fils sort de la maison et se jette dans l'eau où il se transforme en tortue aquatique.

D'autres versions de ce mythe ont été publiées par Garnelo *et al.* (2005). Dans ces versions, les narrateurs fournissent d'autres détails sur le village qui est situé au fond du lac Poperiana, sur ses habitants et sur la métamorphose progressive du garçon enlevé en animal aquatique. Un de ces récits raconte que l'homme avait tué l'anaconda car « il avait enlevé son fils afin de l'élever en tant qu'anaconda » (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 76). On voit ici un cas de « prédation familiarisante »<sup>33</sup> (Fausto, 2002) : ce que le père voyait comme une agression de la part d'Omawali était, pour l'anaconda, une façon d'adopter le garçon en tant que membre de son groupe<sup>34</sup>. Comme on

---

<sup>33</sup> « La maladie par 'enlèvement de l'âme' comporte deux ordres de réalité : pour les parents humains du patient – qui le voient languir, perdre de la force et se vider – il s'agit d'une mort ; mais pour l'entité qui a volé l'âme il s'agit de la transformation d'un autre en parent. La maladie serait ainsi une prédation familiarisante des animaux » (Fausto, 2002 : 13).

<sup>34</sup> Un exemple inverse de prédation familiarisante, cette fois par les humains, est l'adoption d'animaux de compagnie, que les chasseurs récupèrent dans la forêt : dans ce cas, les humains enlèvent l'animal de son habitat pour l'élever dans leurs propres villages, où ils sont traités comme des enfants : nourris, caressés et presque jamais mangés (*cf.* Erikson, 1987). Le sujet de la familiarisation et de l'apprivoisement des animaux sera traité en profondeur dans le Chapitre 4.

le verra plus loin, il en va de même dans les situations d'enlèvement de personnes par les *awakaronai*, les maîtres des animaux de la forêt.

Essentielle dans le processus de familiarisation (*cf.* Chapitre 4), la métamorphose de l'enfant humain en tortue aquatique ne se fait pas sans un changement de comportement : même en gardant au début son apparence humaine le garçon commence à attirer l'attention de sa famille par son désir insatiable de se baigner dans l'eau. Dans d'autres versions ce changement de comportement est suivi de mutations physiques – ses cheveux tombent et il devient chauve comme une tortue – ce qui indique la réussite de la capture de l'enfant par le monde-perspective des anacondas aquatiques.

À travers ce récit les anciens expliquaient le surgissement des [tortues] « cabeçudos » dans le monde. Le vieux a ramené son fils dans le monde où nous vivons mais il n'a pas réussi à faire son éducation car le garçon voulait se baigner tout le temps. Le vieux le baignait, mais dès qu'il avait terminé le garçon montait dans un arbre pour se réchauffer puis il entrait dans l'eau à nouveau. Le garçon restait assis sur une branche de l'arbre *wiidze* [non identifié] au bord du lac Poperiana. Quand on voulait l'attraper il se jetait dans l'eau. On essayait de le retenir, sans réussir. Un jour on a laissé au-dessous de lui un *wexomaka* [ou *waximáka*], un type de filet avec lequel on pêche les crevettes, mais on n'a quand même pas réussi à l'attraper. Au fil du temps le garçon a présenté un changement sur sa tête : ses cheveux sont tombés et il est devenu chauve. Un jour, sa famille a réussi à l'attraper et à le ramener à la maison, mais il ne se sentait pas heureux de vivre avec son père (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 76-77).

Outre la description du monde subaquatique dans lequel les anacondas sont humains, et la possibilité d'enlèvement de personnes humaines par un changement de perspective, ce récit décrit la mort de l'anaconda provoquée par le père du garçon, et par suite la diminution de la quantité de poissons à cet endroit. Père et maître des poissons Omawali les fabriquait à partir du bois qu'il trouvait sur les rives du lac Koetani. Étant illimitée et presque sans interruption, cette production explique l'abondance de poissons dans le lac avant la mort de l'anaconda. Quand, d'une part, l'homme flèche l'anaconda et que, d'autre part, les chamans font partir sa femme, le lieu dorénavant sans chef devient moins dangereux pour les humains qui peuvent s'y rendre sans craindre l'enlèvement ou la mort. Néanmoins la diminution du danger est en même temps à l'origine de la destruction de la source de poissons et de sa progressive rareté. Ce qui souligne une fois de plus l'ambivalence de la figure des maîtres des poissons et des animaux terrestres : extrêmement dangereux et mortels pour les humains, ils sont néanmoins essentiels à la vie humaine en tant que sources et producteurs d'une partie importante de leur alimentation.



## **Kophe iwawarona, les âmes des poissons**

Outre la lenteur de la réponse du Rio Içana lors de la distribution des poissons par Ñapirikoli, la mort des anacondas producteurs de poissons est signalée comme une deuxième explication de la pénurie de poissons dans cette rivière. Une troisième explication est l'enlèvement des pierres précieuses et des morceaux de bois en forme de poisson retrouvés au fond des rivières et des petits cours d'eaux. Appelées *kophe iwawarona* en langue baniwa, ces pierres et ces morceaux de bois sont censés attirer les poissons lors des « piracemas » pour qu'ils puissent se reproduire. Mes interlocuteurs traduisaient l'expression *kophe iwawarona* par « l'âme des poissons », objets sur lesquels il n'y a pas de descriptions dans la littérature sur les Baniwa et les Koripako.

Selon Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), les maîtres et les mères des poissons s'installent dans les endroits où ces pierres, les « âmes des poissons », sont présentes. Selon lui, elles ont été déposées dans les rivières par les chamans Wakaweenai, maîtres des poissons dans le monde primordial. Il ajoute que ces pierres sont très belles et brillantes, raison pour laquelle elles sont très recherchées par les chamans mais aussi par les « garimpeiros » blancs qui envahissent illégalement la terre indigène pour extraire de l'or et des pierres précieuses. Quand on les retire de l'eau les *kophe iwawarona* cessent d'attirer les poissons qui ne viennent plus se reproduire à cet endroit.

Germano (ancien du clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa) explique que les *kophe iwawarona* sont des petites pierres précieuses comme l'émeraude et l'aigue-marine que l'on trouve dans les rapides et les chutes d'eaux proches d'endroits où l'on observe la présence d'autres pierres qui sont considérées comme « sacrées ». Le terme « sacré » indique ici des éléments du paysage qui témoignent d'évènements mythiques importants dans le passé et qui font aujourd'hui l'objet d'interdictions en raison de leur pouvoir (voir *infra*). Un exemple en est une grosse pierre qui se trouve au bord d'une rivière proche du village de Santa Rosa, qui est appelée « Pierre du Sarapó » et qui attire les poissons de cette espèce. Transformés en poudre et mélangés à du brai, des morceaux de cette pierre peuvent être utilisés par les pêcheurs pour attirer les poissons.

Juvêncio (du clan Awadzoro, village de Santa Isabel au Rio Aiari), ancien instituteur et technicien en pisciculture de l'École Baniwa et Koripako (EIBK) de Pamáali (moyen Içana), explique que les *kophe iwawarona* sont des indicateurs des lieux de reproduction de chaque espèce de poisson. Il donne l'exemple de l'« igarapé » qui coule le long de l'école Pamáali où se trouve une *dópali iwawarona*, une pierre qui a la forme du poisson *dópali* (« araripirá »), à l'endroit où les poissons de cette espèce se réunissent lors des « piracemas ». Il a également identifié une *taali iwawarona*, une pierre en forme de poisson *taali* (« aracu ») dans le village de Mauá Cachoeira à

l'endroit où ces poissons se reproduisent. Il explique aussi l'action des *iwawarona* en la comparant avec les explications scientifiques du phénomène des « piracemas » :

Des poissons de cette espèce, les « araripirás », peuvent nager par ici puis se déplacer vers le bas Içan et descendre jusqu'à l'embouchure de l'Aiari. Ils peuvent monter jusqu'à Mauá Cachoeira, un village en amont, mais quand leur période de reproduction approche ils descendent et se regroupent à l'endroit où se trouve l'*iwawarona* qui indique plus ou moins le lieu où ils doivent se reproduire. Pour la science [occidentale moderne], c'est différent : par exemple, selon l'écologie des poissons ils migrent jusqu'à un endroit qui concentre un ensemble de facteurs physiques et chimiques favorables. Mais de notre point de vue, c'est autre chose qui se passe car il y a quelque chose là-bas qui les attire (Juvêncio Cardoso, EIBK Pamáali, 14/05/11).

Le vol des *kophe iwawarona* par les « garimpeiros » et les missionnaires dans le passé est une cause de la pénurie de poissons dans la région de l'Içana. Sans leurs points d'attraction les différentes espèces de poissons ne reviennent plus se reproduire dans les endroits connus des villageois, ce qui rend leur pêche moins productive. Alberto Lourenço (clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira) donne l'exemple d'un rapide où se trouvait l'*iwawarona* de grosses « piabas »<sup>35</sup> : avant, les gens y pêchaient en abondance ce type de poisson, mais après l'enlèvement de l'*iwawarona* qui se trouvait à portée de main dans un trou, les poissons « piabas » ne sont plus jamais revenus. Selon lui, d'anciens chamans puissants savaient comment déplacer ces pierres puis les remettre à leur place à l'aide d'incantations afin de contrôler les endroits de reproduction des poissons. Du fait de la quasi-disparition des chamans baniwa, plus personne ne sait contrôler les endroits de reproduction des poissons.

### Petit point de comparaison

Des poissons de différentes origines figurent également dans la mythologie de peuples voisins comme les Tukano et les Tuyuca (Cabalzar, 2005 ; Barreto, 2013 ; Barreto & Mendes dos Santos, 2013). Certains d'entre eux étant assez semblables à ceux décrits ci-dessus chez les Baniwa, nous ouvrons une parenthèse afin d'identifier les points communs et les différences entre les théories sur l'origine des poissons. De même que les ethnies qui appartiennent au tronc linguistique arawak – dont font partie les Baniwa et les Koripako –, celles qui appartiennent au tronc tukano oriental<sup>36</sup> classent leurs récits mythiques en trois grands cycles, à savoir : 1) la création du monde par les

---

<sup>35</sup> « Piaba » ou *ttéephe* (en langue baniwa) est le nom générique de différents poissons de petite taille. En baniwa certains types de « piabas » sont appelés : *áaporo*, *dzóowhe*, *híipheni*, *kapidzókoli*, *kéettii*, *kóowhi*, *nérii*, *oníkere*, *óokara*, *parawítsi*, *téwa* et *tolóya* (Ramirez, 2001).

<sup>36</sup> L'expression « peuples tukano » se réfère ici aux dix-neuf peuples de la famille linguistique Tukano Orientale que je distingue des Tukano (avec une majuscule) comme dénomination d'un des groupes qui appartient à cette famille.

démiurges ; 2) l'origine de l'humanité dans l'eau – dans le Lac de Lait et d'un voyage dans l'Anaconda de la Transformation<sup>37</sup> dans le cas des peuples tukano, et dans les trous des rapides à Hipana dans le cas des peuples arawak ; et 3) l'émergence de l'humanité suivie de l'occupation du territoire (Hugh-Jones, 2012). Malgré certaines ressemblances, une différence fondamentale concerne le processus de différenciation entre humains et non-humains dans le monde actuel.

Dans les récits des Tukano et des Tuyuka du Rio Tiquié<sup>38</sup>, le voyage du Canoë-Anaconda commence dans le Lac de Lait, traverse la Rivière de Lait et continue en amont vers les « Maisons de transformation ». Ce sont des endroits où les Gens de la Transformation s'arrêtent, organisent des cérémonies et obtiennent des biens et des attributs culturels distinctifs qui leur permettent de se transformer peu à peu en humains. Selon Cabalzar (2005 : 58), quand le dernier groupe sort du Canoë-Anaconda, celui-ci se ferme et empêche les autres personnes proto-humaines qui sont à l'intérieur de sortir. L'auteur analyse cet épisode du récit comme une rupture entre ceux qui se sont transformés en humains et ceux qui n'ont pas accompli ce passage. Les Tukano du sib Hausirö Põra expliquent par exemple qu'avant cette transformation les gens qui appartenaient à cette première humanité, appelés « Gens de l'Apparition », se mariaient et se reproduisaient avec d'autres espèces d'êtres. Après la transformation une séparation s'est établie entre les Wai Masã – des gens-poissons ou des humains invisibles qui restent dans l'eau et deviennent les maîtres des poissons – et ceux qui sortent de l'eau et se transforment en humains.

Selon Cabalzar (2005) et Barreto (2013), la catégorie des Wai Masã [ou Wai Mahsã] comprend d'autres groupes de personnes invisibles qui non seulement sont associées au domaine aquatique mais le sont aussi aux domaines de la terre et de l'air où ils deviennent les maîtres des animaux. Le point important ici est l'idée d'une scission lors de la création de l'humanité lors de laquelle une partie des Wai Masã se transforment définitivement en personnes humaines alors que l'autre partie garde sa capacité à changer de peau ou de corps, c'est-à-dire à se transformer à volonté en poissons, en serpents, en animaux terrestres, etc. Les Gens de la Transformation sont ainsi distingués du reste des gens en se fixant dans une apparence unique (Andrello, 2004 : 360), même si dans certaines circonstances, notamment dans les moments du cycle de vie où la condition humaine devient plus instable, cette apparence peut être capturée par les Wai Masã (Cabalzar, 2005 : 72).

Selon Barreto (2013 : 72), les Wai Masã sont de nos jours les groupes d'êtres les plus dangereux pour les humains, leur comportement belliqueux vient de ce qu'ils ont été délaissés par le

---

<sup>37</sup> On trouvera des versions de ce récit dans les travaux de Goldman (1979, 2004) ; Reichel-Dolmatoff (1968) ; Bidou (1972, 1976) ; C. Hugh-Jones (1979b), S. Hugh-Jones (1979) ; Århem (1981) ; Jackson (1983) ; Chernela (1993) ; Correa (1996).

<sup>38</sup> Je cite ici le travail de Cabalzar (2005), une compilation d'informations à partir de récits racontés par des narrateurs tukano et tuyuka qui appartiennent à différents clans, dont l'objectif est de privilégier des aspects généraux au lieu des distinctions existantes entre les versions.

héros culturel Yepá-Oākü au moment de la transformation des humains. Leurs attaques peuvent se produire à n'importe quel moment et causer des maladies et des morts, mais elles se produisent le plus souvent à la naissance d'un enfant ou lors des premières règles d'une fille. Pour éviter l'action des Wai Masã, les personnes doivent se soumettre à des incantations appelées *bahsessé* – un répertoire de paroles et d'expressions qui permettent la communication des humains avec les autres espèces-personnes grâce à l'invocation d'éléments et de principes curatifs connus des spécialistes. Selon Goldman (2004 : 34-36) – dont les explications sur l'origine de l'humanité mêlent la création par Kowai et la transformation progressive à partir du Canoë-Anaconda –, les Cubeo expliquent aussi l'inimitié entre les humains et les gens-poissons par l'envie et la rage de ces derniers d'avoir été laissés de côté au moment de la transformation des humains.

La principale différence entre les théories des Baniwa et des Koripako et celles des peuples tukano sur ce sujet est que pour ces derniers les gens-poissons (Wai Masã) ont partagé avec les futurs humains une même condition initiale pour ensuite être abandonnés et donc empêchés de se transformer définitivement en humains. Il restent ainsi invisibles pour les humains dans ce monde. C'est une des causes de l'hostilité actuelle entre les humains et les Wai-Masã. Pour les Baniwa, la création de l'humanité ne se produit pas à partir de la transformation des gens-poissons en gens-humains – les poissons ayant différentes origines (voir ci-dessus), mais à partir de la sortie des humains des trous à Hipana – une origine autochtone en opposition à l'origine migratoire soulignée par les récits des peuples tukano. Cette différence mythique est corroborée par les études archéologiques sur l'occupation de la région du Haut Rio Negro par ces différents peuples (voir l'Introduction).

Les humains sortis des rapides à Hipana sont en continuité avec la tribu des ancêtres de Ñapirikoli – selon Rojas (1997) ils sont les esprits des « gens de la terre » (Pakalinai) exterminés par la tribu des Yóopinai et qui ont été retirés de l'eau par le héros plusieurs années après. Aujourd'hui les maîtres des poissons (notamment Omawali) sont, pour certains d'entre eux, les descendants de la tribu des Yóopinai dont l'hostilité à l'égard de Ñapirikoli date des guerres et des conflits du monde primordial. Avant leur différenciation corporelle, ces deux tribus se mariaient entre elles et communiquaient, mais d'après les récits elles ne constituaient pas un seul groupe dont le but ou le désir commun était de devenir humains comme dans le cas des Gens de la Transformation chez les Tukano.

Selon les récits mythiques, Ñapirikoli n'avait pas l'intention de transformer les ancêtres des *yóopinai* (la version baniwa et koripako des Wai Masã) en humains. La création de l'humanité et la séparation des mondes-perspectives sont au contraire le moyen utilisé par le héros créateur pour éloigner et protéger les humains de la vengeance des *yóopinai*. Ainsi les conflits entre les humains et les non-humains ont commencé chez les Baniwa et les Koripako bien avant la création de l'humanité,

n'étant pas dû à leur abandon dans l'épisode mythique de la naissance des humains actuels. Suite à cette petite parenthèse, nous allons examiner plus en détail la séparation entre les mondes-perspective occupés par les humains et ceux occupés par les animaux, notamment en ce qui concerne le gibier.

## **Le gibier et les maîtres de la forêt**

### **Les multiples origines des yóopinai**

Les récits sur les origines des animaux de la forêt et de leurs maîtres sont aussi variés que ceux sur les origines des poissons et des animaux aquatiques. Les animaux de la forêt (animaux terrestres, arboricoles et les oiseaux) vivent également sous la protection de maîtres dans des malocas qui ne sont pas situées au fond des lacs et des rivières mais dans le monde souterrain appelé *iarodatti*. Ces malocas apparaissent aux yeux des humains sous la forme de montagnes, de pierres, de prairies et autres éléments remarquables du paysage ayant une importance dans la mythologie. José (clan Walipere-dakenai), « benzedor » du village de Santa Rosa au moyen Içana, explique que les anacondas Omawali sont les chefs des *yóopinai* de l'eau, de la même façon que les « curupiras » ou les *awakaronai* sont les chefs des *yóopinai* de la forêt. Ces deux types de chefs adoptent une forme humaine dans leurs malocas ou mondes-perspectives, mais ils sont invisibles pour les humains dans les conditions normales.

Selon les récits, les animaux et les poissons reproduits et protégés par ces chefs vivent dans des malocas soit sous la forme humaine, par exemple de serviteurs, soit sous la forme d'animaux d'élevage ou de compagnie, ou même sous la forme d'objets ou d'ornements. Dans le monde habité par les Baniwa ils sont considérés comme des animaux sauvages ou des poissons chassés et pêchés par les humains pour leur servir d'aliments. Tout comme leurs maîtres, les animaux sont classés comme *yóopinai* et participent activement à la vengeance contre les descendants de Ñapirikoli, raison pour laquelle leur consommation par les humains peut être dangereuse si des procédures de cuisson et de décontamination adéquates ne sont pas respectées (*cf.* Chapitre 7).

Les mythes présentés dans le chapitre précédent décrivent les guerres, les conflits et les agressions entre Ñapirikoli et différents gens-animaux et gens-poissons qui partageaient avec les ancêtres des humains actuels et les héros créateurs le même monde-perspective où ils pouvaient communiquer, se marier et faire la guerre. Ces guerres remontent, d'une part, à la vengeance de Ñapirikoli après le massacre des membres de sa famille, lesquels est considérés par certains narrateurs comme les ancêtres des humains, et, de l'autre, aux disputes entre Ñapirikoli et les gens-animaux pour le contrôle du *malikai*, c'est-à-dire du pouvoir chamanique. Ce pouvoir est représenté

par des objets comme le collier à dents de jaguar et l'os qui sert à inhaler le « paricá » (*dzáato*), poudre hallucinogène qui permet aux chamanes d'accéder aux autres mondes – tous présents dans « l'arbre de la vie », *Kaali kathadapa*, qui est également la source des plantes cultivées.

Le récit sur « l'arbre de vie » sera présenté avec plus de détails dans le Chapitre 5. Le point à retenir en ce qui concerne la transformation des *yóopinai* est l'importance du « paricá », que les gens animaux essaient d'obtenir et dont ils n'arrivent pas à contrôler l'usage. Lorsque « l'arbre de la vie » est coupé par les Wakaweenai et tombe à terre, Ñapirikoli veut récupérer les semences de « paricá » et les objets associés aux *malikai* qui sont attachés aux branches de l'arbre. Néanmoins l'endroit où ils se trouvent est, selon les différentes versions du récit, rempli d'abeilles (Wright, 1999a : 47), de guêpes (« cabas ») ou des fourmis « tocandiras »<sup>39</sup> – tous animaux dont les piqûres sont très douloureuses<sup>40</sup>. Grâce à sa peau très épaisse l'homme tapir est le seul à pouvoir s'approcher du sac qui contient les objets chamaniques sans se faire piquer. Quand le tapir inhale le « paricá » il se transforme en jaguar et veut tout dévorer autour de lui. Ñapirikoli réussit à le leurrer et à lui prendre le « paricá » et les *malikai*, redevenant ainsi, avec les Wakaweenai, le détenteur des pouvoirs chamaniques qu'il transmet ensuite aux humains.

L'usage incontrôlé du « paricá », responsable de la transformation du tapir en jaguar violent et dangereux dans ce premier épisode, est à la base du récit sur l'origine des maîtres des animaux de la forêt et des chamans du monde aquatique. Selon Armando (« benzedor » du clan Hohodene, village de Santa Marta), les maîtres des animaux de la forêt, appelés *awakaronai* ou « curupiras », étaient des personnes comme nous qui appartenaient au peuple ou à la famille de Ñapirikoli<sup>41</sup>. Un jour ils ont essayé d'inhaler différents types de « paricá » : d'abord celui appelé *marawara*, ensuite un autre appelé *halepia*, puis un troisième appelé *piaro*, qui les ont rendus fous.

Ils sont devenus fous et sont partis en courant vers la forêt. Le premier qui courait était Popeeli qui s'est transformé en personne [un nain qui porte une pagaie] ; le deuxième était Hoiniri [le maître de la sarbacane ; voir les chapitres 1 et 3] ; tout de suite après Yapinaapali, puis Biiñoli, celui qui est devenu fou quand il a vu les autres courir, et finalement l'épouse de Popeeli, Awakarona. Les trois personnes qui étaient avec eux sont parties en direction de l'eau ; c'était une loutre, une loutre géante (« aririnha ») et un dauphin. Ils vivent dans l'eau jusqu'à nos jours et sont des *yóopinai* des eaux. Les cinq qui sont allés dans la forêt sont Popeeli, Hoiniri, Yapinaapali, Biiñoli et Awakarona. Hoiniri est le chaman (« pajé ») de la forêt, il voit tout ce qui s'y passe : les animaux sur lesquels on tire, les animaux fléchés avec des sarbacanes ou avec du « curare » [poison] peu fort. Il voit aussi quand les prédateurs les mangent – c'est

---

<sup>39</sup> « Tocandira », *mánee* ou *ttoowíapa* (en langue baniwa) sont les noms donnés à des grosses fourmis de la sous-famille Ponerinae, notamment les *Paraponera clavata* et les *Dinoponera gigantea*.

<sup>40</sup> Selon des versions du mythe racontées respectivement par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/09/15) et Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015), les deux dans le moyen Içana.

<sup>41</sup> Dans la version publiée par Wright (1999a : 190), les personnes sont identifiées comme « fils de Eeri », le frère cadet de Ñapirikoli qui était un chaman. Dans la version publiée par Hill (2009a : 134), c'est Dzooli, l'autre frère de Ñapirikoli, qui apprend le chamanisme à Eeri et à un groupe de gens-animaux.

Hoiniri qui fait des incantations pour ses collègues [animaux], il s'occupe d'eux. (...) C'est là l'origine des *awakaronai* et c'est pourquoi aujourd'hui ils nous tuent, ils rendent nos corps douloureux, ils font que les femmes et les enfants perdent leurs jambes, ils rendent les garçons malades... C'est ainsi que les *yóopinai* nous tuent, mais on n'arrive pas à les voir. Pourtant, au moment où ils ont inhalé du « paricá » ils étaient des personnes et ils continuent de l'être. (...) C'est ainsi que les *yóopinai* agissent : ils sont invisibles mais ils « soufflent » [des incantations maléfiques sur] les personnes car ils étaient eux aussi des personnes. Ils nous « soufflent » pour nous causer des hémorragies, pour que nous perdions nos jambes, pour que nos corps se gonflent, pour que nous ayons des maux de tête, la nausée ; ils nous font tout cela, c'est ainsi que les *yóopinai* nous provoquent (Armando, village de Santa Marta, 07/04/2015).

La transformation de ces personnes en *yóopinai* des eaux et en *awakaronai* de la forêt est la conséquence de l'usage du « paricá » par celles qui n'ont pas suivi la formation chamanique adéquate auprès des détenteurs de ce pouvoir. C'est aussi ce que montre le récit recueilli par Wright (1999a : 190-191), dans lequel les enfants d'Eeri – chaman et frère cadet de Ñapirikoli – profitent de l'absence de leur père pour inhaler du « paricá » et se transforment en loutre géante, en dauphin et en *awakarona*. Dans cette version le dernier des enfants, appelé Huitiwanakale, se transforme en jaguar et commence à tuer des gens. Lorsqu'il revenait tard dans la nuit chez lui, il enlevait sa « chemise » de jaguar, *dzawi maka*, pour se transformer de nouveau en humain. Eeri décide de le tuer et enlève sa peau qu'il jette dans la rivière, mais la peau se transforme en jaguar qui renaît à chaque fois qu'on le tue.

Dans la version publiée par Hill (2009a : 134-136), Dzooli, l'autre frère de Ñapirikoli, est décrit comme un grand chaman, le premier qui sait comment utiliser la poudre hallucinogène, raison par laquelle des gens lui demandaient de leur apprendre les pratiques chamaniques de guérison. Un groupe d'apprentis s'est formé, composé d'un tapir, d'un dauphin, d'un « esprit de la forêt », d'un « esprit d'herbe », et aussi de Eeri, frère du héros. Dzooli accepte de leur transmettre son savoir, et après leur avoir montré quelques bases il se rend compte qu'il n'a pas assez de « paricá ». Alors il demande à ses élèves d'aller en chercher avec sa fille dans la maison. Le premier apprenti entre dans la maison, demande la substance hallucinogène à la femme qui enlève ses vêtements, s'allonge et ouvre son vagin où se trouvait le « paricá ». Sans savoir comment le récupérer, l'apprenti a des rapports sexuels avec elle sans pour autant s'emparer de l'hallucinogène. Les autres apprentis essaient à leur tour mais personne ne parvient à le prendre, sauf Eeri qui arrive en dernier, suce l'estomac de la femme et vomit une pierre qui contient la substance qu'il apporte à Dzooli.

Dzooli racle le « paricá » et le souffle dans le nez de chacune des personnes présentes : l'une après l'autre elles deviennent folles et expriment leur envie de manger des gens. Dzooli attrape le dauphin et le lance dans la rivière ; puis il attrape le tapir par le bras et lui jette des feuilles d'« embaúba » en lui ordonnant de les manger – elles deviennent ainsi un aliment du tapir. Puis il

lance l'« esprit de la forêt » qui fait du mal aux gens jusqu'aujourd'hui. Il jette ensuite l'« esprit de l'herbe » dans une clairière où il devient une source de remèdes. Le dernier à inhaler la substance est Eeri qui ne devient pas fou. C'est pourquoi tout le monde n'est pas capable de devenir chaman et de résister à la prise de « paricá ».

Devenus fous, les apprentis chamans partent dans la forêt ou dans l'eau et certains d'entre eux deviennent les chamans des poissons et des animaux actuels. C'est le cas par exemple de Hoiniri qui est capable d'observer tout ce qui se passe dans la forêt et d'aider les animaux blessés au moyen d'incantations. C'est aussi le cas du dauphin, de la loutre géante et de la martre à tête grise, tous devenus des chamans des animaux aquatiques suite à un usage incontrôlé de « paricá ». Selon Plínio – l'instituteur du village de Santa Rosa et ancien apprenti d'un chaman du clan Hohodene – la preuve que ces animaux sont des chamans est qu'ils jettent de l'eau vers le haut en faisant du bruit comme les chamans pendant les séances de guérison. Armando (« benzedor » du clan Hohodene, village de Santa Marta) affirme aussi que certains animaux de la forêt sont des chamans. La preuve est qu'ils récupèrent le tabac laissé dans la forêt : déposé le matin, le tabac n'est plus là l'après-midi, ce qui prouve que les *awakaronai* le prennent et l'utilisent comme les chamans humains.

La perte de leur apparence humaine par les animaux et l'origine des *yóopinai* font l'objet d'un autre mythe qui m'a été raconté par José (clan Walipere-dakenai), « benzedor » du village de Santa Rosa, dans le moyen Içana. Les gens de l'ancien clan Wadzolinai venaient d'un endroit appelé Attalhepani. Là vivait une femme qui aimait se baigner la nuit. Elle avait jeûné et était allée vers la rivière. Un homme appelé Aapitowheri (« Grand-Père Serpent ») vient à sa rencontre et plonge à côté d'elle. La femme ne le voit pas et pense qu'il s'agit d'un gros poisson, raison par laquelle elle sort de l'eau et va chercher ses frères pour qu'ils puissent le capturer. Elle leur parle du poisson et tout de suite ses frères se dirigent vers le bord de la rivière où ils trouvent un très gros poisson-chat (« surubim »).

Ils tuent le poisson, le préparent sur le boucan et invitent des amis des villages au Rio Surubim, Pewá, Cuiari, Içana, Aiari et autres à venir manger et boire de la bière de manioc avec eux. Ils boivent ensemble jusqu'à l'aube et le chef du village hôte les invite à manger le gros poisson qui a été capturé. Après le repas, les habitants du village et les invités se transforment tous en animaux : certains courent en direction de l'eau ou de la forêt tandis que d'autres se transforment en oiseaux. Selon José ces animaux sont le toucan, le serpent, le pécarí, la loutre, la loutre géante et le jaguar qui étaient tous des gens autrefois. Le « benzedor » explique aussi que le poisson qu'ils avaient mangé était en fait l'anaconda Omawali déguisé.

Comme ils avaient mangé ce qui était déjà transformé [le poisson qui était en réalité Omawali], ils ont dû eux aussi se transformer. C'est ainsi que les animaux que l'on mange aujourd'hui sont apparus ; c'est pourquoi on ne doit pas les manger directement sans d'abord réciter des incantations sur eux. Les incantations éloignent les maladies qu'ils



provoquent, comme le *nawhiokanaa* et le *naporaakanaa* [noms des maladies dues à la consommation de poissons crus]. Les incantations avec du tabac et du piment suppriment tous les dangers. C'est cela la manière correcte de manger du poisson de nos jours (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 21/04/2015).

Ces deux épisodes mythiques montrent la transformation de personnes en *yóopinai*, qu'ils soient visibles aujourd'hui pour les humains, comme les dauphins, les loutres et les toucans, ou invisibles comme différents types d'*awakaronai* de la forêt. Certains d'entre eux deviennent des chamans des animaux terrestres et aquatiques après avoir inhalé du « paricá », et d'autres deviennent des animaux protégés par des maîtres. Les chamans des animaux sont décrits soit comme des personnes de la famille de Ñapirikoli converties en non-humains, soit comme des personnes-animaux ou des personnes-esprits qui appartiennent à d'autres groupes. Les mythes baniwa associent souvent le tapir aux pouvoirs chamaniques, mais cet animal finit toujours par perdre ses pouvoirs en se transformant d'un jaguar carnivore et dangereux en un animal herbivore et inoffensif. Le poisson-chat<sup>42</sup> apparaît lui aussi à plusieurs reprises dans les mythes, souvent comme la conséquence d'une situation de transgression : adultère (mythe d'Oliamali), de la consommation de poissons crus ou de poissons des *ĩnaine* (mythe de Hiwidamite), ou de cannibalisme (mythe de la transformation en animaux).

Une autre série d'évènements cosmiques, qui appartiennent au cycle mythique de Kowai, raconte l'origine des animaux et des *yóopinai*. Lors de sa rencontre avec les jeunes garçons le corps de Kowai émet des sons puissants qui augmentent la taille du monde et créent toutes les espèces d'animaux. Plus loin dans le récit, quand le corps de Kowai est brulé dans un grand feu après le premier rituel d'initiation masculine, des *yóopinai* émergent de ses cendres et deviennent les détenteurs des pouvoirs destructeurs de Kowai. Comme nous l'avons vu dans le chapitre 1, ces pouvoirs sont associés aux incantations maléfiques et au poison que les *yóopinai* utilisent pour attaquer les humains sans être vus. Le vol des flûtes kowai par Amaro et les femmes complète ce cycle par la création du monde souterrain où ils vivent de nos jours sous une apparence humaine. Les forces créatrices et destructrices de Kowai traduisent donc l'ambivalence des animaux qui sont en même temps des *yóopinai* : en tant que proie des humains ils deviennent des aliments qui permettent notre survie ; en tant que prédateurs d'humains ils nous rendent malades et nous tuent.

---

<sup>42</sup> Dans une étude sur les classificateurs numériques dans la langue koripako, Hill (1988) identifie un classificateur commun aux êtres considérés dangereux et puissants, c'est-à-dire les gros poissons-chats (« surubins »), les serpents et les lianes. Selon l'auteur, le lien entre ces êtres est cérémoniel, rituel et mythique : les poissons-chats sont considérés comme les poissons les plus forts, étant les derniers à être consommés par les personnes qui sortent de périodes de réclusion pour maladie ou jeûne rituel. Le poisson-chat donne également son nom à une flûte jouée lors de rituels et qui se caractérise par son mode de fabrication : des résonateurs sont attachés aux flûtes au moyen de résines et de feuilles de vignes (associées à la mort de Kowai et à la fabrication des flûtes sacrées et des fouets rituels). Les femmes en période de fertilité ne doivent pas voir la fermeture des « têtes » de ces flûtes pour éviter que leurs futurs enfants soient coincés dans l'utérus pendant l'accouchement.

Afin de délivrer le nouveau monde du danger et du chaos apportés par ces êtres maléfiques, Ñapirikoli essaie à plusieurs reprises de les détruire au moyen d'incendies et d'inondations. Ces tentatives réussissent en partie et le monde actuel devient beaucoup moins dangereux que le monde primordial. Cependant elles ne suffisent pas à résoudre tous les problèmes car certains *yóopinai* arrivent toujours à s'échapper. Un récit recueilli par Wright (1999a : 158-160), décrit par exemple un incendie provoqué par Ñapirikoli pour « éloigner tous les dangers », incendie au cours duquel le *yóopinai* appelé Popeeli [ou Pupéli] – un vieux nain dont le pénis et les testicules sont énormes – aide d'autres *awakaronai* et *ĩñaime* à s'échapper du feu par des trous situés dans la terre qu'ils occuperont ensuite en construisant des malocas.

Joaquim, ancien du clan Awadzoro, village de São José dans le moyen Içana, explique que Ñapirikoli avait essayé à plusieurs reprises de brûler et de laver le monde pour sauver les humains des prédateurs primordiaux. Selon lui, grâce à l'intelligence des puissants ancêtres des humains ils ont pu se protéger du feu dans des trous sous la terre où ils avaient construit des abris. Pendant les inondations ils avaient fabriqué des gros radeaux de bambou *waana* sur lesquels ils attachaient des maisons pour se protéger des pluies. C'est la raison par laquelle les humains n'ont jamais disparu de ce monde, même après les destructions successives causées par Ñapirikoli. Joaquim cite le charbon que l'on trouve aujourd'hui sous la terre comme preuve que des incendies ont détruit le monde dans le passé<sup>43</sup>.

Malgré ces tentatives de destruction par le feu et par l'eau, une partie des êtres dangereux se sauvent. D'après Joaquim, c'est grâce à Noé, personnage de la mythologie chrétienne dont les aventures sont racontées dans la « Bible des Blancs », que les *yóopinai* ont survécu aux inondations provoquées par Ñapirikoli. La ressemblance entre le récit baniwa sur les destructions du monde consécutives à des inondations et le récit biblique sur Noé a probablement amené Joaquim à conclure qu'il s'agissait de versions différentes d'un même événement cosmique qu'il incorpore dans son récit.

C'est Noé qui a réuni tous les êtres vivants, les bêtes et aussi les serpents dans son bateau. Le maître de l'univers voulait laver le monde pour que les dangers arrêtent d'exister ici. [Mais] il [Noé] a sauvé les *yóopinai*, les *awakaronai* et les autres ; c'est lui qui les a sauvés. S'il ne les avait pas sauvés ces êtres n'existeraient plus ici dans le monde et personne ne nous effrayerait aujourd'hui (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/05/2015).

---

<sup>43</sup> Plusieurs études scientifiques citées par Hill (1989 : 9) vont dans le sens des récits mythiques, car des densités variables de particules de charbon ont été détectées à des profondeurs entre 0 et 100 cm aux endroits de terre ferme autour de San Carlos du Rio Negro au Venezuela. Les analyses de radiocarbone renvoient à la période des derniers 3000 ans. Selon les scientifiques, au cours de cette période le climat de la région était plus sec, ce qui impliquait de grandes aires de forêt brûlées soit du fait des activités humaines, soit à cause des feux naturels, soit par une combinaison des deux.

Les persécutions et la vengeance de Ñapirikoli ont obligé les *yóopinai* à se cacher et à se protéger en occupant des mondes-perspectives différents – les gens-poissons et les chamans des animaux aquatiques iront vivre dans les malocas à l’intérieur des cours d’eau alors que les gens-animaux, leurs maîtres et leurs chamans occuperont les malocas du monde souterrain (*iarodatti*) et les partageront avec les âmes des morts des différents clans humains.

Ñapirikoli s’est battu contre le gibier, contre ceux que l’on appelle les *yóopinai*. Il était en train de les exterminer et ils n’avaient pas où s’enfuir et se cacher. Alors ils se sont transformés, ils sont devenus invisibles et sont entrés dans l’autre monde ci-dessous. (...) Ils se sont cachés dans les pierres, dans la terre, dans les arbres, dans les animaux, dans les feuilles où ils sont invisibles. (...) L’inimitié de Ñapirikoli contre les animaux existe encore à présent, de notre côté [les humains en ont hérité]. Nous ne savons pas quand cela va se finir ; je pense que cela ne se finira jamais. C’est pourquoi nous devons faire attention et nous protéger (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015).

Les récits mythiques décrivent donc différentes sources de transformation des *yóopinai* et de leurs maîtres, et par conséquent les multiples origines des animaux. Alors que l’origine de certains types de *yóopinai* comme les Omawalinai et les Éénonai semblent remonter à la formation de l’univers, les origines d’autres *yóopinai* comme les *awakaronai* et les Koyaanale sont plus récentes dans l’histoire cosmique et sont décrites en détail dans les mythes. Dans tous les cas, ayant été exilés du monde des humains par les persécutions de Ñapirikoli, les maîtres des *yóopinai* habitent à présent dans des villages et des malocas invisibles situés dans les mondes subaquatique et souterrain où ils sont responsables de la reproduction et de la protection des animaux terrestres et aquatiques sous leur forme visible aux humains.

## Les chefs de *yóopinai*

On dit que les *yóopinai* se trouvent partout dans le monde : ils vivent dans la forêt, dans les cours d’eau, dans les arbres, sur les feuilles, dans l’air. Dans leurs mondes-perspectives ils construisent des villages et vivent dans des « malocas » similaires à celles que les Baniwa et les Koripako habitaient autrefois<sup>44</sup>. Ces « malocas » et les *yóopinai* sous forme humaine qui y vivent sont invisibles pour nous. La structure sociale des communautés de *yóopinai* est elle aussi semblable à celle des humains : elles sont hiérarchisées et régies par des chefs qui organisent des *yóopinai*

---

<sup>44</sup> Après l’arrivée des missions catholiques et évangéliques dans la région, notamment dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, les grandes maisons collectives, ou « malocas », ont été progressivement remplacées par des maisons plus petites où vivent actuellement les familles nucléaires d’un village. Ces maisons conservent néanmoins un style architectural similaire à celui des anciennes « malocas » et sont avec les mêmes matériaux – bois, argile et feuilles de « caraná » ou *tíiña* (*Mauritia spp*) – auxquels peuvent s’ajouter des éléments plus modernes comme des toits en zinc. Pour des descriptions des anciennes « malocas » de l’Içana au début du XX<sup>e</sup> siècle, voir Koch-Grünberg (2005) [1909].

subordonnés. Ces derniers apparaissent comme des serviteurs ou des soldats – le vocabulaire militaire étant fréquemment adopté dans cette région frontalière marquée par la présence de l’armée. D’autres *yóopinai* – notamment ceux que nous voyons sous forme de gibier – sont décrits non pas comme des humains mais comme des animaux d’élevage, de compagnie ou même comme des objets.

Les origines des chefs de *yóopinai* ont été décrites ci-dessus : Koyaanale et Omawali sont les chefs des *yóopinai* de l’eau alors que les « curupiras » ou les *awakaronai* sont les chefs des *yóopinai* de la forêt. Dans les récits mythiques ces chefs se transforment en êtres humains – comme dans l’exemple de l’anaconda Oliamali qui se transforme en homme blanc et séduit la femme de Ñapirikoli – qui peuvent aussi se transformer en animaux – comme les dauphins et les loutres géantes qui sont des chamans du monde subaquatique. Cette capacité transformative des chefs de *yóopinai* est opérante encore aujourd’hui – ce n’est pas par hasard qu’ils sont majoritairement décrits comme des chamans capables de se transformer en humains, en animaux ou en végétaux, ou rester invisibles à nos yeux.

Parmi tous les types de *yóopinai* les chefs sont les plus forts et les plus dangereux. Ils vivent dans des endroits considérés sacrés dont l’accès est interdit aux humains car très risqué (voir *infra*). En revanche leurs serviteurs ou leurs soldats subordonnés, qu’ils soient invisibles ou visibles sous forme animale, peuvent vivre à n’importe quel endroit de la forêt et de l’eau et croiser des humains sans nécessairement leur faire du mal. Les chefs des *yóopinai* des eaux et de la forêt sont nombreux et s’occupent de différents groupes d’animaux : il n’y a pas un chef pour chaque espèce animale mais plusieurs chefs, chacun étant responsable d’un groupe d’animaux de différentes espèces – tapirs, pacas, singes, « mutuns », etc.

Les « curupiras » ou *awakaronai* sont les maîtres du gibier qu’ils élèvent dans leurs villages « de la même façon que les humains ont des poules, des chiens et parfois même des cochons, des vaches ou n’importe quel type d’animal d’élevage » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015). Les animaux sauvages chassés par les hommes sont des animaux domestiques ou familiers pour les *awakaronai*, qui perçoivent aussi la forêt « sauvage » comme la place centrale d’un village ou comme leurs jardins – les endroits par excellence de la sociabilité humaine, que les Baniwa et les Koripako prennent soin de maintenir les plus propres et « domestiqués » possible. Les maîtres des animaux sont également capables de commander leurs subordonnés à distance grâce à une sorte d’omniprésence par englobement : Roberto disait par exemple que malgré le fait qu’elles vivent dans des endroits sacrés loin des humains, « les âmes des chefs de *yóopinai* se répandent à travers les animaux ; par conséquent, où que se trouve le gibier, leurs chefs y seront également » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 26/03/2015).

Comment expliquer cette connexion entre les chefs de *yóopinai* et leurs animaux subordonnés ? Selon les spécialistes et les chamans consultés par Wright, les animaux libérés dans notre monde sont en fait des projections, des manifestations visibles ou des « ombres » (*idanam*) de leurs maîtres.

De nos jours les animaux, les poissons et les oiseaux vivent chacun une existence séparée, ayant des modes de vie de « vraies personnes » : ils ont du feu pour la cuisine, des maisons, et ils font plusieurs choses comme les humains – ils organisent par exemple des fêtes de danse et pratiquent la sorcellerie. En général les humains ne voient pas les animaux sous leur forme de personne ; ce qu'ils voient ce sont leurs « ombres », *idanam*. Pour les gens-poissons et les gens-animaux leurs corps matériels sont des ombres que les humains voient, en contraste par rapport aux humains dont les corps matériels produisent des ombres immatérielles (Wright, 1998 : 145).

La connexion entre le corps et l'âme-ombre a une importance centrale dans la cosmologie. Plusieurs esprits [*yóopinai*] possèdent des corps d'animaux, d'oiseaux ou d'insectes appelés *idanami*, ce qui signifie « âme-ombre », « âme en forme de corps » (*body shaped soul*), « ce qui marche devant ». Du point de vue des humains normaux, par exemple, le chef des *yóopinai* (esprits de la forêt, de l'air et de l'eau) a un corps matériel visible par les humains sous la forme d'un lézard (*dopo*) [ou *dóopo*, non identifié]. Son âme-ombre (ou intériorité sombre) est projetée [dans notre monde] comme sa forme corporelle qui est le lézard. Sous la forme de personne (*newiki*) qu'en général les humains ne peuvent pas voir, le chef des *yóopina* a l'apparence d'un nain aux cheveux longs et à la peau blanche qui porte un collier doré<sup>45</sup> et fume un énorme cigare. Il est à la fois un chaman et le chef des *yóopinai*. Du point de vue humain la forme du corps visible du lézard et son âme-ombre sont toutes les deux connectées à sa condition de personne en tant que chaman et chef des *yóopinai* (Wright, 2013 : 154-155).

Les animaux visibles pour les êtres humains seraient ainsi des ombres ou des projections matérielles (*idanam*) de leurs maîtres invisibles. Au contraire, les âmes ou doubles des humains sont immatérielles dans ce monde mais peuvent traverser la frontière entre les différents mondes-perspectives pendant le sommeil – le rêve et les états d'inconscience étant considérés comme des déplacements de ces doubles invisibles. L'extrait cité ci-dessus montre l'exemple d'un chef de *yóopinai* dont la forme matérielle visible dans ce monde est celle du lézard *dóopo*. Son apparence humaine en tant que chaman nain et blanc portant un cigare serait un mixte de deux *awakaronai* décrits par mes interlocuteurs, à savoir Popeeli, toujours décrit comme un nain qui porte parfois une pagaie, et Hoiniri, le chaman des *awakaronai* de la forêt<sup>46</sup>.

---

<sup>45</sup> Selon Wright (2014a : 195), ce sont là les caractéristiques d'un chaman « blanchi » : en plus d'avoir la peau blanche, ce chef des *yóopinai* porte un collier doré (en or) au lieu du collier à dents de jaguars que portent les chamans indigènes. Ces traits font ressortir son altérité par rapport aux chamans baniwa.

<sup>46</sup> Joaquim (clan Awadzoro, village de São José, moyen Içana), mentionne d'autres *awakaronai* : l'un appelé Kadzokaniite, un autre appelé Kaadzookani dont le bras est très long, et un troisième appelé Kaweedani qui était une personne transformée en *awakaronai*.

Hill (1993 : 115) décrit les âmes-ombres (*lidánam*) en les associant aux âmes des personnes récemment décédées avant qu'elles rejoignent les âmes collectives de chaque clan. Selon lui, les personnes seraient composées, d'une part, d'âmes personnelles sous la forme de corps humain (*likáriwa*) [ou *ikaole*] et, d'autre part, d'âmes collectives sous la forme d'animaux (*liwarúna*). Ces dernières n'ont jamais été associées aux humains par mes interlocuteurs non spécialistes, mais un terme semblable, *iwawarona*, était le nom donné aux « âmes des poissons » (voir *supra*). L'auteur explique que lors d'une maladie grave ces âmes individuelles se séparent des âmes collectives et voyagent vers le monde souterrain d'*iarodatti* d'où elles peuvent être ramenées par des chamans. Les âmes-ombres des humains seraient ainsi des versions de leurs âmes individuelles (*likáriwa* ou *ikaole*) dans le monde souterrain où elles peuvent demeurer indéfiniment, probablement transformées en animaux-*yóopinai* et ajoutées à leur groupe si les chamans n'arrivent pas à les récupérer. Peut-être est-ce son approche anthropocentrique qui fait que Hill n'évoque pas l'existence d'âmes ou de doubles des animaux ou des *yóopinai* lors qu'il se réfère aux âmes-ombres, ni un possible rapport entre ces entités et les âmes des personnes décédées<sup>47</sup>.

Un autre *yóopinai* parfois visible pour les humains a été mentionné par des habitants koripako du village de Coraci, dans le haut Içana. Appelé Iñalito, il peut apparaître sous la forme d'un tatou dont la partie arrière du corps présente une taille exagérée, ou comme un pécaris dont les pattes laisseraient des empreintes de forme arrondie différentes des celles laissées par des pécaris « normaux ». D'autres animaux sont les formes visibles d'êtres mythiques, comme dans le cas du paresseux noir (*wamu*) considéré comme l'« ombre de Kowai » et du singe de nuit (*ipeko*), et l'« ombre du chef des Énonai » (cf. Chapitre 1). Tous deux sont considérés comme les maîtres du poison et leur apparition dans les villages est un présage de mort par empoisonnement. À la limite, n'importe quel animal chassé ou pêché peut être l'ombre d'un *yóopinai* invisible capable de se transformer en animal pour venir chercher de la nourriture dans ce monde.

Certaines situations ou certains moments du cycle de vie des humains les rendent plus « ouverts » (*kanupa*<sup>48</sup>) à la présence des *yóopinai* : les règles des femmes, la mue de la voix chez les

---

<sup>47</sup> Dans sa thèse de doctorat, Vianna (2017) émet l'hypothèse d'une possible transformation des personnes décédées en animaux éponymes de leurs clans respectifs. Je n'ai pas recueilli de données qui puissent corroborer une telle affirmation qui, si elle était démontrée, devrait avoir des conséquences empiriques sur le traitement chamanique et la consommation de ces animaux par les membres des différents clans, que je n'ai pas non plus observés lors de ma recherche de terrain. Des investigations plus approfondies sur les rapports entre la composition de la personne, les animaux éponymes des clans et les destins post-mortem des humains et des animaux devraient être menées afin de confirmer cette hypothèse.

<sup>48</sup> Selon Wright (2005 : 171), les femmes pendant leurs règles et les chamans lorsqu'ils inhalent du « paricá » seraient particulièrement ouverts (*kanupa*) – l'opposé de fermé (*itakawa*) – au monde des « esprits de la nature ». On dit aussi que le sang menstruel des femmes fait mal au « sang » du chaman. L'auteur explique ce fait à partir de différentes versions du mythe d'origine du « paricá » selon lesquelles la poudre hallucinogène est le « sang de Kowai » et le « sang menstruel de la fille de Dzuliferi » [ou Dzooli, le frère chaman de Ñapirikoli] (Wright, 2013 : 63-66). Selon lui, le sang menstruel et le « paricá » sont les moyens « d'ouvrir les portes vers l'Autre monde ». Le mélange ou l'accumulation de ces deux types de « sang » – celui des femmes et celui des chamans – provoque une maladie appelée *porakali* qui se

garçons (considérée comme des « règles masculines »), la période qui suit l'accouchement d'un enfant (pour les deux parents), après des rêves érotiques (pour les deux sexes), lors de maladies graves, de pertes de conscience, et lors de voyages ou d'excursions dans la forêt, surtout si on mange avant se baigner. Ces sont là les circonstances citées par mes interlocuteurs où la présence des humains est censée déranger les *yóopinai*, notamment à cause de la perte de fluides corporels (sang, sperme, sueur, salive) et de la forte odeur qu'ils dégagent.

Dans ces contextes, les incantations (« benzimentos ») sont une sorte de bouclier qui rend les humains invisibles pour les *yóopinai*. Les situations d'ouverture citées ci-dessus ont le pouvoir de briser ce bouclier d'invisibilité mutuelle et de révéler la présence des humains qui peuvent subir leurs attaques :

Les *yóopinai* sont plus ou moins comme les virus. Ce sont les virus des poissons, les virus des animaux de la forêt, les virus des arbres, de la terre, de l'eau. Chaque chose qui existe dans le monde possède son virus. C'est plus ou moins ça ce que j'essaie de t'expliquer. Ils sont comme des virus car nous ne pouvons pas les voir, ils sont invisibles. C'est comme la grippe : est-ce que nous pouvons la voir ? Non. Nous la voyons seulement quand une personne tombe malade, puis une autre, et ainsi de suite. Nous ne pouvons pas voir la cause de la maladie, nous ne voyons que les symptômes. Les *yóopinai* sont pareils. Si tu n'as pas été bénie [par des incantations] et que tu te promènes [à l'extérieur du village] tu vas être visible pour lui et il va t'apparaître comme une personne. Si tu vas bien il ne va pas être visible pour toi et tu ne seras pas visible pour lui. Mais pendant les règles, ou après l'accouchement, ou pendant la puberté – à ces moments-là nous sommes visibles pour tous les *yóopinai*. Ils sont les ennemis des êtres humains. (...) Ce sont les incantations qui nous rendent invisibles aux *yóopinai*. S'ils n'arrivent pas à nous voir ils ne pourront pas nous attaquer (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015).

Une personne peut voir les animaux comme des personnes quand elle ne va pas bien : pendant les règles, après avoir eu un enfant, après avoir fait de mauvais rêves [des rêves érotiques]. [Dans ces situations] nous pouvons voir les animaux de la forêt comme Popeeli, Awakarona, Hoiniri. Ce sont ces gens que nous voyons dans la forêt. Ils sourient et partent derrière les racines des arbres. Quand une personne passe par ces endroits elle commence à avoir mal aux pieds, aux jambes, aux bras, son corps commence à gonfler... Ainsi font les *yóopinai*. Ce sont des maladies causées par Hoiniri. C'est ainsi l'histoire sur les animaux. (...) On entend les sons des anacondas qui discutent au fond de la rivière, c'est très dangereux, c'est leur discours. On entend aussi les sons des êtres qui vivent dans la forêt, le son des « curupiras » qui frappent les racines des arbres. Ils nous envoient des tonnerres, c'est l'action des animaux. Mais ce ne sont pas exactement les animaux qui provoquent ça, mais leurs chefs : Awakarona, Popeeli, Yaapinaapali, Biiñoli – ces êtres nous causent des maladies. Les anacondas font pareil, ainsi que les caïmans, les dauphins, les loutres géantes, les jaguars de la rivière et de la forêt (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 11/04/2015).

---

caractérise par une fatigue pouvant provoquer la mort. Sur l'importance du sang dans différentes cosmologies occidentales et non occidentales, et sur le principe général de leur non-accumulation, voir par exemple Testart (2014) et Belaunde (2006).



Nous observons ainsi certaines récurrences qui caractérisent les modes d'existence et d'action des *yóopinai*. Comme les humains, ils sont répartis en groupes mixtes composés de différentes espèces d'animaux terrestres et aquatiques de même que les personnes de différents clans vivent dans le même village ou « maloca ». Leur organisation sociale est fondée sur une hiérarchie où les chefs protègent, nourrissent, organisent leurs subordonnés et assurent leur reproduction. Ils peuvent également coordonner leurs actions à distance et les rendre plus efficaces : Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) m'a expliqué que pour ce faire ils réfléchissent comme le font les humains qui poursuivent un ennemi commun. Tout comme les humains, ils s'organisent avec leurs alliés – d'autres chefs de *yóopinai*, des poissons ou du gibier vivant dans différents endroits – pour repérer les personnes et les attaquer où qu'elles se trouvent.

Les chefs de *yóopinai* ont une apparence humaine dans leurs mondes-perspectives et ils sont capables de se transformer en différents types de monstres, d'animaux ou d'agir à travers eux, car ces derniers sont leurs projections ou leurs « âmes-ombres » dans le monde des humains. En ce sens, les chefs ou les maîtres des poissons et du gibier sont comme des « personnes magnifiées »<sup>49</sup> (Fausto, 2008) qui englobent les individus qui leur sont subordonnés. La conséquence, dans le cas des Baniwa, est leur omniprésence dans la forêt. C'est la raison pour laquelle l'ingestion d'un animal est considérée potentiellement dangereuse pour les humains.

Dans la mythologie on observe une différence dans la description des subordonnés des maîtres des poissons et les subordonnés des maîtres des animaux. Alors que les poissons sont décrits comme des serviteurs à l'apparence humaine, le gibier apparaît sous la forme d'animaux d'élevage et de compagnie des *awakaronai* et ils conservent leur forme animale dans leurs mondes-perspectives. Dans le mythe d'origine des piments et des incantations de protection de la nourriture, (cf. Chapitre 5), par exemple, Ñapirikoli rend visite à son beau-père Omaiwheri [ou Umaiferi], le « Grand-Père Piranha ». Lorsqu'il demande à sa fille ce que son gendre mangeait elle répond qu'il mangeait leur peuple, c'est-à-dire des poissons. Le beau-père fait donc tuer un de ses vieux serviteurs – un homme-poisson « traíra » – en l'offrant cru au héros dans l'intention de le tuer<sup>50</sup>.

---

<sup>49</sup> « Le maître est une singularité plurielle qui a en lui quelque chose comme un corps (Costa, 2007), ou une maloca (Cesarino, 2008), ou d'autres singularités. (...) En ce sens, plus qu'un représentant (c'est-à-dire quelqu'un qui est à la place de quelqu'un d'autre), le chef-maître est la forme au moyen de laquelle un collectif se constitue en tant qu'image ; c'est la forme de présentation d'une singularité *pour les autres* [italiques de l'auteur]. (...) Le maître est donc une figure biface : pour ses enfants/« xerimbabos » [les animaux apprivoisés] c'est un père protecteur ; pour les autres espèces (notamment les humains) c'est un prédateur » (Fausto, 2008 : 334-335).

<sup>50</sup> Selon un récit raconté par Plínio (clan Hohodene, village d'Uapuí Cachoeira, Rio Aiari) le 26/05/2015. Plínio est un ex-apprenti de chaman, instituteur dans le village de Santa Rosa (moyen Içana). La version publiée par Wright (1999a : 99-101) présente le « Grand-Père Piranha » comme une des apparences possibles d'Omawali. Tous les poissons qui appartiennent à sa famille sont en fait des gens-anacondas qui portent des « chemises » de poissons. Dans cette version, la personne tuée et offerte à Ñapirikoli comme nourriture est un vieux serviteur *maku* considéré, dans la perspective des humains, comme un « mandí » (*Pimelodus spp.*), poisson à épines dont les piqûres sont douloureuses. Dans la version



Dans les récits sur les « piracemas » – les fêtes d'échange (*podáali*) pour les habitants du monde aquatique – les différentes espèces de poissons apparaissent comme des humains<sup>51</sup> qui portent des ornements, dansent et jouent des flûtes (Garnelo *et al.* 2005). Toutefois, ces mythes montrent que les poissons pêchés par les humains ne sont pas tous des humains selon leur propre perspective : les poissons peuvent leurrer les pêcheurs en accrochant à leurs hameçons des morceaux de bois ou des marchandises qu'ils perçoivent comme des poissons. Selon mes interlocuteurs, ce cas serait le plus fréquent, car la capture de poissons « humains » est plus difficile et plus dangereuse. N'étant pas capables de savoir quelle est la vraie nature des poissons, les pêcheurs doivent toujours se montrer prudents.

La plupart des animaux de la forêt ne sont pas décrits comme des humains dans les mythes mais ils apparaissent comme des animaux même dans leur propre monde-perspective – les seuls humains étant les *awakaronai* qui sont leurs maîtres. Il en est ainsi dans le récit appelé « Awakaruna et son fils Pupeli » publié par Rojas (1997 : 243-247). Ce récit raconte l'histoire d'une fille de dix ans laissée seule dans la maison par ses deux frères qui vont pêcher. Le *yóopinai* appelé Popeeli apparaît à la fille, lui offre des fruits et lui propose de venir visiter son village. La fille accepte et entre dans la maison d'Awakarona, la mère de Popeeli, mange avec eux et observe comment ils vivent. À un moment elle voit plusieurs animaux qui courent dans la maison des *yóopinai* : « des cerfs, des agoutis et d'autres animaux, tous amicaux » (Rojas, 1997 : 244). Popeeli lui explique que ce sont des animaux orphelins dont les parents ont été tués par des chasseurs et qui sont élevés par sa mère. Nous reviendrons sur ce récit dans le Chapitre 4, mais retenons pour l'instant que certains animaux sauvages du point de vue des humains peuvent apparaître comme des animaux apprivoisés pour les *yóopinai*.

---

publiée par Garnelo *et al.* (2005), le beau-père tue des enfants et offre au héros la chair de ces enfants qui apparaissent comme des poissons « *mandi-piroca* » (*Pimelodella* sp) et « *cambéwa* » [non identifiés] pour les humains. Ces deux types de poissons sont considérés dangereux par le narrateur de ce récit à cause de leurs épines qui sont vues comme des armes.

<sup>51</sup> Dans son mémoire de Master, l'anthropologue tukano João Paulo Lima Barreto (2013) insiste sur le fait que selon les Tukano les poissons ne sont pas des humains dans leurs mondes – le qualificatif de « personnes invisibles » ne s'appliquant qu'aux Wai Mahsã, les maîtres des endroits sacrés qui communiquent avec les chamans. Selon Barreto, les poissons visibles pour les humains sont des êtres dépourvus de subjectivité dont la fonction est de servir d'aliments. Nous avons vu au contraire que dans le cas des Baniwa certains poissons se considèrent comme des humains dans leurs mondes : ils sont les serviteurs des anacondas maîtres des poissons – alors que d'autres poissons peuvent être perçus comme des objets ou des marchandises. Le cas du gibier chez les Baniwa correspond davantage à la description de Barreto puisque certains animaux de la forêt peuvent être également vus sous une forme animale (comme des animaux d'élevage ou de compagnie) dans leur propre monde – leurs maîtres invisibles étant les seuls à présenter une apparence semblable à celle des humains et une subjectivité comparable à la leur.

## Les attaques des *yóopinai*

Nous avons vu que certains types de situations ou de comportements liés à la perte de fluides corporels et à l'émanation d'odeurs rendent la présence des humains visible et gênante pour les *yóopinai*. L'odeur des règles et l'odeur des femmes après l'accouchement leur sont particulièrement désagréables et peuvent provoquer l'attaque de ces êtres non seulement contre ceux qui sont à l'origine de ces odeurs, mais aussi contre d'autres personnes présentes dans le lieu « contaminé ». Un exemple pendant mon séjour avait été les avertissements des instituteurs de l'école du village de Santa Rosa aux étudiantes en période de règles pour qu'elles n'utilisent pas le terrain de football qui se trouvait près de l'école afin d'éviter que les autres étudiants tombent malades à cause des *yóopinai*.

Un autre exemple de la répulsion des *yóopinai* pour l'odeur des règles m'a été raconté par Saqueu, instituteur koripako (clan Payoalieni) dans le village de Coraci, haut Içana. Les Koripako évangéliques – en particulier les hommes âgés qui occupaient les fonctions de pasteurs et de diacres dans les églises – disaient que les *yóopinai* n'existent pas<sup>52</sup>. Leurs manifestations sous forme de maladies sont attribuées aux « démons » « soldats de Satan » – la métaphore militaire et hiérarchique étant opérante. Le but des démons serait d'affaiblir la foi des personnes converties en leur faisant croire à des superstitions anciennes comme la croyance aux *yóopinai*. Les femmes évangélistes, notamment les plus âgées, continuent pourtant à craindre les *yóopinai* et à respecter les périodes de réclusion et les interdictions associées aux règles et à l'accouchement. Un exemple donné par Saqueu est un voyage au cours duquel sa mère en période de règles avait attiré vers son campement des dauphins (des chamans de *yóopinai*) qui lui étaient apparus comme des hommes.

Ma mère voyageait dans la région entre [les villages de] Tucumã et de Santa Rosa où se trouvent plusieurs lacs [les lacs « sacrés » du moyen Içana]. Il y a beaucoup de dauphins là-bas. À l'époque ma mère était jeune et remontait le fleuve avec ses parents. Ils ramaient et finalement ils se sont arrêtés sur une plage pour dormir. Elle avait ses règles. Elle a posé ses vêtements sur la pirogue et des hommes ont senti son odeur. Ils commençaient à arriver près de la pirogue et ils ont commencé à prendre ses vêtements. On dit que c'était des hommes. Tout d'un coup ma mère s'est réveillée car elle avait entendu un bruit et elle avait peur. Il n'y avait pas de torche à piles à cette époque, juste du feu. Elle a entendu du bruit et a pensé : il y a des gens là-bas. Son grand-père s'est levé de son hamac pour voir ce qui se passait. C'étaient des hommes, et tout d'un coup ils ont sauté dans l'eau. Le grand-père l'a vu de ses propres yeux. C'étaient des hommes. Je pense que c'était des dauphins. Les vêtements de ma mère étaient sales et elle n'a pas pu les laver. (...) Alors elle a commencé à avoir mal au dos. Ils ont passé la nuit là-bas mais ils [les dauphins] ne l'ont pas laissée tranquille. Ils venaient de la rivière jusqu'à près de son hamac. C'était en fait un homme. (...) Elle s'est levée et l'homme a commencé à courir – c'était une grande plage –, il a couru et est tombé dans l'eau. À ce moment-là elle a commencé à croire qu'en fait il s'agissait d'un *yóopinai*. Les *yóopinai*

---

<sup>52</sup> Sur les Koripako au Brésil et leur conversion à l'évangélisme, voir la thèse de Xavier (2013).

sentent l'odeur du sang d'une personne et après elle tombe malade, elle a mal au dos et des hémorragies (Saqueu, clan Payoaleni, village de Coraci, 06/07/2015).

Les modes d'action des *yóopinai* sont variés quant à leur but qui est de causer des maladies et, à la limite, de capturer les âmes des humains qu'en succombent : ils peuvent agir indirectement au moyen de rêves érotiques, d'objets de travail et de nourriture, ou directement ce qu'on appelle des « souffles » (« sopros » en portugais) – un type de sorcellerie associé à des récitations d'incantations maléfiques ou à l'envoi de dards invisibles. Les signes de l'approche d'un *yóopinai* sont généralement le tonnerre et des orages qui se forment soudainement quand une personne est dans la forêt ou en voyage en empruntant la rivière. Comme les *yóopinai* peuvent se transformer à volonté, n'importe quel arbre ou objet proche de la personne peut lui faire du mal, car « notre présence est désagréable pour les *yóopinai*, alors ils réagissent en nous envoyant des maladies ; c'est une réaction » (Ercília, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 13/05/2015).

Une première forme d'attaque indirecte est la contamination d'objets lorsque la personne rentre du travail et laisse ses ustensiles – des haches, des machettes, des pelles, etc. – à l'extérieur de la maison au lieu de les garder à l'intérieur. On dit que quand les ustensiles restent dehors l'odeur de la sueur de la personne qui les a utilisés attire les *yóopinai* dans le village. Sachant que les objets ont des maîtres humains à qui ils appartiennent, les *yóopinai* les contaminent en les rendant froids et humides. Le lendemain à l'aube, si la personne touche le manche de la hache ou de la machette humide elle présentera instantanément des symptômes physiques : douleurs musculaires, mal aux jambes, mal aux reins, fourmillements dans les mains et dans les pieds, entre autres. Pour éviter ces symptômes, il faut attendre que le soleil réchauffe les objets et que l'humidité disparaisse – dans une sorte de « cuisson » des ustensiles par la chaleur du soleil qui rend leur usage inoffensif pour les gens, de la même façon que la cuisson par le feu décontamine et rend comestibles les aliments.

Les *yóopinai* peuvent aussi nuire aux hommes et aux femmes en leur envoyant des rêves érotiques. On dit que les gens qui apparaissent dans ce type de rêve sont des *yóopinai* qui essaient d'attaquer et de rendre malade la personne lorsqu'elle se réveille. C'est la raison pour laquelle tous les matins les mères demandent à leurs enfants de raconter leurs rêves. Les rêves érotiques et l'éjaculation nocturne sont considérés comme les signes de la présence des *yóopinai*. C'est ce que montre le mythe d'Oliamali (cf. Chapitre 1) qui a des rapports sexuels avec la femme de Ñapirikoli et lui apparaît sous la forme d'un homme séduisant. Après un rêve érotique il est conseillé d'éviter le travail dans les jardins, la pêche, les promenades dans la forêt et de rester au village car les maisons sont protégées par toutes les incantations qui y ont été prononcées au fil des années.

Si la personne désobéit et va dans la forêt, un *yóopinai* peut lui apparaître sous une forme humaine et la rendre inconsciente – cela veut dire qu'il la ramène à l'endroit du rêve dans son

monde-perspective où ils ont eu des rapports sexuels. Ces rêves sont ainsi des formes de séduction par les *yóopinai* qui cherchent à capturer des humains en leur envoyant des maladies – c’est cette stratégie qu’utilisent les pêcheurs et les chasseurs qui veulent séduire et leurrer les poissons et le gibier pour pouvoir les capturer (cf. Chapitre 3). La personne qui a fait un rêve érotique doit aller chez un maître d’incantations, lui décrire le contenu de son rêve et lui dire s’il s’agit d’un rêve isolé ou fréquent. Le « benzedor » prononce des incantations sur un cigare que la personne doit fumer pour éviter que le *yóopinai* apparaisse à nouveau. La fonction des incantations est de « cacher » la personne afin de la rendre invisible pour les *yóopinai*.

Les attaques des *yóopinai* sont décrites comme des « souffles » (*hiuiathi*)<sup>53</sup>, un type de sorcellerie sous la forme d’incantations maléfiques qui peuvent affecter la santé et le bien-être des humains tout en étant invisibles. Ce type de sorcellerie n’est pas pratiqué que par les *yóopinai* ; elle l’est aussi par les êtres humains qui souhaitent faire du mal ou se venger d’ennemis proches ou lointains. La sorcellerie provoque des maladies qui peuvent affaiblir le corps et faire perdre du poids à la victime. Une des causes de la sorcellerie pratiquée par les *yóopinai* est l’envie qu’ils éprouvent à l’égard des humains – l’envie étant aussi une des principales causes des pratiques de sorcellerie et d’empoisonnement chez les humains. Si une personne n’est pas traitée par un chaman et meurt à cause de la sorcellerie des *yóopinai*, son âme est capturée par eux et va vivre dans leur monde.

Les anciens disent que quand un homme fait des rêves érotiques et quand les femmes ont leurs règles ou viennent d’avoir un bébé, les *yóopinai* n’aiment pas les voir. Tous les poissons commencent à « souffler » ces gens, des poissons dangereux. Les *yóopinai* veulent nous enlever. Parfois ils nous soufflent, parfois les enfants maigrissent, c’est une de leurs façons de nous enlever. Si tu viens d’avoir un bébé et que tu ne fais pas les diètes, le *yóopinai* peut faire ce qu’il veut avec toi : tu vas maigrir, avoir mal à la tête, mal au ventre, des gonflements, ce sont les nombreuses provocations de leur part. Le bébé peut avoir des blessures sur le corps, et ainsi de suite. Le *yóopinai* nous enlève pour que nous soyons leurs amis, il nous enlève pour toujours ; parfois tu te perds dans la forêt à cause de lui. C’est ainsi qu’ils jouent avec nous dans ce monde, mais nous ne pouvons pas les voir, c’est leur savoir (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

De la même façon qu’un être humain laisse un « souffle » à une personne, les *yóopinai* laissent leurs malédictions aux humains. (...) Si cette personne [en état de vulnérabilité] va dans la forêt elle tombe malade car les *yóopinai* envient les femmes enceintes [après l’accouchement] et celles qui ont leurs règles. Si un chaman ne fait pas d’incantations contre l’attaque d’un *yóopinai* la personne risque de mourir. Actuellement il n’y a plus beaucoup de chamans et des personnes meurent à cause des attaques de *yóopinai*. Ce sont des êtres vivants qui nous tuent de la même façon qu’un être humain peut nous tuer (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 07/04/2015).

---

<sup>53</sup> Pour plus de détails sur les pratiques de sorcellerie chez les Baniwa, voir Wright (2004b).

Les Baniwa racontent beaucoup d'anecdotes sur des personnes enlevées par des *yóopinai*. Elles décrivent des situations souvent marquées par le changement de perspective d'une personne dans des activités quotidiennes de chasse, pêche, cueillette et agriculture. Différentes des mythes, elles renvoient à un passé récent et se transmettent d'une personne à l'autre sans que celles-ci connaissent nécessairement la source de l'information ou l'identité des personnes concernées. Un premier exemple de ce type d'anecdotes m'a été raconté par Josefa (clan Dzawinai), la femme de ma famille-hôte dans le village de Santa Rosa. Nous étions dans son jardin avec sa belle-mère Ercília (du clan Hohodene) et je regardais la forêt. Alors Ercília a plaisanté en me disant de faire attention aux *yóopinai* car elle avait vu l'impression que je les cherchais dans la forêt avec mon regard.

Tout de suite après Josefa m'avait raconté l'histoire d'une femme qui cherchait des crevettes dans un « igarapé » et avait été enlevée par un *yóopinai*. Ce *yóopinai*, qui vivait dans un arbre, avait pris la femme comme épouse et avait vécu avec elle pendant plus de deux ans, période au cours de laquelle ils avaient même eu un enfant. La famille de cette femme l'avait déjà presque oubliée quand elle est revenue dans son village d'origine avec l'enfant qui, malgré son apparence humaine, était « une personne différente dont la peau avait une texture rugueuse, comme une allergie » (Josefa, clan Dzawinai, village de Santa Rosa, 14/02/2015). La famille avait, essayé d'étaler de la résine parfumée (*orokai*)<sup>54</sup> sur son corps pour éloigner le *yóopinai* mais il était revenu plusieurs fois pour le récupérer.

Un autre exemple de ce type de situation m'a été raconté par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta). Une fille de 14 ans du village de Jurupari (Rio Aiari) avait disparu après s'être baignée dans la rivière alors qu'elle avait ses premières règles<sup>55</sup>. Sa famille avait appelé un chaman, aujourd'hui décédé, du village d'Ucuqui au Rio Aiari, qui avait réussi à ramener la fille quatre fois à la maison, mais elle retournait dans la forêt après chaque essai, puis elle disparut définitivement de ce monde où elle est vue parfois sous la forme d'un agouti.

Le « curupira » [autre terme pour *awakarona*] peut nous tuer par des maladies, mais il peut aussi nous enlever comme ça, vivants. Il peut faire qu'une personne se perde dans la forêt et qu'elle ne revienne plus jamais. Les seuls signes que la personne est vivante sont ses traces ou quand on la voit de temps en temps [sous une forme animale]. S'il n'y a pas de chaman pour remédier à la situation elle va vivre comme ça. Dans l'eau c'est pareil, la personne peut tomber malade et mourir, mais cela n'est pas vrai. Elle va comme ça, vivante, vers le monde des *yóopinai* de l'eau. (...) Elle va vers les montagnes où se trouvent les endroits sacrés. Il y a des endroits sacrés sur la terre et dans l'eau. Celui qui fait que les personnes se perdent dans la forêt s'appelle Popeeli. Dans l'eau c'est le dauphin ; il sort de l'eau et se transforme en

---

<sup>54</sup> « Caranha » ou *orokai* (en langue baniwa) est le nom d'une résine médicinale parfumée produite par un arbre sylvestre [non identifié]. Utilisée pour la prévention des attaques de *yóopinai* et pour la guérison de maladies, elle peut être étalée sur la peau ou brûlée. L'odeur dégagée par la fumée est censée éloigner les *yóopinai*, raison par laquelle les familles emportent souvent de la résine lorsqu'elles voyagent.

<sup>55</sup> Lorsqu'elles ont leurs premières règles les filles doivent passer par une période de réclusion pendant laquelle il leur est interdit de se baigner dans la rivière. Cette désobéissance est donc la cause de l'attaque de sa capture par un *yóopinai*. Les femmes adultes évitent de sortir du village pendant leurs règles et elles se baignent généralement dans des petits cours d'eau comme les « igarapés » en évitant la rivière principale.

personne. Il emmène les personnes vers le fond de la rivière. (...) Toutes les personnes ne croient à ça, les « crentes » [les personnes converties à l'évangélisme] ne croient pas aux *yóopinai*, mais ce sont quand même les *yóopinai* qui les tuent (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 07/04/2015).

Je vous raconte cette histoire parce qu'il faut savoir que les femmes qui ont leurs règles doivent se reposer pendant quelques jours jusqu'à ce qu'elles aillent mieux, et après elles peuvent aller dans la forêt. Les femmes pendant les règles et après l'accouchement. Ma sœur [classificatoire] de Jurupari, à l'Aiari, s'est perdue vivante, elle s'est perdue dans la forêt. (...) Quand elle a eu ses premières règles elle n'a pas averti sa famille : elle s'est baignée sans qu'on lui fasse des incantations, elle a mangé des poissons et du gibier dans cet état. Quand elle était au bord de la rivière elle a vu une personne connue, une personne du village qui aimait jouer avec elle [connotation sexuelle]. Il est venu, l'a enlacée et l'a enlevée. Le garçon qu'elle avait vu était en fait dans sa maison. C'est comme ça le travail des *yóopinai*. Ce que je raconte est une histoire vraie qui s'est passée dans notre génération. Elle a disparu avec tous ses vêtements, ses tongs, ses objets. Aujourd'hui elle doit être dans un endroit sacré. Le nom de l'endroit sacré où elle vit est Kattiolikoda [endroit proche de la maison des âmes des Cubeo]. Elle vit là-bas ainsi que le garçon que l'a enlevée. Elle vit à deux endroits : là-bas et à Modipani [endroit du premier rite d'initiation féminine réalisé par Amaro ; voir Chapitre 1]. C'est ainsi que cette fille a disparu, elle appartenait au clan Dzoleemeeni [non identifié] (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 07/04/2015).

Le discours d'Armando montre que les personnes peuvent disparaître dans la forêt et être capturées vivantes par les *yóopinai*, ou tomber malades, et après une mort « fictive » dans ce monde, être emmenées vers les « malocas » du monde subaquatique ou souterrain où elles ont une nouvelle vie. À cause des guerres contre Ñapirikoli commencées dans les temps primordiaux, les *yóopinai* continuent à capturer les âmes des humains, les descendants du héros, pour les transformer en membres de leurs propres familles<sup>56</sup>. Cette capture prend la forme d'une séduction dans le cas des hommes ou de femmes adultes qui deviennent ensuite des maris et des femmes de *yóopinai*. Un autre type important d'enlèvement est celui des nouveau-nés qui meurent peu de temps après leur naissance – cette mort étant également interprétée comme le rapt de l'âme du bébé par les *yóopinai* qui l'élèvent ensuite comme des enfants et des membres de leurs familles.

Dans les deux cas les âmes des personnes capturées ne vont plus habiter dans les maisons de leurs clans respectifs. Mais il n'en va pas ainsi des personnes qui meurent pour d'autres raisons telles que la vieillesse ou un meurtre, ou aussi une mort provoquée par un animal de ce monde. Dans les cas de morts dues à des serpents, à des jaguars ou à d'autres animaux prédateurs, il ne s'agit pas d'une capture d'âmes par les *awakaronai*, mais « d'un combat de ce monde comme si deux personnes humaines se battaient entre elles » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 03/04/2015). Selon Roberto, la mort provoquée par un animal a les mêmes conséquences qu'une

---

<sup>56</sup> C'est ce que montre le mythe d'origine des tortues aquatiques présenté ci-dessus, dans lequel un garçon est enlevé à sa famille d'origine et est élevé comme un fils par l'anaconda Omawali et sa femme.

mort provoquée par un humain : l'âme du mort part vers l'*iarodatti* qui correspond à son clan. Les *yóopinai* ne peuvent enlever les âmes humaines que quand la personne meurt parce qu'elle n'a pas respecté les jeûnes, les réclusions, ou d'autres situations marquées par la vulnérabilité et la visibilité des humains dans les mondes des *yóopinai*. Donnons maintenant plus de détails sur les lieux de vie de ces êtres.

### **Les « malocas » des *yóopinai* et les endroits sacrés**

Dans le paysage des Baniwa et des Koripako rien n'est vraiment ce qu'il semble être. La plupart des pierres, montagnes, cours d'eaux et prairies ont une histoire racontée par les mythes dans lesquels les éléments géographiques inanimés observés aujourd'hui étaient aux temps primordiaux des personnes, des animaux ou des objets. Il s'agit de « *mythscapes* » où « chaque endroit est une pétrification des événements du Monde d'Avant du passé mythique » (Wright, 2013 : 217). Lors de voyages, de déplacements et de discussions informelles au quotidien les personnes citaient une liste d'endroits et d'éléments du paysage en les associant à des personnages ou à des événements mythiques.

Au moyen Içana, par exemple, on dit que les trois montagnes du village de Tunuí étaient des guerriers qui se disputaient, et que des pierres retrouvées autour de ce même village étaient des personnes ou des serpents dans les temps primordiaux. Les noms traditionnels des villages du moyen Içana ont eux aussi été donnés d'après des pierres qui rappelaient des événements mythiques. Le village de Santa Rosa (Owhiiwiikaa) porte le nom d'une pierre qui se trouvait au bord de la rivière et qui était autrefois un poisson « sarapó » (*ówhii*). Une autre pierre était un four utilisé par Ñapirikoli pour cuisiner cette espèce de poissons. Le village de São José (Towirhíwami) est nommé d'après une pierre en forme de flûte (*tóowiri*)<sup>57</sup>. Le village de Tapiraponta (Hemhévami) est nommé d'après une pierre en forme de tapir (*héema*) aux jambes en l'air, pétrification de l'épisode mythique au cours duquel Ñapirikoli avait tué un homme-tapir pour se venger des gens-animaux. Près du village de Tapiraponta d'autres pierres de forme carrée sont identifiées comme des marchandises apportées par Ñapirikoli à cet endroit.

Les exemples cités font référence à certains endroits ou éléments du paysage du moyen Içana qui ne sont plus considérés dangereux. Certains d'entre eux peuvent même être bénéfiques aux humains, comme la pierre « sarapó » dans le village de Santa Rosa, dont la poudre rend les pièges et les instruments de pêche plus « attirants » pour ce type de poisson. Néanmoins les éléments du paysage identifiés par mes interlocuteurs étaient le plus souvent associés à des endroits interdits

---

<sup>57</sup> *Tóowiri* est aussi le nom du « japu », oiseau passériforme de la famille des Ictérides.



considérés très dangereux que l'on appelle habituellement « endroits sacrés » (« lugares sagrados » en portugais). Le plus connu est probablement le lieu d'origine de l'humanité, à savoir les rapides d'Hipana, proches du village d'Uapuí au Rio Aiari. À Uapuí on trouve également des pierres en forme de flûtes sacrées et en forme de chien qui provoquent des maladies chez les personnes que les touchent.

La plupart des exemples d'endroits interdits sont des « malocas » d'animaux ou des villages de *yóopinai*. En général la concentration de *yóopinai* est la caractéristique de ces endroits sacrés et la raison pour laquelle l'accès et l'exploitation de ressources y sont interdits. Les activités prohibées sont la chasse, la pêche, la création de jardins, la cueillette de fruits sauvages et parfois même le fait de boire de l'eau. La présence d'humains dans ces territoires qui appartiennent aux *yóopinai* les dérange et provoque leurs attaques. Ces endroits sont également connus par la présence de remèdes d'attraction d'animaux et d'humains (*moonótsi*, ou « pussanga » en langue *nheengatu*) qui se trouvent notamment sur certaines montagnes (cf. Chapitre 3). Les hommes qui souhaitent obtenir des remèdes d'attraction à ces endroits doivent respecter certaines conditions comme le jeûne, l'abstinence sexuelle et la protection par du tabac et des incantations qui les empêchent d'être vus par les maîtres du local.

Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera, explique que les interdictions associées à ces endroits sont une manière de les protéger car ce sont des « centres de pouvoir » et des « sources de vie », les « cœurs du monde ». Leur destruction, même partielle, aurait des conséquences néfastes sur la vie des humains, par exemple des maladies et des catastrophes environnementales provoquées par les *yóopinai* qui sont les gardiens des endroits sacrés.

On dit que Ñapirikoli a rendu difficile l'accès à ces endroits pour empêcher que n'importe qui s'en approche ; pour que les gens les respectent. À ces endroits se trouvent les sources de vie que Ñapirikoli a laissées dans le monde ; l'énergie des personnes se trouve à ces endroits qui ne sont presque pas touchés par l'homme. On ne doit pas les déranger ou les visiter. Ce ne sont pas seulement ces endroits mais ce sont aussi des pierres qui ne doivent pas être touchées. C'est ainsi. La personne qui souhaite s'en approcher doit jeûner ; cela empêche trop de monde de venir. Il faut respecter ces endroits, ils ne doivent pas être détruits car ce sont les cœurs du monde. Si on détruit même une partie des endroits sacrés il y aura des maladies, des orages très forts, des tonnerres, la quantité de pluies va dépasser la normale. (...) Aujourd'hui nous voyons le gouvernement arriver dans notre territoire pour faire des travaux – ils détruisent tout, ils prennent des petites pierres à l'intérieur de l'eau [*kophe iwawarona*], ils creusent la terre, ils découvrent des mines, ils prennent de l'or ou du bois, ils détruisent des portions de la forêt qui ne devraient pas être touchées, des endroits saints. (...) Avant qu'ils touchent ces endroits il n'y avait presque pas de gripes, de diarrhées, de vomissements, de paludisme, de varicelle, de coqueluche. Ces maladies sont provoquées par les *yóopinai* qui se concentrent dans ces endroits (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015).



Les parties de forêt et de rivières considérées sacrées sont donc des rassemblements ou des « villes » de *yóopinai* qui protègent ces centres de pouvoir et ces sources de vie de la destruction par des humains irresponsables. Sous l'apparence de montagnes, de pierres ou de prairies, ces points marquants du paysage sont en fait des villages ou des « malocas » semblables à ceux des humains mais invisibles à nos yeux. Les deux types de villages ne se superposent pas : l'accès aux villages de *yóopinai* est interdit et dangereux pour les humains, de la même façon que la présence de *yóopinai* dans des villages humains est presque nulle grâce à la protection d'incantations chamaniques. Les *yóopinai* peuvent néanmoins pénétrer dans les villages des humains et provoquer des maladies, mais la probabilité d'être attaqué est beaucoup moins importante dans un village que lors de déplacements dans des endroits éloignés de la forêt ou en empruntant la rivière.

Dans leurs mondes et dans leurs villages les *yóopinai* se voient comme des humains. Ce que les humains voient comme des montagnes et des pierres ce sont en fait leurs « malocas » et leurs villages. Les seules personnes qui peuvent voir ces peuplements tels qu'ils apparaissent aux yeux des *yóopinai* et qui peuvent y accéder de façon contrôlée sont les chamans (*maliri*) après avoir inhalé du « paricá ». Les personnes qui n'ont pas respecté les périodes de réclusion pendant les règles, après l'accouchement, après avoir eu des rêves érotiques, ou dans d'autres situations qui les rendent visibles pour les *yóopinai* peuvent éventuellement les voir de façon non contrôlée et en risquant leur vie. Selon José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa), les malocas des animaux se trouvent dans des endroits spécifiques de la forêt. Elles sont généralement vues sous l'apparence de montagnes, par exemple celles appelées Wakinai, Koliriana et Owhikaa toutes trois connues comme des malocas de *yóopinai*.

Même si les poissons vivent au fond de la rivière leurs « malocas » se trouvent également sur la terre d'après leur propre perspective, et ils respirent l'air comme les humains et les animaux terrestres. Les maisons des âmes des clans humains sont aussi considérées comme des endroits sacrés situés dans les mêmes lieux souterrains que les « malocas » des *yóopinai*.

Les animaux et les poissons vivent dans leurs endroits sacrés [respectifs]. Nous voyons les poissons au fond de la rivière, mais leur maison se trouve dans la forêt, ils respirent de l'air dans leur maison et ils respirent de l'air quand ils sortent leurs têtes de l'eau ; c'est ainsi que les poissons respirent de l'air. Il n'y a aucune différence. (...) Ainsi le raconte l'histoire des endroits sacrés des animaux, des poissons et aussi des humains, car on fait également partie des endroits sacrés. Les membres de chaque clan vont [après la mort] à leur endroit sacré. (...) Personne ne peut dire quelles sont les caractéristiques d'un endroit sacré sauf le vrai chaman qui inhale du « paricá » ; il pense à de nombreuses choses, il doit être ivre de « paricá » [dans un état de conscience altérée] pour être capable de savoir ce qu'il faut. Alors il pourra nous dire à quoi ressemble un endroit sacré des animaux (...). Ils [les vrais chamans] se transformaient en jaguars, en serpents, en anacondas pour pouvoir voyager jusqu'au fond de la rivière selon leurs pouvoirs, quand ils inhalaient du « paricá ». Dans ces moments-là ils étaient capables de voir l'endroit sacré des poissons et des animaux comme des villes (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 11/04/2015).

Nous avons vu que les malocas des *yóopinai* sont des endroits où se trouvent les âmes des animaux que les maîtres de la forêt reproduisent et élèvent comme des enfants ou des animaux domestiques. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) explique que les âmes des animaux sont gardées dans des malocas de la même façon que les âmes des humains sont gardées dans les maisons des morts de chaque clan. Il existe cependant une différence : il ne s'agit pas des âmes des animaux morts, mais d'animaux qui ne sont pas encore nés dans le monde des humains. Le monde souterrain est ainsi à la fois la demeure des âmes des humains morts et celle des âmes des non-humains qui ne sont pas encore nés. Les moments avant la naissance (le passé) et après la mort (le futur) sont ainsi associés à l'espace-temps des *iarodatti* contrairement à l'espace-temps terrestre occupé par les humains dans lequel les humains et les non-humains du temps présent sont vivants<sup>58</sup>.

Les « malocas » des *yóopinai* sont donc des lieux de reproduction de la vie, raison pour laquelle elles sont considérées comme les homologues terrestres des Koyaana. Cette fonction de reproduction des non-humains est ce qui rend ces endroits sacrés très importants, raison pour laquelle ils sont associés à des interdictions et à des dangers. Roberto explique que les nouveaux poissons et animaux terrestres sont reproduits dans ces maisons ou malocas et libérés à des périodes précises : alors que les poissons sont libérés par Koyaana pendant les « piracemas » des mois de mars et avril, les animaux se reproduisent et sont libérés des malocas du monde souterrain aux mois de décembre, janvier et février. À condition d'être laissés intacts par les humains ces lieux garantissent la reproduction annuelle des animaux qui ainsi ne disparaissent pas.

La région du moyen Içana, territoire traditionnel du clan Dzawinai, est notamment connue pour la présence d'endroits sacrés, comme nous l'ont montré ci-dessus les récits mythiques sur l'origine des poissons dans les lacs occupés par Koyaana et Omawali. À proximité des villages de Santa Rosa et de Santa Marta se trouvent aussi deux « igarapés » mentionnés par plusieurs de mes interlocuteurs comme des endroits sacrés, et plus précisément des villages de *yóopinai* où les personnes ne doivent pas extraire de ressources : il s'agit des « igarapés » Koliriali (« Igarapé Surubim ») et Kadaali.

Les membres du clan Dzawinai sont ceux qui connaissent le mieux le danger et les caractéristiques chaque portion de terres qu'ils partagent aujourd'hui avec des beaux-parents venus

---

<sup>58</sup> En ce qui concerne les sociétés animistes, l'association faite par Praet (2013) entre le monde des humains et des vivants d'un côté, et le monde des non-humains et des morts de l'autre, peut s'appliquer avec des réserves au cas des Baniwa. Si l'on considère cette opposition entre le monde souterrain et le monde terrestre, la différence serait plutôt celle entre le monde des humains (et des non-humains) vivants, d'une part, et le monde des non-humains pas encore nés (et humains morts), de l'autre. Sur mon terrain et dans la littérature sur les Baniwa je n'ai pas entendu ou lu des mentions explicites au renouvellement des âmes des animaux après la chasse, comme c'est le cas par exemple chez les Makuna (Cayón, 2011). La quasi-absence de chamans au Rio Içana est peut-être la cause de ces lacunes dans la compréhension du destin post-mortem des animaux chez les Baniwa. Les interlocuteurs de Wright (communication personnelle) ainsi que certaines pistes présentées dans le chapitre 3 indiquent néanmoins que les âmes des animaux retournent à *iarodatti* après leur mort.

d'ailleurs. On reproche parfois à ces deniers de ne pas respecter les interdictions liées à certains endroits sacrés et d'être responsables d'un certain adoucissement des règles de comportement associées à ces endroits. Cesário et sa sœur Isaura, membres du clan Dzawinai nés dans le village de Tapiraponta, connaissent bien les dangers des « igarapés » sacrés de cette région. Isaura m'a raconté que son père interdisait à ses enfants d'aller boire de l'eau, de se baigner dans l'« igarapé » Surubim (Koliriali) et de manger les fruits des arbres qui sont situés tout au long de ses rives. Cesário et Isaura expliquent les dangers associés à Koliriali par la concentration de *yóopinai* et la présence de poissons à cet endroit.

Koliriali est dangereux car selon nos parents il y a des *yóopinai*. Si nous mangeons sans auparavant nous être baignés, des parties de notre corps commencent à gonfler, on attrape du *wikoli* [nom d'une maladie non identifiée]. (...) Nous ne devons pas manger les poissons et les fruits de ces endroits sans avoir auparavant faire des incantations sur eux. C'est encore plus dangereux pour les femmes que pour les hommes car elles auront des hémorragies pendant les règles. Si on y tue un paca il faut faire des incantations. (...) Le plus grand danger c'était d'attraper du *wikoli* quand nous y mangions sans nous laver. Un garçon y a été mordu par un serpent. Nos dents peuvent également se casser là-bas : le fils de mon neveu a fait un mauvais rêve [rêve érotique] et ensuite il y est allé flécher des « cararás »<sup>59</sup>. Quand il a soufflé [la sarbacane] sa dent s'est cassée. Cet endroit est très dangereux. Si tu as des relations sexuelles avec ta femme là-bas elle va saigner (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 16/04/2015).

Le père d'Isaura lui a raconté qu'un des gendres de son grand-père venu du haut Içana vivait à l'embouchure de l'« igarapé » Agouti proche de Koliriali. Les vieux originaires de cet endroit lui avaient dit de ne pas aller pêcher à Koliriali et de faire attention aux *yóopinai* qui étaient nombreux à cet endroit. Malgré ces conseils le gendre avait désobéi en décidant d'y aller. Il avait vu beaucoup de singes et d'oiseaux comme les « mutuns » et les « jacus »<sup>60</sup> sans pour autant les tuer. Il est rentré en décrivant à son épouse les animaux, les bons sols pour l'agriculture et les nombreux fruits qu'il avait vus. Il décide donc d'y défricher un jardin. La femme a raconté à son père la décision de son mari, mais le beau-père n'a rien fait pour l'en empêcher en pensant que les gens du haut Içana connaissaient peut-être des incantations puissantes pour se protéger dans ce type de situation, ce qui n'était pas le cas.

Le gendre a abattu des arbres et préparé le terrain. Des piments et des fruits « cubiú »<sup>61</sup> ont commencé à pousser dans son jardin sans qu'il les ait plantés. Il y avait des « cubiús », des piments et

---

<sup>59</sup> Le « carará » ou *wánali* (en langue baniwa) est un oiseau aquatique de la famille des Anhingidae, également connu comme anhinga ou oiseau-serpent (*Anhinga anhinga*).

<sup>60</sup> « Jacu » (en portugais), *máre* (en langue baniwa) ou pénélope sont les noms donnés à des oiseaux galliformes de la famille des Cracidées originaires de l'Amérique du Sud.

<sup>61</sup> Le « cubiú » ou *kópiro* (en langue baniwa) est le fruit d'un arbuste de la famille des Solanacées, *Solanum sessiliflorum*.

des bananes partout. Un jour, après avoir fait un mauvais rêve [rêve érotique], son épouse est allée dans le jardin et a commencé à sentir la poitrine lourde. Elle avait attrapé la maladie appelée *wikoli*. Comme elle ne guérissait pas son père est allé chercher un chaman, mais celui-ci n'a rien pu faire. Sa poitrine s'est gonflée, il y avait beaucoup de pus et finalement elle est décédée.

Selon mes informateurs, à Koliriali il y a une pierre d'où coule une eau qu'on ne doit pas toucher ou ingérer car elle dégage du poison. Selon Cesário certaines personnes récupéraient un peu de cette eau dans des récipients pour l'ajouter au « caxiri » (bière de manioc) des ennemis pendant des fêtes et les empoisonner. Plusieurs parties du corps de la personne qui buvait de cette eau commençaient à gonfler, y compris son cœur, ce qui provoquait sa mort. Ces symptômes de gonflement liés à l'ingestion de l'eau, de poissons et de fruits trouvés à Koliriali montrent donc qu'il s'agit de cas d'empoisonnement par contamination. Cesário explique que les habitants du village de Santa Rosa, des gens venus d'ailleurs dans un passé plus récent, prennent aujourd'hui le risque d'y pêcher malgré les conseils des habitants les plus anciens qui refusent encore maintenant de manger des poissons pêchés à Koliriali.

Les habitants de la région ont néanmoins essayé de protéger les gens, notamment les nouvelles générations, en prononçant des incantations à Koliriali pour éviter l'action néfaste des *yóopinai* maîtres du lieu. Luís (clan Walipere-dakenai), habitant du village de Santa Rosa, explique que dans le passé les anciens ne pêchaient jamais à cet endroit et que les enfants ne devaient pas manger les petits fruits sylvestres qui poussaient là car ces fruits provoquaient chez eux de la « rage » et des pleurs incessants. La situation a changé, selon lui, après l'arrivée d'un « garimpeiro » venu de Colombie. Les habitants de Santa Rosa lui avaient parlé des dangers de Koliriali mais il avait quand même installé son campement à côté de la maison des *yóopinai*. Une semaine plus tard le « garimpeiro » était revenu et allait bien. C'est à partir de ce moment-là que les habitants de Santa Rosa ont commencé à pêcher à cet endroit et à y cueillir du « buriti » dont les palmiers sont nombreux à Koliriali. Selon Luís, aujourd'hui tous les hommes de Santa Rosa vont pêcher là-bas.

Les dangers de l'autre « igarapé » sacré, appelé Kadaali, m'ont été décrits en termes similaires par Cesário et Isaura. Situé à proximité du village de Santa Marta, cet « igarapé » traverse une région étrangement dépourvue de végétation haute, absence que l'on attribue à l'existence en ce lieu d'une ville invisible de *yóopinai*. Cet endroit est également considéré comme sacré car associé à des rituels d'initiation célébrés par Kowai aux temps mythiques (cf. Chapitre 1). C'est la raison pour laquelle les personnes qui n'appliquent pas les règles de comportement à Kadaali peuvent être ingérées par des *yóopinai* ou par Kowai, de la même façon que ce dernier a mangé les trois garçons qui avaient rompu le jeûne rituel.

Maintenant je vais raconter sur l'« igarapé » Kadaali. Ce *kadaaliko* est dangereux. Là-bas nous ne devons pas tuer des tapirs. Si une personne tue un tapir, il peut la tuer ou alors tuer son enfant et aussi son frère et même sa mère. Nous ne devons pas non plus y tuer des cerfs, *doito*.

Ce sont les animaux que nous ne devons pas tuer à cet endroit. Aucun poisson ni « mutum » ne doit être tué là-bas. Nous ne devons pas y manger sans nous être baignés avant. C'est ce que disaient les anciens. Si tu manges là-bas sans te baigner, Kowai peut apparaître et te manger ; personne ne sait quelle sera sa réaction. Plusieurs de mes parents l'ont entendu. Il a même effrayé Renato, le gendre d'un vieux qui vivait à Santa Marta. Donato l'a entendu aussi, c'est pourquoi nous croyons absolument à ça. C'est l'endroit où vivait Kowai ; il y faisait des incantations sur la nourriture des jeunes qui passaient à l'âge adulte ; à l'endroit appelé Dzamaatana. (...) Bien devant il y a une plage appelée Ttoleema. (...) C'est pourquoi Kadaali est dangereux (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 16/04/2015).

Un dernier exemple de village ou de « maloca » de *yóopinai* dans le paysage du moyen Içana est celui de l'« igarapé » Pamáali où se trouve actuellement une école indigène soutenue par l'ONG « Instituto Socioambiental » (ISA) qui a été inaugurée au début des années 2000. L'« igarapé » Pamáali appartient au territoire traditionnel du clan Walipere-dakenai, étant considéré comme un endroit sacré à cause de la présence de la maison des âmes des morts de ce clan (Heemapana) et d'une « maloca » de *yóopinai* (Kolirhipani) situées l'une à côté de l'autre. La construction de l'école et de viviers de pisciculture littéralement sur le toit de la « maloca » de *yóopinai* a été critiquée par certains habitants de la région et reconnue plus tard comme la cause des maladies des élèves de l'école<sup>62</sup>. En affectant notamment les adolescentes, ces maladies étaient caractérisées par des évanouissements ou par un état de semi-conscience pendant lesquels elles affirmaient voir des *yóopinai* sous une forme humaine.

La mère de Cesário, qui appartenait probablement au clan Walipere-dakenai, lui racontait des histoires sur les « malocas » de l'« igarapé » Pamáali. Elle disait que dans ces « malocas » des personnes se transformaient en tapir et que l'on pouvait les entendre faire la fête. Un jour, un homme décide d'y prendre des fibres de « caraná » pour le toit de sa maison en désobéissant au conseil de son beau-père d'éviter cet endroit sacré. À cause de cela il a disparu en se transformant en tapir. Selon un autre récit raconté par Cesário, un homme qui voulait tuer des tapirs est monté sur un arbre qui se trouvait à l'endroit où ces animaux venaient boire de l'eau. Immédiatement un groupe de femmes est arrivé et elles ont vu le reflet de l'homme dans l'eau. Elles ont appelé leur père qui a tout de suite obligé l'homme à descendre de l'arbre et à partir. C'étaient en fait un homme-tapir et ses filles, grasses et jolies. Bien que le tapir ait permis à l'homme de partir Cesário explique que l'« igarapé » Pamáali est un endroit très dangereux.

C'est pour cela que l'« igarapé » Pamáali est très dangereux. Il est situé lui aussi à proximité de Juivitera [village où se trouve une maison des âmes du clan Dzawinai]. On ne doit pas y aller quand on a fait de mauvais rêves car les animaux vivent là-bas. On y trouve tous les

---

<sup>62</sup> Plus d'informations sur les maladies des filles à l'école Pamáali peuvent être retrouvées dans le mémoire de Master de Vianna (2012a). Sur le projet de pisciculture à l'école Pamáali et les conséquences de la construction de viviers de pisciculture sur une « maloca » des animaux, voir Estorniolo (2014).

animaux d'élevage [des *yóopinai*]. Si le chaman n'a pas assez de pouvoir il ne sera pas capable de les retirer des « malocas ». Dans leur monde Pamaali et Juivitera sont très proches l'un de l'autre, mais dans ce monde ils sont loin l'un de l'autre. Ce sont les parents de ma mère décédée qui m'ont raconté les dangers de Pamáali (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 16/04/2015).

En raison du danger associé à Pamáali et aux maladies qui frappent les étudiants de l'école, des chamans ont été appelés à plusieurs reprises dans le but de fermer la « maloca » des *yóopinai* et ainsi d'éviter les maladies. De nombreux exemples comme celui de Pamáali m'ont été racontés qui montraient le pouvoir de certains chamans d'ouvrir ou de fermer les « malocas » des *yóopinai*. Dans le premier cas, le but est de libérer une plus grande quantité d'animaux dans le monde des humains pour que l'on puisse avoir une meilleure productivité à la chasse. Dans le deuxième cas les chamans ferment les « malocas » afin de protéger les humains des maladies provoquées par les *yóopinai* dans les endroits sacrés. Cette fermeture a des conséquences sur la quantité des animaux terrestres et des poissons disponibles.

Si on ferme les portes des endroits sacrés les poissons et le gibier vont également disparaître. Si on ouvre leurs portes il y aura sûrement assez de poissons et de gibier, mais ces endroits deviendront en même temps très dangereux pour nous (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 07/04/2015).

Quand on ne détruit pas les « malocas » elles continuent de contenir tous les types de gibier : des pécaris, des agoutis et une infinité d'autres animaux, car leur maison est ouverte. Quand les chamans ferment la « maloca » il n'y a plus d'animaux dans cette région. Quand ils ferment les villages des anacondas il n'y a plus de poissons : *doomé*, « aracu », presque rien. Quand ils ouvrent les « malocas » des poissons on commence à avoir du poisson encore une fois. Dans le passé il y avait une plus grande quantité de poissons, mais une personne est venue fermer leur « maloca ». C'était une personne du Rio Uaupés dont le fils avait été tué. Il était tellement énervé contre les gens du Kodowiali [nom d'un « igarapé »] qu'il a fermé toutes les « malocas » que l'on a aujourd'hui. Regarde, il n'y a presque rien dans notre région ! Il n'y a pas de pécaris, les poissons sont difficiles à capturer. C'est cela qu'une personne, qui était un chaman, a fait dans le passé (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 22/04/2015).

Nous voyons ainsi qu'une famille ou les membres d'un village qui souhaitent fermer une « maloca » dont les *yóopinai* sont particulièrement menaçants peuvent appeler un chaman pour mettre un terme à des épisodes récurrents de maladies. Les chamans peuvent aussi fermer des « malocas » pour se venger et faire du mal à leurs ennemis. C'est le cas du chaman du Rio Uaupés cité ci-dessus qui a vengé la mort de son fils en fermant les « malocas » de la région du moyen Içana, et par conséquent en privant tous leurs habitants de bons résultats à la chasse et à la pêche. Mes

interlocuteurs ont cité d'autres exemples de la fermeture ou de l'ouverture de « malocas » de *yóopinai* comme moyen de vengeance ou pour exprimer la rage ou la jalousie d'un chaman.

Après le décès d'un de ses enfants dû à la malaria, on dit que Mandu, un chaman de l'Aiari qui habite actuellement dans la ville de São Gabriel da Cachoeira et qui était très en colère, a ouvert la « maloca de la malaria » dans cette ville. C'est la raison pour laquelle la contamination de cette maladie en ville est beaucoup plus importante que dans les villages de l'Içana où elle est plus rare. Un autre exemple est celui du village de Santa Marta, dans le moyen Içana, dont le nom traditionnel est Madzawi. Ce village a été construit dans un endroit sacré où se trouve une « maloca » de *yóopinai* qui a été fermée dans le passé par un chaman jaloux qui passait dans la région. On dit qu'avant l'arrivée de ce chaman les poissons « tucunarés » y étaient si nombreux qu'ils arrivaient avec les vagues sur les plages. Après la fermeture de la « maloca » les poissons se sont fait rares et les pêcheurs doivent ramer une demi-heure en pirogue pour pouvoir en trouver.

On dit aussi que les chamans peuvent aider les habitants d'un village à obtenir un grand nombre d'animaux pour une fête, un rituel ou un rassemblement collectif. Toutefois les cas de fermeture de « malocas » comme moyen de protection ou de vengeance sont plus souvent cités par mes interlocuteurs que les cas d'obtention d'animaux par les chamans. Les non-spécialistes avec qui j'ai pu discuter sur le terrain n'ont pas pu vraiment m'expliquer comment se passe cette possible négociation ou échange entre le chaman et les maîtres des animaux dans les « malocas » du monde souterrain et subaquatique. Quoi qu'il en soit, certaines pistes indiquent que cette négociation, s'il y en a, est sans doute moins directe ou marquée par une véritable réciprocité que celles décrites chez les Makuna (Arhem, 1996 ; Cayón, 2011) ou chez les Desana (Reichel-Dolmatoff, 1971) pour lesquels l'équilibre est atteint par un échange d'âmes de membres d'autres ethnies offertes par les chamans aux maîtres des animaux contre des poissons et du gibier.

Une de ces pistes est par exemple la différence notée par Journet (1980-1981) entre les opinions des Koripako et des Desana quant à la disponibilité des animaux terrestres et des poissons dans l'environnement : alors que les Desana conçoivent ces « ressources » comme des « stocks énormes mais pas infinis » d'animaux, les Koripako voient dans la forêt et les rivières des sources « inépuisables mais capricieuses », l'auteur montre, à partir des enquêtes de Reichel-Dolmatoff (1971) chez les Desana du Rio Papuri, que selon ce peuple les humains peuvent intervenir négativement dans la gestion et la reproduction du stock d'animaux du fait de la chasse et de la pêche, mais positivement par des moyens magiques. Il s'agit ainsi « d'un système symbolique dont l'objectif concret est la gestion équilibrée d'un potentiel végétal, animal et humain unique existant dans la nature » (Journet, 1980-1981 : 157-158).

Contrairement aux Desana, les Koripako semblent dissocier la mort et la reproduction humaines de celles des animaux et des poissons, car, même si les âmes des humains peuvent être

capturées et ajoutées à celles du stock d'ennemis non-humains, la reproduction de ces derniers est considérée infinie et indépendante d'une réciprocité ou d'un équilibre entre les morts animales et les morts humaines :

« Ils ne finissent jamais », disent-ils [les Koripako]. La raison en est que, selon leur conception, les animaux et les poissons ont, respectivement dans les montagnes et dans les rivières, des « maisons » souterraines et subaquatiques où ils se reproduisent et éventuellement se réfugient. La disponibilité des poissons et des animaux dans la nature dépend de leur entrée et de leur sortie de ces « maisons ». En tout cas les poissons observés dans les rivières et les animaux de la forêt ne représentent qu'une infime partie des animaux qui existent ; par conséquent les quantités soustraites par l'homme sont immédiatement remplacées et ne menacent pas la survie et la reproduction de l'espèce. Cependant la nature est capricieuse : il n'est pas possible de prévoir, d'encourager ou d'entraver le mouvement des animaux. Ce qu'il est possible d'influencer c'est la relation individuelle de l'homme avec sa proie, la « chance » du pêcheur ou du chasseur. Pour cela il existe des moyens semi-magiques, les « remèdes de poisson » (*Kuphe i tapeh*), des substances végétales qui donnent à ceux qui parviennent à les obtenir un pouvoir d'attraction extraordinaire sur les poissons, de la même manière que les parfums séduisent les femmes (Journet, 1980-1981 : 158).

Une autre méthode permet aux chamans d'obtenir des animaux. C'est celle que décrit le « benzedor » Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera). Selon ce dernier, les chamans seraient capables d'accéder aux « malocas » des animaux grâce à la récitation d'incantations (« benzimentos ») et à l'usage de la poudre hallucinogène appelée « paricá ». Une fois parvenu dans une « maloca », le chaman ne voit cependant ni les animaux ni leurs maîtres, mais seulement des ornements de plumes et d'autres objets rituels comme les bâtons ou les hochets. Il choisit alors un de ces objets, qui correspondent chacun à des âmes d'un type différent de gibier, puis le touche ou le sonne pour libérer celui-ci avant de revenir dans le monde des humains.

On avait besoin d'un chaman, mais d'un chaman qui connaissait ce type de « benzimento », parce qu'il y a des « benzimentos » pour produire du poisson, pour produire du gibier. (...) On dit qu'il rêve comme ça. Il inhale un sorte de poudre, qui est l'« ipadu » ou « paricá ». Il l'inhale, puis on dit qu'il rêve pour voir où vivent les *yóopinai*. La maison des *yóopinai*, c'est-à-dire, la maison du gibier. (...) Puis on dit qu'il y a... Je veux dire, d'après des commentaires, je ne suis pas sûr, non, je ne sais pas si c'est le cas. On dit qu'il rêve et va dans la maison, dans cette « maloca », une maison très grande. Alors on dit qu'il n'y a pas de maître, seulement ces matériaux. Les matériaux sont des ornements, des objets décoratifs comme les « cangataras » [ornements de tête], du bâton d'« ambaúba » [un instrument de danse]... Il y a ce genre de matériel, des ornements dans ces maisons dans le rêve du chaman. Alors il choisit un de ces ornements qui est l'âme du gibier. S'il veut du porc sauvage, de la « queixada » ou du pécarì, alors il prend celui dont j'ai parlé, ce bâton d'« ambaúba ». Puis il le prend, dit-on, dans le rêve, [mais] je ne sais pas bien, je ne suis pas un chaman. Alors ce chaman il le prenait, le battait [le bâton] trois fois et, c'est bon, il le remettait [le bâton], sortait et partait en se réveillant dans ce monde. « C'est ça », il disait, « Attendez pour voir si vous chassez ». Au bout d'un mois ou d'une semaine, le gibier commence à apparaître : du porc sauvage, de la



« queixada », du pécarí... (...) Il ne voit que les ornements, qui sont l'âme [du gibier] (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 26/03/2015).

Nous voyons, d'après les données recueillies par Journet, que les humains ne peuvent pas contrôler les mouvements des animaux et des poissons dans leurs maisons souterraines et subaquatiques. Cependant nous avons vu plus haut que les Baniwa pensent que les chamans peuvent ouvrir ou fermer les « malocas » des animaux – notamment pour protéger les humains contre les attaques des *yóopinai* qui habitent ces endroits, ou comme une forme de vengeance des chamans contre des ennemis humains –, ce qui correspond à une forme indirecte de contrôle des mouvements des animaux dans les « malocas », qui n'est pas un contrôle sur leur reproduction. Le discours de Roberto présenté ci-dessus souligne également cette obtention indirecte et sans négociation tête à tête entre le chaman et les maîtres des animaux, dont les âmes sont vues comme des ornements ou des objets rituels représentant chaque type de gibier, qu'il laisse à l'endroit où il les a trouvés – un acte apparemment sans grandes conséquences pour la reproduction ultérieure des animaux.

Je n'ai pas obtenu d'informations précises sur les formes d'échange ou de paiement entre les chamans et les maîtres de animaux chez les Baniwa et chez les Koripako. Wright (1998 ; 2013) décrit bien, d'une part, le paiement (*dawai*) du chaman par le patient et, de l'autre, entre ce dernier et les héros créateurs (comme Dzooli ou Kowai) ou les chamans du monde céleste pour faire revenir l'âme perdue de la personne malade. L'importance de ce paiement est fonction de la gravité de la maladie et des possibilités matérielles du patient ; ce peut être des objets simples comme des boîtes d'allumettes, du savon ou des vêtements jusqu'à des pirogues et des fusils. En revanche, aucune information n'est fournie dans la littérature sur les Baniwa et les Koripako en ce qui concerne les échanges entre les chamans et les maîtres des animaux lors de l'obtention de poissons ou du gibier.

D'après certains interlocuteurs de Wright, le chaman doit entrer dans le *iarodatti* où il voit les animaux, les poissons et leurs maîtres comme des personnes. Il distribue ensuite des instruments de musique – des bâtons d'« ambaúba » appelés *waana* et des flûtes « japurutu » dans le cas du gibier, et des flûtes *kolirina* et « japurutu » dans le cas des poissons –, puis il danse avec eux. Ils dansent d'abord dans la maison puis ils sortent et font trois tours autour de la « maloca ». C'est ainsi que les maîtres des animaux ouvrent les portes des « malocas » et les laissent ouvertes pour que les animaux en sortent (Wright, communication personnelle d'après les dires de Manuel da Silva, chaman du clan Hohodene, 21/02/2018).

Une description similaire est donnée par Hill (1993 : 114) selon lequel, dans les années où les palmiers ne fructifient pas à la saison prévue, les chamans voyagent dans le monde des « esprits » *éenunai* et *képinai* dans le monde souterrain et ouvrent musicalement la porte de leur maison (*máliwéku*) afin d'attirer les animaux dehors en leur offrant des fruits de palmier. Le fait d'ouvrir la

porte en jouant de la musique et d'offrir des fruits de palmier pour faire sortir les animaux rappelle le déroulement des rituels *podáali*. Ce don peut aussi être interprété comme une stratégie de séduction analogue à celle d'un piège puisqu'on leur offre de la nourriture afin de les attirer. Dans le cas de l'obtention de poissons et de gibier, l'échange ne semble pas être un paiement direct et équilibré comme dans le cas du chamanisme qui vise la guérison de maladies, mais prendre la forme d'un *podáali* où le chaman apporte des dons, par exemple de la farine, des fruits ou des objets et joue ensuite des instruments et danse avec les animaux pour les libérer. Par conséquent, aucune donnée recueillie jusqu'aujourd'hui ne nous permet d'affirmer qu'un échange d'âmes humaines contre des âmes animales a lieu chez les Baniwa et les Koripako.

Dans ce chapitre, nous avons suivi un chemin qui nous a mené des théories naturalistes sur la pénurie de poissons et de gibier dans la région du Haut Rio Negro jusqu'aux théories baniwa et koripako sur leurs origines, leur reproduction et leurs modes d'action. Les études scientifiques ont trouvé dans l'intensité des pluies, l'acidité de l'eau et la pauvreté en nutriments des explications de la pénurie relative de poissons et de gibier dans cette région, aggravée par l'augmentation de la population et la pression croissante de la chasse et de la pêche sur l'environnement. Les Baniwa et les Koripako expliquent différemment la pénurie et la distribution inégale de « ressources » dans leur environnement : produits et reproduits par des maîtres dangereux, les poissons et le gibier disponibles dépendent plutôt de la gestion des relations tendues et marquées par la prédation entre les humains et les maîtres de la forêt et des eaux.

Ainsi ce ne sont pas des facteurs naturels ou environnementaux qui expliquent, selon les Indiens, la pénurie de poissons et de gibiers et la difficulté de leur capture, mais le manque de contrôle des humains sur leur production et leur reproduction. Le mythe d'origine du Rio Içana lequel a tardé à répondre à l'appel du créateur lors de la distribution des poissons explique en partie pourquoi cette rivière est moins poissonneuse que celles des régions voisines. La présence des Koyaanale et des anacondas maîtres des poissons dans certains lacs justifie en revanche la présence de points de concentration et d'abondance de ces animaux dans un milieu marqué par la pénurie. Ces explications mythiques n'empêchent pas la présence de causes humaines plus récentes qui aggravent la situation : la mort d'Omawali provoquée par des humains (comme dans l'exemple du « Bacaba Poço »), l'enlèvement de pierres d'attraction (*kophe iwawarona*) par des missionnaires et des garimpeiros, et la fermeture de « malocas » des animaux par des chamans sont d'autres raisons.

Malgré les multiples origines des poissons et du gibier – du fait des transgressions sexuelles et alimentaires des maîtres anacondas et des *awakaronai*, et des tentatives échouées d'appropriation des savoirs chamaniques –, les mythes sur les *yóopinai* apprennent aux humains les dangers que présentent leur capture et leur consommation. Appartenant à des maîtres qui sont les ennemis des

héros créateurs depuis le début de l'univers, ces êtres sont en guerre contre les humains même s'ils sont nécessaires à leur survie en tant qu'aliments. La prédation est ainsi le mode de relation qui prédomine entre les humains et les *yóopinai*, ces derniers étant sources de maladies, de la mort et de la capture des personnes et de leurs âmes dans la vie quotidienne des Baniwa et des Koripako. Leurs agressions comprennent des actions par sorcellerie comme dans le cas des « sopro » (« souffles »), par empoisonnement et séduction à partir de changements trompeurs d'apparences et de perspectives. Comme nous le verrons dans le chapitre suivant, ce sont ces moyens qu'utilisent les humains pour leurrer le gibier et les poissons lors des activités de chasse et de pêche.

## - CHAPITRE 3 -

### LA CHASSE ET LA PÊCHE

#### Calendrier écologique et division du territoire

La chasse et la pêche sont les principales activités de subsistance visant l'obtention de viande chez les Baniwa et les Koripako. Dans une moindre mesure l'échange de la viande de poissons et de gibier entre des membres de différents villages, ainsi que l'achat dans les commerces de la ville de São Gabriel da Cachoeira sont d'autres moyens par lesquels ces deux peuples se procurent de la viande pour les repas quotidiens et festifs. Essentiel pour les activités de subsistance, le cycle hydrologique des rivières affecte dans la même mesure les populations humaines et non-humaines de la région du Nord-Ouest Amazonien et a une importante influence sur les activités de chasse et de pêche. En dépit du grand volume des pluies pendant toute l'année, les changements de niveau des eaux sont assez réguliers et prévisibles selon un calendrier où sont corrélés le mouvement des constellations et des eaux, les saisons de maturation des fruits et le comportement de différentes espèces animales.

Quand le niveau des rivières descend lors des saisons sèches, notamment entre décembre et février, les poissons et les animaux aquatiques se concentrent dans des cours d'eaux plus étroits et moins profonds, ce qui rend la pêche plus productive par comparaison avec la période de crue. Pendant les saisons sèches la chasse devient également plus facile, car les chasseurs et leurs chiens peuvent se déplacer librement dans la forêt pour traquer le gibier ou poser des pièges. Ces conditions idéales de chasse et de pêche changent complètement pendant les saisons de pluies, notamment entre avril et août, quand plus de 65% de la forêt est inondée (Hill, 1993) et que la productivité de ces activités décroît significativement.

Après la longue saison des pluies, on observe des fluctuations du niveau des eaux entre septembre et décembre et les conditions de chasse et de pêche deviennent meilleures. Cette variation saisonnière entre des périodes d'abondance et des périodes de pénurie relative est significativement intégrée dans la vie rituelle et quotidienne des Indiens de la région, pour lesquels le contrôle de la faim et les jeûnes rituels sont des caractéristiques constitutives de l'humanité<sup>1</sup>. À part les saisons

---

<sup>1</sup> Cette intégration profonde entre les variations écologiques et le calendrier rituel est moins importante aujourd'hui en raison de l'accès à des produits alimentaires industrialisés achetés à la ville et de l'adoption d'un nouveau calendrier des fêtes chrétiennes (catholiques et évangéliques) et aux fêtes nationales (cf. Chapitre 7).

sèches, les seuls moments d'abondance de poissons sont leurs périodes de reproduction, appelés « piracemas », qui ont lieu pendant la longue saison des pluies entre mars et mai. Selon les Baniwa, ce sont des occasions où différentes espèces de poissons se réunissent à des endroits précis de la rivière pour réaliser leurs propres fêtes d'échange d'aliments entre communautés d'affins, connues sous le nom de *podáali*. Ce rituel est également pratiqué par les humains, même si, aujourd'hui, on le réalise de façon plus simple que dans le passé.

Depuis quelques années, cette régularité du calendrier écologique commence à être mise en question par les changements climatiques, perçus notamment par les personnes âgées. L'altération du régime des pluies et son imprévisibilité récente sont les facteurs les plus évidents du changement climatique décrit par les Baniwa et Koripako. L'excès de pluies au début de la saison humide empêche les « piracemas » d'avoir lieu aux dates prévues, ce qui a été le cas pendant mon séjour sur le terrain en 2014. Par conséquent, les personnes ne savent plus quand commencer à fabriquer leurs « cacuris », ces pièges à poissons utilisés lors des « piracemas ». Des pluies inattendues aux périodes sèches nuisent également au défrichage annuel des nouveaux jardins et au calendrier agricole. Finalement, les pluies abondantes et l'augmentation du niveau des eaux, attendues en mai et juin, commencent à être remplacées par des périodes sèches de chaleur intense et de pluies rapides, rendant imprévisibles des activités productives auparavant maîtrisés par les Indiens de la région.

Outre les connaissances sur le régime des pluies, l'hétérogénéité des territoires occupés joue également un rôle important dans le déroulement des activités de chasse et de pêche. Les clans et les phratries sont les détenteurs collectifs de rivières ou de portions de rivières, ce qui inclut les bords où sont construits les villages et les terres adjacentes utilisées pour l'agriculture et la chasse – les portions plus lointaines de la forêt étant le domaine des *yóopinai* et de leurs maîtres. Selon Journet (1995), l'idée de territoire chez les Koripako est liée à l'occupation des sites habitables le long des cours d'eau, appelés *paitte*, avec lesquels les clans ont une relation privilégiée, conservée dans la tradition mythique, et qui ne correspond pas nécessairement à l'état actuel de leur dispersion.

Même si, selon l'auteur, cette relation traditionnelle et privilégiée avec un territoire « ne concerne pas l'exercice de la chasse, de la pêche et de la cueillette » (Journet, 1995 : 57), le choix effectif des territoires d'occupation prend en compte des facteurs comme la qualité des sols pour l'agriculture et la présence de cours d'eaux poissonneux. Dans ce sens, l'agriculture semble être l'activité privilégiée par ces choix, puisque les raisons de l'abandon collectif d'un territoire par les membres d'une communauté locale sont souvent liées à la perte de la productivité du sol, plus qu'à la productivité de la chasse et de la pêche.

La littérature ethnologique sur les peuples tukano du Haut Rio Negro (S. Hugh-Jones, 1979 ; Chernela, 1985 ; Cayón, 2005, 2008, entre autres) a montré qu'au sein du système hiérarchisé de relations entre les différents groupes linguistiques existe une division du travail dans laquelle la

pêche est l'activité privilégiée des groupes et des clans placés le plus haut dans la hiérarchie sociale. Ces groupes occupent souvent les portions de terre à l'embouchure des rivières, plus favorables à la pêche, alors que les clans hiérarchiquement moins élevés occupent les portions proches des sources. En revanche, la chasse est l'activité par excellence des peuples nomades, appelés péjorativement « Maku ». Ces peuples occupent les régions de forêt plus dense et leurs clans sont considérés comme hiérarchiquement inférieurs.

Dans le cas des Baniwa, les différences hiérarchiques entre des clans appartenant à une même phratrie ne sont visibles actuellement que lors de pratiques rituelles traditionnelles<sup>2</sup> mais n'ont pas d'expression observable dans la vie quotidienne, y compris dans la distribution des territoires. Parmi les différents clans, phratries et groupes locaux, la division du travail entre pêcheurs et chasseurs occupant différentes positions hiérarchiques n'existe pas non plus. La chasse étant aussi prestigieuse que la pêche, l'importance réduite de cette première activité aujourd'hui est plus due à des questions de savoir-faire et d'accès à des instruments – lances, sarbacanes, pièges, ou fusils – qu'à un manque de prestige.

Malgré la distribution traditionnelle du territoire, des membres de groupes locaux appartenant à différents clans ou phratries peuvent voyager et circuler librement par les rivières, où ils ont le droit de pêcher et de chasser occasionnellement. Ils doivent néanmoins demander l'autorisation du chef du village le plus proche si jamais ils veulent chasser et pêcher de façon régulière ou défricher des jardins sur un territoire n'appartenant pas à leur propre groupe de résidence. La violation de cette coutume pouvait autrefois déclencher des guerres entre groupes locaux appartenant à des clans ou des phratries différents, et est la cause, encore aujourd'hui, de conflits plus ou moins ouverts entre différents villages (Hill, 1984b ; Garnelo, 2011).

Actuellement, l'appartenance religieuse ajoute une couche supplémentaire à la division clanique du territoire<sup>3</sup>, pouvant également provoquer des conflits et des malentendus. C'est le cas, par exemple, des membres de villages évangéliques du haut Içana qui, afin d'obtenir un excédent de poissons pour la réalisation de grandes réunions intercommunautaires appelées Saintes Cènes et Conférences Évangéliques (cf. Chapitre 7), viennent pêcher dans la région des lacs poissonneux du moyen Içana, où les villages se considèrent comme catholiques.

---

<sup>2</sup> « Dans certains cas les clans aînés et cadets sont géographiquement si éloignés les uns des autres que leur interaction est difficilement concevable. (...) Le groupement en phratries est le fait des clans qui se reconnaissent un lieu d'origine commun. (...) Ces phratries ayant été par la suite, selon le mythe, dispersées par le héros créateur, la seule trace de cette contiguïté d'origine est conservée dans les attributs rituels des clans. Les clans d'une même phratrie sont censés posséder et utiliser la même série d'instruments de musique sacrés. (...) Les phratries se présentent donc comme des ensembles de clans dotés de références rituelles communes » (Journet, 1995 : 66).

<sup>3</sup> La thèse de Garnelo (2002) montre également l'importance de l'appartenance religieuse dans la configuration des associations politiques indigènes qui se superposent aux territoires traditionnels des différentes phratries.

Les mariages sont une autre forme d'accès aux territoires, raison pour laquelle les alliances entre clans relativement distants permettent un échange et une circulation plus intense entre personnes n'occupant pas une même portion de rivière. La parenté étant plus un principe de recrutement qu'un principe d'exclusion chez les Baniwa et Koripako, tout parent proche est susceptible de devenir un co-résident acceptable, même si l'idée courante voit comme préférables des villages composés de consanguins (Journet, 1995 : 91-92). En revanche, la résidence avec des beaux-frères, même si elle est observée aujourd'hui dans la plupart des villages du moyen et haut Içana, est considérée comme une source de nombreux problèmes – vols, médisance, infidélité, compétition, sorcellerie, empoisonnement, etc. La dynamique propre des communautés locales serait donc caractérisée par deux tendances contradictoires : la stabilité et la sérénité de la cohabitation avec un nombre limité d'agnats proches d'un côté, la croissance et le prestige amenés par l'agrégation des affins de l'autre (Journet, 1995 : 99).

Ce type de situation d'échange et de complémentarité entre groupes liés par le mariage peut être observé, par exemple, dans les villages catholiques du moyen Içana, dans le territoire traditionnel des Dzawinai. Côtés en amont et en aval par des communautés évangéliques, les cinq principaux villages catholiques de cette région – São José<sup>4</sup>, Santa Rosa, Tapiraponta, Santa Marta et Juivitera – ont vu dans le renouvellement des alliances de mariage par les générations successives une manière de préserver leur adhésion à des rituels traditionnels et à des comportements interdits par les villages évangéliques. Outre la préservation des pratiques rituelles les alliances de mariage ont permis l'accès aux lacs poissonneux proches des villages de Juivitera et de Santa Marta à des membres de clans de beaux-frères venus d'ailleurs et n'appartenant pas à la phratrie Dzawinai.

Outre le calendrier écologique et la distribution du territoire un troisième élément joue un rôle déterminant dans les activités de chasse et de pêche, à savoir la cohabitation avec les *yóopinai* et les maîtres des animaux. Nous avons vu dans les chapitres précédents que les mondes habités par les humains et ceux habités par les *yóopinai* sont superposés et peuvent entrer en relation dans des situations spécifiques d'ouverture et de vulnérabilité, raison pour laquelle les humains doivent être prudents et éviter les comportements gênants pour les *yóopinai* afin d'éviter leurs agressions. Nous verrons dans ce chapitre que la capture d'animaux et de poissons lors des activités de chasse et de pêche doit également se faire de façon à éviter l'agression et la colère des maîtres des animaux. Dans le cas des Baniwa il s'agit de techniques qui visent à les leurrer et qui tiennent compte de la différence des mondes-perspectives des humains et des animaux. Techniques et cosmologie sont ainsi

---

<sup>4</sup> Le village de São José présente une configuration assez particulière dans laquelle une partie des habitants se considère comme catholique et l'autre comme évangélique. Afin d'éviter les conflits les membres catholiques du village ont adopté un « mode de vie évangélique » au quotidien marqué notamment par les cultes quotidiens à l'église, l'interdiction de l'alcool, du tabac et des danses et rituels traditionnels. Ils participent aux fêtes et aux rituels organisés par les villages catholiques voisins.

inséparables dans les interactions entre les humains et les *yóopinai* lors des activités de chasse et de pêche.

## Chasse et pêche : techniques et cosmologie

Chez les Baniwa et les Koripako la vie quotidienne se déroule dans l'environnement riverain et la pêche est l'activité de subsistance la plus importante pour obtenir de la chair animale et elle est pratiquée universellement par les hommes et exceptionnellement par certaines femmes. La chasse reste importante mais n'est pratiquée que par les hommes qui possèdent des armes à feu, de bons chiens de chasse ou le savoir-faire d'instruments plus traditionnels comme les pièges, les lances et les sarbacanes. La chasse et la pêche dépendent de connaissances précises en ce qui concerne l'habitat et les habitudes alimentaires et reproductives des différentes espèces de poissons et de gibier. Ce savoir est présent dans les narrations mythiques mais est également l'objet de conversations et d'échanges quotidiens d'informations entre les hommes les plus expérimentés et leurs fils, leurs neveux ou leurs gendres.

Néanmoins c'est surtout dans la pratique que les enfants et les jeunes garçons apprennent à se déplacer dans la forêt et sur les rivières en accompagnant les hommes plus âgés à la chasse et à la pêche ou en s'entraînant avec d'autres enfants – un type d'apprentissage qui valorise l'autonomie et l'intérêt personnel des enfants et des adolescents, et dont la dimension ludique n'est pas négligeable. L'habileté et la dextérité des garçons sont développées par la manipulation d'objets adaptés à leur taille qui imitent ceux des hommes adultes. Pendant mon séjour sur le terrain, par exemple, j'ai vu des hommes fabriquer des pirogues et des cannes à pêche de taille réduite pour leurs enfants et pour des adolescents (cousins ou frères aînés) qui montraient à des garçons plus jeunes comment fabriquer des petits arcs et des petites flèches.

Les enfants décoraient aussi des petites flèches à sarbacane avec un type de coton caractéristique du fruit appelé *pirimítsi*<sup>5</sup>, exactement comme le font les hommes adultes, et simulaient ensuite des activités de chasse sur des chiens et des poules qui circulaient dans le village. Les garçons plus âgés pouvaient même jouer et s'entraîner avec de vrais instruments de chasse et de pêche comme les sarbacanes, les cannes à pêche et les machettes de leurs pères. L'habileté des enfants de cinq ans qui manipulaient des couteaux aiguisés et des machettes m'a également étonnée pendant mon séjour chez les Baniwa et les Koripako, alors que je me blessais souvent en utilisant ce type d'objet par manque d'attention ou d'habitude.

---

<sup>5</sup> *Pirimítsi* est le nom donné au grand arbre de la famille des Bombacacées appelé « samaumeira » (*Ceiba petandra*), fromager ou kapokier. C'est aussi le nom du coton trouvé dans les fruits du même arbre et utilisé pour la fabrication de flèches à sarbacane.



La participation des garçons aux activités de chasse et de pêche visant une contribution aux repas familiaux n'est obligatoire qu'à partir d'un certain âge, lorsqu'ils sont considérés comme de jeunes adultes – dont le signe est le changement de voix vers l'âge de 12 ans. Des garçons plus jeunes, même très petits, peuvent néanmoins contribuer aux repas en fonction de leur intérêt et de leur habileté, notamment en ce qui concerne la pêche, réalisée par eux au port et aux environs du village pendant la journée – la pêche et la chasse nocturnes s'effectuant généralement en présence d'hommes adultes. Ce sont souvent les enfants qui vérifient tous les matins le contenu des filets de pêche à maille fine de leurs familles (appelés « malhadeiras » en portugais), attachés tous les soirs au bord des « igarapés » proches.

C'était le cas, par exemple, des enfants de Luís et de Josefa, ma famille hôte dans le village de Santa Rosa (moyen Içana). Leur fils aîné, Nacler, de 10 ans, sortait souvent pêcher seul ou avec son père ou d'autres jeunes du village. Selon Josefa, un jour il lui a même apporté un petit caïman. Il aimait partir avant l'aube pour pêcher et sa mère était souvent inquiète quand il y avait des orages et du tonnerre quand il était dehors. Un de ses frères, Gustavo, de 6 ans, partait quelquefois avec lui. Un dimanche ils avaient pêché plus de 20 poissons « sarapós » qu'ils avaient offerts à leur mère pour qu'elle les cuisine pour le repas collectif du dimanche à midi. Josefa, très fière, m'avait montré la casserole remplie de poissons en me disant qu'elle avait de la chance d'avoir des garçons car ils allaient grandir et continuer à lui apporter des poissons jusqu'à ce qu'elle soit très âgée. Les filles, en revanche, – expliquait Josefa – aident leurs mères lorsqu'elles elles sont jeunes puis se marient et partent vivre dans le village de leur époux où elles travailleront pour leur belles-mère. Nous entrevoyons ici l'importance du travail pour l'économie domestique et affective des familles.

Le plus souvent les enfants apportent à la maison un ou deux petits poissons avec lesquels ils préparent des brochettes rôties sur des braises et qu'ils mangent avec d'autres enfants pour le goûter (« merenda » en portugais) au milieu de l'après-midi. Les poissons plus grands ou plus nombreux sont, eux, partagés avec les adultes – donnés aux femmes, ils sont cuits dans un bouillon et mangés lors des repas principaux du matin et du soir. Les enfants demandent toujours à participer aux expéditions de pêche de leur père ou de leur famille, que ce soit pour pêcher ou pour jouer et nager sur les plages de sable blanc des campements de pêche. Si la femme doit rester au village avec une partie de la famille et n'accompagne pas son mari, c'est souvent une fille adolescente qui la remplace pour s'occuper des frères plus jeunes, des repas du campement, ainsi que de l'enlèvement des viscères et de la conservation par boucanage de la chair des poissons pêchés par les hommes.

La pêche des jeunes garçons fonctionne ainsi comme un entraînement ludique dont les résultats complètent occasionnellement ceux de la pêche des hommes adultes. Elle peut néanmoins devenir très importante et même essentielle dans le cas des familles composées de jeunes femmes veuves ou divorcées, ou de familles dont le mari est souvent absent à cause d'un travail salarié ou de

déplacements fréquents à la ville. Dans ces situations les jeunes fils célibataires prennent la place de leurs pères en tant que pourvoyeurs de poissons. Au village de Coraci dans le haut Içana, par exemple, des groupes d'hommes font des voyages à la ville trois ou quatre fois par an pour acheter des produits manufacturés (savon, casseroles, allumettes, machettes, vêtements) et des aliments (sel, riz, haricots, pâtes, café). Ces voyages durent deux à trois semaines et malgré les provisions souvent laissées par les maris, les femmes restées au village dépendent souvent de la pêche de leurs fils ou de dons d'autres hommes pour nourrir leurs familles.

Un autre exemple, toujours au village de Coraci, est celui de la famille du président de l'OICAI, l'Organisation indigène des communautés du Haut Içana, qui représente les 14 villages koripako du côté brésilien de la frontière<sup>6</sup>. Du fait de ses déplacements fréquents à la ville de São Gabriel da Cachoeira, son épouse passait une bonne partie de l'année seule avec deux garçons en bas âge – leurs deux filles plus âgées ne vivant plus au village pour cause de mariage ou d'études. Même si son mari lui laissait souvent des aliments industrialisés et de l'argent pour acheter du poisson, cela ne suffisait pas toujours et elle m'avouait souvent son envie de manger du poisson pendant l'absence de son mari.

La situation des femmes veuves ou divorcées est encore plus compliquée car le problème d'approvisionnement en poisson dû à l'absence des hommes devient permanent. Parfois ces femmes ne souhaitent pas ou ne trouvent pas un deuxième mari et ne peuvent compter que sur l'aide sporadique de personnes de leur propre famille ou de la famille de l'ancien époux (si elle reste dans leur village). La solution trouvée par ces femmes peut donc être de pêcher elles-mêmes<sup>7</sup>. C'est le cas d'une femme du village de Juivitera abandonnée par son mari. Dans l'espoir qu'il revienne un jour elle n'a pas voulu se remarier, m'expliquant qu'il serait difficile de trouver un nouveau mari puisqu'elle avait six enfants. Même si son père lui offrait quelquefois des poissons elle avait dû apprendre à pêcher afin de pouvoir nourrir sa famille.

La pêche féminine peut être considérée comme plus passive que la pêche masculine car elle ne relève pas du contact direct entre la femme et les poissons capturés. Les instruments les plus utilisés sont les filets maillants (« malhadeiras ») et les lignes de pêche et les hameçons attachés aux rives ou à des arbres d'un « igarapé » ou d'un petit cours d'eau. Après les avoir attachés la femme part et attend une nuit ou une partie de la journée avant de revenir vérifier si des poissons ont été capturés. Ce type de pêche passive étant plus proche d'une cueillette que d'un affrontement ou de la séduction

---

<sup>6</sup> L'OICAI est une des associations locales liées à la FOIRN, la Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro. Plus d'informations sont disponibles sur : <https://foirn.wordpress.com/> (dernier accès le 10/05/2019).

<sup>7</sup> Je n'ai pas observé ni entendu parler sur le terrain de femmes pratiquant la chasse. Il arrive parfois que les chiens qui accompagnent les femmes dans les jardins trouvent des tortues terrestres (« jabuti » ou *itsída*) ou d'autres petits animaux qu'elles apportent morts ou vivants à la maison et qu'elles cuisinent. Dans le cas des tortues recueillies (une capture qui rappelle la cueillette), elles sont mises sur le feu et meurent par asphyxie, n'étant pas transpercées comme d'autres animaux lors de la chasse par des hommes.

entre le pêcheur et le poisson, il se distingue des activités de pêche exclusivement masculines qui utilisent des armes de percussion qui font jaillir le sang<sup>8</sup>. En outre, comme nous l'avons vu plus haut, la pêche pratiquée par les femmes peut aussi être pratiquée par des enfants plutôt dans des cours d'eaux autour de la maison, pendant la journée et jamais dans des endroits plus éloignés considérés comme dangereux.

En revanche la chasse et la pêche pratiquées par les hommes peuvent être plus ou moins actives selon les techniques et les instruments utilisés. En tant que femme je n'ai jamais pu accompagner les sorties des hommes à la chasse ou à la pêche, qu'elles soient individuelles ou collectives. Pendant mes premiers mois sur le terrain, je demandais à mes hôtes d'y aller avec eux, mais sans refuser directement ils ne m'appelaient jamais et partaient toujours en cachette. Nous verrons que le contact avec des femmes – soit par des rapports sexuels avant la pêche, soit pendant leurs règles – est censé éloigner les poissons à cause de l'odeur du sexe ou du sang. Cette raison, outre la jalousie que je pouvais éventuellement susciter chez les épouses des pêcheurs, m'a conduit à abandonner l'idée d'observer directement les activités de pêche. Les informations présentées ci-dessous sur la chasse et la pêche des hommes m'ont donc été fournies par mes interlocuteurs ou par des récits et mythes publiés – ces activités masculines n'ayant pas encore fait l'objet de recherches anthropologiques approfondies chez les Baniwa et les Koripako.

Pendant mon séjour sur le terrain j'ai pu observer trois principaux types de sortie des hommes à la pêche – que j'appelle « pêche de subsistance », « pêche dominicale » et « pêche d'accumulation ». Elles diffèrent par leur forme individuelle ou collective, par leur périodicité (réalisées plus ou moins régulièrement), par leur durée (plus ou moins longue), par la distance par rapport au village des endroits où elles ont lieu et par leur objectif. On verra dans le dernier chapitre que l'accumulation de poissons n'est pas une exigence des repas quotidiens mais qu'elle est une obligation lors des repas dominicaux, notamment lors des événements intercommunautaires à l'occasion desquels on reçoit des invités d'autres clans et groupes locaux. Ces trois types de pêche sont schématisés dans le tableau suivant :

---

<sup>8</sup> Sur la division du travail entre hommes et femmes dans les activités de chasse et pêche et l'importance du contact avec le sang, voir Testart (2014).

**Tableau 1 – Types de pêche**

	<b>Forme</b>	<b>Périodicité</b>	<b>Durée</b>	<b>Localisation</b>	<b>Objectif</b>
<b>Pêche de subsistance</b>	Individuelle	Quotidienne (ou presque) pendant la semaine	Quelques heures	Proche du village	Repas de la journée
<b>Pêche dominicale</b>	Individuelle (simultanée pour tous les hommes)	Hebdomadaire, avant le repas collectif du dimanche midi	Une journée et/ou une nuit	Plus ou moins proche selon la localisation du village	Repas de dimanche midi (abondance)
<b>Pêche d'accumulation</b>	Collective	Moments spécifiques de l'année	Plusieurs jours	Locaux de « piracemas » ;  Lacs ou « igarapés » poissonneux	Préparation d'un rassemblement, fête ou rituel intercommunautaire ;  Accumulation de provisions pour un voyage

À la différence de la pêche, la chasse est une activité peu fréquente, pratiquée par des hommes possédant des fusils ou sachant fabriquer des instruments plus traditionnels comme des pièges ou des sarbacanes. Les hommes peuvent sortir de leurs maisons en portant des fusils ou d'autres instruments mobiles dans le but spécifique de chasser un animal ou d'en tuer lors de sorties à la pêche ou dans la forêt pour cueillir des fibres végétales ou des fruits. Dans ces deux derniers cas, s'ils observent la présence d'empreintes d'animaux et qu'ils ont apporté des armes ou des instruments appropriés, ils en profitent pour essayer de capturer du gibier même si ce n'était pas le but principal de leur sortie. L'horaire préféré tant pour la chasse que pour la pêche est la nuit, période où il y a moins de bruit et de circulation de personnes dans les villages. Le secret et le silence étant importants avant les expéditions de chasse et de pêche, les hommes évitent de sortir en présence des femmes et des enfants dont le bruit est censé éloigner les poissons et le gibier qu'ils pourraient trouver.

Dans un village il y a toujours des hommes qui se démarquent des autres grâce à leur habileté en tant que chasseurs. Ils sont reconnus par tous les membres du village parce qu'ils apportent plus souvent de la viande aux repas collectifs qui ont lieu dans le centre communautaire une ou deux fois par jour. Même quand il y a plusieurs plats à la viande de gibier lors d'un repas collectif, les membres du village savent identifier les chasseurs ayant tué chaque animal servi en signe de

reconnaissance pour ces hommes qui contribuent à l'alimentation et au bien-être des membres du village. Les repas du dimanche à midi sont les occasions où il est le plus probable de manger de la viande de gibier, car il y a un effort collectif pour que les aliments soient le plus abondants et variés possible. C'est pourquoi les chasseurs reconnus d'un village sortent toujours chasser le samedi soir afin de contribuer aux repas collectifs du dimanche.

Comme la viande de gibier est rare dans cette région connue pour sa pénurie d'animaux, les gens l'apprécient beaucoup : chaque fois qu'un homme chasse un grand animal comme le tapir la communauté toute entière crée une ambiance festive. La nouvelle de la réussite d'un chasseur se répand très vite le lendemain matin, et hommes, femmes et enfants se réunissent pour aider le chasseur à transporter l'animal mort dans le village pour le découpage de la chair et la distribution de la viande et des organes comestibles aux différentes familles. Cette même ambiance festive accompagnait les expéditions guerrières contre des peuples ennemis dans le passé, souvent marquées par la pratique du cannibalisme (Journet, 1995). Le soir suivant la chasse d'un grand animal on fait toujours une fête à laquelle participent tous les membres du village et parfois des invités des villages voisins, et tous consomment de la viande en grande quantité comme dans les festins cannibales du passé.

Jonas, du clan Dzawinai, un jeune homme du village de Tapiraponta (moyen Içana) reconnu comme un très bon chasseur, venait de temps en temps rendre visite à sa sœur et à son beau-père qui habitaient le village voisin de Santa Rosa. Lors de ces visites il partait seul ou avec d'autres hommes pour chasser et ramenait souvent un grand nombre d'animaux qu'il offrait à sa sœur et à son beau-père. Il avait également participé à la chasse d'un tapir avec le père de son épouse, étant celui qui avait trouvé l'animal à partir de ses empreintes. Cependant, il avait dû demander à son beau-père de tuer l'animal à sa place car il avait tué beaucoup d'animaux les jours précédents.

Cela montre qu'il existe une certaine limite dans la quantité d'animaux chassés car il peut y avoir des conséquences négatives pour le chasseur qui exagère, par exemple la vengeance des maîtres des *yóopinai*. Dans un mythe sur l'origine des instruments de chasse et de pêche (Garnelo *et al.* 2005 : 142-148), les oiseaux « urumutum » se vengent de Dzooli, frère de Ñapirikoli considéré comme le maître des pièges à animaux. Après avoir perdu plusieurs membres de leur famille, les oiseaux lui laissent un mauvais pressage sous la forme de gouttes de sang sur les feuilles proches d'un piège. Le narrateur du mythe explique que parfois des personnes sont bannies d'un village après avoir trop chassé, car la chasse excessive d'un homme peut provoquer la colère des maîtres des animaux et compromettre les résultats des autres hommes du village.

Cette idée est également suggérée par des anecdotes et des épisodes mythiques comme celui présenté dans le Chapitre 2 où le héros Ñapirikoli, n'ayant pas de succès dans la pêche, utilise des plaies ouvertes du fils de son frère pour attirer les poissons. Malgré les avertissements du garçon lui

disant qu'il ne fallait pas trop pêcher, Ñapirikoli insiste et le garçon est capturé et tué par le « Grand-Père Traíra », Iniferi. Un autre exemple mythique de punition en raison d'une capture excessive d'animaux (voir aussi Chapitre 2) est celui de la capture du fils d'un pêcheur par l'anaconda Omawali dans le lac Poperiana. Sachant que le lac est dangereux mais riche en poissons, le pêcheur décide d'y aller avec son fils et de capturer plus de poissons qu'il en n'avait besoin – sa punition étant la capture du garçon par les anacondas maîtres du lac. Les reproches de sa femme à son retour à la maison rendent encore plus explicite l'idée de punition associée à une pêche immodérée.

J'ai demandé à Jonas si son succès en tant que chasseur était dû à l'usage de remèdes d'attraction – connus sous le nom de « puçangas » ou *moonótsi*. Il m'a répondu négativement en m'expliquant que pratiquement personne aujourd'hui ne recourait à la chasse aux remèdes d'attraction utilisés seulement pour l'attraction et la séduction des femmes. Je n'ai pas pu vérifier cette affirmation d'un point de vue statistique, même si de nombreux interlocuteurs mentionnaient spontanément ces remèdes lors de nos discussions sur les techniques et les instruments de chasse et de pêche. Selon Jonas le succès du chasseur dépend surtout de son état d'esprit lors qu'il sort chercher des animaux va dans la forêt chasser les animaux : il faut qu'il soit joyeux et qu'il ait envie de tuer. Selon lui, si l'homme ne se sent pas très bien, s'il est triste, sans énergie ou sans ce désir joyeux de chasser, il vaut mieux qu'il reste à la maison.

Dans le village de Coraci, chez les Koripako du haut Içana, un des chasseurs les plus respectés est le vieux Thiago. Il sort chasser ou pêcher tous les samedis avant le repas collectif du dimanche à midi et aussi trois ou quatre fois pendant la semaine – les jours qui restent étant réservés au travail dans les jardins, à la cueillette, à la fabrication d'instruments et d'outils, et aux travaux dans la maison. Selon lui, dans cette région les chasseurs ne réussissent pas à trouver des animaux chaque fois qu'ils sortent chasser – il faut généralement deux ou trois jours de recherche pour tuer un animal. La période la plus propice à la chasse dans le haut Içana – notamment des animaux comme le paca et le « mutum » – est, d'après lui, le mois d'août car la rivière est sèche et les animaux s'en approchent pour chercher des aliments.

Thiago préfère chasser seul, même si de temps en temps il sort en groupe avec d'autres hommes – habituellement son fils cadet et son gendre qui habitent dans le village voisin. Quand ses fils étaient plus jeunes il les accompagnait à la chasse, mais après leur avoir tout appris ils ont commencé à chasser seuls. D'après lui, les alentours du village de Coraci sont très pauvres en gibier – les animaux les plus tués étant les pacas et les caïmans. Pour cette raison les chasseurs de Coraci se déplacent souvent vers des portions du territoire situées en amont où l'on peut, selon lui, tuer cinq à six pacas par nuit. Les endroits où il chasse habituellement sont les régions proches des cours d'eau autour du village de Coraci où il se rend en pirogue, comme le lac « Jabuti » et l'« igarapé Buriti ». En

revanche d'autres hommes préfèrent la chasse dans la forêt, pour laquelle ils prennent initialement les mêmes sentiers menant aux jardins.

L'instrument de chasse le plus utilisé par Thiago est le fusil, qu'il porte souvent lors de sorties nocturnes, même si parfois il réussit à tuer des « mutuns » et des singes pendant la journée. En dépit de l'élevage de chiens de chasse observé dans les villages de toute la région du moyen et haut Içana, Thiago explique que personnellement il n'aime pas chasser avec des chiens car il ne sait pas les entraîner. Il dit aussi ne pas utiliser de remèdes d'attraction du gibier – malgré la connaissance d'autres personnes qui utilisent – ce secret concernant l'usage de remèdes étant peut-être une des conditions nécessaires à leur bon fonctionnement. Il est également possible que les hommes évitent de les utiliser en raison des restrictions alimentaires et sexuelles qu'ils exigent, et de la difficulté de leur obtention dans des endroits éloignés et d'accès difficile, fréquemment des montagnes.

Adeptes de l'évangélisme et occupant la position de diacre dans l'église du village de Coraci, Thiago tient à donner l'exemple aux autres villageois en ce qui concerne la négation de l'existence des *yóopinai*. Ces êtres sont considérés par les évangéliques comme des images utilisées par Satan pour affaiblir la croyance en Dieu en faisant revenir aux « superstitions » des anciens<sup>9</sup>. La chasse pratiquée par Thiago inclut des actions considérées comme interdites ou dangereuses par des chasseurs dits catholiques, c'est-à-dire, ceux non convertis à l'évangélisme. Il refuse par exemple de jeûner avant la chasse et considère comme un bon signe le fait d'avoir des rêves érotiques avant ses sorties dans la forêt. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent les rêves érotiques rendent la personne visible par les *yóopinai* qui peuvent la capturer. Thiago, au contraire, n'ayant pas peur des *yóopinai*, interprète ce type de rêve comme le signe qu'il croquera des animaux sur son chemin.

Avant de partir chasser Thiago récite toujours des prières pour que Dieu l'aide à trouver du gibier et le protège des animaux dangereux comme les jaguars, les serpents et les anacondas. Au long de sa vie de chasseur il a tué deux jaguars, l'un avec un fusil et l'autre avec une sarbacane, et deux anacondas, l'un avec un fusil et l'autre avec une machette. Après les avoir tués Thiago les a mangés, ce qui n'est pas théoriquement interdit mais généralement évité par les personnes non converties car la viande de ces animaux mangeurs d'humains, notamment celle du jaguar, est considérée comme très forte et pouvant faire du mal notamment aux jeunes et aux enfants. À ce propos certains hommes baniwa non convertis m'ont raconté qu'ils évitaient de manger la chair des jaguars tués s'ils avaient d'autres choix de nourriture. Le comportement de Thiago à la chasse traduit les effets de la conversion à l'évangélisme sur les anciennes pratiques de chasse, avec des conséquences sur le statut du gibier et des poissons considérés comme inoffensifs ou moins dangereux.

---

<sup>9</sup> Sur la conversion des Koripako à l'évangélisme et les associations entre les *yóopinai* et le Diable, voir la thèse de Xavier (2013).

Le bon chasseur est ainsi celui qui a la discipline de se lever avant le soleil et de sortir régulièrement pour chercher des animaux ; il est joyeux et a envie de tuer, il n'est pas paresseux et respecte certaines règles de comportement concernant la quantité d'animaux tués, il prend en compte les rêves qui précèdent une expédition de chasse ainsi que les restrictions alimentaires et sexuelles, les prières et les autres signes indiquant le succès ou le danger de la pratique. Il est également celui qui détient le savoir-faire d'instruments de chasse plus traditionnels comme la sarbacane et les pièges, ou bien investit son salaire et ses revenus occasionnels dans l'achat d'un fusil – l'instrument de chasse le plus utilisé aujourd'hui malgré son prix élevé. Le bon chasseur évite aussi de blesser inutilement l'animal – il essaie de bien viser le cœur pour qu'il meure vite et ne puisse pas s'échapper.

### **Instruments et techniques de chasse**

En dépit de la distance et de la difficulté d'accès à la ville de São Gabriel da Cachoeira due à la présence de rapides et de pierres qui empêchent les grandes embarcations de passer pendant la saison sèche, les Baniwa et les Koripako font preuve d'une grande curiosité pour les produits manufacturés et les nouvelles technologies. Cependant cette ouverture à l'autre ne s'est produite qu'après des siècles de relations conflictuelles et violentes (aux niveaux physique et symbolique) entre les Indiens et les Blancs, comme les colonisateurs, les agents du gouvernement, les patrons, les missionnaires, les garimpeiros, les producteurs de coca et autres acteurs avec lesquels les Baniwa et les Koripako ont interagi et parfois formé des alliances tout au long de l'histoire du contact<sup>10</sup>.

Aujourd'hui ils peuvent compter sur l'aide financière de l'État (retraite et programmes sociaux) et également être salariés en tant qu'instituteurs locaux, leaders d'associations ou agents communautaires de santé. D'autres sources fréquentes de revenus sont le travail temporaire à la ville – dans les petits commerces, dans le port et en tant que femmes de ménage – ou encore la vente de farine, de vannerie et autres types de produits artisanaux dans les boutiques de la ville de São Gabriel da Cachoeira. La monétarisation du travail a ainsi intensifié l'accès des Indiens de la région aux produits industrialisés, y compris aux outils et aux instruments qu'ils ont progressivement introduits dans leurs pratiques de chasse, de pêche, d'horticulture et de préparation d'aliments.

---

<sup>10</sup> Pour plus d'informations sur l'histoire du contact chez les Baniwa et les Koripako, voir par exemple Nimuendajú (1950), Galvão (1979), de Oliveira (1979), Wright (1981, 1998, 2005), Wright & Hill (1986).



### Image 3 - Traversée d'une pirogue par les rapides



Milena Estorniolo, 2014

Leur vif intérêt pour les objets et les instruments manufacturés a certes contribué au quasi-abandon de certaines pratiques traditionnelles, comme par exemple la production de céramique par les femmes, mais l'adoption de nouveaux outils n'a pas pour autant changé la base des activités productives chez les Baniwa et les Koripako. Le travail quotidien et l'effort physique associé étant considérés des sources de discipline et de contrôle de soi, mais également de souffrance, les Baniwa les valorisent tout en évitant les difficultés lorsque d'autres alternatives sont possibles. C'est pourquoi mes interlocuteurs justifiaient souvent l'adoption d'objets venus d'ailleurs comme des moyens de rendre le travail plus facile et moins douloureux en leur permettant d'économiser du temps pouvant être consacré à d'autres types d'activités comme l'attention aux enfants, les loisirs, la politique et l'éducation scolaire.

Olimpio, pasteur évangélique koripako et l'homme le plus âgé du village de Coraci (haut Içana), considère que les changements depuis les contacts avec les Blancs concernent la conversion à l'évangélisme et l'abandon de certaines pratiques comme le chamanisme, les rituels de flûtes sacrées, les danses traditionnelles, ainsi que la consommation de boissons alcoolisées et de tabac. Au contraire les activités de subsistance et de convivialité au quotidien sont restées les mêmes – l'adoption de nouveaux matériaux et instruments n'étant qu'un moyen de les rendre plus faciles. En outre, il observe que les personnes continuent à utiliser une bonne partie des instruments et objets plus traditionnels.

Rien n'a changé, ce qui est en train de changer c'est seulement le matériel. Dans le passé chaque famille allait pêcher, chasser, et chaque famille devait défricher des jardins, c'est

exactement comme aujourd'hui, mais avant il n'y avait pas de ligne de pêche, ni d'hameçon, ni de filets maillants. (...) Nous valorisons toujours nos choses, on les utilise toutes, sauf le *kamína* [piège à poissons] que les jeunes ne savent plus fabriquer. Le reste, le *kakooli*, l'*oopitsi*, le *tóoda* [instruments de pêche], on le fabrique toujours (Olímpio, clan Payoaleni, village de Coraci, 17/09/2014).

On verra que la même idée s'applique aux innovations pour les instruments de chasse, les outils utilisés dans le travail horticole et dans la transformation et la conservation des aliments, notamment pour le traitement du manioc. Dans toutes ces activités on observe l'adoption d'outils et de techniques qui les rendent plus efficaces sans que l'activité en soi soit abandonnée ou modifiée significativement. On observe souvent que les mêmes restrictions alimentaires, sexuelles ou comportementales associées aux instruments de chasse et de pêche plus anciens subsistent également en ce qui concerne les instruments plus modernes, ce qui indique que la cosmologie n'est pas nécessairement affectée par des innovations techniques.

L'adoption de certains instruments de chasse et de pêche par les Baniwa doit être comprise avec l'idée selon laquelle « pourvu que certaines conditions soient remplies, il est beaucoup plus facile d'adopter un objet technique nouveau que d'inventer une nouvelle relation technique » (Descola, 2005 : 253). Descola observe que les Indiens d'Amazonie ont immédiatement compris les avantages en termes d'efficacité des outils métalliques, des armes à feu et des moteurs dans l'accomplissement de fonctions identiques à celles de leurs anciens outils en bois et en pierre : couper, envoyer des projectiles, propulser une embarcation, etc. Ainsi, sur les innovations techniques l'auteur conclut que :

Ce n'est pas le progrès technique en soi qui transforme les rapports que les humains entretiennent entre eux et avec le monde, ce sont plutôt les modifications parfois ténues de ces rapports qui rendent possible un type d'action jugé auparavant irréalisable sur ou avec une certaine catégorie d'existants (Descola, 2005 : 525).

Inversement, des changements cosmologiques déclenchés par la conversion à l'évangélisme – concernant notamment le statut et les capacités subjectives des animaux – ne conduisent pas nécessairement à l'abandon des instruments et des techniques traditionnels même si leur usage cesse d'être accompagné de restrictions. Ces changements n'ont pas pour autant été suffisants pour valider le nouveau système de relations proposé par la tentative d'introduction de l'élevage de poissons dans la région, dont le résultat s'est avéré un échec relatif (*cf.* Chapitre 4). Le caractère personnel des instruments de chasse et de pêche commence néanmoins à changer depuis l'adoption de fusils et la perte progressive du savoir-faire des instruments traditionnels comme la sarbacane : devenus trop

chers ou trop rares, ils ne sont plus détruits après la mort de leurs porteurs, mais sont transmis de père à fils.

Comme pour les instruments de pêche, l'emploi des instruments de chasse exige ou pas la présence du chasseur au moment de la capture de l'animal. Parmi les instruments cités par mes interlocuteurs, le fusil, la sarbacane, l'arc, la flèche et la lance sont des instruments qui exigent la présence du chasseur dont le rôle est de les tirer, les souffler ou les lancer contre l'animal. Il s'agit d'instruments de percussion qui font jaillir le sang et qui sont manipulés exclusivement par les hommes, une récurrence notée par Testart (2014) chez de nombreux peuples de chasseurs du monde entier. Les pièges à animaux, en revanche, n'exigent pas la présence directe du chasseur ou du pêcheur : les hommes les déposent dans des endroits appropriés et partent, leur présence n'étant pas nécessaire pour la capture de l'animal qui reste attrapé par des cordes, des filets ou dans des cages qui se referment.

Ce dernier type de capture n'est pas marqué par des perforations ni des versements de sang. Cependant, en dépit de l'absence du chasseur, on verra qu'il reste toujours connecté au piège qu'il a fabriqué, ses actions et son comportement pouvant affecter l'efficacité de l'objet. Pour cette raison, ce qui distingue les différents types d'instruments de chasse ou de pêche n'est pas tant une opposition entre la présence et l'absence du chasseur au moment de la capture, mais plutôt un contact direct ou indirect du chasseur avec eux. Même à distance le chasseur n'est jamais totalement absent car leurs actions et leur pouvoir d'attraction sont influencés par son comportement sexuel, alimentaire et par ce qui se passe dans son environnement. On peut considérer cette inséparabilité entre l'homme et les objets modifiés par son travail comme le facteur qui explique les différentes prescriptions et interdictions associées à l'usage de différents instruments et outils.

Parmi les instruments de chasse, le **fusil** est sans aucun doute le plus valorisé et le plus utilisé par les chasseurs aujourd'hui. Les premières armes à feu sont arrivées dans la région du haut Içana très probablement à l'époque du contact, et elles étaient échangées contre des produits de valeur avec des non-indigènes<sup>11</sup>. Aujourd'hui tous les hommes considérés comme étant de bons chasseurs possèdent un fusil. Les prix élevés limitent leur accès à peu d'hommes, à savoir ceux qui ont investi de l'argent et du travail dans l'achat ou l'échange d'armes à feu. Une fois, par exemple, j'ai vu un

---

<sup>11</sup> Voir par exemple le travail de Pimenta (2016) sur la chasse commerciale de loutres géantes (« ariranhas ») et d'autres animaux chez les Baniwa au XX<sup>e</sup> siècle pour la vente de peaux qui étaient échangées contre des fusils. Selon Pimenta, le commerce de peaux devient intense dans la région du Rio Içana dans les années 1960, époque où les Baniwa le considèrent comme la principale activité des hommes. Pendant cette période, des bateaux de commerçants blancs venus des villes de São Gabriel de Cachoeira et de Manaus s'arrêtaient dans les villages pour commander des peaux de jaguar (*Panthera onca*), de « jaguatirica » (*Leopardus pardalis*), de « gato maracajá » (*Leopardus wiedii*), de loutre (*Lontra longicaudis*) et de loutre géante (« ariranha ») (*Pteronura brasiliensis*). La peau de loutre géante pouvait être échangée ou vendue pour l'équivalent de trois fusils neufs alors que la peau de loutre valait un seul fusil (Pimenta, 2016 : 25). Le commerce de peaux connaît un déclin à partir de 1967 suite à la Loi de protection de la faune du gouvernement brésilien qui prohibait le commerce d'animaux sylvestres (*ibid.* : 27).

homme du village de Santa Rosa (moyen Içana) échanger son fusil et des balles contre une pirogue de huit mètres de long fabriquée par un homme qui venait du Rio Cuiari et était spécialiste de la production de ce moyen de transport. Dans le village de Coraci (haut Içana), seuls trois hommes sur une population de plus de quatre-vingts personnes avaient un fusil.

Les hommes qui ne possèdent pas de fusil ont trois options : soit ils ne chassent pas et leur obtention de viande animale se restreint aux produits de la pêche ; soit ils apprennent à fabriquer des instruments et des pièges traditionnels confectionnés à partir de matériaux retrouvés dans la forêt ; soit ils empruntent un fusil à des hommes considérés comme des amis ou des parents proches. Dans ce cas, selon mes interlocuteurs on ne prête pas son fusil à n'importe qui, mais le plus souvent à des frères ou à des hommes considérés comme des bons amis, c'est-à-dire des personnes en qui on a confiance car il s'agit d'un objet rare et cher (dans tous les sens) pour l'homme qui le possède. Certains hommes, en revanche, sont considérés comme moins généreux car ils ne prêtent jamais leurs fusils.

Quand un homme qui possède un fusil sort pour pêcher ou recueillir des matériaux dans la forêt, il emporte souvent son fusil avec lui au cas où il trouverait des empreintes d'animaux et déciderait de les suivre. Les hommes dépourvus de fusil, de leur côté, racontent toujours avec un ton de déception des rencontres avec des pacas ou d'autres animaux sans pouvoir les tuer faute d'armes appropriées. Lors des longs voyages en pirogue les hommes portent toujours leur fusil afin de chasser dans des endroits éloignés où ils auront plus de chance de trouver du gibier. En tant qu'instruments mobiles de chasse, on dit que le fusil a remplacé la sarbacane et l'arc et la flèche que portaient toujours les hommes lors de leurs sorties dans la forêt.

Il n'est pas rare que des hommes ayant un fusil soient appelés à chercher des animaux repérés par des femmes autour de leurs jardins. Un jour par exemple, Josefa (village de Santa Rosa) m'a raconté qu'elle était au jardin avec sa belle-mère et qu'elles ont vu un pécari. Elles sont immédiatement retournées au village pour appeler le beau-père de Josefa et d'autres hommes qui possédaient des fusils, puisque les pécaris se déplacent toujours en groupe avec leur chef, un animal plus grand que les autres. Cela avait déclenché une chasse collective au cours de laquelle les hommes avaient réussi à tuer six pécaris. Une situation similaire s'est produite pendant mon séjour sur le terrain, mais avec un résultat différent : je travaillais avec Josefa dans son jardin quand nous avons entendu un bruit qui ressemblait à un cri humain. En identifiant immédiatement le son comme un cri de pécari, Josefa avait appelé sa belle-mère qui travaillait dans le jardin adjacent et les deux femmes étaient retournées au village pour appeler les hommes.

Le beau-père de Josefa qui portait un fusil et était accompagné de deux de ses petits-enfants adolescents, était sorti à la recherche des pécaris sans succès. Ils avaient retrouvé leurs empreintes près du jardin sans pour autant les voir. La conclusion unanime des femmes présentes était qu'il

s'agissait en fait d'un *yóopinai* transformé en pécarí qui s'était approché du jardin et les appelaient. Selon Luís, le mari de Josefa, il faut toujours se méfier des bruits que l'on entend dans la forêt car ils peuvent être émis par des *yóopinai* transformés en gibier capables de reproduire le son de n'importe quel animal afin d'attirer des humains – cette technique d'imitation est souvent utilisée par les humains pour attirer le gibier lors des sorties à la chasse.

Malgré leur statut d'instrument de chasse « des Blancs » et le fait qu'ils ne soient pas fabriqués sur place par les chasseurs, les fusils peuvent faire l'objet des mêmes précautions que celles appliquées aux outils locaux. C'est le cas par exemple lors du premier usage d'un fusil : les poils et les plumes des animaux chassés doivent être jetés loin des maisons du village, de préférence dans la forêt afin d'éviter que les personnes urinent sur eux. Si cette règle n'est pas respectée on dit que le chasseur ne sera plus capable de bien tirer à distance sur les animaux lorsqu'il utilisera ce fusil lors d'autres incursions dans la forêt. La même chose se produit si une femme pendant ses règles ou après un accouchement consomme la chair d'un animal tué avec un nouveau fusil : lorsque le chasseur le réutilisera lors des sorties suivantes il sera incapable d'atteindre sa cible et les balles s'éparpilleront tout autour.

Selon Armando (clan Hohodene), « benzedor » du village de Santa Marta (moyen Içana), le maître du fusil est le même que celui de la sarbacane. La **sarbacane**, appelée *maawipi*, est un instrument de chasse long et cylindrique à l'intérieur duquel sont posées de petites flèches empoisonnées appelées *kapitsiri*. Le chasseur souffle à l'intérieur de la sarbacane à travers l'embouchure afin de projeter les flèches sur des animaux plus ou moins distants, notamment ceux qui vivent dans les arbres. Armando explique que le premier créateur et maître de la sarbacane était Hoiniri, un des chefs des *yóopinai* de la forêt (cf. Chapitre 2), et que, plus tard, un homme appelé Maweno (ou Limawenoka) avait appris à fabriquer cet instrument et transmis son savoir aux Indiens mais aussi aux Blancs qui avaient ensuite créé le fusil – les deux instruments ayant en commun leur forme de cylindres allongés qui projettent à distance des flèches ou des balles.

Les sarbacanes sont composées de deux longs tubes de différents calibres faits de bois de « paxiúba » (*poopa*) taillés et posés l'un à l'intérieur de l'autre, et d'une embouchure de « pau-brasil » (*kereri*). Le tube extérieur (*maawi*) et le tube-intérieur (*mawiyhapi*) sont fixés à l'embouchure (*litawina*) avec du brai. Les petites flèches sont fabriquées avec des tiges des feuilles de « pataua » (*kapitsirita*) et ornées avec un type de coton appelé « curauá »<sup>12</sup> (*heeríwai*) ou celui qui se trouve à l'intérieur du fruit appelé *pirimítsi*.

---

<sup>12</sup> Le « curauá » ou *heeríwai* est une plante de la famille des broméliacées (*Ananas sativus*) dont les feuilles sont utilisées pour la confection de fibres et de cordes (Ramirez, 2001 : 101).



**Image 4 - Fléchettes pour sarbacane**



Milena Estorniolo 2014

**Image 5 - Sarbacane**



Milena Estorniolo 2014

Les pointes des flèches de sarbacanes sont imbibées avec du poison *maokólia*<sup>13</sup>, préparé à partir de plantes trouvées dans les forêts de terre ferme. Pour préparer le poison la partie extérieure des racines de la plante doit être râpée et cuite environ une heure par jour pendant une semaine, période durant laquelle l'homme qui le prépare subit des restrictions alimentaires notamment en ce qui concerne le piment et le sel. La pointe de la flèche est imbibée de poison à deux reprises puis laissée sécher au soleil. Une seule flèche à la fois peut être posée à l'intérieur de la sarbacane, les autres étant conservées et protégées de la pluie dans un étui appelé *wepóne*, fait de bois « molongó » (*káyali* ou *kádzali*) et rempli de « coton » du fruit *pirimítsi*, dans lequel les flèches empoisonnées sont déposées.

Les restrictions alimentaires associées aux sarbacanes concernent, d'une part, la préparation du poison des flèches par le chasseur, et d'autre part les personnes qui consommeront la chair des animaux chassés avec ces instruments. Selon mes interlocuteurs l'ingestion de la viande de l'animal chassé avec la sarbacane est interdite aux femmes pendant leurs règles et après l'accouchement. Cette viande ne doit pas non plus être salée car cela est censé rendre le poison des flèches inefficace. Le chasseur qui possède une sarbacane doit également faire attention à ce qu'elle ne soit pas touchée par

---

<sup>13</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 214), *mawakólia* ou *maokólia* est le nom donné au « curare », poison très violent qui a un effet paralysant. Il est extrait de plusieurs types de lianes et utilisé sur les flèches à sarbacane.

des femmes pendant leurs règles ni utilisé dans les jeux des enfants, raisons pour lesquelles ces instruments de chasse sont gardés sous le toit de la maison après usage.

La mauvaise utilisation de la sarbacane et le non-respect de ces règles la rend inutile lors des prochaines utilisations. Comme on l'a vu plus haut, le maître de la sarbacane est Hoiniri, un *yóopinai* gardien du gibier, mais la personne qui a transmis l'instrument aux humains actuels était un homme appelé Maweno. C'est pourquoi, explique le « benzedor » Armando du village de Santa Marta, le nom « traditionnel » (utilisé dans les incantations) de la sarbacane est *maweno* ou *limawenokapi*. Un autre nom des flèches utilisées dans les sarbacanes est *liita*, un type de *walama* ou « flèches de l'univers » responsables des maladies associées à la vengeance chamanique<sup>14</sup>. D'après Garnelo (2002), le groupe de maladies appelées *walama* provient des flèches de la sarbacane de Hoiniri – le maître originel de l'instrument –, flèches utilisées par Ñapirikoli pour se venger de l'homme-anaconda Oliámali (cf. Chapitre 1). Maweno, à son tour, après avoir donné des noms traditionnels à la sarbacane et aux flèches, a laissé l'instrument et des instructions d'usage aux humains qui doivent les respecter afin de garantir son bon fonctionnement lors des expéditions de chasse.

Selon un récit publié par Garnelo (2001) [narrateur non identifié], Maweno était un chaman à la recherche des *malikai*, les pouvoirs des chamans. Il va dans la forêt chercher un arbre de « bacaba » puis monte sur l'arbre, mais il tombe après avoir entendu un bruit très fort. Le bruit est produit par la harpie Kamathawa<sup>15</sup>, personnage associé au chamanisme dans la mythologie baniwa. La harpie fait descendre et monter l'homme sur l'arbre à trois reprises puis apparaît devant lui. Quand il la voit Maweno lui explique qu'il est à la recherche des *malikai*. Kamathawa lui demande s'il est vraiment une personne, car il cherchait un gendre. Afin de lui faire prouver son humanité la harpie demande à Maweno de rire à haute voix. Maweno fait ce qu'elle demande et tout de suite ils entendent des tonnerres. Ensuite c'est Maweno qui demande à Kamathawa de rire à voix haute pour savoir s'ils sont pareils. Kamathawa rit en produisant les mêmes tonnerres. Ces tonnerres répandent les maladies appelées *walama*, causées par des petites flèches invisibles envoyées par les chamans, les tonnerres et les *yóopinai*. La mythologie associe donc la sarbacane aux *yóopinai*, au chamanisme et aux maladies provoquées par des flèches invisibles, raisons qui expliqueraient l'attention nécessaire lors de son usage par les chasseurs d'aujourd'hui.

---

<sup>14</sup> Selon Garnelo & Wright (2001), le terme *walama* désigne tant les symptômes que le véhicule des maladies causées par des flèches invisibles qui peuvent être envoyées par un chaman, par des *yóopinai* et même par des astres célestes. Les flèches provoquent des douleurs subites et aigues et la sensation de perforation sur tout le corps, notamment sur les épaules et la région lombaire. Cette douleur est associée à l'épisode mythique de la pénétration des flèches invisibles soufflées par Ñapirikoli pour tuer l'homme-anaconda Oliámali (cf. Chapitre 1). La capacité des flèches à causer des maladies est due au pouvoir *malikai* qu'elles matérialisent – le même type de pouvoir que celui des chamans – et qui est présent dans leurs instruments de travail comme le « maracá », l'os pour souffler du « paricá » et certaines pierres – et des *yóopinai* qui souhaitent faire du mal à quelqu'un.

<sup>15</sup> Une autre version du mythe d'origine des maladies par des flèches invisibles (*walama*) est donnée par Wright (1999a : 42-44). Dans cette version, les plumes de la harpie Kamathawa possèdent aussi des pouvoirs chamaniques comme celui de provoquer des tonnerres.

Les personnes âgées racontent que dans le passé tous les hommes possédaient des sarbacanes qu'ils utilisaient pour chasser à distance des animaux de taille moyenne comme les pécaris, les pacas, les agoutis, les jaguars, des singes comme le « macaco barrigudo » (singe laineux) et des oiseaux comme les « cararás », les « mutuns », les perroquets et les hérons – cet instrument étant davantage utilisé pour la capture des animaux arboricoles. Autrefois, les plumes colorées de certains oiseaux comme l'ara, le perroquet, le héron, le *hipírali*<sup>16</sup> et le *katawáko*<sup>17</sup>, tous des animaux chassés avec des sarbacanes, étaient utilisées dans la fabrication de coiffes portées lors des fêtes de danse. Ces ornements de plumes ne sont presque plus jamais portés aujourd'hui dans le moyen et le haut Içana sauf pendant des présentations d'étudiants des écoles indigènes lors de fêtes ou de remises de diplômes.

Un autre instrument de chasse utilisé dans le passé et pratiquement abandonné aujourd'hui est **l'arc et la flèche**. L'arc (*-dzawithíapo*) est fabriqué avec le bois résistant de « pau-brasil » auquel est attaché de la fibre du bourgeon de « tucum »<sup>18</sup> qui donne l'impulsion à la flèche (*káapawi*) elle aussi fabriquée avec du « pau-brasil ». Les pointes des flèches sont imbibées avec le même poison que les flèches de sarbacane, puis séchées au soleil. Les restrictions alimentaires sont les mêmes pour la préparation du poison (« curare ») utilisé sur les flèches et sont inexistantes pour la fabrication des autres parties de l'instrument. À la différence de la sarbacane, dans le passé l'arc et les flèches n'étaient pas possédés par tous les hommes et étaient utilisés pour tuer des animaux plus grands comme le tapir et les jaguars, mais aussi les pacas, les agoutis et d'autres animaux plus petits se trouvant à une distance moyenne du chasseur. Une protection pour les flèches empoisonnées était tissée avec des feuilles des palmiers « bacaba » ou « pataua ».

Les humains ne sont pas les seuls à chasser en utilisant des flèches empoisonnées. Joaquim (clan Awadzoro), du village de São José (moyen Içana) affirme que les serpents, dont les maîtres sont humains selon leur perspective, peuvent également flécher les hommes lorsqu'ils marchent dans la forêt, ce que l'on voit dans notre monde comme une morsure de serpent. À ce propos, il raconte l'histoire d'une personne qui voit deux hommes-serpents après leur tentative de tuer un collègue. Elle les observe en cachette et apprend avec eux une incantation pour sauver son compagnon des effets du poison de leurs flèches.

Le poison des serpents est le « curare ». En fait, ce ne sont pas les serpents qui nous mordent, ils ont leurs maîtres qui sont des êtres humains. C'est le maître qui te flèche de loin, mais tu vois que c'est un serpent qui te mord. C'est ainsi qu'un jour un homme a vu un serpent qui

---

<sup>16</sup> *Hipírali*, « cotinga azul » ou cotinga de cayenne est un oiseau de la famille des Cotingidés (*Cotinga cayana*) dont les plumes bleues sont considérées comme très belles.

<sup>17</sup> *Katawáko* ou « bacaco » est un oiseau à ailes blanches de la famille des Cotingidés [non identifié].

<sup>18</sup> « Tucum » ou *komália* est la fibre de la feuille d'un palmier (*Astrocaryum tucuma*) qui sert à fabriquer des hamacs, des lignes et des filets de pêche.



avait mordu un de ses collègues. Ils étaient quatre personnes et le serpent a mordu son collègue lorsqu'ils marchaient loin dans la forêt. Ils l'ont ramené chez lui car son état était grave. Un des amis a dit aux autres : « Allez devant, je vais déféquer rapidement. ». Il est allé dans la brousse et il avait la chair de poule – c'est comme ça qu'une personne se sent quand son collègue ne va pas bien. Lorsqu'il est sorti de la brousse il a entendu un bruit de serpents. Il a regardé derrière lui et a vu un homme-serpent qui marchait sur le sentier en portant des petites flèches et des lances. C'était cette personne qui avait fléché son collègue. Puis il a vu un deuxième homme et ils avaient des peintures sur leur corps comme les peintures des serpents. L'homme-serpent a dit : « Ah, dommage ! Le type s'est sauvé ! Mais je l'ai bien fléché. Quand il est venu hier il est passé près de moi, mais cette fois je l'ai fléché de loin. » Les hommes-serpents discutaient entre eux. L'autre a dit : « Comment est-ce qu'il a réussi à se sauver ? ». Et le premier a répondu : « Il semble qu'il avait été béni (« benzido ») [par des incantations] ». « Comment cela ? », a demandé le premier. Alors l'homme-serpent a simulé une incantation sur un patient pour montrer à l'autre. Ensuite les deux sont partis en empruntant le sentier. L'homme est parti après eux pour rejoindre ses collègues. La personne mordue était sur le point de mourir. L'homme leur a dit : « Allons-y, j'ai vu les personnes qui voulaient le tuer. » Il a refait l'incantation montrée par l'homme-serpent, a soufflé de la fumée de tabac sur son collègue et il a récupéré. Puis il a essayé d'autres fois l'incantation qu'il avait entendue des serpents. C'est pour cela qu'il y a des diètes après les morsures de serpent, car c'est en fait du « curare » (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 17/03/2015).

D'autres instruments de chasse sont les **lances**, appelées *molóko*. Elles étaient très utilisées dans le passé pour chasser les grands animaux comme les tapirs, les gros pécaris et les cerfs, mais aussi pour tuer des ennemis lors des guerres. Elles étaient jetées à distance sur la cible humaine ou non-humaine et les guerriers et les chasseurs utilisaient la pointe de la lance pour percer et la perche pour se défendre. Aujourd'hui on trouve chez les Baniwa et les Koripako des lances en fer qui diffèrent des lances anciennes fabriquées en bois de « paxiúba » dont la pointe pouvait être imbibée de « curare » utilisé sur différents types de flèches. Selon Damázio (clan Payoalieni) du village de Coraci, les lances actuelles en fer, dépourvues de poison, ne servent pas à tuer les jaguars qui ne meurent que grâce au poison. Actuellement les lances sont pratiquement abandonnées, n'étant utilisées pour la pêche plutôt que pour la chasse.

Les **pièges** sont aussi des instruments importants pour la capture des animaux par les hommes. Un mythe publié par Garnelo *et al.* (2005 : 142-148) raconte les origines de différents types de pièges à animaux et à poissons fabriqués par Ñapirikoli et son frère Dzooli. Deux pièges à gibier sont mentionnés dans ce mythe : le *páara* et le *yowetti*. Le narrateur explique que le *páara* a été construit par les deux frères près d'un rapide, raison pour laquelle cet endroit a reçu le nom de *Páarapimi*. Ils ont posé le piège sur un chemin souvent utilisé par des groupes de pacas. Le *páara* est sous la responsabilité de Dzooli qui le transmet ensuite à Kaali, le maître des jardins, des plantes cultivées et des boissons fermentées. Kaali transmet ensuite le savoir-faire du piège aux êtres humains actuels.

Le piège appelé *páara* est tissé par le chasseur et posé sur le chemin des animaux qui ont leurs pattes attrapées lorsqu'ils marchent dessus. Le piège appelé *yowepi* est lui aussi déposé sur le chemin dessiné par les empreintes d'un animal comme le « mutum », le paca, le tapir, l'agouti, le tatou et même le cerf. Pratiquement abandonné aujourd'hui, ce piège est composé d'une base en bois attachée à une corde dont l'extrémité en forme d'anneau est cachée sous des feuilles. Lorsque l'animal marche sur la corde sa patte s'accroche à l'anneau et il est projeté vers l'arrière sans pouvoir se libérer, pour être retrouvé par le chasseur qui revient vérifier le piège quelques heures plus tard. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des appâts, les animaux étant conduits vers le piège par les feuilles de « patauá » qui entourent le passage autour du piège.

Un autre interlocuteur mentionnait également un piège appelé *yowetti* [ou *iowétti*], assez similaire, composé de deux anneaux de corde de fibres de « tucum » cachés sous des feuilles et attachés à un bâton de bois en tension fixé au sol. L'animal capturé est suspendu par les cordes quand il touche les anneaux et ne peut s'échapper que s'il réussit à couper la corde avec ses dents, ce qu'il ne parvient pas à faire s'il est attrapé par les jambes ou par le cou. Une variante de ce piège, appelée *dzoliowe*, est utilisée pour la capture des gros animaux comme le cerf (*néeri*, *dóito*)<sup>19</sup>, le jaguar, et même des animaux plus petits comme le tatou et l'agouti. Comme pour la plupart des instruments de chasse et de pêche, les restrictions associées à ce piège sont l'abstinence sexuelle du chasseur et l'interdiction de la consommation de gibier par les femmes en période de règles ou après l'accouchement.

Le mythe cité ci-dessus raconte la fabrication d'un piège *yowetti* par Ñapirikoli et Dzooli. Après avoir posé le piège, l'avoir entouré de feuilles et avoir déposé des fruits comme appâts, les deux frères réussissent à attraper deux oiseaux « inambu », un « jacamim »<sup>20</sup> et un « urumutum », mais échouent lorsqu'ils essaient d'attraper une « cutiuaia »<sup>21</sup> qui mâche la corde avec ses dents de rongeur, et un cerf qui saute par-dessus le piège grâce à ses longues pattes. Lorsque l'« urumutum » est attrapé les oiseaux décident d'effrayer Dzooli en lui laissant un mauvais augure car il avait trop tué. Le narrateur du mythe explique que les pièges attrapent les animaux, car ils sont invisibles pour eux. Dans leur perspective être capturé par un piège est l'équivalent de ce que les humains perçoivent comme les maladies causées par un « sopro » (un « souffle »), des incantations maléfiques invisibles aux yeux humains.

L'« inambu » et tous les oiseaux se sentent [se perçoivent] comme des personnes. Les choses se passent pour eux de la même façon qu'elles se passent pour nous, mais à l'inverse. Pour

---

<sup>19</sup> *Néeri*, cerf de Virginie (« veado-da-virgínia ») ou cariacou est le nom d'un type de cerf roux (*Odocoileus virginianus*). *Dóito* ou « suaçutinga » est un type de cerf de petite taille [non identifié].

<sup>20</sup> « Jacamim », *attíne* ou *agami* est un oiseau de la famille des Psophiidés (*Psophia sp.*).

<sup>21</sup> « Cutiuaia » ou *póotto* est un mammifère rongeur similaire à l'agouti de la famille des Dasyproctidae (*Myoprocta acouchy*).

nous, les pièges sont visibles, mais pour les oiseaux et pour les animaux le piège est invisible, ils ne le voient pas. C'est ainsi pour les animaux. Pour nous, ce qui est invisible est la maladie appelée « sopro », qui nous arrive. Pour nous, c'est elle [la maladie] le piège ; elle arrive et personne ne la voit, nous sentons seulement quand elle attaque et la personne tombe malade (Alberto Antônio Lourenço, clan Awadzoro *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 145).

Les « sopros » peuvent être considérés comme un type de sorcellerie par récitation d'incantations maléfiques dans le but de faire du mal à une personne ou de la tuer – l'opposé symétrique des incantations bénéfiques visant la protection de la nourriture et la guérison des maladies. Wright (2004b) distingue ce type de sorcellerie, appelée *hiuiathi* (*sorcery* en anglais), d'un autre type de sorcellerie (*witchcraft*) caractérisée par la manipulation de poisons. Les incantations maléfiques ou « sopros » peuvent être pratiquées par n'importe qui, même s'il existe des individus plus spécialisés dans certains types d'incantations. Les incantations maléfiques opèrent selon la même logique que leurs contreparties bénéfiques : elles nomment des choses considérées comme dangereuses (par exemple des insectes qui piquent, des serpents, des scorpions, des araignées, des fruits vénéneux, des esprits des morts, etc.), mais dans le but de causer du mal à la victime<sup>22</sup> (Wright, 2004b : 88-89).

Le narrateur du mythe présenté ci-dessus associe les pièges à gibier aux incantations maléfiques (« sopros ») comme point d'articulation entre les perspectives des humains et celles des animaux : ce que le chasseur considère comme un piège est, du point de vue du gibier, un maléfice invisible qui lui arrive de façon inattendue ; à l'inverse, ce que les humains perçoivent comme des maléfices invisibles peuvent être des pièges lancés contre eux par des esprits des animaux (humains de leur point de vue). Je dis « peuvent être » car les « sopros » ne sont pas nécessairement réalisées par les êtres non-humains mais peuvent aussi l'être par une personne humaine qui veut faire du mal à une autre.

Par rapport à l'invisibilité des pièges, Armando, « benzedor » du village de Santa Marta, affirme que ceux qui sont correctement fabriqués et utilisés par les chasseurs sont invisibles pour les animaux mais visibles pour leurs maîtres. Les maîtres des animaux peuvent ainsi avertir leurs protégés pour les empêcher de tomber dans les pièges au cas où les chasseurs ne respectent pas les restrictions alimentaires et les règles d'utilisation des instruments (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/15). Roberto, « benzedor » du village de Juivitera, confirme que les pièges sont invisibles pour les animaux. Selon lui, si les animaux pouvaient les voir, ils ne s'en approcheraient pas et ne seraient jamais capturés.

---

<sup>22</sup> Pour plus d'informations sur les formes de sorcellerie, les types de maladies qu'elles provoquent et leur origine mythique, voir Wright (2004b).

Il en va de même pour les humains quand ils se blessent avec des objets dangereux comme les machettes ou les gros couteaux, ou quand ils ont des accidents en grim pant dans un arbre ou en descendant dans un ravin. Dans les deux cas, explique Roberto, l'animal et l'humain ne voient pas le danger et finissent par mourir. Ce sont les restrictions sexuelles et alimentaires et les règles de fabrication et d'utilisation des instruments qui les rendent invisibles pour les animaux. Si les hommes ne les respectent pas, ils deviennent visibles et donc inefficaces.

Par exemple, les poissons ne sont pas capables de voir le « cacuri » [piège à poissons, voir *infra*] déposé dans la rivière par un pêcheur et peuvent ainsi venir jouer à cet endroit, de la même façon que les enfants humains peuvent jouer dans la forêt ou dans la rivière. Il en va de même pour les pièges qui servent à capturer les oiseaux, les pacas et les caïmans : ils sont invisibles pour les animaux. Il faut jeûner avant de les fabriquer. Qu'est-ce que la personne doit faire ? Elle doit éviter de manger des grenouilles, de l'« umari »<sup>23</sup> et de la « pupunha ». C'est cette préparation qui rend les pièges invisibles pour les animaux. Si l'homme ne fait pas de jeûne, s'il a des rapports sexuels dans la nuit qui précède le travail [de confection du piège], s'il pète à côté de l'objet, cela va sentir mauvais ; ou si une femme pendant les règles ou après l'accouchement s'approche de lui lors de la fabrication, ils [les instruments] deviennent visibles pour les animaux et deviennent inutiles. Ces matériaux sont sacrés, et pour cette raison on ne peut pas les contaminer. Si ces règles ne sont pas respectées les pièges vont être visibles et les animaux vont penser : « Regardez ça ! On s'en va d'ici ! On recule ! ». Ils changent de chemin et ne sont pas capturés par les pièges. En revanche, si l'homme respecte les jeûnes et les interdictions, le piège, au contraire, attirera les animaux (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 03/04/2015).

Un autre piège, appelé *yawilida*, est utilisé pour capturer les oiseaux qui marchent sur le sol comme les pigeons (*holiito*, *ĩnáida*)<sup>24</sup> ou les lézards (*yhiwe*) [non identifiés]. Il s'agit d'une espèce de cage composée d'attèles dont l'ouverture est équilibrée sur un petit bâton en bois et sous laquelle le chasseur dépose des appâts, comme de la farine, de la « pupunha », du « cará »<sup>25</sup> ou une plante appelée *makhóina*<sup>26</sup>. Quand l'oiseau ou le lézard arrive pour manger, il déplace le bâton et la cage tombe sur lui. En utilisant le principe du piège *yawilida*, un piège à caïmans (*káthsiri*), appelé *kaathsiriwai*, est aussi une sorte de grande cage déposée au bord de la rivière. Lorsque le caïman arrive pour manger des poissons laissés comme appâts, sa queue pousse le bâton en bois sur lequel s'appuie la cage, ce qui déclenche sa fermeture. Un interlocuteur m'a raconté que ce type de piège était utilisé pour capturer des jaguars à l'époque où le commerce de la peau de cet animal était très

---

<sup>23</sup> « Umari » ou *dóomali* est le fruit comestible d'un arbre de la famille des Icacinacées (*Poraqueiba sp.*).

<sup>24</sup> *Holiito* ou « pombo-galego » est un pigeon de grande taille (peut-être le *Patagioenas cayennensis*). *Ĩnáida* ou « juruti » est un oiseau de la famille des Columbidae (peut-être du genre *Leptotila*).

<sup>25</sup> « Cará » ou *áaxi* est un tubercule comestible de la famille des Dioscoracées (*Dioscorea spp.*).

<sup>26</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 206), *makhóina* est un type de canne sauvage (« cana brava ») [non identifié] dont la sève est utilisée comme antiémétique.

appréciée dans la région. L'appât pour les jaguars était la viande d'autres animaux comme des singes ou des pacas, et le chasseur devait éviter de passer souvent par le chemin où il avait laissé le piège afin que le jaguar ne le repère par l'odeur et le tue.

Une autre technique de capture d'oiseaux ressemble à une pêche terrestre : le chasseur nettoie une portion de chemin dans la forêt qui mène aux jardins en enlevant des feuilles ; ensuite il attache les extrémités d'une **ligne de pêche** à un arbre et à un **hameçon** de petite taille avec un ver de terre comme appât. Des oiseaux comme l'« inambu », le « mutum », le « jacamin » et d'autres s'accrochent à l'hameçon lors qu'ils mangent l'appât de la même façon que les poissons dans la rivière. Une troisième technique de capture d'animaux mentionnée par mes interlocuteurs baniwa et koripako est l'**hipayawa** : elle consiste à creuser un trou très profond sur le chemin laissé par les empreintes d'animaux comme le paca ou le tatou et à le recouvrir de feuilles de façon à ce qu'ils tombent dans le trou et ne puissent pas en sortir. Il faut néanmoins que le chasseur fasse attention à cacher ou à jeter loin de l'endroit la terre qu'il a enlevée afin que les animaux ne voient pas le piège. Cette technique est très utilisée pour la capture des pécaris (*dzamolító* ou *yamolító*)<sup>27</sup>, animaux qui mangent le manioc des jardins.

### **Instruments et techniques de pêche**

Le savoir-faire pour la fabrication d'instruments de pêche et de pièges à poissons est plus répandu aujourd'hui que celui qui concerne les instruments de chasse. La distribution du savoir-faire pour la construction des pirogues et la confection des outils de pêche, notamment de certains types de pièges à poissons, peut varier beaucoup selon l'habileté, l'intérêt personnel et le contact avec d'autres hommes pour acquérir des connaissances. Alors que dans certaines familles les garçons apprennent depuis l'enfance à fabriquer des instruments de pêche, dans d'autres les hommes ne le font qu'après leur mariage ou s'ils sont proches d'un homme plus expérimenté. C'est le cas d'un homme du village de Santa Marta qui, lors d'une visite au village de son beau-père, avait construit un « matapi » [piège à poissons] sans faire d'ouverture pour l'entrée des poissons. Le beau-père s'était moqué de lui puis avait réparé son piège en lui montrant comment le faire.

Selon Roberto, du village de Juivitera, dans le passé les gens ne pêchaient pas dans les lacs et dans les rivières car ils n'avaient pas de **pirogues**, moyen de transport dont la fabrication par les Baniwa serait relativement récente. Elles avaient d'abord été construites avec des troncs d'arbre puis avec des planches en bois. Il expliquait qu'avant la fabrication des pirogues les gens pêchaient des poissons en petite quantité au bord des rivières ou allaient chasser dans la forêt. Une des raisons de

---

<sup>27</sup> « Caititu », pécaric ou *dzamolító/yamolító* est le nom d'un mammifère artiodactyle de la famille des Tayassuidae (*Tayassu tajacu*).

l'actuelle pénurie de poissons serait, d'après lui, l'augmentation de la quantité de poissons pêchés grâce aux nouveaux instruments de pêche comme les pirogues – ces poissons étant destinés à la vente et dépassant le minimum nécessaire pour la subsistance (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/15).

Parmi les instruments de pêche cités par mes interlocuteurs, celui qui exige le contact le plus direct entre le pêcheur et les poissons est sans doute la **foëne** (« zagaia » ou *dzamapali*). Plus courte qu'une lance de chasse, elle est également un instrument à lancer composé d'une perche en bois et d'une pointe en métal qui peut avoir la forme d'un trident. La foëne est généralement utilisée pour la capture des poissons « traíras » ou d'autres poissons pendant leur repos dans les fougères aquatiques. À l'aide d'un bâton muni d'une pointe en fer qui ressemble à un couteau, le pêcheur pique la fougère plusieurs fois jusqu'à ce que les poissons sortent, moment où il utilise la foëne en forme de trident pour les capturer. Cette technique est plutôt utilisée en période sèche lorsque le niveau des eaux est bas. Le pêcheur qui passe la journée à pêcher des poissons en utilisant cette technique peut capturer, selon un habitant du village de Santa Marta, entre quarante et cinquante « traíras ».

Pendant la nuit les pêcheurs peuvent également sortir pour « fachear » des poissons, c'est-à-dire partir en pirogue dans la rivière en cherchant des poissons à l'aide d'une **torche** en bois ou d'une **lampe torche** à piles. Attirés par la lumière, les poissons arrivent à la surface et sont tués avec une foëne. Les pêcheurs expliquent qu'il ne faut pas manger du piment le jour qui précède ce type de pêche car le piment éloigne les poissons. Les autres aliments ne sont pas interdits mais doivent être consommés avant midi dans le cas d'une pêche nocturne. Si l'homme mange, expliquent-ils, les poissons perçoivent sa présence et s'échappent. Le même type de jeûne doit être respecté avant les pêches nocturnes à l'hameçon, par exemple pour la capture des poissons « jandiás »<sup>28</sup>. Toutefois, le jeûne n'est pas nécessaire lors de l'utilisation de cannes à pêche pendant la journée.

Les **cannes à pêche**, **les lignes** et **les hameçons** sont également des instruments de pêche très utilisés par les hommes notamment lors des pêches diurnes. Des mythes recueillis par Garnelo *et al.* (2005) racontent l'origine des instruments de pêche. Selon un récit<sup>29</sup>, lors de la première pêche Ñapirikoli et ses frères fabriquent une canne à pêche, une ligne et un hameçon auquel le héros attache un appât. Il fait un premier test et réussit à capturer trois poissons, décidant alors que ce serait la méthode qui permettrait futurs humains d'obtenir des poissons. Ensuite il instaure la règle selon laquelle les humains pourraient être des personnes *kawini* (« marupirara »), c'est-à-dire des personnes qui attrapent des poissons facilement, ou *mawelidalimi* (« panema »), c'est-à-dire des personnes qui malgré leurs efforts n'ont pas de chance à la pêche.

---

<sup>28</sup> « Jandiá », *dóidali* ou poisson chat noir est le nom d'un poisson téléostéen de la famille des Aucheniptéridés (*Trachycorystes trachycorystes*).

<sup>29</sup> Récit raconté par Marcelino Cândido Lino, clan Walipere-dakenai, village de Tamanduá (Garnelo *et al.* 2005: 38-43).

Un autre récit<sup>30</sup> décrit la fabrication des premiers hameçons et lignes de pêche par Ñapirikoli et ses frères. Les héros se demandent d’abord de quoi seront composés les appâts dans la pêche des futurs humains. Ñapirikoli décide de prendre les restes de la pâte de manioc, appelés *kenithiwi*, et de les jeter dans l’eau où ils donnent origine aux crevettes d’eau douce, un appât destiné à plusieurs espèces de poissons. Quelques jours plus tard Dzooli se demande comment les humains vont pêcher. Ñapirikoli crée donc un hameçon à partir de griffes de jaguar (*whittiwanakali*). La ligne, à son tour, est fabriquée à partir d’une toile d’araignée mais elle est trop sensible et donc inadéquate. Ils font alors une deuxième tentative en utilisant des fibres de « curauá » qui tiennent bien sans se casser, raison pour laquelle les lignes de pêche seront dorénavant fabriquées de cette façon par les humains.

La présence du pêcheur est indispensable à l’usage de la canne à pêche avec ligne et hameçon : il doit tenir la canne et attendre que le poisson morde l’appât pour tirer la ligne. La canne à pêche est appelée « caniço » en portugais et *iitsáapo* en langue baniwa. Longues d’environ deux mètres, les cannes à pêche peuvent être fabriquées à partir de deux différentes plantes trouvées dans la forêt, appelées *tshiriphoi* [non identifiée] et *kadaápo*<sup>31</sup>. Autrefois, les lignes de pêche étaient tissées à partir des fibres végétales « cipó titica »<sup>32</sup> (*daapi kanhetsa*) et « curauá » (*heeríwai*), ou à partir des folioles des bourgeons du palmier « tucum » (*komália hirikopa* ou *komáliphe*). Ces lignes artisanales ont été progressivement remplacées par des lignes de pêche industrialisées et achetées à la ville, même si les gens âgés ont conservé le savoir-faire nécessaire à leur fabrication. Selon un interlocuteur, cinq différentes variétés de lignes de pêche étaient fabriquées par les Baniwa, destinées à la capture de différentes espèces de poissons. Les lignes sont généralement gardées enroulées autour d’un morceau de bois léger appelé « molongó » (*kádzali*).

Les hameçons étaient fabriqués à partir de morceaux très fins de bois du palmier « paxiúba », « pau-brasil », ou d’un type d’arbre appelé *kawinaita* [non identifié], remplacés aujourd’hui par des versions en métal vendues dans les commerces. Le mythe mentionne des griffes de jaguar à l’origine des hameçons, mais elles n’ont pas été citées par mes interlocuteurs comme une matière première possible même si c’était peut-être le cas dans un passé lointain. Une autre version du mythe sur l’origine des hameçons m’a été racontée par Armando (clan Hohodene), « benzedor » du village de Santa Marta. Il explique que les anciens hameçons et lignes de pêche ont été créés par une personne appelée Dewanakale. Les hameçons de différentes tailles étaient des parties de ses doigts plus ou moins grandes alors que les fibres de « tucum » (*kolimaphé*) utilisées pour le tissage des lignes de pêche étaient ses cheveux. Selon Armando, étant des parties du corps de Dewanakale ces instruments

---

<sup>30</sup> Récit raconté par Alberto Antônio Lourenço, clan Awadzoro, village de Jandu Cachoeira (Garnelo *et al.* 2005 : 139-141).

<sup>31</sup> *Kadaápo* est un type d’arbuste sylvestre [non identifié] utilisé dans la fabrication de cannes à pêche et de fouets rituels.

<sup>32</sup> *Daapi kanhetsa* ou « cipó-titica » (*Heteropsis* spp.) est une plante hémiepiphyte qui produit des racines aériennes.



de pêche ne sont pas perçus par les poissons comme des pièges si le pêcheur respecte les restrictions alimentaires associés à leur usage.

Les pêcheurs expliquent le remplacement des hameçons et des lignes de pêche artisanaux par des instruments industrialisés comme un moyen d'éviter le grand travail nécessaire pour la récolte du matériel et pour la fabrication des instruments. Malgré ces avantages, certains hommes plus âgés considèrent ce remplacement comme une des raisons des mauvais résultats à la pêche aujourd'hui. Comme ils ne sont plus fabriqués à partir de la matière qui les rendaient invisibles ces instruments sont plus facilement repérés par les poissons qui ont appris à les éviter. D'autres personnes expliquent également les difficultés de la pêche par le manque de respect des règles traditionnelles comme le jeûne et l'abstinence sexuelle. Dans tous les cas, la difficulté croissante de capture des poissons n'est pas interprétée comme la conséquence de la diminution de la quantité de poissons dans la rivière mais comme la conséquence du manque de respect des anciens modes de fabrication et d'utilisation des instruments de pêche.

Les anciens avaient leurs territoires où ils avaient le droit de pêcher ; il y avait des limites. (...) Ils pêchaient bien, ils tuaient peu. (...) Il n'y avait pas de filets maillants. C'est cela que j'appelle bien pêcher en faisant attention. À cette époque ils n'avaient pas de lampe torche. (...) Ils allumaient du feu [pendant la nuit] et les poissons n'avaient pas peur, ils ne s'effrayaient pas, ils restaient bien au bord, aux endroits peu profonds et les pêcheurs les tuaient en petite quantité, juste ce qu'il fallait pour manger. Ils n'effrayaient pas trop les autres poissons qui dormaient et c'était très facile d'en obtenir. Maintenant nous sommes mal élevés, nos parents ne nous apprennent plus comment nous devons pêcher de manière à ne pas trop effrayer les poissons. Aujourd'hui nous utilisons beaucoup les filets maillants, les lunettes de plongée. (...) Maintenant il est devenu difficile d'obtenir des poissons. Avant c'était différent. Parce qu'on ne nous les a pas apprises [les techniques de pêche] nous avons commencé à les dévaloriser. Même Sophie Müller [missionnaire évangélique nord-américaine] ne nous interdisait pas d'utiliser les armes et les matériaux de pêche ; elle ne mentionnait jamais ces choses car c'était le seul moyen d'obtenir de la nourriture (Saqueu, clan Payoalieni, village de Coraci, 06/07/2015).

C'est pour cette raison que nous ne sommes plus « marupiará » aujourd'hui. Quelle est notre erreur ? Nous mangeons de la nourriture chaude, de la nourriture mal cuite ; les femmes menstruées mangent des poissons, les femmes qui viennent d'accoucher en mangent, les femmes qui viennent d'avoir des rapports sexuels en mangent. Ces choses nous nuisent et nous ne sommes plus « marupiará » ; aucun poisson ne va vouloir mordre notre ligne, c'est la conséquence. Nous disons qu'il n'y a plus de poissons mais en fait ils sont toujours là. C'est pareil pour les filets *tóoda* : les poissons n'y entrent plus. On dit aussi que le filet maillant (« malhadeira ») des Blancs n'attrape pas bien les poissons, mais en fait ce sont eux [les pêcheurs] qui ne savent pas utiliser ce type d'instrument. (...) Les anciens tuaient les poissons après avoir jeûné. Aujourd'hui nous attachons les hameçons à l'« igapó » le soir et nous rentrons ensuite à la maison pour manger des rôtis et du piment. Les anciens qui arrivaient à tuer les poissons ne faisaient pas ça, ils buvaient seulement un petit peu de « chibé » [mélange d'eau et de farine de manioc], et les poissons mangeaient leurs hameçons très tôt le matin. (...) Quand nous attachons des hameçons [aujourd'hui] les poissons ne mangent plus notre appât



car nous ne faisons plus de jeûne pour attacher l’hameçon à l’« igapó ». Le piment que nous mangeons est fort, il nuit à l’hameçon. (...) C’est pourquoi on dit qu’il n’y a plus de poissons dans la rivière, mais c’est un mensonge : c’est nous qui avons compliqué la pêche ; nous ne savons plus comment bien pêcher. Les coupables c’est nous car nous ne savons plus faire le jeûne avant d’aller pêcher. (...) Les anciens mangeaient de la nourriture un peu froide ; ils attendaient un peu avant de manger. Aujourd’hui nous mangeons comme des chiens : on prend la marmite qui est sur le feu et nous mangeons tout de suite la nourriture encore très chaude. Cela nuit aux instruments de chasse et de pêche. Ainsi se raconte l’histoire sur ces matériaux. Ils nous ont été laissés par leurs créateurs (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

Une autre façon d’utiliser la ligne de pêche et l’hameçon consiste à les attacher à des troncs d’arbres au bord de la rivière sans la canne à pêche. Cette pêche peut être considérée comme plus passive ou indirecte car elle n’implique pas la présence du pêcheur au moment de la capture. Pendant la nuit, un ou plusieurs pêcheurs attachent des lignes en différents points du cours d’eau, reviennent dormir à la maison et y retournent le lendemain matin pour récupérer les poissons accrochés aux hameçons. Comme ils restent vivants dans l’eau le pêcheur peut revenir plusieurs heures plus tard en courant néanmoins le risque que les poissons capturés soient mangés par d’autres prédateurs.

Les cannes à pêche avec des lignes et des hameçons peuvent être utilisées au bord de la rivière ou dans les « igapós » (forêts inondées) pour capturer plusieurs types de poissons attirés par différents types d’**appâts**. Les espèces les plus capturées par cet instrument au village de Coraci (haut Içana) étaient par exemple l’« aracu », le *doomé*, l’« acará »<sup>33</sup> et le « jacundá », mais elles peuvent varier selon la région. Un exemple d’appât utilisé pour la pêche d’« aracus » est la crevette d’eau douce (mentionnée dans le mythe d’origine de la pêche) capturée au bord de la rivière au moyen d’un « puçá », un type de filet spécifique pour cette pêche, appelé *wéerimaka* ou *waximáka*<sup>34</sup>. Différents types d’appâts sont utilisés selon le type de poisson – les vers de terre étant néanmoins préférés par mes interlocuteurs. La capture de vers de terre dans les forêts de terre ferme ou proche des « igarapés » implique un travail supplémentaire avant la sortie à la pêche.

On dit aussi que si le pêcheur n’arrive pas à dormir la nuit cela veut dire que plusieurs poissons sont en train de « mordre les hameçons », et donc que la pêche sera bonne. Ce lien physique entre le corps du pêcheur et ses instruments de pêche continue d’opérer même en l’absence du pêcheur au moment de la capture et il peut être observé dans d’autres cas, notamment celui des pièges à poissons dont nous parlerons plus loin. De même que certains aliments, le sexe et les bruits du village peuvent

---

<sup>33</sup> « Acará » est le nom générique des certains poissons de petite taille qui ne font pas de « piracema », par exemple ceux appelés *áwaa* (*Hoplarchus psittacus*), *dzaawáto* (*Satanoperca* sp.), *dzaláita* (*Geophagus* sp.), *dzawíra* (*Cichlasoma temporale*, *Bujurquina* sp.), *eeríto* [non identifié], *maarahawíto* (*Heros* sp.) et *mháitaro* (*Mesonauto festivus*).

<sup>34</sup> *Wéerimaka* ou *waximáka* est le nom d’un type de filet « puçá » de petite taille utilisé pour capturer les crevettes d’eau douce.

affecter via le corps du pêcheur l'efficacité des pièges. Inversement l'activité intense autour des pièges et des instruments de pêche peut être ressentie par le pêcheur au point de l'empêcher de dormir.

Un autre instrument de pêche est un type de grand filet (« puçá ») attaché à un bâton long, résistant et recourbé en forme d'ellipse, appelé *tóoda*. Autrefois, ce filet était tissé à partir de fibres végétales, plus précisément avec les folioles des bourgeons de « tucum » comme pour les anciennes lignes de pêche. Ils sont remplacés aujourd'hui par des lignes de nylon industrialisées achetées dans le commerce. Le filet tissé est attaché à un bâton de bois de « pau-brasil » ou de « paxiúba » d'environ trois mètres de long recourbé sur lui-même et dont les extrémités sont maintenues séparées par un morceau de bois qui les empêche de se fermer. Les extrémités sont ensuite plantées dans le sol dans les « igapós » ou d'autres cours d'eau, ou attachées à des arbres.

L'utilisation du *tóoda* n'exige pas la présence du pêcheur lors de la capture des poissons – il le fixe simplement à l'intérieur de l'eau, à l'embouchure d'un lac (*kalittanomanaa*) ou dans un « paraná »<sup>35</sup> (*itáapo*) où il y a des courants. Selon des informateurs de l'ethnie koripako qui utilisent ce filet pour la capture des « sarapós » (*owhii*), la pêche avec le *tóoda* doit être réalisée à cinq heures précises du matin, moment ces poissons se déplacent dans les courants, au fond, pour chercher des aliments. La capture est rapide, ne durant que quelques minutes. Le *tóoda* est généralement utilisé comme instrument de pêche à partir du mois de septembre, période où le niveau des eaux baisse. Il est ainsi impossible de s'en servir tant dans les saisons de crue que dans celles de sécheresse extrême, puisque dans les deux cas les petits cours d'eau disparaissent.

Une version moderne des filets *tóoda* est un type de filet maillant manufacturé aux trames très serrées, acheté à la ville et appelé « **malhadeira** » en portugais. Avec les cannes à pêche, les lignes et les hameçons, les « malhadeiras » sont actuellement les instruments de pêche les plus utilisés par les Baniwa et par les Koripako. Alors que d'autres instruments plus traditionnels sont employés plus ou moins régulièrement selon les préférences et le savoir-faire des différents pêcheurs, pratiquement tous les hommes d'un village possèdent des « malhadeiras », qu'ils attachent à la fin de l'après-midi au bord de la rivière, des « igarapés » ou d'autres cours d'eau. Les pêcheurs, ou même leurs femmes et leurs enfants reviennent les vérifier vers 20h ou alors le lendemain matin, vers 6h.

D'après mes interlocuteurs, la facilité d'emploi et l'efficacité sont les raisons expliquant l'adoption et l'usage fréquent des « malhadeiras ». Malgré cela, d'autres techniques et outils doivent être utilisés de manière concomitante si le pêcheur souhaite capturer des types spécifiques et plus variés de poissons. Par exemple, pour la capture de « traíras », l'instrument reconnu comme le plus efficace est le « pulado » (voir plus bas). Selon mes informateurs, aux alentours du village de Coraci,

---

<sup>35</sup> « Paraná » est un mot tupi-guarani utilisé en portugais pour définir un bras de fleuve ou une rivière qui forme une île et qui rejoint la même rivière plus loin. Les Baniwa et les Koripako utilisent les « paranás » comme raccourcis pour éviter certaines des nombreuses courbes de la rivière Içana.

l'espèce de poisson la plus capturée avec des « malhadeiras » est le « pirapucu » (*wadoli*). Les « malhadeiras » sont parfois utilisées également lors des pêches pendant la « piracema », type de pêche auparavant restreinte aux pièges à poissons comme le « cacuri » et le « matapi ».

**Image 6 - Filet *tóoda***



Milena Estormiolo 2014

En dépit du succès de l'adoption de la « malhadeira » par les Baniwa et les Koripako, les hommes âgés expliquent qu'elle est une des causes des difficultés de la pêche aujourd'hui. C'est pourquoi certains d'entre eux l'évitent et préfèrent les cannes à pêche ou les pièges traditionnels. Ils expliquent que les poissons ont appris à identifier les nouveaux instruments de pêche fabriqués par les Blancs et à les éviter : ils choisissent d'autres chemins ou sautent par-dessus dès qu'ils identifient la présence de « malhadeiras ». Néanmoins la capacité de la « malhadeira » d'attraper d'un seul coup une grande quantité de poissons a permis la création d'un excédent auparavant inexistant avec les instruments artisanaux.

Certains affirment que, n'ayant pas été laissés aux humains par le créateur Napirikoli, les « malhadeiras » et autres instruments de chasse et de pêche fabriqués par les Blancs ne devraient pas faire l'objet de restrictions alimentaires, sexuelles et comportementales associées à la fabrication et à l'utilisation des instruments et outils locaux. C'est pourquoi certains hommes âgés expliquent que les instruments des Blancs et en particulier la « malhadeira » ne sont pas invisibles dans la perspective

des poissons comme le serait le filet *tóoda*, sa version indigène. Les « malhadeiras » étant visibles pour les poissons, ils ont pu apprendre à les éviter. De plus, les vieux mentionnent le manque de connaissance des jeunes en ce qui concerne les habitudes des poissons qui les amènent à attacher les filets aux mauvais endroits, trop proches de la surface ou trop au fond selon les espèces visées, ce qui expliquerait également leurs mauvais résultats.

Malgré cette allégation de la non-invisibilité des instruments industrialisés par certains, d'autres préfèrent étendre à ces outils certaines restrictions liées aux instruments de pêche locaux afin qu'ils soient plus efficaces : par exemple, un pêcheur m'a expliqué que les premiers poissons capturés avec une nouvelle « malhadeira » ne doivent pas être consommés par les femmes pendant leurs règles ni quelques jours après l'accouchement. Cette restriction s'applique aux premiers poissons capturés avec des « cacuris » et des « matapis » récemment fabriqués. Si elle n'est pas respectée ces pièges deviennent inutiles et ne capturent plus aucun poisson. À nouveau, comme dans le cas du gibier, le versement du sang par les femmes ainsi que l'odeur de sexe sont censés repousser les poissons et altérer les résultats de la pêche. Dans le cas des « malhadeiras » et des pièges à poisson comme le « cacuri » et le « matapi », la consommation par ces femmes des premiers poissons capturés suffit à les contaminer sans qu'il y ait nécessairement de contact physique direct entre elles et les instruments de pêche.

Un autre instrument de pêche est un piège appelé *kamína*. Selon mes interlocuteurs, il est en voie de disparition, n'étant connu que de certains hommes âgés. Dans le village de Coraci (haut Içana), les seuls qui savaient encore fabriquer et utiliser le *kamína* pour la pêche étaient Damázio et son frère Olímpio (clan Payoalieni), les hommes les plus âgés et les plus respectés du village. Le bois utilisé pour la fabrication de cet instrument est un type de « paxiúba » très fin retrouvé dans la terre ferme et que les hommes découpent en petites palettes de même taille (environ 50 cm x 2 cm). Ce type de bois est difficile à trouver et il faut au moins un à deux jours pour préparer les palettes nécessaires à la fabrication de trente ou quarante pièges. Les palettes sont ensuite nettoyées, poncées et attachées les unes aux autres pour former un cône composé d'environ dix palettes.

Pour installer le piège le pêcheur doit attacher le cône à un bâton en bois souple dont une des extrémités est plantée sur la rive et l'autre attachée au cône lequel est placé dans l'eau en équilibre instable – c'est là toute la difficulté de l'installation de ce piège et une des raisons de son abandon par les jeunes. Lorsqu'un poisson entre dans le cône attiré par l'appât placé à l'intérieur, son mouvement déclenche le piège dont la tension a pour effet de projeter le bâton et le cône contenant le poisson hors de l'eau. Le pêcheur ne doit pas attendre trop longtemps pour vérifier les pièges car le poisson hors de l'eau peut commencer à pourrir. Pour attirer des « traíras », des « jandiás » et des « jejus »<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup> « Jeju », *póre* ou coulant barré est le nom d'un poisson téléostéen characiforme de la famille Erythrinidae (*Hoplerythrinus unitaeniatus*).

l'appât utilisé est un morceau de chair de poisson, tandis que les appâts utilisés pour la capture des « pacus », « aracus » et *doomé* sont soit des noyaux des fruits de « seringa »<sup>37</sup>, soit des larves de guêpes (« cabas »).

Dans les périodes de crue le *kamína* est posé dans les portions inondées de la forêt, toujours contre le courant qui ne doit pas être très fort pour que les poissons puissent entrer dans le piège. Même quand la rivière est plus sèche le pêcheur doit trouver un endroit où il y a également un peu de courant car ce piège ne fonctionne pas dans l'eau stagnante. Autrefois, les hommes se levaient vers 4 heures du matin, avant que les enfants du village se réveillent, afin d'attacher les palettes et de terminer le montage des *kamína* en silence. Ils passaient toute la journée à préparer les pièges en capturant de petits poissons pour les appâts et en installant quelques dizaines de pièges en différents points de la rivière. Ils ne rentraient chez eux qu'après 20 heures ou 21 heures, quand les enfants étaient déjà endormis car le bruit du village et des enfants est censé déranger les pièges installés au bord de la rivière.

Le silence est essentiel tant au moment de la fabrication de l'instrument qu'après son installation, car le bruit des enfants effraie les poissons qui s'approchent du piège une fois qu'il est installé dans l'eau – la présence de personnes adultes n'étant pas nuisible dès lors qu'elles respectent le silence. Damázio explique de la façon suivante cette connexion entre le bruit autour du fabricant de pièges et l'instrument fabriqué :

Autrefois les personnes ne devaient pas fabriquer le *kamína* près des enfants car ils crient tout le temps et cela veut dire qu'il y aura beaucoup de bruit là où la personne pose le piège. Cela éloigne les poissons comme si les enfants étaient là-bas. Pour cette raison un homme qui pose le *kamína* doit rentrer au village après 20 h ou 21 h, quand les enfants sont déjà endormis, pour qu'il puisse attraper des poissons dans le *kamína*. S'il retourne au village à 18 h ou 19 h il y aura plein d'enfants qui crient et il ne va rien attraper. Cela a été prouvé et testé par les vieux d'autrefois : quand ils rentraient à 18 h et qu'il y avait plusieurs enfants ils n'attrapaient rien. Le poisson sent que l'homme revient au village entouré d'enfants, qu'il discute avec les enfants, qu'il mange avec les enfants. C'est comme si les enfants étaient en train de crier à côté du *kamína*. Néanmoins, s'il ne raconte pas aux enfants qu'il est allé poser des *kamína*, s'il sort sans rien dire à qui que ce soit, là il tuera de nombreux poissons. Les anciens valorisaient ce type de chose, mais aujourd'hui les jeunes ne font plus ainsi, ils fabriquent leurs instruments à côté des enfants, ils reviennent à la maison et mangent avec tout le monde. Ils attrapent quand même quelques poissons, mais dans le passé les vieux interdisaient la fabrication d'instruments près des enfants. Personne ne pouvait voir ce qu'ils étaient en train de faire (Damázio, clan Payoalieni, village de Coraci, 22/09/2014).

Aujourd'hui les pêcheurs ont remplacé le *kamína* par un instrument similaire composé de matériaux achetés à la ville comme des lignes en nylon et des hameçons en métal à la place du cône. Cet instrument, auquel les hommes se réfèrent toujours en portugais par le nom de « **pulado** »

---

<sup>37</sup> « Seringa » ou *dzéeka* est le nom donné à l'arbre à caoutchouc (*Hevea sp.*).



(« pular » = sauter), est formé d'une petite fourchette en forme de « Y » à laquelle sont attachés une ligne de pêche et un hameçon. Le « pulado » fonctionne selon même principe que le *kamína* : attaché à un bois flexible en tension planté sur la rive et posé dans les cours d'eau où il y a du courant, il est déclenché lorsque le poisson mord l'hameçon. Le poisson est donc projeté vers la rive en « sautant » hors de l'eau où il est récupéré quelques heures plus tard par le pêcheur.

**Image 7 - Kamína**



Milena Estornio 2014

**Image 8 - « Pulado »**



Milena Estornio 2014

Laureano, fils du frère décédé de Damázio, utilise souvent le « pulado » pour la capture des poissons « traíras ». Il explique que grâce à sa forme en « Y » cet instrument est plus facile à installer au fond de la rivière que le *kamína* qui est en forme de cône. Pour l'attacher, un anneau fait de liane ou de fibre végétale (« caranaí »)<sup>38</sup> est posé sur la bifurcation et attaché à un bâton planté dans la terre au fond de la rivière. La fonction de ce bâton et de l'anneau est de maintenir le piège accroché à l'intérieur de l'eau jusqu'à ce qu'il soit déclenché par le poisson. Quand l'animal tire l'hameçon vers le bas l'anneau se détache et le « pulado » est projeté vers l'arrière par le bâton flexible planté sur la rive. Différents poissons peuvent être capturés avec le « pulado », dont les plus communs sont les « traíras ». Puisque la « traíra » possède des dents qui peuvent couper la ligne du « pulado », un petit

<sup>38</sup> « Caranaí » ou *kadánali* est un palmier de la famille des arécacées (*Mauritia limnophila*) dont les fruits sont comestibles.

bâton en métal est accroché à la ligne juste au-dessus de l'hameçon pour que les dents atteignent le métal sans la couper.

Les instruments comme le *kamína* ou le « pulado » doivent être fabriqués et posés en grande quantité par le pêcheur car ils ne capturent qu'un poisson à la fois. D'autres pièges, différents, sont plus grands et servent à capturer plusieurs poissons à la fois. C'est le cas du « cacuri » et du « matapi », anciens instruments de pêche encore très utilisés aujourd'hui pendant les périodes de crue et pour la pêche aux poissons lors des « piracemas ». On dit que ces pièges sont soit invisibles, soit vus comme des femmes ou des vagins par les poissons. Attirés par l'odeur agréable des pièges-vagins ou repoussés par des odeurs désagréables dégagés par le pêcheur qui ne suit pas les restrictions alimentaires et sexuelles, les poissons doivent être séduits afin d'être attrapés par ces pièges.

Le « **matapi** » (*oopitsi*) est un piège de forme conique et allongée dont l'une des extrémités est fermée alors que l'autre – connue comme la « bouche » du piège par où les poissons entrent – s'élargit en s'ouvrant vers l'extérieur. La taille du « matapi » varie entre 1 et 2 mètres de long et il est, tout comme le *kamína*, fabriqué à partir d'un type de bois « paxiúba » très fin découpé en petites palettes d'environ 15 cm x 2 cm qui sont attachées par des lianes. Deux types de lianes trouvées dans la forêt peuvent être utilisés pour le tissage du piège : le « uambé »<sup>39</sup>, l'*okáana*<sup>40</sup> et l'*aadapi*<sup>41</sup> – cette dernière étant la plus utilisée dans les pièges en général. La confection des « matapi » est considérée comme facile, raison pour laquelle les hommes les préparent le jour-même où ils les déposent dans l'eau. Ils diffèrent ainsi du *kamína*, piège dont la préparation doit commencer au moins deux jours avant la pêche.

Utilisé généralement au début de la saison des pluies, le « matapi » est déposé dans l'eau à une certaine profondeur (ni trop au fond ni trop à la surface) dans des « igarapés » ou des « igapós » où il y a du courant. Il peut être utilisé au début de la saison humide quand les « igapós » commencent à se former et que la rivière est encore un peu sèche – aux mois de février-mars environ – ou au début de la saison sèche, en novembre et décembre, quand le niveau de l'eau commence à descendre. Le pêcheur ferme alors un « igarapé » à l'aide d'une clôture composée de bâtons en bois, appelée « pari », à laquelle sont attachées des feuilles. Le « pari » guide les poissons vers l'entrée du piège toujours placée contre le courant pour que les poissons ne puissent plus sortir une fois à l'intérieur.

---

<sup>39</sup> *Palówaa* ou « uambé-coroa » est une plante grimpante du genre *Philodendron*, famille des aracées, utilisée comme amarre et comme vermifuge.

<sup>40</sup> *Okáana* ou « cipó-uambé » est une liane de la famille des aracées (*Philodendron imbé*) utilisée comme amarre et dans la fabrication des « aturás » (paniers pour le transport de manioc).

<sup>41</sup> Selon de dictionnaire de Ramirez (2001 : 63), *ádapi* ou *dápi* est le nom générique pour les lianes (« cipó »).

Image 9 - « Matapi »



Milena Estorniolo 2014

Plusieurs types de poissons sont attrapés par le « matapi », dont l'« acará » et le « jacundá » – quand le piège est placé dans les « igarapés » – ainsi que l'« aracu », le *doomé*, la « traíra » et le « jandiá » – quand le piège est placé dans l'« igapó ». Dans le village de Coraci (haut Içana) le poisson le plus attrapé par le « matapi », est, selon mes interlocuteurs, le « cuiú-cuiú »<sup>42</sup>. Ils disent que des poissons comme le « pacu » ne sont jamais capturés par ce piège car ils ne vivent pas aux endroits où les « matapis » sont généralement placés, et qu'ils ne sont capturés qu'avec des appâts –, ce qui n'est pas le cas du « matapi » à l'intérieur duquel aucun appât n'est introduit. Quand la saison sèche arrive et que le niveau de la rivière baisse trop, les « matapis » sont retirés de l'eau et gardés à la maison pour être réutilisés l'année suivante.

Comme dans le cas du *kamína* examiné précédemment, la confection des « matapis » et la période suivant son dépôt dans l'eau doivent être accompagnées de restrictions alimentaires, sexuelles et comportementales liées au silence. L'homme doit éviter de consommer de fruits comme

---

<sup>42</sup> « Cuiú-cuiú », *hípe* ou *kettiápe* est un poisson téléostéen siluriforme de la famille des doradidés (*Anduzedoras sp.*) qui possède une rangée de plaques imbriquées le long de sa ligne latérale (organe mécano-sensoriel présent chez les poissons).



l'« umari » et l'« ingá »<sup>43</sup>, ainsi que des plats chauds et pimentés. Selon les explications de mes interlocuteurs, l'odeur de ces fruits dérange les poissons qui la perçoivent de très loin et pour cette raison s'éloignent des pièges. Du point de vue des poissons, « c'est comme si une personne passait à côté de poissons pourris » (Marino, clan Hohodene, village de Santa Marta, 09/04/2015). L'odeur de l'« umari » et de l'« ingá » provoque ainsi une répugnance chez les poissons semblable à celle provoquée par les poissons pourris chez les humains. La consommation de plats chauds et pimentés est également préjudiciable car la chaleur est également transmise au piège et ressentie par les poissons qui évitent ainsi de s'en approcher. Enfin, des bruits stridents comme les cris d'enfants et l'aboïement des chiens doivent être évités car ils effraient les poissons.

Un autre piège considéré comme ancien et traditionnel, mais toujours très utilisé par les pêcheurs, est le « **cacuri** ». Chez les Baniwa et Koripako on en identifie trois types : un premier type, appelé *kakooli*, est le plus grand, il est fixe et n'utilise pas d'appât ; les deuxième et troisième types sont appelés *maipoko* et se distinguent par le type d'animal qu'ils attrapent, petits poissons ou tortues. Ils sont plus petits que le *kakooli*, mobiles, et des appâts sont mis à l'intérieur. Alors que le *kakooli* est fixé au bord de la rivière à des endroits où il y a du courant, le *maipoko* est posé à des endroits d'eau stagnante dans un « igarapé » ou dans un « igapó » sans être attaché ni fixé.

Le *kakooli* est constitué de deux « bras » obliques qui convergent vers l'entrée du piège. Il est fabriqué à partir de bâtons de bois « paxiúba » alignés les uns à côté des autres et attachés avec des lianes. Mesurant entre 2, 5 mètres et 3 mètres de haut, il doit être préparé et fixé quand la rivière est encore sèche, avant le début de la saison des pluies – les poissons commençant à y entrer au moment de la montée des eaux. Dirigés vers l'entrée du piège par les deux « bras » convergents, les poissons ne parviennent plus à en sortir à cause de la forme particulière du piège qui les empêche de voir l'entrée une fois qu'ils sont à l'intérieur. Plusieurs types de poissons, comme les « aracus », les *doomés* et les « traíras », peuvent être capturés par le « cacuri » pendant les périodes de « piracema ».

Les deux types de *maipoko*, aussi appelés « mini-cacuris » en portugais, présentent une forme arrondie rappelant celle d'un cœur. Différents types d'appâts peuvent être déposés à l'intérieur : des noyaux de fruit d'« umari », de « seringa », « pataua », « açaf », « bacaba », « uará »<sup>44</sup> (*whaarhe*) ou des grumeaux de farine préparés par les femmes et appelés « caroeira » peuvent être utilisés pour la capture des poissons. Pour attraper des tortues, les appâts les plus communs sont des petits poissons. Les espèces de poissons fréquemment capturées par le *maipoko* sont le « pacu », l'« araripirá »,

---

<sup>43</sup> « Ingá » est un arbre du genre *Inga*, famille Fabaceae, sous-famille Mimosoideae. Ce terme désigne également le fruit de l'arbre : une cosse allongée qui contient des semences enveloppées dans une pulpe sucrée souvent comestible. Les Baniwa et les Koripako en reconnaissent différents types, sylvestres ou cultivés : *hawáda* (type cultivé), *iitsi-páateni* (type riverain non cultivé), *kawiápali* (type cultivé), *konópa* (type sylvestre), *ooni-páteni* (ou « ingarana », type riverain non cultivé), *páate* (type sylvestre ou cultivé), *potto-xápi* (type présent dans les « capoeiras ») et *wiritéekhe* (ou « ingá-xixica » dont la racine est utilisée contre les morsures de serpent et pour peindre l'« arumã »).

<sup>44</sup> « Uará » ou *whaarhe* est une châtaigne comestible [non identifiée].

l'« acará-pintado », l'« aracu » et un type de poisson à éperons appelé « daquiru » (*aadzaka*). Pour que les animaux qui entrent ne puissent pas en sortir l'entrée du *maipoko* doit être étroite et bien fermée avec des lianes : les poissons forcent l'entrée pour manger les appâts sans pouvoir retrouver la sortie qui se referme derrière eux.

Marino (clan Hohodene), du village de Santa Marta, m'a expliqué que la confection des « cacuris » est peu à peu abandonnée à cause des changements climatiques. Selon lui, du fait de l'imprévisibilité du comportement des eaux il est difficile pour les pêcheurs de savoir quand fabriquer et où fixer leurs pièges. Il donne l'exemple des années 2008 et 2015 durant lesquelles le niveau de la rivière avait commencé à baisser pendant la période où il aurait dû monter. Parfois c'est l'inverse qui se produit : le niveau des eaux monte trop vite et les hommes ne peuvent pas construire et fixer leurs pièges à temps. Dans ces situations, les hommes qui ont fabriqué des « cacuris » ne peuvent pas les utiliser. Leur travail devenant inutile, ils commencent à ne plus utiliser cet instrument.

Les hommes peuvent préparer de nouveaux pièges ou réutiliser un piège fabriqué l'année ou les mois précédents s'il est toujours en bon état et sans traces de pourriture. Dans le premier cas, pour fabriquer un nouveau piège l'homme doit sortir du village en cachette, loin des femmes en période de règles ou après un accouchement, et éviter les bruits de la communauté. Il doit travailler à la confection de pièges idéalement au bord de la rivière, en silence et en toute tranquillité. Dans le deuxième cas, pour réutiliser un piège fabriqué précédemment l'homme va dans la forêt chercher des lianes pour les attaches qui doivent être changées à chaque fois. Dans les deux cas la pratique du jeûne est recommandée ainsi que l'évitement des aliments censés repousser les poissons.

Certains hommes comme Roberto, « benzedor » du village de Juivitera, expliquent que le « cacuri » n'est pas invisible pour les poissons gras comme le « pacu » et l'« aracu » qui le voient comme une femme<sup>45</sup> aux jambes ouvertes, prête à l'acte sexuel :

L'odeur de la femme descend la rivière et arrive jusqu'à la fin de l'eau, à l'endroit où le soleil se couche, appelé *oonidiaka* dans notre langue. L'odeur du « cacuri » arrive jusque là-bas. Alors les poissons viennent, attirés par l'odeur, et arrivent à la bouche du « cacuri ». Pour les poissons le « cacuri » est une femme et ils ont des rapports sexuels avec elle. Ils entrent car la personne qui a fabriqué le piège a jeûné. Si la personne avait eu des rapports sexuels ou avait mangé du fruit « umari », de la « pupunha » ou des grenouilles, tout cela aurait senti mauvais et aurait repoussé les poissons. Le pêcheur n'aurait rien attraper. Même si l'endroit est favorable il n'aurait pas capturé de poissons ! (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 03/04/2015).

Tous les instruments de pêche viennent de Ñapirikoli. Il les a fabriqués pour les laisser à notre génération [les humains actuels]. Ñapirikoli a fabriqué ces pièges quand il s'est marié avec la fille de Ttimeri, le poisson « piranha ». Le « cacuri » symbolise ce qu'il y a entre les jambes de

---

<sup>45</sup> Selon Roberto tous les pièges ne sont pas vus par les poissons comme des femmes ou des vagins, la plupart d'entre eux restant invisibles pour eux.

Timeridoa [son vagin]. Ses cousins, qui étaient des poissons, la trouvaient très attirante ; elle s'asseyait jambes ouvertes en attendant ses cousins pour faire du sexe. Quand les poissons entrent dans le « cacuri », l'endroit où ils entrent est son vagin. Pour le « matapi » c'est pareil (Mário Lopes José dos Santos<sup>46</sup> *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 150).

Il est intéressant de noter que la stratégie de capture par séduction employée par les pêcheurs à travers la fabrication de pièges est similaire à celle utilisée par les *yóopinai* pour la capture des humains : les *yóopinai* eux aussi apparaissent aux humains comme des partenaires sexuels dans leurs rêves ou au cours de leurs promenades dans la forêt pour ensuite les capturer dans leur monde. Cette stratégie de séduction et de capture des femmes s'applique aussi aux relations entre groupes d'affins potentiels : de même que les pêcheurs doivent séduire les poissons et les tromper pour pouvoir les capturer, il faut séduire des femmes de clans différents et potentiellement dangereux comme condition de la survie du groupe.

Les rapports sexuels qui se déroulent du point de vue des animaux (par l'entrée dans les pièges-vagins) doivent néanmoins exclure leurs équivalents du point de vue des humains – la conjonction de ces deux types de rapports sexuels annulant le pouvoir d'attraction des pièges. L'odeur du sexe pratiqué par les humains est perçue comme désagréable par les poissons, les repoussent et annulent le pouvoir d'attraction représenté par l'odeur du piège-vagin. C'est pourquoi les hommes doivent s'abstenir de relations sexuelles la nuit qui précède la fabrication et l'utilisation des pièges. Cette communication d'odeurs n'est possible que par l'existence, comme dans le cas d'autres pièges, d'un prolongement entre le corps du pêcheur et l'objet qu'il fabrique : l'odeur de sexe dégagé par un homme qui n'a pas respecté la règle d'abstinence est ainsi transmise au piège et diminue son efficacité.

En ce qui concerne les aliments interdits aux pêcheurs – les grenouilles, l'« umari », la « pupunha » et autres fruits de palmier –, Roberto explique que la grenouille est un animal dont le chant, que l'on entend de très loin, indique souvent la proximité de trous. À cause de la connexion entre le pêcheur et le piège, si le pêcheur consomme des grenouilles les poissons entendront le bruit de cet animal près du piège et s'enfuieront en pensant ainsi s'approcher des trous. Dans le cas de l'ingestion de fruits « umari » et « pupunha » et dans le cas de rapports sexuels précédant l'usage du piège, ce sont les mauvaises odeurs qui repoussent les poissons. L'« umari » en particulier est connu comme aliment non apprécié de la plupart des poissons, raison pour laquelle les pièges imprégnés de son odeur sont particulièrement évités par eux. Bien qu'estimée par les poissons la « pupunha » dégage un type d'huile dont l'odeur indique l'existence du piège et du danger.

---

<sup>46</sup> Récit raconté par Mário Lopes José dos Santos, clan Hohodene, village de Pupunha Rupitá (Rio Aiari).

Joaquim (clan Awadzoro), du village de São José (moyen Içana), explique lui aussi les restrictions alimentaires associées à la confection des « cacuris » par les odeurs désagréables de certains aliments, mais aussi par leur forme et leur capacité à occuper l'espace à l'intérieur du piège, comme dans le cas des bananes, ou de bloquer l'entrée des poissons comme dans le cas du piment. Cela indique là encore la transmission au piège de différentes propriétés – l'odeur, la forme, la température, le fait d'être ardent ou huileux, etc. – des aliments consommés par la personne qui le fabrique.

Si les poissons n'entrent pas dans un « cacuri » c'est la conséquence de ce que tu [le pêcheur] as fait. Si tu as des rapports sexuels avec une femme, ou s'il y a un enfant qui pleure assis à l'entrée de la maison, cela empêche l'entrée des poissons [dans le piège]. Si tu manges des aliments qui ont une mauvaise odeur les poissons la sentiront de loin et n'entreront plus. Si tu manges une banane, elle va occuper [l'espace à l'intérieur de] ton « cacuri » et les poissons n'arriveront pas à entrer. C'est ce que les personnes racontaient sur l'histoire du « cacuri ». Le piment lui aussi pousse dans le « cacuri » en fermant tout [le passage] ; les poissons ne pourront pas entrer. Ainsi se raconte l'histoire du « cacuri ». La principale interdiction concerne le sexe avec les femmes et aussi les enfants qui pleurent sous la porte d'entrée. Les poissons ne parviendront pas à s'approcher [du piège] (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 17/03/2015).

Dans son discours Joaquim souligne la localisation de l'enfant qui pleure à l'entrée de la maison, au-dessous de la porte, dans une analogie avec l'entrée du piège où les poissons entendent le bruit. La même analogie, cette fois concernant les limites entre l'intérieur et l'extérieur de la maison et du corps humain, est également présente dans les interdictions associées à l'ingestion d'aliments par les femmes de tous les âges : si elles mangent au-dessous d'une porte ou d'une fenêtre – qui marquent les limites entre l'intérieur et l'extérieur de la maison –, on dit qu'elles auront des difficultés pour accoucher car le bébé sera coincé à la sortie du vagin et donc à la limite entre l'intérieur et l'extérieur de leurs corps. D'autres exemples de ce type d'analogie concernant les aliments sont présentés dans le Chapitre 7.

Les premiers poissons capturés par des pièges comme le « cacuri » et le « matapi », et par les filets comme le *tóoda* et la « malhadeira », ne doivent pas être mangés par des femmes menstruées ou ayant récemment accouché. Ils doivent être boucanés, jamais bouillis avec du piment, et consommés tout de suite après leur capture – toutes ces actions évitant que les instruments ne deviennent inutiles ou « panema », c'est-à-dire incapables d'attraper de nouveaux poissons. À partir de la deuxième pêche n'importe quel mode de cuisson peut être utilisé et n'importe quelle personne peut manger les poissons capturés sans aucun problème. Selon les pêcheurs, le piment avec lequel le poisson est bouilli est senti par les poissons qui s'approchent du piège et les repousse – le même argument

interdisant la consommation de plats chauds et de fruits dont l'odeur est considérée comme désagréable par les poissons.

Il est intéressant de noter que les fruits interdits (« umari », « pupunha », « bacaba ») sont récoltés à peu près à la même période que celle où les hommes utilisent les pièges, c'est-à-dire au début de la saison des pluies. L'odeur du sang et du sexe est également jugée désagréable par les poissons, ce qui explique la règle d'abstinence sexuelle du pêcheur et les interdictions liées aux femmes menstruées et après l'accouchement. Enfin, comme le bruit effraie les poissons et indique la présence des pièges, les pêcheurs doivent éviter les heures d'agitation du village comme celles des repas communautaires lorsqu'ils utilisent des instruments comme le « cacuri » et le « matapi ».

À la base du savoir-faire pour fabriquer les pièges et les instruments de chasse et de pêche, on observe donc la nécessité de prendre en compte les différences de perspectives entre humains et animaux. Dans le cas de la chasse et de la pêche cet exercice de « déplacement de l'angle d'approche où l'on cherche à se mettre 'dans la peau' de l'autre en épousant l'intentionnalité qu'on lui prête » (Descola, 2005 : 196) ne se produit pas nécessairement à partir d'une métamorphose lors de laquelle l'homme adopte le point de vue de l'animal en le voyant comme humain. Néanmoins, même si au quotidien pêcheurs et chasseurs ne voient pas les animaux comme il se voient eux-mêmes (comme humains), ils fabriquent des pièges en prenant en compte la perspective qui fait que les humains savent que leurs proies vont les percevoir. Comme l'a écrit Descola au sujet de ce jeu de perspectives, « plus qu'une métamorphose, en somme, il s'agit d'une anamorphose » (Descola, 2005 : 196).

Chez les Baniwa les instruments et les pièges capturent le gibier et les poissons à condition de rester invisibles à leurs yeux ou d'être perçus comme quelque chose d'attirant, comme dans le cas des « cacuris » perçus comme des femmes ou des vagins. Cette condition d'invisibilité ou d'attraction dépend du respect de certaines restrictions fondées sur la connaissances qu'ont les humains de la perception des animaux : on ne mange pas des fruits dont l'odeur est désagréable pour les poissons et on évite le contact avec le sexe ou le sang des femmes pour la même raison ; on ne mange pas de grenouilles, de fruits huileux ni de plats chauds ou pimentés dont les caractéristiques peuvent indiquer aux animaux l'existence du piège, enfin on évite les bruits des chiens et des enfants pour qu'ils ne les dérangent pas.

Cette action sur la perspective de l'autre est possible grâce à l'existence d'une connexion ou d'un prolongement, même à distance, entre le corps de l'homme et les instruments ou outils qu'il fabrique. Pour les Baniwa les pièges et les instruments de chasse et de pêche sont considérés comme dépourvus d'âmes autonomes comme celles des humains. Néanmoins, tout comme chez d'autres peuples amérindiens, une « subjectivation » de ce type d'objets peut se produire, entre autres par le contact intime avec une personne. Dans ce type d'« *ensoulment* » (Santos-Granero, 2009b, 2009c) il

s'agit d'une diffusion de la substance de l'âme des possesseurs vers leurs objets personnels qui les transforment en « extensions du corps de leurs propriétaires » ou en « parties extra-somatiques » du corps (Santos-Granero, 2009b : 15).

Cette matérialisation par les objets des dimensions subjectives des personnes qui les ont fabriqués est en accord avec la notion amérindienne selon laquelle les fabricants considèrent leurs artefacts comme des êtres liés en termes de filiation.

En raison de l'association étroite, voire de l'identité, entre les corps et les objets personnels, des actions qui affectent les objets personnels sont considérées comme affectant leurs propriétaires de manière similaire. (...) Comme les enfants, les artefacts sont le résultat de l'apport de substances et d'affects appartenant à leurs fabricants/générateurs et constituent donc aussi une sorte d'extension de leur corps. (...) L'artisanat implique un double processus de subjectivation/objectivation. En transformant la matière première au moyen de ses affects, de ses compétences et de son intentionnalité, le fabricant produit un objet qui est simultanément un sujet et un objet subjectivé qui agit comme un sujet objectivé (Santos-Granero, 2009b : 15-17).

Chez les Baniwa cette connexion se produit entre le pêcheur ou le chasseur et les pièges qu'il fabrique, mais également entre les corps des personnes humaines appartenant à une même famille nucléaire. Par exemple, à la suite d'un accouchement le père et la mère ne doivent pas aller dans la forêt afin d'éviter, entre autres, d'être surpris par des bruits d'animaux qui peuvent avoir une influence négative sur la santé du bébé même si celui-ci reste à distance.

Les sons résultant des activités de travail du père sont transmis directement au nouveau-né. De plus, le père peut indirectement répandre la peur et la maladie chez le nouveau-né en faisant l'expérience de sons naturels produits par de grandes espèces animales. (...) Le plus dangereux de tous les bruits naturels d'animaux est la respiration bruyante et jaillissante des dauphins d'eau douce lorsqu'ils brisent la surface de la rivière pour remonter prendre de l'air (Hill, 1993 : 107).

Si le père rencontre un jaguar ou un puma en chassant dans la forêt, la peur qu'il ressent peut être transmise à l'enfant et provoquer de la fièvre (Hill, 1993 : 110).

L'influence mutuelle entre les corps persiste dans la vie adulte et est mise en évidence, par exemple, lorsqu'une personne est mordue par un serpent. Immédiatement tous les autres membres de sa famille doivent respecter les restrictions alimentaires nécessaires, faute de quoi elles peuvent avoir une influence négative sur l'état de santé de la personne mordue en empêchant sa guérison. Ces exemples indiquent que les corps, tant chez les Baniwa et les Koripako qu'en Amazonie d'une manière générale, ne sont pas auto-contenus mais composites, pouvant prolonger ou étendre leur influence sur les autres êtres qu'ils contribuent à engendrer ou produire, que ce soit les corps d'autres personnes ou des objets.

## La pêche à la nivrée et les remèdes d'attraction

L'emploi de poisons et de remèdes d'attraction est également présent dans les pratiques de chasse et de pêche chez les Baniwa et les Koripako. Comme pour la fabrication des instruments, l'obtention et la préparation de ces substances doivent s'accompagner de restrictions alimentaires et sexuelles garantissant leur efficacité. Nous avons vu que les poisons (« curare ») sont utilisés dans la chasse pour imbiber la pointe des flèches de sarbacane et de certains types de lances. Les poisons sont également utilisés dans la pêche à la nivrée par la préparation du « timbó » (*kóona*), nom générique comprenant une grande variété de substances obtenues à partir de différentes plantes, dont je parlerai plus loin. Une autre technique de pêche utilisant des poisons – déjà en désuétude selon mes informateurs du moyen Içana – consistait à empoisonner des appâts pour capturer des poissons « traíras ». Le poison était préparé à partir de l'écorce vénéneuse d'une plante cueillie dans la forêt, appelée *walíkama* [non identifiée]. Le pêcheur râpait l'écorce et l'introduisait à l'intérieur de petits poissons « piaba » jetés ensuite dans la rivière. Les poissons « traíras » qui venaient les manger mouraient empoisonnés, flottaient et étaient récupérés par les pêcheurs.

La pêche à la nivrée avec l'usage du « timbó » est une activité collective qui réunit de dix à quinze personnes, mais parfois tout un village, et à laquelle participent hommes, femmes et enfants. Elle est pratiquée pendant la saison sèche dans des lacs, les « igarapés » ou dans des parties sèches de la rivière après être encerclées par les feuilles. Il n'est pas recommandé d'utiliser le « timbó » dans les courants car il se disperse trop rapidement. On dit que le poison déposé dans l'eau étourdit les poissons<sup>47</sup> qui peuvent ainsi être récoltés à la main à l'aide de petits filets *tóoda* ou de paniers. Ce type de pêche ressemble à une cueillette, les poissons étant capturés sans armes de percussion ni versement de sang<sup>48</sup>, ce qui explique probablement la participation des femmes, selon l'argument de Testart (2014) du principe général de non cumulation de sang – dans ce cas le sang des femmes (versé lors des règles et de l'accouchement) et le sang les animaux tués. Avant de préparer et de consommer les poissons capturés lors d'une pêche à la nivrée, on dit qu'il faut retirer l'organe localisé sous leur tête car c'est l'endroit où se concentre le poison.

---

<sup>47</sup> Les plantes des familles Sapindacées, Papilionacées, Euphorbiacées, Composées et Théophrastacées ont été et sont toujours utilisées dans plusieurs régions du Brésil par différents peuples indigènes. Chaque plante agit d'une manière différente en modifiant le milieu aquatique ou le corps du poisson. Les sapindacées modifient la tension superficielle de l'eau par l'action de la substance saponine, ce qui empêche les poissons de respirer. Les plantes papilionacées, par contre, intoxiquent les poissons en agissant sur la capacité d'absorption d'oxygène de leur organisme, ce qui provoque la paralysie et la mort (Melatti, 2007).

<sup>48</sup> Parfois, quand les poissons identifient la présence du « timbó » ils essaient de s'échapper vers d'autres cours d'eau, et dans ce cas les hommes peuvent les tuer avec leurs foënes.



Mes interlocuteurs koripako identifiaient deux types de « timbó » plus fréquents dans la région du haut Içana : celui appelé *kóona* – terme utilisé comme nom générique et celui appelé *korápi*. Le *kóona*, variété considérée la plus forte, préparée à partir des racines d'une plante cultivée dans les jardins ; le *korápi*, moins fort, est préparé à partir de la racine d'une plante non cultivée qui pousse dans la forêt. Quand les racines de ces deux plantes ont suffisamment poussé, atteignant environ 50 cm, les hommes les découpent et les frappent à l'aide d'un bâton en bois jusqu'à ce qu'elles dégagent un liquide toxique. Ce liquide est tellement fort que l'homme qui l'extrait et l'inhale perd temporairement la sensibilité buccale. Le liquide et le reste des racines sont ensuite mélangés à de la boue blanche appelée « tabatinga » (*káli*) trouvée au bord de la rivière. Le « timbó » peut tuer n'importe quel type de poisson, mais les poissons les plus souvent capturés au moyen de cette technique aux alentours du village de Coraci (haut Içana) étaient le « surubim », le « pacu », le *dóome*, le « traíra », le « pirapucu » et le « jacundá ».

D'autres types de « timbó » étaient également mentionnés et utilisés par mes interlocuteurs baniwa dans le moyen Içana. Un type de timbo, peut-être une variante du *kóona*, considéré comme très fort et appelé *aalídali kóonani* (littéralement « timbó » de tatou), est préparé à partir des racines d'une plante cultivée dans les jardins. Un autre type, appelé *ináme* (ou « conambi »), est planté dans les jardins et préparé à partir des feuilles de cette plante censées étourdir les poissons sans pour autant les tuer – les poissons que les pêcheurs ne parviennent pas à attraper ne sont donc pas « perdus » car ils restent vivants après l'effet du « timbó », ce qui n'est pas le cas des autres variétés. Un autre type « écologique » de « timbó » est le *koñabi* (peut-être une variété de l'*ináme*) connu pour sa capacité à tuer sélectivement les poissons les plus gros en épargnant les petits. Il est préparé à partir des feuilles d'une plante cultivée dans les jardins, pilées à l'aide d'un bâton dans un trou et mélangées à de la boue blanche versée ensuite dans l'eau.

D'autres types de poisons utilisés dans la pêche à la nivrée sont eux aussi extraits des noyaux de deux fruits sylvestres appelés *húwa*<sup>49</sup> (un fruit jaune) et *kóoda* (un fruit vert) [non identifié]. Pour les utiliser le pêcheur doit fabriquer un « cacuri » de taille réduite et le déposer dans un « igarapé ». Les fruits mélangés à de la boue blanche sont introduits dans le « cacuri » puis frappés dans l'eau avec un bâton. Quand les poissons commencent à mourir l'homme s'en va et revient environ une heure plus tard pour récupérer les poissons morts. Selon Marino (clan Hohodene), habitant du village de Santa Marta (moyen Içana), ce type de « timbó » préparé à partir de fruits est considéré comme très fort, mais, comme le *koñabi*, il ne fonctionne qu'utilisé par certaines personnes pour des raisons qui lui étaient inconnues.

---

<sup>49</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 :107), « piquiá » ou *húwa* est un arbre sylvestre de la famille des Cariocaracées dont les feuilles et les fruits sont utilisés dans la pêche à la nivrée.

Comme dans le cas de la fabrication des pièges et de la préparation des poisons utilisés contre des êtres humains, les différents types de « timbó » – qu’il soient cultivés dans les jardins ou trouvés dans la forêt – font également l’objet de restrictions pour leur obtention, leur préparation et leur utilisation. Lors de la cueillette de la plante dans les jardins ou dans la forêt, l’homme ne doit pas être accompagné de sa femme ; dans toutes les étapes de sa préparation et de son utilisation il doit également éviter la présence de femmes menstruées ou qui viennent d’accoucher car elles annulent la puissance du « timbó ». Les hommes, de leur côté, ne doivent pas avoir des rapports sexuels ni de rêves érotiques dans la nuit qui précède la pêche à la nivrée. Tous ces facteurs affectent l’efficacité du « timbó » qui perd sa puissance et ne tue plus les poissons. L’inverse se passe pour les hommes qui respectent les règles : on dit qu’ils tuent rapidement beaucoup de poissons<sup>50</sup>.

Deux mythes expliquent l’origine du « timbó » : selon le premier, les plantes proviennent du corps du beau-père du frère cadet de Ñapirikoli qui tue son gendre ; dans le second, les maîtres du « timbó » apparaissent comme des alliés bienveillants qui aident les héros à se défendre d’ennemis poissons. Dans les deux cas le « timbó » est associé à la vengeance et à la guerre et appartient à des maîtres qui par leur mort ou par consentement le laissent aux humains pour qu’ils puissent capturer des poissons pour leur alimentation. En apparaissant comme des transformations de parties du corps ou de substances puissantes présentes dans les ornements de personnages mythiques, l’obtention et l’usage des plantes dans la préparation du « timbó » et dans la pêche à la nivrée doivent s’accompagner de restrictions alimentaires et sexuelles. Les mythes décrivent ainsi le « timbó » comme une substance dangereuse, vénéneuse et capable de tuer des ennemis, raison pour laquelle son utilisation s’accompagnait généralement d’incantations de protection récitées par les anciens.

Une version du mythe d’origine du « timbó » et du « curare » m’a été racontée par Armando (clan Hohodene), du village de Santa Marta (moyen Içana). D’après son récit, le frère cadet de Ñapirikoli – appelé Mawirikoli<sup>51</sup> – s’en va avec ses beaux-frères déposer un « cacuri » à Hipana dans un endroit appelé Dzaatteriko. Ses beaux-frères lui disent de plonger se munissant d’un filet « puçá » afin de récupérer les poissons à l’intérieur du piège, et à ce moment-là ils lui percent le dos et le tuent. Au moment de sa mort dans le « cacuri », il se transforme en poisson « surubim »<sup>52</sup> et

---

<sup>50</sup> Un lien similaire entre le poison et la personne qui le prépare est décrit par Erikson (2009) en ce qui concerne la préparation du curare utilisé lors de la chasse chez les Matis : « Quand un homme prépare du curare il lui confère sympathiquement des qualités personnelles. (...) De manière générale l’efficacité du curare est considérée comme le résultat de la puissance de son propriétaire. Le curare est, dans une certaine mesure, une extension du *self* de son utilisateur » (Erikson, 2009 : 176).

<sup>51</sup> Mawirikoli est un des noms donnés au frère cadet du héros Ñapirikoli. Selon d’autres récits (*cf.* Chapitre 1) l’empoisonnement de Mawirikoli et l’impossibilité de le ressusciter constituent la première mort définitive telle que la connaissent les humains actuels. Dans le récit sur l’origine du « timbó », Mawirikoli est également tué par des ennemis qui sont des affins réels, mais cette fois il se transforme en la harpie Kamathawa, un être gardien d’une des couches du monde céleste dont les plumes possèdent des pouvoirs chamaniques.

<sup>52</sup> Le « surubim » figure également dans des mythes présentés dans les Chapitres 1 et 2.

commence à crier – en émettant le même son que celui émis par cette espèce de poissons aujourd’hui. Les beaux-frères le portent alors jusqu’aux rapides appelés « Surubim » et commencent à le dépecer en lui enlevant ses organes internes, y compris son cœur, qu’ils déposent à côté de son cadavre.

Grâce à ses pouvoirs de clairvoyance, Ñapirikoli se rend compte que son frère est en danger et dit à sa femme qu’il va pêcher. Il part dans la forêt et voit les beaux-frères en train de dépecer son frère. Pour se venger le héros se transforme en *awarána*<sup>53</sup> marron un insecte à dard de couleur jaunâtre qui aime la viande crue – et vole autour d’eux en faisant semblant de lécher le sang sur la viande. Les gens discutent entre eux, et l’un d’eux dit : « Attention ! Cet *awarána* est en fait Ñapirikoli ! Il ne faut pas qu’il nous enlève le cœur de son frère ! ». Alors la femme du frère s’éloigne et dépose le cœur ailleurs dans un autre endroit. À ce moment-là Ñapirikoli est sûr qu’il s’agit du corps de son frère et réussit à voler le cœur dans l’intention de le ressusciter. Le beau-père de son frère, appelé Kóonawheri (Grand-père « Timbó ») s’en rend compte et essaie de l’attraper mais le héros s’enfuit en nageant.

Ñapirikoli essaie à plusieurs reprises de faire cuire le cœur de son frère pour le ressusciter mais toutes ses tentatives échouent. Finalement il souffle de la fumée de tabac sur son cœur qui se transforme en bébé harpie. Pour entraîner l’oiseau le héros découpe plusieurs troncs d’arbre lourds : de l’« inajá »<sup>54</sup>, du « pau-brasil », du *kawína* et du *koyowitthii*<sup>55</sup> que la harpie réussit à soulever et à déplacer en volant<sup>56</sup>. Satisfait, Ñapirikoli lui dit : « Très bien ! Maintenant tu es capable de porter des choses lourdes ! ». Ensuite le héros fait voler des fourmis « saúvas » qu’il récupère pour les offrir à la femme de son frère, la fille de Kóonawheri. Il arrive chez elle en lui offrant des « saúvas » qu’elle mange avec beaucoup de plaisir. Dans son autre main il porte une sorte d’entonnoir dans lequel se trouve le bébé harpie.

En voyant le petit oiseau la femme veut l’avoir comme animal de compagnie et le demande à Ñapirikoli. Le héros refuse une première fois en disant que l’oiseau était à lui et qu’il ne veut l’offrir à personne. La femme insiste et Ñapirikoli lui offre finalement la harpie. Ensuite il part chercher d’autres « saúvas » et la femme décide de l’accompagner en demandant à son père de tenir l’oiseau pendant son absence. La harpie chantait très bien et était couverte de plumes très douces, raison pour laquelle Kóonawheri l’aime bien et la sort du récipient pour qu’elle puisse venir se poser sur son bras. Mais une fois à l’extérieur elle se transforme en une harpie énorme qui déploie ses ailes et

---

<sup>53</sup> *Awarána* ou « caba-de-peixe » (« guêpe-de-poisson ») est une guêpe qui vit dans les creux des troncs et dont la piqure est très douloureuse.

<sup>54</sup> « Inajá » ou *wéettiri* est le nom donné au palmier *Pindarea concinna*.

<sup>55</sup> *Kawína* ou « pau-d’arco » est un arbre de la famille des Bignoniacées. *Koyowitthii* [non identifié] est un bois utilisé dans la fabrication des arcs.

<sup>56</sup> Ces entraînements sont en relation avec ce qui se passe ensuite puisque la harpie va emporter le corps de son beau-père dans le ciel.

s'accroche à Kóonawheri qu'elle porte en s'envolant dans le ciel. Les fils de Kóonawheri, En voyant leur père en haut les fils de Koonawheri sont certains que Ñapirikoli va réussir à le tuer. Kóonawheri connaît son destin et crie pendant que l'oiseau le promène dans le ciel.

À un moment la harpie atterrit sur des branches d'« ingá » qui ne supportent pas leur poids et se cassent – raison pour laquelle, explique le narrateur, les branches de cet arbre se cassent facilement et ne se ramifient pas très haut. Les fils de Kóonawheri cherchent des arcs, des flèches et des sarbacanes afin de tuer la harpie et de sauver leur père, mais les instruments ne marchent pas pour eux : ils soufflent dans la sarbacane mais elle se bouche ; ils essaient d'autres armes mais aucune n'atteint la cible. Ñapirikoli, à son tour, souffle dans la sarbacane et frappe deux fois Kóonawheri – selon le narrateur cet évènement montre l'envie qui existe entre gendre et beau-père depuis cette époque. La harpie emmène Kóonawheri, le Grand-père « timbó », partout dans le monde, raison pour laquelle le « timbó » devient très connu et répandu. Ñapirikoli et la harpie déposent le cadavre une première fois à Modipani, puis à un endroit appelé Kaiwiidze, près du Rio Guainia. On dit qu'à l'endroit où Kóonawheri est enterré apparaissent tous les types de « curare » : le *piaro*, l'*halepia*, l'*halepiawa* etc., tous laissés par Ñapirikoli aux futures générations.

La version présentée ci-dessus, racontée par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), souligne l'origine des différents types de « curare », poisons utilisés lors de la chasse et de la pêche, alors que d'autres versions du mythe publiées par Wright (1999a) et Garnelo *et al.* (2005) font plus spécifiquement référence à l'origine des types de « timbó » utilisés lors de la pêche à la nivrée. Dans ces versions le « timbó » a son origine dans différentes parties du corps<sup>57</sup> et même de vêtements de Kóonawheri.

Kunáferi (*sic*) a laissé son poison pour poisson, *kuna*, ces plantes qui causent de la fièvre. L'urine de Kunáferi est devenue le poison pour le poisson appelé *kuna*. Ces plantes de poison pour poissons sont les chevilles de Kunáferi. Le poison *daluma* est sa tête. Cette plante, appelée *hiiwa*, est sa patte [probablement au sens de jambe]. *Kuda* est également sa patte. *Wepiri*, sa patte. C'est ce qu'a laissé Kunáferi. Apparemment il a laissé sa maladie, la fièvre, *lipuaminawa*, pour tuer après lui. Ce poison, c'est du « curare ». C'est ainsi que Nhāpirikuli a tué Kunáferi en vengeance la mort de son frère cadet. La harpie l'a mangé là-bas. C'est tout (Ricardo Fontes<sup>58</sup> *apud* Wright, 1999a : 129).

Autrefois le « timbó » était une personne appelée Konáwheri (*sic*). Le maître du « timbó » était puissant ; ses testicules étaient de l'« uaçacu »<sup>59</sup> vénéneux. Il avait le « timbó » de couleur blanche, appelé *korapi*, qui était son chapeau, et aussi le « timbó » de couleur verte, appelé

---

<sup>57</sup> Nous verrons dans le Chapitre 5, à propos du monde végétal, que les plantes considérées comme puissantes ou essentielles à la vie des humains proviennent de parties du corps des héros ou de personnages mythiques qui les offrent aux humains comme des dons afin rendre meilleure leur existence dans ce monde.

<sup>58</sup> Ricardo Fontes, clan Hohodene, village d'Ucuqui Cachoeira, au Rio Aiari.

<sup>59</sup> « Uaçacu » ou *wépiri* est un type de « piquiá » (voir *supra*) sylvestre vénéneux de la famille des Euphorbiacées utilisé dans la pêche à la nivrée.

« uaçacu », qui était le plus fort. Avec ces poisons il avait l'habitude de tuer des poissons. Ses cheveux étaient du « timbó ». Il a pissé partout dans le monde en empoisonnant toutes les choses avec son urine car elle était très dangereuse (Lúcio Paiva<sup>60</sup> *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 156).

Une version différente<sup>61</sup> du mythe d'origine du « timbó » identifie deux maîtres ou « Grands-pères » détenteurs de ce type de poison. Appelés Kodáwheri (*sic*), le Grand-père « Timbó », et Wépiriwheri, le Grand-père « Uaçacu », sont décrits non pas comme des beaux-parents malveillants du frère cadet de Ñapirikoli, mais plutôt comme des alliés du héros contre des ennemis de la tribu des poissons qui le poursuivent afin de le tuer. Ñapirikoli entre d'abord dans la maison de Kodáwheri en lui demandant de l'aide car ses ennemis s'approchent. Kodáwheri, bienveillant, assure qu'ils ne lui feront aucun mal car il va les rendre fous. Quand les ennemis sont sur le point d'entrer dans la maison le maître du « timbó », qui porte un ornement de tête à plumes (« acangatará »), se lève et regarde dans la direction des ennemis et ainsi les tue.

Comme son ornement était « rempli de pouvoir et de poison » (Garnelo *et al.* 2005 : 153), les ennemis de Ñapirikoli, des poissons dangereux, commencent à courir et à sauter partout en mourant – raison pour laquelle les poissons se comportent exactement de cette façon quand les hommes pêchent à la nivrée aujourd'hui. Un deuxième groupe d'ennemis s'approche et Kodáwheri procède de la même façon en les regardant alors qu'il porte son ornement de tête dont le pouvoir provoque la mort des poissons. Plus tard Ñapirikoli part vers la maison de Wépiriwhéri, le Grand-Père « Uaçacu ». Le héros lui explique qu'il est en train de fuir des ennemis et lui demande protection. Wépiriwhéri le rassure, et en portant lui aussi un ornement de tête, regarde les ennemis qui meurent immédiatement. D'autres ennemis arrivent à pied et en pirogues, mais le Grand-Père « Uaçacu » continue à les regarder et à les tuer grâce à son pouvoir. Ceux qui étaient en pirogue décident finalement d'abandonner la persécution. S'ils étaient arrivés jusqu'à la maison, explique le narrateur, tous les ennemis de Ñapirikoli seraient morts car ce type de « timbó » est le plus fort.

Les remèdes d'attraction des poissons, du gibier et éventuellement de personnes humaines (hommes et femmes) sont également considérés comme des substances puissantes dont la préparation et l'usage doivent s'accompagner de restrictions alimentaires et comportementales. Les différentes versions de leurs mythes d'origine les associent également à des parties du corps de personnes puissantes ou à des tentatives de capture, cette fois non pas par la guerre et la vengeance mais par la séduction de partenaires contre leur volonté ou sans leur consentement. En ce sens les remèdes d'attraction peuvent, tout comme les poisons, être considérés comme des moyens puissants employés

---

<sup>60</sup> Lúcio Paiva, clan Dzawinai, village d'Arapaço, Rio Içana.

<sup>61</sup> Version racontée par Alberto Lourenço, « benzedor » du clan Awadzoro, village de Jandu Cachoeira, et publiée par Garnelo *et al.* (2005 : 153-155).

pour la capture d'ennemis ou de futurs partenaires. La guerre et la séduction apparaissent ici comme deux moyens différents menant à l'incorporation de l'Autre dans son propre groupe : un affinité potentiel ou un ennemi humain par le mariage ou l'adoption, ou des proies non-humaines par la chasse et la pêche suivies de leur ingestion en tant que nourriture.

### **Les remèdes d'attraction**

Les remèdes d'attraction, dont le nom générique est *moonótsi* ou « puçanga », ont pour but d'attirer ou de séduire le gibier, les poissons et les femmes et les hommes pour qu'ils puissent être capturés (dans un sens moins littéral dans le cas des humains) en grande quantité par la personne qui les utilise. Ces remèdes sont préparés à partir de différentes parties de plantes macérées et mélangées à de l'eau ou à du brai végétal. Comme dans le cas des poisons et de certains instruments de chasse et de pêche, l'obtention, la préparation et l'usage des remèdes d'attraction doivent être accompagnés du contrôle de l'alimentation, de l'abstinence sexuelle, ainsi que de l'isolement et du secret avant et après l'emploi. Le non-respect de ces procédures rend les remèdes inefficaces en produisant l'effet inverse de celui souhaité : ils repoussent les poissons et le gibier au lieu de les attirer.

Les remèdes sont souvent recueillis dans des montagnes considérées comme des « endroits sacrés » très dangereux, raison pour laquelle les restrictions alimentaires, sexuelles et comportementales sont encore plus sévères avant l'expédition d'obtention des remèdes que pendant leur utilisation : il faut au moins trois jours de jeûne pour assurer la bonne qualité des de ces remèdes. Ces restrictions garantissent également la sécurité des participants pendant l'escalade et l'entrée dans les cavernes, situations lors desquelles les accidents sont fréquents. Plusieurs endroits ont été cités par mes interlocuteurs comme des sources de plantes pour la préparation de remèdes : la chaîne de montagnes connue sous le nom de « Bela Adormecida » (la Belle au bois dormant) près de la ville de São Gabriel da Cachoeira, la chaîne de montagnes proche du village de Tunuí (moyen Içana), une chaîne de montagnes appelée « Gavião » au Rio Quiari, la montagne appelée Kerhipan au bord de l'« igarapé » Yawiali (haut Içana), une montagne appelée Periadape à l'« igarapé Arara » (Colombie) et un endroit appelé Maimatsi, également en Colombie, où se trouve la maison de la fille de Móonotsi, le maître des remèdes.

Mário Farias, leader d'une association baniwa, m'a raconté lors d'un entretien en 2011 qu'il avait l'intention de proposer un projet d'expéditions composées par des chercheurs et des hommes âgés détenteurs de connaissances sur les remèdes. Le but serait d'en obtenir dans les montagnes « sacrées » car ces hommes sont les seuls à connaître les règles d'accès à ces endroits dangereux. Néanmoins il explique que plusieurs personnes étaient contre son idée, car les mêmes savoirs employés dans l'attraction d'animaux servent également dans l'attraction de personnes humaines, ce

qui pourrait être une source de problèmes et de confusion dans les villages. Cette association entre l'attraction d'animaux et de femmes apparaît souvent dans les récits sur la pêche, traitée comme un jeu érotique entre des femmes-poissons et des pêcheurs mythiques ou humains. Les procédures garantissant le succès dans la pêche rendent efficaces les instruments de pêche et font ressortir le pouvoir d'attraction du pêcheur, qui doit pour autant renoncer aux plaisirs de la vie ordinaire (Garnelo, 2007 : 200).

Un des remèdes utilisés dans la pêche, extrait d'un arbre appelé *kaiwali*<sup>62</sup>, a pour but d'attirer une grande quantité de différentes espèces de poissons vers l'intérieur des pièges – notamment le « cacuri » et le « mini-cacuri » – pendant la saison des pluies. Cet arbre ne poussant que sur le sommet de certaines montagnes considérées comme des « endroits sacrés », des pratiques d'abstinence doivent être respectées avant les expéditions visant l'obtention du remède. Ces pratiques comprennent l'abstinence sexuelle pendant un jour et le jeûne pendant les trois jours précédant l'expédition. La consommation de piment, de boissons chaudes, de fruits et de viande de poisson ou de gibier étant interdites, l'homme ne peut boire que de petites quantités de « chibé » ou de *pathsíaka* – de l'eau mélangée à de la farine de manioc. Les femmes menstruées ne doivent pas savoir que les hommes partent chercher des remèdes, raison pour laquelle ce type d'expéditions est gardé secret par ces derniers.

Les montagnes « sacrées » étant considérées comme des lieux extrêmement dangereux, les hommes évitent d'y aller seuls – ils s'organisent généralement en groupes de trois ou quatre personnes maximum qui sortent très tôt du village sans prévenir les autres habitants. Selon mes interlocuteurs koripako, aux alentours du village de Coraci (haut Içana) on trouve du *kaiwali* sur la montagne appelée Kerhipan, au bord de l'« igarapé » Yawiali, accessible après un jour en pirogue depuis le village de Barcelos (haut Içana). Si la personne ne respecte pas le jeûne et mange avant l'expédition, l'accès à la montagne peut mettre sa vie en danger : on m'expliquait par exemple que les lianes attrapées par ces personnes lors de la grimpe pouvaient se rompre en les faisant tomber dans un précipice.

Le non-respect des restrictions alimentaires peut aussi influencer sur la qualité des remèdes : on dit que la sève de l'arbre utilisée pour la préparation du remède présentera une texture trop solide et inadaptée à l'usage au lieu de couler facilement, ce qui rend la substance inefficace. Lorsque que les hommes arrivent au sommet et trouvent la plante recherchée, ils doivent lui dire quelle sera la fonction du remède, c'est-à-dire, s'il sera utilisé pour attirer des poissons – dans ce cas il est appelé *kóphe itape* – ou pour attirer des femmes – dans ce cas il est appelé *moonótsi*. Les noms des espèces de poissons ou des femmes que l'on veut attirer ne sont pas prononcés. La parole est destinée, selon

---

<sup>62</sup> Identifié par Abraão (2005 : 64) comme *Protium* spp., arbre de la famille des Burséracées qui produit des oléorésines gommeuses odorantes.



mes interlocuteurs, à l'arbre ou à la plante qui sont les images concrètes des maîtres des remèdes dans ce monde. Si la personne ne dit pas quelle sera la fonction du remède au moment de son obtention il sera là aussi inefficace.

Dans le cas de l'arbre *kaiwali*, les remèdes sont préparés à partir de la sève mélangée à du brai noir. Le brai noir est également obtenu à partir de la sève d'un arbre – qui devient solide à température ambiante et redevient pâteuse quand elle est réchauffée –, ce brai étant également employé pour le calfeutrage des pirogues. La sève de *kaiwali* est mélangée à du brai pâteux qui ensuite se solidifie. Enfin les morceaux sont déposés ou attachés à l'intérieur des pièges pour attirer les poissons. Pour l'attacher à l'intérieur du « cacuri », par exemple, l'homme ouvre la « bouche » du piège, y dépose deux petites attelles de bois croisées et attache le morceau de brai à l'endroit de l'intersection. Il est également possible d'utiliser ce remède sur le « pulado » : dans ce cas l'homme frotte le morceau de brai à la ligne de pêche qui attirera ainsi une grande quantité de poissons. Les mêmes restrictions alimentaires et sexuelles que celles exigées pour l'obtention des remèdes s'appliquent à leur préparation et à leur usage, mais ne durent qu'une seule journée au lieu de trois.

Des remèdes pour attirer des femmes (ou des hommes) peuvent également être préparés à partir de la sève de l'arbre *kaiwali*. Dans ce cas, soit la sève est déposée dans un récipient sans être mélangée avec du brai, soit elle est mélangée à du parfum. Le remède agit par l'odeur du parfum porté par la personne qui souhaite attirer un partenaire ou par le contact avec les cheveux ou le hamac de la personne que l'on veut séduire. Des restrictions alimentaires similaires s'appliquent lors de l'obtention, de la préparation et de l'utilisation de remèdes d'attraction des femmes et leur non-respect peut avoir des conséquences irréversibles : on dit par exemple que si l'homme mange du piment alors qu'il utilise des remèdes de séduction de femmes il peut devenir fou. Dans les deux cas (animaux ou femmes) on dit que la désobéissance aux jeûnes et à l'abstinence sexuelle est une des causes de la perte de cheveux chez les hommes. Joaquim, du village de São José (moyen Içana), par exemple, explique sa calvitie par la désobéissance au jeûne pendant l'usage de remèdes d'attraction.

Un autre remède cité par mes interlocuteurs est utilisé spécifiquement pour la capture des poissons « traíras ». Considéré comme un type de *kóphe itape* (remède d'attraction de poissons), ce remède appelé *hítawali iyhada* est préparé à partir des racines d'une plante homonyme cultivée dans le jardin près de la maison. Les racines sont pilées dans un récipient puis mélangées à de l'eau. Les instruments avec lesquels on capture les « traíras » – le *kamína* et le « pulado » – sont lavés avec ou immergés dans l'eau avec du remède puis laissés sécher au soleil. Ce remède peut aussi être utilisé dans le but de rendre « marupiara » (bon chasseur et pêcheur) un garçon nouveau-né. Pour ce faire le mélange est appliqué une seule fois sur le cordon ombilical du bébé à sa naissance.

Avant et pendant l'usage de *hítawali iyhada* l'homme ne doit pas manger de plats chauds ni tremper des galettes de manioc dans un bouillon encore en ébullition. Après la capture des « traíras »



à l'aide du remède, d'autres règles doivent être respectées afin de garantir leur bon fonctionnement lors d'usages ultérieurs : l'homme ne doit pas enlever les entrailles des poissons capturés – il doit demander à une autre personne, par exemple à sa femme, de le faire ; il ne doit pas non plus manger la tête ou la queue des « traíras » mais seulement la partie dorsale du poisson ; enfin il doit éviter de défaire ou de casser les morceaux de poissons dans un bouillon lorsqu'il le mélange ou qu'il se sert pour manger. Si ces règles ne sont pas respectées on dit que la personne annule les effets du remède et n'arrive plus à attraper des « traíras » en grande quantité. Pour donner un ordre d'idée de l'efficacité du remède, on dit qu'un homme qui utilise le remède sur des « pulados » peut capturer cinquante « traíras » en une seule nuit alors que normalement il n'en capturerait que cinq.

Un autre remède décrit comme semblable au *hítawali iyhada* est utilisé spécifiquement pour l'attraction de personnes. Appelé *kamawa* et considéré comme très puissant, il est préparé à partir des racines de la plante *kámowhida*<sup>63</sup>, que l'on trouve à l'état sauvage dans la forêt ou que l'on cultive dans le jardin. Les racines très fines de la plante sont pilées jusqu'à devenir de la poudre puis mélangées à du parfum. Pour rendre ce remède efficace, la personne doit jeûner pendant les trois jours qui précèdent sa préparation ; ensuite, pour l'utiliser elle doit jeûner pendant un jour entier en ne buvant que de l'eau et du « chibé ». Plusieurs jours peuvent séparer la préparation et l'utilisation du remède pendant lesquels la personne a le droit de manger normalement. Selon Damázio du village de Coraci tous ne connaissent pas ce remède d'attraction car les vieux évitent de le montrer aux plus jeunes. C'est pourquoi beaucoup de personnes ne sont pas capables d'identifier cette plante quand elles la croisent dans la forêt ou dans le jardin de quelqu'un qui la cultive.

Un autre remède, appelé *kamale*, est obtenu dans la région du haut Içana sur une montagne appelée Periadape, à l'« igarapé » Arara. Avant l'expédition vers la montagne les hommes doivent jeûner pendant trois jours. Quand ils y arrivent ils doivent grimper et ensuite descendre à l'aide d'une corde jusqu'à une caverne où se trouve le remède. Le remède *kamale* est préparé à partir des feuilles de la plante du même nom et est utilisé pour attirer les poissons aussi bien que les êtres humains. Dans le premier cas les feuilles sont pilées et mélangées à du brai qui est ensuite frotté aux lignes de pêche (ce remède ne fonctionne pas pour les pièges à poissons) pour attirer des poissons comme le « pacu », l'« aracu » et le *doomé*. Dans le deuxième cas les feuilles pilées sont mélangées à du parfum. Comme pour l'obtention du remède *kaiwali* sur une montagne « sacrée », l'homme doit également dire à quoi servira le remède – pour attirer des poissons ou des femmes – lors de la cueillette des feuilles.

Enfin un autre remède cité par un interlocuteur – Joaquim, du village de São José (moyen Içana) – appelé *patsatsaa* est du « catarrhe » de dauphin mélangée à du brai dont la préparation exige deux jours de restrictions alimentaires. Pendant le premier jour la personne ne doit consommer que

---

<sup>63</sup> Il s'agit peut-être de la plante *kápoliro* citée *infra*.

du « chibé » et doit absolument éviter le piment, alors que pendant le deuxième jour elle doit éviter les nourritures trop chaudes ou trop froides ainsi que la consommation de la tête et de la queue des poissons capturés.

D'autres remèdes utilisés dans la chasse et dans la pêche sont mentionnés dans la publication de Garnelo *et al.* (2005), dans laquelle différents narrateurs baniwa expliquent leurs origines mythiques. Un mythe raconté par Alberto Lourenço (clan Awadzoro, village de Jandu Cachoeira), par exemple, explique que tous les remèdes d'attraction proviennent de parties du corps de Kowai. Nous avons vu dans le Chapitre 1 que Kowai est également à l'origine des poisons et des premiers jeûnes rituels :

Ñapirikoli avait tué son fils Kowai, mais, avant de mourir, Kowai avait raconté à son père plusieurs secrets sur les remèdes. (...) Kowai donnait des noms aux remèdes. Il lui a montré le remède pour l'hameçon, qu'on appelle les « cheveux de Kowai » ; la « japana »<sup>64</sup>, qui a le nom de l'écaille d'« aracu » ; le remède pour attraper des « inambus », qu'il a appelé « tinhorão »<sup>65</sup> – ce « tinhorão » était fait du testicule de Kowai. Pour la foëne, Kowai a dit : « le remède naitra de mes doigts ». (...) Le remède de la plante « japana », qui sert à illuminer les poissons lors des pêches nocturnes, vient de la moustache de Kowai. Tous les remèdes qui proviennent de Kowai exigent des diètes, car c'est lui qui a ordonné aux personnes de faire du jeûne [référence à l'épisode mythique du premier rituel d'initiation]. [Kowai a dit :] « Pour pouvoir bien pêcher, le pêcheur devra faire des diètes. Il ne devra pas manger la tête de n'importe quel poisson ou oiseau qu'il tuera ; il ne devra pas non plus manger de la queue ni de la graisse. S'il mange ces choses, il va nuire au remède, qui ne va pas fonctionner. Les chasseurs ne doivent pas non plus manger les ailes, la tête, les jambes et le thorax [des animaux]. En concluant, Kowai a dit à Ñapirikoli : « Si quelqu'un te demande où tu as pris ces remèdes, tu iras répondre qu'ils ont germé de Kowai » (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 159).

D'autres récits<sup>66</sup> mentionnent un type de remède appelé *kápoliro*<sup>67</sup>, qui apparaît sous diverses formes : une pour attraper des « mutuns » ; une autre, appelée « cou de jacu », permettant au chasseur d'imiter la voix de cet oiseau ; ainsi que d'autres connues sous différents noms comme : os d'« aracu », os de *doomé*, tête de *doomé*, etc. Ces remèdes sont râpés et ensuite laissés sécher au soleil, puis mélangés à du brai et frottés sur la ligne et la canne à pêche. L'usage du *kapoliro* est

---

<sup>64</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 309), « japana », *ayapana* ou *ttiripída* est le nom d'une plante cultivée de la famille des Composées (*Eupatorium ayapana*) utilisée comme plante médicinale.

<sup>65</sup> Selon Ramirez (2001 : 328), « tinhorão » ou *whéero* est le nom d'une plante médicinale de la famille des Aracées. Santos (2011 : 183) l'identifie comme *Caladium bicolor*, une plante à feuilles roses en forme de cœur et l'une des plus toxiques de la famille des Aracées.

<sup>66</sup> Les récits mentionnant les remèdes de chasse et de pêche m'ont été racontés par Mário Lopes José dos Santos, clan Hohodene, village de Pupunha Rupitá (Garnelo *et al.* 2005 : 149-150), et par Alberto Antônio Lourenço, clan Awadzoro, village de Jandu Cachoeira (*ibid.* : 157-159).

<sup>67</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 164), *kápoliro*, *kámowhi* ou « pipiriacá » est le nom d'une plante cultivée, dont la « patate » qui est utilisée comme remède contre les morsures de serpent et certaines maladies.

associé à des restrictions alimentaires : le pêcheur doit éviter la consommation de la tête, de l'œil, du ventre, de la queue et de l'anus des poissons. Selon Mário Lopes José dos Santos (clan Hohodene, village de Pupunha Rupitá), les mêmes plantes utilisées en tant que remèdes d'attraction de poissons peuvent aussi servir dans le traitement de blessures graves présentant du pus.

Un autre remède cité dans cette publication est préparé à partir de la plante appelée « japana », utilisé dans l'illumination des pêches nocturnes. Les hommes coupent d'abord des morceaux de bois de l'arbre appelé *kamaraita itapeena*, puis les laissent sécher au soleil et les coupent en petites tiges. Avant de sortir à la pêche nocturne, ils préparent le remède « japana » et l'étalent sur les tiges sur lesquels ils mettront du feu. Ce remède provenant dans la mythologie des moustaches de Kowai permet ainsi au pêcheur d'illuminer les poissons sans les effrayer, afin de les capturer en grande quantité. Les poissons attirés par ce remède sont généralement l'« aracu », le « tucunaré », la « traíra », le *doomé* et autres.

Un autre remède est utilisé dans la pêche à la foëne. Il provient des doigts de Kowai, raison pour laquelle il doit être passé entre les pointes ou « doigts » de cet instrument en forme de trident. Un remède préparé à partir de la plante *tsiriphoi*<sup>68</sup> [non identifiée] peut être également frotté sur le manche en bois de l'instrument afin d'éviter que, lorsqu'elle est utilisée, la pointe ne pénètre dans le bois au lieu de pénétrer dans le corps du poisson. Ce remède est généralement préparé en même temps de la confection de la foëne et exige le jeûne et l'abstinence sexuelle du pêcheur. Après son usage, le pêcheur ne doit pas consommer les têtes ni les queues des poissons, car cela rend le remède inutile. Le pêcheur ne doit pas non plus garder la foëne sur laquelle il a appliqué des remèdes à l'intérieur de la maison, mais la laisser dehors, au port. Si jamais il apporte cette foëne chez lui, elle aura sur les habitants de la maison le même effet que celui provoqué chez les poissons : ils deviendront somnolents, étourdis et mous, car le remède rend les poissons dociles (« mansos ») et incapables de bouger pour s'enfuir.

Plusieurs mythes racontent l'usage de remèdes de séduction – les « puçangas » ou *moonótsi* – par des personnes-animaux dans les temps primordiaux. Un exemple est un mythe mettant en opposition le tinamou (« inambu » ou *máami*) et l'opossum (« mucura » ou *walúitshi*)<sup>69</sup> : tandis que le premier est associé à l'embellissement des femmes, le second est considéré comme moche et doit se servir du pouvoir d'attraction du premier pour attirer une belle femme vers sa maison. Une version de ce mythe, que je présente ensuite, m'a été racontée par Armando, du clan Hohodene, village de Santa

---

<sup>68</sup> Selon Joaquim, clan Awadzoro, village de São José (moyen Içana), le *tsiriphoi* et le *kadáapo* (voir *supra*) utilisés dans la fabrication de fouets rituels et de cannes à pêche proviennent des barbes de Kowai.

<sup>69</sup> *Walúitshi* est un mammifère de la famille des Didelphidés (*Didelphis sp.*), aussi connu comme « gambá » ou « mucura » (en portugais) et opossum ou sarigue (en français).

Marta (moyen Içana). D'autres versions plus ou moins similaires ont été publiées par Rojas (1997 : 187-195)<sup>70</sup> et Wright (1999a : 122-123)<sup>71</sup>.

Le récit recueilli par Rojas présente Munutsi (*sic*) [Móonotsi] comme le « dieu de la beauté » et le père de Pumeniru (*sic*) [Pomeniro], la « femme parfumée ». Il organise une fête de danse (*podáali*) à laquelle il n'invite que des oiseaux et des animaux considérés comme beaux. Son but était de leur montrer sa fille, qui est également très belle. Armando cite les oiseaux *hipírali*, *katawáko* et *makáma*<sup>72</sup> comme faisant partie du groupe des hommes beaux invités à la fête. Dans la version de Rojas, le tinamou et l'opossum – ce dernier décrit comme un homme jeune, mais très moche – ne sont pas invités à la fête, alors que dans la version d'Armando, ils participent aux danses avec les autres invités.

Selon la version d'Armando le travail du tinamou pendant la fête consistait à embellir les femmes : peindre leurs sourcils et leurs lèvres, les coiffer et leur mettre des boucles d'oreille. C'est pourquoi la plus jolie fille allait souvent le voir dans sa « maloca ». L'opossum, envieux du tinamou et désirant cette belle jeune femme, décide alors de la séduire en trompant le tinamou. Alors que ce dernier indiquait la direction de sa maison à la femme en déposant de belles plumes d'aras bleus sur le chemin, l'opossum avait des plumes de perroquet et de *dáalia*<sup>73</sup> qui étaient des oiseaux ordinaires. Afin de leurrer la femme, il prend des plumes d'ara du tinamou et les met sur le chemin qui mène à sa maison.

En arrivant à la maison de l'opossum, la femme sent une odeur très désagréable d'urine et de fèces, mais elle voit qu'il possède de beaux instruments de musique : deux paires de *talewa*<sup>74</sup>, deux paires de *tsikóta*<sup>75</sup> et un *wáalo*<sup>76</sup>. Elle n'aime pas l'opossum ni sa maison sale et malodorante et ne

---

<sup>70</sup> Dans la version publiée par Rojas (1997), recueillie chez les Koripako [narrateur inconnu], le tinamou est en fait Ñapirikoli transformé qui participe à la fête des animaux lors de laquelle il séduit la fille de Móonotsi.

<sup>71</sup> Dans la version publiée par Wright (1999a) – racontée par José Marcelino Cornélio (clan Hohodene, village d'Uapuí Cachoeira) – le tinamou est identifié comme le détenteur des incantations de séduction utilisées par les personnages du mythe : un petit poisson qui vit au fond de la rivière, appelé *kaalípa* [non identifié], dont la tête est trop grosse, et un poisson *dalithiro* (ou « dagurú ») [non identifié], tous deux décrits comme de jeunes hommes très laids. Après avoir récité pour eux-mêmes les incantations en soufflant du tabac, ils deviennent attirants et les deux jolies filles qui ne voulaient danser avec personne décident de danser avec eux et rendent envieux tous les beaux jeunes hommes de la fête.

<sup>72</sup> *Makáma*, « galo-da-serra » ou coq-de-roche est un oiseau passériforme de la famille des Cotingidés (*Rupicola rupicola*).

<sup>73</sup> *Dáalia* ou « marianita » est un perroquet de la famille des Psittacidés.

<sup>74</sup> Selon Fontes (2019 : 199), *talewa* une flûte très utilisée par les Tukano du Kaiary (Waupés), aussi connue comme « membí ».

<sup>75</sup> Selon Ramirez (2001 : 298), *tsikóta* est une flûte de taille moyenne fabriquée à partir de « jupati » (*Iriartella setigera*) et constituée de deux tubes.

<sup>76</sup> Selon Ramirez (2001 : 317), *wáalo* est une petite flûte faite d'os de cerf.

veut pas rester avec lui, mais il l'attrape et la viole. Un peu avant que l'opossum n'éjacule la femme réussit à s'échapper et part en courant. Elle marche sur les plumes de perroquet et de *dáalia* de l'opossum qui se collent à son corps. Elle va ensuite dans la maison du tinamou où les jeunes hommes embellissaient les jeunes filles en leur peignant les sourcils et les lèvres et en leur fabriquant des boucles d'oreilles et des ornements de plumes.

Lorsqu'il voit la femme, le tinamou reconnaît les plumes de perroquet et de *dáalia* qui appartiennent à l'opossum. Il comprend qu'elle était avec lui et lui dit : « Je ne t'aime plus ! Tu es sale, tu sens mauvais et tu as fait du sexe avec un homme moche ! ». La femme sentait en effet très mauvais à cause du contact physique avec l'opossum. Armando explique que les plumes de l'opossum sont devenues des remèdes utilisés de nos jours pour détruire les relations de couple, alors que les plumes du tinamou sont devenues leurs antidotes.

Le tinamou va donc chercher des remèdes et pose une plume d'ara sur la poitrine de la femme, devenant ainsi très attirant pour elle. Puis il lui demande de partir en lui disant qu'il ne la voulait plus. Elle part mais elle revient ensuite vers lui et ils ont des rapports sexuels. La plume tombe dans la maison, se plante dans le sol et commence à pourrir « comme des morceaux de viande de gibier tombant par terre qui pourrissent et ne laissent que les os » (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015). Le tinamou prend les restes des plumes, les jette près de sa maison et elles deviennent des remèdes – c'est, selon le narrateur, sa façon de les cultiver. L'opossum, de son côté, prend les autres plumes, les jette elles aussi et elles se transforment en feuilles de *koyáphe*<sup>77</sup> et de *yáawa* [non identifiée], des plantes d'arbustes non cultivées qui poussent dans les « capoeiras » (anciens jardins abandonnés).

La femme continue d'avoir des rapports sexuels avec le tinamou et à un moment donné le laisse éjaculer. À ce moment-là ils ferment les yeux et se tiennent les mains. Lorsqu'ils rouvrent les yeux la « maloca » où ils se trouvaient devient une montagne. Puis ils se transforment en pierre, leur image étant toujours visible pour les personnes qui se rendent à cet endroit. Sur cette montagne, appelée Maimaatsi, on trouve tous les types de plantes pour préparer les remèdes. Selon Armando, Ñapirikoli voulait laisser aux futures générations tous les remèdes, qu'ils soient destinés à l'attraction de poissons, de gibier ou de femmes – le narrateur indique même un remède pour faire gonfler la pâte à manioc lors de la préparation des galettes. Les remèdes se répandent partout dans le monde grâce à la force du vent qui transporte des résidus des plumes pourries dans des endroits très éloignés. Le narrateur termine en expliquant qu'aujourd'hui l'obtention et l'usage des remèdes de séduction doivent s'accompagner de restrictions alimentaires afin de les rendre efficaces.

---

<sup>77</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 191), *koyáphe* est un palmier [non identifié] dont les feuilles servaient autrefois à fabriquer un petit panier destiné à ranger les instruments du chaman. De nos jours, ces feuilles sont utilisées pour le tissage de tapis.

C'est ainsi que commence l'histoire des « puçangas », mais elles ont [exigent] des diètes : si on mange de la nourriture rôtie quand on cherche des « puçangas » elles ne marchent plus. Mais si on respecte toute la procédure, quand on prend la femme et qu'elle commence à manger du piment, alors le remède peut fonctionner. La femme va même aller te chercher. C'est ainsi qu'agit la « puçanga ». Mais si on mange du piment avant de chercher cette « puçanga » elle n'a plus d'effet positif. C'est la même chose si la personne mange beaucoup, sans arrêt [si elle ne jeûne pas]. Je te laisse donc ma pensée pour que tous mes parents connaissent l'origine des « puçangas » ; je la laisse à la future génération pour qu'ils puissent comprendre comment c'était avant. C'est ainsi que cela a commencé (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

On constate donc que tout comme dans la préparation d'instruments de chasse et de pêche l'obtention et la préparation du « timbó » et des remèdes d'attraction exigent des restrictions alimentaires et sexuelles. Ces instruments et ces substances sont préparés à partir de plantes laissées aux humains qui à l'origine sont des parties du corps ou d'ornements de leurs maîtres racontées par des mythes qui expliquent aussi leur puissance, leur danger et leurs conditions d'obtention et d'usage. Leurs actions et leur efficacité prennent en compte les points de vue des poissons et des animaux qu'on souhaite capturer de façon à les leurrer et à les séduire, et impliquent une connexion entre l'objet ou la substance préparés et le corps de la personne qui les obtient, les fabrique et les utilise.

### **La « piracema » comme le *podáali* des poissons**

De nombreux récits décrivent des changements non contrôlés de perspective déclenchés par la présence de groupes d'hommes sur des montagnes « sacrées » à la recherche de remèdes d'attraction. Rappelons que chez les Baniwa on observe deux formes possibles de changement de perspective lors desquels des humains peuvent avoir accès aux mondes des animaux : une première forme contrôlée par le chaman à partir de substances hallucinogènes ; et une deuxième forme non contrôlée où des personnes ordinaires sont emmenées par des *yóopinai* dans leur monde-perspective après un contact avec des endroits sacrés ou la désobéissance à des interdictions alimentaires, sexuelles et comportementales.

Outre les récits de voyages chamaniques ces histoires de changements de perspective sur des montagnes « sacrées » lors de l'obtention de remèdes permettent aux humains d'accumuler des informations sur les mondes-perspectives des animaux. Leur séquence narrative est toujours similaire : un des membres du groupe, pour des raisons diverses, se retrouve enfermé dans la montagne qui se transforme devant ses yeux en une « maloca ». Il change de perspective et commence à voir les poissons et d'autres animaux comme des humains qui participent à des fêtes *podáali*. Du point de vue des humains le *podáali* des gens-poissons est connu comme le phénomène



de la « piracema ». À la fin du récit l'homme revient dans le monde des humains, attrapé par un piège, et il raconte à ses proches ce qu'il a appris sur le monde et les fêtes des poissons.

Au début de ce chapitre nous avons vu que les « piracemas » (*neñakawa* ou *-iña*) sont des moments de rassemblement de certaines espèces de poissons à des endroits spécifiques au début de la saison des pluies entre mars et mai. Lorsque le niveau des eaux commence à monter les hommes posent des pièges à poissons comme le « cacuri » et le « matapi » pour attraper les poissons qui se déplacent pour la reproduction. Les pièges sont posés dans des endroits connus des pêcheurs, pratiquement les mêmes tous les ans. Dans la région du moyen Içana, par exemple, un des endroits de « piracema » du poisson *dóome* est l'« igarapé Pirandira » (Weemaliko) situé à une demi-heure en pirogue motorisée (« rabeta ») en amont du village de Santa Marta. L'« igarapé Irapixuna » (Kadaali), en aval du village, est un endroit de « piracema » des poissons « araripirá ». Dans le haut Içana et l'Aiari il y a des « piracemas » de poissons « aracu ».

Les pêcheurs savent qu'il y aura une « piracema » quand, pendant la période attendue il commence à pleuvoir la nuit et que la pluie continue jusqu'au matin, car on dit que les poissons ne se rassemblent que quand le niveau de la rivière commence à monter rapidement et que les courants deviennent plus forts. Toutefois, il y a des années au cours desquelles le niveau des eaux monte trop vite avant la période des « piracemas » et les poissons ne se rassemblent pas à l'endroit prévu. C'était le cas en 2015, année où les hommes des villages du moyen Içana sont tous sortis quelques jours avant la Fête de l'Indien<sup>78</sup> (« Dia do Índio », en portugais) le 19 avril pour attendre sans succès les pluies de la « piracema ». L'année précédente une « piracema » de poissons « aracu » avait eu lieu quelques jours avant la fête et pour cette raison la nourriture avait été très abondante. En 2015, en revanche, les organisateurs de la fête commençaient déjà à s'excuser auprès des invités en expliquant que les poissons seraient probablement moins abondants faute de « piracema » au moment prévu.

Les Baniwa décrivent le phénomène de la « piracema » comme une fête *podáli* organisée par les poissons, lors de laquelle ils boivent de la bière de manioc, dansent et jouent différents types de flûtes, exactement comme dans les *podáli* des humains. Ces fêtes ne sont pas spécifiques aux humains et aux poissons, étant réalisées aussi par d'autres animaux comme les grenouilles, des oiseaux et des animaux terrestres. Selon Damázio (clan Payowalieni), du village de Coraci (haut Içana), pendant les « piracemas » les pêcheurs entendent le son de flûtes *mainia* jouées par des poissons ivres qui n'ont plus peur de sortir à la surface de l'eau. Armando (clan Hohodene), du village de Santa Marta (moyen Içana), explique que la bière de manioc des poissons, consommée pendant leurs fêtes, est préparée à partir du jus de l'hévéa (« seringa ») et d'autres fruits sylvestres

---

<sup>78</sup> Au Brésil on commémore la Fête des Indiens le 19 avril depuis le décret-loi n° 5.540 de 1943 promulgué par le président Getúlio Vargas. La date choisie est celle du premier Congrès Interaméricain des Indiens qui s'est tenu au Mexique en 1940. Ce jour-là plusieurs événements sont consacrés à la promotion de la culture indigène. Dans les villages Baniwa des réunions politiques et des fêtes sont organisées, marquées par des jeux sportifs et la consommation de boissons fermentées.



qu'ils voient comme des maniocs. Selon lui, les poissons jouent des flûtes décorées avec des plumes blanches de hérons qui peuvent être vues et entendues par les pêcheurs qui s'approchent des endroits de « piracema ».

Selon Alberto Lourenço (clan Awadzoro), village de Jandú Cachoeira (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 121), pendant la « piracema » les poissons se dirigent vers l'endroit où le monde finit et où l'eau fait une courbe, appelé *éeno itanhidalhe*. À cet endroit se trouve le « coin de l'univers », *éeno ikoroapirikolhe*, où habite la « tante » des poissons, Omáwali katsíkolenawaro, qui porte ce nom à cause de ses cheveux abondants. Selon ce récit il s'agit d'un anaconda qui a eu des enfants avec ses propres fils et qui les appelaient « petits-neveux ». Sur le trajet les poissons s'arrêtent à différents endroits pour faire la « piracema » : à chaque arrêt, ils dansent le *dóome* (d'après le nom de ce poisson), chorégraphie que les humains ont apprise en observant les poissons. Pendant leurs fêtes, les poissons retrouvent des gendres, des oncles, des cousins et des beaux-frères, et tous apportent des aliments : des termites, des « saúvas » et d'autres espèces de fourmis pour les offrir à leurs parents et faire plaisir à leur tante.

Ñapirikoli détermine les modes de vie et de reproduction de chaque type de poissons ainsi que leurs instruments de musique, comment les jouer et danser, ainsi que les types d'aliments qu'ils doivent apporter lors des fêtes. L'instrument de musique du poisson « tucunaré » est par exemple la flûte appelée *maawáako* – les dessins gravés sur cet instrument, joué également par les humains, représentent les peintures corporelles de cette espèce de poisson. En ce qui concerne les aliments, les poissons gras (« aracu », *dóome*, « pacu » et « araripirá ») apportent des fruits d'arbres qui tombent dans l'eau afin de les offrir à leurs parents, car ce sont leurs aliments. Alberto identifie les poissons *wiirídzo* [non identifiés] – c'est également le nom d'une flûte – et *dzáama*<sup>79</sup> comme les chefs des poissons voyageurs. Ils sont responsables de l'organisation de grands groupes qui s'arrêtent dans les lacs qu'ils voient comme des villages pour organiser leurs fêtes (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 126-127).

Les humains ont pu connaître des détails sur les *podáali* des poissons grâce aux récits qui décrivent des épisodes de changement de perspective de personnes humaines qui, par hasard ou parce qu'elles sont invitées, participent aux fêtes des poissons. Deux types de situations figurent dans les récits : un changement de perspective lors d'une expédition pour l'obtention de remèdes sur une montagne sacrée ou une invitation directe des gens-poissons à la fête de la « piracema ». Dans le premier cas l'homme enfermé dans la montagne la voit involontairement comme une « maloca » ;

---

<sup>79</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 71), *dzáama* est la désignation commune donnée aux poissons téléostéens siluriformes de la famille des Loricaridés. Dans le rio Içana on trouve, entre autres, des *Loricariichthys sp.*, des *Pterygoplichthys gibbiceps* et des *Pseudancistrus barbatus*. Ils sont connus comme « bodós » ou « cascudos » et se caractérisent par leur corps couvert de plaques osseuses et leur grosse tête. Ils habitent des endroits rocaillieux où ils se nourrissent de détritus et d'algues. Leurs bouches arrondies fonctionnent comme des ventouses qui les accrochent aux roches pour qu'ils résistent aux courants.

dans le deuxième cas l'homme est invité par des gens-poissons qui se rendent à une fête, le changement de perspective se produisant après que la personne ait fermé et rouvert les yeux. D'après le récit d'Alberto Lourenço (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 129) le lien entre les deux types de situations repose sur le fait qu'à l'époque des ancêtres la participation des humains aux fêtes de « piracema » n'était pas rare – ces fêtes étant pour eux des occasions propices pour l'obtention de remèdes d'attraction de poissons.

Un récit sur l'accès d'un homme aux fêtes *podáali* des poissons et des animaux m'a été raconté sur le terrain par Valentim, du clan Hohodene, village de Santa Rosa (moyen Içana). Selon lui, il y longtemps les poissons faisaient déjà la « piracema » quand le niveau de la rivière commençait à monter. Un jour, un homme cherchait des bâtons en bois pour fabriquer la structure d'un filet afin de capturer des poissons pendant la « piracema ». Une personne arrive devant lui et le salue – c'était en fait une personne-« aracu » qui se rendait à l'endroit où avait lieu la fête des poissons. L'homme-poisson lui pose quelques questions puis l'invite à la fête. Le pêcheur accepte l'invitation et l'accompagne à l'endroit où les poissons se réunissaient. Lorsqu'ils arrivent l'homme-poisson lui demande de se couvrir les yeux ; quand il les rouvre il voit le monde des poissons et de nombreuses personnes qui attendent le début de la fête.

Dans l'après-midi la fête des poissons commence : ils boivent et dansent au son des flûtes « japurutu » jouées par des hommes. Pendant la danse l'homme fait la paire avec la personne-« aracu » qui l'avait invité et ils dansent en tournant et en changeant de direction<sup>80</sup>. Tous les types d'oiseaux participent également à la fête des poissons – parmi eux de beaux oiseaux comme le *katawáko* et l'*hipírali*, et aussi un paresseux et un *kaalípa*. Le paresseux et le *kaalípa* jouent des flûtes « japurutu » dans le courant d'une chute d'eau et les beaux oiseaux dansent, mais les femmes ne se lèvent pas pour danser avec eux – ce qui se produit également chez les femmes humaines, explique le narrateur, pour lesquelles les hommes beaux ne sont pas nécessairement attirants.

À certains moments l'homme invité ne souffle pas assez fort dans sa flûte et laisse entrer de l'eau dans l'instrument, ce qui crée un son étrange qui attire l'attention des gens. Un gros poisson « traíra », en entendant ce son étrange, se méfie en disant : « Mettez-vous en file, je sais qu'il y a une personne [humaine] parmi vous, et je vais la manger ! ». Il fait déjà nuit et le « traíra » inspecte chaque invité à l'aide d'une torche en bois « tururi »<sup>81</sup>. Le corps de l'homme était peint avec les beaux motifs des poissons « aracus » et, ainsi, son apparence n'était pas distinguable des autres poissons. L'homme-« aracu », pour l'aider, dit au chef « traíra » : « Nous sommes juste ivres, il n'y a

---

<sup>80</sup> Une des danses exécutée lors des rituels *podáali* chez les humains fait référence aux mouvements des poissons « aracus » pendant leur « piracema ».

<sup>81</sup> « Tururi » ou *kóodama* est un arbre de la famille des Sterculiacées (*Sterculia sp.*) dont le latex sert à recouvrir le sol et dont le liber composé de fibres entrelacées servait à fabriquer des vêtements.

personne ici », et le « traíra » part. Dans ce changement de perspective, donc, ce n'est pas l'apparence physique, mais le comportement de l'homme, à travers sa façon particulière de jouer l'instrument qui faillit démasquer son origine étrangère.

Pendant la fête, les gens-poissons étaient capables d'entendre les pêcheurs qui venaient de tous les côtés afin de les flécher. Le compagnon de l'homme le prévient : « Viens un peu plus par-là, mon ami, car ils essaient de nous flécher ». Ils sentent également que les entrées des pièges attrapent leurs ornements de plumes. Valentim explique que les « cacuris » des pêcheurs n'attrapent pas des gens-poissons, mais des plumes de héron de leurs ornements, appelés « acangataras »<sup>82</sup>, que nous voyons comme des poissons. Après cette journée, la fête finit et l'homme-« aracu » laisse l'humain revenir à son monde, car il savait que sa mère le cherchait et pleurerait beaucoup à cause de son absence. Ils lavent ensemble leurs peintures corporelles faites de « jenipapo »<sup>83</sup>, qui ne s'effacent pas complètement. Ensuite, ils se saluent et le poisson lui promet de revenir le voir. L'homme ferme les yeux et se retrouve chez lui. Sa mère, très préoccupée, veut savoir où il était, mais il ne dit rien, car le poisson lui a demandé de garder sa visite secrète, sous la peine de l'enlever définitivement du monde des humains.

On trouve dans la littérature sur les Baniwa et Koripako des versions similaires de ce récit, publiées par Raffo (2003), Garnelo *et al.* (2005) et Hill (2009a). Dans la publication organisée par Garnelo, on trouve six récits sur la participation de personnes humaines aux fêtes de « piracema » des poissons : deux d'entre eux décrivent l'enfermement des hommes dans des montagnes sacrées pendant la recherche de remèdes d'attraction<sup>84</sup> ; deux autres décrivent des rencontres entre des hommes et des gens-poissons qui leur apparaissent sous forme humaine lorsqu'ils ont des activités de pêche à la période de « piracema »<sup>85</sup> ; enfin deux autres récits associent le changement de perspective

---

<sup>82</sup> « Acangataras » ou *paramalíta* est un ornement de plumes porté sur la tête.

<sup>83</sup> « Jenipapo » ou *dána* est un arbre de la famille des Rubiacées (*Genipa americana*) utilisé pour produire un pigment noir utilisé pour la peinture corporelle.

<sup>84</sup> Il s'agit des récits « História de piracema (outra versão) » raconté par Valentim Paiva (clan Liedawiene, village de Juivitera) (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 132-134), et « Origem de *kákoli* » raconté par Marcelino Cândido Lino (clan Walipere-dakenai, village de Tamanduá) (*ibid.* : 151-152). Le premier récit se passe dans la montagne appelée Kodamana située à la source du Rio Aiari, à l'intérieur de laquelle un homme de l'ethnie Cubeo est enfermé et retrouve des membres décédés de sa famille (sa mère ainsi que des grands-parents). Il participe à une fête avec eux et observe que les plumes de leurs ornements sont prises dans des pièges et vues comme des poissons par les pêcheurs. La montagne du second récit n'est pas identifiée, mais le narrateur explique que les poissons capturés par des pièges comme le « cacuri » (ou *kákoli*) sont en fait les plumes des ornements des gens-poissons.

<sup>85</sup> Il s'agit des récits « Origem de flautas e danças de piracema » raconté par Alberto Antônio Lourenço (clan Awadzoro, village de Jandu Cachoeira) (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 126-129), et « Piracema » raconté par Mário Braga (clan Hohodene, village de Pupunha-Rupitá) (*ibid.* : 135-137).

à des rêves : dans le premier un vieux chaman s'endort et participe en rêve à la fête des poissons<sup>86</sup>, alors que dans le second l'homme rencontre les gens-poissons après avoir fait des rêves érotiques<sup>87</sup>.

Dans la version publiée par Raffo (2003)<sup>88</sup>, un homme est enfermé à l'intérieur d'une montagne sacrée et participe à la préparation d'une fête *podáali* réalisée par des gens-poissons. Dans la version publiée par Hill (2009a)<sup>89</sup>, l'homme rencontre les gens-poissons pendant qu'il capture des fourmis à la saison des pluies. Cette version, très proche de celle que j'ai enregistrée sur le terrain, cite également l'épisode de l'eau entrant dans la flûte jouée par l'homme, situation dans laquelle il se fait presque démasquer par le chef des poissons soupçonnant la présence d'une « personne vivante » – c'est-à-dire, appartenant au monde des humains. À la fin du récit, l'homme réussit à rentrer dans sa famille, mais fini par rompre le secret exigé par les gens-poissons. Comme punition, il est mordu par un serpent et meurt. On voit ici une structure récurrente des récits sur l'enlèvement d'âmes humaines par les *yóopinai* après la violation d'un secret (voir un autre exemple dans le Chapitre 4).

Les poissons capturés par les pièges ou les hameçons des pêcheurs lors des « piracemas » sont décrits dans pratiquement tous ces récits comme étant des plumes des ornements des gens-poissons ou alors des morceaux de bois attachés aux hameçons des pêcheurs par des femmes-poissons, dans un acte de moquerie de leur part. Dans ce dernier cas, le type de bois utilisé est le « molongó », que les pêcheurs voient comme des poissons « surubins ». Wright (1998 : 145) explique le lien entre poissons et bois comme deux formes différentes d'existence des gens-poissons<sup>90</sup>, interprétation en accord avec d'autres récits mythiques dans lesquels les premiers poissons ont été fabriqués par Ñapirikoli et/ou l'anaconda Omáwali à partir de morceaux de bois. Nous avons également vu que les anacondas aquatiques, mères des poissons, peuvent apparaître aux humains sous la forme de troncs

---

<sup>86</sup> Récit intitulé « História de piracema » raconté par Valentim Paiva (clan Liedawiene, village de Juivitera) (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 130-131). Le chaman est identifié par le nom de Kolipia, un membre du clan Liedawiene qui habite dans un endroit proche de la source du Rio Aiari en amont du village de Jurupari-Cachoeira. Dans ce récit ce sont des gens-poissons et non les plumes de leurs ornements qui sont capturés par les pièges des pêcheurs.

<sup>87</sup> Récit intitulé « Piracema (outra versão) » raconté par Lúcio Paiva (clan Dzawinai, village d'Arapasso) (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 138).

<sup>88</sup> Récit intitulé « Katiwalikuda » (Raffo, 2003 : 109-111) raconté par Mario Garrido (Rio Inírida) [clan non identifié]. Le récit se passe dans la montagne appelée Katiwalikuda, en amont du village d'Uapuí au Rio Aiari, que le narrateur décrit comme une « maison de poissons ». L'homme, enfermé dans la montagne, participe aux préparatifs d'un *podáali* des poissons en les aidant à fabriquer des flûtes et des ornements de plumes. Pendant la fête, il s'aperçoit que ces plumes sont aspirées par les « cacuris » et les pêcheurs les voient comme des poissons.

<sup>89</sup> Récit intitulé « The Origin of Bocachico-Fish Dances » [narrateur non identifié] (Hill, 2009a : 85-87).

<sup>90</sup> Selon Wright : « Des multitudes d'entre eux [de poissons] remontent la rivière en nageant, et pour quelqu'un qui les regarde leurs mouvements semblent 'fous', enivrés de 'caxiri' (bière de manioc) qu'ils boivent. À ces moments-là les humains s'assoient et regardent leurs pièges ou lancent leurs lignes. Pendant ce temps les gens-poissons surveillent les humains, et lorsqu'un hameçon arrive on dit qu'ils accrochent des morceaux de leur bois de chauffage sur les hameçons. Au fur et à mesure que l'homme les tirent, le bois de chauffage se transforme en poisson pour l'homme ou, comme on dit, en *kuphe ipadama newiki ihriun*. (...) Le bois, qui fait partie de l'« autre » existence des gens-poissons, se transforme en 'corps' de poisson, l'« ombre » de ce qu'il était autrefois » (Wright, 1998 : 145).

d'arbres (cf. Chapitre 2) et donc que cette matière peut donc être une forme alternative d'existence des poissons.

Les plumes de différents oiseaux, utilisées dans la confection d'ornements de tête et appelés « acangataras » sont également vues comme des poissons dans le monde des humains. Dans certains récits, les pièges déposés près des endroits de fête des poissons ont la capacité d'aspirer les plumes de leurs ornements vers leur intérieur, alors que dans d'autres récits ce sont les propres gens-poissons qui y jettent des plumes. Dans tous les cas, ces plumes d'oiseaux sont vues par les humains comme des poissons attrapés par les « matapis » et « cacuris ». Un récit publié par Raffo (2003 : 110-111) est très explicite là-dessus, puisque le narrateur cite les correspondances entre des différents types de plumes et les différentes espèces de poissons<sup>91</sup>. Il affirme ainsi que nous ne mangeons pas de vrais poissons capturés lors de « piracemas », car, si c'était le cas, ils nous tueraient en échange.

Le mouvement des poissons tel qu'il est perçu à la surface de l'eau par les pêcheurs est décrit par un récit<sup>92</sup> comme le mouvement des ornements de plumes appelés *maliphe*, attachés aux instruments musicaux des poissons « aracus ». Les pêcheurs profitent de ce moment pour les repérer et les flécher, mais les « aracus » danseurs sont parfois avertis de la présence des humains et font attention à ne pas être vus.

Les poissons sont comme nous. Ils ont des périodes de fêtes que les Blancs appellent « piracema ». Ils s'organisent et choisissent un jour pour voyager depuis l'embouchure de la rivière jusqu'à l'endroit de la fête qui est l'endroit de la « piracema ». Ils passent par tous les endroits où vivent leurs parents en les invitant à la grande fête. Pendant le trajet ils portent des instruments comme le « japurutu » et le *kolirína*<sup>93</sup>. Lorsqu'ils arrivent à l'endroit de la « piracema » ils s'organisent en files avant de danser. Pour nous, ils apparaissent comme des poissons, mais ce sont des personnes comme nous. Ensuite ils commencent à danser en faisant un cercle autour de la maison. Tout au long de la danse ils lèvent leurs instruments sur lesquels il y a un ornement appelé *maliphe* – quand on le lève il se balance et ce mouvement rend les poissons visibles à la surface de l'eau, ce qui permet leur repérage par les pêcheurs qui souhaitent les flécher. Les danseurs sont invités à faire attention d'éviter que les ornements ne sortent à la surface car ils peuvent être fléchés par les personnes. Quand on va pêcher et que

---

<sup>91</sup> Selon Raffo : « Chaque plume est une sorte de poisson, de chaume de poisson. Cette plume d'ara rouge (« guacamaya colorada ») est un poisson rouge ; cette plume de héron blanc est un poisson « pajarita » ; la plume de perroquet est un poisson « pámpano ». Tous, tous, tous, tous les poissons sont une sorte de plume. La plume du canard à aiguille (« pato agujón ») est le poisson aiguille (« agujón ») ; la plume ronde comme ça est la « curbinata » ; la longue plume de la queue du « paujil » est le poisson « wuarakú ». Pour cette raison les couronnes de plumes sont toujours portées dans le « dabukuri » [*podáali*]. La plume de « gallineta » est le petit poisson-chat (« bagre ») ; la plume de « coro coro » est le poisson « matavaro ». Chaque petite plume qui est mélangée dans la queue qui pend des couronnes est une toute petite sardine nouvelle-née qui peut être noire, blanche, verte, à tâches, rouge, jaune, couleur café, bleue, de toutes les couleurs (Raffo, 2003 :110-111).

<sup>92</sup> Récit appelé « *Taali e doome* » raconté par Alberto Antônio Lourenço, clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira (apud Garnelo et al. 2005 : 94-97).

<sup>93</sup> *Kolirína* est un type de trompette longue faite de bois « paxiúba ». Pour une description détaillée de cet instrument de musique joué et échangé lors des *podáali*, voir Hill (2009b, 2011b, 2013, 2019).

l'on ne voit pas de poissons, on dit que le *maliphe* ne sort pas ; c'est le signe que les poissons ont été avertis et font attention (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 94).

Le même récit montre que les poissons peuvent aider leurs compagnons à sortir des pièges lorsqu'ils sont capturés : ils essaient de leurrer les hommes en attachant à leurs hameçons et en jetant dans leurs pièges des plumes ou du bois pour ne pas être capturés. Néanmoins cette possibilité de capture existe tout de même et fait l'objet de vengeance que les humains perçoivent comme des maladies. Dans le récit, une personne-poisson attrapée dans un *kamína* est sauvée par un ami qui dépose dans le piège une plume qui se transforme en œufs de mouche. Le pêcheur revient à la fin de la journée vérifier le *kamína*, et en voyant les mouches il pense que le poisson est mort. Il le rejette dans la rivière et le poisson, encore vivant, se sauve.

Un des poissons a vu à l'intérieur d'un *kamína* un piège à poissons, un aliment (des œufs de la guêpe « caba ») qu'ils appréciaient beaucoup, mais cet aliment avait été laissé là par une personne [humaine]. Quand le poisson est entré dans le *kamína* en faisant attention afin de prendre l'aliment, il a été capturé et il est resté suspendu à la surface de l'eau. Là, il est resté mort [inconscient]. Ses compagnons lui ont dit : « Nous ne pouvons rien faire ; maintenant nous devons partir ». En partant un des amis du poisson décédé a jeté une plume (*malii*) sur les œufs de guêpe en les transformant en œufs de mouche (*doólo*) afin d'éviter que d'autres compagnons soient attirés vers les pièges et meurent. À la fin de la journée, quand le propriétaire du *kamína* est venu regarder son piège, il a vu un poisson mort à l'intérieur, couvert de vers de mouches. Il l'a pris et l'a jeté dans l'eau – c'est ainsi que ses amis l'ont sauvé. Quand il est arrivé auprès de ses amis ils lui ont enlevé toutes les saletés, c'est-à-dire les vers de mouches qui couvraient son corps. C'est ce que les vieux racontent sur la « piracema » de cette espèce de poisson [l'« aracu »] (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 96-97).

Les récits publiés par Garnelo *et al.* (2005) décrivent en détail les comportements alimentaires et reproducteurs de différentes espèces de poissons ainsi que leurs instruments et leurs peintures corporelles pendant les fêtes – ces comportements les rapprochent plus ou moins des comportements humains tels que les conçoivent les Baniwa et les Koripako. Ces récits montrent par exemple que les poissons « tucunaré » et « acará » ne se déplacent pas pour la « piracema » et préfèrent organiser des fêtes autour de leurs propres maisons. Pendant ces fêtes les diverses espèces d'« acarás » jouent différents instruments musicaux, et lorsque les humains font de la pêche à la nivrée leurs chamans traitent les poissons malades comme s'ils avaient été empoisonnés. Les poissons « jacundás », eux, sont des guerriers et n'organisent pas de fête alors que les « traíras » préfèrent jouer de la flûte à l'intérieur de leurs maisons que les humains voient comme des fougères aquatiques.



Les « tucunarés » ne font pas de « piracema » mais ils font la fête dans leurs maisons situées dans les lacs. (...) Les « tucunaré-açu », *héemali*<sup>94</sup> (mâles et femelles) font la fête dans leur maison et dansent seuls autour d'elle. Ils s'occupent eux-mêmes de leurs œufs jusqu'à l'éclosion. Pour le « tucunaré », *dzáapa*, c'est la même chose. Il n'y a que le mari et la femme qui dansent dans leur maison. Chez leurs beaux-enfants (« enteados »), les petits « tucunarés » *dzóodz*, c'est la même chose. Après l'éclosion ils emmènent eux-mêmes leurs enfants à la recherche d'aliments – c'est pour cela que l'on voit le « tucunaré-açu » au milieu du lac avec ses nombreux enfants : il cherche des aliments pour les petits. Quand ils atteindront une taille plus grande ils chercheront tout seuls leurs aliments et ainsi se sépareront de leurs parents (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 106).

Quand les « acarás » frayent leur quantité dépendra de l'endroit : par exemple, s'ils sont dans un grand lac ils seront nombreux [à pondre des œufs] ; plus le lac est grand, plus grande sera la quantité d'« acarás » frayant à cet endroit. Cette espèce n'a pas de bonne saison pour frayer, ils le font presque tout le temps, que ce soit à la saison de crue ou à la saison sèche – pour cette raison ils font leurs fêtes à l'endroit où ils habitent. Si quelqu'un de la famille des poissons tombe malade, ils appellent le *maarhawíto* [un type d'« acará » très petit] car c'est lui qui s'occupe des enfants des « acarás » quand ils sont malades, c'est comme s'il était notre chaman. Ils se considèrent comme nos égaux ; quand ce chaman (*maarhawíto*) diagnostique la maladie de l'enfant, il dit au père qu'il s'agit d'un poison, mais en fait le malade a été contaminé avec du « timbó » (« tinguijado ») [lors d'une pêche à la nivrée] par des humains (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 107).

Dans la fête le poisson « traíra », allongé, jouait des instruments et ne dansait pas ; c'est pour cela qu'à la saison de la reproduction on trouve le poisson « traíra » allongé à l'intérieur de sa maison qui est la fougère aquatique (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 128).

Les « jacundás » ne font pas de fête. Au temps de nos ancêtres ils étaient des guerriers ; là où ils trouvaient des ennemis ils les tuaient. Pour cette raison ce poisson mange d'autres petits poissons ; il est en colère contre leurs camarades. Les petits poissons à écailles comme le « jacundá » et le « tucunaré » ont des vêtements faits de lianes bien tissées comme une toile, c'est pour cela que leurs écailles sont petites (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 129).

Les récits citent également certaines espèces de poissons qui s'occupent des œufs et de la progéniture des autres poissons pendant et après les fêtes.

Pendant la fête, diverses espèces, appelées *dalitsiro* (espèce de « anojá » [*sic*]) [non identifié] et *matsaápi* (espèce de « mandi »<sup>95</sup>), s'occupent des œufs et de la progéniture des « aracus ». Après la fête ils réunissent les œufs qui étaient gardés à côté de la maison dans laquelle la fête a eu lieu. Pour nous, ils sont en train de manger les œufs, mais en fait ils s'occupent d'eux et

---

<sup>94</sup> *Héemali* ou « tucunaré-açu » est un poisson téléostéen percomorphe de la famille des Cichlidés (*Cichla sp.*).

<sup>95</sup> Selon Ramirez (2001 : 359), le nom « mandi » (en portugais) est commun à plusieurs poissons en langue baniwa comme les *dzáalio* (*Pimelodella sp.*) (petit), *matsaápi* (*Pimelodella sp.*) (adulte), *hemóki* (*Pimelodus ornatus*), *híni* (non identifié), *hipáitali* (*Myoglanis sp.*), *ketterédani* (*Pimelodus albofasciatus*) et *moolídaa* (*Paulicea sp.*) connus pour leurs aiguillons.



les gardent. À la fin tous se saluent et rangent leurs instruments (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 94).

Ce sont les *mháitaro* et l'*eerító*, deux types d'« acarás » très petits, qui s'occupent des œufs du « pacu ». Ils s'en occupent jusqu'à ce que les petits atteignent un âge suffisant pour se promener tout seuls. C'est la raison par laquelle l'*eerító* et le *mháitaro* se déplacent lentement : pour que les enfants des « pacus » puissent les accompagner dans la recherche d'aliments. Ensuite les poissons « acarás » rendent les enfants à leurs vrais parents (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 113).

À l'aube la fête des poissons est terminée et ils commencent à rentrer chez eux. Certains ont rendu leurs enfants au « daquiru »<sup>96</sup>, un poisson à dard. Il a la responsabilité d'élever les enfants de plusieurs types d'« aracu », *dóome*, *táli* et *dópali*, l'« araripirá ». Les « aracus » ont rendu leurs enfants et ont commencé à descendre en aval ; chacun s'arrête dans son village, c'est-à-dire dans son lac ou « igapó » (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 128).

Différentes espèces de poissons possèdent également des instruments de musique, des ornements et des peintures corporelles spécifiques :

Il y a trois types de « pacus » : le *káattama*, le *kerapókoli* et le *tsípa kantsa* ; ils font tous la fête à la saison de « piracema », ils dansent. Le corps du *káattama* mâle est bien plus sombre que celui des autres, car il se peint avec le fruit *dáana* (« jenipapo ») avant la fête afin d'être beau pour danser. Le corps du *kerapókoli* mâle est sombre, mais mélangé à du rouge, car il se peint avec le fruit *dáana* mélangé à du *kerawídzo*, le « carajiru ». Sa femelle se peint avec de la boue blanche pour danser avec son mari et pour cette raison son corps est blanc (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 112).

Quand ils [les poissons] sont arrivés à l'endroit de la fête, ils ont commencé à s'orner de la même façon que le faisaient nos vieux ancêtres [des humains] ; ils se sont peints avec du « jenipapo », ils ont mis des colliers et des « acangataras » et ils ont peint les instruments musicaux. L'« aracu » s'est peint avec de l'argile blanche et pour cette raison la poitrine et la bouche de ce poisson sont blancs (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 127).

Les « acarás » du lac font des fêtes à l'endroit même où ils habitent ; leur fête, c'est-à-dire la reproduction, se passe à l'endroit où ils vivent. Leur instrument musical est la noix de « uará ». *Ñapirikoli* leur a laissé ce petit instrument, car ces poissons sont petits – s'il leur avait donné une flûte longue, elle toucherait le sol et blesserait la bouche des danseurs. C'est pareil pour les « acarás bleus » : leur instrument de musique est fait du fruit de *déeri*<sup>97</sup>, un type de bananier trouvé dans la forêt. Pour cette raison, ces poissons sont bleus, c'est la couleur de leurs flûtes. Le poisson « bauari », qui dans notre langue s'appelle *mháitaro*, est un petit « acará » nageant presque à fleur d'eau. Pendant la fête, son instrument est une feuille d'arbre,

---

<sup>96</sup> *Aadzáka* est le nom d'un poisson téléostéen siluriforme de la famille des Doradidés (*Anadoras weddelli*), également connu comme « daquiru », « daqueiro », « rabeca » ou « bacu ». Il possède des plaques coupantes sur son corps. *Piirídza* est un autre type de « daquiru » (*Platydoros costatus*) qui possède une rangée de scies le long de sa ligne latérale ; on dit qu'il sent l'avocat, raison par laquelle son nom est l'homonyme de celui du fruit (Ramirez, 2001 : 33 ; 266).

<sup>97</sup> *Déeri*, « bananeira-brava » ou « sororoca » est un type de bananier sylvestre (*Phenakospermum guianense*).

que l'on appelle *mháitaro waronhépi*, c'est-à-dire, plante de « bauari ». La nageoire jaune en dessous de la queue de ce poisson est de la fibre de « buriti » (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 129).

En ce qui concerne les « pacus », les récits expliquent qu'ils se réunissent autour des arbres hévéa qu'ils voient comme une maison cérémonielle dans laquelle ils mangent du gibier boucané que les humains voient comme des fruits. Ils n'organisent plus la fête au même endroit s'ils identifient la présence de pêcheurs dont ils voient les flèches comme des serpents.

Quand ils arrivent à l'endroit de la danse c'est la saison des fruits de l'hévéa (« seringa »). Ils se réunissent et s'assoient autour de l'arbre pour attendre que les fruits éclatent et tombent dans l'eau et pour aller les manger. Pour nous, ils sont dans l'eau mais dans leur savoir ils mangent à l'intérieur d'une maison de fête. (...) Cet endroit est considéré comme leur maison. Là-bas ils se réunissent et gardent leurs aliments pour les manger après la saison des récoltes. À la fin de la journée, quand les fruits de l'hévéa attendent d'éclater et de tomber dans l'eau, ils rentrent chez eux et rendent l'aliment à leurs femmes. Les femmes distribuent les aliments à leurs mères et sœurs qui préparent de la nourriture. Au début de la soirée tous se réunissent pour manger. C'est un autre moment où les humains les pêchent ; c'est un bon moment pour les flécher. Le lendemain, quand ils reviennent chercher des aliments, ils ne retournent pas aux mêmes endroits que les jours précédents car ils y ont déjà détecté l'approche des ennemis qui sont les pêcheurs. (...) Ils sont comme nous ; c'est comme si on disait que dans un tel endroit il y a des serpents ; si on dit cela personne ne se rapprochera de cet endroit, car tout le monde sait que les serpents sont très dangereux. Pour les poissons la flèche est une espèce de serpent. (...) Alors ils décident d'aller ailleurs, c'est-à-dire qu'ils cherchent un autre arbre d'hévéa. Ils restent ainsi jusqu'à la fin de la saison des fruits d'hévéa. Quand elle se termine ils rentrent chez eux. Le fruit de l'hévéa grillé est du gibier boucané pour eux (Alberto Lourenço *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 112-113).

Quand les fêtes se terminent, les poissons rentrent chez eux en groupes. Ils peuvent alors se transformer en animaux terrestres ou semi-aquatiques comme le « paca », le « mutum », l'« inambu » ou le caïman et ainsi rentrer par voie de terre, ou alors rentrer par l'eau en forme de poissons. Cette deuxième possibilité est considérée comme plus dangereuse, car ils peuvent être attrapés par les pièges déposés dans les cours d'eau. Un narrateur explique néanmoins qu'on ne peut tuer que le corps d'un poisson, puisque « son âme reste et va vivre dans un autre corps d'animal » (Mário Braga *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 136). D'autres possibilités de métamorphoses d'espèces animales et végétales sont également perçues par les Baniwa. Un exemple est l'hirondelle *ólioda* apparaissant pendant l'hiver, à la saison des crues. On dit que, lors des lourdes pluies, elles survolent la rivière et, en s'approchant de la surface, tombent dans l'eau de l'Içana pour se transformer en poissons *toyola* [non identifié]. D'autres exemples sont les larves du palmier « jauari », très répandues aux bords

inondés de la rivière, qui se transforment en poissons *káawiri*<sup>98</sup> ; des *ponamanawi*, insectes du palmier « patauí » [non identifiés], qui se transforment en *óoro*<sup>99</sup> ; des insectes de *kóodama* (« tururi »), qui se transforment en *maanápi*<sup>100</sup>. Finalement, l’auteur fait référence à des palmiers d’« açáí » et de « jauari » dont les fruits sont transformés en poissons (Cardoso & Silva, 2011).

Les récits sont nombreux à décrire des métamorphoses ou changements temporaires de perspectives entre humains et poissons, permettant aux premiers de connaître les habitudes et le point de vue des derniers. Ces savoirs sont ensuite appliqués dans les activités de chasse et de pêche et pris en compte lors de la fabrication et de l’utilisation des instruments et pièges à poissons. Les poissons que l’on attrape lors des « piracemas » peuvent être donc des plumes d’ornements ou des morceaux de bois que l’on voit comme des poissons ou alors des gens-poissons sous forme animale. À cause de leurs formes multiples d’existence, un pêcheur ne sait jamais s’il mange le corps d’une personne-poisson tuée ou s’il mange des plumes ou du bois mis par les poissons sur les pièges et les hameçons afin de les leurrer. En dépit de ces différences, les procédures de décontamination ou désubjectivation de la viande s’appliquent également à tous les poissons capturés sans que les personnes cherchent à distinguer des « vrais » poissons des autres.

Les fêtes *podáali* ne sont pas une prérogative des poissons. Les récits décrivent également la participation d’oiseaux et d’autres espèces d’animaux aux fêtes des poissons – comme dans le cas du récit de Valentim présenté ci-dessus – ainsi que des « piracemas » propres à d’autres espèces animales comme les fourmis ailées et les grenouilles (*páitsi*)<sup>101</sup>. À propos des « piracemas » des différents animaux, notamment celles des grenouilles, Nazário, clan Moliweni, village de São José, explique :

Les poissons font la « piracema » à l’époque où la Crevette [constellation] tombe [à l’horizon] ; ils font la « piracema » au temps où tombe Waliperia [constellation], qui pour les Blancs est le mois de mars et avril. C’est le moment où les poissons font leurs fêtes, comme nous faisons des *podáali*. Je ne sais pas comment le gibier s’organise, car on n’arrive pas à voir les animaux pendant leurs « piracemas » comme l’on voit les poissons. J’ai pu voir des pacas en chaleur – on voit des groupes de dix pacas ou plus, mais c’est tout ce que j’ai pu observer. Je n’ai pas pu voir les autres animaux. Les grenouilles chantent aussi, c’est leur façon de faire du *podáali* : elles dansent et elles ont un maître, c’est-à-dire, le responsable de la danse, qui s’appelle *áara*<sup>102</sup> [tortue aquatique]. Nous, les êtres humains, les entendons pleurer, mais en fait elles sont en train de chanter dans leur monde. C’est ainsi qu’on entend

---

<sup>98</sup> *Káawiri* ou « orana » est un petit poisson téléostéen siluriforme de la famille Hemiodontidae (*Hemiodopsis* sp.).

<sup>99</sup> *Óoro* ou « tambuatá » est un poisson téléostéen siluriforme de la famille des Callichthyidés (*Hoplosternum littorale*), dont le corps est recouvert de plaques osseuses.

<sup>100</sup> *Maanápi* est un type de « sarapó » rayé de l’« igarapé », poisson téléostéen de la famille Gymnotidae (*Gymnotus* sp.).

<sup>101</sup> *Páitsi* est un type de grenouille comestible appelée « juí » en langue nheengatu.

<sup>102</sup> *Áara* ou « upé » est un type de petite tortue aux pattes jaunes qui vit dans les flaques d’eau.

des grenouilles chanter pendant la nuit et, si elles en ont envie, cela continue jusqu'au lendemain matin et même toute la journée suivante. Les vieux disent qu'elles sont en train de danser (Nazário, clan Moliweni, village de São José, 20/03/2015).

À propos de la « piracema » des grenouilles, Alberto Lourenço<sup>103</sup> explique que leur maître de danse est une sorte de petite tortue aquatique que l'on appelle *aarheni páitsi ipiraita*. Il se voit comme une personne dans son propre monde mais les humains le voient comme un animal. À la fête des grenouilles on voit souvent le « tamaquaré » (*toopi*), une espèce de lézard aquatique que l'on aperçoit souvent à cette époque de l'année dans les arbres et au bord de la rivière et des lacs. Selon un récit le « tamaquaré » se moque des grenouilles pendant la fête en disant que leurs os sont bleus et non comme ceux des autres êtres. En colère, elles essaient de le tuer en lui donnant un coup sur la tête, raison pour laquelle cet animal a une tête considérée très laide aujourd'hui.

Les récits parlent d'autres animaux qui participent aux fêtes des grenouilles. L'un d'eux est la tortue *áara* qui, selon les récits, fait semblant d'être une bonne personne mais qui en réalité ne veut danser que pour manger les œufs des autres. Alberto mentionne également deux « Grands-pères » des grenouilles : l'un appelé *ttimali*, considéré comme le maître de la fête, et l'autre appelé *pinopa*. Ce dernier vit dans la rivière et est toujours présent pendant les danses des grenouilles. Assis dans un coin de la fête il apparaît aux humains comme un crapaud semblable à une vieille feuille. C'est lui qui s'occupe des œufs des grenouilles, qui s'accrochent à leur dos et les élève jusqu'à ce qu'elles deviennent adultes et puissent partir. Quand la fête se termine tous les participants – grenouilles, tortues et autres animaux aquatiques – retournent chez eux deux par deux, jusqu'à ce que tous soient partis.

On dit que les grenouilles (*páitsi*) organisent leurs fêtes après des périodes de pluies intenses pendant lesquelles elles commencent à chanter. Certains en profitent pour les attraper. On dit aussi qu'il faut faire très attention aux serpents qui eux aussi viennent chercher les grenouilles. Le village de Juivitera, dont le nom en langue baniwa est *Paitsipe*, est considéré comme un endroit sacré d'une part parce qu'il abrite une des maisons des âmes des membres du clan Dzawinai, d'autre part parce qu'on y trouve la « maison des grenouilles », raison pour laquelle on voit celles-ci en grande quantité. Les grenouilles capturées sont généralement cuites sur des braises et mangées accompagnées de galettes de manioc.

Des mentions de fêtes *podáali* d'autres animaux sont également présentes dans les récits. Cesário, du clan Dzawinai, village de Tapiraponta (moyen Içana), raconte par exemple l'histoire d'un

---

<sup>103</sup> Ces informations se trouvent dans le récit « Origem de Bacaba-Poço e cabeçudos » raconté par Alberto Antônio Lourenço (*apud* Garnelo *et al.* 2005 : 78-80), clan Awadzoro, village de Jandú Cachoeira.

groupe d'*iñaiime*<sup>104</sup> – associés dans ce récit aux gens chauve-souris probablement à cause de leurs pratiques cannibales – qui viennent dans le village de Ñapirikoli à l'occasion d'une fête de bière de manioc mais n'y trouvent que des femmes, les hommes étant partis pour une chasse collective. Après avoir bu avec elles les *iñaiime* les tuent. Pour se venger les hommes brûlent un arbre, la maison des chauves-souris. Un récit similaire publié par Hill (2009a)<sup>105</sup> décrit les visiteurs comme des gens-chauve-souris qui arrivent dans un village en apportant des fruits de *yuku* (*sic*) [non identifiés] pour une fête de bière de manioc. Comme tous les hommes sont absents ils décident de boire et de danser avec les femmes.

À minuit, quand tous sont déjà ivres, un homme chauve-souris entre dans la maison et allume son cigare. À ce moment-là une vieille femme qui s'occupait des enfants à l'intérieur de la maison remarque que l'homme a une griffe sur son poing et en conclut que ces gens n'étaient pas des vraies personnes. Elle essaie d'avertir les autres femmes mais personne ne la croit. Éeri, le frère cadet de Ñapirikoli, observe de loin la fête et voit les gens chauve-souris partir dans un petit champ proche de là accompagnés de trois femmes qui ne reviennent pas dans le village. En arrivant dans le champ Éeri ne trouve que des peaux, des os et du sang. Les gens chauve-souris les avaient toutes mangées. En les suivant, Éeri arrive à leur maison, un arbre *móri*<sup>106</sup> [*sic*] à l'intérieur duquel se trouve leur village. Quand les hommes reviennent de la chasse Éeri leur raconte ce qui s'est passé et ils vont mettre le feu dans le trou de l'arbre utilisé par les chauves-souris pour sortir. Ils se vengent ainsi des chauves-souris, mais un couple réussit à s'échapper en donnant origine aux chauves-souris actuelles.

Rojas (1997) décrit également dans un récit<sup>107</sup> une fête *podáli* réunissant différentes espèces d'oiseaux. Le narrateur explique que les oiseaux vivaient à l'orient, *limutuli nisre* (*sic*) et organisait une fête chaque année à l'occident. La tribu des « jaburus » (*áli*)<sup>108</sup>, les oiseaux les plus gros, était chargée de rassembler les autres tribus d'oiseaux pour la fête. À cette époque l'homme existait déjà et il devait se protéger des animaux qui étaient ses ennemis. Un jour Ñapirikoli aide un homme qui voulait participer à la fête en le transformant en toucan (*dzáatte*), raison pour laquelle il devient le « grand-père » des toucans, *Yaareferi* (*sic*). La fête a lieu chez une vieille femme appelée Ñakaitandua, la mère de tous les oiseaux, qui était un être enchanté (« encanto » ou *yóopinai*).

---

<sup>104</sup> Voir des définitions et descriptions des *iñaiime* présentées dans les Chapitres 1 et 2 où ils apparaissent comme des fantômes des morts qui vaquent dans ce monde et comme des esprits cannibales du monde inférieur auxquels manquent différentes parties du corps.

<sup>105</sup> Récit intitulé « The Origin of Bat-People » publié par Hill (2009a : 37-38), narrateur non identifié.

<sup>106</sup> Il s'agit probablement de l'arbre *móoli* ou « yakayaká », un type de cèdre de la terre ferme dont le bois est utilisé dans la fabrication des pirogues (Ramirez, 2001 : 223).

<sup>107</sup> Récit intitulé « El baile de las aves » [narrateur non informé] (Rojas, 1997: 179-185).

<sup>108</sup> *Áali*, « jaburu » ou jabiru d'Amérique est un oiseau ciconiiforme de grande taille de la famille des Ciconiidae (*Jabiru mycteria*).

S'apercevant que le toucan était un homme et donc un ennemi, elle fait semblant de bien le recevoir et lui offre à boire et à manger, mais finit par se venger en le séduisant et en lui transmettant une maladie vénérienne, la gonorrhée. Depuis lors les êtres humains sont susceptibles d'attraper cette maladie et n'ont plus été capables de participer à la fête des oiseaux.

Les récits sur les fêtes *podáali* des animaux soulignent non pas l'aspect de la reproduction des groupes de semblables, mais les conflits potentiels avec des invités appartenant à d'autres tribus-espèces. Dans le cas de la fête des oiseaux l'homme déguisé donne origine aux maladies vénériennes chez les humains, alors que dans le cas des chauves-souris la fête des boissons se transforme en lieu de capture et de consommation cannibale de femmes humaines étrangères. L'exemple de la fête des grenouilles montre également que certains invités peuvent cacher leurs intentions malveillantes comme dans le cas de la tortue *aara* qui mange les œufs des grenouilles, et du lézard *tóopi* qui provoque des bagarres. On verra dans le dernier chapitre que des problèmes similaires existent dans les *podáali* des humains. Lors de ces fêtes la présence d'affins réels et potentiels et de grandes quantités d'alcool sont des occasions propices pour nouer les alliances entre différents groupes mais toujours avec le risque de se terminer par des bagarres, des vengeances et des morts.

## **La capture de fourmis, termites et autres insectes comestibles**

Les humains, les poissons et certains animaux ne sont pas les seuls à se voir comme des humains dans leurs propres mondes-perspectives et à organiser des fêtes *podáali*. Des insectes sociaux comme les abeilles, les fourmis et les termites sont aussi connus pour leurs fêtes de reproduction visibles au moment de leurs vols nuptiaux. Considérées comme des délicatesses très appréciés des adultes et des enfants, certaines espèces de fourmis et de termites sont capturées en grande quantité pendant leur vol au début de la période de crue, ou en quantité moins importante à tout moment de l'année dans leurs « maisons ». Les fourmis et les termites ainsi que des larves et d'autres insectes sont très présents dans l'alimentation de plusieurs peuples indigènes d'Amazonie – notamment pour les femmes et les enfants lors de l'absence temporaire des hommes. Encore peu étudiés par les anthropologues les insectes seraient aussi importants que les autres animaux pour l'alimentation et l'apport de protéines mais aussi d'un point de vue cosmologique<sup>109</sup>.

La recherche de Petiza (2011) et Petiza *et al.* (2013) sur l'ethno-entomologie chez les Baniwa à São Gabriel da Cacheoiera montre que la langue baniwa (ainsi que ses variantes dialectales) ne possède pas de terme spécifique pour dire « insecte » ou même pour désigner les fourmis et les

---

<sup>109</sup> Plusieurs études sur la classification des insectes par les peuples amazoniens montrent des élaborations complexes incluant des aspects écologiques, taxinomiques, éthologiques et utilitaires diverses. Voir par exemple les travaux de Césard, Deturche & Erickson (2003), Cherry (2006), Dufour (1987), Petiza (2011) et Posey (1979, 1981, 1983).



termites d'une façon générale. Les insectes peuvent être considérés comme « comestibles » (*paihanipé*) ou non, ou selon leurs caractéristiques physiques (la forme ou la couleur) ou comportementales (le fait de piquer, de détruire les jardins ou de servir comme remèdes). Certaines espèces de fourmis « saúvas » sont classées dans la catégorie des *kóphenai*, catégorie des poissons et des êtres aquatiques, pour des raisons mythiques, alors que les insectes qui piquent les humains ou sont censés leur causer des maladies sont classés comme *yóopinai* avec d'autres animaux comme les serpents, les scorpions, les araignées, les lézards et les grenouilles<sup>110</sup>.

Parmi les 280 insectes cités par les Baniwa et les Koripako – dont 135 sont inconnus de la littérature scientifique – ceux qui étaient considérés comme comestibles sont les termites (*dáane*, *keétto*, *maáki* et *kanaliére*), des fourmis (*kaiwiri*, *kadáadali*, *púte*, *kóowhenai*), des larves de scarabées ou de charançons (*móodi*, *haliére*, *déeto*), une chenille (*kadaápali*), des pucerons (*tsiirító*, *máami*) et un grillon (*dzíiro*) (Petiza, 2011 : 54)<sup>111</sup>. On a vu dans le Chapitre 1, par exemple, que Ñapirikoli offre à Kowai des larves de *móodi* (*Rhyncophorus* sp.) pour le convaincre de terminer le premier rituel d'initiation masculine, car c'était son aliment préféré. Pendant mon séjour sur le terrain je n'ai pu observer que la capture et la consommation de fourmis et de termites, raison pour laquelle je me concentrerai sur ces deux types d'insectes.

Le mythe d'origine des fourmis « saúvas » fait partie du récit sur *Kaali kathadapa*, le grand arbre des aliments, raconté avec plus de détails dans le Chapitre 5. Cet arbre abritait toutes les plantes cultivées dans les jardins ainsi que des plantes et des objets chamaniques. Ñapirikoli voulait empêcher le tapir d'accéder aux pouvoirs chamaniques de *Kaali kathadapa*, raison pour laquelle il lui demande d'aller pêcher pendant que le héros et ses auxiliaires coupent l'arbre. Le tapir s'installe près d'un petit cours d'eau et capture plusieurs poissons, mais à un certain moment il entend le bruit de l'arbre qui est en train de tomber et se dépêche pour arriver à temps à l'endroit où se trouvait *Kaali kathadapa*. Il court le plus rapidement qu'il peut en laissant tomber par terre quatre poissons qui se transforment en quatre types de « saúvas » comestibles.

---

<sup>110</sup> Selon Petiza (2011: 54) les insectes considérés comme des *yóopinai* sont divisés en trois catégories : 1) les Awakadalikaperi (ceux qui marchent dans la forêt) – comme les serpents *áapi* (classés comme insectes), les scorpions (*dzaré*), les fourmis « tocandiras » (*mánee*), les « fourmis-de-feu » (*ame*), les fourmis *atápa* et *ámali*, et le *apihiwidakoro* (Corydalidae: Megaloptera) ; 2) les Kawalerikaperi (ceux qui marchent dans le vent) – comme le papillon *makálo*, les moustiques *héeri* (« mutuca ») et *ainúdzó* ; 3) les Óonirikoperi (ceux qui marchent dans l'eau – comme l'araignée d'eau (Heteroptera) *ñewi*.

<sup>111</sup> L'étude de Dufour (1987) sur l'usage des insectes comme aliments chez les Indiens Tukano (Tatuyo) du Vaupés colombien entre 1976 et 1978 a montré l'importance de leur consommation. Comme chez les Baniwa et les Koripako, l'auteur a surtout observé la consommation des fourmis du genre *Atta* et des termites du genre *Syntermes* (femelles ailées et « soldats ») tout au long de l'année, avec des périodes plus intenses de capture au début de la saison des pluies en mars-avril et en septembre qui est celle de leurs vols nuptiaux. Pendant la période de mai à juin les insectes avaient fourni 12 % des protéines animales consommées par les hommes et 26% pour les femmes, les fourmis et les termites étant les plus importants. Selon l'auteur, les autres insectes comestibles cités par les Tukanos – des chenilles et des larves, notamment celles trouvées dans les troncs de palmiers – coïncident avec ceux observés dans d'autres régions de l'Amazonie. Selon l'auteur, alors que la consommation de fourmis ailées et de larves est observée dans toute l'Amazonie, la consommation des « soldats », des termites et des scarabées en phase adulte semble plus rare.



Il [le tapir] a pris les poissons, les a attachés à sa cheville et est parti en courant. Il n'était pas loin quand le premier poisson est tombé – il a marché sur lui et il s'est enfoncé dans le sol en se transformant en « saúva de nuit », *piítiti* ; puis d'autres poissons sont tombés et se sont transformés en *kóowhe*, *kaíwiri* et *kadáadali*. C'est pourquoi on dit que les « saúvas » étaient des poissons, qu'elles étaient des anacondas [au sens de membre de la famille des anacondas qui sont les maîtres des poissons], raison pour laquelle on ne peut pas les manger sans prononcer des incantations [sans qu'elles soient citées dans les incantations]. C'est ainsi que les « saúvas » sont apparues (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 21/04/2015).

Ces quatre types de fourmis « saúvas » – *piítiti*, *kóowhe*<sup>112</sup>, *kaíwiri* et *kadáadali* – sont distingués par leur apparence et leurs goûts distincts mais aussi par les horaires de leurs vols nuptiaux : la *piíti*, aussi connue sous le nom de « saúva de nuit », réalise son vol entre 5h 30 et 6h du matin alors que la *kóowhe* vole vers midi, la *kaíriri* vers 14 h et la *kadáadali* entre 16h30 et 17h. Un jour, Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) m'a montré les trois « étoiles » blanches présentes sur les têtes des fourmis de type *piítiti*, signe qui les associe au clan Walipere-dakenai (les petits-enfants des Pléiades). En ce qui concerne leur habitat on dit que la *kóowhe* et la *kaíwiri* vivent dans les anciennes aires de culture (« capoeiras »), la *kadáadali* dans les terres sableuses (« caatinga ») et la *piítiti* aussi bien dans la terre ferme (« terra firme ») que dans la « caatinga ».

Certains types de « saúvas » peuvent être ajoutés à la préparation du « tucupi » – jus de manioc cuit utilisé comme assaisonnement de poissons – pour en relever le goût. Le type de « saúvas » appelé *kaíwiri* est celui qui est préféré pour la préparation du « tucupi » grâce à son goût « ardose », c'est-à-dire légèrement piquant comme du piment. Le goût et l'odeur particuliers de ce type de fourmi présentent également des traits mentholés et rafraichissants qui m'ont rappelé ceux de l'eucalyptus et ils se marient très bien avec le goût du « tucupi » et des poissons. Outre l'usage du « tucupi » dans l'assaisonnement, certaines personnes disent que toutes les espèces de fourmis comestibles peuvent être consommées crues ou cuites, accompagnées de galettes de manioc ou ajoutées aux bouillons de poisson, alors que d'autres préfèrent les manger grillées, pilées et mélangées à de la farine de manioc. Pendant mon séjour sur le terrain je n'ai jamais observé de personnes ajoutant des « saúvas » dans les bouillons pimentés de poissons, les termites étant les insectes les plus souvent ajoutés aux bouillons.

---

<sup>112</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 188), le mâle de la « saúva » du type *kóowhe* s'appelle *wíidzo*, alors que les fourmis ouvrières sont appelées *kétsi*. Le terme *kóowhe* est souvent utilisé comme nom générique des fourmis « saúvas » (*kóowhenai*) (Petiza, 2011 ; Petiza *et al.* 2013).

**Image 10 - Fourmis « saúvas » ailées**



Milena Estorniolo 2015

Les « saúvas » volent pendant la période de crue en suivant les mouvements des constellations en mars et en avril. Les personnes attendent les vols lors des arrêts temporaires des pluies de cette période qui coïncide avec celle de la reproduction de certaines espèces de poissons pendant les « piracemas ». Selon Luís (Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, moyen Içana), les « saúvas » ne volent plus dans son village car leurs « maisons » ont été détruites par des pesticides utilisés pour éviter les insectes prédateurs des palmiers et des arbres fruitiers plantés autour du village. On peut encore voir ces « maisons » dans d'anciens jardins abandonnés (les « capoeiras ») situés à une certaine distance du village. Pendant la saison humide les hommes et les femmes observent le temps et essaient de deviner à quel moment les « saúvas » vont voler. Parfois ils se trompent et reviennent les mains vides, mais parfois ils ont raison et tous les membres du village mangent avec beaucoup de plaisir des fourmis aux repas domestiques et collectifs pendant plusieurs jours.

La technique de capture des « saúvas » de nuit (*piítti*) m'a été décrite par Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) de la façon suivante : elle et son mari se lèvent vers 4 heures du matin et vont jusqu'à l'endroit où ils savent qu'il existe une « maison » de cette espèce de fourmi. Ils arrivent un peu avant l'heure habituelle du vol (vers 5 h) et creusent un trou près de leur maison. Lorsque les saúvas commencent à sortir en s'envolant ils font un grand feu. Attirées par le feu les saúvas se brûlent les ailes et tombent dans le trou. Josefa explique que si le feu n'est pas assez fort, les fourmis arrivent à l'éteindre tellement elles sont nombreuses. Depuis quelques années, elle observe une réduction de la quantité de « saúvas » de nuit par rapport aux années précédentes. Grâce à l'abondance de fourmis capturées les femmes les grillaient au four puis les instruisaient dans une

vieille couleuvre à manioc ou « tipiti » (cf. Chapitre 7) mise sur le feu pour les boucaner et les conserver.

À la différence des termites, les fourmis « saúvas » piquent beaucoup les personnes lorsqu'elles volent, raison pour laquelle on porte généralement des bottes en caoutchouc pendant leur capture et on évite de venir accompagné de jeunes enfants. En dehors les périodes de vols nuptiaux, les différentes espèces de fourmis comestibles peuvent être capturées dans des fourmilières proches des villages connues de tous les habitants. Les personnes observent la sortie des « saúvas » les plus petites de leurs trous, connues comme « soldats », signe que le vol des fourmis plus grandes aura bientôt lieu. Lorsqu'elles ne volent pas, les « soldats » peuvent être capturés avec les mains puis mangés. Les anciens disent que la personne qui mange beaucoup de « soldats » de « saúva » aura plusieurs enfants de sexe masculin.

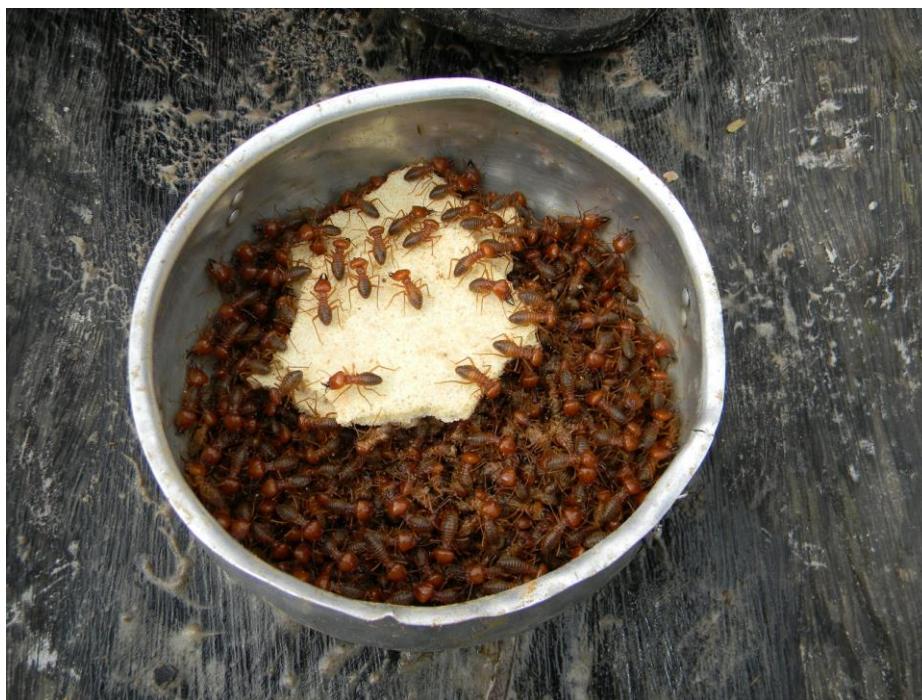
En ce qui concerne les termites comestibles, dont le mythe d'origine était inconnu de mes interlocuteurs, les Baniwa et les Koripako en identifient trois types appelés *maáki*, *keétto* et *dáane*. Selon les Baniwa les termites se distinguent par leurs grosses têtes alors que chez les « saúvas » la partie arrière est la plus développée. Comme les fourmis « saúvas », les termites peuvent être capturés ou récoltés tout au long de l'année à condition que les gens sachent où se trouvent leurs « maisons », ou pendant leurs vols au début de la saison de pluies au mois de mai. Selon mes interlocuteurs le vol des « mères » des trois espèces de termites comestibles a lieu généralement en fin d'après-midi vers 18 heures.

Quant à l'habitat, les types *maáki* et *dáane* préfèrent des endroits de terre ferme (« terra firme ») alors que les termites de type *keétto* construisent leurs « maisons » dans les terrains sableux (« caatinga »). Dans l'aire autour des villages du moyen et du haut Içana où j'ai mené ma recherche de terrain, il y avait des « maisons » de *maáki* proches du village de São José (moyen Içana) et des « maisons » de *keétto* proches du village de Tapiraponta (moyen Içana) alors que l'on disait que les termites de type *dáane* ne se trouvaient que sur le territoire des Koripako dans le haut Içana et le Rio Cuiari. Selon Plínio, instituteur dans le village de Santa Rosa venant de la région du Rio Aiari, on peut aussi trouver des termites en grande quantité dans la région du village d'Uapuí (Rio Aiari).

Outre les vols nuptiaux, les femmes d'un même village peuvent organiser de petites expéditions dans des endroits où se trouvent des « maisons » de termites afin de les ramasser. C'est par exemple ce qui s'est passé à la fin du mois de novembre 2014 dans le village de Coraci (haut Içana). Souhaitant capturer des termites Laura avait proposé à d'autres femmes du village d'aller dans un endroit au sol argileux et grisâtre à cinq minutes en pirogue du village où il y avait une termitière. Plusieurs élévations du terrain indiquaient la présence de maisons de termites sur lesquelles on apercevait des trous de la taille du poignet qui avaient été creusés par des gens venus auparavant. Pour capturer les termites les femmes avaient arraché des feuilles vertes et allongées de palmier

qu'elles avaient ensuite introduites dans des trous du sol. Après quelques instants elles avaient enlevé lentement les feuilles des trous, pris dans leurs mains les termites que s'y étaient accrochés et les avaient mis encore vivants dans des marmites. Chaque femme avait répété cette opération jusqu'à ce qu'elles aient rempli les marmites.

**Image 11 - Termites et galette de manioc**



Milena Estorniolo 2015

Une des femmes ayant emporté une grande quantité de galettes de manioc, elles en avaient profité pour manger sur place les termites vivants qu'elles venaient d'attraper. On ne mange généralement que la tête. Une fois morts, ils peuvent être conservés dans du sel ou être grillés au four à farine, fris dans l'huile ou cuits dans des bouillons pimentés de poissons. Après cette préparation, certaines personnes les mangent toute entiers alors que d'autres ne mangent que la tête. Des expéditions similaires avaient été organisées par des femmes baniwa du village de Santa Rosa (moyen Içana) qui les capturaient à l'occasion de visites dans le village voisin de São José. Des termites du type *maáki* y ont été ramassés, par exemple, début février 2015 et à la fin du mois de mai de la même année. On voit ainsi l'association des « saúvas » et des poissons pour des raisons mythiques à cause de la ressemblance de leur goût avec celui des poissons boucanés. La technique de capture des fourmis et des termites lors des vols nuptiaux rappelle également les pratiques de pêche collectives pendant les « piracemas » ou la pêche à la nivrée alors que la capture de fourmis et de termites dans leurs « maisons » fait penser à une récolte.

À la consommation de fourmis et de termites, on peut ajouter celle des vers palmistes. Même si je ne l'ai pas observé pendant mon séjour sur le terrain chez les Baniwa et les Koripako dans le



moyen et le haut Içana, ces larves sont considérées par mes interlocuteurs comme des espèces comestibles moins communes et plus caractéristiques de l'alimentation de peuples voisins comme les Tukano. Petiza (2011 :104) a montré que les Baniwa et les Koripako qui résident à São Gabriel da Cachoeira les apprécient beaucoup et savent exactement quand et où les trouver, affirmant même qu'ils pratiqueraient « l'élevage des larves dans des troncs de palmiers tombés par terre, notamment celui du palmier de bacaba ». Césard, Deturche & Erickson (2003 : 398) ont observé dans la littérature amazonienne des formes d'association entre les techniques d'obtention d'insectes et la cueillette, et une tendance à évoquer l'obtention de vers palmistes (larves de charançon, *Rhynchophorus* spp.) comme un « quasi-élevage » ou une « semi-domestication »<sup>113</sup>.

Nous avons étudié dans les chapitres 1, 2 et 3 les relations de prédation entre les humains et les animaux d'après leur origine mythique et leur différenciation en espèces. Ces relations culminent dans la transformation des guerres du monde primordial en activités de chasse et de pêche dans le monde d'aujourd'hui. Dans le prochain chapitre, nous allons étudier l'autre face de la prédation en montrant l'importance, chez les Baniwa et les Koripako, de l'altérité dans la constitution du soi et du groupe. Cette incorporation de l'Autre peut se faire par le mariage avec des ennemis ou par l'adoption de leurs enfants. Nous verrons que les mariages et les adoptions se réalisent entre humains, mais aussi entre humains et non-humains, comme dans les cas des mariages chamaniques, de l'apprivoisement des animaux de la forêt et des tentatives d'élevage de poissons. Dans ce domaine, l'ambiguïté règne et les relations de prédation et de soin peuvent passer de facilement de l'une à l'autre.

---

<sup>113</sup> Sur la « culture » des larves par les Tatuyo du Vaupés colombien, Dufour (1987 : 385) écrit : « Les Tatuyo coupaient des palmiers pour récolter des fruits en retournant souvent plus tard pour récolter les larves qui se développaient à l'intérieur. Des palmiers étaient également coupés spécifiquement avec l'espoir qu'ils seraient envahis par des charançons et des larves prêtes à récolter deux ou trois mois après. Ainsi les larves étaient à la fois un sous-produit de la récolte des fruits des palmiers et 'cultivées'. Dans le second cas elles étaient souvent utilisées comme provisions alimentaire par les hommes pendant les expéditions de chasse et de pêche loin du village ».

## - CHAPITRE 4 -

### PRÉDATION, FAMILIARISATION ET ÉLEVAGE

#### Prédation et familiarisation

Dans les chapitres précédents nous avons décrit les relations entre les Baniwa et les Koripako avec différentes espèces d'animaux. Nous nous sommes concentrée sur la cosmologie telle que la présentent les mythes et les discours, mais également sur leurs rapports avec les pratiques de chasse et pêche, notamment en ce qui concerne la fabrication et l'emploi de divers outils et techniques. Ces descriptions nous ont montré : 1) que certains êtres que l'on voit sous la forme d'animaux peuvent avoir une forme humaine dans leurs propres mondes (souterrain, subaquatique ou perspective) accessibles aux humains dans certaines circonstances ; 2) que les êtres que l'on voit sous une forme animale sont protégés, nourris, reproduits, organisés ou commandés par des maîtres invisibles à nos yeux (dans des conditions normales) qui ont eux aussi une apparence humaine et présentent différents degrés de « civilisation » ou de « sauvagerie ». Cette gradation concerne leurs habitudes et leurs comportements par comparaison avec un idéal humain de référence établi par les Baniwa et les Koripako.

C'est le mode d'identification animiste tel que l'a analysé Descola (2005) qui décrit le mieux la façon dont les Baniwa comprennent la continuité des intériorités et la discontinuité des physicalités entre les humains d'une part, et les poissons et le gibier d'autre part. Si, d'un côté, ils sont censés posséder plus ou moins les mêmes capacités cognitives, volitionnelles et communicationnelles, de l'autre on observe une différence radicale en ce qui concerne les corps, les habitudes et les comportements. Dans ce contexte animiste nous avons vu que le type de relation prédominant entre les humains et les animaux, toujours selon le modèle de Descola, est celui de la prédation. Il s'agit d'un mode de relation asymétrique et réversible établi entre des êtres de même statut ontologique dans lequel l'un prend une valeur appartenant à l'autre sans offrir de contrepartie. En étudiant les formes d'interaction entre Ñapirikoli et ses ennemis-affins dans la mythologie et entre les humains et les animaux (et leurs maîtres) lors de la chasse et de la pêche nous avons vu qu'elles sont caractérisées par la séduction, la tromperie, la vengeance et la guerre.

Nous avons également observé que les relations destructrices et violentes caractéristiques de la prédation ont toujours une dimension souvent créative caractérisée par la protection et le soin. Dans

la mythologie c'est la figure de Kowai qui représente le mieux cette ambiguïté entre les éléments destructeurs et éléments créateurs du cosmos baniwa : son corps est composé de tout ce qui peut faire du mal ou tuer – animaux, maladies, poisons, armes –, mais il contient aussi les moyens de reproduction de la société à travers la musique des flûtes-animaux sacrées (qui représentent les différents clans humains) lors des rituels de fertilité et d'initiation (cf. Chapitres 1 et 5). Les guerres de Ñapirikoli contre les gens-animaux en sont aussi des exemples car elles ont pour but la vengeance et la destruction des ennemis, mais aussi la création d'un monde moins chaotique et plus sûr pour les futurs humains, dans lequel ils auront les moyens de se protéger et de se reproduire.

La prédation des humains envers les animaux que sont la chasse et la pêche permet aux premiers de se nourrir, et donc indirectement de se reproduire eux aussi en tant que groupe. On verra aussi cette dimension de soin et de protection dans le cas des animaux trouvés dans la forêt et adoptés par les humains en tant qu'animaux de compagnie, de même que les âmes des personnes tuées par les *yóopinai* sont adoptées dans leurs mondes-perspectives. Même la chasse et la pêche, qui sont des actualisations de la guerre mythique contre les gens-animaux, n'ont pas comme but la destruction totale de l'ennemi mais doivent être modérées car on a besoin de manger des animaux pour survivre. N'ayant pas le contrôle de la reproduction des animaux les chamans baniwa ne doivent pas détruire complètement les anacondas maîtres des poissons, ni fermer définitivement toutes les « malocas » ou les *iarodatti* des maîtres des animaux (cf. Chapitre 2) car cela conduirait à la famine et la mort des humains.

Même importante, la prédation est nécessaire à la reproduction de la société mais elle doit être contrôlée. À la différence de la guerre et du chaos généralisés caractéristiques des temps primordiaux décrits par les mythes, le monde d'aujourd'hui est marqué à la fois par le danger que représentent les ennemis extérieurs et par la nécessité de les incorporer comme affins au sein de la société pour assurer sa reproduction et sa continuité. En ce sens on peut dire que :

La prédation est donc un phénomène de destruction productive indispensable à la perpétuation d'un individu ; loin d'exprimer une cruauté gratuite ou un désir pervers d'anéantissement, elle transforme au contraire la proie en un objet de la plus haute importance pour celui qui l'incorpore : la condition même de sa survie. (...) La prédation est avant tout une disposition à incorporer l'altérité humaine et non-humaine au motif qu'elle est réputée indispensable à la définition du soi : pour être vraiment moi-même, je dois m'emparer d'un autre et l'assimiler. (...) Elle est la reconnaissance que sans le corps de cet autrui, sans son identité, sans le point de vue qu'il porte sur moi, je resterais incomplet (Descola, 2005 : 435-438).

Pour rendre compte de ce schéma général de production de personnes et de groupes dans les basses terres de l'Amérique du Sud, Carlos Fausto (1999) attire l'attention sur l'existence d'une dialectique entre ces deux formes relationnelles, la prédation et la familiarisation, notamment en ce qui concerne la guerre et le chamanisme. Dans un texte de 1999 il propose le concept de « prédation



familiarisante » pour dépasser l'idée d'échange symétrique et équilibré dans les analyses sur la guerre en Amazonie. Il cite le travail de Journet (1995) chez les Koripako pour montrer la prédominance d'une asymétrie dans la guerre chez ce peuple, dans laquelle aucune compensation à la mort n'est possible. Le résultat de l'interprétation de ces données par cet auteur est la distinction entre deux schémas de reproduction sociale en Amazonie : celui de l'appropriation et de la prédation d'un côté, et celui de la circulation et de l'échange de l'autre.

Par le concept de « prédation familiarisante », Fausto décrit la combinaison de la consommation et de la production dans un mouvement qui unit prédation externe et production interne, c'est-à-dire, « la conversion de la destruction de l'ennemi en la production de parents que j'appelle le mode de production des personnes par la destruction des personnes » (Fausto, 1999 : 937). Ce processus de production de parents à partir de l'incorporation d'éléments extérieurs met en avant, selon l'auteur, le mode relationnel de la filiation adoptive plutôt que celui de l'affinité. Dans le contexte amérindien la filiation adoptive a pour modèle la relation asymétrique de contrôle et de protection : 1) entre les parents et les enfants adoptifs, et 2) entre le maître et ses « xerimbabos » (ou *wild pets*, animaux familiers ou de compagnie). Les deux sont des « relations prototypiques de contrôle symbolique dans les cosmologies amazoniennes » (*ibid.* : 939).

Toutefois d'autres relations peuvent jouer ce rôle d'appropriation des subjectivités extérieures à l'intérieur du socius. L'auteur cite également : 3) la relation du chaman avec ses esprits auxiliaires, souvent appelés esprits familiers ; 4) la relation avec des objets rituels et les ornements corporels, parfois appelés « animaux familiers » par les Indiens, comme dans le cas des Barasana (Hugh-Jones, 1996 : 141) et des Baniwa (voir infra) ; et 5) les relations avec les captifs de guerre et les enfants enlevés, souvent considérés comme des *pets* (Fausto, 1999 : 939). Dans un texte de 2007, Fausto reprend le thème de la familiarisation en l'associant au cannibalisme et à la commensalité. Il y ajoute un autre type de situation : 6) la capture d'âmes entre des êtres ou entités appartenant à différentes espèces qui correspond, chez les Baniwa et les Koripako à la capture d'âmes humaines par les *yóopinai* (*cf.* Chapitre 2). Dans ce dernier type de situation la différence de perspective est fondamentale : « la capture qui apparaît comme séduction et commensalité (...) est expérimentée comme douleur et souffrance par la personne incorporée » (Fausto, 2007 : 502).

Tous ces exemples d'incorporation de l'autre dans son propre groupe sont marqués par une ambiguïté constitutive qui est la source même de leur puissance et de leur pouvoir créateur. En ce sens Fausto affirme que dans ces relations asymétriques, en même temps qu'un élément de la relation est capable de contrôler d'autres subjectivités, c'est-à-dire d'extraire une action d'un autre (Fausto, 2008 : 343), il est également affecté par lui. Ainsi la relation entre le maître et l'animal familier ou entre le chaman et ses esprits auxiliaires est toujours ambivalente, car le premier ne peut jamais neutraliser complètement la puissance subjective du second (Fausto, 1999 : 949). Il n'est jamais

possible de prévoir dans quelle direction la relation va évoluer, vers la prédation ou vers la production de parenté, car ces positions sont toujours discutées et peuvent être réversibles (Fausto, 2007 : 500). On ne se sait jamais vraiment qui adopte qui, ni qui contrôle qui :

Dans son ambiguïté cette relation projette le spectre de la prédation sur l'intérieur : si l'autre est entièrement contrôlé, complètement aliéné et domestiqué, alors il ne sert à rien. Pour être puissants les chamans et les guerriers ne peuvent jamais contrôler complètement leurs animaux familiers (*wild pets*), devant assurer la condition subjective de l'autre tout en courant le risque de perdre la sienne. C'est le malheur (et la fortune) du maître sauvage (Fausto, 1999 : 949).

Le concept de « prédation familiarisante » est décrit comme « la conversion des relations de prédation en familiarisation modelée comme le passage de l'affinité à la consanguinité » (Fausto, 2007 : 507). Cette relation implique le contrôle et la protection et est marquée par l'approvisionnement alimentaire (Fausto, 2008 : 331). Nous verrons néanmoins que dans le cas des Baniwa et des Koripako un deuxième type de transformation d'un élément extérieur en parent, également constitué par l'ambiguïté entre la prédation et la familiarisation, est possible : il s'agit des relations de mariage par capture qui peuvent avoir lieu entre des ennemis humains, ou entre un humain et un non-humain après une métamorphose. Dans ces deux cas ce n'est pas la transformation de l'autre en enfant adoptif ou en animal familier qui a lieu, mais sa transformation en conjoint. Comme on le verra, ces mariages ont pour trait distinctif de ne pas être fondés sur l'échange, comme dans l'affinité symétrique, mais de refuser l'échange entre affins puisque dans ces cas la possibilité du mariage implique la capture, la disparition et même la mort du conjoint selon un point de vue différent.

Fausto argumente qu'en Amazonie les types de relations les plus importants seraient l'affinité symétrique d'un côté (la relation entre « beaux-frères ») et la consanguinité asymétrique de l'autre, c'est-à-dire la maîtrise ou la filiation adoptive (la relation entre parents et enfants ou entre maître et animaux familiers). D'autres modalités relationnelles, telles l'affinité asymétrique (la relation entre beau-père et gendre) et la consanguinité symétrique (la germanité) ne présenteraient pas, d'après lui, le même niveau d'importance et de généralité en Amazonie sauf dans des contextes spécifiques (Fausto, 2008 : 349). La relation *cross-sex* créée par la matrimonialité entre humains ou par la constitution de « familles spirituelles » entre des chamans et des femmes non-humaines mettraient en avant la paternité – le lien avec les enfants étant plus important que celui avec l'épouse dans le cas des mariages chamaniques – et laisserait à l'arrière-plan l'affinité – comme dans le cas des Nambikwara-Mamaindê (Fausto, 2001) qui appellent *māindu* l'épouse-esprit du chaman, mot qui veut dire « mon animal familier » ou « mon xerimbabo » (Fausto, 2008 : 351).

Chez les Baniwa les mariages interspécifiques (entre humains et non-humains) ont une forme similaire, même si elle n'est pas équivalente, à celle des mariages forcés par capture ou enlèvement entre des groupes ennemis qui se faisaient la guerre dans le passé<sup>1</sup>. Les relations établies par ces mariages ne sont pas exactement asymétriques comme dans celles entre parents et enfants ou entre maître et « xerimbabo ». Les rôles du mari et de la femme sont considérés chez les Baniwa et les Koripako comme symétriques et complémentaires. Comme nous le verrons plus loin, la différence entre les mariages par familiarisation et les mariages communs est l'absence de relations avec les beaux-frères avec lesquels aucun échange n'est possible. Cette non-réciprocité est aggravée, dans le cas des mariages interspécifiques, par la barrière qui sépare les différents mondes-perspectives.

Les exemples fournis par les ethnographies réalisées chez les Baniwa et les Koripako montrent que la relation de matrimonialité est aussi importante que celle de la filiation adoptive en ce qui concerne les processus de prédation familiarisante. Dans les deux types de situations on observe deux principaux déclencheurs : l'approvisionnement alimentaire et l'exposition ou la visibilité de l'autre dans des situations d'ouverture. Dans le premier cas, l'identification avec l'autre est provoquée par l'offre de nourriture – manger la nourriture offerte par les morts ou par les *yóopinai* est ainsi une manière d'adopter leur perspective et de créer des liens de parenté avec eux. Dans le deuxième cas, l'identification est déclenchée par une situation d'ouverture qui rend les humains et les *yóopinai* mutuellement visibles – c'est le cas des règles, des maladies graves, de la période d'initiation et après l'accouchement ou des rêves érotiques.

Dans toutes ces situations les personnes sont exposées à la perspective des *yóopinai* avec qui elles peuvent interagir et communiquer, et ainsi être capturées – d'où l'importance du respect des jeûnes, des incantations et des réclusions comme moyens d'éviter et d'empêcher cette communication dangereuse entre perspectives. Voyons maintenant comment, dans différents contextes, la prédation s'articule avec la familiarisation et comment les deux types de prédation familiarisante – par mariage et par adoption – apparaissent dans les travaux ethnographiques consacrés aux Baniwa et aux Koripako.

---

<sup>1</sup> En ce sens, la possibilité des mariages interspécifiques rend moins claire la distinction entre les affins potentiels et les affins effectifs ou actualisés (Viveiros de Castro & Fausto, 1993 ; Taylor, 2015). Selon Taylor (2015 : 139) : « Les affins par excellence – ou affins potentiels (...) sont les êtres dont on prélève, généralement par prédation plutôt que par échange, les éléments vitaux pour les procès de subjectivation au cœur de la reproduction sociale : des noms propres, des principes de magnification de la personne, des virtualités d'incarnation, des moyens de forger une destinée et de s'inscrire dans la mémoire collective. Ils sont à distinguer des affins actualisés – cousins croisés, beaux-frères, épousables en général – dont l'altérité est diluée par le procès de 'familiarisation' (...) qui les tire vers le pôle de l'identité et aboutit à leur intégration au sein du collectif de référence ».

## Guerre, chasse et prédation

La mythologie décrit Ñapirikoli comme le grand chef de guerre du monde primordial et le fondateur de la chasse et de la pêche. Les similarités entre les expéditions guerrières et les expéditions de chasse (et aussi de pêche dans une moindre mesure) ont été signalées notamment par Journet (1995) et Wright (2005). Selon Journet, deux qualificatifs sont souvent attribués à Ñapirikoli : celui de *iaawi* [*sic*], terme qui désigne le jaguar mais aussi un prédateur de façon plus générale ; et celui de *ritari makuadatsa* [*sic*], « l'homme qui prend sans (rien) rendre » (Journet, 1995 : 110). Ñapirikoli est ainsi celui qui, par la guerre et ensuite par la chasse, institue la position asymétrique du prédateur par rapport à une proie humaine ou animale. Dans cette relation de prédation, signale l'auteur, les échanges pacifiques sont impossibles et les compensations mettant un terme aux conflits inexistantes. Chaque guerre mythique est ainsi « l'acte fondateur qui institue pour les hommes le droit de tuer et de manger chacune des grandes classes d'animaux constituant leur gibier quotidien » (Journet, 1995 : 113) sans rien donner en retour.

Malgré cela, Journet observe que Ñapirikoli est présenté dans la mythologie soit comme un mauvais chasseur et un mauvais pêcheur, c'est-à-dire comme un chasseur et un pêcheur excessif, ce qui introduit un élément de complexité dans les rapports possibles entre la guerre et la chasse. Les deux activités diffèrent dans leurs buts : alors que la guerre vise, à la limite, la destruction totale de l'ennemi, la chasse cherche à la satisfaction mesurée des besoins du chasseur – la destruction totale du gibier et des poissons allant contre l'intérêt des humains. Cependant les deux activités peuvent aller ensemble : les hommes sont en « guerre » avec les grands carnivores anthropophages comme les jaguars et les anacondas, incarnations des maîtres des animaux, qu'ils chassent avec les mêmes armes que celles utilisées dans les guerres entre humains. La conclusion de Journet est donc que « la guerre peut aller contre la chasse, que la chasse découle cependant de la guerre, mais qu'enfin ces deux activités doivent être ordinairement séparées » (Journet, 1995 : 114).

Dans le mythe la chasse est la poursuite de la guerre entre les animaux et les humains dans laquelle la manducation du gibier est « à la fois le véhicule et la raison des maladies causées par les esprits des eaux et des forêts en représailles de la destruction causée aux animaux » (Journet, 1995 : 132). La mort, le partage et la consommation du gibier peuvent ainsi être interprétés comme des actes de guerre, une affirmation de la vocation guerrière de la communauté. Ce partage de la chair des ennemis non-humains entre tous les membres d'un village est en outre un signe de supériorité culturelle qui les distingue des peuples voisins comme les *maakunai* réputés avoir la mauvaise habitude de dépouiller et de manger le gibier en forêt entre chasseurs, ou en famille au campement de chasse (Journet, 1995 : 132).

À partir d'un travail de compilation de récits de guerre chez les Koripako, Journet observe une distinction native entre des formes collectives d'action armée, les guerres – appelées *uuwi* [sic] – et la violence ordinaire sous la forme de rixes ou d'agressions individuelles. Les formes individuelles d'agression ouverte ou les vengeances secrètes par le poison ou la sorcellerie ne sont pas considérées comme des actes de guerre même si elles peuvent les déclencher. La guerre n'avait pas pour but la conquête d'un territoire, la soumission d'ennemis ou la destruction de leurs biens. Faite d'escarmouches et de meurtres par surprise – qui rappellent le fonctionnement des pièges et des techniques utilisés à la chasse et à la pêche (cf. Chapitre 3) – son objectif était de répondre à la violence par la violence (Journet, 1995 : 168-171).

La logique de la guerre était celle de la poursuite d'une vengeance du premier meurtre ou de la première offense. Comme nous l'avons vu, elle était également présente dans le cycle mythique de Ñapirikoli dont les actions guerrières sont une vengeance de la mort de sa famille par les gens-animaux. Cependant celui qui doit se venger n'est que très rarement impliqué dans les expéditions guerrières : il envoie ses subordonnés – généralement des gendres – attaquer l'ennemi (Journet, 1995 : 172). Cette coutume crée ainsi une opposition entre le meneur de guerre et le meurtrier similaire à celle qui existe chez les *yóopinai* lesquels sont répartis selon une hiérarchie de maîtres et de subordonnés (« soldats » ou « secrétaires ») où les attaques d'humains et les maladies sont provoquées par les subordonnés.

Les actions guerrières sous toutes leurs formes – agressions, meurtres, cannibalisme, enlèvements d'enfants – sont désignées, selon Journet, comme des *kuada* [ou *koada*], terme souvent traduit par « retour » ou « contrepartie », termes utilisés pour désigner l'équivalent monétaire dans un échange marchand et à la contrepartie en nature dans un troc (Journet, 1995 : 184). La notion de *koada* est également présente dans le cas d'échanges de femmes lors de mariages, notamment l'échange de sœurs (*rokoama*), et elle s'applique également au « service de la mariée » (*nakoadadali*) sous la forme de l'offre de travail ou de biens manufacturés par l'époux à son beau-père (Wright, 2005 : 95).

Journet note néanmoins que la fonction des contreparties dans les cas de guerres et d'agressions individuelles n'est pas la même : une compensation monétaire ou en nature est possible dans le cas d'un meurtre passionnel ou accidentel alors que dans une guerre la vengeance n'éteint pas la dette – le *koada* agissant plus comme argument limitant la vengeance que pour régler des contentieux. À la différence de la violence individuelle la guerre est donc considérée comme interminable sauf en cas de disparition d'une des parties. De ce fait, même si chaque action comporte un retour c'est l'asymétrie qui prédomine (Journet, 1995 : 185-189).

Les récits recueillis par Journet montrent que la prise de trophées était étroitement associée à la guerre. Dans le cas des humains elle consistait à prélever le fémur de la victime pour en faire une

sorte de flûte appelée *waaru*, à laquelle était attribué le pouvoir d'« effrayer les esprits de la forêt, (...) de déjouer les mauvaises augures (*penimau*) et de faire fuir les revenants (*ñakaim*) » (Journet, 1995 : 198). Considéré comme un trophée et un emblème de la victoire et de la force du guerrier, le *waaru* était la propriété exclusive du meurtrier et était jouée dans différentes situations, notamment lors des rituels *podáali* et avant les expéditions guerrières. L'auteur signale que la prise du *waaru* s'inscrit également dans l'ensemble des pratiques communes à la chasse et la guerre puisque l'on pouvait fabriquer ces flûtes à partir d'os de grands félins ou de cervidés<sup>2</sup> qui étaient considérés comme des « substituts moins efficaces que leurs homologues humains » (Journet, 1995 : 198). À la différence des autres instruments à vent conservés dans l'eau ces flûtes étaient rangées dans la maison et placées en hauteur, sous le toit et près du feu, avec les armes du chasseur.

L'auteur montre également que le processus funéraire du traitement du « souffle », ou *kaure* [*sic*] – que nous traduisons ici par « âme-cœur » (*ikaole*) – consiste en une suite très progressive de séparations qui voient le corps disparaître dans la terre et le « souffle » occuper le haut du ciel<sup>3</sup>. En revanche, dans le cas des victimes de guerre le souffle est retenu chez le meurtrier par le prélèvement du *waaru* au lieu de retourner dans la famille du mort (Journet, 1995 : 199). Le même type d'enlèvement du « souffle » ou de l'âme d'autrui est réalisé par les *yóopinai* dans le cas des enfants morts en bas âge<sup>4</sup> et des morts mystérieuses d'adultes (folie, noyade, disparition). On dit, dans ces cas, que l'âme (ou le « souffle », comme dirait Journet) de la personne commence une nouvelle vie chez les *yóopinai* sous apparence animale – elle disparaît sans passer par les étapes de décomposition et sans espoir de retour. Dans les deux cas la perte définitive de l'âme d'une personne vers un groupe ennemi humain ou non-humain n'est pas seulement un problème individuel car elle affecte aussi la reproduction du groupe comme un tout.

La réponse adéquate du parti de la victime ne saurait donc se limiter à une compensation du type « œil par œil », mais doit « rétablir un équilibre qui ne comptabilise pas seulement les personnes, mais la capacité du groupe à se reproduire, fait qui appelle d'autres mesures compensatoires, et notamment l'enlèvement d'enfants » (Journet, 1995 : 200). Désignés par le mot *hmairruwa* (*sic*), les enfants enlevés au cours d'une expédition de guerre sont distingués des enfants obtenus par une adoption ordinaire. Dans un autre contexte ce mot peut aussi désigner les jeunes animaux sauvages recueillis et nourris par les chasseurs après l'abattage de leurs parents lors de la

---

<sup>2</sup> Journet considère en ce sens l'existence « d'une zone contiguë à l'humanité occupée par certaines espèces animales telles que les porcs, les grands félins et les cervidés » (Journet, 1995 : 198).

<sup>3</sup> Pour plus de détails sur le destin de l'âme des êtres humains après la mort, voir Wright (1998 : 194-215).

<sup>4</sup> Les rites d'initiation des jeunes contribuent à la croissance de leur corps et à la transformation du « souffle », qui, à partir de ce moment-là, peut aller au ciel et ne pas se perdre, comme c'est le cas des âmes des enfants morts en bas âge. Le corps et le « souffle » sont aussi les éléments de la personne sur lesquels portent respectivement le rite cannibale et la prise de trophée (Journet, 1995 : 204).

chasse. Cette adoption d'enfants dans un contexte de guerre était moins une captivité ou un esclavage qu'une relation nourricière de protection qui existe aussi à l'égard des petits animaux adoptés (Journet, 1995 : 201).

Le but de l'enlèvement d'enfants était de les transformer en consanguins afin d'« augmenter » la population du groupe local (Journet, 1995 : 202). Cette intention de familiarisation des ennemis m'a été confirmée à plusieurs reprises par mes interlocuteurs baniwa en ce qui concerne l'enlèvement d'âmes par les *yóopinai*. La prise d'enfants au cours d'une expédition guerrière est elle aussi partie intégrante du *koada* puisque son objectif est de « prendre des enfants en compensation de ceux qui sont morts » (Journet, 1995 : 203). De ce fait la notion de *koada* désigne dans ce cas un processus d'échange d'enfants entre groupes hostiles. Néanmoins Journet signale qu'« une telle exigence ne relève pas tant de la recherche d'une parité dans les meurtres que de l'application stricte d'un principe d'intégrité physique du groupe » (Journet, 1995 : 203).

La recherche du *koada* n'est donc pas une règle de réciprocité violente, mais un moyen pour les groupes opposés de se multiplier et d'être les uns pour les autres des sources de progéniture – une alternative strictement masculine à la reproduction sexuée pour laquelle le mariage et les relations d'alliance sont secondaires. Cette pratique ne prévoit pas le retour à la paix mais la perpétuation de l'hostilité comme un « moyen culturellement défini d'assigner une place à l'ennemi dans la reproduction de soi » (Journet, 1995 : 207). Présent également dans la mythologie ce modèle organise la cosmologie et les rapports entre les humains et les animaux.

Extrapolée à la chasse et à la pêche cette analyse nous permet d'affirmer, en accord avec Journet, que la relation entre humains et *yóopinai*, dans le cas des Baniwa et des Koripako, obéit à des règles différentes de celles de la vengeance ordinaire et individuelle. Marquée par l'hostilité, cette relation ne comporte pas de réciprocité ou de compensation rigoureuse, mais implique une « gestion non comptable des rapports de prédation » (Journet, 1995 : 196). De ce fait, chaque animal tué par un chasseur n'appelle pas la vengeance des *yóopinai*, de même que, inversement, la mort d'un enfant et l'enlèvement de son âme par les esprits maîtres des animaux n'appellent pas la vengeance d'un homme contre les animaux. Ce que l'on observe tant dans la chasse que dans la guerre est donc la perpétuation des rapports hostiles pour lesquels il n'y a pas de compensation possible.

Une certaine mesure dans la chasse et dans la pêche doit être néanmoins respectée : le chasseur manifeste qu'il n'a pas l'intention d'exterminer les espèces mais seulement de se nourrir sans abuser – une mesure protectrice utilisée pour éviter la colère des *yóopinai* sans que cela implique une relation de réciprocité ou une négociation entre les parties, comme c'est le cas chez des peuples voisins comme les Makunai (Arhem, 1996 ; Cayón, 2011)<sup>5</sup>. Malgré la modération recommandée, ces

---

<sup>5</sup> Par conséquent, les relations entre les humains et les maîtres du gibier chez les Baniwa et les Koripako ne peuvent pas être caractérisées, comme chez les peuples tukano, comme une « alliance perpétuelle » (Cayón, 2011) marquée par la



précautions ne peuvent pas éviter que l'hostilité des *yóopinai* puisse frapper de manière presque aléatoire le plus piètre chasseur, sa femme et ses enfants. Par conséquent, entre les *yóopinai* et les hommes l'hostilité est « permanente, diffuse, générale et ses manifestations sont imprévisibles » (Journet, 1995 : 196). La chasse et la pêche sont ainsi des offenses permanentes aux *yóopinai*, comparables à « une forme de guerre stabilisée, où l'on ne compte plus les morts un par un et où seul le maintien d'un équilibre global est important » (Journet, 1995 : 196).

## La familiarisation par le mariage

### La guerre et le mariage

Dans la mythologie baniwa et koripako la guerre apparaît comme un modèle qui organise les rapports entre les humains et les non-humains dans le monde primordial où « c'est l'exercice de la violence, et non le mariage, qui fait l'objet de normes de réciprocité » (Journet, 1995 : 208). Dans les récits la guerre est toujours menée contre des ennemis socialement et géographiquement distants – « d'autres gens », *pane inai* (Journet, 1995 : 169) – jamais au sein d'un même clan. Selon Wright (2005), les sources écrites mentionnent des guerres menées par des clans baniwa et koripako entre la moitié du XIX<sup>e</sup> et le début du XX<sup>e</sup> siècle, dont les incursions se faisaient majoritairement contre des ethnies linguistiquement différentes (de la famille linguistique tukano ou maku) ou géographiquement distantes, des régions du Uaupés ou du Papuri. Même quand les groupes ennemis appartenaient à la famille linguistique arawak comme les Tariana ou les Warekena, les différences linguistiques et la distance géographique caractérisaient les relations entre adversaires (Wright, 2005 : 85-86).

L'hostilité entre clans d'une même phratrie étant incompatible avec les relations de parenté définies par l'idée d'une descendance commune, les conflits de ce type sont rares et caractérisés par leur courte durée. Les guerres entre les différentes phratries étaient au contraire plus fréquentes dans le passé : de nombreux récits décrivent des guerres entre les Hohodene, les Walipere-dakeinai et les Dzawinai qui vivaient relativement proches les uns des autres. Néanmoins ces guerres entre groupes linguistiquement et géographiquement proches se sont terminées par la formation d'alliances exprimées par l'échange marital. Les histoires orales recueillies par Wright montrent ainsi que les

---

réciprocité, mais plutôt comme une « vengeance perpétuelle » où la prédation est la relation prédominante et où aucune compensation à la mort des animaux n'est possible.

guerres entre ces trois phratries ont donné lieu à une triple alliance grâce à laquelle ces groupes ont abandonné la guerre et ont commencé à échanger des femmes (Wright, 2005 : 86 ; 90).

Un des récits raconte que les Hohodene et les Mulé-dakenai, de la même phratrie, déclenchent une attaque au Rio Uaupés – et plus précisément chez les Tariana et les Baré alliés des Blancs – au cours de laquelle un enfant, fils d'un soldat, meurt. En représailles les Mulé-dakenai sont pratiquement exterminés tandis que les Hohodene sont faits prisonniers. Parmi eux certains sont « devenus des Blancs », incorporés ou familiarisés dans le groupe des soldats ou des ennemis, alors que le chef des Hohodene, appelé Keruaminali, réussit à s'échapper et propose d'établir une alliance avec les Walipere-dakenai ses anciens ennemis pour éviter la disparition de son clan.

Malgré la suspicion de la part des Hohodene que les Oalipere-dakenai (*sic*) viennent en guerre, ils initient une alliance. Ils « abandonnent la guerre » et offrent une de leurs filles en mariage au chef. Cet acte est le premier pas dans le rétablissement des Hohodene en tant que groupe. (...) L'alliance par le mariage entre phratries est, pour les Baniwa, une autre forme d'échange réciproque, ou *kooda*, mais qui exclut la guerre. Il n'y a pas de guerre entre des phratries exogames qui s'échangent des femmes. Ce qui marque la relation d'affinité est la célébration du *pudali* (*sic*), dont l'objectif est de célébrer la parenté et de boire et de danser avec les affins (Wright, 1998 : 129).

De la même façon, Journet (1995) observe chez les Koripako en Colombie l'affirmation de l'incompatibilité de la guerre tant avec les relations entre consanguins ou entre membres d'un même clan (*-kitsienape*) qu'avec celles entre affins par mariage (*rimattana*). Historiquement cependant, l'auteur observe qu'il en va autrement – les limites notamment du côté de l'affinité étant très mobiles puisque des clans indirectement connus comme étant des affins (*-rimattana*) ou des co-affins (*-theduanai*) sont considérés comme d'anciens ennemis. Cette ambiguïté dans le schéma de la guerre est caractéristique de la notion d'affinité, car le terme *-rimattana* désigne aussi bien les « étrangers » que les « parents par alliances » qui peuvent être des ennemis ou des alliés (Journet, 1995 : 170-171).

Journet ajoute que si la guerre apparaît comme une relation lors de laquelle on échange des enfants en tant que prisonniers, « l'affinité » contenue dans le terme *rimattana* ne doit pas être conçue comme une expression du mariage mais comme la reproduction du soi à travers l'autre, que ce soit par le mariage ou par la guerre. L'alliance proprement dite serait le fait de cousins croisés (*-theduanai*), cibles des mariages préférentiels (Journet, 1995 : 208). Le vocabulaire koripako distingue ainsi différentes qualités de relations dans ce que nous appelons « affinité » : un cousin croisé considéré « presque comme un frère » est un *rimattairi* après mariage (que l'on ait épousé sa sœur ou non), de même qu'un étranger avec qui on entre en relation d'échange. Le terme *-rimattairi* est ainsi susceptible de qualifier tant des parents proches généalogiquement reliés au locuteur, que des quasi-étrangers sans aucun lien généalogique (Journet, 1995 : 154-162).

L'ambiguïté de la relation d'affinité s'exprime par les faits suivants : 1) la guerre s'oppose au mariage puisque les ennemis doivent abandonner la guerre pour se transformer en alliés qui échangent des femmes, en même temps que 2) le mariage éloigne des parents proches comme les cousins croisés en les transformant terminologiquement en étrangers. L'état chronique de guerre chez les peuples de l'Içana, dont le but était la destruction totale des ennemis, mais également la reproduction sociale par la capture de femmes et d'enfants, est un autre indice de la relation étroite entre guerre et mariage chez les Baniwa et les Koripako. Sur le traitement des prisonniers de guerre chez les Baniwa et leur transformation en conjoints, Chernela (1983) cite les Wanana, leurs anciens ennemis.

Les Baniwa ont pris beaucoup de femmes et n'ont rien lâché, et dans certains villages ils volaient les femmes. (...) Pendant la guerre des Baniwa avec les autres groupes les Baniwa étaient vraiment très doués pour voler les femmes et les garçons. Aujourd'hui il y a toujours ces femmes qu'ils ont volées pendant la guerre contre d'autres groupes. C'est pourquoi aujourd'hui il y a donc les femmes des Cubeos que les Baniwa ont volées. (...) Les Baniwa traitaient très bien les garçons, les filles et les femmes qu'ils volaient. Les Baniwa traitaient les garçons et les filles comme des parents. Quand ils étaient plus âgés, s'il s'agissait d'une fille, ils la forçaient à épouser leurs enfants, et pour les garçons, quand ils étaient plus âgés les Baniwa s'engageaient à les marier avec leurs filles<sup>6</sup> (Chernela, 1983 : 24 *apud* Wright, 2005 : 96).

Des prisonniers de guerre mariés entre eux ou avec des membres des clans baniwa sont même à l'origine de certains clans « serviteurs » dans la hiérarchie rituelle, intégrés à la suite d'incursions guerrières. Journet (1995 : 202) mentionne, par exemple, que parfois une sœur et un frère capturés chez les ennemis *maakunai* devaient se marier entre eux, ce type de mariage incestueux donnant origine à des clans de « serviteurs » tels que ceux des Hiri-dakenai (« Petits-enfants-du-rat »), des Iahwie-dakenai (cadets et « serviteurs » des Iaawi-dakenai) et des Awadzuru-dakenai (cadets et « serviteurs » des Waripere-dakenai). Un dernier point de rapprochement entre la capture de femmes lors de guerres et les pratiques de mariage est le vocabulaire commun utilisé pour désigner la compensation de personnes mortes et capturées dans les guerres et les personnes échangées en matrimoine, les deux pratiques étant régies par la logique du *koada* (Wright, 2005 : 95).

Le potentiel prédateur présent dans les relations de mariage est plus évident dans les cas de captures de femmes lors d'expéditions guerrières, pour lesquelles aucune relation ultérieure ne se maintient avec le groupe des prisonniers capturés. Néanmoins ce potentiel prédateur peut s'exprimer même dans les relations entre futurs beaux-frères lors d'un mariage établi dans un contexte d'alliance. L'altérité constitutive de la relation entre beaux-frères est également présente dans la

---

<sup>6</sup> Journet (1995 : 201) affirme aussi que les captifs de guerre chez les Koripako en Colombie étaient intégrés dans le groupe local comme des enfants légitimes, et qu'on s'occupait de leur trouver des conjoints généralement chez leurs propres affins. Néanmoins il était exclu qu'un *hmairruwa* puisse se marier chez ses adoptifs.

relation entre mari et épouse, notamment en ce qui concerne la position ambivalente des femmes. Dans la mythologie, les femmes occupent la position d'agents de changement (comme dans le cas d'Amaro) et d'intermédiaires appartenant à des tribus d'animaux-affins mariées avec Ñapirikoli et son frère cadet. Leurs connections avec des tribus d'ennemis, d'un côté, et leur rôle nourricier et créateur en tant qu'épouses et mères, de l'autre, les placent dans une position d'altérité créatrice (Wright, 2013 : 191).

Les femmes sont plus ouvertes et exposées aux mondes des *yóopinai* à cause de leur perte de sang mensuelle et pendant l'accouchement. Ces pertes sont associées aux risques de perte et de capture de l'âme qui doivent être évitées et neutralisées par des incantations récitées lors des rituels d'initiation féminine (Hill, 1993 : 142). Porteuses d'altérité, les femmes doivent être familiarisées une première fois au sein de leur propre groupe lors des premières règles par le rituel d'initiation, et une deuxième fois par le mariage au cours duquel elles doivent s'habituer et s'intégrer aux villages, aux familles et aux groupes de leurs maris. Ce processus d'adaptation est plus drastique dans le cas des mariages par capture chez des ennemis, mais il a lieu même si les maris appartiennent à un groupe socialement et géographiquement proche<sup>7</sup>.

Concernant le processus graduel de familiarisation des femmes mariées chez les Baniwa, Garnelo (2007) affirme que :

La vie des femmes mariées est un processus permanent de « familiarisation » mené par les consanguins du mari. Dans le cadre villageois nous trouvons un gradient qui contient, d'une part, les femmes âgées qui vivent dans le village du mari depuis de nombreuses années ; d'autre part, les jeunes femmes qui font face à la difficile transition entre la vie qu'elles ont vécue dans leur village d'origine et la nouvelle situation de femme soumise à une belle-mère qui est également étrangère dans ce lieu. La condition féminine, transitoire entre les limites externes et internes des relations phratriques, exige un suivi rigoureux des règles d'hygiène corporelle tant des femmes qui produisent les aliments que des aliments préparés afin de garantir la neutralisation du danger inhérent aux deux (Garnelo, 2007 : 207-208).

---

<sup>7</sup> Taylor (2001) observe des relations similaires chez les Achuar pour lesquels les mariages comportent toujours des éléments de coercition et d'antagonisme. Ces éléments sont exprimés par exemple par le refus attendu de l'acceptation du mariage par la future belle-famille et par le comportement farouche de la mariée, même si elle ne s'oppose pas à l'union. Chez les Achuar les femmes sont considérées comme rebelles de manière inhérente et possèdent une « partie-animal », raison pour lesquelles elles doivent être constamment séduites et apprivoisées par leurs maris. La comparaison entre la conjugalité et l'apprivoisement est explicite chez les Achuar, par exemple dans la préférence pour les mariages entre hommes âgés et filles avant la puberté – afin de les « domestiquer » comme on le fait avec les animaux apprivoisés capturés très jeunes ; également en raison du prestige attribué à l'homme capable de transformer une femme captive de guerre en épouse aimante, et par les chants *anent* lors pendant lesquels les épouses se mettent dans la position d'animaux apprivoisés par rapport à leurs maris. En ce sens « l'apprivoisement est le revers de la prédation, l'alternative entre dévorer et être dévoré, c'est-à-dire une relation positive avec et entre des êtres considérés comme cannibales par nature » (Taylor, 2001 : 50).

Un chant *kamarrataka* transcrit et traduit par Vianna (2017), enregistré<sup>8</sup> chez les Baniwa du village d'Itacoatiara Mirim (proche de la ville de São Gabriel da Cachoeira), montre bien l'idée d'appivoisement ou de familiarisation entre mari et femme. Ces chants improvisés sont généralement exécutés lors des rituels d'échange comme le *podáali*, en mettant en avant l'appartenance clanique du chanteur et de la personne à laquelle il adresse ou offre le chant. Ils peuvent avoir des connotations ludiques, sexuelles ou nostalgiques – notamment de la part de femmes qui parfois chantent en pleurant le manque d'un parent décédé ou parti vivre au loin<sup>9</sup>. Dans le cas de l'extrait du chant présenté ci-dessous<sup>10</sup>, Luzia du clan Koteroeni dont l'animal emblème est l'abeille, chante pour et avec son mari, Luiz du clan Hohodene dont l'emblème est le tinamou. L'extrait met en évidence la capture, la séduction et l'appivoisement de la femme par le mari tout en montrant l'ambiguïté constitutive de cette relation puisque à la fin on ne sait pas bien qui a été appivoisé par qui :

LUZIA :

*Maapa piodza, Maapa piodza ; (Baniwa)*

« Eu sou sua abelha, Eu sou sua abelha » ; (Portugais)

Je suis ton Abeille, Je suis ton Abeille ; (Français)

[La traduction littérale en portugais « indigène » serait : « Je suis l'abeille à toi, Je suis l'abeille à toi » (...)]

*Karokha ttoa pittaitakaroka nhoa ;*

« Você não vai conseguir me raptar » ;

Tu ne réussiras pas à me rapter ;

[Luzia fait référence ici à l'époque où elle était célibataire, quand Luiz voulait la prendre pour épouse. Elle a résisté avec fermeté, disant connaître l'intention du futur mari de prendre son âme-cœur, mais en vain car il ne réussirait pas]

*Phipaka pipirawa Maapa matshikami ;*

« Raptar como seu xerimbabo, esta abelha coitada » ;

Me rapter comme ton animal familier (« xerimbabo »), cette pauvre Abeille ;

---

<sup>8</sup> Le chant transcrit dans la thèse de Vianna (2017) a été enregistré par la journaliste Natalia Viana.

<sup>9</sup> Pour une analyse ethnomusicologique de ce type de chant chez les Tukano, voir Piedade (1997 : 133).

<sup>10</sup> Je reproduis des extraits de la chanson telle que transcrite par Vianna (2017 : 264-270), avec un vers en langue baniwa suivi d'une traduction en portugais fournie par l'auteur auxquelles j'ajoute une traduction en français à partir du portugais. L'interprétation des vers (entre crochets) a été réalisée par Vianna et ses interlocuteurs.

[Cela, car si l’homme réussit à prendre la fille pour épouse, elle vivra dans sa maison comme si elle était un « xerimbabo » capturé dans la forêt. Le mariage l’a forcée à quitter la maison de ses parents, sa maison, pour aller vivre dans celle de son mari loin de chez elle]

*Phipa pipirawa matshikami ;*

« Raptar como um xerimbabo coitado » ;

Me rapter comme un animal familier (« xerimbabo »), le pauvre ;

*Piodza nhoa matshikami !*

« De ti, eu sou. Coitada de mim ! »

Je suis à toi, pauvre moi !

LUIZ :

*Ayemi benoo ! Da noako pirhio Maami ; Ayemi benoo !*

« Assim eu te digo, eu sou Inambu » d’être ;

Ainsi je te dis, je suis le Tinamou ;

[Tinamou est l’animal éponyme des Hohodene, le clan de Luiz]

*Maami matshikami benoo !*

« Inambu eu sou, coitado... Benoo ! »

Le Tinamou je suis, le pauvre... Benoo !

*Pikapenawatsa koanka pikapokokawa ;*

« Veja como você vai rebolar » ;

Regarde comment tu vas bouger ;

[Il dit qu’elle va être joyeuse dans cette fête en bougeant son corps et en voulant danser]

*Pidewanaka liñhawada, piñhaka Maami*

« Você se embriagará com a comida dele, a comida do Inambu » ;

Tu seras ivre avec sa nourriture, la nourriture du Tinamou ;

[Luiz se réfère à lui-même comme l'animal emblème de son clan en utilisant la troisième personne du singulier. La nourriture du tinamou dans la forêt est le fruit de l'hévée (« seringa »), considéré fort et dangereux, raison pour laquelle il doit être bien cuit avant d'être consommé par les humains. « Nourriture », cependant, est le mot employé par Luiz pour nommer la bière de manioc (« caxiri ») dans son chant. Ainsi, sur un ton provocateur Luiz dit en offrant du « caxiri » à sa femme que la boisson des Hohodene, très forte et enivrante, la rendra ivre rapidement. L'image du tinamou mangeant le fruit de l'hévée cru a pour toile de fond le fait qu'il est le seul animal à le faire, contrairement, par exemple, aux abeilles qui préfèrent les fruits sucrés « déjà cuits »].

*Maami matshikami benoo ;*

« Inambú coitado, benoo » ;

Pauvre Tinamou, benoo ;

[Pauvre a ici le sens de moche, triste, solitaire, désolé, et signale de l'autocomplaisance ou de l'auto-apitoiement]

*Kamakanhiade watsa liaka piodza ;*

« Com saudade você vai ficar quando ele for embora de ti » ;

Il va te manquer quand il sera parti ;

[Luiz, le Tinamou, prévoit qu'il manquera à sa femme lorsqu'il partira]

*Inonadalika pawatsa yemaka ;*

« Com o entusiasmo de quando ele estava aqui » ;

Avec le même enthousiasme que quand il était là ;

[Même si dans le quotidien ils peuvent s'agacer et elle peut s'énerver contre son mari, lorsqu'ils se séparent, même temporairement, il va lui manquer et elle va penser à lui avec nostalgie]

(...)

*Limañetanida kha toa Maapehe Hoholi benoo !*

« Ele, Hoholi, gosta de enganar a abelha benoo ! »

Lui, Hoholi, aime leurrer l'abeille benoo !

[Il l'a leurrée dans le sens de la séduction, ce qui l'a menée à l'épouser. Elle n'était pas si convaincue, mais elle a été leurrée]



*Koameetekehe daa pandze, Hoholi benoo ?*

« Como será na vida dele, deste Inambu benoo ? »

Comment cela lui est arrivé, au Tinamou benoo ?

[Il se demande comment il a finalement pu la séduire avec autant d'astuce et d'imagination. D'où est-ce qu'il a sorti ce savoir pour la leurrer ?] Où a-t-il trouvé ce savoir ?

(...)

*Koawadakha pimonotsita kehe Maami ?*

« Por que tanto *moonótsi*, para o Maami ficar contigo ? »

Pourquoi autant de *moonótsi* [remède d'attraction] pour que le Tinamou reste avec toi ?

[Pourquoi as-tu utilisé autant de charmes pour rester avec moi ? *Moonótsi*, ou « puçanga » en langue nheengatu, est un remède produit à partir d'un ensemble hétéroclite de substances de natures diverses pour attirer en même temps du gibier et des partenaires sexuels et affectifs. Il s'agit en un certain sens d'un piège amoureux pour attirer un conjoint. Rappelons les notions de « leurre » et de « persuasion » mentionnées ci-dessus par Luiz, mais notons aussi qu'il sous-entend une inversion de ce qu'il supposait avant, c'est-à-dire que c'est peut-être lui qui est en train d'être leurré par Luzia qui a pu utiliser du *moonótsi* et des remèdes pour l'attirer vers elle] (Vianna, 2017 : 264-270).

## **Mariages interspécifiques**

Les mariages chez les humains, qu'ils soient forcés comme dans le cas des enlèvements lors des expéditions guerrières ou conclus de façon consensuelle et pacifique entre groupes d'affins, comportent toujours une dimension d'altérité et de danger potentiel qui doit être neutralisée par le processus de familiarisation rendu possible par la cohabitation et le partage des activités quotidiennes entre le mari et l'épouse. Chez les Baniwa et les Koripako cette familiarisation par le mariage peut également avoir lieu entre des êtres qui appartiennent à des espèces différentes – c'est le cas des mariages conclus à partir de la capture d'un humain par un *yóopinai*, et des mariages entre des chamans et des esprits-oiseaux.

Des exemples d'adultes capturés par les *yóopinai* ont été présentés dans les Chapitres 2 et 3 dans lesquels nous avons montré que les personnes en périodes d'ouverture au monde des *yóopinai* (pendant les règles, après des rêves érotiques, après l'accouchement, etc.) qui vont dans la forêt peuvent être vues et enlevées par ces êtres et ajoutées à leurs groupes. Les personnes capturées deviennent ainsi des conjoints de ces êtres non-humains et peuvent même avoir des enfants avec eux. Cette capture peut avoir comme objet la personne vivante qui simplement disparaît et ne revient plus, ou l'âme-cœur de la personne morte après une maladie causée par le *yóopinai*. On a raconté dans le

Chapitre 2, par exemple, l'histoire d'une femme capturée vivante dans la forêt qui revient deux ans après dans son village d'origine en portant un enfant attribué à son mari *yóopinai*. L'enfant avait la peau rugueuse et était différent des enfants normaux, traits signalant une union interspécifique.

Nous avons vu également, dans le Chapitre 3, que les techniques de capture d'humains par les *yóopinai* ressemblent à celles employées par les humains à la chasse et à la pêche : il s'agit souvent d'une capture par séduction à partir d'un leurre dans lequel le *yóopinai* ou le piège posé par les humains apparaît comme un partenaire sexuel très attirant pour les personnes vulnérables ou pour les animaux que l'on veut attraper. D'autres exemples présentés dans le Chapitre 3 décrivent des situations où des humains participent aux fêtes *podáali* des poissons après un changement temporaire de perspective. Dans ce type de récit l'humain passe souvent un accord avec les *yóopinai*, mais il n'arrive pas à garder le secret et, comme punition, il meurt à la fin à cause d'une morsure de serpent et est ainsi capturé définitivement dans le monde des *yóopinai*<sup>11</sup>.

La capture et la familiarisation des humains par les *yóopinai* se produit également par l'ingestion d'une nourriture appartenant à une autre espèce, ce qui entraîne une transformation ou une métamorphose chez l'être qui la consomme. Un exemple est rapporté dans un récit<sup>12</sup> recueilli par Wright (1999a : 164-165) chez les Hohodene du Rio Aiari, dans lequel des personnes identifiées comme Therewanai retrouvent une maison au milieu du chemin de retour après avoir dansé lors d'une fête *podáali*. C'était une maison appartenant à des *ĩñaimé* et située à la source de l'« igarapé » Uirauassú, Periali iepoa. La maison était vide et il y avait à l'intérieur une grande variété de poissons boucanés. Comme les personnes avaient faim après la fête elles décident de manger avant que le

---

<sup>11</sup> Valentim (clan Hohodene, village de Santa Rosa) m'a raconté une histoire semblable à celle des changements de perspectives lors de *podáali* des poissons, mais dans le contexte de la chasse. Selon son récit, un homme sort chasser pour la préparation d'une fête. Dans la forêt il rencontre une personne qui était en fait un jaguar. La personne-jaguar parle avec lui et lui propose de l'aider à chasser en lui montrant un endroit près d'un « igarapé » où des pécaris allaient habituellement. Après avoir trouvé un groupe de pécaris, le jaguar demande à l'homme combien d'animaux il veut. L'homme lui dit qu'il veut deux pécaris et la personne-jaguar les tue et les lui offre. Ensuite le jaguar lui dit de « traiter » (nettoyer) la viande des animaux en séparant les entrailles, et pendant que l'homme met la viande sur un boucan la personne-jaguar mange en cachette les entrailles toutes crues. Tous deux vont se coucher et le lendemain matin le jaguar propose à nouveau de tuer des pécaris pour lui et il lui demande combien d'animaux il veut. L'homme dit qu'il veut un seul animal et le jaguar le tue et le lui offre en lui qu'il peut revenir dans son village et qu'il lui offrira des animaux à chaque fois qu'ils se rencontreront dans la forêt à condition qu'il ne raconte à personne d'où viennent ces animaux. L'homme revient dans son village en apportant beaucoup de viande pour la fête. Le temps passe et le jaguar continue à lui offrir du gibier. Les gens du village commencent à se demander comment il fait pour chasser aussi facilement, et comme l'homme ne leur dit rien, un jour on lui offre beaucoup de bière de manioc pour l'enivrer et le faire parler. Il finit par tout raconter, et le jour-même, alors qu'il sort pour uriner un serpent le mord et il meurt – c'est le jaguar qui a enlevé son âme définitivement et l'a emportée dans son monde (Valentim, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 29/04/2015).

<sup>12</sup> Récit appelé « Therewanai, o peixe de Uirauassú », raconté par José Marcelino Cornelio, clan Hohodene, village de Uapuí, Rio Aiari.

maître arrive. Elles prennent deux bâtons en bois « ambaúba » qui se trouvaient dans la maison et commencent à danser en les emportant à l'extérieur<sup>13</sup>.

Une femme du groupe avait ses règles, raison pour laquelle elle n'avait pas mangé avec les autres et était restée dans la maison. Soudain elle voit les personnes qui dansaient dehors se transformer en poissons et aller vers la rivière. Elle sort de la maison en courant, mais il est déjà trop tard. Elle commence alors à pleurer et l'*iñaimé* qui vivait dans la maison lui apparaît sous la forme d'un très beau jeune homme en lui disant : « Ta famille n'est pas morte, ils sont vivants ». Il lui dit de fermer ses yeux et de les rouvrir dans l'eau où elle les voit danser et jouer dans un village du monde des poissons. On voit ici que la consommation de la nourriture des *iñaimé* déclenche une métamorphose chez les humains qui deviennent des poissons<sup>14</sup>. Les personnes transformées vont vivre dans un village subaquatique qui les adopte et elles font désormais partie du groupe des poissons en laissant derrière elles la femme qui n'a pas mangé.

D'autres récits montrent que la familiarisation par l'offre de nourriture peut aussi se produire entre un humain vivant et un membre décédé de sa famille, notamment dans les rêves. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) explique que les personnes qui rêvent pendant leur sommeil sont « un peu mortes » car leurs âmes-cœur (*ikaoletti*) sont capables de se déplacer et de franchir les frontières entre le monde des vivants et le monde des morts. C'est la raison pour laquelle on peut rêver de parents décédés. S'ils sont récurrents, ces rêves peuvent être dangereux et indiquer la mort proche de la personne, surtout si elle accepte de la nourriture offerte par les morts et commence à s'habituer à eux. Le fait de manger ensemble et de « s'habituer » à la cohabitation avec les non-humains est le premier pas dans le processus de métamorphose et de familiarisation qui ne peut être interrompu que par des incantations chamaniques<sup>15</sup>.

Toutes les nuits il rêvera, il les verra [ses parents décédés], il leur parlera comme si c'était aujourd'hui [comme si ce n'était pas un rêve], jusqu'à ce qu'il s'y habitue et qu'ils commencent à l'inviter, à lui offrir de la nourriture, puis il commencera à manger avec eux de la nourriture de l'autre monde, la nourriture des âmes. Son esprit commence à être plus là-bas qu'ici, alors il s'y habitue, il ne veut plus manger ici, il sent qu'il mange plus là-bas et de la

---

<sup>13</sup> Lors d'une discussion informelle Wright avait dit que ce récit avait peut-être un rapport avec la pratique chamanique d'obtention d'animaux dans les malocas de *yóopinai*, pratique qui ressemble à la participation du chaman au rituel *podáali* lors duquel des animaux dansent et sortent de leur maison en jouant des instruments.

<sup>14</sup> Rappelons également le récit présenté dans le Chapitre 2, dans lequel un garçon mange du poisson boucané offert par des *iñaimé* et des parties de son corps commencent à se détacher en se transformant en poissons.

<sup>15</sup> Outre les rêves récurrents de parents décédés, les présages (*hinimai*) et les chansons des morts (*kamaikana*) sont considérés comme dangereux puisque « c'est le moment où les animaux-esprits, à travers leurs images, cherchent la mort des humains 'comme retour' » (Wright, 1998 : 195). Pour protéger la personne qui est en contact avec des présages de mort, le maître d'incantations (« benzedor ») doit souffler du tabac pour les neutraliser. La protection contre les esprits des morts était également présente dans le traitement rituel des ennemis morts au cours des guerres : selon les récits d'histoire orale recueillis par Wright chez les Hohodene, la décapitation des ennemis était une précaution contre les présages produits par leur regard. Dans les cas où les ennemis étaient mangés, des chants servaient à éviter leur vengeance (Wright, 1998 : 199).

meilleure nourriture. Sa pensée, lorsqu'il est ici dans ce monde, va vouloir manger de la nourriture du rêve, alors il commence à mépriser la nourriture d'ici, il n'en veut plus, il n'a plus envie de manger, il se décourage un peu, il pense à ce rêve qu'il fait toujours, il veut que la nuit arrive pour qu'il puisse rêver encore, pour voir sa mère ou sa femme [décédée]. Puis il commencera à tomber malade, il n'y a presque pas de remède pour ça, il commence à se traiter, mais il devient faible petit à petit. C'est comme ça jusqu'à ce qu'il empire et c'est tout ! Ce qui l'intéresse le plus c'est d'aller là-bas [dans le monde des âmes] (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 03/04/2015).

La transformation de la personne en *yóopinai* ou en âme de mort ne se produit pas seulement par le fait de manger et de s'habituer à la nourriture propre à une autre espèce, mais aussi parce que cette consommation peut mener au refus du partage de nourriture au sein de son propre groupe – un acte qui va à l'encontre des valeurs de référence des vrais êtres humains selon les Baniwa et les Koripako, donc susceptible de conduire à une déshumanisation ou à une défamiliarisation. On a vu dans l'exemple ci-dessus que l'homme qui mangeait avec ses parents décédés commence à refuser la nourriture de ce monde jusqu'à se familiariser avec les morts. On trouve un exemple inverse dans un récit recueilli par Hill (1993 : 165-168 ; 2009a : 136-138) dans lequel un homme rencontre des personnes-abeilles que lui offrent du miel.

Selon ce récit un homme sort chercher du miel, coupe quelques arbres et revient le lendemain pour en couper d'autres. Les gens-abeilles l'observent et pensent qu'il prend trop de miel, raison pour laquelle ils décident de l'enlever. Lorsque l'homme revient il entend des personnes discuter et rire. Ces personnes, qui étaient des abeilles, parlent avec lui et l'invitent à aller chercher du miel avec elles. Elles lui racontent qu'elles sont des gens-abeilles, qu'elles s'appellent Kuwainai<sup>16</sup>, et elles lui montrent comment obtenir du miel à partir des fleurs dans les arbres. Elles remplissent de fleurs le récipient que portait l'homme en lui disant de l'ouvrir le lendemain matin quand il arrivera chez lui et en lui promettant de lui en donner davantage. En échange elles exigent qu'il ne partage pas le miel et ne parle à personne de leur rencontre en le menaçant de l'enlever pour toujours dans leur monde s'il dévoile le secret.

Quand l'homme ouvre le récipient il est rempli de miel. Il décide alors d'en offrir à tous ses parents en désobéissant aux abeilles. Plusieurs fois il a reçu du miel des gens-abeilles, raison pour laquelle les personnes de sa famille commencent à se demander où il en trouve autant. Après beaucoup d'insistance, il finit par raconter sa rencontre avec les gens-abeilles, les « maîtres du miel », qui sont des gens comme eux. Lorsqu'il sort de la maison pour uriner un serpent le mord, il meurt et

---

<sup>16</sup> Appelés Kuwainai, il s'agit d'une catégorie générique d'« nommes-esprits » invoqués dans les chants *málikai* contre la sorcellerie, catégorie qui comporte huit espèces d'abeilles. Le miel de ces abeilles est utilisé pour guérir les victimes de sorcellerie, et deux d'entre elles produisent des résines qui sont cuisinées ou brûlées lors de rituels de guérison. La cire produite par certaines de ces espèces est aussi utilisée pour la confection d'instruments musicaux rituels, l'imperméabilisation des pirogues et d'autres activités pratiques (Hill, 1993a : 164).

son âme-cœur part vivre chez les gens-abeilles – c’est la raison pour laquelle trouver des grandes quantités de miel est un présage (*hinimai*) de mort proche. Hill (1993 : 165-167) interprète cette histoire comme une tentative des Kuwáíñai pour déshumaniser (ou défamiliariser) l’homme en lui demandant de ne pas partager de la nourriture avec sa famille – le partage étant une des valeurs humaines centrales transmises lors des rituels d’initiation. À la fin, l’homme brise le secret, et comme punition son âme est enlevée par les gens-abeilles et il part vivre pour toujours chez eux.

D’autres exemples rendent encore plus évidents les rapports entre les mariages interspécifiques et la familiarisation par habitude à la nourriture de l’autre. Kaali, le maître des jardins et du manioc (*cf.* Chapitre 5), quitte son épouse et ses enfants et se marie avec une femme d’une autre espèce décrite parfois comme une femme-cerf ou une femme-*iñaimé*. Un jour, il voit cette femme en train de capturer des termites dans la forêt pour les manger avec des galettes de manioc. Mais il voit les galettes de la femme comme des champignons sauvages et lui propose de goûter de vraies galettes, celles qu’il porte avec lui. La femme les mange, se sent très bien et décide de se marier avec lui pour qu’il puisse apprendre à sa famille comment préparer des vraies galettes. Dans ce cas, on a un mariage interspécifique encouragé par le désir de l’aliment de l’autre – on suppose que la femme abandonne la consommation de champignons sauvages pour manger de vraies galettes de manioc, changement ou familiarisation qui la rend plus « humaine » ou « civilisée ». En même temps ce passage comporte une ambiguïté puisque c’est Kaali qui va vivre dans le village de son épouse, auquel il doit s’adapter même s’il y apporte ses propres connaissances et coutumes sur la culture et la consommation du manioc.

Le thème de la familiarisation par l’habitude à la nourriture de l’autre lors des mariages interspécifiques est traité dans un autre mythe très répandu chez les Baniwa et les Koripako qui porte sur le mariage entre un homme et une femme-vautour<sup>17</sup>. À la différence du récit précédent dans lequel le conjoint non-humain désirait la nourriture humaine, ce deuxième récit parle de l’aversion initiale de l’homme pour la nourriture pourrie consommée par les gens-vautours, la famille de son épouse. On verra que dans les deux cas il s’agit initialement non pas de la contribution habituelle par les deux conjoints (*commensality*), mais d’une offre unilatérale de nourriture – du *feeding* selon les termes de Costa (2017) – qui provoque la dépendance d’un des conjoints par rapport au groupe de l’autre en déclenchant ainsi un processus de familiarisation.

Selon ce récit, une vieille femme, mère d’un homme célibataire (ou veuf selon la version) se rend compte que des personnes sont venues dans son jardin (ou dans le jardin de sa belle-fille décédée) cueillir du piment. Elle demande alors à son fils de découvrir le responsable du vol.

---

<sup>17</sup> D’autres versions de ce mythe ont été publiées par Rojas (1997 : 233-241) et par Hill (2009a : 42-48). Deux autres versions m’ont été racontées lors de mon séjour sur le terrain par Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) et Valentim (clan Hohodene, village de Santa Rosa). Ces quatre versions étant très similaires, je présente ici une synthèse en montrant des variations sur certains détails lorsqu’elles sont importantes pour notre argumentation.

L'homme se cache (derrière un arbre ou dans un trou, selon la version) et voit un groupe de femmes arriver en souriant et en bavardant dans le jardin de sa mère pour cueillir des piments. Il se demande si ce sont des personnes, mais ce sont en réalité des femmes-vautours puisqu'en arrivant elles enlèvent leurs chemises, qui étaient leurs plumes et leurs ailes, et les déposent dans les arbres.

Un peu avant qu'elles finissent de cueillir tous les piments, l'homme prend la chemise d'une des femmes et sort de sa cachette en les effrayant. Les femmes-vautours s'enfuient en volant, et la femme dont la chemise a été prise par l'homme ne peut pas voler faute d'ailes. L'homme la retient par le bras et l'emmène chez sa mère. La mère demande à son fils de se marier avec elle pour qu'elle l'aide dans le travail du jardin<sup>18</sup>, et dans un premier temps la femme-vautour refuse de rester mais elle finit par accepter en les avertissant : « D'accord, mais je ne suis pas une personne comme vous. Nous ne mangeons pas de la même manière que vous. Nous mangeons d'une manière différente. » À quoi la belle-mère répond : « Peu importe. Tu vas t'y habituer après avoir passé du temps avec nous » (Hill, 2009a : 43) –, phrase qui indique le processus de familiarisation par lequel elle devra passer dans le village du mari.

Après un certain temps la femme accouche d'un bébé et propose au mari qu'ils aillent rendre visite à son père, qui, selon la version du mythe publiée par Rojas (1997), était le vautour-blanc géant, le chef des gens-vautour<sup>19</sup>. La femme fabrique alors des chemises (des ailes) pour son mari et son bébé en utilisant des fils de coton et ils partent en volant sous la forme de vautours. Avant d'arriver la femme donne des instructions au mari sur la manière de saluer son père de façon à éviter qu'il ne le tue pas et ne le mange pas. Quand ils arrivent au village des gens-vautours, le mari suit ses instructions et est bien reçu par son beau-père qui l'invite à vivre quelque temps avec lui en regrettant cependant qu'ils ne mangent pas de la même manière<sup>20</sup>.

Un jour le beau-père propose à l'homme d'aller chasser des cerfs avec lui. Celui-ci accepte l'invitation et réussit à flécher un cerf que le beau-père cache au lieu de le transporter à la maison. Intrigué l'homme demande à son épouse la raison de ce comportement et la femme lui répond : « Je

---

<sup>18</sup> Selon la version publiée par Rojas (1997 : 233-241), la femme-vautour commence à aider sa belle-mère à arracher des manioc dans le jardin, à les peler et à les râper, mais elle trouve très pénible le travail pour obtenir des aliments et dit que chez son peuple tout était plus simple. Le mari lui demande alors de montrer comment on fait chez elle. Alors elle fabrique un filet et sort pêcher pendant qu'ils dorment et apporte ensuite une grande quantité de poissons. Plus tard, lorsqu'ils rendent visite au village des gens-vautours, le récit raconte que dans la maison de la femme-vautour il y avait toujours des galettes de manioc, de la farine et du bois. Le chef des gens-vautours cultivait également cinq variétés de piment : grand, rond, jaune, vert et rouge qui donnaient des fruits toute l'année, raison pour laquelle on les considérait comme « pas pauvres du tout » (Rojas, 1997 : 238).

<sup>19</sup> La version publiée par Rojas (1997 : 237-238) raconte que les gens-vautours partageaient leur village avec les gens-oiseaux tyrans de savane (« tesourinhas » en portugais ou « tizeretos » en espagnol), village situé plus loin que les villages des gens-guêpe et des gens-fourmis.

<sup>20</sup> Il s'agit de la période de résidence uxori locale des hommes baniwa et koripako pendant les premières années du mariage, période pendant laquelle ils travaillent pour leur beau-père.

t'ai prévenu que nous ne mangeons pas comme vous. Nous ne mangeons pas de viande fraîche comme vous. À la place nous mangeons de la viande pourrie » (Hill, 2009a : 44). Un ou deux jours après l'homme trouve la viande que le beau-père avait emballée dans des feuilles de « patauá » et voit qu'elle commence à sentir mauvais. Il referme l'emballage et revient regarder trois ou quatre jours plus tard en observant qu'elle est couverte des vers (« tapurus »). Le beau-père lui dit alors qu'il y a beaucoup de poissons dans l'« Igarapé » Cerf<sup>21</sup> et l'invite à venir avec lui pêcher à la nivrée.

Tout le monde était content de la pêche car ils avaient pris de nombreux poissons de différentes tailles, mais l'homme voit sa femme revenir à la maison avec un panier rempli de vers (« tapurus »). La femme lui demande s'il veut manger avec eux, mais l'homme, dégoûté, refuse en expliquant qu'il ne veut pas manger ça. Le beau-père demande alors à sa fille de préparer un remède à partir d'une plante cultivée dans leur jardin, une sorte de collyre qu'elle met dans ses yeux. Lorsqu'il les rouvre il voit que les vers se sont transformés en différents types de poissons et commence à les manger avec les autres –, changement de perspective qui rend sa familiarisation possible. Après un certain temps l'homme et son épouse décident de revenir chez eux et le beau-père leur offre cinq types différents de piments ainsi que d'autres aliments. La mère de l'homme est très contente de les accueillir et de revoir son petit-fils, mais un jour la femme-vautour colle des plumes sur les bras de l'enfant et tous deux partent définitivement vivre dans le monde des gens-vautours –, ce qui montre à nouveau l'aspect ambigu et réversible du processus de familiarisation.

On trouve un autre cas de mariage interspécifique dans la littérature ethnologique sur les Baniwa : celui entre des chamans et des femmes « esprits-oiseaux » qui habitent les mondes célestes, avec lesquelles ils peuvent avoir des enfants qui deviendront leurs auxiliaires. Chez les Baniwa les maladies sont comprises comme la séparation du corps d'une personne et de son « âme-cœur » due à l'attaque des *yóopinai*, à l'apparition d'un présage de mort (*hinimai*) ou à l'action d'un sorcier. Après plusieurs années de pratique le chaman est capable de distinguer les agents maléfiques responsables de différents types de maladies et de réaliser un voyage dangereux dans le cosmos à la recherche des âmes perdues au moyen d'une transe induite par l'inhalation du « paricá » (Wright, 2013 : 72). Le chaman commence sa recherche par les maisons des âmes de différents clans, et s'il ne trouve rien il continue son voyage vers les couches du monde céleste où se trouvent des « esprits-oiseaux ».

Au-dessus de ce monde Apaka Hekwapi commence avec cinq lieux séparés – une personne les a comparés à des « compartiments » ou « chambres » – où à des esprits des oiseaux. Ces esprits sont les auxiliaires des chamans – *wapira*, ou animaux de compagnie – dans leur recherche des âmes perdues et les informent de leur localisation. Ce sont des esprits féminins, également connus sous le nom de « filles de Dzuliferi », le chaman originaire. Après cinq ou six ans d'apprentissage on attend d'un chaman qu'il fasse un « mariage » avec les esprits-oiseaux, surtout avec les esprits-vautours avec lesquels il aura des enfants qui l'aideront dans

---

<sup>21</sup> Dans la version publiée par Rojas (1997), il s'agit de la viande de tapir et de l'« Igarapé » Tapir.



la recherche des âmes perdues. Ce mariage spirituel est la contrepartie de l'abstinence sexuelle du chaman sur terre. De toute évidence, plus un chaman a d'enfants spirituels, plus il devient puissant. Chacun des esprits-oiseaux est le « maître » d'un type particulier de fléchettes spirituelles que le chaman acquiert lors de son apprentissage et qui est associé à des types spécifiques de maladies et de remèdes (Wright, 1998 : 69).

S'il ne trouve pas d'âme dans l'un de ces endroits [les maisons des âmes de chaque clan], alors l'âme du chaman monte dans les mondes des esprits-oiseaux et leur demande de l'aide pour chercher. Le chaman est conscient que certains d'entre eux peuvent l'envoyer sur la mauvaise piste. Cependant le chaman, au cours de son apprentissage, a fait un mariage avec un ou plusieurs de ces esprits-oiseaux qui ont eu des enfants avec lui. Il peut faire appel à ces enfants auxiliaires pour l'aider dans ses recherches (Wright, 2013 : 86).

À la différence de la plupart des animaux les oiseaux apparaissent dans la mythologie baniwa comme des alliés (*ikitchina*) de Ñapirikoli<sup>22</sup>, sans l'aide desquels le héros ne serait pas capable de contrecarrer les tentatives des animaux ennemis de le tuer (Wright, 2013 : 186). Leurs rôles dans les mythes sont souvent ceux de messagers qui conseillent, informent et avertissent Ñapirikoli et ses frères (*ibid.* : 191). Dans les mythes racontés par les Hohodene et les Walipere-dakenai les faucons (y compris le hibou) sont des images de personnes décédées, comme dans l'exemple de la harpie Kamathawa – née à partir du cœur du frère de Ñapirikoli tué par ses beaux-frères, dont les plumes sont des sources de pouvoir chamanique (voir le mythe d'origine du « timbó » dans le chapitre 3). Les hiboux et autres oiseaux qui apparaissent au crépuscule comme le toucan et le héron brun constituent une classe « d'animaux-esprits » (*kamainiri*) associés aux personnes décédées. Leurs chants (*kamaikana*), très craints, sont considérés comme des présages de mort imminente (*hinimai*) (Wright, 1998 : 186).

Dans le cas des mariages entre les chamans et les « esprits-oiseaux » ou gens-oiseaux qui habitent les couches supérieures du cosmos, il n'y a pas, comme dans les exemples précédents, un abandon définitif par le chaman de son groupe d'origine car son déplacement entre les différents mondes est volontaire, contrôlé et non le résultat d'une capture ou d'un changement inattendu de perspective. Des traces de ce type particulier de familiarisation des chamans chez leurs épouses-oiseaux sont néanmoins présentes puisque les chamans sont presque considérés comme des non-humains, étant des personnes qui « meurent » et « changent leurs vies par celles des esprits des chamans jaguars » (Wright, 2013 : 74). Ils ne sont donc pas des êtres à forme fixe puisqu'ils peuvent assumer de multiples subjectivités.

---

<sup>22</sup> Dans un mythe sur la constellation Ibis rouge (ou « guará », *Eudocimus ruber*), Rojas (1997 : 161-162) présente cet oiseau comme le chef du clan des oiseaux pêcheurs alliés de Ñapirikoli dans sa lutte contre l'anaconda père des poissons et des serpents. Ces oiseaux « flèchent » des vers de terre qui sont la transformation de l'anaconda afin d'échapper aux pièges à poissons posés par le héros.

L'abstinence sexuelle dans ce monde et la prise constante de « paricá » sont d'autres marques de sa double existence et de la transformation de son corps et de son âme<sup>23</sup>. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) explique que les chamans doivent également éviter les bruits du village en sortant très tôt de chez eux et en ne revenant que le soir afin de rester au calme. Ils ne doivent pas partager les récipients dans lesquels ils mangent (calebasses, bols, assiettes et verres) avec d'autres personnes, et leur nourriture doit être préparée à chaque repas, ne pouvant être réchauffée – la nourriture qui reste devant être jetée ou donnée à d'autres personnes. Du fait de ces restrictions et de l'abstinence on dit que les épouses des chamanes souffrent beaucoup, raison pour laquelle les jeunes d'aujourd'hui ne veulent plus devenir chamanes.

Nous avons suggéré plus haut que la relation maritale est aussi importante dans le processus de familiarisation que la relation de filiation adoptive selon le modèle proposé par Fausto (1999) dans lequel il y a passage d'une affinité symétrique à une consanguinité asymétrique. Dans les cas de familiarisation par mariage observés chez les Baniwa et les Koripako la relation d'affinité symétrique se maintient sans se transformer en consanguinité et sans pour autant se manifester sous la forme d'un échange entre beaux-frères, puisque les liens entre la personne familiarisée et les membres de sa famille sont (sauf dans le cas des chamans) définitivement coupés. Tant dans les exemples de femmes capturées pendant les expéditions guerrières que dans ceux des hommes et des femmes capturés par les *yóopinai*, les familles des conjoints n'entrent pas en relation ni n'établissent d'alliances entre elles, et par conséquent n'échangent pas des biens ni des personnes.

En revanche, en ce qui concerne le mari et la femme la relation habituellement symétrique constituée par les contributions complémentaires des deux sexes dans la production de nourriture est remplacée, au moins dans un premier temps, par une relation asymétrique. Au lieu de contribuer à la production d'aliments au sein de la famille, le conjoint capturé est apprivoisé et doit s'habituer progressivement à la nourriture, aux habitudes et au mode de vie du peuple ou de l'espèce de l'autre afin d'être complètement familiarisé. Dans ce processus d'adaptation, le conjoint familiarisé ne contribue pas (ou très peu) à la production de nourriture, étant nourri par son conjoint avec lequel s'instaure une relation de dépendance temporaire. La dépendance et l'asymétrie rapprochent la relation maritale d'une relation de filiation adoptive en déclenchant le processus de familiarisation entre les conjoints, notamment lorsqu'ils appartiennent à des espèces différentes.

---

<sup>23</sup> Selon un des interlocuteurs de Wright (2013 : 97), un célibat de dix ans chez un chaman signifie beaucoup de pouvoir (libidinal) ou *likai*, mot traduit par « sperme » ou « pouvoir essentiel » qui s'accumule dans son corps pour se transformer en pouvoirs chamaniques (*malikai*).

## La familiarisation par l'adoption

### La guerre et la filiation adoptive

Les expéditions guerrières chez les Baniwa et les Koripako étaient des occasions propices pour prendre des captifs adultes, surtout des femmes, mais aussi des enfants élevés chez les ennemis comme membres de leurs familles. Nous avons vu que, outre la désintégration totale des groupes ennemis, la guerre chez les Baniwa et chez les Koripako avait pour objectif le remplacement des morts par des femmes ou des enfants capturés chez l'ennemi – pratique comprise dans la logique de compensation appelée *koada*. Ces captures garantissaient la reproduction du groupe même si elles avaient pour conséquence la perpétuation des hostilités. Dans ce sens, Wright (1998 : 128) argumente dans ce sens lorsqu'il écrit que la guerre des Baniwa « constituait un système de relations et non pas un accident de la société, car les ennemis représentaient les uns pour les autres des sources de progéniture » considérées comme une alternative à d'autres types de relations comme celles de l'affinité par mariage.

Journet (1995 : 200) explique que les Koripako appellent par un terme spécifique – *hmairruwa* – les enfants enlevés lors des expéditions guerrières. Nous avons vu plus haut que ce terme ne s'applique pas aux adoptions ordinaires d'enfants par des personnes apparentées, mais peut désigner les animaux de la forêt que les chasseurs recueillent après avoir abattu leurs parents à la chasse, et qu'ils élèvent dans leurs maisons comme des animaux familiers ou de compagnie. Les parents adoptifs considéraient les enfants capturés comme des « protégés » (*lipirra*), expression employée, selon l'auteur, pour souligner le caractère nourricier de la relation parents-enfants, et également utilisée pour les animaux familiers nourris dans la maison<sup>24</sup> (Journet, 1995 : 201).

On donnait aux enfants enlevés un surnom, et plus tard leur famille devait leur trouver un conjoint parmi ses propres affins ou parmi d'autres étrangers, comme dans le cas des Maku cités plus haut qui se mariaient entre eux pour former de nouveaux clans de « serviteurs ». Dans tous les cas, affirme Journet (1995 : 201), il était exclu qu'un *hmairruwa* puisse se marier chez ses adoptifs. Il était également important de capturer des enfants en bas âge pour qu'ils puissent être éduqués et passer par le rituel d'initiation chez leurs ravisseurs et non chez leurs géniteurs, puisque l'initiation est l'évènement « qui marque le lien profond de chaque homme à la collectivité du clan » (*ibid.* :

---

<sup>24</sup> Wright (2005 : 96) suggère que le mot *mairuwa* [ou *hmairruwa* selon l'orthographe utilisée par Journet] signifie littéralement « docile » (« manso » en portugais), étant le négatif du mot *kerowa*, « féroce » (*ma-* = préfixe négatif utilisé pour faire référence par exemple aux anciens guerriers d'un clan. Le mot *lipirra* et sa variante *wapirra* [*wapira*] souligne lui aussi le côté nourricier de la relation – ils dérivent probablement du mot *-ûira* qui veut dire boire, sucer (des liquides), téter ou allaiter (Ramirez, 2001 : 129). Ces deux mots (*mairuwa* et *wapira*) mettent donc en avant soit l'aspect de docilité des enfants des ennemis ou des animaux sauvages élevés dans les villages, soit le fait qu'ils sont nourris par leurs parents adoptifs ou maîtres.

201). Cette familiarisation par adoption était donc assurée par le rituel d'initiation lors duquel étaient transmises une éducation et des valeurs adéquates pour l'intégration des enfants étrangers dans les clans de leurs pères adoptifs en les excluant par là même de leurs groupes d'origine.

Le processus de familiarisation par adoption est, comme dans le cas de la familiarisation par mariage, marqué par l'ambiguïté puisque l'origine étrangère des *hmairruwa* n'est pas oubliée en dépit de cet effort d'intégration. Selon Journet (1995 : 201), tant qu'ils étaient enfants on ne s'adressait pas à eux en utilisant un terme de parenté mais en utilisant le terme qui désigne les orphelins (*mauhne* ou *mauhnerim*). Plus tard, les noms qu'on leur donnait ne figuraient dans les stocks de noms de clan, mais étaient construits à la manière des sobriquets. Leur position ambiguë est encore plus évidente lors des contacts avec les Blancs. Wright (2005 : 97) montre par exemple que les Walipere-dakenai élevaient les *mairuwa* [*hmairruwa*] pour ensuite les vendre aux Blancs afin d'acheter des marchandises et des armes à feu qu'ils utilisaient dans leurs guerres. On verra plus loin que l'élevage de poules dans les villages — qui visait la vente ou l'échange et pas nécessairement la consommation interne — peut être interprétée comme une continuité de cette pratique.

La familiarisation des enfants par adoption n'est pourtant pas exclusive des pratiques guerrières puisque à un moindre degré on observe aussi dans les relations entre parents et enfants légitimes la nécessité de familiariser ces derniers au sein de la famille et du clan. Journet (1995 : 201) affirme que chez les Koripako les enfants sont considérés comme des êtres « imprévisibles, irresponsables et dont l'identité est incertaine ». Wright (2013 : 87) quant à lui explique que lorsqu'un enfant naît son corps est complètement ouvert et vulnérable à l'attaque des *yóopinai*. Les incantations et le soufflement de la fumée de tabac sur le corps du bébé par des spécialistes est le moyen par lequel les humains peuvent créer pour lui un bouclier de protection contre les tentatives de capture de la part des non-humains.

La distinction entre l'enfant et l'adulte repose sur le rituel d'initiation dont les objectifs sont, d'une part, la croissance du corps et, de l'autre, la transformation du « souffle » ou de l'âme cœur. C'est après l'initiation que l'âme peut « aller au ciel, et non se perdre, comme c'est le cas pour les enfants » (Journet, 1995 : 205), car ce sont des êtres particulièrement susceptibles d'être capturés par les *yóopinai*. Nous avons vu que lors des expéditions guerrières on préférait capturer des enfants en bas âge pour les soumettre à des rituels d'initiation qui servaient à attraper leurs âmes-cœur en les intégrant dans les groupes des capteurs. Quant aux captifs adultes, leurs âmes ou « souffle » pouvaient également être enlevés du groupe d'origine et retenus chez le meurtrier par la prise de trophées, comme dans l'exemple des flûtes *waaru* fabriquées à partir du fémur des ennemis tués (voir *supra*) (Journet, 1995 : 204).

D'abord identifié à la mère par l'allaitement puis par l'alimentation et la proximité physique avec elle au quotidien, l'enfant commence à devenir adulte lors de la construction d'une

identification avec le père qui lui transmet la filiation clanique (Vianna, 2017 : 223). Selon Vianna (2017), tous les enfants sont, d'une certaine manière, considérés comme des bâtards (*maapatsika*) jusqu'à leur acceptation et leur intégration progressives dans le clan du père, qui culminent avec le rituel d'initiation. Cette familiarisation de l'enfant dans le groupe du père peut être remise en question à tout moment par les deux côtés de la relation : des accusations de négligence et des rivalités peuvent se produire, de la même façon qu'un dilemme ou un conflit peut faire ressortir l'origine étrangère d'un enfant adopté et mener à un repositionnement des relations (Vianna, 2017 : 330, 368, 370). On peut donc considérer que chez les Baniwa, « même la filiation légitime n'est pas pleine et pure et [que], dans un certain sens, toute filiation est adoptive »<sup>25</sup> (Vianna, 2017 : 331). C'est également ce qu'observe Costa (2017 : 97) chez les Kanamari pour lesquels l'adoption (et donc la familiarisation) sert de modèle à la filiation et non l'inverse.

### Les adoptions interspécifiques

Le même principe d'enlèvement du souffle ou de l'âme-cœur des ennemis lors de l'adoption des enfants capturés ou de la prise de trophées dans un contexte de guerre s'applique à la capture et à l'adoption d'enfants humains par les *yóopinai*. Les enfants qui meurent de maladies ont leur âme enlevée et commencent une nouvelle vie chez les *yóopinai*, de même que les adultes frappés par des morts mystérieuses en deviennent les conjoints. Dans ces deux cas, « la personne ne passe pas par les étapes de décomposition (*ñakaim*) mais disparaît tout entière dans le monde des esprits et sans espoir de retour » (Journet, 1995 : 200). En poursuivant leur vengeance contre les « enfants de Ñapirikoli », les *yóopinai* essaient d'empêcher la reproduction des humains en leur causant des maladies et la mort. Les enfants enlevés par les *yóopinai* deviennent dans leur monde des « protégés » (*napirra*), de la même façon que les enfants adoptés par les ennemis lors des guerres.

Dans les mythes sur les luttes d'Iaperikuli contre les animaux la dynamique prédominante est le pouvoir destructeur des animaux, un cycle sans fin de vengeances et de meurtres. (...) Ce n'est pas par hasard si, dans la vie réelle, lorsque les mères éprouvent des difficultés extrêmes à l'accouchement les spécialistes de chants cherchent à « desserrer les nœuds » qui « attachent » l'enfant dans le ventre de sa mère, qui seraient produits par les « esprits animaux » et *eenunai* et qui provoqueraient des hémorragies et des menaces de fausse couche.

---

<sup>25</sup> Cette idée s'applique aussi à des nombreuses sociétés amazoniennes. Taylor résume cette problématique de la manière suivante : « Si l'affinité, inscrite dans la texture du monde, est un donné de la vie sociale, la 'consanguinité', elle, est activement produite : loin de découler 'naturellement' des processus biologiques de reproduction, les rapports entre parents, enfants et germains en tant que positions généalogiques sont engendrés dans le cadre d'un travail de fabrication mutuelle, par la commensalité, l'intimité physique, un exercice permanent de visualisation mentale (ce en quoi consiste la pensée pour les Indiens), et par la mémoire d'interactions saturées d'affects. Cela veut dire qu'il n'y a pas de différence entre filiation 'naturelle' et adoption ; mieux, que la reproduction 'naturelle' est un cas particulier de l'adoption puisque les nouveau-nés sont souvent considérés comme des 'étrangers' issus d'autres collectifs (en particulier celui des morts), et que leur attachement à leur nouveau groupe d'appartenance doit être forgé » (Taylor, 2015 : 140).

C'est comme si les animaux et les *éenunai* continuaient à essayer d'empêcher la reproduction – selon leur perspective – des autres (humains) (Wright, 1998 : 148).

Ce type de mort précoce [la naissance d'enfants mort-nés ou morts en bas âge] est très souvent attribué par les Curripaco à l'action des esprits des eaux avec lesquels, on l'a vu, les femmes entretiennent des relations privilégiées. Lorsqu'un tel phénomène se produit les enfants ne sont pas assimilés à des morts ordinaires (*niakaim*), mais réputés (dits) être « enlevés » par les esprits des eaux et adoptés par eux au titre de protégés (*napirra*) (Journet, 1995 : 271).

La mythologie fournit également des exemples d'enfants enlevés par les *yóopinai* qui passent par un processus de familiarisation et de métamorphose pour devenir des enfants adoptifs. Nous avons vu dans le Chapitre 2 le récit qui décrit l'enlèvement par l'anaconda Omáwali – un des maîtres des *yóopinai* des eaux – d'un enfant qui accompagne son père à la pêche dans le lac appelé Popeeriana (ou « Bacaba-Poço ») où vivait l'anaconda. Le père découvre que son fils n'a pas été tué mais qu'il a été adopté par les gens-anaconda pour être élevé dans leur maison subaquatique. Même après avoir récupéré le garçon le père observe sa métamorphose progressive dénoncée par son comportement étrange – il veut toujours rester dans l'eau – et son apparence physique – il perd ses cheveux et devient chauve – va jusqu'à se transformer en tortue aquatique.

Un autre récit publié par Rojas (1997 : 243-247) traite du même sujet en signalant explicitement le rapport de miroir entre les enfants humains adoptés par les *yóopinai* et les animaux sauvages récupérés dans la forêt par les chasseurs et élevés dans les villages comme des animaux familiers. Selon ce récit une famille du clan Canard (Komada-minanai) vivait à Yawiali<sup>26</sup>, un affluent au haut Içana. Un jour, les parents voyagent et laissent leurs deux fils et une fille de dix ans à la maison. Les deux frères vont pêcher alors que la fille, appelée Kerama, reste toute seule chez eux. Popeeli – un *yóopinai* décrit comme un nain, fils d'une femme-*yóopinai* appelée Awakarona – apparaît et lui offre des fruits. Il invite la fille à l'accompagner jusqu'à son village où elle rencontre sa mère Awakarona, mange avec eux et observe ce qui se passe dans leur maison en adoptant progressivement leur perspective.

Les hôtes sont très aimables avec la fille, et à la fin du séjour Awakarona permet son retour au village d'origine à cause de l'action de chamans humains qui récitaient des incantations pour l'appeler. Awakarona lui offre des flèches enchantées capables de tuer n'importe quel animal dont le chasseur devait prononcer le nom. Les *awakaronai*, maîtres des *yóopinai* de la forêt, demandent à la fille de garder secret tout ce qu'elle a vu et de ne pas avoir peur d'eux, car ils ne mangent les humains que quand ils essaient de s'enfuir. Au début, la fille ne raconte rien aux membres de sa famille, mais ils veulent savoir tout de même comment elle a trouvé les flèches enchantées. Ils lui préparent alors

---

<sup>26</sup> Selon mes interlocuteurs koripako, l'« Igarapé » Yawiali ou « Igarapé » Jaguar (*yawi* ou *dzawi* = jaguar) est un endroit sacré où se trouve la tombe de Ñapirikoli.

des boissons alcoolisées et elle finit par leur raconter toute l’histoire. Trois jours plus tard elle disparaît, enlevée par les *awakaronai*, et ne revient plus jamais.

Voyons des extraits décrivant l’apparence d’Awakarona<sup>27</sup> et la maison où elle vit avec Popeeli, ainsi que leur repas et leurs animaux de compagnie.

Sur le chemin Pupeli [ou Popeeli] montrait à Kerama le paysage. Kerama regardait les chaînes de montagnes qui ressemblaient à des rochers, et voyait au bout du chemin des ponts et des tours en pierre. (...) Ils se sont arrêtés et il lui a dit : « Ferme les yeux. ». La fille a obéi et dès qu’elle les a rouverts un paysage nouveau rempli d’arbres différents est apparu. « Où sommes-nous ? ». « On arrive au château de ma mère ». Kerama était un peu effrayée. Tout de suite un monstre horrible est apparu : une femme dont les seins arrivaient au nombril, avec un serpent sur la tête, des canines, des yeux triangulaires, une main normale et l’autre comme un sabot de tapir, des pattes d’aigle et les oreilles en forme de *kowaida*, une châtaigne. La fille, maintenant très effrayée, dit au nain : « Tu m’a dit que ta maman était jolie et gentille, mais elle ressemble à un monstre. Elle va me manger ! ». « Non. Ne t’inquiète pas. Je suis une personne comme toi et ta maman. Pupeli, ferme les yeux de ton amie », dit Awakaruna. Quand Pupeli a enlevé ses mains du visage de Kerama, elle a vu une femme très charmante, nue, avec une longue chevelure rousse qui couvrait son corps (Rojas, 1997 : 243-244).

Alors Pupeli lui a montré le château. Il était bâti en pierre et avait de nombreuses chambres et salons, mais à l’intérieur poussaient des arbres fruitiers et couraient de tous les côtés des cerfs, des agoutis et d’autres animaux, tous amicaux. Pupeli lui a expliqué : « Tous les animaux que tu vois ici sont des orphelins, on a tué leurs parents à la chasse ; on tue les animaux, mais ça n’a pas d’importance car ils reviennent ici où ils sont élevés » [mes italiques]. Après avoir beaucoup marché Pupeli a invité Kerama à manger. Une grande table en pierre soutenue par trois colonnes remplissait un grand salon. Les chaises, en revanche, étaient des serpents tordus. La fille, évidemment, avait peur de s’asseoir. Alors le nain, à la demande de sa mère, est allé chercher une feuille de *panapje makapjai*, sapotillier, et l’a mise sur une chaise, qui s’est tout de suite transformée en pierre. La fille s’est assise en se méfiant, mais Pupeli la rassurait en lui expliquant que tout était une question d’habitude<sup>28</sup>. La fille a mangé des poissons et des fruits ; tout ce qu’elle voulait manger on le lui apportait, et elle mangeait de plus en plus, chaque fois ayant moins peur (Rojas, 1997 : 244).

Le récit présente la maison de Popeeli et d’Awakarona comme un château en pierre qui apparaît aux humains sous la forme de montagnes. Le fait de fermer et d’ouvrir les yeux à la demande d’un *yóopinai* transforme la vision de la fille en lui permettant de voir le monde des *awakaronai* selon leur propre perspective. Les hôtes traitent bien la fille et tentent de la faire venir vivre avec eux. Du point de vue des personnes de son village, en revanche, elle disparaît, raison pour laquelle ses parents demandent l’aide d’un groupe des chamans qui réussissent à la faire revenir dans

---

<sup>27</sup> D’autres indications sur l’apparence de différents types d’*awakaronai* sont présentes dans la publication de Wright (1999a : 154-161).

<sup>28</sup> Selon Vianna (2017 : 326), la notion de « s’habituer » (ou « acostumar-se » en portugais) et son contraire « en avoir assez » (ou « cansar-se » en portugais) sont des marqueurs du changement des relations : la première signale une relation analogue à la consanguinité dans un processus de consanguinisation, alors que la deuxième signale une (re)affinisation.



le monde des humains. La disparition de la fille du monde des humains est, du point de vue des *yóopinai*, une tentative de familiarisation ou d'incorporation d'un nouveau membre à leur groupe. Cette familiarisation passe notamment par l'offre de nourriture et par un changement progressif du regard de la fille jusqu'à ce qu'elle soit capable de voir la maison et les meubles de la même manière que les *yóopinai*. Finalement on voit que dans leur monde les *awakaronai* élèvent des animaux orphelins dont les parents ont été chassés par les humains. Nous pouvons déduire de cette information que lorsqu'un chasseur récupère un bébé animal dans la forêt pour l'élever, il est en train de « voler » aux *awakaronai* leurs propres animaux familiers protégés.

Le chamanisme est un autre contexte dans lequel on peut observer des processus interspécifiques de familiarisation par filiation adoptive. Nous avons vu que les chamans peuvent se marier avec des femmes-oiseaux qui habitent dans les couches supérieures du cosmos et avoir avec elles des enfants qui les aideront dans la recherche des âmes de leurs patients. Les objets du chaman comme le hochet (« maracá » ou *kutheruda*) ou certaines pierres sont eux aussi considérés comme des auxiliaires. Selon Wright (2013), le manche en bois du hochet est le corps externalisé du chaman et laalebasse globulaire est son âme. À l'intérieur de laalebasse du hochet se trouvent de petites pierres appelées « choses célestes » (*éenu ithada*), considérées comme « vivantes » et originaires de la tête du chaman primordial (Dzuliferi hliuidetha). On dit que ces pierres sont des « remèdes que le hochet a mangés », de la même façon que le chaman doit manger pendant son apprentissage des remèdes venus du ciel qui se logent dans son corps (Wright, 2013 : 91).

Le hochet et les petites pierres sont considérés par les chamans comme des « compagnons de leur âme » semblables à des animaux de compagnie. D'après Wright (2013) le hochet peut même prendre soin de la famille du chaman en son absence. Si, par exemple, une personne tombe malade, le hochet préviendra le chaman que quelque chose de mauvais se passe dans sa maison afin qu'il puisse revenir. Ces objets vivants, autonomes et capables de se déplacer peuvent partir devant le chaman puis revenir le chercher. Quant aux pierres chamaniques, elles sont transmises de père à fils, de maître à apprenti ou entre collègues chamans, mais elles peuvent également apparaître dans les rêves d'un jeune chaman en lui indiquant les endroits où les trouver. Elles se montrent donc à lui de leur propre volonté en incarnant des « esprits-auxiliaires compagnons » (*helper-spirit companions*) avec lesquels le chaman partage ses préoccupations, et elles peuvent l'accompagner dans sa tombe s'il n'a pas d'autres chamans à qui les offrir avant sa mort (Wright, 2013 : 95-96).

Les flûtes Kowai sont également considérées comme les animaux de compagnie des hommes qui les jouent. Nous avons vu que les instruments sacrés laissés par Kowai à partir de différentes parties de son corps possèdent des noms d'animaux tel que la grenouille *molítu*, le héron blanc (*máali*), le toucan (*dzáate*), le paca (*dáapa*), etc. Lorsqu'elles sont jouées lors des cérémonies *kwépani* (danse de Kowai), leurs sons reconstituent l'existence mythique de Kowai dont la musique a

créé toutes les espèces d'animaux (Hill, 1993 : 83-84). Ces flûtes sont également considérées comme vivantes et dotées d'une identité propre grâce aux ornements de plumes, cheveux<sup>29</sup> ou peaux animales qui leur sont attachés. Elles sont les animaux de compagnie des membres des différents clans ou phratries.

Les flûtes et les trompettes sacrées sont faites pour être comme des « gens » (*newiki*), disent les anciens aujourd'hui, ce qui signifie que le pouvoir de former de nouvelles générations d'adultes a été pleinement incorporé dans la société. De sa totalité extériorisée et extrêmement dangereuse, la connaissance et la puissance de Kowai ont été reproduites dans de multiples fac-similés des parties de son corps que les hommes considèrent comme leurs animaux familiers (*wapira*) ; chaque phratrie a son propre animal familial ancestral (Wright, 2013 : 282).

Nous parlerons des groupes d'animaux sacrés que les anthropologues non indigènes [Fontes est une anthropologue baniwa] qui font des recherches dans le Haut Rio Negro appellent « flûtes sacrées ». Cependant ce nom est loin de désigner ce qu'ils sont vraiment ; le nom correct est « groupes d'animaux sacrés » parce que ce sont des animaux, des oiseaux, des poissons et ainsi de suite. Quand on parle de flûtes, même si elles sont sacrées les instruments de musique joués dans les rituels et les fêtes cérémonielles viennent bientôt à l'esprit. Le nom que nous utilisons beaucoup est Yurupari [nom de Kowai en langue nheengatu]. Mon père, mes cousins, mes oncles, mes grands-pères les appellent *yané rimbáwa itá*, nom qui signifie « nos animaux familiers » (Fontes, 2019 : 88).

En ce qui concerne la façon dont chaque jeune homme [lors des rituels d'initiation] obtient son animal sacré, j'ai demandé à mon père s'il l'avait choisi ou si chaque animal cherchait son maître. Quand le garçon va pour la première fois [à la recherche de son animal], il cherchera son animal sacré et, selon mon père, ce sera son fils. Il appellera et attachera son animal sacré. Dans le cas où il ne sait pas quel est le clan du père, le garçon peut choisir celui de la mère. J'ai demandé à mon père quel était son animal sacré et la réponse a été que le sien était le chef, ce qui signifie que puisqu'il est passé par cette initiation il y a longtemps, cela lui permet d'avoir n'importe quel animal, et il peut en choisir un différent pour chaque rituel. L'animal sacré de mon frère Frank est Máami (Tinamou). Celui de mon défunt grand-père José Emílio était Nerri (Cerf) (Fontes, 2019 : 110-111).

## Familiarisation et élevage d'animaux

### Les animaux familiers (« wild pets »)

Les exemples précédents nous montrent que le langage pour parler de la familiarisation chez les Baniwa et chez les Koripako est basé sur la notion de filiation adoptive avec pour modèle les relations avec les enfants capturés et élevés dans les villages des ennemis ou les petits animaux

---

<sup>29</sup> Selon Wright (2013 : 282), les cheveux des filles sont coupés lors des rituels d'initiation après leurs premières règles et peuvent être ajoutés aux flûtes Walidoa (« sœurs cadettes »), les seules qui sont jouées en triplets et non en paires.

sauvages trouvés dans la forêt qui deviennent des animaux familiers ou de compagnie. Le mot *wapira*, « animal apprivoisé », souligne la relation nourricière entre l'humain et l'animal<sup>30</sup> et est également utilisé pour désigner la relation avec les prisonniers de guerre et celle des chamans avec leurs esprits auxiliaires et leurs objets comme les hochets et les pierres chamaniques. Même dans le contexte de familiarisation par mariage, nous avons vu que les relations entre conjoints peuvent également être comparées à celles nouées avec des animaux apprivoisés – la capture par séduction suivie du travail quotidien et de l'accoutumance à la nourriture de l'autre étant des étapes fondamentales de ce processus.

Les humains ne sont pas les seuls à posséder des animaux familiers. Nous avons vu que les maîtres des animaux sont eux aussi responsables des soins et de la protection apportés aux animaux familiers dans les mondes souterrain et subaquatique, que les humains voient comme des animaux sauvages chassés et pêchés. Les soins des maîtres des animaux envers leurs protégés dans le monde souterrain de *iarodatti* passe par l'offre de nourriture constituée, selon Hill (1993 : 91), de viande pourrie. Dans le Chapitre 2 nous avons vu que le *yóopinai* appelé Hoiniri, le chaman de la forêt, est capable de savoir tout ce qui se passe en ce qui concerne les animaux fléchés ou blessés par les chasseurs et de les guérir grâce à des incantations. Dans le Chapitre 3, nous avons vu que les pièges, invisibles du point de vue des animaux, ne le sont pas pour leurs maîtres qui peuvent les empêcher d'être capturés si le chasseur ne respecte pas des restrictions liées à l'utilisation de ces instruments. Enfin, nous avons vu des exemples de soins de certains poissons envers les œufs et les bébés d'autres espèces lors des « piracemas » qui sont les fêtes *podáli* organisées par les poissons.

Malgré des animaux familiers dans la mythologie et la pensée baniwa et koripako de façon générale, les animaux sauvages effectivement apprivoisés par les personnes dans les villages – au moins dans ceux visités lors de mon séjour sur le terrain – sont très peu nombreux par comparaison avec ceux décrits chez d'autres ethnies comme les Matis (Erikson, 1988), les Karitiana (Velden, 2010) et les Awá-Guajá (Garcia, 2015)<sup>31</sup>. Un exemple lors de mon séjour chez les Baniwa illustre bien cette relation ambiguë avec leurs animaux familiers : un jour je lisais dans la cuisine de Josefa, la femme de ma famille hôte à Santa Rosa (moyen Içana), une revue que j'avais trouvée dans l'école du village. Il s'agissait d'un numéro de 2010 de la « Revue d'Histoire de la Bibliothèque Nationale »

---

<sup>30</sup> Erikson (2000) observe que les animaux apprivoisés par les humains sont souvent différenciés des animaux sauvages par un nom qui ne dénote plus leur espèce. C'est le cas par exemple des Indiens Desana étudiés par Reichel-Dolmatoff (1978 : 252) pour lesquels les animaux peuvent être classés en comestibles (*vai-mera bara*), non-comestibles (*vai-mera nyera*) et animaux « nourris » ou *pets* (*vai-mera ehora*) (Erikson, 2000 : 9). Chez les Barasana la connexion entre alimentation et la familiarisation est exprimée par le verbe *ekaa-re* qui signifie à la fois « nourrir » et « domestiquer » –, les animaux apprivoisés étant appelés *ekariera* ou « ceux qu'on nourrit » (Stephen Hugh-Jones, discussion informelle *apud* Fausto, 2007 : 502).

<sup>31</sup> Comme dans les exemples donnés par Erikson (1987, 1988, 2000), les petits animaux sauvages apprivoisés et élevés dans les villages baniwa et koripako appartiennent aux mêmes espèces d'animaux chassés et, dans la plupart des cas, sont apportés aux villages par des hommes qui viennent de chasser la mère de l'animal. Le petit animal est ensuite donné à la femme (et aux enfants) du chasseur, qui s'occupe de son soin et alimentation.

(RHBN) dont une partie était consacrée à la relation homme-animal. Je lisais un texte de l'anthropologue Oscar Calavia Saez<sup>32</sup> sur les relations avec les animaux familiers.

Le texte était accompagné d'un cliché du photographe Pisco Del Gaiso montrant une femme de l'ethnie Awa-Guajá qui portait un nourrisson dans les bras et donnait en même temps le sein à un bébé pécar<sup>33</sup>. En ne voyant que très peu d'animaux familiers – à part des chiens et des poules qui, nous le verrons, ont un statut différent – j'ai montré la photo à Josefa et à sa mère Ercília qui mangeait avec nous, pour démarrer une conversation à ce sujet. Quand elles ont vu la photo leur réaction a été un mélange de surprise et de répulsion, et Josefa m'a demandé : « Le pécar ne mord pas le sein de la femme avec ses dents ? ». Je lui ai demandé si on faisait la même chose chez eux, et les deux femmes ont répondu négativement. Ercília, qui était plus âgée (environ 70 ans) m'a dit que même dans le passé, avant les missions, elle n'avait jamais vu ou entendu parler de femmes qui donnaient le sein à des animaux de compagnie.

Elles m'ont expliqué que l'on s'occupait des petits animaux trouvés dans la forêt, mais que les femmes et les enfants les nourrissaient toujours de fruits, de farine et de galettes de manioc (plus rarement de café et d'autres produits industrialisés), mais jamais de lait au sein. Je leur ai alors raconté que dans d'autres endroits du Brésil on pouvait voir de nombreux animaux familiers dans les villages qui accompagnaient les personnes dans leurs activités quotidiennes et qui étaient couverts d'ornements, caressés et traités comme des enfants. Elles m'ont répondu que dans la région de l'Içana ces animaux sont moins nombreux à cause du manque de gibier. Josefa avait terminé la discussion en plaisantant sur le fait que chez eux « on ne garde pas longtemps les animaux à la maison » car on les mange même quand ils sont petits (Josefa, clan Dzawinai, village de Santa Rosa, 06/05/2015).

Pendant mon séjour de 2015 dans les villages du moyen Içana, les animaux familiers que j'ai pu observer étaient des tortues terrestres (à Santa Rosa), un singe (à Juivitera), des agoutis (à Santa Marta) et un perroquet (à Tapiraponta). En 2014, ma famille hôte au village Coraci (haut Içana) avait une tortue terrestre (*itsída*) que l'on gardait dans un enclos où Laura, la femme de la maison, plantait des piments. Peu après mon arrivée la tortue s'était échappée, mais quelques jours plus tard Laura était contente car elle en avait trouvé une autre près de sa maison. Elle l'avait mise dans l'enclos des piments en me disant qu'elle lui donnerait à manger et l'emmènerait quelques mois plus tard à la ville de São Gabriel da Cachoeira pour l'offrir à sa « patroa » (une femme pour laquelle elle avait travaillé) qui aimait les tortues (Laura, clan Komada-minanai, village de Coraci, 30/10/2014).

---

<sup>32</sup> CALAVIA SAEZ, Oscar. « O melhor parente do homem ». *Revista de História da Biblioteca Nacional (RHBN)*, n° 60, Septembre 2010.

<sup>33</sup> GAISO, Pisco Del., « Índia amamentando porco-do-mato ». *Folha de São Paulo*. São Paulo, 20 Décembre 1992, Caderno Brasil, p. 1, une photographie.

Au moyen Içana, Luís, le père de ma famille-hôte à Santa Rosa, avait lui aussi trouvé une tortue dans le port du village, qu'il laissait dans la maison pour qu'elle ne s'échappe pas. Il m'a expliqué que l'on n'a pas besoin de nourrir les tortues terrestres car les tiques sont leurs « soldats » et leur apportent à manger. Les enfants de Luís et de Josefa jouaient avec l'animal et un jour ils ont peint sa carapace avec des crayons de couleur, mais je n'ai jamais vu personne lui offrir des aliments. Toujours à Santa Rosa, quelques mois plus tard le frère de Josefa, qui vivait à Tapiraponta, est venu lui rendre visite. Il a trouvé une petite tortue dans la forêt lorsqu'il est sorti pour chasser et il m'a proposé de l'échanger contre trois paquets de tabac. J'ai accepté et j'ai offert la tortue à Josefa.

Dans le village de Juivitera (moyen Içana), une des filles de Roberto, le « benzedor » et chef du village, avait un bébé singe (espèce non identifiée) comme animal de compagnie qui passait la plupart de son temps dans une cage en fil d'acier à l'entrée de sa maison. Roberto m'a expliqué que c'était un bébé dont la mère avait été tuée et mangée par la famille. L'animal avait un prénom humain – Chico – et était nourri par les femmes avec des fruits variés, notamment des « ingás » cueillis dans le jardin. Le village de Juivitera étant situé sur une aire de sol sablonneux, les jardins sont distants des maisons et les fruits sont plus rares que dans les villages voisins ; on peut donc affirmer que le fait de donner des fruits à cet animal de compagnie représentait un choix visant son bien-être. Les femmes et les enfants retiraient le singe de la cage lorsqu'ils l'emportaient avec eux dans le village et lorsqu'ils jouaient avec lui et personne n'envisageait de le manger, du moins lorsqu'il était encore petit.

Dans le village de Santa Marta (moyen Içana) la famille de Januário s'occupait de deux bébés agoutis. Januário avait tué leur mère à la chasse un mois avant et sa famille l'avait mangée. L'événement étant encore récent, les deux agoutis n'avaient pas encore de prénoms et on les maintenait à l'intérieur de paniers en fibre végétale (« aturás ») fermés avec des lianes. Les femmes et les enfants les relâchaient pour jouer avec eux et les nourrir en leur tendant notamment des fruits d'« umari » dont c'était alors la saison, ainsi que du café dans un récipient en plastique. Nourris, les agoutis étaient ensuite enfermés à nouveau dans les paniers pour qu'ils ne s'échappent pas.

Enfin, dans le village de Tapiraponta (moyen Içana), la famille de Cesário s'occupait d'un perroquet depuis environ cinq ans. Je n'ai pas observé la consommation de perroquets ou d'autres oiseaux dont les plumes sont considérées jolies, même si la fabrication d'ornements en plumes est devenue rare à présent<sup>34</sup>. La belle-fille de Cesário m'avait expliqué que quelque temps auparavant le perroquet parlait, appelait par leurs noms les autres habitants du village et chantait des chansons catholiques qu'il apprenait lors des messes dominicales. Il avait récemment cessé de parler, expliquait elle, car il avait commencé à « rendre visite à son amie », un perroquet femelle qui

---

<sup>34</sup> Sur les ornements cérémoniels et les artefacts chez les Baniwa, voir Oliveira (2015 ; 2017).



appartenait à une autre famille du village. L'oiseau n'avait pas de nom humain, étant appelé *palawa*<sup>35</sup>, mot qui selon mon interlocutrice veut dire « perroquet ». Tous les jours il venait dans la cuisine de Cesário et de son épouse, et les autres femmes lui offraient des fruits. Un jour il a pris de lui-même un fruit « umari » laissé dans un bol à la cuisine. Il était très docile et s'accrochait au poignet des personnes de la famille qui le caressaient et le traitaient avec beaucoup de soin.

**Image 12 - Fille avec bébé agouti**



Milena Estornioló 2015

**Image 13 - Perroquet apprivoisé**



Milena Estornioló 2015

À partir de ces quelques exemples nous ne pouvons pas tirer de conclusions définitives sur les relations des Baniwa et des Koripako avec les animaux sauvages familiarisés, même si certaines récurrences nous fournissent des indices à explorer lors de recherches futures. L'une d'elles est le risque de fuite, raison pour laquelle presque tous les animaux familiers que j'ai observés étaient maintenus enfermés à la maison, dans des enclos ou dans des paniers ou des cages. Cela est peut-être dû à leur arrivée récente dans le village, situation qui pourrait changer en raison de l'accoutumance progressive de l'animal à la présence humaine. L'exception observée était justement le perroquet qui vivait avec la famille depuis plus de cinq ans et qui se déplaçait librement dans le village. Le fait

---

<sup>35</sup> Je n'ai pas trouvé de traduction pour ce mot. Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 363), « perroquet » en langue baniwa se dit *wáaro* ou *kolíkoli*.

qu'il s'agisse d'un oiseau – dont le statut, comme nous l'avons vu, est différent de celui du gibier –, qu'il appartienne à une espèce généralement non consommée et qu'il soit capable de parler la langue des humains sont des éléments qui ont certainement contribué à la réussite de son processus de familiarisation.

La prédation potentielle des animaux familiers semble être un autre élément important du commentaire de Josefa, par exemple le risque que le pécarí morde le sein de la femme qui le nourrit. Aucun des animaux familiers observés n'était considéré comme un prédateur d'humains (sauf le singe dans une certaine mesure puisqu'il est associé aux *énonai*), mais l'exemple du pécarí permet de penser que la dimension prédatrice et dangereuse de certains animaux est « dormante ». La mythologie confirme cette supposition par exemple lorsque le bébé Kowai arrache avec ses énormes dents les mamelles de la femme-paresseux qui l'allaité après sa naissance (*cf.* Chapitre 1). Un autre exemple est celui du mythe d'origine du « timbó », dans lequel Ñapirikoli offre le bébé harpie Kamathawa comme animal familier au beau-père de son frère assassiné et l'oiseau s'envole avec lui et le tue (*cf.* Chapitre 3).

À propos de la dénomination des animaux familiers, ils ne reçoivent un prénom qu'après un certain temps. Les agoutis, par exemple, arrivés depuis un mois dans le village, n'avaient pas encore de prénom – comme les enfants humains, qui ne reçoivent de nom que quelques semaines après leur naissance. Les animaux qui vivent dans une famille depuis un certain temps peuvent avoir un prénom humain, comme dans le cas du singe Chico – Chico est un prénom « de Blanc » et non un nom traditionnel associé aux clans Baniwa – ou un surnom comme dans le cas de l'oiseau appelé simplement « perroquet ». Les deux tortues qui n'étaient pas nourries par les humains n'avaient pas de prénoms, peut-être aussi parce qu'elles avaient été trouvées à un âge adulte. Nous verrons plus loin que les chiens ont des prénoms individuels, ce qui n'est pas le cas des poules et des poissons élevés en grand nombre.

En ce qui concerne l'alimentation, Josefa et sa mère ont été claires sur le fait qu'offrir du lait du sein aux animaux familiers n'est pas une pratique observée chez les Baniwa. Aux animaux de compagnie sont généralement offerts des aliments d'origine végétale comme des fruits (plantés ou cueillis dans la forêt), de la farine et des galettes de manioc et même des boissons comme le café. Ces aliments sont donnés directement à l'animal, souvent dans sa bouche. Nous verrons que c'est l'inverse en ce qui concerne l'alimentation des chiens, notamment des adultes, qui doivent se disputer et voler pour pouvoir se nourrir, et sauf lorsqu'ils chassent un animal ils ne sont pas directement nourris par les personnes. Comme aucun des animaux familiers observés n'était carnivore nous ne pouvons pas savoir s'ils recevaient une alimentation végétarienne de la part de leurs maîtres. Aux chiens sont parfois donnés des restes de repas contenant de la viande, par exemple des os de gibier ou



des arêtes de poissons, et on leur donne également les poumons du gibier qu'ils chassent, censés améliorer leurs qualités d'animaux chasseurs.

Enfin une autre caractéristique des animaux apprivoisés est le fait qu'ils ne se reproduisent pas dans les villages où ils vivent. Les gens disent qu'ils s'échappent souvent avant de devenir adultes, et qu'élevés individuellement ils ne trouvent pas de partenaires. Même quand cette reproduction a lieu, comme dans le cas des poules, elle n'est pas contrôlée par les humains. Dans le cas des chiens il n'y a également aucune reproduction assistée ni sélection des meilleurs animaux – peut-être parce que selon la pensée baniwa et koripako l'habileté propre à un chien bon chasseur ne peut pas être transmise de père à fils. En outre les chiens de chasse observés étaient en majorité des mâles – à l'exception d'une chienne du village de Coraci (haut Içana) qui a accouché pendant mon séjour.

Journet (1995) attribue l'absence de reproduction des animaux familiers – qu'il appelle « animaux domestiqués » – à des raisons que la mythologie explique par l'inimitié entre Ñapirikoli et les ancêtres des animaux. Le héros apparaît toujours comme sexuellement impuissant ou incapable d'avoir de la progéniture avec des femmes-animaux ou des femmes-poissons qui appartiennent à des groupes ennemis.

La domestication [familiarisation] des animaux sauvages est couramment pratiquée par les Curripaco, mais a ceci de particulier que les animaux domestiqués [familiarisés] ne se reproduisent pas en captivité : à long terme, les enfants des animaux ne peuvent servir de progéniture aux hommes. Ils restent imparfaitement domestiqués [familiarisés]. La postérité du héros-chasseur ne peut donc être qu'incestueuse, ou fondée sur la répétition des opérations de guerre et d'adoption. Hommes (descendants du héros) et animaux sont donc destinés à rester toujours ennemis, et leurs descendance ne se confondent pas (Journet, 1995 : 248).

### **Cas intermédiaires : les chiens et les poules**

Les chiens et les poules, animaux abondamment présents dans les villages baniwa et koripako que j'ai pu visiter lors de ma recherche de terrain dans le moyen et le haut Içana, sont deux cas intermédiaires entre celui des animaux sauvages apprivoisés qui ne se reproduisent pas dans les villages, et celui des animaux d'élevage domestiqués dont la reproduction est contrôlée par les humains (les Blancs) dans le but de les consommer ou d'utiliser leurs sous-produits ou leur travail. Nous verrons que la position intermédiaire des chiens et des poules est due au fait qu'ils se reproduisent dans les villages mais de façon libre et autonome, sans aide humaine. Les poules et les chiens sont considérés comme des animaux introduits ou des animaux « des Blancs » par les Baniwa. Ces derniers reconnaissent néanmoins l'existence de versions autochtones de ces animaux en ce qui concerne les poules natives et les chiens sauvages appelés respectivement *kóama* ou *kaláka* et *tsúino* – ces termes faisant référence à des animaux natifs ou introduits.

L'introduction du chien domestique (*Canis familiaris* Linnæus) en Amérique du Sud fait, selon Velden (2010 : 38-39) l'objet de controverses. La présence de chiens a été observée dans les Andes avant la conquête européenne, mais les limites de leur diffusion dans les basses terres ne sont pas précises. Des indices indiquent la présence de chiens natifs dans les Pampas, en Terre de Feu<sup>36</sup>, et dans les Caraïbes, dans la région des Guyanes et dans le Bassin de l'Orénoque avant l'arrivée des Européens. Dans son état de l'art sur le sujet Schwartz (1997 : 40-45) cite comme évidences : 1) l'existence, selon les récits des premiers explorateurs sur la côte septentrionale de l'Amérique du Sud, de termes vernaculaires pour dire « chien » dans les langues de cette région<sup>37</sup> ; 2) l'importance de cet animal dans la mythologie des peuples de langue arawak<sup>38</sup> ; et 3) les vastes réseaux d'échange de chiens entraînés pour la chasse qui mettaient en relation les populations de cette région<sup>39</sup> (Velden, 2010 : 38).

Des données récentes (Fahey & Myers, 2000) présentées par Velden (2009 : 3) indiquent la présence dans le continent sud-américain de douze espèces de chiens natifs distribuées selon sept genres. Selon la littérature zoologique spécialisée la plupart de ces animaux sont solitaires ou vivent en petits groupes, et sont très farouches, raison pour laquelle ils ne sont pas facilement observés et leurs habitudes sont encore mal connues des biologistes. Indépendamment des controverses à ce sujet, de nombreux récits décrivent dans les années 1550 l'adaptation réussie des animaux européens introduits dans le Nouveau Monde, « qui se reproduisaient en abondance et se diffusaient rapidement dans les peuplements européens et dans les villages indigènes proches d'eux »<sup>40</sup> (Velden, 2010 : 39).

En ce qui concerne de façon plus générale l'introduction d'animaux domestiques européens chez des populations autochtones d'Amérique du Sud, Velden (2011 : 135, 138) attire l'attention sur l'intense circulation d'animaux démontrée par des études historiques<sup>41</sup>. Selon cet auteur, depuis les débuts de la colonisation portugaise au Brésil la transformation des peuples autochtones en agriculteurs et éleveurs sédentaires était une préoccupation constante et un objectif des autorités. L'élevage animal (bœufs, caprins, poules, etc.) était vu à cette époque comme le principal modèle d'occupation rationnel de la terre, apportant la « civilisation » à des peuples considérés comme

---

<sup>36</sup> Voir Zeuner (1963 : 102) et Schwartz (1997 : 30 ; 76-78) cités par Velden (2010).

<sup>37</sup> Voir Schwartz (1997 : 40, 172) cité par Velden (2010).

<sup>38</sup> Voir Dumont (1977) et Magaña (1992) cités par Velden (2010).

<sup>39</sup> Voir Butt-Colson (1973), Roth (1974) et Barbosa (2005) cités par Velden (2010).

<sup>40</sup> Pour plus d'informations, voir les travaux de Goulart (1965), Buarque de Holanda (1975 : 199-202), Crosby, (2003 [1972]) et Metcalf (2005 : 128-152) cités par Velden (2010).

<sup>41</sup> Voir les travaux de Marchant (1943), Crosby (1972) et Melville (1999) cités par Velden (2011).

« sauvages » ou « barbares »<sup>42</sup>. Aujourd’hui le soutien à l’élevage animal dans les terres indigènes est poursuivie mais cette fois à partir du discours sur la pénurie de la chasse et sur la sécurité alimentaire<sup>43</sup>.

Dans un article sur l’introduction des poules (Velden, 2012) l’auteur cite le travail de l’ornithologue Helmut Sick (1984 : 239) qui affirme que les « poules » mentionnées par les récits des Européens en Amérique du Sud pendant la première moitié du xvi<sup>e</sup> siècle ne seraient pas vraiment des poules domestiques européennes mais divers oiseaux de la famille Cracidae (ordre des Galliformes) incluant des oiseaux natifs comme les « aracuás », « jacus », « jacutingas », « mutuns » et autres (Velden, 2012 : 102). Même s’ils confondent souvent des espèces natives avec des poules introduites, les documents de l’époque coloniale démontrent une diffusion rapide et une présence massive de poules domestiques d’origine européenne parmi les populations de langue Tupi-Guarani de la côte<sup>44</sup>. Néanmoins, les récits décrivent non pas l’adoption de poules comme des sources de viande pour l’alimentation des populations autochtones, mais surtout comme des animaux familiers (*pets*) ou élevés dans les villages pour l’approvisionnement des voyageurs européens (Velden, 2012 : 103). Cela reste le cas aujourd’hui, au moins en ce qui concerne les Baniwa et les Koripako.

Voyons maintenant comment les chiens et les poules s’intègrent dans la vie quotidienne des villages baniwa et koripako et quels sont les types de rapport qu’ils établissent avec les humains aujourd’hui. Omniprésents dans les villages baniwa et koripako, les chiens ne sont généralement pas considérés comme des animaux de compagnie, mais comme des compagnons de chasse, qui aident les hommes à obtenir des aliments pour la subsistance de leurs familles et sont capables d’obtenir eux-mêmes leurs propres aliments. Cette autonomie et cette relative indépendance des chiens par rapport aux humains les situent dans une position similaire à celle des adultes, qui doivent travailler et coopérer dans les activités de subsistance, à la différence des animaux apprivoisés, associés aux enfants et dont on n’attend aucune participation pour obtenir des aliments. On peut donc dire, en reprenant les termes de Costa (2017), que la relation entre les Baniwa et les chiens est définie par la commensalité, tandis que celle avec les animaux sauvages apprivoisés est marquée par l’offre unidirectionnelle de nourriture (*feeding*) des humains vers les animaux.

Les chiens sont relativement nombreux dans les villages baniwa et koripako, étant élevés par environ la moitié des familles des villages que j’ai visités lors de mon séjour au moyen et haut Içana. Les hommes qui les possèdent sortent souvent chasser avec eux, la chasse constituant la première finalité pour laquelle on les élève. La principale fonction d’un chien de chasse est de suivre les traces

---

<sup>42</sup> Voir Barreta & Markoff (1978) et Fearnside (1989) cités par Velden (2011).

<sup>43</sup> Voir Leite (2007) et Salgado (2007) cités par Velden (2011), et Velden (2010).

<sup>44</sup> Voir Nordenskiöld (1922 : 1-12) cité par Velden (2012).

des animaux pour aider le chasseur à les trouver. Les chiens de chasse que j'ai observés étaient tous des mâles, avaient les oreilles coupées très courtes, étaient appelés par des noms propres et étaient de préférence noirs. Récupérés à la ville de São Gabriel da Cachoeira ou offerts par d'autres personnes, leur reproduction n'était pas contrôlée par leurs maîtres, qui ne cherchaient pas non plus à en sélectionner les meilleurs.

Les noms donnés aux chiens dans le village de Coraci (haut Içana) étaient souvent inspirés de personnages de films, téléfilms ou autres émissions de télévision<sup>45</sup> ou faisaient référence à des caractéristiques physiques de l'animal. Par exemple certains chiens du village de Coraci s'appelaient Branco (Blanc), Coelho (Lapin), Spike, Milo ou Marley (noms de chiens vus à la télévision). Tous les membres du village connaissent le nom des chiens et savent à quelle famille ils appartiennent. La seule femelle que j'ai vue à Coraci avait été trouvée dans la ville de São Gabriel par un des enfants de la famille de Laura et Laureano. Le garçon avait voulu l'adopter comme animal de compagnie, raison pour laquelle elle n'était pas utilisée pour la chasse et n'avait pas les oreilles coupées comme les autres chiens.

Quand je suis arrivée chez les Koripako cette chienne, appelée Marley, était enceinte et quelques semaines après elle avait mis bas sept chiots. La famille avait adopté l'un d'eux, un mâle noir, car on dit que les chiens noirs sont plus féroces, et donc meilleurs chasseurs. Laura a tout de suite coupé très court les oreilles du chiot. J'ai demandé pourquoi on coupait les oreilles des chiens et elle m'a expliqué que cela leur permettait de mieux écouter les bruits des animaux – l'ouïe, l'odorat et la vue étant des sens très valorisés à la chasse. Les autres chiots mâles avaient été offerts à d'autres membres du village ou à des voyageurs de passage qui souhaitaient les élever.

Il y a donc une différence entre les chiens de chasse et les chiens de compagnie, ces derniers étant beaucoup plus rares dans les villages. Plusieurs techniques existent pour que les chiens deviennent de bons chasseurs<sup>46</sup> : on leur coupe les oreilles pour qu'ils entendent mieux, on leur donne des remèdes à base de plantes, par exemple le remède appelé « pied d'agouti » (non identifié) ; on respecte aussi une coutume selon laquelle le premier poisson mangé par un chien de chasse doit être offert par l'homme qui sera son maître. Malgré ces pratiques, les hommes disent être souvent déçus par des chiens qui se révèlent inutiles car paresseux – un défaut de caractère souvent reproché aux humains. De ce fait on signale souvent une différence importante chez les chiens de chasse : celle entre les bons et les mauvais chasseurs, différence qui s'applique également aux hommes du village.

---

<sup>45</sup> La télévision est un objet rares dans les villages, possédée seulement par des familles qui ont des salaires fixes comme les instituteurs ou les retraités. La télévision sont allumée le soir grâce à des générateurs d'énergie à essence (les panneaux solaires sont rares, mais existent), moment qui réunit des adultes et des enfants autour de la maison où se trouve l'appareil. Les émissions les plus regardées sont les telenovelas, les journaux télévisés du soir, les films et les matchs de football.

<sup>46</sup> Sur les techniques de « fabrication » de bons chiens chasseurs chez les Karitiana au sud-ouest de l'Amazonie (Brésil), voir Velden (2016b).

Les comportements et l'habileté des chiens à la chasse traitement qu'ils reçoivent des humains et sur la manière dont on parle d'eux même après leur mort. Les chiens considérés comme bons chasseurs sont très bien traités par leurs maîtres qui les nourrissent avec des morceaux d'organes des animaux qu'ils ont aidé à chasser, notamment les poumons considérés comme un remède qui améliore leur performance. On dit aussi que les bons chiens sont « sovinados » par leurs maîtres – le verbe « sovinar » en portugais étant utilisé pour dire que l'on est jaloux ou que l'on veut garder pour soi et protéger une personne ou un objet. Les maîtres des bons chiens sont très jaloux d'eux et s'énervent quand ils se disputent avec d'autres chiens du village ou lorsqu'ils sont blessés par des animaux dans la forêt.

On se souvient de leurs actes même des années après leur mort : les hommes citent souvent des épisodes de chasse particulièrement réussis et se rappellent du nombre d'animaux – en général des jaguars ou des tapirs – que le bon chien a aidé à tuer. Après avoir énuméré leurs actes admirables ils racontent avec tristesse et nostalgie les circonstances de leur mort, généralement occasionnée par des jaguars, par des serpents vénéreux ou par des noyades dans les rapides alors qu'ils suivaient un animal. Pour cette raison, on dit souvent que les bons chiens de chasse meurent toujours jeunes alors que les mauvais chiens paresseux « prennent leur temps » pour mourir.

La paresse et le refus d'aller chasser servent de justification à des punitions et à des maltraitements que l'on inflige aux chiens au quotidien. Un jour, par exemple, j'ai accompagné une famille du village de Santa Rosa dans une petite expédition de récolte de fruits dans un ancien jardin situé à une quinzaine de minutes en pirogue motorisée sur la rive opposée à celle du village. L'homme a emmené son chien avec nous pour qu'il découvre des traces d'animaux qui pourraient être éventuellement chassés, mais le chien avait refusé de bouger et était resté allongé à l'ombre toute la journée au lieu de faire ce que l'on attendait de lui. À la fin de la journée, quand la famille était montée dans la pirogue pour revenir au village, l'homme avait empêché le chien de monter avec eux et l'animal avait dû rentrer en nageant derrière la pirogue comme punition de sa paresse.

En général les chiens ne sont pas directement nourris au quotidien et doivent chercher des restes d'aliments jetés par terre autour des maisons ou dans le centre communautaire. La présence de chiens dans ces endroits n'est pas tolérée pendant les repas et ils sont souvent éloignés par des adultes et des enfants qui leur lancent des cailloux ou des bouts de bois. En outre, les chiens sont souvent considérés comme des voleurs et sont les premiers accusés en cas de disparition de viande ou de nourriture dans les maisons ou dans les pirogues au port, même si tout indique qu'il s'agit d'un vol commis par un humain. Les accusations contre les chiens et leur rôle de bouc émissaires – le même type de rôle parfois assigné aux enfants et aux jeunes adolescents – peuvent être interprétés comme une façon d'éviter des conflits entre les habitants d'un même village. Les vols de nourriture étant considérés comme peu graves, les adultes ne prennent pas le risque de créer des inimitiés internes et

préfèrent les attribuer aux chiens ou aux enfants dont le comportement est considéré comme imprévisible.

Les chiens sont donc traités comme des adultes en ce qui concerne le travail et l'obtention d'aliments, mais comme des enfants et des jeunes à cause du manque de contrôle de leurs désirs alimentaires et sexuels, et de l'imprévisibilité de leur comportement. D'après Armando, « benzedor » du village de Santa Marta (moyen Içana), les chiens sont capables d'aider les hommes à chasser car ils étaient des gens comme nous dans le passé. Ils étaient des ébauches d'humains créés par Ñapirikoli aux temps primordiaux et punis à cause de leurs transgressions de comportement. Parmi les gens punis dans le passé mythique, Armando cite les jaguars<sup>47</sup>, les loutres géantes et les chiens, ces derniers ayant perdu leur capacité de parler et leur apparence humaine pour avoir eu des rapports sexuels avec des femmes pendant leurs règles – pratique sexuelle caractéristique des chiens jusqu'aujourd'hui. Les êtres humains actuels auraient été créés après ces premières tentatives rejetées par Ñapirikoli.

Il y avait l'ethnie des jaguars qu'il [le créateur] a fait disparaître ; la deuxième fois il y avait celle des loutres géantes et il les a fait disparaître ; enfin il y avait les chiens. Ils sont devenus silencieux [dépourvus de la capacité de parler] car une femme les a leurrés en disant qu'elle n'avait pas ses règles. Elle a couché avec cet homme pendant ses règles, c'est pourquoi il est devenu silencieux. C'est Ñapirikoli qui a fait cela pour notre génération, pour que nous parlions avec les chiens qui étaient des gens. Il les a rendus silencieux. Cela car la femme a leurré l'homme. Les chiens sont silencieux, mais ils auraient pu parler [si cela ne s'était pas passé], car ils étaient des gens. Ils étaient nos parents. Il n'y avait pas de séparation parmi les êtres humains [entre eux et nous]. (...) La conséquence a été leur transformation en chiens. Ce n'était que pour la deuxième fois [dans une deuxième tentative] qu'il nous a laissé surgir [les êtres humains] là-bas à Uapuí, mais il y a eu ces autres générations de gens avant nous. Ceux que l'on voit comme des loutres géantes, des jaguars et des chiens, ils ont surgi à Uapuí. Ils se sont transformés en d'autres êtres car ils ont fait des erreurs devant le maître du monde (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

La création des chiens par Ñapirikoli comme ébauches non réussies des humains montre que l'origine de ces animaux fait partie de la mythologie baniwa, à la différence de ce que Velden (2010) a observé chez les Karitiana – peuple de langue Tupi-Arikém du sud-ouest de l'Amazonie au Brésil – pour lesquels « les chiens n'ont pas d'histoire » (Velden, 2010 : 74). L'origine des chiens n'appartient pas au corpus mythique des Karitiana, étant inconnue des personnes puisqu'on dit que ces animaux – ainsi que toutes les espèces non-natives – sont arrivés tout prêts « par les mains des Blancs » (*ibid.* : 74). En dépit de cette différence, les Karitiana, tout comme les Baniwa,

---

<sup>47</sup> Selon Fausto (2008 : 356, note), l'association (y compris lexicale) entre le chien et le jaguar est présente dans certaines parties de l'Amérique non seulement en raison de leurs similarités morphologiques et comportementales, mais aussi de leur condition d'animaux féroces sous le contrôle d'un maître, permettant ainsi l'association des chiens aux jaguars (invisibles) familiarisés par des chamans et guerriers.

reconnaissent une progression dans le cycle de vie des chiens, en les traitant comme des enfants dépendants lorsqu'ils sont petits et comme des adultes autonomes lorsqu'ils grandissent, ce qui justifie les agressions et la violence<sup>48</sup> contre eux en cas de mauvais comportement (Velden, 2010 : 177-178 ; 2016a : 68).

Parlons maintenant des relations avec les poules aussi nombreuses dans les villages baniwa et koripako que les chiens. Les poules appartiennent elles aussi à des personnes ou à des familles d'un village mais elles ne sont pas élevées par toutes les familles. Je n'ai pas recueilli ou trouvé dans la littérature des mythes d'origine des poules – on dit souvent que celles qui sont élevées dans les villages proviennent des Blancs ou de la ville. Les personnes qui ont des poules les nourrissent sporadiquement (une fois par jour) avec des restes de farine et d'aliments consommés pendant les repas. Les poules sont souvent gardées la nuit dans des petites maisons en bois aux toits de paille de « caranã » (comme les maisons des gens) qu'on appelle « galinheiros » (poulaillers) pour éviter la pluie et les prédateurs. Pendant la journée cependant elles se déplacent librement dans les villages où elles cherchent des aliments.

En dépit de leur origine étrangère les animaux domestiques introduits par les Européens dans la région du Haut Rio Negro ont été incorporés dans le corpus rituel des incantations de protection de la nourriture. Des chants et des incantations chamaniques recueillis par Hill (1993 : 145) du côté du Venezuela désignent ces animaux par l'expression *rucampo ruyéni Amáru (sic)*, « les enfants des pâturages d'Amaro » – Amaro étant la première femme devenue aussi la « mère » des Blancs après l'épisode du vol des flûtes Kowai (cf. Chapitre 1). Selon l'auteur le nom-esprit *hnárekáda éenunai (sic)*, ou « l'esprit-animal blanchâtre de la forêt » désigne les cochons, alors que *nátswána éenunai (sic)*, ou « l'esprit-animal à cornes de la forêt » est le nom rituel des bovins<sup>49</sup>. L'auteur ne fournit pas le nom rituel des poules mais il explique qu'elles sont classées parmi les *képinai* (animaux qui volent ou qui possèdent des ailes), alors que les cochons et les bovins sont classés parmi les *éenonai* (créatures qui se déplacent à quatre pattes) (Hill, 1993 : 222).

Dans le village de Coraci (haut Içana) Júlia est une des personnes qui possèdent des poules qu'elle a commencé à élever depuis son mariage avec Tiago et son déménagement dans le village il y

---

<sup>48</sup> La violence et la maltraitance des chiens par les peuples amérindiens est attribuée par Fausto (2008. : 352) à l'ambiguïté constitutive de la relation d'adoption qu'il considère comme une filiation incomplète qui ne produit pas une identité pleine mais maintient un fond d'inimitié qui ne peut pas être complètement neutralisé. Pour cette raison, selon l'auteur, les captifs de guerre et les animaux familiers recevaient fréquemment un traitement oscillant entre l'attention et la cruauté. Cette explication ne s'applique pas aux Baniwa et aux Koripako pour lesquels même dans les relations de filiation « légitime » (non adoptive) il n'y a jamais d'identité complète entre parents et enfants – l'altérité étant la relation de fond sur laquelle on doit construire progressivement la consanguinité. Dans le cas des chiens, la violence est possible car, à la différence des animaux sauvages familiarisés qui restent comme des enfants dépendants pour le reste de leurs vies, les chiens sont traités comme des adultes et sont donc punis lorsqu'ils ne remplissent pas leurs obligations.

<sup>49</sup> D'après Hill (1993a : 145), sauf pour les noms rituels des cochons et des bovins il n'y a pas de termes dans le dialecte quotidien du Wakú pour désigner ces deux espèces.



a plus de trente ans. Elle a obtenu ses premières poules dans le village d'Aracu chez les Baniwa du haut Içana avec lesquels elle n'a pas de liens proches de parenté. Les poules sont souvent achetées avec de l'argent ou échangées avec des produits, notamment de la farine ou de la viande boucanée. Les poules et les coqs de Júlia ont commencé à se reproduire dans le village et depuis lors elle en a gardé une grande partie. En revanche, la famille de Luís et de Josefa qui habite le village de Santa Rosa et beaucoup d'autres personnes ont dû par nécessité manger tous leurs animaux et abandonner l'élevage.

Les poules élevées par Júlia étaient surtout destinées à la vente mais aussi à la consommation de la famille en cas de pénurie de poissons ou de gibier. Les personnes qui achètent ses poules sont généralement des gens de passage, des « garimpeiros » (orpailleurs) qui cherchent de quoi manger pendant leurs trajets, et éventuellement d'autres membres du village qui sont dans des situations difficiles – notamment à cause des maladies ou de l'absence temporaire des hommes. Júlia ne vendait que des poules « complètes », déjà adultes, et demandait R\$ 20,00 par coq ou grosse poule en 2014. Lorsque nous avons discuté, elle n'avait que cinq poules, quatre coqs et cinq poussins en raison des attaques constantes d'oiseaux prédateurs qui tuaient les poules pendant la journée lorsqu'elles se déplaçaient librement dans le village. Elle m'avait dit qu'elle avait eu auparavant entre trente et quarante poules et coqs.

Les poules de Júlia (et celles des Baniwa et Koripako de façon générale) ne recevaient pas de nom propre – même si certaines étaient appelées « piroca » ou *meione* (termes à connotation sexuelle) si elles n'avaient pas de plumes sur leur cou. L'absence de noms n'empêchait pas Júlia d'avoir des animaux préférés qu'elle ne vendait ni ne tuait. C'était le cas d'un coq de presque deux ans (Júlia m'avait dit qu'il aurait cet âge-là le mois suivant), qu'elle ne tuait pas car « il se reproduit bien » et « il produit des poussins aussi grands que lui » – préférence qui était une forme de sélection visant la reproduction des animaux. Même dans les cas des autres poules ou coqs elle affirmait « avoir toujours de la peine » au moment de les vendre ou de les tuer, notamment au moment où elle devait « aller les chercher et attacher leurs pattes avant de les donner » (Júlia, clan Komada-minanai, village de Coraci, 30/11/2014).

Quand il faut tuer une poule c'est toujours Júlia ou sa fille qui le font, jamais son mari, en cassant le cou de l'animal pour qu'il arrête de respirer. Il arrive parfois que des poules disparaissent ou soient volées, et d'après Júlia ce sont généralement les enfants et les adolescents les responsables. Je n'ai jamais entendu d'accusations de vol dirigées contre des adultes, sauf dans le cas d'un homme du village de São Joaquim (haut Içana) qui avait visiblement une maladie mentale. Luís, agent communautaire de santé dans le village de Santa Rosa (moyen Içana) avait acheté une quinzaine de poules pour sa famille car il devait s'absenter pendant un mois pour faire un cours dans la ville. Pour

éviter que les poules soient volées il avait construit un poulailler dans son jardin de manioc, loin de la maison, pour les cacher des enfants, des adolescents et autres voleurs potentiels.

Comme la plupart des gens avec qui j'ai discuté de ce sujet, Júlia ne consomme ses poules que dans les moments de pénurie de viande – les poissons et le gibier chassés par son mari et la viande séchée et les poulets surgelés achetés à la ville étant toujours préférés aux poules domestiques. La dernière fois qu'elle avait tué une de ses poules pour sa propre consommation datait de deux semaines (je lui ai posé la question à la fin du mois de novembre), à la demande de ses petits-enfants. Le désir alimentaire des enfants est toujours pris très sérieusement en compte par les femmes baniwa et koripako qui n'hésitent pas à offrir ou à faire des efforts pour obtenir les aliments qu'ils demandent – le contrôle du désir alimentaire et de la faim étant une qualité attendue seulement des adultes.

À part ce type de situation de pénurie ou de désir alimentaire des enfants, je n'ai pas observé de consommation de poules par les familles qui élèvent – on achète et on mange toujours des poules qui appartiennent à quelqu'un d'autre. L'exemple de la famille de Luís et Josefa au village de Santa Rosa l'atteste : Luís avait acheté des poules pour que sa famille les élève pendant son absence à la ville. Quelques semaines après son retour la famille n'avait plus de viande et il avait décidé d'acheter deux coqs à un homme du village. Je lui ai demandé pourquoi il n'avait pas tué deux de ses poules ou coqs, car il en avait encore dans son poulailler, et il m'a répondu qu'il les gardaient pour la reproduction et non pour la consommation. Ce qui veut dire que même en cas de nécessité il préférerait manger des animaux élevés par quelqu'un d'autre.

Il est possible que cette réticence des gens à manger leurs poules date du début de l'introduction de ces animaux dans l'Içana et qu'elle était encore plus forte dans le passé. Lors de son voyage dans la région entre 1903 et 1905, par exemple, Koch-Grümbert observe dans le village de Cururú-cuára (ou Dorátuanumána) sur le Rio Aiari que l'élevage des poules était surtout destiné aux non-indigènes et non à la consommation des habitants du village :

En échange de petites rétributions, de perles, de crochets et autres objets ils nous fournissaient à manger et à boire. Sans restriction ils vendaient des poulets d'origine européenne qu'ils élevaient en grande quantité. Ils ne mangeaient pas de poules ou d'œufs eux-mêmes (Koch-Grümbert, 2005 [1909] : 116).

Ce type de comportement est également observé chez de nombreux peuples amérindiens qui « disent manger des poules, sans jamais en manger » (Velden, 2012 : 128). Velden raconte par exemple qu'il n'a jamais assisté à l'abattage d'une poule chez les Karitiana, sauf une fois où l'animal avait été persécuté et tué à l'arc – une arme pratiquement abandonnée même pour la chasse ordinaire pratiquée par cette ethnie. Les Karitiana, comme les Baniwa, s'ils ne tuent que très rarement leurs poules, mangent sans problèmes celles qu'ils achètent à la ville ou qu'ils volent aux voisins – l'accusation de

vol de poules entre voisins étant selon lui très fréquente chez les Karitiana (Velden, 2012 : 128). Les vols d'animaux élevés par d'autres personnes et la chasse à l'arc de la poule semblent être des mécanismes de « défamiliarisation » qui permettent que l'élevage soit perçu comme une chasse. De même que les animaux domestiques des *awakaroonai* sont le gibier des humains (*cf.* Chapitre 2), les poules (ou les poissons, comme nous le verrons plus loin) élevés par une famille peuvent être considérées comme du gibier par les voisins et les voleurs.

À part l'élevage de poules par certaines familles, les habitants du moyen et haut Içana mentionnent des tentatives d'élevage communautaire financées par des institutions gouvernementales comme la FUNAI (« Fundação Nacional do Índio »), des ONG comme l'ISA (« Instituto Socioambiental ») et des instituts universitaires de recherche, toutes abandonnées aujourd'hui. Un exemple est le projet d'aviculture implanté en 2005 dans l'école Pamáali – école modèle créée en partenariat avec l'ISA – avec le soutien dans un premier temps de l'IFAM (« Instituto Federal do Amazonas »), puis du projet « Frango Feliz » (« Poulet Content ») de l'École Supérieure d'Agriculture de l'Université de São Paulo (ESALQ – USP). Une ancienne technicienne de l'ONG m'a raconté que ces projets d'élevage communautaire de poules n'avaient pas abouti car les Indiens ne nourrissaient pas les poules et ne s'occupaient pas des poulaillers (Estorniolo, 2014 : 360).

Laureano, président de l'OICAI (Organisation des Indiens Koripako du Haut Içana), habitant du village de Coraci, m'a parlé d'autres tentatives d'élevage communautaire de poules dans la région du haut Içana. En 2007 et en 2008 il avait proposé à la FUNAI de São Gabriel da Cachoeira un projet d'élevage de poules et obtenu un financement pour l'achat de 370 poussins, en plus des frais d'essence pour les transporter et les distribuer dans les villages de la région du haut Içana. Il m'avait raconté qu'en raison de la distance et des conditions de transport la plupart des poussins « avaient pris froid » et avaient commencé à avoir de la diarrhée, et qu'ils étaient morts avant d'arriver dans les villages. Certaines personnes avaient commencé à élever les poussins survivants, mais au bout d'un an les poules avaient grandi sans pouvoir se reproduire. Comme la reproduction des poules s'était avérée impossible, un technicien de la ville était venu pour essayer d'introduire l'élevage de poules natives de la région afin qu'elles se reproduisent avec les poules de la ville, mais cette deuxième tentative avait également échoué. Ensuite, les gens avaient mangé ou vendu toutes les poules qui restaient (Laureano, clan Payoalieni, village de Coraci, 21/10/2014).

Dans la région du moyen Içana, outre les projets d'aviculture et de pisciculture (voir *infra*) de l'école Pamáali, dans certains villages les familles avaient également essayé l'élevage d'animaux. Luís, du village de Santa Rosa, par exemple, m'a raconté que son père avait tenté l'élevage de cochons mais qu'il laissait les animaux se déplacer librement et qu'ils avaient fini par manger ce qu'il y avait dans les petits jardins et les plantations des habitants du village. Mécontents, ceux-ci avaient tué tous ses cochons. Luís raconte également une tentative d'élevage de poules venues de la

ville, mais elles étaient toutes mortes car elles ne mangeaient pas la farine que leur donnaient les membres du village et ces derniers n'avaient pas d'argent pour acheter des rations à la ville. Une tentative d'élevage de poissons « acarás » dans des viviers à Santa Rosa avait également échoué car, explique Luís, « les personnes n'avaient pas l'habitude de donner à manger aux poissons et d'autres les capturaient pour les manger. Il ne restait donc plus aucun poisson pour la reproduction » (Luís, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 20/05/2015).

### Tentatives d'élevage : le cas de la pisciculture

Les exemples présentés ci-dessus que les causes de l'abandon des tentatives d'élevage de poules, cochons et poissons sont souvent attribuées au manque d'engagement collectif des Indiens dans les projets, ainsi qu'au manque d'alimentation des animaux élevés ou à leur abattage pour des événements communautaires. Des causes similaires apparaissent dans le cas du projet de pisciculture implantée au haut Rio Negro et chez les Baniwa en particulier. Cet exemple nous intéresse particulièrement ici, car il met en évidence certains problèmes et malentendus liés à l'élevage d'animaux de façon générale et présentant aussi la particularité d'avoir pour objet des poissons natifs de la région et non pas des animaux introduits par les Blancs. Nous verrons que la notion de familiarisation nous aidera à mieux formuler les différences entre les quatre types de situations dans lesquelles les Baniwa et Koripako ont des rapports avec des animaux dans le domaine domestique (par opposition au domaine de la chasse et de la forêt) : 1) avec les animaux sauvages natifs apprivoisés individuellement (*wild pets*) ; 2) avec les animaux domestiques introduits (ou métissés avec des espèces natives), élevés individuellement (chiens) ou 3) collectivement (poules) ; et 4) avec les animaux natifs élevés collectivement (poissons).

**Tableau 2 – Types d'élevage selon l'origine des animaux**

	<b>Élevage individuel</b>	<b>Élevage collectif</b>
<b>Animaux natifs</b>	Wild pets	Poissons
<b>Animaux introduits</b>	Chiens	Poules

Dans les années 2000, l'ONG « Instituto Socioambiental » (ISA), avec le soutien de la FOIRN (Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro), a initié une tentative d'élevage de poissons dans la région du haut Rio Negro<sup>50</sup>. Le projet de pisciculture avait pour but d'assurer aux populations

<sup>50</sup> Le projet de pisciculture du haut Rio Negro a été financé par l'ICCO (Organisation Inter-ecclésiastique pour la Coopération au Développement, Pays-Bas), l'Union Européenne (UE) et l'HORIZONT3000 (organisation autrichienne pour la coopération au développement/Campagne Alliance Climatique). Le Programme Rio Negro, qui développe des activités plus globales visant le développement durable de la région, a bénéficié du financement des institutions

indigènes un apport régulier en protéines animales de façon à garantir une certaine sécurité alimentaire, après l'allégation d'une difficulté croissante dans l'obtention de poissons par les villages de toute la région. Le projet a prévu la construction de trois laboratoires de pisciculture équipés des instruments nécessaires à la reproduction artificielle des poissons par induction hormonale, ainsi que la formation technique de quelques jeunes. Enfin, le projet a financé la construction de viviers communautaires pour accueillir des alevins et des poissons destinés à la distribution parmi les différents villages<sup>51</sup>.

Les premières initiatives d'élevage de poissons ont été prises par les Indiens eux-mêmes à partir de l'implication avec des associations et organisations émergentes dans la région au début des années 1990, à la suite du processus de délimitation des terres. À l'époque, ils ne comptaient pas sur un soutien technique systématique comme c'était le cas après la création du partenariat entre la FOIRN et l'ISA<sup>52</sup>. Les premiers contacts des Indiens avec l'idée et la possibilité d'élever des poissons – une pratique jusqu'alors inexistante parmi les peuples de la région – se sont faits dans le cadre des relations avec des proches en Colombie qui avaient déjà participé à des projets et initiatives de ce type. Les personnes intéressées construisaient spontanément des viviers et les remplissaient de poissons capturés. Il est intéressant de noter qu'à ce moment les poissons maintenus en captivité étaient traités de la même façon que les poissons de la rivière, c'est-à-dire sans être nourris<sup>53</sup>.

Domingos Barreto, ancien leader de l'ethnie Tukano qui avait participé à la mise en place du projet de pisciculture, raconte qu'après sept mois sans être nourris dans un vivier les poissons élevés dans son village au Rio Tiquié avaient des têtes énormes et des corps minuscules, ce qui effrayait les habitants du village et notamment les personnes âgées qui pensaient que c'était une vengeance de la part des gens-poissons qui leur feraient du mal en leur envoyant des maladies si des personnes les mangeaient. Plus tard Domingos a été informé des principes de base de la pisciculture par des

---

susmentionnées et d'autres institutions telles que la Rainforest Foundation, Norvège (FRN), la Fondation Gordon & Betty Moore, la Fondation « Vitória Amazônica » (Manaus, Brésil), le Réseau de Coopération Alternative (RCA) et la Fondation Nationale de Développement de l'Éducation (FNDE-MEC) du gouvernement brésilien (informations obtenues sur : <http://www.socioambiental.org/prg/rn.shtm>, dernier accès le 19/08/2019).

<sup>51</sup> Les ethnies impliquées dans le projet de pisciculture étaient les suivantes : Tukano, Tuyuca, Makuna, Hupda et Bará dans la région du Rio Tiquié ; Tariana, Tukano, Pira-tapuia, Desana, Wanana, Arapaso, Hupda, Baré, Tuyuka, Cubeo, Miriti-Tapuia, Baniwa, Barasana et Bará dans la région du Uaupés, et Baniwa et Koripako dans la région de l'Içana.

<sup>52</sup> Le projet de pisciculture a bénéficié du soutien technique du Centre de recherche et de formation en aquaculture de l'Institut brésilien de l'environnement et des ressources naturelles renouvelables (CEPTA/Ibama) et du soutien scientifique du Musée de Zoologie de l'Université de São Paulo (MZUsp). Le Programme Rio Negro a reçu le soutien technique du CEPTA/Ibama, du Conseil national pour le développement scientifique et technologique (CNPq), de l'Institut de recherche pour le développement (IRD, France), de l'Institut national pour la recherche amazonienne (INPA) et du Musée Paraense Emílio Goeldi (MPEG).

<sup>53</sup> Pour plus de détails sur les premières tentatives d'élevage de poissons dans la région du haut Rio Negro et sur les dialogues et les malentendus entre les savoirs indigènes et scientifiques, voir Estornio (2014).

conseillers de l'ONG et il a « appris » que les poissons mis dans des viviers artificiels devaient être nourris pour pouvoir grandir, car dans cet environnement restreint ils ne pouvaient pas chercher des fruits et d'autres animaux pour s'alimenter).

Chez les Baniwa et les Koripako l'idée d'élever des poissons pour la consommation était elle aussi complètement nouvelle, raison pour laquelle au début beaucoup de personnes ne croyaient pas que c'était possible. Un ancien leader d'association interviewé disait « les Indiens n'ont jamais rien élevé » du moins en ce qui concerne la consommation des animaux. Les animaux élevés, que ce soit des animaux sauvages ou des animaux introduits comme les poules, étaient apprivoisés en petit nombre et destinés à être échangés contre des objets ou des produits.

Jusqu'à récemment je disais toujours que les Indiens n'ont jamais rien élevé. Pour nous, encore aujourd'hui, beaucoup de gens n'ont pas cette idée. Si je raconte mon expérience avec ma famille pendant toutes ces années passées ici, je n'ai jamais rien élevé. Si j'éleve un animal c'est pour le vendre, pas pour me nourrir. Je peux élever deux pacas, c'est très peu n'est-ce pas ? Un agouti ou un « mutum », un « jacu », quelque chose comme ça, un canard, un poulet, ce n'est pas pour me nourrir, c'est pour les échanger contre quelque chose dont j'ai besoin. Donc c'est ce que je vois dans la région de l'Içana. On n'a pas cette préoccupation. [Avant] il y avait tout ce dont on avait besoin pour manger : des algues, des poissons, des fruits, mais aujourd'hui il n'y en a plus, donc les choses commencent à changer, il faut qu'on change d'avis. On doit essayer de comprendre comment reproduire ces animaux. C'est la nouvelle façon de penser d'aujourd'hui (Mário Farias, 30/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 418).

Juvêncio, le technicien baniwa responsable des activités de pisciculture à l'école Pamáali pendant la durée du projet de pisciculture, m'a expliqué que les personnes âgées sont en général plus réservés en ce qui concerne la pratique de l'élevage de poissons que les jeunes. Ils sont sceptiques quant à la prétention des jeunes à vouloir augmenter le nombre des poissons « comme s'ils voulaient devenir comme Dieu » (Juvêncio Cardoso, 18/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 420). Leur manque de motivation s'explique en partie par l'idée de « pénurie » de poissons qui est à la base du projet, puisque pour eux il n'y a pas de manque de poissons dans la rivière mais qu'il est de plus en plus difficile de les capturer. Cette difficulté est due au manque de respect concernant certaines normes relatives à la pêche (jeûne, abstinence sexuelle, silence, etc. ; *cf.* Chapitre 3) et à la manière incorrecte d'utiliser les instruments et les pièges, ainsi qu'à la fuite des poissons vers d'autres endroits à cause des moteurs, des filets maillants achetés à la ville et d'autres outils des Blancs qu'ils ont appris à éviter.

Juvêncio relativise la difficulté qu'ont certaines personnes à comprendre qu'il est possible d'élever des poissons en la comparant à sa propre difficulté à élever des chiens. Selon le technicien indigène il ne s'approche des chiens que pour les effrayer. De la même façon les Baniwa en général ne s'approchent des poissons que pour les consommer sans s'inquiéter comme lui de l'état de

maturation des œufs, des étapes de la vie des embryons et des alevins, et de leur alimentation. Cette surprise des gens qui pour la première fois sont confrontés à la possibilité de reproduire des poissons en laboratoire les fait passer peu à peu de l'incrédulité à la curiosité, ce qui est attesté par l'intérêt de plusieurs familles, écoles et communautés pour la possession de viviers.

Il est plus courant d'élever des chiens ici dans la région. Je veux dire, eux le font. Je n'ai jamais eu de chien de ma vie. Je n'aime pas ça, je ne sais pas comment m'entendre avec les chiens. Quand un chien s'approche de moi je suis censé le faire fuir. Je ne sens pas l'envie de m'occuper de lui. Je n'ai jamais appris ce genre de choses, je suppose. Peut-être que je n'ai pas été stimulé à le faire. Par contre, avec le poisson, peut-être que pour d'autres personnes la même chose se produit. Quand le poisson est à portée de leur main, par exemple, ils vont le manger. La personne ne veut pas savoir qu'il est possible de travailler avec lui, qu'il est possible de savoir quel est l'état de maturation de ses œufs, par exemple. Pour moi c'est différent, car j'ai appris que c'est une nouveauté. Par exemple, quand je dis à d'autres personnes que je travaille avec de la pisciculture, (...) les gens qui l'entendent pour la première fois ne le croient pas. (...) Comme je l'ai dit, dans la culture baniwa on croyait qu'il était impossible de travailler avec la reproduction des poissons. Parce que personne ici n'a jamais travaillé avec la reproduction. Je pense que d'après ce que je sais, c'est la nature elle-même qui fait que les poissons se reproduisent, non ? Qu'il serait impossible de travailler, par exemple, à l'intérieur d'une maison [le laboratoire] pour y reproduire des poissons (Juvêncio Cardoso, 18/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 421).

En dépit de la méfiance initiale des personnes, l'ONG et les leaders d'associations ont investi du temps dans la prise de conscience ou « l'intéressement » (Callon, 1986) des villages en promettant l'abondance de poissons pour ceux qui se consacreront à cette nouvelle pratique d'élevage. Finalement les laboratoires ont été installés sur les trois principales rivières de la région : le premier au Rio Tiquié (dans le village de Caruru Cachoeira) en 1999, le deuxième au Rio Uaupés (dans le village de Iarauetê) en 2002, et le troisième au Rio Içana, à l'école Pamáali<sup>54</sup> – située entre les villages de Tucumã Rupitá et Jandu Cachoeira dans une région de transition entre le moyen et le haut Içana – en 2003.

Les entretiens que j'ai enregistrés avec des leaders d'associations locales indiquent néanmoins que la mise en œuvre du projet de pisciculture n'avait pas pour objectif principal de lutter contre la famine ou de garantir la « sécurité alimentaire » de la région, mais était un moyen d'élargir les connaissances et les actions politiques des communautés. L'intérêt du projet, selon leur point de vue, était beaucoup plus large que la seule production d'aliments et comprenait aussi la formation de techniciens locaux, la formation à la rédaction et à l'administration de projets de développement,

---

<sup>54</sup> L'École Indigène Baniwa et Koripako Pamáali (ou EIBC Pamáali) a été fondée en 2000 par l'ISA dans le cadre d'un projet pédagogique expérimental à partir des revendications de la FOIRN et des villages de la région de l'Içana. Le but de l'école était de combiner l'éducation de base souhaitée par les habitants de la région et la viabilité écologique qui est le centre d'intérêt de cette ONG.



l'investissement dans les associations, dans les moyens de communication (via l'installation de radiophonie dans les villages) et le transport (par l'achat de bateaux et de moteurs), ainsi que la lutte pour la reconnaissance de leurs droits.

Les principes directeurs du projet de pisciculture formulés par l'ONG comprenaient : 1) un modèle économique de subsistance, dans lequel les poissons élevés devaient être destinés à l'alimentation des familles ; 2) l'usage de techniques durables respectant les savoirs locaux et les matières premières de la région ; 3) l'élevage d'espèces autochtones et connues des populations locales de façon à éviter un changement dans leur alimentation, ainsi que le risque d'introduction de maladies et de contamination génétique des poissons locaux par des espèces introduites<sup>55</sup> ; 4) l'élevage à petite échelle, chaque famille ayant en principe ses propres viviers ; 5) la production semi-intensive pour éviter que le travail d'élevage entrave d'autres activités traditionnelles comme la pêche, la chasse, l'horticulture, la cueillette, etc. ; 6) l'autonomie par rapport à des produits extérieurs comme les rations ; 7) la durabilité écologique ; et 8) la diffusion de ces activités à d'autres régions du bassin amazonien.

La formation de techniciens chez les jeunes étudiants de chaque région devait mettre en évidence l'importance de la prise en main par les populations locales des activités et l'autonomie par rapport à des conseillers et des techniciens non-indigènes. Le défi du projet était aussi d'expérimenter des techniques de reproduction et d'élevage visant à domestiquer les espèces de poissons autochtones du haut Rio Negro qui n'ont pas encore été étudiées par des spécialistes dans un milieu aquatique aussi inconnu sur le plan scientifique. En raison du manque de connaissances scientifiques sur les habitudes reproductives et alimentaires des poissons locaux, le projet devait inclure les savoirs traditionnels des Indiens combinés aux savoirs techniques sur la pisciculture pratiquée dans d'autres régions du pays et du monde.

Après l'implantation du projet dans l'école Pamáali, des étudiants baniwa et koripako ont accompagné Juvêncio et d'autres techniciens indigènes dans l'observation des diverses étapes de reproduction de poissons : l'induction hormonale visant la libération des gamètes, la fécondation et l'incubation des œufs, le transfert des alevins vers des pépinières et le transport des jeunes poissons vers les viviers. Ils ont aussi appris à produire les rations destinées aux poissons à partir de plantes et d'insectes locaux. Pour faire face à plusieurs difficultés techniques et logistiques et aux contraintes du milieu – que j'ai traitées plus en détail ailleurs (Estorniolo, 2014) – les techniciens baniwa ont dû

---

<sup>55</sup> Selon les conseillers techniques qui ont travaillé à la mise en œuvre du projet de pisciculture au village de Caruru (Rio Tiquié), du point de vue productif l'élevage d'espèces exotiques, c'est-à-dire venant d'autres bassins et pays – tels que la « tilapia » et le « tambaqui » – pourrait apporter de bons résultats à court terme car ce sont des poissons plus résistants et plus productifs déjà utilisés dans d'autres systèmes d'aquaculture sur le territoire national. Cependant le risque de ce type de pisciculture est que les poissons s'échappent des viviers et se répandent dans l'environnement, ce qui non seulement représente un danger pour les espèces locale mais est interdit par la loi brésilienne (Portaria n° 145/98 du 29 octobre 1998).

adapter ou « indigéniser » les techniques de pisciculture en se fondant sur leurs connaissances approfondies de l'environnement et des comportements des différentes espèces.

Un exemple de cette adaptation est le développement de deux nouvelles méthodes qui ne dépendent pas de l'induction hormonale des poissons pour la libération de gamètes comme dans le cas des méthodes appelées « hongroise » et « asiatique »<sup>56</sup> classiquement employées dans la pisciculture dans d'autres régions du Brésil. La première, créée par l'équipe du laboratoire dans le village de Caruru (Rio Tiquié), a été baptisée méthode « piracema » car les poissons reproducteurs étaient capturés pendant le frai lors de la « piracema », les gamètes étaient extraits par les techniciens puis introduits dans les incubateurs du laboratoire. Contrairement aux méthodes « hongroise » et « asiatique », une partie du processus se faisait à l'extérieur du laboratoire, dans la rivière elle-même, pendant les périodes de « piracema » des différentes espèces de poissons.

À l'école Pamáali, Juvêncio a inventé une quatrième méthode qu'il appelle méthode « EIBC » ou méthode « Dzoodzo » (surnom qui signifie « poisson-aiguille »), qui est une adaptation de la méthode « piracema » testée à Caruru. Au lieu de capturer les poissons pendant les « piracemas » comme dans la méthode EIBC ou Dzoodzo, les endroits de « piracema » des espèces qui pondent des œufs à la surface de l'eau (par exemple l'« araripirá ») sont identifiés par les techniciens, et, après le départ des poissons les œufs déjà fertilisés sont recueillis et mis dans des incubateurs. Tandis que dans la méthode « piracema » l'ovulation des poissons est naturelle et la fécondation artificielle, dans la méthode Dzoodzo tant l'ovulation que la fécondation sont naturelles. L'avantage de ces deux nouvelles méthodes est de remplacer l'utilisation d'hormones et le savoir technique par les savoirs indigènes en ce qui concerne les périodes et les endroits de « piracema » des différentes espèces de poissons<sup>57</sup>.

Mais malgré d'importants efforts pendant presque une dizaine d'années pour adapter les méthodes et les conditions techniques, logistiques et économiques des laboratoires de pisciculture à la réalité de la région, le projet a été progressivement abandonné. J'ai analysé les causes de cet abandon de façon plus détaillée ailleurs (Estorniolo, 2014), mais certaines questions concernant l'alimentation et la familiarisation peuvent nous intéresser ici. La nécessité de nourrir les poissons élevés, le fait de ne pas tuer les poissons une fois qu'ils étaient nourris, ainsi que les vols et la capture

---

<sup>56</sup> Selon la méthode « hongroise », le technicien effectue toutes les étapes d'induction hormonale (par injection), d'extraction des gamètes et de fécondation des poissons artificiellement en laboratoire. Selon la méthode « asiatique », en revanche, après les injections d'hormones par le technicien, les mâles et les femelles des poissons sont placés ensemble dans des réservoirs pour que les œufs soient fécondés naturellement sans l'aide des techniciens. Dans les deux cas l'ovulation est induite, la différence étant la fécondation artificielle dans le premier et la fécondation naturelle dans le second.

<sup>57</sup> Notons également que ces méthodes plus « naturelles » inventées par les équipes indigènes diminuent la responsabilité humaine sur la reproduction (ovulation et fécondation) des poissons et les rendent moins différents des autres poissons non élevés. C'est probablement la raison pour laquelle ils étaient considérés comme plus comestibles que les poissons élevés entièrement sous la responsabilité humaine dans le laboratoire.

massive de poissons à l'occasion des fêtes et des rassemblements sont des conséquences inattendues de la part des institutions qui ont proposé le projet de pisciculture, conséquences qui ont contribué à son interruption progressive.

Examinons tout d'abord le problème lié à l'offre d'aliments aux poissons élevés. Nous avons vu plus haut que lors des premières tentatives d'élevage de poissons dans la région du Rio Tiquié, les Indiens Tukano ne savaient pas qu'il fallait les nourrir et ils étaient surpris lorsqu'ils trouvaient des poissons à énormes têtes et corps minuscules dans leurs viviers. Le même problème s'est reproduit dans les autres régions après l'installation de viviers. D'abord, la proposition de viviers communautaires s'est avérée problématique car en appartenant à tous, personne ne se sentait responsable de l'alimentation des poissons qui étaient souvent volés et consommés jusqu'à leur disparition complète. On a donc opté pour la construction de viviers familiaux de façon à ce que l'élevage soit géré par chaque famille nucléaire de manière autonome, comme dans le cas des autres activités de subsistance.

Pour éviter la dépendance aux rations alimentaires achetées à la ville, les techniciens de l'ONG ont développé des rations alimentaires à partir de feuilles de manioc, de fruits et d'insectes locaux. Toutefois les Indiens ne se sont pas adaptés à la production d'une nourriture spécifique pour les poissons d'élevage et donc ne les nourrissaient pas. Certains techniciens non indigènes ont évoqué la « paresse » et « le manque d'intérêt » des Indiens comme les causes de ce problème, alors que Juvêncio, technicien baniwa, explique que les gens ne nourrissaient pas les poissons car ils pensaient qu'ils devaient « se débrouiller tout seuls » pour trouver leurs aliments.

Il n'était pas d'usage d'élever des poissons et les gens qui devaient s'en occuper n'ont pas beaucoup de connaissances techniques, parce que lorsque le poisson est dans le milieu naturel, il a toutes les conditions pour mener sa vie : il y a des arbres autour, il y a des insectes qui tombent dans l'eau, tout ce système écologique. Mais quand le poisson passe à vivre sous le domaine humain, une situation différente se produit, parce qu'on n'est pas capable de créer un « igapó » pour lui, par exemple. Donc, quand le poisson est dans ton vivier il deviendra totalement dépendant de toi pour se nourrir. Mais les gens ne le savaient pas, ils pensaient qu'il pouvait se débrouiller... Ils pensaient qu'il avait encore cette condition de vie qu'il a dans le milieu naturel et parfois ils oubliaient de les nourrir (Juvêncio Cardoso, 16/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 426).

Juvêncio attire l'attention sur la capacité des poissons de trouver leurs aliments dans leur milieu naturel. Ce milieu, constitué par les lacs, les rivières et les « igapós », n'est pas un domaine humain, mais le domaine des anacondas maîtres des poissons, dont le rôle est de les reproduire, de les loger et de les nourrir lors des « piracemas » ou des dépôts de leurs œufs (*cf.* Chapitre 2). Le rôle nourricier et reproducteur est donc chez ces animaux exclusivement dévolu aux maîtres des poissons. De fait, déléguer cette tâche aux humains – et plus particulièrement aux femmes, qui sont aujourd'hui

responsables de l'alimentation des poissons et des animaux familiers – a pu paraître quelque chose d'étrange et d'inapproprié aux yeux des Baniwa. En effet, les poissons sont censés se nourrir sans l'aide des humains dans la mesure où ils sont placés sous la protection de leurs maîtres qui sont les ennemis des hommes. Ainsi la réduction du modèle masculin de la prédation à la dimension féminine du soin domestique lors de l'implantation de viviers dans les villages a-t-elle pu constituer pour les Indiens un « scandale idéologique et un traumatisme identitaire » (Erikson, 1998 : 372).

Dans les rares cas où les femmes nourrissaient les poissons avec des restes de farine, elles ressentaient pour eux de la pitié et refusaient de laisser leurs maris les tuer. Ces cas étaient fonction de l'implication des gens dans l'élevage, les plus graves étant signalés dans la région d'Iauaretê où les communautés participaient très activement à l'élevage des poissons (voir Martini, 2008 pour une description des activités de pisciculture à Iauaretê). À Içana où il y avait relativement peu de viviers actifs, les Baniwa disent qu'ils éprouaient de la pitié pour les poissons qu'ils avaient élevés et qu'ils devaient tuer et consommer, mais que cela n'empêchait pas leur consommation en cas de nécessité. Nous avons évoqué plus haut cette pitié à propos de l'élevage des poules qu'il fallait tuer ou vendre.

L'explication de Juvêncio rejoint celle de Júlia qui ne veut pas tuer son coq préféré : tous deux veulent garder leurs animaux pour qu'ils continuent à se reproduire. On constate ainsi une incompatibilité entre la reproduction des animaux et leur abattage : si on est responsable de la reproduction d'un animal on ne veut pas le tuer. Juvêncio va encore plus loin en affirmant que les poissons élevés dans le laboratoire deviennent des « amis » ou des « animaux de compagnie » à cause de tout le temps et de l'attention qui ont été consacrés à leur soin.

Au moment de l'évaluation un pisciculteur ne voudra pas se nourrir du poisson avec lequel il a travaillé, parce que ce poisson-là est devenu son proche. Tu as voulu travailler avec lui pour le reproduire, non pas pour le tuer. Alors, quand il meurt tu es découragé, car celui avec qui tu as travaillé est mort et, en termes de production, le nombre de matrices va diminuer. Je veux dire que tu n'as pas tellement envie de manger cette chose qui faisait déjà partie de ta vie parce que tu voulais voir ses enfants et non pas le voir mourir. Alors tu te décourages un peu dans ce sens. Une autre chose est que lorsqu'une seule famille possède un vivier dans la communauté et que la personne nourrit ces poissons, elle ne décide jamais qu'il est temps de les manger. Car c'est sa propre production, elle les considère comme faisant partie de sa famille, donc elle ne pense jamais qu'il est temps de les traiter ainsi [les tuer et les manger]. (...) Tu n'arrives pas à tuer ce petit animal, un bébé, car il devient un ami, il devient ton animal de compagnie. Il devient ton ami, en fait. Tu as dû certainement prendre un peu de temps pour s'occuper de cet animal, tu l'as nourri, tu as fait attention à lui, tu as essayé de dialoguer avec lui, mais tu ne connais pas sa langue (Juvêncio Cardoso, 16/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 427).

Lorsqu'il [le poisson] grandit, alors on le mange parce que c'est ce moment dont j'ai parlé, le moment idéal où tu le vois comme quelque chose qui fera partie de ta nourriture, mais à ce stade [initial] de développement tu n'as pas toujours le courage de le tuer pour manger. Tu as toujours ce sentiment de pitié, mais comme tu es naturellement un ennemi, un prédateur, automatiquement... Parce que, je pense, à l'intérieur de ta conscience tu penses que cela fera du bien pour ta santé ou quelque chose comme ça. Donc, si c'est maintenant le moment il faut

le faire, parce qu'on l'a élevé pour cette raison. J'ai déjà vécu des moments où nous avons abattu notre propre production. Nous disions cela : « *Iaaa khenaaphani keehehe* », c'est-à-dire : « Ah ! On a de la peine de voir ça ! » À ce moment-là [de la prise des poissons pour l'abattage], ils souffrent. On les attrape au filet au moment de la récolte et cela fait de la peine (Juvêncio Cardoso, 16/05/2011 *apud* Estorniolo, 2014 : 428).

Le fait que les pisciculteurs pensent que leurs animaux ne sont jamais prêts à l'abattage est un point également mis en évidence par Martini (2008) chez les pisciculteurs à Iauaretê qui considéraient les poissons comme des « enfants de l'homme, toujours trop petits pour mourir » (Martini, 2008 : 122). Comme nous l'avons vu ci-dessus, cette relation de familiarisation s'explique par le lien qui s'établit grâce à l'alimentation et aux soins apportés aux poissons notamment de la part des femmes qui leur donnaient la même nourriture que celle qui était consommée par leurs familles et leurs enfants. Étant nourris par les humains, les poissons se sont transformés en animaux de compagnie selon un processus similaire à celui par lequel passent les petits animaux sauvages récupérés par un chasseur et qui ne seront presque jamais consommés. Le rôle nourricier des femmes a ainsi créé une relation avec les poissons fondée sur une logique de consanguinité qui est contradictoire avec la définition des poissons comme des ennemis.

Dans le cas de Juvêncio et des autres hommes, malgré la peine qu'ils éprouvent ils se sentent obligés de tuer les poissons adultes car ce sont les « ennemis naturels des humains » destinés à leur alimentation, ce qui montre l'ambiguïté constitutive de la familiarisation. Il existe néanmoins une différence importante entre la pisciculture et l'élevage des animaux sauvages et des poules, à savoir le contrôle relatif des humains sur la reproduction animale. Bien que dans ce contexte la reproduction des poissons soit fortement marquée par l'imprévisibilité, plusieurs équipes indigènes ont réussi à faire ce qu'elles croyaient impossible, à savoir se mettre à la place des maîtres des poissons pour les produire. Cette pratique a créé chez les gens une façon différente de considérer les poissons produits en laboratoire et ceux capturés dans la rivière. On disait par exemple que les poissons d'élevage n'avaient pas autant de goût que les poissons sauvages.

Cette différence entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages concerne aussi les précautions prises avant la pêche surtout si le pêcheur utilise des remèdes (*moonótsi*) pour attirer des poissons. Ces précautions (cf. Chapitre 3) sont absentes lors de la récolte de poissons dans les viviers de pisciculture, même s'il s'agit des mêmes espèces pour lesquelles on utilise des remèdes lors des pêches pendant la « piracema ». Interrogé à ce sujet, Juvêncio explique que les précautions ne sont pas nécessaires puisque les pisciculteurs contrôlent l'environnement du laboratoire à l'alevinage –, les stratégies d'attraction et séduction devenant inutiles dans ce contexte. Placés dans ce nouvel environnement où ils ne sont plus contrôlés par leurs maîtres et deviennent proches des humains, les poissons sont familiarisés et changent de nature en devenant moins dangereux et moins savoureux.

Un dernier problème lié à la question de la familiarisation et de l'alimentation concerne l'obligation de partage que les Baniwa érigent en norme sociale. Lors des fêtes et des rassemblements politiques intercommunautaires, les hommes tuaient dans les viviers de pisciculture les poissons destinés à la reproduction. D'après les instructions des techniciens ces poissons ne devaient pas être consommés d'un seul coup mais réservés à des moments de pénurie. Vidés de leurs poissons reproducteurs les viviers étaient souvent abandonnés. Des techniciens blancs évoquaient à nouveau la paresse des Indiens et ce qu'ils appelaient un « manque de préoccupation à long terme », à partir d'une notion de gestion selon laquelle la prévention de la faim ne peut passer que par le stockage, le rationnement et l'accumulation de nourriture. Or, pour les Baniwa, comme on le verra dans le Chapitre 7, il en va tout autrement : c'est le partage, la réciprocité et la solidarité entre les familles et les villages qui constituent les stratégies les plus efficaces en matière de prévention de la faim<sup>58</sup>.

Nous avons observé tant dans le cas des poules que dans le cas des poissons élevés un certain malaise ou de la « peine » de la part de la personne qui les nourrit – fréquemment une femme – lorsqu'il faut les tuer ou les vendre. Ce malaise a été observé dans d'autres contextes ethnographiques et expliqué par différentes raisons : par un sentiment de mauvaise conscience et de malaise conceptuel de la part des chasseurs (Erikson, 2000) ; par une idéologie prédatrice qui voit dans la capture de l'altérité une source de reproduction du groupe (Fausto, 1999 ; Descola, 1994, 2002) ; ou par des raisons comme l'empathie envers d'autres êtres vivants, le plaisir ou la dimension esthétique qu'apporte dans les villages la variété des animaux élevés (Hugh-Jones, 1996 ; Velden, 2016a).

Dans nombre d'exemples ethnographiques donnés par Erikson (1987 ; 1997 ; 2000), la consommation de la viande, des œufs et d'autres produits dérivés des animaux apprivoisés est considérée comme un acte de sauvagerie qu'évitent les Indiens. Les exemples des Campa et des Yupa seraient des exceptions puisqu'ils ne consomment les animaux familiers que dans des situations de pénurie alimentaire, épisodes considérés comme tristes et émouvants (Erikson, 2000 : 20-21). Erikson (1997) fait également référence à certains groupes qui tuent et mangent des animaux familiers en contexte rituel, notamment les Cinta Larga (Dal Poz, 1993), les Shipibo (Roe, 1982) et les Cashibo (Frank, 1987). Cependant, dans tous ces exemples, les animaux de compagnie sont sacrifiés précisément parce qu'ils ne sont pas traités comme du gibier mais plutôt assimilés symboliquement aux humains et donnés à d'autres personnes (des invités, des parents ou des ennemis potentiels) comme une sorte de substitut du corps de leurs maîtres (Erikson, 1997 : 445).

Les données présentées par Erikson (1987) à partir des recherches de Chaumeil et Chaumeil (1977) chez les Yagua montrent que ce peuple justifie la consommation des animaux domestiques (porcs et poulets) par le fait qu'ils n'appartiennent pas aux maîtres des animaux – ce qui nous permet

---

<sup>58</sup> Sur le sujet du partage et de la conservation des aliments chez les Baniwa, voir Estorniolio (2018).

de supposer qu'ils ne mangent pas les animaux familiers natifs considérés comme comestibles, notamment à cause du lien qui existe entre ces animaux et leurs maîtres non-humains. Dans une note de bas de page, Erikson écrit que les Indiens d'Amazonie éprouvent en général de la répugnance à manger leurs animaux domestiques, mais lorsqu'ils le font ils se justifient en utilisant les mêmes arguments que ceux utilisés par les Yaguas, à savoir que ces animaux n'appartiennent à aucun maître (Erikson, 1987 : 111). On peut supposer qu'un détachement similaire se produit dans le cas des poissons élevés par les Baniwa et les Koripako même s'il s'agit dans ce cas d'animaux natifs qui possèdent des maîtres – ce détachement étant dû au contrôle de leur reproduction par des mains humaines.

Dans sa thèse de doctorat sur les animaux familiers chez les Karitiana, Velden (2010) décrit une série de différences de comportement par rapport aux animaux natifs et introduits élevés par ce groupe qui peuvent aider à comprendre les relations entre les Baniwa et les animaux élevés dans les villages. Une de ces différences, comme nous avons vu plus haut, est que les animaux introduits n'apparaissent pas dans les histoires mythiques de création du monde. Une autre différence est que les animaux natifs élevés sont toujours traités comme des enfants et donc nourris et soignés tout au long de leur vie, alors que les animaux introduits, tels que les chiens et les poules, ne sont soignés que lorsqu'ils sont petits, devant se nourrir ensuite par leurs propres moyens.

Une troisième différence, bien que chargée d'ambiguïtés, est établie par les Karitiana entre les animaux élevés « à la maison » ou « de près » et ceux élevés « de loin » qui comprennent les animaux de ferme tels que les bœufs et les poulets, mais aussi les poissons dans la pisciculture. Les animaux élevés « de près » portent des noms individuels tandis que les animaux élevés « de loin » ne sont pas nommés<sup>59</sup>. Au niveau spatial les animaux élevés « de loin » sont tenus à l'écart des espaces les plus intimes des maisons et enfermés dans des enclos, des poulaillers ou des viviers. La quantité est également un facteur important ces animaux étant toujours élevés en grande quantité, comme dans le cas des bœufs d'un troupeau, des poulets, ou des poissons dans des viviers artificiels (Velden, 2010 : 201).

Des parallèles peuvent être établis entre l'élevage de poules et celui des poissons chez les Baniwa, ces deux animaux étant caractérisées par leur distance relative par rapport aux humains (ils ne vivent pas dans les maisons mais ne sont pas très éloignés d'elles), par leur grande quantité et par leur autonomie. Les poules et les poissons pourraient donc être considérés comme des « proches

---

<sup>59</sup> Le fait de ne pas nommer des animaux ne les transforme pas en « multiplicité anonyme de l'ordre de la chose », car même s'ils ne reçoivent pas de noms ils ne sont pas traités comme « simplement de la viande » (Velden, 2010 : 199-200). Ainsi les animaux natifs ne sont pas tous nommés alors que certains animaux introduits le sont – la distinction entre les animaux élevés « de près » et ceux élevés « de loin » dépendant plus du degré d'autonomie et de la quantité que de leur nomination.



distants »<sup>60</sup> (Velden, 2010 : 202). Cependant il existe une différence fondamentale entre les poules et les poissons d'élevage : les premières sont des animaux introduits tandis que les seconds sont natifs et appartiennent à des maîtres non-humains. Les poissons élevés occuperaient ainsi une position intermédiaire entre les *wild pets*, natifs et élevés individuellement ou en petit nombre et les animaux familiers introduits, étrangers et élevés en grand nombre : ils sont donc à la fois natifs et élevés en grand nombre.

Les animaux individualisés, rendus dépendants des humains par l'offre unidirectionnelle d'aliments et partageant avec eux l'intimité du foyer et de la vie quotidienne sont ainsi plus facilement familiarisés que les animaux élevés à distance, qui ont une relative autonomie alimentaire et qui sont anonymes du fait de leur multiplicité. Même s'ils sont, dans un premier temps, associés à leurs maîtres non-humains, les poissons manipulés, nourris et reproduits par les humains dans le laboratoire finissent par être défamiliarisés par rapport à leurs maîtres et refamiliarisés du côté des humains – même si cette familiarisation est ambiguë puisqu'ils peuvent être vendus, tués et mangés par ceux qui les élèvent. Les poissons des laboratoires et des viviers constituent donc une catégorie d'êtres à part qui n'ont plus de place dans le réseau de communication avec leurs anciens maîtres.

Le processus de familiarisation initié par l'offre d'aliments, par la proximité et le partage de la vie quotidienne a pour modèle la filiation adoptive dans le cas des enfants humains (capturés ou légitimes) mais aussi dans celui des animaux sauvages capturés dans la forêt et apprivoisés dans les maisons d'un village. L'idée de domestication – définie ici par la sélection et le contrôle de la reproduction des animaux destinés à la consommation ou à l'extraction de sous-produits – souligne en revanche leur reproductibilité par les humains mais non leur proximité, leurs soins et leur intimité avec eux. L'absence de domestication des animaux en Amazonie (Erikson 1987, 1998 ; Descola, 1994) est dûe en grande partie au paradoxe créé par la familiarisation : les relations de proximité et de nourrissage produites par l'élevage mènent à l'adoption et à la consanguinisation des animaux qui pour cette raison ne sont pas consommés.

Par conséquent l'objet de la consommation doit nécessairement être un Autre et idéalement un ennemi, et non un consanguin par filiation ou « méta-filiation » (Fausto, 2008). À part les situations d'extrême pénurie ou de changements profonds des relations entre humains et non-humains, l'élevage d'animaux pour la consommation en Amazonie ne peut avoir du succès que si les animaux font l'objet d'une défamiliarisation par rapport aux humains qui les élèvent. C'est le cas par exemple des Karitiana qui tuent (rarement) leurs poules à l'arc pour les rapprocher du statut de gibier (Velden, 2012), ou des guerriers Cinta-Larga (Dal Poz, 2004 : 273) qui lors d'un rituel tirent sur des animaux

---

<sup>60</sup> On pourrait comprendre en ce sens les différents types de relations entre les humains et les animaux en Amazonie en termes de distance et de proximité de façon similaire à la différenciation concentrique entre parents « proches » et « éloignés » qui opère dans les systèmes amazoniens en ce qui concerne les relations de parenté chez les humains (Viveiros de Castro & Fausto, 1993).

familiers, rituel qui rappelle la chasse aux animaux sauvages. La mise à mort est également possible si la personne qui tue l'animal n'est pas celle qui le nourrit ou l'élève. C'est le cas des vols de poules ou de poissons par des membres du village chez les Baniwa et les Koripako.

## - CHAPITRE 5 -

### LES ORIGINES DES PLANTES DU JARDIN ET DE LA FORÊT

#### Introduction

Nous avons vu dans le chapitre 1 que la guerre et les conflits entre les différentes tribus-espèces et les héros créateurs de l'humanité étaient à l'origine de la transformation des ennemis, à savoir les gens-animaux, en gibier. Au début de l'univers la chasse était identifiée à la guerre et la consommation d'animaux au cannibalisme, puisque les ennemis tués et mangés partageaient avec les héros ancêtres des humains le même monde-perspective qui leur permettant une communication directe et des unions matrimoniales<sup>1</sup>. L'alimentation des démiurges et des êtres primordiaux comprenait éventuellement la consommation de la chair des ennemis lors des activités guerrières, complétée par la cueillette de fruits sylvestres puisque, selon mes interlocuteurs, l'horticulture n'existait pas encore.

Autrefois les anciens ne se nourrissaient que des fruits qu'on voit aujourd'hui, comme l'« umari » et la « bacaba », ainsi que le « cará » de la forêt [le « cará do mato » sauvage], appelé *nolonolo* [non identifié]. Au tout début de l'univers les êtres créateurs n'avaient pas besoin de manger. Ensuite une génération de gens est apparue et ils se mangeaient entre eux, ils ne mangeaient que de la chair d'autres gens. C'est après Ñapirikoli qu'on a commencé à manger des poissons et du gibier (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

Autrefois, nos ancêtres ne savaient pas encore à quoi ressemblerait leur nourriture. C'est Kaali, après la création du monde, qui leur a donné de l'intelligence et appris comment bien vivre dans ce monde. Grâce à lui tout a changé. Mais avant, au début, les anciens ne connaissaient que les fruits, ils ne mangeaient que des fruits [sauvages] comme ceux de l'arbre appelé *máida* [non identifié] – des fruits que l'on trouve sur la terre ferme [« terra firme »] – qu'ils faisaient rôtir comme du « cará » [tubercule cultivé aujourd'hui dans les jardins]. Ils mangeaient les fruits des arbres, tous les fruits qu'ils trouvaient dans la forêt. Je ne sais pas combien de siècles se sont passés avant que Kaali apparaisse pour leur apprendre à cultiver les plantes (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015).

---

<sup>1</sup> Le mariage du héros Ñapirikoli avec la fille du poisson « piranha », qui fait l'objet d'un mythe présenté plus loin dans ce chapitre, est un exemple de l'ambiguïté entre la consommation de poissons et le cannibalisme du point de vue des gens-poissons : lorsque le beau-père de Ñapirikoli demande à sa fille ce que mange son gendre, elle répond : « Il mange des poissons, papa. Il nous mange, nous. » Le beau-père appelle donc un vieux serviteur « maku » (ou un enfant selon une autre version) et l'offre comme repas au héros.

Chez les Baniwa et les Koripako on attribue à Kaali, le héros maître du manioc et des plantes cultivées, la distribution de la « bonne nourriture » aux humains, notamment les différents types de manioc et autres plantes cultivées dans les jardins. Le mot *kaali*, dans la langue baniwa et ses variantes dialectales, peut avoir différentes significations : c'est tout d'abord le nom du maître des jardins et du manioc, mais il désigne aussi un type d'argile blanche (« tabatinga » en portugais) utilisé pour la fabrication des fours et des pots en céramique, et pour le blanchiment des murs des maisons (Ramirez, 2001 : 144) ; c'est enfin une expression utilisée pour désigner un jardin bien tenu dans lequel le manioc pousse en donnant des racines abondantes.

Selon mes interlocuteurs Kaali est décrit comme le maître du manioc (*kaini*) et de ses sous-produits (farine, galettes, etc.). C'était un « homme-manioc » et un démiurge qui, tout comme Ñapirikoli, avait le pouvoir de créer des biens pour la vie de la nouvelle génération d'humains. Son nom est souvent accompagné du titre de « maître »<sup>2</sup> (*thayri*), titre également appliqué à Ñapirikoli, à Dzuliferi et à Kowai, tous considérés des « maîtres du monde » (*hekwapi thayri*), « maîtres éternels/immortels » (*midzáka thayri*)<sup>3</sup> en raison de leur association avec le monde primordial.

Kaali est appelé maître car il a enseigné à l'humanité comment faire des jardins. Le titre de « maître » est donc utilisé au sens de « celui qui conseille ou dit quoi faire ». (...) Le maître équivaut donc au chef, *thalikana*, et il porte les symboles qui marquent traditionnellement les chefs (par exemple Kaali a un bouclier et une lance) ou d'autres objets qui symbolisent la maîtrise (Dzuliferi [le chaman primordial] possède une boîte de remèdes) (Wright, 1998 : 75).

Les différentes parties du corps de Kaali sont à l'origine des plantes cultivées dans les jardins, notamment le manioc – l'amidon de ce tubercule étant son cœur ou sa véritable essence (*kai*). On affirme aussi que Kaali était lui-même un jardin tout entier puisque son corps était composé de toutes les plantes cultivées. Par contraste, les plantes sylvestres, non cultivées par les Baniwa et Koripako, appartiennent au domaine des *yóopinai* et des maîtres de la forêt. Les plantes non cultivées sont également associées à Kowai considéré comme le maître des fruits sylvestres et des palmiers – son corps étant décrit comme une forêt composée de plantes sylvestres et d'animaux. Kowai, comme nous l'avons vu dans le Chapitre 1, introduit le jeûne rituel basé sur des fruits sauvages pour les premiers garçons initiés. Il est aussi à l'origine de la dispersion de certains types de *yóopinai* ainsi que du poison et des maladies.

---

<sup>2</sup> Selon Wright (1998), la notion de maître (*master* en anglais) est donc liée à celle de chef (*chief*), leader guerrier ou guérisseur, titre qui est aussi donné aux chefs des phratries dans le passé. Cette notion est également liée à celle de maître au sens de propriétaire ou gardien (*owner*) lorsqu'elle se réfère à des endroits ou à des objets que l'on fabrique ou que l'on travaille pour les donner à la postérité (flûtes, maisons, jardins, portions du territoire riverain) et qui peuvent être possédés par une famille ou collectivement par un clan ou une phratrie.

<sup>3</sup> Le terme *midzáka* fait ici référence au trou dans les rapides à Hipana (Rio Aiari) d'où a surgi l'humanité et est donc une traduction possible de l'expression *midzákathayri* qui pourrait être « maître du trou-sans-fin » (Robin Wright, discussion informelle).

Après avoir abordé dans les chapitres précédents les relations des Baniwa et des Koripako avec les animaux et leurs maîtres, nous allons parler dans ce chapitre et dans le suivant des relations entre les humains et le monde végétal. Nous traiterons de l'origine des plantes cultivées et du travail dans les jardins, ainsi que de l'importance chamanique et rituelle de certaines plantes considérées comme essentielles pour la vie et le bien-être des humains : le piment, le tabac et le « paricá ». Nous verrons aussi que les plantes cultivées sont des dons de Kaali aux êtres humains qui doivent les cultiver et les reproduire afin d'assurer leur subsistance et leur bien-être, mais aussi les partager pour maintenir la paix au sein du groupe local. Associées, dans les mythes, à la recherche de relations pacifiques au sein de la famille, les plantes cultivées occupent dans la pensée baniwa et koripako une position opposée à celle des poissons et du gibier – ces derniers représentant la violence potentielle des relations à l'extérieur du groupe.

Enfin, nous parlerons des différences entre les plantes cultivées et les plantes de la forêt que l'on ne cultive pas ou très rarement. Nous verrons que ces plantes possèdent des origines mythiques distinctes : elles sont soit associées à d'anciens ennemis de Ñapirikoli à qui il les vole ou les reprend de façon violente ou non consensuelle, soit à la figure de Kowai et au premier rituel d'initiation masculine. Ces différentes origines mythiques expliquent en partie les usages des divers types de plantes et les modes de contrôle que les humains ont sur elles. De même que dans les relations entre les humains et les animaux – surtout marquées par la prédation mais aussi par des relations d'appropriation et de contrôle –, les relations avec les plantes ne sont pas homogènes. Alors que les relations avec les plantes cultivées sont marquées par le soin, la protection et un contrôle relatif de leur reproduction, les relations avec les plantes de la forêt sont caractérisées par le danger, par l'incertitude et par l'absence de contrôle.

## **Le grand Arbre de Kaali et l'origine des plantes cultivées**

Voici comment certains de mes interlocuteurs présentaient et décrivaient Kaali, le maître des jardins et des plantes cultivées :

Il y avait un homme qui s'appelait Kaali, c'était une personne mais il était capable de faire du bien [pour l'humanité] (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 11/02/2015).

Les maniocs que nous mangeons, leur maître était Kaali (Marina, clan Awadzoro, village de São José, 19/03/2015).

Kaali a commencé les galettes de manioc [« beiju »] pour nous ; c'est leur père (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 13/04/2015).

Toutes les plantes des jardins [« roça »] sont le corps de Kaali. Par exemple le « cará », la pomme de terre, la canne à sucre, le « cubiú », le piment sont des parties du corps de Kaali

comme d'autres plantes. Kaali était le maître de toutes les plantations [les plantes cultivées]. Au début Kaali était une personne, mais il était également un jardin (Valentim, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 30/04/2015).

Kaali nous a offert le manioc, c'est lui le maître du manioc. (...) Toutes les plantations [plantes cultivées], les racines et la plante du manioc, tout fait partie de son corps. Le « cará », la pomme de terre, le piment, ils sont tous des parties de son corps. C'est pourquoi on doit prendre bien soin d'eux. Il a laissé tout cela à l'humanité (Vicente, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 20/05/2015).

Maintenant je vais parler du manioc. Il y a du manioc blanc, jaune, moitié blancs et moitié jaunes. Ils appartenaient à Kaali, ils étaient le corps de Kaali, et à partir d'eux existent les variétés de la plante de manioc [« maniva » en portugais]. Il y en avait quatre variétés différentes, même si Kaali était une seule personne. Les racines ont des couleurs différentes et sont utilisées pour préparer des aliments ; d'elles on extrait de l'amidon qui est la vraie chair de Kaali. L'amidon fait partie du cœur de Kaali depuis le début [de l'univers]. (...) « C'est ma chair », disait Kaali autrefois à ses enfants. Et maintenant nous avons plusieurs types de manioc ; ils ont des noms différents mais n'ont qu'une seule chair, qu'un seul maître (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 13/02/2015).

La plante de manioc est une personne qui s'appelle Kaali. Nous pouvons remarquer qu'il s'agit d'une personne grâce aux caractéristiques des branches de la plante du manioc qui ressemblent à des mains de personnes. La plante de manioc appartient à Kaali (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

Kaali a commencé ce qu'on appelle la plante du manioc, *kaini*, mais son nom était Kaali. C'est Kaali qui lui donne origine à cette époque. Son nom était *Kaali kathadapa*, et à partir de lui sont sortis le manioc et tous les types de fruits : la « bacaba », l'« umari », le « pataúá »... C'était quand Kaali était une personne et était vivant (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/09/2015).

Kaali est le maître du manioc, c'est l'homme-manioc. Il était une personne mais était comme un dieu, comme Ñapirikoli par exemple. C'était un savant de cette époque, il avait les mêmes pouvoirs [de créer des choses pour l'humanité]. Autrefois les maîtres du monde faisaient ce qui était nécessaire pour nous, les personnes vivantes qui allaient arriver après. Leur pouvoir était la sagesse [« sabedoria » en portugais], qu'on appelle *lianheke* dans notre langue. *Lianheke* est le pouvoir invisible de créer n'importe quel objet ; je traduis plus ou moins comme ça. Or Kaali était la nourriture, le manioc. Il était en même temps un homme et le manioc. Les anciens, nos ancêtres, ont retiré le manioc de l'Arbre du manioc, *Kaali kathadapa*, sur lequel il y avait du manioc et tous les fruits. (...) Il a montré aux personnes comment traiter le manioc car elles n'avaient aucune idée de comment le faire. (...) Il leur a tout appris pour organiser le monde, et les personnes vivantes se sont habituées à vivre de manioc, à défricher des jardins. Je ne sais pas combien de temps après Kaali leur a appris à préparer un type différent de nourriture à partir du manioc, le « caxiri » [bière de manioc]. (...) Les gens sont devenus joyeux et il leur a apporté des instruments de musique pour qu'ils puissent jouer et danser en consommant du « caxiri » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

Outre la distribution de manioc et des plantes cultivées chez les humains, on attribue à Kaali la création des rites et des techniques horticoles, et la préparation des sous-produits du manioc comme la farine, les galettes, le « tapioca » (farine d'amidon), et aussi les boissons fermentées. Ces dernières sont au cœur des fêtes et des rituels de récolte dont Kaali est également le premier maître de danse (*mandero*) :

Kaali est aussi appelé chef de cérémonie parce qu'il a donné à l'humanité des connaissances pour les cérémonies de plantation. Il a donné aux gens les chansons à chanter lors des fêtes d'échange *pudali* (sic). (...) Kaali est le maître originel de la danse, *mandero*, dont la connaissance et le pouvoir, *manderokai*, font partie intégrante de la dynamique de la vie sociale et cérémonielle des Baniwa. (...) Son corps, disent les Baniwa, est une galette de manioc, un ingrédient de base de chaque repas. Kaali est la divinité qui a enseigné à l'humanité comment planter les jardins, comment chanter et prier au moment de la plantation et comment célébrer les fêtes de « caxiri » [bière de manioc]. Il contrôle le temps des plantations et établit un calendrier pour les activités agricoles (Wright, 2013 : 194).

Pour expliquer l'origine du manioc et des plantes cultivées les Baniwa racontent l'histoire d'un grand arbre, appelé *Kaali kathadapa*, que Wright a traduit comme « l'Arbre de l'alimentation » ou « l'Arbre de la subsistance » (Wright, 2014a). Considéré comme le corps de Kaali, cet arbre porte toutes les espèces de plantes cultivées, qu'elles soient alimentaires ou chamaniques. Ces plantes sont ensuite offertes et distribuées aux différents groupes humains et à quelques espèces animale – celles qui se nourrissent aujourd'hui des plantes cultivées dans les jardins des humains. Le monde végétal, en ce qui concerne les plantes cultivées, peut ainsi être considéré comme un don des créateurs du monde aux humains, et ces derniers doivent les protéger et les reproduire pour pouvoir bien vivre.

Le mythe du Grand Arbre de Kaali date de la période de création du monde actuel par Ñapirikoli, dont le but était de préparer et d'organiser les bases de la vie pour la nouvelle génération d'humains. Il est en continuité avec les récits sur la vengeance des démiurges et leurs conflits avec les ancêtres des animaux, conflits dont il a été question dans les chapitres précédents. Les Éenonai – ancêtres des singes actuels et maîtres du poison (cf. Chapitre 1) – et les gens-tapirs figurent aussi dans ce mythe. Ils sont présentés comme des rivaux de Ñapirikoli pour l'obtention du *malikai*, c'est-à-dire les pouvoirs chamaniques par les semences de la plante de « paricá »<sup>4</sup> et d'autres objets puissants accrochés à une branche du Grand Arbre de Kaali. Le mythe raconte ainsi l'origine commune des pouvoirs chamaniques et des plantes cultivées, ainsi que les précautions de Ñapirikoli pour éviter qu'ils tombent dans les mains des gens-animaux.

---

<sup>4</sup> Il est intéressant d'observer que, dans le Grand Arbre de Kaali, le « paricá » apparaît sous la forme de semences et de fruits (*likake*), alors qu'il est appelé « le sang de Kowai » dans son état transformé par le feu et inhalé par les chamans (Robin Wright, discussion informelle).



Plusieurs versions du mythe du Grand Arbre de Kaali m'ont été racontées par Armando, « benzedor » du clan Hohodene, village de Santa Marta, et par Roberto, « benzedor » du clan Dzawinai, village de Juivitera, tous deux habitant dans la région du moyen Içana. Une autre version de ce mythe a été publiée et analysée par Wright (1999a ; 2013). Je présente ici un résumé de la version d'Armando car c'est la plus complète et la plus détaillée, en ajoutant des éléments présents dans d'autres versions lorsqu'ils contribuent à sa compréhension. Armando explique que Kaali est à l'origine de la plante de manioc et de tous les types de fruits cultivés. Ces plantes se trouvaient dans un arbre appelé *Kaali kathadapa* qui était le corps de Kaali. Selon Armando, cet arbre se trouvait dans un endroit appelé Korokoroalimanaa, à la source du Rio Aiari<sup>5</sup>, près de là où vivait le héros Ñapirikoli qui en tirait sa subsistance.

Les autres gens ou tribus-espèces, qui sont les ancêtres des animaux d'aujourd'hui, avaient entendu parler de l'arbre et souhaitaient en retirer des fruits et des semences, mais Ñapirikoli ne voulait pas qu'ils s'approprient les fruits du *Kaali kathadapa*, notamment le « paricá »<sup>6</sup> et d'autres éléments associés au *malikai*, le pouvoir des chamans. Les semences de « paricá » et les objets chamaniques se trouvaient dans un sac sur une branche de l'arbre, alors que les plantes de manioc et d'autres fruits avaient été mis sur des branches différentes. Le contrôle du *malikai* est, selon Armando, une des principales raisons des conflits entre Ñapirikoli et les gens-animaux, en particulier « tous ceux qui sautent sur les arbres et tous ceux qui vivent à la surface de la terre »<sup>7</sup>, et parmi eux les membres de la tribu des Éenonai.

Pour pouvoir s'emparer du sac de *malikai* qui contenait les semences des plantes chamaniques et du manioc, Ñapirikoli demande de l'aide aux Wakaweenai, des alliés qui deviendront plus tard des chamans puissants grâce aux fruits de l'arbre. Le héros leur demande d'abattre *Kaali kathadapa* et aux gens-tapir de capturer des poissons pour les nourrir en attendant que l'arbre tombe par terre. Son intention était d'éloigner les gens-tapirs de l'endroit où se trouvait l'arbre afin qu'ils n'arrivent pas à temps pour prendre le sac de *malikai*. Selon une autre version racontée par Roberto, avant d'abattre l'arbre les Wakaweenai demandent aux gens-tapir de plonger au fond d'un puits appelé Dokana

---

<sup>5</sup> Certains informateurs de Wright, en revanche, localisent le Grand Arbre à l'endroit appelé Uacapory sur le haut rio Uaupés (Robin Wright, discussion informelle).

<sup>6</sup> Selon la version publiée par Wright (1999a), Ñapirikoli cherchait deux types de « paricá » : le *dzáato*, le « paricá » de l'« igapó » (terres inondables), et le *marawátti*, le « paricá » de la forêt (« do mato »).

<sup>7</sup> Sont ainsi exclus les animaux aquatiques – dont certains ont obtenu des pouvoirs chamaniques d'une autre façon, comme nous l'avons vu dans le Chapitre 2 – et les oiseaux – qui apparaissent dans la mythologie surtout comme des compagnons ou des alliés de Ñapirikoli et dont la figure la plus puissante est la harpie Kamathawa, animal auxiliaire du héros dont les plumes possèdent des pouvoirs chamaniques.

(Puits de la hache) qui se trouve à la source du Rio Uaupés afin d’y chercher une hache<sup>8</sup>. Les tapirs, qui avaient plus de souffle que les hommes, acceptent de plonger et de les aider car ils voulaient également avoir accès aux fruits de *Kaali kathadapa*.

D’après Armando, *Kaali kathadapa* est un arbre gigantesque, « presque de la taille du monde », raison pour laquelle les Wakaweenai travaillent pendant plusieurs jours et plusieurs nuits avant de réussir à l’abattre. En attendant qu’il tombe, les gens-tapirs cherchent des aliments pour les travailleurs. Ils plongent dans l’« igarapé » Hemaperi à la recherche de poissons et, pendant qu’ils pêchent, un oiseau appelé *doomaa* ou « inambuzinho » – qui vit aujourd’hui dans les endroits sablonneux (« caatinga ») et chante le matin – leur dit : « *Doomaa, Kaali kathadapa* va tomber, *doomaa, doomaa...* ». Entendant le chant de l’oiseau, le tapir revient à la surface de l’eau et demande à Ñapirikoli : « Qu’est-ce qu’il vient de dire, petit-fils ? », et le héros, qui est au bord de l’eau, lui répond : « Rien du tout, grand-père. Ne t’inquiète pas ! ». Le tapir plonge à nouveau et entend pour la deuxième fois le chant de *doomaa*. Quand il se rend compte que l’arbre est tombé Ñapirikoli est déjà parti. Le tapir prend les poissons capturés<sup>9</sup> et le suit le plus vite possible.

Le narrateur explique que lorsque *Kaali kathadapa* tombe, l’âme de Kaali, le maître de l’arbre, apparaît sous forme humaine. Une version hohodene du récit recueillie par Wright raconte que la chute de l’arbre coïncide avec une transformation de la terre car lorsqu’elles touchent le sol leurs grosses branches ouvrent les lits des principales rivières de la région – l’Aiari, le Uaraná, le Querari, l’Uaupés et l’Içana –, alors que les branches les plus petites deviennent les « igarapés ». Dans cette version « toutes les communautés sont connectées à l’Arbre d’Alimentation, recevant ainsi les sources de leur subsistance » (Wright, 2014a : 200).

Une fois l’arbre tombé, les personnes présentes voient accrochés à leurs branches tous les types de plantes : du manioc, du « cará », des bananes, de l’« açá », de la « cucura »<sup>10</sup>, de l’« ingá », de l’« umari », etc. Les hommes du « peuple de Ñapirikoli » (les Wakaweenai) réussissent à prendre la plupart des plantes utiles comme le manioc et les fruits, mais pas le sac de *malikai*<sup>11</sup> car il était

---

<sup>8</sup> Selon une autre version racontée par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), ce sont les Wakaweenai les maîtres des haches. Au début ils fabriquent une hache en pierre puis une hache en métal qu’ils laissent aux humains pour rendre moins difficile le travail dans les jardins.

<sup>9</sup> Certains récits racontent que lorsque le tapir court pour arriver à l’endroit où tombe le Grand Arbre, il laisse tomber par terre plusieurs poissons qu’il a pêchés. Ces poissons se transforment en différentes espèces de fourmis « saúvas » comestibles. Pour plus de détails, voir Wright (1999a : 47) et les mythes d’origine des « saúvas » présentés dans le Chapitre 3.

<sup>10</sup> Appelée *kámhero* en langue baniwa, la « cucura » ou « raisin de l’Amazonie » est une plante de la famille des moracées dont le fruit est comestible (*Pourouma cecropiaefolia*).

<sup>11</sup> La version racontée par Roberto mentionne l’existence, dans le sac, d’une peau de jaguar, alors que la version publiée par Wright (1999a) mentionne un collier de dents de jaguar. Ces objets, de même que certaines pierres précieuses, le tabac et le « paricá », sont associés aux pouvoirs des chamans.

accroché à une branche couverte de guêpes (« cabas »)<sup>12</sup>. Craignant d’être piqué, Ñapirikoli hésite à prendre le sac. Quelques temps après, le tapir arrive en disant : « Je le prends ! ». Comme le tapir avait la peau très épaisse et que ses pieds étaient « comme des bottes », il ne sent pas les piqûres d’insectes. Il réussit ainsi à récupérer le sac qui contient les *malikai* dont le maître était Ñapirikoli.

Le héros savait que les choses se passeraient mal si le tapir s’emparait des *malikai*, raison pour laquelle il décide de les prendre. Néanmoins, déjà en possession des pouvoirs des chamans, le tapir renifle du « paricá » et se transforme en différents animaux : en « acutiuaia », en tatou, en plusieurs types de fourmiliers comme le « uariri »<sup>13</sup> et le *páapali*<sup>14</sup> [tous deux classés comme singes par mes interlocuteurs], et aussi en jaguar désireux de chair humaine<sup>15</sup>. Ñapirikoli essaie de distraire le tapir afin de prendre le sac de *malikai* qu’il cachait sous son corps. Pour ce faire, il lui offre des feuilles d’« embaúba » – l’aliment préféré des tapirs aujourd’hui – et de l’eau en lui montrant des fontaines à boire que ces animaux utilisent encore aujourd’hui. Le tapir accepte de boire et de manger et s’éloigne du sac de *malikai*, et le héros réussit à récupérer les pouvoirs chamaniques pour les humains.

Selon le récit recueilli par Wright (2009b), la chute du Grand Arbre de Kaali représente une première fin de monde dans l’histoire de l’univers baniwa et le début d’une deuxième période marquée par l’obtention de plusieurs éléments du monde actuel par Ñapirikoli : la terre, les jardins, l’alternance entre le jour et la nuit, le feu culinaire et toutes les choses nécessaires pour le bien-être et la prospérité des êtres humains. Dans un contexte chaotique de guerre contre les différentes tribus de gens-animaux, l’enjeu principal du héros était de rendre moins dangereux le monde destiné aux futurs humains. Son objectif, détruire ou séparer les animaux et leurs maîtres du monde habité par l’humanité, n’est que partiellement atteint.

Mais au moins les divinités ont laissé les instruments grâce auxquels les humains pourraient non seulement se protéger contre les prédateurs, mais aussi se procurer leur nourriture dans divers domaines et par divers moyens » (Wright, 2009b : 127).

---

<sup>12</sup> À la place de guêpes, la version racontée par Roberto identifie plusieurs types de fourmis, notamment les « tocandiras », alors que la version publiée par Wright (1999a) parle d’abeilles. Dans tous les cas il s’agit d’insectes qui apparaissent à la même époque de l’année et dont les piqûres sont très douloureuses.

<sup>13</sup> Appelé « uariri » (en portugais) dans la région du Rio Negro, *áate* (en langue baniwa) et tamanoir ou fourmilier géant, il s’agit d’un type de fourmilier (*Myrmecophaga tetradactyla*).

<sup>14</sup> Le *páapali* ou « tamanduá » (en portugais), aussi connu comme myrmidon, fourmilier nain et lèche main (en Guyane), est la plus petite espèce de fourmilier (*Cyclopes didactylus*).

<sup>15</sup> La version publiée par Wright (1999a) décrit une scène dans laquelle le tapir et d’autres gens-animaux inhalent du « paricá » et se transforment en dauphin, en loutre géante et en esprits de la forêt, et deviennent fous et agressifs à cause de l’usage incontrôlé et inapproprié de cette substance hallucinogène. La même histoire m’a été racontée sur le terrain pour expliquer l’origine de certains *yóopinai* (cf. Chapitre 2) sans pour autant être associée au mythe de *Kaali kathadapa*. La rappeler a du sens ici, car il s’agit également de l’usage incontrôlé du « paricá » par le tapir, un animal auquel cette plante n’était pas destinée.

Parmi ces instruments il y a les incantations de protection – enseignées par Ñapirikoli lors de la sortie des ancêtres des premiers humains des trous à Hipana (*cf.* Chapitre 1) – et les plantes puissantes qui se trouvent dans le Grand Arbre de Kaali, dont les plus importantes sont le fruit de « paricá », le piment et le manioc. Selon Wright (2009b), les arbres à partir desquels on prépare le « paricá » (*Virola calophylla*, *Virola theiodora*, *Anadenanthera peregrine*), la substance psychoactive inhalée par les chamanes, sont peut-être les plantes les plus importantes de la mythologie baniwa (au moins dans la perspective des chamans), car c'est le « paricá » qui permet à Ñapirikoli et aux chamans d'aujourd'hui de « voir le monde et tout ce qu'il contient » (Wright, 2009b : 128) et de le remodeler selon leurs besoins.

L'histoire du Grand Arbre de Kaali et celle de l'origine de certains *yóopinai* maîtres des animaux (*cf.* Chapitre 2) montrent les dangers de l'usage incontrôlé du « paricá » par les gens-animaux qui deviennent fous et très agressifs. Le tapir, par exemple, animal herbivore, glouton et égoïste selon la tradition baniwa et koripako, se transforme temporairement en un jaguar cannibale très dangereux lorsqu'il obtient et utilise cette substance. Nous observons ici encore l'idée récurrente dans la pensée baniwa et koripako d'une complémentarité nécessaire entre prédation et perpétuation de la vie, cette fois dans le domaine de l'horticulture : il faut cultiver et reproduire des plantes pour se nourrir, mais aussi des plantes chamaniques pour se protéger des agressions des ennemis.

Outre le manioc qui est la base de l'alimentation humaine, le tabac et le piment sont deux plantes d'importance majeure dans les mythes. Dans un récit sur d'origine du tabac publié par Wright (1999a : 50-51)<sup>16</sup>, Ñapirikoli est marié avec la fille de Dzemáwheri, le Grand-père Tabac. Le héros fumait la plante de tabac de la forêt (non cultivée), et sa femme, qui n'aime pas ce type de tabac, vient demander des semences de tabac au beau-père. Ñapirikoli rend visite à Dzemáwheri et teste son tabac qui le rend joyeux et lui donne de la force. Il demande à son beau-père s'il peut prendre un peu de tabac de son jardin, mais Dzemáwheri lui dit de rentrer à la maison, et pendant la nuit il plante des semences à côté de la maison du héros qui trouve ainsi du tabac partout le lendemain matin.

Dans une autre version du récit<sup>17</sup> (Wright, 1999a : 77-78) Ñapirikoli cherche du tabac et l'obtient de son frère Dzoli (considéré comme le chaman primordial et l'un des maîtres du tabac). Dzoli lui offre d'abord du tabac sec mais Ñapirikoli lui demande du tabac vert frais pour pouvoir le planter. Dzoli propose à son frère de rentrer chez lui et lui dit qu'il lui apportera le tabac en personne dans son village. Lorsque Dzoli arrive au village de Ñapirikoli le héros est absent. Dzoli décide alors

---

<sup>16</sup> Récit raconté par José Marcellino Cornélio, clan Hohodene, village d'Uapuí Cachoeira (rio Aiari).

<sup>17</sup> Racontée par Luis Manuel, clan Walipere-dakenai, village d'Ucuqui Cachoeira (rio Aiari).

de planter lui-même du tabac derrière sa maison. Le lendemain matin le héros trouve derrière la maison une grande quantité de tabac qu'il laisse à l'humanité<sup>18</sup>.

Le tabac est une plante fondamentale pour les spécialistes guérisseurs (« benzedores » et chamans) puisqu'il peut « ramener les âmes » (Wright, 2009b : 129) des humains qui se perdent lors des maladies graves, et il a en outre une connotation positive en ce qui concerne la sociabilité et le bien-être.

Un « pajé » souffle de la fumée de tabac sur les mains jointes d'un patient et les couronnes des têtes des autres « pajés » et du patient pour renforcer et protéger le corps en concentrant la force vitale, c'est-à-dire l'âme-cœur du patient, à sa place centrale. Fumer du tabac vert fraîchement cultivé rend l'âme « contente » et le corps « fort ». Passer un cigare frais autour d'un cercle de personnes est une marque de socialité harmonieuse dans les histoires sacrées et la vie réelle. « *Alira* », disent les Baniwa au fur et à mesure que le cigare de tabac circule, laissant à chacun une âme-cœur forte et concentrée. Les missionnaires évangéliques qui condamnaient le tabagisme comme étant une pratique « du diable », condamnaient en réalité les âmes des Baniwa (Wright, 2013 : 176).

Le piment, comme nous allons voir plus loin, est aussi une plante très importante et un élément fondamental de l'alimentation humaine car il est censé empêcher les maladies associées à la nourriture en annulant le potentiel destructeur de l'ingestion de la viande de gibier et de poisson sur le corps des humains. Le tabac et le piment ainsi que le « paricá », le manioc et les autres plantes cultivées sont des dons des héros créateurs (ou d'autres personnages mythiques) aux humains pour améliorer leur vie dans ce monde. Ces dons leur permettent de se reproduire en tant qu'individus et groupes tout en se protégeant des dangers des ennemis non-humains.

Le Grand Arbre de Kaali réunit certains éléments qui permettent la reproduction de la vie des futurs humains, que ces éléments soient liés à l'alimentation ou au chamanisme. De même que les plantes cultivées permettent la croissance et le développement des corps grâce à l'alimentation, le chamanisme est indispensable à la continuité de la vie par le contrôle des cycles alimentaires associés aux mouvements des constellations, à la fertilité des sols et aux transformations de l'environnement aux différentes saisons (Wright, 1998). La chute de *Kaali kathadapa* apporte le « paricá » et son pouvoir créateur aux humains, raison pour laquelle cet événement est considéré comme l'origine du chamanisme. La « paricá », « l'aliment de l'âme-cœur (*ikaale*) des chamanes » (Wright, 2014a :

---

<sup>18</sup> Les récits recueillis par Raffo (2003 : 257-261) associent également le tabac à Dzoli en citant différentes variétés. La technique de préparation du tabac dans un village au Rio Aiari en 1903 est mentionnée par Koch-Grünberg (2005 [1909] : 163-164). Elle consistait à arracher les feuilles, à les laisser se faner sur un tamis *oropema* à proximité du four, et ensuite à les humidifier avant de les piler. Puis on entourait le tabac pilé avec la partie interne d'une écorce d'arbre « forte » et une autre « plus fine » dans une espèce de presse élastique. Cette presse était serrée de temps en temps pendant que la boule de tabac pilée séchait au soleil et que son volume se réduisait.

200), devient à ce moment-là un moyen de connexion<sup>19</sup> entre le monde terrestre des humains et le monde céleste des démiurges.

On peut établir un parallèle entre Kaali et Kowai, ce dernier étant associé, comme nous allons voir à la fin de ce chapitre, à un autre arbre important de la cosmologie baniwa et koripako qui marque également un moment de rupture et de reconnexion entre le monde terrestre et le monde céleste. Il s'agit de l'arbre de « paxiúba » qui naît des cendres du corps de Kowai et à partir duquel on fabrique les flûtes sacrées qui sont jouées notamment lors des rituels d'initiation masculine. *Kaali kathadapa* et Kowai sont aussi des êtres qui contiennent toutes les choses – le premier contient en soi les plantes cultivées et le deuxième le monde animal et les plantes de la forêt. En outre, les flûtes sacrées (dont la plupart ont des noms d'animaux) sont considérées comme des parties du corps de Kowai de la même façon que les plantes cultivées sont des parties du corps de Kaali.

Les produits de ces deux arbres, respectivement le « paricá » (aussi appelé le « sang de Kowai ») et les flûtes sacrées (le « souffle » de Kowai), sont aussi des moyens qui permettent aux humains de transcender le temps et de rétablir périodiquement leur connexion avec les pouvoirs des démiurges. Comme le « paricá » pour les chamans, les flûtes Kowai sont des moyens de communication et de connexion entre les jeunes initiés et le monde des ancêtres lors des rituels. La musique de ces flûtes est censée faire murir les fruits de la forêt (dont Kowai est le maître) et les corps des jeunes initiés (Wright, 2013). En ce sens, les mythes concernant ces deux arbres montrent à la fois l'importance des aliments et celle des instruments rituels et chamaniques dans la reproduction de la vie.

L'idée est que les flûtes sacrées représentent le principe de la reproduction sociale et culturelle – le moyen par lequel la culture se transmet au fil du temps –, et en fait tout ce que Nhiãperikuli (*sic*) avait obtenu était laissé à toutes les générations futures. À l'instar de l'abattage du *Kaali ka thidzapa* (*sic*), dont toute l'humanité tirait sa nourriture, l'abattage de l'arbre Kowai a laissé à l'humanité les instruments avec lesquels les humains pourraient reproduire leur société (Wright, 2009b : 133).

Les pouvoirs de Kaali et de Kowai sont liés aux transformations chamaniques, à la fertilité saisonnière de la terre et des pluies, à la croissance des enfants, à la maturation des fruits de la forêt et à la production des jardins. On attribue aux chanteurs [d'incantations] un pouvoir sur la croissance des plantes cultivées dans la terre, car les connaissances en matière de production alimentaire sont dispersées dans les villages de la région. Ainsi, ce pouvoir est à la fois centralisé dans la figure du chanteur rituel tout en étant dispersé parmi toutes les communautés. Cette connaissance est la base de tout type de culture dans la région (Wright, 2013: 195).

---

<sup>19</sup> Un exemple de ce type de communication m'a été raconté par Plínio (clan Hohodene), ex-apprenti chaman provenant de la région de l'Aiari et instituteur dans le moyen Içana. Selon lui, son oncle, le grand chaman appelé Mandu, voyait dans ses visions provoquées par le « paricá » que le Grand Arbre de Kaali apparaissait parfois avec des branches sèches, ce qui voulait dire que pendant l'année en question les maniocs ne pousseraient pas bien dans les jardins et qu'il y aurait des périodes de pénurie.



## L'origine du travail dans les jardins et des conflits familiaux

Un autre mythe très répandu chez les Baniwa est celui de l'origine du travail dans les jardins de manioc, mythe dans lequel Kaali n'apparaît plus sous la forme d'un arbre, mais comme un homme marié père de plusieurs enfants. Il détient de manière exclusive et secrète les connaissances et le savoir-faire de la culture des plantes – de la même façon que, parallèlement, les flûtes et les rituels de Kowai ont des dimensions secrètes. Pour cultiver les jardins, Kaali retire les boutures et les semences de son propre corps. L'existence des jardins dépend néanmoins de deux autres éléments dont les origines sont également racontées par la mythologie, à savoir la terre cultivable et la nuit sans lesquelles les plantes ne pourraient pas pousser ni se développer.

Nous avons signalé au début du Chapitre 1 que la terre cultivable était le fumier des « dieux du principe » (Rojas, 1997) ou le produit de l'accumulation des excréments de Kowai (Wright, 1998, 1999a, 2009b). Selon les récits, ces excréments sont récupérés par Ñapirikoli puis offerts à Kaali afin qu'il les utilise pour créer des jardins à l'intention des futurs êtres humains. Premier fournisseur de la terre cultivable, Kowai est aussi le maître des palmiers et des fruits de la forêt. Il les offre ensuite à Kaali pour qu'il puisse les cultiver.

Quand Kuwai est né, pour lui, notre père orphelin Nhiäperikuli, Kuwai était très petit, très petit était son enfant. Puis Kuwai a déféqué, déféqué et déféqué encore... Cette terre est faite de ses fèces, les fèces de Kowai sont cette terre. La terre a grandi un peu, elle était si petite, ainsi était la terre il y a longtemps, le premier monde pour nous. Sa terre alors, celle de notre père orphelin, était une pierre, son village était de pierre. Alors Nhiäperikuli a pensé à cette terre – n'y avait-il pas moyen de l'obtenir pour que les gens puissent planter ? Et d'obtenir des plantes qu'ils puissent cultiver dans leurs jardins ? Alors il a obtenu de la terre avec Kuwai. Ainsi, la première terre était très petite. La terre a grandi... Kuwai a déféqué la terre... Nhiäperikuli l'a vue. Ensuite celui que les Blancs appellent Adam, mais que nous connaissons sous le nom de Kaali en baniwa, il a vu la terre et l'a obtenue avec Nhiäperikuli pour y aménager des jardins. Après cela Kaali a fait des jardins avec elle. Après avoir créé les jardins, il nous a procuré de la nourriture que nous avons aujourd'hui telle qu'elle était au début. Kaali a obtenu des plantes avec Kuwai... toutes! Des ignames, des bananes, toutes les plantes... Elles appartenaient à lui, à Kuwai. Kaali, celui qu'ils [les Blancs] appellent Adam, les a vues et les a prises pour les plantations. Des choses pour les jardins, ainsi ils ont fait. Ainsi, au début était la terre, depuis le début, pour les jardins. C'est vraiment à partir de ce moment-là que nous avons grandi jusqu'à nos jours. C'est tout, mais la terre était très petite au début (Luis Manuel, clan Walipere-dakenai, village d'Ucuqui Cacheoira *apud* Wright, 2009b: 143-144).

Comme la terre cultivable, la nuit est l'autre élément sans lequel les jardins ne pourraient pas exister. Nous avons vu dans le Chapitre 1 qu'au principe « tout était clarté pour les dieux » mais rien



ne poussait ou grandissait, car « la nuit qui fait grandir les êtres vivants » (Rojas, 1997 : 85) n’existait pas encore. Les récits indiquent que la nuit contribue non seulement à la croissance des plantes, mais aussi à celle de tous les êtres vivants, y compris des humains. Pendant mon séjour sur le terrain, par exemple, et à propos de ma grande difficulté à me réveiller avant le lever du soleil, on me disait souvent qu’il ne fallait pas trop dormir car cela me ferait vieillir plus vite. Le sommeil et donc la nuit accélèrent le vieillissement des personnes dans une intéressante inversion de l’idée courante en Occident selon laquelle le sommeil est censé embellir et rajeunir. Pour les Baniwa et les Koripako, l’importance de la nuit s’explique non seulement par sa contribution à la croissance des êtres, mais aussi par sa fonction organisatrice du quotidien : elle divise la journée en périodes de travail et de repos et détermine les horaires des repas collectifs<sup>20</sup>.

Une fois remplies les conditions pour la création des jardins, les mythes de Kaali racontent comment la culture des plantes est mise en place dans le monde d’aujourd’hui. Nous avons vu que le mythe du Grand Arbre de Kaali parle de l’origine des pouvoirs chamaniques et de leur capacité à mettre en mouvement les cycles alimentaires. Le mythe de l’origine du travail dans les jardins porte plus spécifiquement sur le calendrier horticole et les questions d’abondance et de pénurie résultant des conflits conjugaux liés à la culture des jardins et aux fêtes de bière de manioc (Wright, 2013). Pendant mon séjour sur le terrain, j’ai pu recueillir sept versions de ce mythe, dont certaines assez longues et racontées avec une grande richesse de détails. D’autres versions plus ou moins détaillées ont été publiées dans la littérature ethnologique sur les Baniwa et les Koripako<sup>21</sup>.

Le mythe sur l’origine des jardins de manioc était connu de presque tous les hommes et les femmes adultes des villages du moyen Içana et partagé sans aucune méfiance. On me le racontait non seulement lorsque je posais des questions concernant la culture du manioc dans des contextes plus formels d’entretiens enregistrés, mais aussi de manière assez spontanée pendant mon travail quotidien avec les femmes dans les jardins et dans la maison. Je n’ai pas observé la même abondance de récits ni la même spontanéité de partage en ce qui concerne les mythes sur Ñapirikoli et les animaux, et notamment sur Kowai, dont certains passages ne m’étaient pas expliqués probablement parce qu’ils touchaient à des connaissances interdites aux femmes et aux personnes non initiées. La moindre importance accordée à la culture de plantes dans la littérature ethnologique sur la région,

---

<sup>20</sup> D’autres versions du mythe d’origine de la nuit peuvent être retrouvées dans les publications de Rojas (1997), Wright (1999a ; 2013), Raffo (2003), Garnelo *et al.* (2005), González-Ñáñez (2007) et Hill (2009a).

<sup>21</sup> D’autres versions plus ou moins détaillées de ce mythe figurent dans les publications suivantes : Journet (1995), Wright (1999a), Raffo (2003), Rojas (1997), Hill (2009a), Silva (2013) et Fontes (2019). Concernant la description du travail quotidien dans les jardins, les travaux sont moins nombreux – ceux de Journet (1995), Silva (2013) et Fontes (2019) sont les plus détaillés. Il est intéressant à noter que les travaux de Silva (2013) et de Fontes (2019) sont des mémoires de Master de deux anthropologues baniwa – le premier porte sur les jardins et l’engagement actuel des jeunes dans les activités horticoles, et le deuxième porte sur la mythologie.

comparée à la thématique de la prédation et des animaux, doit probablement plus au manque d'intérêt des ethnologues qu'à l'absence de récits sur le sujet.

Le mythe d'origine des jardins que je présente ensuite est une synthèse des récits que j'ai recueillis sur le terrain en prenant pour base une version racontée par Marina, habitante du village de São José (moyen Içana). J'ai choisi cette version parce qu'elle est la plus longue et la plus détaillée en plus d'être la seule racontée par une femme. Des détails intéressants présents dans les autres versions seront signalés lors de l'analyse. Le récit a pour personnage central Kaali, le maître du manioc et des plantes cultivées, dont les pouvoirs permettent aux membres de sa famille d'avoir des jardins très productifs sans avoir à travailler, à condition que le processus associé à la culture des plantes reste secret. Néanmoins, les personnes de la famille ne parviennent pas à retenir leur curiosité et essaient de regarder en cachette le travail de Kaali. Leur désobéissance et leur curiosité sont finalement punies par l'apparition du travail – associé chez les Baniwa à la souffrance et à l'épuisement physique – qui devient nécessaire à la production de nourriture dans le monde d'aujourd'hui.

Ce mythe explique aussi l'origine des conflits au sein de la famille – composée de consanguins et d'affins réels – en contraste avec les mythes sur Ñapirikoli et les tribus des gens-animaux qui parlent surtout des relations avec des affins potentiels et des ennemis extérieurs au groupe local. L'origine des problèmes conjugaux et familiaux coïncide dans le mythe avec celle des fêtes de la bière de manioc – dont Kaali est également le maître –, ce qui déclenche des malentendus liés à l'adultère, à la jalousie et à la violence physique entre Kaali et son fils aîné. La violence est la cause du départ de Kaali et du début de la famine dans sa famille qui, n'ayant pas de jardins, doit se nourrir de fruits sylvestres. À la fin du récit, le conflit est résolu grâce à l'aide des frères cadets. La réconciliation est marquée par la transmission des savoirs de Kaali sur l'entretien des jardins et sur la préparation des sous-produits du manioc à sa famille et aux futurs êtres humains. Examinons maintenant ce récit de manière plus détaillée.

Marina raconte qu'autrefois, au principe du monde, Kaali vivait bien avec sa famille : il y avait du manioc et de la nourriture en abondance et il ne leur manquait rien. Un jour, Kaali organise une fête de bière de manioc, occasion pour lui de s'approcher de l'épouse de son fils aîné. La femme de Kaali voit tout et dit à leur fils : « Mon fils, je ne sais pas ce que ton père était en train de faire avec ton épouse ! Tue<sup>22</sup>-le ! ». Le fils commence alors à se battre avec Kaali, bagarre à laquelle se joignent d'autres frères. Le lendemain matin, l'épouse de Kaali dit au fils qu'elle a remarqué que sa belle-fille ne préparait jamais de pâte de manioc en quantité suffisante. Kaali essaie alors de s'expliquer en

---

<sup>22</sup> Dans la langue baniwa le même mot *-inoa* est utilisé pour dire « tuer » et « se bagarrer » (Robin Wright, discussion informelle).

affirmant qu'il était allé vers elle pendant la fête pour lui « mettre des *kapedaita* », c'est-à-dire des connaissances qui lui permettraient de préparer de la pâte de manioc en grande quantité<sup>23</sup>. Le fils, néanmoins, ne croit pas à ce que dit le père.

Kaali, blessé, se dirige vers ses enfants plus jeunes, un garçon et une fille, en leur disant : « Mes enfants, votre frère et votre mère se sont disputés avec moi. Je vais donc vous laisser et partir. Je m'en vais car ils m'ont fait beaucoup de mal. J'aimerais bien savoir où votre mère va obtenir dorénavant des galettes de manioc pour se nourrir avec vos frères ! Mais je vais m'occuper de vous, mes enfants plus petits ». Il leur explique alors comment obtenir de la nourriture pendant son absence : à la tombée de la nuit les deux enfants entendront la voix du *diali*, une espèce de grenouille [non identifiée]. Ils devront alors effrayer le *diali* pour qu'il tombe dans l'eau et ensuite le recueillir à l'aide d'un petit filet de pêche (« puçá »), l'écume formée à l'endroit où il tombe, en le déposant dans un « camuti »<sup>24</sup>. Les enfants suivent exactement les instructions du père et le lendemain ils trouvent le « camuti » rempli de pâte d'amidon de manioc (*mhéetti*). Ils obtiennent ainsi de la nourriture et la cachent de leur mère et de leurs frères.

Après le départ de Kaali, son épouse va au jardin de la famille et se rend compte qu'il n'y a plus beaucoup de manioc. Kaali essaie encore une fois de revenir vers elle en espérant qu'elle lui demandera de l'aide pour nourrir la famille. Mais elle l'expulse et l'insulte à nouveau, raison pour laquelle il décide de partir pour de bon. Pour lui donner une leçon, il couvre d'épines le terrain du jardin et remplace les plantes de manioc par du *kapoiro*, des plantes non comestibles qui poussent dans les anciens jardins abandonnés. Dépourvue des plantes du jardin, il ne reste à la famille qu'à se nourrir de *wáanhe*<sup>25</sup>, un type de fruit sauvage qui pousse au bord de la rivière, qu'ils consomment rôtis et sous forme de galettes. Pour cette raison on dit que l'ex-épouse et la belle-fille de Kaali sentaient le *wáanhe*.

Kaali abandonne définitivement sa famille et part en voyage dans plusieurs endroits du monde. Un jour, il rencontre une jeune femme de la tribu des *ĩnaine* qui porte un panier rempli à moitié de ce qu'elle voyait comme des galettes de manioc, mais qui étaient en fait des champignons sauvages qu'elle mangeait comme accompagnement des termites capturés dans la forêt. Kaali s'approche d'elle en disant : « Salut ! Est-ce que tu manges des termites ? ». Elle répond affirmativement et l'invite à manger avec elle. Kaali accepte et elle lui offre des champignons comme si c'étaient des

---

<sup>23</sup> Des recherches supplémentaires doivent être réalisées pour préciser la signification et les usages de ces connaissances appelées *kapedaita*.

<sup>24</sup> « Camuti » ou « camutim » (en portugais), aussi appelé *aakheepída* (en langue baniwa) ou *toroopéda* (dialecte septentrional koripako) est un pot en céramique utilisé pour stocker l'eau.

<sup>25</sup> *Wáanhe* est le nom d'un certain type de liane riveraine (non identifiée) dont le fruit est comestible (Ramirez, 2001 : 317).

galettes de manioc, qu'il rejette en mangeant à la place ses galettes. Puis il lui offre une de ses galettes en expliquant : « Ce que tu es en train de manger ce ne sont pas de galettes de manioc, mais des champignons sauvages<sup>26</sup>. Moi j'ai des vraies galettes de manioc. Goûte-les et tu verras comme elles sont bonnes ».

La femme les goûte et les trouve très savoureuses, éprouvant au même instant une sensation de satiété la rendant tranquille et contente. Kaali lui propose de devenir son épouse pour que les gens de son village puissent avoir de vraies galettes pour se nourrir. Elle réfléchit un peu et accepte la proposition puisqu'elle veut montrer les galettes à sa mère et aux autres membres de sa famille. Après s'être mis d'accord sur le mariage, tous deux partent vers le campement des *iñaime*. En arrivant, la femme dit à sa mère : « Maman, j'ai rencontré cet homme dans la forêt et il est venu avec moi. Il m'a offert de vraies galettes de manioc. Goûte-les! ». La mère les prend, les goûte et les trouve très bonnes. Elle jette par terre les champignons de sa fille en disant : « Ah, ma fille ! Marie-toi avec cet homme pour qu'on puisse manger des galettes de manioc avec lui ! Je suis contente que tu l'aies rencontré. »

Ils décident donc de rester ensemble. Un jour, Kaali demande à son épouse de venir avec lui car il allait défricher un jardin de manioc pour eux. Mais il lui demande d'attendre assise sur un tronc d'arbre au milieu du chemin et de ne pas regarder dans sa direction car si elle voyait son travail cela le ruinerait. La femme accepte et Kaali continue son trajet jusqu'à trouver des compagnons<sup>27</sup> qui l'aident à défricher le terrain. Lorsqu'ils ont terminé, Kaali retrouve sa femme sur le chemin et le couple revient à la maison. Le lendemain il l'invite à voir le jardin. Lorsqu'ils arrivent, Kaali se met au milieu du jardin et jette un petit morceau de manioc vers une des extrémités en disant : « *Thoam Kaali !* », et tout de suite après le manioc se plante tout seul et commence à pousser. Il continue à jeter partout des petits morceaux de manioc et ils se plantent dans le terrain sans l'aide de personne. La femme regarde ce qu'il fait et plus tard raconte tout à sa mère : « Maman, cet homme a des pouvoirs, des connaissances, car le manioc fait partie de lui. Il est lui-même un jardin. »

Le matin suivant le couple propose à la belle-mère de Kaali de venir avec eux au jardin pour que les deux femmes puissent apprendre à préparer des galettes de manioc. En arrivant, elles voient que les plantes de manioc étaient déjà grandes et prêtes à être récoltées, et qu'il n'y avait pas de mauvaises herbes autour. Le jardin était propre. Puis Kaali leur dit de laisser leurs paniers par terre et arrache une seule racine de manioc de l'intérieur de la terre et la met dans un des paniers. Il le secoue

---

<sup>26</sup> Pendant mon séjour de terrain chez les Baniwa et les Koripako je n'ai jamais observé la consommation de champignons sauvages.

<sup>27</sup> On verra plus loin qu'il s'agit des Wakaweenai ou de certains animaux, notamment des insectes mangeurs d'herbes ou de bois comme les fourmis ou certains scarabées scieurs.

et les deux paniers se remplissent tous seuls de manioc à ras bord. Comme les manioc n'avaient pas de peau comme ceux d'aujourd'hui, les femmes n'avaient pas besoin de les éplucher.

Plus tard dans la journée, elles reviennent à la maison et Kaali leur dit de râper les manioc et d'attendre d'avoir fini pour boire du « chibé » (de l'eau mélangée à de la farine de manioc) ou manger du piment. Les femmes avaient faim après la journée passée au jardin et l'épouse de Kaali propose en cachette à sa mère de boire un peu de « chibé » avant de râper les manioc. La belle-mère ne veut pas désobéir aux recommandations de son gendre, mais sa fille insiste en disant que rien de mauvais n'allait se passer. Puis les deux femmes attendent que Kaali quitte la maison pour manger du piment et boire du « chibé ».

Tout de suite après Kaali se rend compte de la désobéissance des femmes et pense : « Elles ont mangé du piment malgré mes instructions de ne pas le faire. Dorénavant elles vont souffrir »<sup>28</sup>. L'épouse regarde le panier rempli de manioc et voit qu'ils ont alors une peau comme celle des manioc d'aujourd'hui. De retour à la maison, Kaali dit aux femmes : « Il n'y a plus rien à faire, je vous avais prévenues et conseillées. Dorénavant vous allez souffrir jusqu'à la fin de vos jours et la prochaine génération [des futurs êtres humains] va également souffrir comme vous. » Le lendemain les femmes vont au jardin et le trouvent couvert de mauvaises herbes comme celles qu'on doit arracher aujourd'hui. Marina explique que la vie était plus facile dans le passé et qu'à présent les gens souffrent beaucoup à cause de la désobéissance de la femme de Kaali au commencement du monde.

De leur côté, la première épouse de Kaali, son fils et sa belle-fille étaient de plus en plus maigres et affamés car ils ne mangeaient que des fruits *wáanhe*, ce qui ne suffisait pas à assouvir leur faim. Ils ne pouvaient plus supporter cette situation. Cependant les enfants les plus jeunes n'avaient pas maigri car ils mangeaient l'amidon de manioc que Kaali leur avait appris à obtenir. Ils étaient tout de même préoccupés pour les autres membres de la famille, et pour cette raison le fils cadet décide de partir à la recherche de son père. Un jour, déjà très fatigué à force de chercher Kaali, il croise Pópoña<sup>29</sup>, une espèce de canard qui descendait la rivière<sup>30</sup> et lui raconte sa vaine tentative de trouver son père.

Pópoña lui dit que Kaali n'était pas loin et qu'il venait souvent au début de la matinée vérifier son piège à poissons « matapi » à la source de l'« igarapé ». Le canard lui montre le piège et s'en va.

---

<sup>28</sup> Cette désobéissance des femmes aux interdictions alimentaires rappelle celle des trois garçons lors du premier rituel d'initiation masculine organisé par Kowai (cf. Chapitre 1).

<sup>29</sup> Le *pópoña* ou « paturi » est un type de canard (non identifié) petit et solitaire de la famille des anatidés (Ramirez, 2001 : 274).

<sup>30</sup> Marina explique qu'à cette époque la moitié de l'eau de la rivière coulait dans un sens alors que l'autre moitié coulait en sens inverse comme dans une route à double voie. Cela rendait plus faciles les voyages par la rivière car il suffisait de choisir la bonne voie pour n'être jamais contre le sens du courant.

Très tôt le matin le fils cadet de Kaali attend l'arrivée du père à côté du « matapi ». Quand il arrive les deux hommes s'enlacent, pleurent et le père dit au fils : « Je vous ai quittés, mon enfant, car ton frère et ta mère se sont disputés avec moi, c'est pourquoi je vous ai abandonnés ». Le fils lui répond : « J'avais envie de te voir, mon père. Tes autres enfants, ta belle-fille et notre maman sont très pâles, très maigres, ils sont affamés et ils souffrent beaucoup. Maman n'arrive plus à marcher, ils ne mangent que des fruits sylvestres, je ne supporte plus de les voir comme ça. »

Kaali lui explique que cette situation est la conséquence de leur propre comportement mais il décide quand même de lui transmettre son savoir à condition qu'il suive ses instructions : il demande au fils cadet de laver les « camutis » de la famille, les grands comme les petits, de souffler de la fumée de tabac sur des feuilles d'« embaúba » puis de bien les attacher et de les déposer dans des récipients. Il doit aussi chercher des feuilles de *koyáphe* – une plante qui pousse dans les jardins abandonnés (« capoeiras ») – et avec elles tisser une espèce de tapis appelé *koyapheda* qu'il devra poser sur les récipients en les fermant et en les attachant soigneusement. Avant de partir, Kaali promet à son fils de rendre bientôt visite à la famille et de lui transmettre ses savoirs sur les jardins.

Le fils retourne à la maison, raconte à la sœur cadette sa rencontre avec leur père et l'informe des instructions qu'il avait laissées. Les deux enfants nettoient les récipients, soufflent du tabac sur eux et les attachent selon les recommandations de Kaali. Il faisait encore nuit quand le garçon se lève pour regarder l'intérieur des récipients qui sont remplis de pâte d'amidon de manioc (« tapioca ») qui sert à préparer des boissons fermentées. Puis il réveille sa sœur pour qu'elle mouille et égoutte l'amidon, toujours en suivant les instructions du père. Ensuite le garçon cherche ses frères et leur dit : « Maintenant mes frères, réveillez-vous et allez vous laver dans la rivière car notre père va venir nous rendre visite ». La mère, qui était très fatiguée, fait un effort pour se lever et se baigner dans la rivière avant la visite de son ex-mari.

Après le bain, lorsque la famille se réchauffe près du feu, le frère cadet commence à leur servir de la bière de manioc (« caxiri ») qu'il avait préparée. Grâce à cette boisson ils se sentent contents et tranquilles, et tous s'enivrent, y compris la mère. Alors le garçon leur dit : « Arrêtons-nous maintenant car notre père va arriver ce soir. » La nuit tombe et ils entendent au loin le son des instruments musicaux de Kali qui arrive au village. Il venait avec sa nouvelle épouse, ses beaux-parents et deux enfants issus du deuxième mariage – un garçon et une fille. Ils arrivent et se mettent devant l'ex-épouse de Kaali qui dit : « Bee ! » [exclamation qui indique l'admiration et la surprise] – ce qui fait rire les personnes qui écoutent le récit. Le fils cadet s'apprête à servir des boissons fermentées aux nouveaux arrivés, mais l'ex-femme de Kaali le précède en disant : « Je vais offrir une boisson au père de mes enfants ! » Quand elle arrive près de Kaali, il touche ses doigts de pieds, elle trébuche et la boisson se répand sur le sol – ce qui provoque à nouveau le rire des auditeurs. Ils font une grande fête dans la « maloca » à la fin de laquelle Kaali transmet au fils cadet

ses savoirs sur les jardins, les fêtes de danse et le chamanisme. C'est ainsi que les connaissances de Kaali ont été transmises à toute l'humanité.

D'autres versions de ce mythe nous aident à développer certains passages du récit de Marina présenté ci-dessus. En ce qui concerne la composition de la famille de Kaali, les différentes versions parlent au moins de trois enfants : un fils aîné déjà marié et deux enfants cadets – un garçon et une fille. Une version racontée par José du clan Walipere-dakenai mentionne cinq enfants : quatre garçons et une fille cadette, alors que la version publiée par Rojas (1997) – assez différente des autres – énumère neuf enfants qui représentent les neuf mois de gestation, dont les trois plus jeunes sont respectivement le manioc, les galettes et l'amidon.

Kaali est le dieu de l'été, le père de la terre, et Pewakadanai est la mère des animaux qui vivent des arbres, *pewanai*. Ils sont le premier matrimoine sur la terre. (...) Le couple a eu neuf enfants : sept hommes et deux femmes ; ils symbolisent les neuf mois de la gestation. Les fils s'appelaient *waperenai*, oiseaux, et le plus petit d'entre eux s'appelait Kaini, manioc, et les filles [s'appelaient] Kalikuda, poitrine d'argile ou galette [de manioc] ; et Jmetikuda, poitrine d'amidon [de manioc], c'était la cadette. De ses filles, Kaali retirait les galettes et l'amidon, elles étaient le tubercule de manioc que Kaali a semé au pied de l'arbre *weeda*, le bois de sang [non identifié]. C'était la seule famille qui existait en ce temps-là (Rojas, 1997 : 217-218).

Toutes les versions enregistrées de ce mythe parlent d'un événement à la suite d'une beuverie de bière de manioc qui déclenche un conflit au sein de la famille de Kaali. Ce conflit se termine par des violences physiques entre le père et le(s) fils et par une séparation ultérieure du couple dont la conséquence immédiate est la disparition des plantes du jardin et une pénurie alimentaire. La plupart des versions, dont celle de Marina présentée ci-dessus, décrivent une sorte de malentendu dans lequel la femme de Kaali devient jalouse lorsqu'elle voit son mari s'approcher de l'épouse de son fils aîné. Certaines versions du récit expliquent ce malentendu à connotation sexuelle comme une tentative de Kaali d'aider sa belle-fille qui avait du mal à préparer la pâte à manioc en quantité suffisante. Voyons quelques exemples.

Le premier fils [de Kaali] s'est marié. Sa femme travaillait les maniocs qui étaient des parties du corps de son beau-père Kaali. Lorsqu'elle travaillait le manioc, la pâte ne sortait pas en grande quantité. Kaali a vu que sa belle-fille ne faisait pas à manger en abondance et donc il a demandé à son épouse de préparer du « caxiri » (bière de manioc). Elle a préparé la boisson, il a bu et alors il a commencé à dire à sa belle-fille qu'elle ne s'en sortait pas bien [dans son travail]. Kaali a pris ses propres bras, ses cuisses – c'est la façon de préparer la *keñapa* (pâte à manioc pressée) pour lui offrir. Elle a pris un côté du bras de Kaali et l'a déposé dans un panier pour avoir de la *keñapa*. Puis elle a pris sa jambe. C'est de la chair appartenant au corps de Kaali. La femme de Kaali s'est réveillée et s'est disputée avec son mari ; leurs fils se sont disputés avec lui à cause de leur mère, jusqu'à ce que Kaali « meure » [dans le sens de s'évanouir, devenir inconscient] (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 11/02/2015).



Pendant toute la nuit ils ont bu. La belle-fille s'est allongée et Kaali est allée vers elle ; il est allé lui laisser un peu de sa chair. Il s'est appuyé contre sa poitrine mais son épouse voyait tout et est devenue jalouse. Elle s'est disputée avec lui ; son fils marié s'est disputé avec lui par jalousie, mais en fait Kaali est allé vers elle [sa belle-fille] pour la rendre plus grosse. Ainsi ils se sont disputés juste parce qu'il s'est appuyé contre la poitrine de sa belle-fille. L'épouse a dit à son fils : « Regarde, mon fils, ton père couche avec ta femme ». Alors le fils et son épouse se sont disputés avec lui. Ils l'ont frappé, lui ont tiré les cheveux – c'est pourquoi dans la rivière Jaguar on trouve plein de crevettes, c'étaient les cheveux de Kaali. Ils se sont disputés puis les deux sont allés dormir et Kaali s'est enfui dans la forêt en faisant disparaître leurs maniocs et leurs galettes (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 13/04/2015).

Le chagrin a commencé à cette époque lors de cette première fête de bière de manioc. Kaali a dit aux invités : « Maintenant nous allons boire ! Nous allons tester cette boisson pour apprendre comment la consommer. Nous ne savons pas si cela va être bien ou pas. Bien ou pas bien, cela restera ainsi pour ceux qui viendront après [les nouvelles générations] ». C'est ce qu'il a dit. Ils étaient tous contents, ils ont apporté des instruments de musique : « japurutu », « cariçu », *maawáako* et autres. « Jouons, jouons ! Buvons, soyons joyeux et jouons ! ». Alors ils ont commencé à boire et à jouer jusqu'au soir. Kaali avait trois fils mariés. Une de ses belles-filles travaillait le manioc en grande quantité, mais le résultat de son travail n'apparaissait pas. On dit que certaines femmes sont comme ça encore aujourd'hui ; cela a commencé à ce moment-là. On dit que ces femmes travaillent une grande quantité de manioc, mais la pâte qui en résulte sort en petite quantité, car on dit que la pâte disparaît dans leurs bras. Alors la belle-fille a bu et s'est endormie. Kaali buvait aussi et il était déjà tard, vers dix ou onze heures du soir. Il a pris un cigare et s'est mis à côté du feu. Sa belle-fille dormait et à un moment elle a écarté ses jambes. Kaali a pu voir que dans son vagin il y avait une espèce de tumeur blanche – c'était pourquoi son travail avec le manioc disparaissait. Pour lui enlever la tumeur, Kaali a utilisé une petite flûte d'os de gibier. À cet instant, sa belle-fille s'est réveillée. Il a préparé un cigare, l'a fumé et après est parti. Sa belle-fille s'est méfiée de lui, elle se demandait s'il voulait coucher avec elle, mais en fait ce n'était pas son intention. Elle a donc cherché son mari en lui disant : « Ton père s'est approché de moi lorsque je dormais. Je ne sais pas s'il voulait avoir de relations sexuelles avec moi. Je me suis réveillée et il est parti. » Le mari avait beaucoup bu et est devenu très énervé. Il a cherché son père et lui a dit : « Pourquoi tu es allé déranger ta belle-fille ? » et ensuite ils ont commencé à se disputer. À la fin, les hommes l'ont frappé et il était presque mort. Ainsi s'est terminée cette première fête de bière de manioc, la première fois qu'on a bu du « caxiri ». Kaali a donc dit : « Dorénavant, lorsqu'on consommera ce type de boisson il y aura toujours de la mort, des disputes, et tous les types de désordre ». Cette conséquence est restée dans notre monde. C'est pourquoi aujourd'hui cela se passe avec nous et ce sera ainsi pour ceux qui vont venir (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

L'association du traitement du manioc – dans les jardins et pendant la préparation de sous-produits – avec le sexe et la fertilité humaine sera traitée en détail dans le Chapitre 7. Toutefois, la connotation sexuelle du traitement du manioc est déjà présente dans le mythe d'origine des jardins : les maniocs étant les parties du corps de Kaali, sa tentative d'aider la belle-fille à préparer plus de pâte peut être interprétée comme un acte de fertilisation qui suscite la jalousie de la femme du héros.

La version du mythe recueillie et commentée par Wright (1999a, 2009b) confirme cette interprétation puisqu'il attribue le déclenchement du conflit au moment où Kaali a « essayé de mettre à l'intérieur d'elle [de sa belle-fille] du manioc, son corps » (Wright, 1999a : 112, note 110). Dans une autre publication (Wright, 2009b), l'auteur explique que :

Selon le narrateur, il [Kaali] a essayé de planter du manioc dans le corps de l'épouse de son fils en faisant, il semblerait, un jardin dans son ventre comme si elle pourrait ainsi donner naissance à la plante. Elle s'est disputée avec lui à cause de cela, l'épouse de Kaali s'est disputée avec lui, et le père de la fille s'est disputé avec lui. Par conséquent, il [Kaali] a enlevé toutes les plantes de son jardin et a abandonné sa famille en partant vivre très loin (Wright, 2009b : 145).

Dans une note de bas de page Wright (2009b) écrit que certains narrateurs expliquent que Kaali est parti parce que ses fils refusaient de travailler dans le jardin, alors que le motif du conflit identifié dans les versions recueillies par Hill (2009a) et Silva (2013) font référence à un problème non pas avec la belle-fille, mais avec l'épouse de Kaali qui le trompait ou voulait le quitter pour se marier avec un autre homme. Ces variantes ne soulignent pas la jalousie et de supposées avances sexuelles de Kaali envers sa belle-fille, mais une rupture dans la famille nucléaire provoquée par l'absence d'implication des fils ou de l'épouse dans les activités productives. Dans tous les cas, le point de connexion entre les deux événements clés du mythe – la fondation des jardins et l'apparition des conflits au sein du groupe local – est fourni dans le récit : « au moment du meurtre, Kaaritairi [Kaali] et son fils sont ivres de bières de manioc » (Journet, 1995 : 115).

Dans le discours de Roberto cité ci-dessus nous observons une relation explicite entre la consommation de boissons fermentées et le déclenchement de conflits, qu'ils soient internes ou externes au groupe local. Même certaines personnes converties à l'évangélisme, en particulier les pasteurs, citent un passage de la Bible dans lequel, après le déluge, Noé aurait préparé du vin à partir d'une plantation de raisins. Après avoir trop bu, il enlève ses vêtements et ses enfants essaient de le couvrir mais ils se disputent, le résultat étant la malédiction des enfants par leur père<sup>31</sup> – récit dont la structure ressemble beaucoup à celle du mythe de Kaali sur l'origine des fêtes de boisson associées aux conflits familiaux.

Noé a commencé à maudire ses propres enfants parce qu'il ne savait plus, il avait tout perdu... (...) Il n'avait plus les idées claires à cause de l'alcool. Puis, soudainement, ses enfants sont devenus tristes et l'histoire raconte que leur père les a maudits, c'étaient 100 ans de malédiction. Alors les problèmes ont commencé. (...) Le problème de l'alcool. Pourquoi les évangéliques l'évitent ? C'est parce qu'ils ne veulent pas que leurs enfants en boivent. Parce qu'en fait c'est vraiment un problème. Quand une personne ne se contrôle pas, quand elle prend de la « cachaça » [alcool très fort de canne à sucre vendu à la ville], elle commence à se

---

<sup>31</sup> Il s'agit ici d'une référence à l'épisode biblique de l'ivresse de Noé et de la malédiction de Canaan dans le livre de la Genèse, chapitre 9, versets 18-29.

battre, même avec son propre fils elle se bat, elle peut mal parler de son père et toutes sortes de choses... Il y a certaines personnes comme ça, qui n'arrivent pas à se contrôler. (...) Tu frappes ta femme, tu jures, tu peux maudire ton propre enfant. Où est-ce que cela a commencé ? Dans la Bible, c'est Noé qui l'a inventé [l'alcool] (Saqueu, clan Payoalieni, village de Coraci, 06/07/2015).

Cependant, pour la plupart des Baniwa et des Koripako convertis à l'évangélisme, l'abandon de la consommation d'alcool n'a pas nécessairement une raison théologique ou religieuse. On l'associe plutôt à une forme d'évitement des conflits et de maintien de la paix au sein des villages. Ce type de conflit ou de tragédie causé par l'ivresse est considéré comme plus rare aujourd'hui que dans le passé, même dans des villages dits catholiques ou traditionnels qui maintiennent une consommation régulière de boissons fermentées. Aujourd'hui, les situations qui présentent le plus grand risque de violence et de mort sont, d'après mes interlocuteurs des deux ethnies, non pas celles marquées par la consommation d'alcool dans les villages, mais celles que l'on observe pendant les séjours à la ville de São Gabriel da Cachoeira. Même certains évangéliques succombent à la tentation de consommer de l'alcool – ce manque de contrôle de soi étant condamné par les pasteurs.

Dans tous les cas, que ce soit dans un contexte villageois ou urbain, la jalousie, appelée *likeriaketti* en langue Baniwa, est à la base des comportements agressifs déclenchés par la consommation d'alcool. Pour l'éviter, explique Roberto, les anciens préconisaient une certaine organisation ou accord entre les membres du couple avant les fêtes de boisson.

C'est pour ça qu'on dit que lors des fêtes il y a toujours de la jalousie. Quand la femme est jalouse de son mari, cela signifie qu'elle soupçonne qu'il sort avec quelqu'un d'autre. L'homme [qui] est jaloux de la femme, il pense qu'elle sort avec un autre homme. Elle va avec lui, soit dehors ou dans la maison, peu importe. Telle est la pensée que l'on appelle jalousie. Dans notre langue cela s'appelle *likeriaketti*. On dit que lorsque nous consommons ce genre de boissons il ne faut pas se mettre ce genre de pensée dans la tête. Si tu te le mets dans la tête avant d'ingérer cette boisson, tu peux être certain d'avoir une dispute au moment de ton divertissement. (...) Le conseil des anciens, de mes grands-parents, quand ils voient que la communauté va s'amuser et qu'il y aura à boire, est qu'il faut se préparer. Le couple doit se préparer. Tu te prépares, tu te mets d'accord avec ta femme : « Maintenant, amusons-nous avec le maître de la boisson. Montrons-lui que nous savons la consommer, sinon il sera triste et il n'en préparera plus ». Alors comment se mettent-ils d'accord ? « Vas-y [dit le mari à sa femme], tu t'assois à côté des femmes mariées, je m'assois du côté du banc des hommes mariés. Quoi qu'il se passe, nous allons jouer et danser, nous allons nous amuser, mais quand nous reviendrons [à la maison], nous reviendrons ensemble ». S'ils se mettent d'accord comme ça, rien de mal ne se passe. Parfois, même si tu es d'accord avec ta femme, parfois elle va dehors avec d'autres personnes, les femmes. (...) Tant qu'ils ont encore la tête tournée, qu'ils sont saouls, ils rentrent [avec d'autres personnes] et puis il y a déjà une bagarre dans la maison. Maintenant on ne fait plus cela. Parfois il y a de la confusion dans la communauté, des discussions, un jeune homme rend enceinte une fille, la jeune fille a un enfant pour rien, sans père... C'est pourquoi cela arrive, disent les vieux, car depuis le début l'histoire est comme ça (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

Dans le mythe de Kaali, la consommation de boissons fermentées encourage les malentendus et la jalousie de l'épouse et du fils du héros. Elle mène à la violence et à la rupture familiale couronnées par le départ de Kaali et la pénurie alimentaire qui s'ensuit. Outre le manque de contrôle de soi lors de la consommation de bière de manioc, un autre élément est important pour comprendre le conflit : le fait que les savoirs sur la culture des jardins soient tenus secrets par Kaali au lieu d'être partagés avec les autres membres de sa famille. Dans une version du mythe, José explique que « la femme de Kaali ne savait préparer ni la farine ni des galettes ; elle les mangeait sans savoir d'où elles venaient » (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 11/02/2015) – une forme d'égoïsme qui empêchait les siens de se nourrir de plantes cultivées pendant son absence.

La version publiée par Rojas (1997) va encore plus loin en identifiant le secret et non la jalousie comme la cause principale du conflit familial. Selon cette version, il y avait beaucoup de méfiance entre Kaali et son épouse car il ne lui avait jamais dit où il obtenait du manioc. Selon le narrateur « Kaali a gardé le secret parce qu'il voulait conserver le manioc comme nourriture pour les gens qui viendraient après » (Rojas, 1997 : 218). Pendant la fête, l'épouse de Kaali essaie d'obtenir cette information auprès de ses deux filles cadettes, les seules à connaître le secret, mais elles refusent de le révéler. Elle demande donc à ses fils de frapper le père jusqu'à ce qu'il explique d'où vient le manioc. C'est la raison pour laquelle encore aujourd'hui certains enfants méprisent la nourriture, car les fils de Kaali ont méprisé leur père qui était la source des aliments. Menacé d'être tué s'il ne racontait pas son secret, Kaali décide de partir et d'abandonner sa famille.

Comme punition, le héros voulait montrer l'importance des jardins, raison pour laquelle il fait disparaître tous les maniocs et les plantes cultivées en les transformant en plantes similaires mais non comestibles comme par exemple le *kapoiro*.

Le lendemain, joyeuse à cause de l'absence de son mari, elle [l'épouse de Kaali] prend ses « aturás » (*tsheeto*, paniers) et va au jardin avec ses enfants plus âgés. Quand ils arrivent, ils voient que le jardin est couvert de *kapoiro*, une plante dont les feuilles et les racines ressemblent à celles du manioc. Toutes les plantes cultivées dans le jardin sont transformées en une sorte de buisson : la « maniwa » (*kiníkhii*, plante de manioc) en *kapoiro* (plante de la « capoeira » dont la feuille est identique à celle du manioc) ; le « cubiú » (*kopiro*) en *makókóona* (plante de la famille des « ambaúbas ») ; le piment en *doopo iattite* (plante identique au piment) ; l'ananas en « ananas de tortue » ; la patate douce en fausse patate de la forêt. Les autres plantes cultivées dans le jardin sont transformées en variétés de plante qui, en langue baniwa, sont appelées *panali*. Ce sont des plantes de la même espèce que celles utilisées comme nourriture mais qui sont locales. La femme et ses enfants, en voyant la situation du jardin, ont couru vers les jardins de leurs enfants les plus âgés et d'autres membres de la famille, mais ils étaient tous dans la même situation, couverts de plantes transformées en fausses espèces et en herbes nuisibles. La famille, les proches, les villageois et les autres peuples se sont retrouvés sans nourriture et ne savaient pas comment survivre. Tout le monde était sur le point de mourir (Silva, 2013 : 65-66).

Non content de transformer chaque plante cultivée en une plante identique mais non comestible ou nuisible, Kaali prive sa famille de la culture de nouveaux jardins en leur envoyant de très fortes pluies qui les empêchent de faire le brûlis et de planter, ou en interdisant aux plantes de germer et de pousser.

Pendant ce temps, la famille de Kaali a beaucoup souffert : il n'y avait plus de soleil pour eux, c'était une sorte de punition de Kaali parce que les gens n'ont pas su comment consommer correctement le « caxiri » qu'il offrait. Ils défrichaient les champs, ils les brûlaient, ils plantaient des maniocs, mais les maniocs ne germaient ni ne poussaient. Quand ils poussaient, ils ne donnaient pas de racines. À force de travailler les membres de la famille de Kaali ont perdu du poids et pouvaient à peine se lever. Ils mouraient de faim et n'avaient ni farine ni galettes à manger, seulement des fruits, qui ne suffisaient pas (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

Ses enfants et sa femme se sont retrouvés sans nourriture, et ils n'ont pas pu planter de nouveaux jardins car Kaali faisait pleuvoir tous les jours (Wright, 2009b : 146).

Cette punition est parfois associée par les Baniwa et les Koripako aux changements climatiques observés récemment, dont la principale caractéristique est l'imprévisibilité des pluies et la durée plus courte de la période sèche habituellement destinée aux activités d'abattage, de défrichage et de brûlis lorsque l'on ouvre de nouveaux jardins. Ces changements sont parfois interprétés comme des punitions infligées par les créateurs de l'univers à cause du gaspillage de nourriture et, surtout dans le cas des personnes converties à l'évangélisme, comme une preuve de la puissance de Dieu, de l'importance de la culture du manioc et du maintien de relations pacifiques au sein des familles et des villages.

Dieu peut punir en privant les gens de nourriture. Il peut le faire. C'est pourquoi les missionnaires et les pasteurs conseillent aux gens de ne rien jeter quand il y a des restes, il faut savoir quoi en faire. Les restes de nourriture, on doit les donner aux animaux, on doit bien s'en occuper, on ne doit pas les jeter n'importe comment, gaspiller. Dieu peut faire en sorte que cela arrive, je pense qu'il peut punir aussi. (...) Cela nous est arrivé deux fois, partout sur le haut Içana. J'avais huit ans, je crois que c'était en 1995. Depuis [le village de] Matapi jusqu'au haut Içana, presque aucune communauté n'avait de jardin. Le jardin est la seule base de notre existence. (...) Personne ne sait ce qui s'est passé, mais aucune communauté n'avait de manioc. Il y a eu de la famine. (...) Avant on vivait au village de Campo Alto. Mon père fabriquait des râpes à manioc et devait les vendre en Colombie pour pouvoir apporter de l'argent pour acheter quelque chose. (...) Certaines personnes avaient un peu [de manioc] et vendaient de la farine, mais elles ne pouvaient plus partager, alors on a commencé à leur voler du manioc... Cela a commencé à créer des problèmes entre les personnes. J'ai connu un peu cette histoire. Il semble donc qu'à certains moments on peut être punis. (...) Pourquoi Dieu punit-il ? En fait, cela n'est pas vraiment une punition. Dieu ne punira jamais des personnes innocentes. En fait, on dirait que c'est juste pour montrer l'importance du manioc, pour qu'on ne le gaspille pas dans le futur. (...) Les jardins avaient cessé de produire parce qu'il n'y avait

pas d'été [périodes sans pluie]. On ne pouvait pas brûler les champs. Il a trop plu. Le temps est devenu bizarre et il n'y avait aucun moyen de faire des brûlis. Je m'en souviens très bien. C'est à ces moments qu'on voit que les galettes et la farine garantissent vraiment la vie, elles ne peuvent pas manquer. Quand elles manquent il n'y a pas de solution. On a eu faim. Le temps a passé et après plusieurs mois, plusieurs jours, plusieurs années, on a recommencé à les faire [les jardins]. Il me semble que Dieu veut juste nous apprendre comment bien les maintenir (Saqueu, clan Payoalieni, village de Coraci, 06/07/2015).

La punition de Kaali a eu pour principale conséquence le retour de sa famille à une alimentation basée sur la récolte de fruits sylvestres non cultivés. Comme dans le récit de Marina présenté ci-dessus, Joaquim (clan Awadzoro, village de São José) mentionne le fruit appelé *wáanhe* – qui pousse au bord de la rivière – et un autre fruit appelé *paadzawa* [non identifié] – qui pousse sur la terre ferme – comme les aliments qu'ils râpaient et préparaient sous forme de galettes. Nous avons vu que dans le récit, lorsque Kaali trouve sa deuxième épouse, identifiée par Marina comme appartenant à la tribu des *iñaime*, elle se nourrissait de termites et de champignons de la forêt qu'elle prenait pour de vraies galettes. Ce retour des membres de la première famille de Kaali à une alimentation basée sur des plantes de la forêt les assimile à des *iñaime* ou à des animaux, dans une espèce de déshumanisation ou de retour à la sauvagerie provoqué par le changement alimentaire. Le manioc et la capacité de le cultiver peuvent donc être considérés comme un prérequis d'une vie pleinement humaine.

Après la dispute avec son fils aîné, Kaali était gravement blessé et sur le point de mourir. Il va se cacher dans la forêt et ses enfants cadets lui apportent à boire et à manger. Kaali récupère et leur indique comment obtenir de l'amidon de manioc pour qu'ils puissent se nourrir correctement alors que le reste de la famille souffrait à cause de la pénurie alimentaire. Les différentes versions du mythe décrivent des instructions assez similaires grâce auxquelles les enfants devaient identifier des espèces de grenouilles – *diali* ou *pátoli*<sup>32</sup> selon les versions –, les faire sauter dans l'eau puis récupérer l'écume qui leur apparaissait comme de l'amidon de manioc pour la préparation du « tapioca ».

Sur la terre ferme il y a une grosse grenouille appelée *pátoli* qui chante habituellement l'après-midi vers 16 ou 17 heures. Kaali dit à ses filles [cadettes] : « Quand vous l'entendrez chanter, tenez vos seins<sup>33</sup> et prenez ce « puçá ». Puis avancez lentement et, quand vous êtes proches, la grande grenouille va sauter dans la rivière et, dès qu'elle saute, sous l'eau où elle tombe vous allez attraper et suspendre le « puçá ». Vous allez avoir environ deux kilos de « tapioca ». Alors prenez tout cela et ne le montrez pas à votre mère. Laissez-le sécher dans la forêt et

---

<sup>32</sup> *Pátoli* est le nom d'un type de grenouille comestible [non identifiée] (Ramirez, 2001 : 257).

<sup>33</sup> Le narrateur du récit explique que le bruit des seins qui bougent est perçu par les grenouilles comme si l'on secouait une boîte en métal avec une pierre à l'intérieur. Cela les effraie et empêche les gens de s'approcher d'elles. Si les filles avaient tenu leurs seins elles auraient évité le bruit dérangent pour la grenouille et auraient pu récupérer l'écume qui se serait transformée en amidon.

quand l'amidon sera très sec, lorsque que tout le monde sera allé aux jardins pour travailler, faites du feu et sur le four grillez-en ». (...) Les filles ont fait ce que le père leur avait dit, mais quand la plus jeune l'a appelé pour savoir s'il était encore là, il était parti. Elles ont laissé sécher le « tapioca » et l'ont gardé dans un pot caché en haut dans la maison pour que la mère ne le découvre pas (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

Les grenouilles *pátoli* et *diali* apparaissent dans le mythe comme des moyens d'obtention d'amidon pour les enfants de Kaali. Comme nous le verrons dans le Chapitre 7, qui porte sur les techniques culinaires de traitement du manioc, l'amidon est directement lié à la fertilité masculine. Joaquim (clan Awadzoro, village de São José) disait, par exemple, que l'amidon de manioc se transforme en sperme chez l'homme, raison pour laquelle pendant les repas collectifs certains hommes disent que le porridge de farine d'amidon (« mingau de tapioca ») qui leur est offert est leur sperme. L'association entre l'amidon et la fertilité masculine s'applique également dans le cas des grenouilles appelées *molíto* qui sont en rapport avec le calendrier agricole.

Les maîtres des grenouilles *molíto* et *toowada* [non identifiées] sont, selon le « benzedor » Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), les Wakaweenai. Comme nous l'avons vu plus haut, ils sont le peuple des chamans primordiaux qui ont coupé le Grand Arbre de Kaali et, comme nous le verrons plus loin, selon certaines versions du mythe ils sont responsables du travail invisible dans le jardin du héros. Les deux grenouilles qui chantent au début de l'été indiquent le moment du début des activités horticoles pour l'ouverture de nouveaux jardins. Elles sont ainsi des « souvenirs dans ce monde » (selon les termes d'Armando) ou des sortes de matérialisation des Wakaweenai, de même que les cigales sont des matérialisations de Kaali et parfois considérées comme ses enfants (Wright, 2013).

Hill (1993) décrit également la grenouille *molíto* comme un symbole de la sexualité et de la procréation masculine, ce qui évident, d'après l'auteur, dans le mythe de la reprise des flûtes sacrées de Kowai par les femmes (cf. Chapitre 1). Les flûtes appelées *molíto* sont identifiées au pénis de Kowai et sont les seuls instruments qui permettent la communication entre les hommes et les femmes qui sont enfermées dans la maison cérémonielle lors des rituels *kwépani* mentionnés à la fin de ce chapitre. En dehors des contextes rituels et cérémoniels, les grenouilles *molíto* sont associées symboliquement et pragmatiquement au cycle annuel des activités horticoles, et on dit qu'elles sont également *kaaliéni*, les enfants de Kaali (Hill, 1993). Leur chant marque ainsi les moments appropriés pour le défrichage, le brûlis et les plantations des nouveaux jardins.

Les hommes et les femmes écoutent le chant des grenouilles *molíto* qui commence pendant le mois de *Mákwapidánia*, au début de la courte saison sèche, de septembre à novembre. Le chant des grenouilles est interprété comme un signe de Kaali disant aux gens de commencer un nouveau cycle d'activités de jardinage en sélectionnant et en abattant des parties de la forêt pour créer de nouveaux jardins. Plus tard, à la toute fin de la longue saison sèche, les hommes



et les femmes écoutent le chant des grenouilles *molíto* pour déterminer le moment de brûler la végétation abattue et de planter de nouveaux jardins durant le mois appelé *Wáripérihnúme*, ou « bouche des Pléiades » (c'est-à-dire la période en fin mars, début avril qui précède immédiatement le temps des Pléiades). Le concept général qui guide les interprétations du chant des grenouilles *molíto* est que les personnes qui travaillent en synchronie avec leur chant trouvent le travail dans les jardins moins difficile et moins dangereux. En particulier, l'activité dangereuse des hommes qui consiste à abattre de grands arbres de la forêt en entaillant une rangée d'arbres et en les poussant comme des dominos, est considérée comme plus sûre lorsqu'ils travaillent en harmonie avec l'horloge mythique et écologique<sup>34</sup> des grenouilles *molíto* (Hill, 1993 : 87).

Dans une des versions du mythe, Kaali apparaît à ses enfants cadets sous la forme d'une cigale qui leur offre des galettes de manioc (au lieu des instructions pour l'obtention de l'amidon) à condition qu'ils ne nourrissent pas leur mère et leurs frères. La mère découvre que Kaali donne de la nourriture aux enfants lorsqu'ils laissent tomber des miettes de galettes sur son hamac. Énervée et affamée, elle décide de le chercher dans la forêt avec l'aide des frères plus âgés, mais Kaali, qui était caché dans la maison sous la forme d'une cigale, transforme la femme en pécarí – un animal qui dévore les maniocs dans les jardins – et les fils en oiseaux *wipjiaru*<sup>35</sup> (*sic*) qui chantent sur le chemin qui mène au jardin (Rojas, 1997 : 221). Cette version montre une autre forme de punition par Kaali de certains membres de sa famille et les conséquences de cet événement mythique aujourd'hui, c'est-à-dire leur transformation en animaux associés aux jardins.

En rapport avec les activités horticoles, nous avons dans le récit, d'une part les grenouilles qui sont associées à la fertilité masculine et à l'ouverture des jardins, et de l'autre les cigales qui sont associées à Kaali. Le chant de ces insectes au début de l'été marque aussi la période d'abattage des arbres et d'agrandissement des jardins. C'est la période pendant laquelle tous les membres de l'unité domestique se consacrent plus intensivement aux activités horticoles. Selon Wright (2013), ce moment coïncide avec la préparation des chamans avant qu'ils transmettent leurs savoirs aux apprentis, et avec le changement et le renouvellement de la forêt.

Le temps des *dzurunai*, ou cigales qui chantent dans les arbres, marque le début de l'été, la dispersion des unités familiales dans leurs jardins, l'abattage des arbres pour étendre les jardins, et le début de la préparation des chamans pour transmettre leurs connaissances. (...) Les cigales qui muent à cette époque redeviennent nouvelles. De même les chamans Jaguars se transforment au début de la saison sèche en transmettant leurs connaissances aux apprentis (Wright, 2013 : 204).

---

<sup>34</sup> Pour un calendrier qui associe les différentes constellations, le niveau des eaux de la rivière, la pêche, l'horticulture et les chants des grenouilles *molíto*, voir le schéma publié par Hill (1993a : 86).

<sup>35</sup> *Wiíphiaro* est un type de petit oiseau [non identifié] (Ramirez, 2001 : 329). Selon Rojas (1997 : 73), cet oiseau est un symbole du clan Walipere-dakenai.

Viennent ensuite les cigales qui apparaissent sous le nom de Dzurunai (les enfants de Kaali) au mois de février, lorsque les « pajés » se préparent à transmettre leur savoir pendant que les cigales boivent le nectar des fleurs du « paricá ». Elles chantent dans les arbres et cherchent des jardins. Ce sont en fait des « pajés » qui sont censés « faire changer le monde et la forêt aussi », comme l’expliquait un homme âgé. La forêt prend un aspect différent lorsqu’elles chantent (Wright, 2013 : 206).

Certaines versions du mythe d’origine des jardins racontent avec plus de détails comment l’épouse découvre que ses enfants cadets sont aidés par Kaali pour obtenir de la nourriture. Elles décrivent la faim, la faiblesse et le désespoir de la famille qui est privée de jardins : les gens passent leurs journées allongés sur des hamacs et n’ont pas la force de se lever et de marcher ; ils étaient presque morts, ne consommant que des fruits de la forêt qu’ils ramassaient avec beaucoup de difficulté. Les enfants cadets se cachaient à midi et le soir pour manger du « tapioca » qu’ils obtenaient dans leur « camuti » grâce aux instructions de leur père. Le soir ils en prennent un peu pour manger dans leurs hamacs qui étaient attachés au-dessus<sup>36</sup> de ceux des autres membres de la famille.

Lorsqu’ils mangent, ils laissent des miettes tomber sur le hamac de la mère allongée en bas. Elle prend les miettes, les lèche et se sent tout de suite beaucoup mieux – c’est la principale propriété du manioc selon les Baniwa et les Koripako : celle de donner de la force et de l’énergie aux personnes qui en mangent. La mère, soupçonnant qu’ils avaient rencontré Kaali, demande aux enfants où ils ont trouvé de la nourriture. Dans certaines versions, les enfants ressentent de la pitié envers la mère et décident de lui offrir à manger, alors que dans d’autres les enfants obéissent au père et refusent de donner de la nourriture aux autres membres de la famille. Dans les deux cas, le récit montre que la vie sans les jardins devient impossible, raison pour laquelle les enfants cadets décident de partir à la recherche de Kaali.

La deuxième partie du récit raconte qu’après le conflit avec sa femme et ses fils aînés Kaali part en voyage loin de sa famille. Selon certaines versions, il essaie de distribuer des maniocs partout dans le monde : sur les rivières Cuiari, Cubate, Uaupés, Içana, etc. À cette époque, explique Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), il n’y avait que trois types de manioc : *Heridzoliwheri*, *Dzolidaliwheri* et *Padaotsiili* – les deux premiers étant des variétés de manioc amer et le troisième de manioc doux appelé « macaxeira » (*kapíwali*). Dans la version publiée par Rojas (1997), Kaali abandonne sa famille et voyage dans différents endroits avant de s’arrêter à Wirikaruda, qu’il renomme Kainim, ou « Punta Yuca » en espagnol (Pointe Manioc). C’est là qu’il

---

<sup>36</sup> Les narrateurs expliquent que, dans le passé, les mères attachaient les hamacs de leurs filles au-dessus des leurs afin de les surveiller et les empêcher de sortir en cachette pendant la nuit. Aujourd’hui, disent les gens âgés, les mœurs ont changé et les adolescents dorment parfois dans d’autres pièces de la maison ou même dans d’autres maisons que celles de leurs parents.

essaie de distribuer du manioc pour la première fois aux différentes tribus-espèces sans beaucoup de succès puisque la plupart des animaux n'accepte pas ce nouvel aliment.

Kaali rassemble alors tous les animaux de la brousse et de la rivière et leur offre du manioc. Cependant, tout le monde n'en mange pas, à l'exception de : *phútsi*, agouti ; *dzamolító*, pécarí ; *hohódeeni*, oiseau « inambu » ; *kóitsi*, oiseau « mutum » ; *táli*, poisson « aracu » ; *doóme*, poisson « aracu-amarelo » ; *káawi*, poisson « morrocoto » (espagnol) ; *kerapókoli*, poisson « pacu » ; *deripa*, poisson « platanote » (espagnol)<sup>37</sup>. Voyant que presque aucun animal ne mangeait, Kali transforme le manioc en une grande pierre que l'on peut maintenant voir à « Punta Yuca » (Rojas, 1997 : 219).

Les mythes sur l'origine des plantes cultivées nous permettent ainsi d'identifier deux principaux moments de la distribution de maniocs aux tribus qui peuplaient le monde primordial : le premier au moment de la chute du Grand Arbre *Kaali kathadapa*, et un deuxième lors du voyage de Kaali après l'abandon de sa première famille. Le mythe du Grand Arbre de l'Alimentation montre que Ñapirikoli et des Wakaweenai ont réussi à récupérer le manioc pour la future humanité. La chute de l'arbre crée les lits de plusieurs rivières qui permettent la distribution des plantes cultivées aux peuples lointains. Dans le mythe sur les conflits au sein de la famille de Kaali, la distribution du manioc et des plantes cultivées ne concerne pas seulement les ancêtres des futurs humains, mais aussi des groupes qui sont à l'origine des animaux qui mangent à présent le manioc des jardins.

Cette distribution des plantes cultivées aurait même atteint les Blancs. Les « benzedores » expliquent que toutes les plantes cultivées dans les villes non indigènes ont elles aussi leur origine dans le Grand Arbre de Kaali, raison pour laquelle la nourriture industrielle des Blancs – notamment le riz et les haricots – doit également faire l'objet des jeûnes et des incantations rituelles (« benzimentos ») aux moments-clé du cycle de vie. Les récits indiquent que Kaali n'hésite pas à distribuer le manioc à tous les peuples qui en demandent sans pour autant leur donner des détails en ce qui concerne le travail et les étapes nécessaires à la culture des jardins – ce secret étant réservé aux vrais humains.

Après avoir voyagé partout dans le monde, Kaali rencontre une femme dans la forêt qui devient sa nouvelle épouse. La version du mythe racontée par Marina décrit cette femme comme un membre de la tribu des *iñaiime*, des êtres sauvages et cannibales, alors que d'autres versions, comme celles de Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) et de Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), l'identifient comme une femme de la tribu des gens-cerfs ou comme une femme « curupira »

---

<sup>37</sup> Respectivement *pjitsi*, *yamulitu*, *jojoden*, *kuitsi*, *taali*, *dume*, *kaawi*, *kerapukuli* et *deripa* selon la graphie adoptée par Rojas (1997). Ceux qui ont accepté du manioc offert par Kaali sont des animaux qui se nourrissent aujourd'hui du manioc qu'ils trouvent dans les jardins des êtres humains – l'agouti et le pécarí étant les exemples les plus communs –, ou qui mangent des aliments dérivés du manioc (des morceaux de galettes et de la farine) utilisés en tant qu'appâts comme certaines espèces d'oiseaux et de poissons.

(*awakarona*) de la tribu des maîtres de la forêt. Dans les trois cas il s'agit d'une femme qui appartient à des groupes de non-humains considérés comme sauvages, dont les modes de vie et les comportements sont opposés à ceux considérés comme pleinement humains. L'offre de vraies galettes de manioc à cette femme qui ne se nourrissait que de fourmis et de champignons de la forêt est ainsi une tentative de familiarisation ou d'humanisation d'un être considéré comme sauvage ou moins humain. Dans ce cas, l'humanisation est réalisée par le mariage et par des changements d'habitudes et de comportements liés au travail et à la consommation d'aliments (*cf.* Chapitre 4).

Les différentes versions du mythe d'origine du travail dans les jardins soulignent l'intention initiale de Kaali qui est de laisser aux futurs humains un monde dans lequel l'obtention des plantes cultivées se ferait sans aucun effort ou souffrance physique. Les récits décrivent que le travail secret de Kaali dans les jardins était réalisé soit par sa propre pensée ou son pouvoir, soit grâce à l'aide d'autres êtres : les chamanes Wakaweenai ou des animaux, notamment des insectes mangeurs d'herbes ou de bois comme la fourmi *toóme*<sup>38</sup> ou certains scarabées scieurs. Le travail d'abattage de la végétation, les étapes du brûlage, du plantage, de la récolte et du transport des maniocs et des fruits, ainsi que le processus de transformation du manioc à la maison, tout cela se faisait comme par magie, sans le travail humain. Voyons comment mes interlocuteurs caractérisent ce passé idéal sans efforts physiques.

À l'époque de Kaali, quand on travaillait on n'avait qu'à affûter sa machette et on disait : « Je vais chercher un endroit où ouvrir un jardin. » Et puis on commençait à défricher un peu et on laissait la machette enfoncée dans un arbre avant de rentrer à la maison. Le lendemain on enlevait la machette et on voyait que tout le travail de défrichage était déjà fini. Ensuite on affûtait la hache et on abattait un ou deux arbres avant de rentrer à la maison. Presque aussitôt on entendait le son des haches qui continuaient d'abattre les arbres. Le matin on cherchait la hache et on voyait que le terrain tout entier était prêt. C'était plutôt bien à cette époque, mais on a tout gâché (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/15).

Il [Kaali] a défriché un immense jardin, l'a brûlé et a dit à sa femme : « Viens voir notre jardin ». « Allons-y », a-t-elle répondu. Il a rassemblé toutes les plantes cultivées selon ses connaissances, telles que la banane, le piment, et toutes les plantes du monde. Il n'a pris que quatre morceaux de manioc. Il s'est placé au milieu du jardin puis il a détaché les maniocs, a pris un morceau et l'a jeté sur un côté du jardin et il est resté là. Il a pris un autre morceau et l'a jeté sur l'autre côté, et ainsi de suite. C'est ainsi que le maître du manioc plantait son jardin. Il a fini et ils sont rentrés à la maison. Les maniocs qu'il avait plantés ont poussé très vite, pendant une nuit. Il a dit de nouveau à sa femme : « Allons voir ? ». Ils ont vu que les plantes de manioc étaient déjà grandes et tout autour c'était très propre, sans mauvaises herbes. Il n'y avait que des fruits cultivés : bananes, piment, « cubiú » et toutes les autres plantes cultivées du monde. Il a dit [à sa femme] : « Apporte ton panier ». Elle a apporté son « aturá ». Il a cassé les tiges de manioc et a cueilli les racines, qui n'avaient pas de peau. La peau restait coincée sous la terre. La femme a laissé le panier pour que Kaali y dépose les maniocs jusqu'à le remplir. La peau du manioc coincée sous la terre se régénérerait en se

---

<sup>38</sup> *Toóme* est un type de fourmi « saúva » ou « coupe-feuille » (*Acromyrmex sp.*) (Ramirez, 2001 : 290).

transformant en un nouveau manioc (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

Kaali ouvrait des jardins en utilisant un fil appelé *manipiakha*<sup>39</sup> ; ainsi l'appelaient les anciens. Il ne faisait que le tirer et les arbres tombaient. C'est ainsi qu'il faisait pour abattre les arbres, c'était simple. Pour défricher il a acheté une machette et a invité je ne sais pas combien de personnes pour travailler. Il les laissait là-bas et puis revenait dans l'après-midi et les ramenait à la maison. Et il affûtait à nouveau sa machette pour le jour suivant de travail. Il les laissait au jardin et ils commençaient à travailler. Il arrivait et utilisait le fil couvert de brai [résine végétale] écrasé pour couper facilement les arbres. Ainsi faisait Kaali, il finissait d'abattre, puis il brûlait et plantait. Il est allé chercher les variétés de manioc qu'il voulait et les a jetées dans différents coins du jardin. C'était sa façon de planter du « cará », des pommes de terre, de la canne à sucre ; ainsi faisait Kaali. Au bout d'une semaine il est allé voir son jardin. Lorsqu'il récoltait des maniocs, sa femme a pris l'« aturá » qu'elle avait emporté et y a mis les maniocs sans peau, pour ensuite retourner chez elle et les râper. Sa femme déposait le panier rempli de maniocs par terre et rentrait chez elle. Elle allait se baigner pendant que quelqu'un d'autre ramenait l'« aturá » chez elle, mais je ne sais pas qui c'était, je pense que c'était un fantôme qui venait déposer le panier chez elle. Elle revenait de son bain et voyait que son « aturá » était déjà à la maison. Ainsi a commencé Kaali (Cesário, clan Dzawinai, village de Tapiraponta, 13/04/2015).

Les Wakaweenai enfonçaient la machette dans un arbre, et le lendemain le terrain était déjà défriché. Après un jour, ils y enfonçaient la hache, et très tôt le lendemain ils allaient voir et tout était déjà coupé. (...) Le lendemain ils allaient mettre du feu au « tururi »<sup>40</sup> [bois très inflammable] qu'ils déposaient sur un arbre et après ils partaient. Tard dans la journée, ils voyaient la fumée monter, tout était déjà brûlé. (...) Le manioc aussi se lavait tout seul dans le ruisseau. (...) Pour lui [Kaali], un jour est comme un an ; une nuit est déjà un an. Donc, pour lui, un jour et une nuit sont deux ans, ainsi le manioc était déjà prêt à être mangé (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

La femme a vu le manioc venir tout seul sur le chemin de retour vers la maison. Elle a déposé la râpe à manioc et le *rokooma*, le nom qu'on donnait à la machette au temps de Ñapirikoli. Puis le manioc s'est épluché et s'est râpé tout seul ; ceux qui faisaient le travail étaient les Wakaweenai : des femmes râpaient et des hommes épluchaient. Mais on ne les voyait pas, on voyait juste quand le travail était déjà fini. Et ils ont laissé le « tipiti » pour qu'on prépare des galettes, ils ont laissé des tamis, des éventails (*kolimape*, ou « abanos »), c'est tout. Puis ils sont allés voir et il y avait déjà des galettes (« beiju »), du « coradá » [galettes d'amidon], il y avait de tout, comme aujourd'hui. C'est ainsi que Kaali a fait à l'époque. Parce que Kaali est le maître du manioc (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

Les *toóme* [un type de fourmi] étaient *kaali idaanami* [l'ombre<sup>41</sup> de Kaali]. À partir de cette époque nous avons commencé à planter, puis tout s'est gâché. Mais si ce n'avait pas été le cas ils feraient leur maison sur le bord du jardin pour nous. Ce sont eux qui abattaient les arbres, qui défrichaient le terrain, qui arrachaient le manioc. Ils étaient *kaali idaanami*. En fait, c'est

---

<sup>39</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 209), *manípia* est le nom du fil de « curauá » (*heeríwai*) frotté sur du brai.

<sup>40</sup> *Kamaraita* ou « tururi » est le nom des torches faites avec des morceaux de bois de l'arbre sylvestre appelé « turi » ou *kamaráina* [non identifié] (Ramirez, 2001 : 158).

<sup>41</sup> Voir le Chapitre 2 pour la notion d'ombre (*idaanami*) chez les Baniwa.

Kaali qui s'est transformé en *toóme*. Ce seraient les *toóme* qui désherberaient le jardin pour nous, les gens de l'actuelle génération. Ils ne désherbaient pas directement mais ils mangeaient de l'herbe, des arbres et des buissons sans valeur. Ils n'allaient pas manger la plante cultivée, juste les mauvaises herbes, jusqu'à ce que ce soit fini ; ce serait très bien pour nous. Mais c'est la femme de Ñapirikoli qui a tout ruiné. De tant avoir de la rage contre elle, il lui a arraché les cheveux, les a jetés et ils se sont coincés, suspendus à un arbre. Ce sont ses cheveux qu'il a mis là, c'est pourquoi les *toóme* aiment cet arbre et y vivent habituellement, ainsi qu'à la surface de la terre. C'était la façon de Kaali de nous aider dans cette affaire : les *toóme* auraient continué à nous aider si elle n'avait pas ruiné le jardin. Ils allaient manger toute l'herbe à tout moment et le jardin n'aurait jamais eu de mauvaises herbes (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

Kaali marquait dans la brousse l'endroit où il allait ouvrir le jardin. Alors il courait en traînant une corde et puis tous les arbres et la végétation du lieu marqué par lui tombaient abattus. La même chose se passait lorsqu'il allait défricher la végétation plus basse, parce qu'à l'époque de Kaali le travail n'était pas ce qu'il est aujourd'hui. (...) Pour Kaali, la plantation se faisait seulement en jetant un ou deux morceaux de plantes de manioc au milieu du jardin et ils se multipliaient déjà par eux-mêmes pendant qu'il rentrait chez lui. Le lendemain tout était déjà planté dans le jardin. Après la plantation, les maniocs poussaient et pour le défrichage Kaali n'arrachait qu'une fois de la mauvaise herbe et puis rentrait chez lui, alors que le champ entier s'était désherbé tout seul pendant son absence. Lorsque le manioc poussait et que les racines étaient arrachées de la terre, elles étaient déjà nées pelées et les gens n'avaient pas à les épilucher comme ils le font aujourd'hui. Alors il remplissait l'« aturá » de maniocs et le panier rentrait seul à la maison, car, à sa connaissance, c'était Kaali lui-même qui portait son propre corps. Quand ils arrivaient à la maison, les maniocs se transformaient en pâte tout seuls sans que les femmes aient à s'en soucier pour les râper (Valentim, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 30/04/2015).

L'absence d'effort physique ou de travail nécessaire pour l'ouverture et l'entretien des jardins s'explique donc soit par le travail d'autres êtres, comme dans le cas des Wakaweenai ou de personnes invisibles parfois identifiées comme des « fantômes », soit grâce aux pouvoirs de Kaali. Dans ce dernier cas, le héros agit de manière ponctuelle et exemplaire et son action se poursuit ensuite sur l'ensemble du jardin soit au moyen d'instruments qui travaillent tous seuls, soit par sa transformation en d'autres êtres comme les fourmis *toóme*. En outre, toutes les étapes du travail sont citées : pour l'abattage par exemple, l'utilisation d'une corde ou d'un fil couvert de résine est la technique utilisée par Kaali. Certains de mes interlocuteurs pensaient que cette technique était utilisée par les anciens avant l'adoption des haches – la frontière entre mythe et histoire étant pratiquement impossible à déterminer.

On dit que le défrichage s'effectue grâce au travail des machettes enfoncées dans des arbres<sup>42</sup> par Kaali ou par les Waakaweenai, les outils faisant ensuite le travail tout seuls. Une procédure

---

<sup>42</sup> Selon Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta) ils enfonçaient les machettes dans un arbre appelé *koema* [non identifié] qui pousse sur la « terra firme ».



similaire est citée en ce qui concerne le brûlis : on mettait le feu à un morceau de bois placé sur un arbre, et plus tard le jardin tout entier était brûlé. Le plantage s'effectuait également grâce à une action exemplaire de la part de Kaali : il jetait des morceaux de manioc au centre du terrain et ils se plantaient tous seuls sur le terrain. On dit aussi que les plantes poussaient plus vite dans le jardin primordial de Kaali : une nuit équivalait à un an et on pouvait récolter les maniocs un ou deux jours après le plantage. Les tubercules pouvaient aussi soit pousser sans peau, soit perdre leur peau lors de l'arrachage, ce qui évitait l'épluchage. La peau qui restait coincée dans la terre donnait naissance à d'autres, ce qui évitait le travail de replantage.

Le désherbage quotidien ne faisait pas partie du travail des femmes, mais était effectué par des fourmis *toóme* qui ne mangeaient que les mauvaises herbes du jardin en évitant les plantes utiles. Caractérisées comme *kaali idaanami*, ou ombres de Kaali, celles-ci étaient une autre forme grâce à laquelle le héros pouvait agir dans le monde des humains. Après la récolte, les maniocs se lavaient tous seuls dans les ruisseaux ou « igarapés » et le transport féminin des paniers très lourds depuis le jardin jusqu'à la maison n'était pas nécessaire puisque les paniers se remplissaient et se déplaçaient tout seuls vers les maisons. Ce transport est attribué lui aussi à des personnes invisibles – des « fantômes » ou des Wakaweenai –, ou à Kaali lui-même qui en se déplaçant faisait bouger les maniocs, qui sont des parties de son corps. Enfin, on attribue le travail de transformation du manioc en aliments à des hommes et à des femmes Wakaweenai considérés selon certains interlocuteurs comme responsables de l'introduction des outils utilisés jusqu'aujourd'hui dans la préparation de la pâte de manioc, à savoir les râpes, les couleuvres à manioc (« tipití »), les éventails et les tamis.

Les Baniwa expliquent que l'intention de Kaali était de laisser un monde idéal d'abondance qui éviterait tout effort physique aux humains. Néanmoins, et comme dans le mythe d'origine de la mort (cf. Chapitre 1), la curiosité excessive et la désobéissance – souvent attribuées à des personnages féminins – sont punies par un changement irréversible dans l'ordre du monde : la mort et la souffrance remplacent l'immortalité ; la nécessité d'un travail manuel lourd pour l'obtention d'aliments remplace l'abondance sans efforts physiques. Tout cela est arrivé parce que les humains n'ont pas été capables de contrôler leur curiosité et d'attendre que Kaali leur transmette ses savoirs sur la culture des jardins. La punition que Kaali leur inflige est donc la conséquence de ce secret brisé<sup>43</sup>.

Dans la version du mythe racontée par Marina, Kaali demande à sa deuxième épouse de s'asseoir sur un tronc d'arbre au milieu du chemin qui mène au jardin pour qu'elle ne découvre pas comment il cultive les plantes. Dans un premier temps, la femme obéit, mais plus loin dans le récit il lui demande de ne pas manger avant que soit terminée la transformation du manioc récolté en

---

<sup>43</sup> La punition d'une désobéissance associée à la non manutention d'un secret est également évoquée dans d'autres mythes comme celui sur Kowai et le rituel d'initiation et celui sur Ñapirikoli et l'origine de la nuit.



aliments<sup>44</sup>. Mais elle et sa mère finissent par lui désobéir en mangeant du piment avant de terminer le travail, la conséquence immédiate étant l'apparition de la peau sur les maniocs et des mauvaises herbes dans le jardin. Dans une autre version du mythe<sup>45</sup>, la femme désobéissante est identifiée comme l'épouse<sup>46</sup> de Ñapirikoli qui, ayant ses règles, se cache et épie le travail de Kaali.

Deux autres versions<sup>47</sup> identifient un homme et une femme qui, à différents moments, désobéissent aux instructions de Kaali et font apparaître les travaux masculins et féminins au jardin. Dans la première version, racontée par Valentim, la belle-fille de Kaali se cache dans le chemin et regarde comment travaille le héros – la punition étant l'apparition de la peau du manioc et de tout le travail depuis la plantation jusqu'au transport et la transformation du manioc en farine et en galettes. À un autre endroit du récit, Kaali veut ouvrir un nouveau jardin et demande à son beau-fils de marquer le terrain et de courir en portant une corde pour que les arbres tombent tous seuls. Mais le beau-fils ne suit pas ses instructions et décide de couper les arbres avec une hache. Comme punition, Kaali décide que le travail d'abattage se fera dorénavant de cette façon et exigera beaucoup d'efforts physiques.

Dans l'autre version (publiée par Hill, 2009a), c'est d'abord un homme (non identifié) qui se cache pendant que Kaali abat des arbres à l'aide d'une corde. Le fait d'épier le héros est ainsi à l'origine du travail masculin d'ouverture de nouveaux jardins. Quelque temps après, Kaali prend des morceaux de tiges de manioc dans un jardin et les plante sur un terrain récemment brûlé. Il met les tiges dans un panier qui va tout seul dans le nouveau jardin. Une femme (non identifiée) se cache sur le chemin pour voir comment les paniers se déplacent et à ce moment-là un panier s'accroche à sa tête et pèse sur son dos. Kaali dit à la femme qu'elle devra dorénavant le porter, et c'est ainsi que le transport du manioc est devenu une tâche féminine pour les nouvelles générations.

Le travail est donc la conséquence négative de la désobéissance aux instructions de Kaali qui ne voulait pas, dans un premier temps, dévoiler les secrets de la culture des plantes. La transmission légitime de ces connaissances par Kaali n'a lieu qu'à la fin du récit au moment de la réconciliation du

---

<sup>44</sup> L'interdiction de manger avant la fin du travail est également évoquée dans les versions du mythe racontées par Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) et par Joaquim (clan Awadzoro, village de São José). Dans le premier cas, c'est Amaro, la première femme, qui mange et est punie par l'apparition de la peau sur les maniocs. C'est la raison pour laquelle, explique Cesário, aujourd'hui les femmes ne doivent pas cuisiner avant d'avoir travaillé les maniocs récoltés dans les « maisons de farine ». Dans le second cas, les belles-filles de Kaali vont au jardin, où elles mangent du piment et boivent du « chibé » (farine mélangée à de l'eau), raison pour laquelle les maniocs ont une peau qui doit être enlevée par les femmes.

<sup>45</sup> Version racontée par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta).

<sup>46</sup> Selon Armando, le narrateur du récit, cette femme se transforme plus tard dans les mauvaises herbes qui poussent de nos jours dans les jardins. Dans une autre version, racontée par José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa), les mauvaises herbes et les épines que l'on voit dans les jardins sont apparues à cause de la belle-mère du fils de Kaali qui est punie par le héros parce qu'elle urine au milieu du terrain cultivé.

<sup>47</sup> L'une racontée par Valentim (clan Hohodene, village de Santa Rosa) et l'autre recueillie par Hill (2009a : 82-85) au Venezuela (narrateur non indiqué).

héros avec sa première famille par l'intermédiaire du fils cadet. Cette réconciliation a pour conséquence le retour à une situation de fertilité et de relative abondance même si la souffrance et l'effort physique en sont devenus des prérequis. Dans les différentes versions du mythe, Kaali décide aussi de transmettre les savoirs sur la culture des jardins à son fils cadet qu'il nourrissait en cachette pendant son absence.

Le récit raconté par Marina montre que, même en étant nourri grâce aux instructions de Kaali, l'enfant cadet ressent de la pitié envers le reste de la famille qui maigrit à cause du manque de nourriture. Il ne supporte pas de voir souffrir ses proches et décide de chercher Kaali pour mettre fin à cette situation de pénurie. Finalement, il retrouve son père qui décide de lui transmettre ses connaissances à condition qu'il suive ses instructions pour la préparation de boissons fermentées en vue d'une fête à l'occasion de laquelle il rendra visite à sa première famille. À la fin de la fête, il transmet ses savoirs sur les jardins, sur les fêtes de boisson et sur le chamanisme, et les jardins de la famille retrouvent leur fertilité. Il s'agit d'une démarche similaire à celle de Kowai qui demande aux jeunes initiés de suivre ses instructions comme condition de la transmission de savoirs à la fin du rituel d'initiation. On observe néanmoins une inversion : dans le premier cas, il s'agit d'enfants nourris par Kaali qui suivent correctement ses instructions, alors que, dans le deuxième cas, il s'agit de garçons initiés en plein jeûne rituel qui désobéissent aux instructions de Kowai.

Dans deux autres versions<sup>48</sup>, c'est toujours le fils cadet de la première famille de Kaali qui cherche la réconciliation et l'aide du père : dans l'une (celle de Cesário) Kaali est retrouvé alors qu'il met un piège *paara* pour capturer des pacas, et dans l'autre (celle de Joaquim) alors qu'il est en train de déféquer dans la forêt. Néanmoins, dans un cas la fête et la transmission des savoirs ont lieu dans le village de la nouvelle famille (Cesário), alors que dans l'autre elles ont lieu dans le village de la première famille (Joaquim)<sup>49</sup>. Enfin, dans deux autres versions<sup>50</sup> les savoirs de Kaali sont transmis au fils cadet de la deuxième famille et non à celui de la famille avec laquelle il est en conflit : dans la première (Roberto), Kaali envoie le fils cadet du deuxième mariage dans le village de son ex-épouse où il prépare des boissons fermentées et transmet les savoirs à son demi-frère ; dans la seconde (Hill, 2009a), Kaali transmet les chants et les danses *madzerokai* aux enfants du deuxième mariage sans mentionner la réconciliation avec les membres de la première famille.

---

<sup>48</sup> Racontées par Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) et par Joaquim (clan Awadzoro, village de São José).

<sup>49</sup> Les versions de Joaquim et de Roberto ajoutent un élément intéressant : pendant la fête de réconciliation, l'épouse du frère aîné, qui est à l'origine du conflit, essaie de séduire le frère cadet – le frère cadet de son mari (version de Joaquim) ou le frère cadet de la deuxième famille de Kaali (version de Roberto). Dans les deux cas, elle est repoussée par l'homme qui s'éloigne en disant qu'elle sent le fruit *wáanhe* (Joaquim), ou la prend par les cheveux et la jette en l'air en la transformant en un gavion de taille moyenne qui chante aujourd'hui dans les jardins, appelé *éemooro* [non identifié] (Roberto).

<sup>50</sup> L'une racontée par Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), et l'autre publiée par Hill (2009a).

Certaines versions mentionnent aussi un grand feu dans lequel Kaali est consumé dans une espèce de sacrifice avant de partir définitivement de ce monde – une séquence qui ressemble beaucoup à celle du mythe de Kowai dont le corps réduit en cendres est à l’origine du palmier « paxiúba » utilisé dans la fabrication des flûtes sacrées. Une différence néanmoins est que, dans le mythe de Kowai, Ñapirikoli le surprend lorsqu’il est ivre et le jette dans le feu, alors que dans le cas de Kaali c’est le héros lui-même – ou, selon la version, le fils qu’il envoie comme représentant – qui demande à être jeté dans le feu avant de rétablir la fertilité des jardins. Quoiqu’il en soit il s’agit, comme dans le cas du mythe de Kowai, de la présence du feu comme agent transformateur qui indique un changement dans l’ordre du monde.

Les versions que j’ai recueillies sur le terrain ne mentionnent pas ce grand feu, à l’exception de celle racontée par Roberto où le personnage brûlé n’est pas le héros mais le fils du second mariage de Kaali envoyé par le père pour transmettre à ses demi-frères les connaissances sur les jardins. En revanche, dans les versions publiées par Wright (1999a, 2009b), Kaali lui-même demande à ses enfants de le jeter dans le feu.

Le fils est ensuite arrivé dans la communauté où Kaali vivait avec son ancienne famille. Il les a trouvés alors qu’ils brûlaient une parcelle de terrain pour planter du manioc. Le fils de Kaali les a observés, tout sales de fumée, avec les os des côtes apparents et les jambes minces, presque sans chair. Ils étaient tout jaunes. Alors il s’est senti désolé et a pensé : « Ce sont mes frères. Ils vivent comme ça ! Pourquoi mon père a-t-il fait ça ? ». Le garçon [enfant cadet du premier mariage] explique alors : « Nous faisons de la ‘coivara’ (brûlis), mais on n’arrive pas à le faire correctement. Nous essayons de tout brûler pour planter, mais le manioc ne pousse pas pour nous ; et quand la plante pousse elle n’a pas de racines. Le fils de la deuxième femme de Kaali dit alors : « Sais-tu qui je suis ? Je suis le fils de la personne qui vous a quittés, donc je suis ton frère. Je suis plus jeune que toi, je suis son fils avec une autre mère, mais nous avons le même père. Quelle sera la différence entre nous ? » Et l’autre répond : « Il n’y a aucune différence, tu es mon frère ! » et ils s’enlacent. Le plus jeune dit alors : « Désormais, mon frère, tu ne souffriras plus. Tu as soif ? Je vous ai apporté à boire. Notre père a dit que tu existais et je suis venu te voir pour savoir si c’était vrai. Mon père ne connaît pas votre situation, mais à partir de maintenant tout va s’améliorer ». Puis il ouvre un couvercle en paille et offre à son frère unealebasse remplie de boisson. L’autre boit et commence tout de suite à sentir sa faim disparaître ; puis il invite les autres qui travaillaient : « Venez, il y a une surprise ici ! » (...) Tout le monde a bu cette boisson forte et a commencé à parler et à poser des questions, mais le fils de Kaali n’a pas donné de détails sur sa nouvelle famille. (...) Il dit alors qu’il devait partir mais qu’un jour il reviendrait. Un feu était allumé et le garçon a dit : « Maintenant que je vais partir, poussez-moi ici dans ce feu. » Ses frères avaient peur et personne n’avait le courage de faire ce qu’il demandait. Il a insisté auprès du frère cadet avec qui il avait parlé en premier : « Jette-moi, s’il te plaît ! Pousse-moi ! Lance-moi dans le feu et jette ensuite ce petit pot et laalebasse ». L’autre ne voulait pas le faire et a dit : « Comment vais-je te pousser dans le feu, mon frère ? Je ne peux pas faire cela. Je n’ai pas le courage ». Cependant, quand il a touché le frère, ce dernier a sauté dans le feu en disparaissant. (...) Kaali a rendu la fertilité à la terre, permettant la bonne production de manioc et la fin de la pénurie. À partir de ce moment, le manioc a recommencé à bien pousser et tout est revenu comme avant (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 27/03/2015).

Avant de partir, Kaali demande à ses enfants de le brûler : il prend une lance de danse, *dzauiine*, un bouclier, *liuapere*, et y met le feu. Les enfants demandent pourquoi ils devraient le brûler. Kaali explique qu'à l'endroit où ils le brûlent ils verront du « tucum », *heríwai*<sup>51</sup>, et après une semaine ils auront un jardin. Après une semaine il y avait un jardin plein d'ananas, de bananes, de « cubiú », de manioc et de toutes sortes de plantes. Ils ont ensuite récolté du manioc et ont soufflé de la fumée de tabac dessus tout en faisant des prières. « Le corps mort de Kaali est resté sur la terre. De la dépouille est né le manioc » (Wright, 1999a : 112-115).

Un jour, alors que les fils de Kaali essayaient de faire du brûlis avant de planter, leur père leur apparaît et leur annonce qu'il les quitte pour toujours. Il a commencé un feu dans le jardin, puis il a pris son matériel de danse cérémonielle, son bouclier et son tambour. Il a ordonné à son fils de lui offrir un peu de bière de manioc, et quand le feu brûlait haut il lui a dit de le pousser dedans. « Pourquoi veux-tu que je te fasse cela, père ? », dit le fils, « Pourquoi dois-je te brûler, père ? ». Et son fils l'a poussé dans le feu. Alors qu'il brûlait, Kaali dit : « Reviens dans une semaine pour voir ton jardin ! Car elle, ta mère, ne saura jamais comment le jardin a été planté. » Au moment prévu, sa femme et ses enfants sont retournés voir et le jardin était couvert de toutes sortes de manioc, d'ananas, de bananes et d'autres fruits. Kaali leur avait laissé de la nourriture en abondance. (Il y avait dans le jardin un grand arbre de manioc<sup>52</sup> et l'un de ses fils l'a coupé. La femme de Kaali a commencé à gratter les tubercules de manioc. Son fils priait avec du tabac au milieu du jardin. Le corps de Kaali gisait sur la terre ; son savoir (c'est-à-dire tout le savoir horticole) s'est répandu (il a été distribué, *liniuetaka*) partout sur la terre. Il ne nous a laissé qu'une seule chose à manger : des galettes de manioc, *pete*, c'est son corps. « Ce sera mon corps », a-t-il dit, « Vous le mangerez dans ce monde » (ACIRA, 1999 : 112-115 *apud* Wright, 2009b : 146).

Les versions du mythe publiées par Wright (1999a, 2009b) décrivent la conflagration de Kaali qui porte les accessoires typiques d'un « prêtre cérémoniel », c'est-à-dire une lance et un bouclier, suggérant que Kaali serait un équivalent terrestre du créateur de l'humanité, Ñapirikoli. Wright mentionne dans une note de bas de page, un rituel célébré lors du plantage d'un nouveau jardin, dans lequel sont invoquées différentes espèces d'animaux et de plantes, toutes portant des noms de parties du corps de Kaali. Dans le but de faire pousser les plantes du jardin, ce rituel était complété par la production d'une image de Kaali avec sa lance. Je n'ai pas observé de rituels de ce type lors de mon séjour sur le terrain, mais cela indiquerait selon Wright l'existence dans le passé de rituels plus élaborés.

Aujourd'hui, lors de la plantation de nouveaux jardins, une longue prière à Kaali *thayri*, prêtre (ou maître) Kaali, est prononcée pour rendre la terre fertile à la plantation. Elle s'appelle « Tourner la terre » et diverses parties de poissons sont mélangées avec de la terre pour « la

---

<sup>51</sup> Le dictionnaire de Ramirez (2001 : 101) traduit le terme *heeríwai* par « curauá », une autre fibre végétale.

<sup>52</sup> Wright (2013 : 194-195) explique que le grand arbre de manioc qui germe sur le corps brûlé de Kaali et toute sa plantation rappellent l'histoire du Grand Arbre de la subsistance, *Kaali kathadapa*. Il précise néanmoins que dans l'histoire cosmique le Grand Arbre précède l'épisode mythique où Kaali est brûlé, indiquant ainsi que dans les deux cas il s'agit d'arbres différents.

rendre bonne ». Chacune des espèces de poissons et d'animaux invoqués dans cette prière porte le nom d'une partie du corps de Kaali. Ensuite une image de son corps est fabriquée et complétée par sa lance, puis l'image est peinte et « relevée » par l'arrière<sup>53</sup> « pour bien faire pousser ce que l'on plante ». Des grands lézards sont appelés depuis quatre directions pour amener diverses plantes du Soleil au centre du jardin. Encore une fois, ces plantes portent toutes le nom de parties du corps de Kaali, ainsi que des parties du corps de diverses autres divinités. Enfin le planteur prend la terre dans ses mains et dit : « Je verrai comme l'enfant du Soleil, je planterai » (notez comment « voir » et faire naître les choses sont à nouveau associés). Si tout cela est correctement fait, le jardin va bien pousser (Wright, 2009b : 146).

Le mythe d'origine des jardins attire l'attention à plusieurs reprises sur l'importance de la consommation du manioc dans l'alimentation humaine et sur son pouvoir rassasiant après des périodes de travail intense et de pénurie alimentaire. On observe la capacité du manioc de donner de l'énergie, de la tranquillité et de la joie aux êtres humains à au moins trois moments différents du mythe : 1) au moment où la mère découvre que les enfants cadets sont nourris avec l'aide de Kaali lorsqu'elle mange du tapioca (ou des miettes de galette) qui tombent sur son hamac et récupère ses forces ; 2) lorsque la deuxième femme de Kaali goûte de vraies galettes de manioc pour la première fois et sent immédiatement de la satiété et de l'énergie ; 3) lorsque Kaali (ou son fils cadet) offre des boissons de manioc fermenté aux membres de la famille en pénurie alimentaire qui retrouvent leurs forces et redeviennent joyeux.

Dans la vie quotidienne, la consommation de « chibé » (de l'eau mélangée à de la farine de manioc) pendant les périodes de travail et après des activités sportives est considérée comme très importante pour la récupération physique et la détente, permettant aux personnes d'avoir toujours de l'énergie pendant presque les douze heures qui séparent les deux principaux repas du matin et du soir. Pendant les moments de pénurie de viande animale, ce sont les aliments dérivés du manioc, comme les farines et les galettes, qui entrent dans la composition de la plupart des repas, évitant ainsi la famine<sup>54</sup>. Tandis qu'une privation temporaire de viande de gibier et de poisson est considérée comme

---

<sup>53</sup> Selon Wright (discussion informelle), au moment de frapper les enfants lors des rituels d'initiation on a le même geste de relever l'enfant par les bras. On peut l'interpréter comme une manière de les faire « renaître » en tant qu'adultes qui vont grandir en bonne santé.

<sup>54</sup> L'importance nutritive du manioc dans la composition des repas soulignée par les Baniwa et les Koripako est parfois en contradiction avec ce qui constituerait une nutrition idéale du point de vue des infirmiers et des médecins non-indigènes qui travaillent dans la région. Un médecin (qui venait de l'État de Rondônia et travaillait temporairement pour l'Armée dans le village de São Joaquim, dans le haut Içana) avec qui j'ai discuté pendant mon séjour chez les Koripako considérait le manioc comme un aliment pauvre en vitamines et en protéines. Il m'avait également parlé d'une carence en fer chez une partie de la population du village (notamment certaines femmes après leur premier accouchement), due selon lui à un manque de protéines animales dans leur régime alimentaire. Selon le site internet du Conseil Fédéral des Nutritionnistes du Brésil, le manioc constitue un des premiers aliments énergétiques consommés dans le pays et l'un des neuf principaux produits agricoles. Selon l'analyse nutritionnelle présentée par le site, dans 100 g de manioc on a 151 Kcal, 1 g de protéine, 36 g de glucides, 1,9 g de fibres, 15 mg de calcium, 29 mg de phosphore, 3 mg de fer, 0,11 mg de vitamine B1, 17 mg de vitamine C et des traces de lipides, de vitamine B2 et de niacine (Source : <http://www.cfn.org.br/index.php/mandioca/>, dernier accès le 29/05/2019).

normale dans les villages, la farine et les galettes de manioc ne peuvent jamais manquer et leur absence est considérée soit comme une catastrophe collective, comme dans les cas de perte collective de la récolte, soit comme un moment de grande difficulté au sein d'une famille, dans le cas de femmes âgées ou malades sans filles ou belles-filles disponibles pour l'aider.

L'importance quasi sacrée du manioc chez les Baniwa m'a été expliquée par Roberto. Selon lui, les tubercules donnent de la force aux êtres humains car ils ont été « bénis » par les créateurs de l'univers pour remplir cette fonction d'aliment privilégié. Il affirme même que les plantes de manioc font partie de l'âme des êtres humains justement à cause du pouvoir régénérateur qui est le leur grâce aux incantations du créateur. C'est la raison pour laquelle il compare les maniocs aux médicaments des Blancs dans la mesure où leur consommation permet la récupération du corps et garantit la bonne santé. À la différence des animaux ou des poissons, les maniocs et les plantes en général ne sont pas considérés comme des personnes ou des groupes qui vivent en société, mais plutôt comme des parties du corps de Kaali, des substances et des remèdes essentiels pour l'existence des êtres humains.

Milena : Roberto, vous me disiez à un moment que les poissons et les animaux sont des gens, même si nous n'arrivons pas à voir leurs maisons et leurs villages. Et les maniocs ? Est-ce qu'ils sont aussi des gens ?

Roberto : Selon l'histoire, les plantes de manioc (« manivas » ou *kinikhii*) font partie de l'âme des êtres humains, des [êtres] vivants maintenant. Une partie de notre âme est la plante de manioc. Une histoire dit qu'elle est très importante pour nous qui vivons dans ce monde. Je ne sais pas si pour vous, les Blancs, c'est la même chose, car vous vivez différemment, vous ne vivez pas de manioc. Je pense que cette histoire concerne plus les peuples indigènes qui vivent de manioc. On dit que Dieu, le père de Ñapirikoli, a soufflé et « béni » [au sens de faire des incantations sur] les plantes de manioc pour qu'elles aient de l'âme. [Il a pensé :] « Alors, qu'est-ce qu'ils vont manger ? Cela [le manioc] va les sustenter, leur donner de la force, étancher leur soif, apaiser leur faim », tout cela. On dit qu'il a béni les plantes de manioc avec ce type d'incantation et qu'il a laissé un signe pour qu'on sache que c'est vrai. Le signe est la main de Ñapirikoli, *hekoapi minali* [le « maître de l'univers »]. Les feuilles de la plante de manioc n'ont-elles pas cinq pointes ? Vous pouvez le vérifier. Cela signifie que cette plante ne doit pas être jetée, elle doit être bien préservée, on doit la garder, prendre soin d'elle. Si on ne s'y intéresse pas, si on ne s'en occupe pas bien, elle ne va pas pousser. Cela arrive si on n'a pas l'intention de la nettoyer et de la garder, de la préserver et de la valoriser. (...) Les plantes de manioc ne sont pas des gens, elles sont plutôt comme les objets, mais elles ont du pouvoir. Par exemple, les Blancs font des médicaments. Le médicament a-t-il une âme ? Non. Mais elles, elles ont le pouvoir de Ñapirikoli, elles sont capables de nous soulager comme un médicament soulage la fièvre, les douleurs... Ils [les médicaments] aident les personnes. Les plantes de manioc sont pareilles. Elles soulagent la faim et la soif, elles donnent de la force. (...) Donc elles ne sont pas des personnes, mais sont comme un type de remède. Leurs cinq feuilles sont les signes de leur importance, le signe que Dieu nous les a laissées, pour nous, les êtres vivants, pour qu'on puisse les manger. Cette plante est vraiment très importante, car d'elle dérivent tous les principaux aliments et boissons (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 29/03/2015).

La discours de Roberto rend plus clair le problème de la subjectivité des plantes chez les Baniwa par comparaison avec celle des êtres humains et de certains animaux. D'après lui, les humains et les manioc partagent une même sorte d'âme car ils ont été « bénis » par les incantations du créateur du monde actuel. Même s'il n'est pas considéré comme une personne, le manioc est un être vivant capable de souffrir et de refuser de pousser lorsqu'il n'est pas bien traité. Les maniocs sont dotés de cette espèce d'âme ou de puissance – rendue visible par la force qu'elle donne aux êtres qui l'ingèrent – mais cela ne suffit pas pour qu'ils soient considérés comme des gens. Originaire de différentes parties du corps de son maître Kaali, le manioc est un composant important de la force vitale (-kai) des êtres humains qui leur permet de croître et de se reproduire. Il partage le même monde-perspective que les humains, mais pas le même statut ontologique. Les cinq feuilles de la plante de manioc ayant la forme des cinq doigts de la main rappellent aux humains son importance et sa valeur. Puisqu'il est un don laissé par les créateurs à l'humanité, sans manioc il n'y a pas de vie humaine : on doit donc le protéger et le reproduire pour survivre dans ce monde.

Selon Wright (2009b), ce don est accompli par le sacrifice de Kaali dans le feu qui permet le rétablissement de la fertilité de la terre et l'accès à la nourriture de sa famille et des générations futures. Faisant référence au privilège de la prédation en tant que thématique dans l'ethnographie sur les basses terres d'Amérique du Sud, Wright affirme que chez les Baniwa la relation avec les plantes cultivées ne peut pas être considérée comme prédatrice, la plupart des plantes étant des « dons sacrificiels » des divinités aux humains (Wright, 2009b : 129). L'objet du mythe de Kaali n'est donc pas « l'altérité prédatrice », mais plutôt la résolution des conflits – le manioc et le « paricá » étant des « substances qui donnent la vie laissées aux humains par les divinités afin qu'ils puissent vivre en paix » (Wright, 2009b : 151).

Cet accent mis sur la paix et la résolution de conflits dans les relations avec les plantes cultivées est en accord avec l'interprétation de Journet (1995) dans sa monographie chez les Koripako en Colombie, dont les résultats sont présentés, et ce n'est pas un hasard, dans un livre intitulé *La paix des jardins*. L'auteur compare les descriptions sur Ñapirikoli et Kaali tels qu'ils apparaissent dans la mythologie en observant une opposition fondamentale entre l'ordre guerrier associé à l'ainesse et l'alternative à cet ordre guerrier liée à la gestion des conflits locaux et à la figure du frère cadet. Dans le premier cas, il s'agit de vengeance et de destruction des ennemis extérieurs, alors que, dans le deuxième, la réconciliation et la construction de la paix apparaissent comme des prérequis à la gestion des conflits internes, notamment à partir de la distribution des compétences horticoles à tous les membres d'une communauté.

Il n'est pas très difficile de tracer, pour les deux héros, des profils différenciés. L'un [Ñapirikoli] est un homme stérile, sans femme, qui mène des actions vengeresses contre ses ennemis. Il vit avec ses frères et fait largement usage de son statut d'aîné pour les diriger. Ne parvenant pas complètement à ses fins, il se retire du monde. L'autre [Kaali] est un père



prolifère, confronté à un conflit domestique. Ce conflit provoque l'éclatement de la famille, mais finit par se résoudre par le même moyen qu'il avait commencé. Au passage, le héros se voit tout de même contraint de céder son exclusivité sur la culture des jardins. Il se retire lui aussi, mais tout simplement dans un autre site, où il fonde une nouvelle famille (Journet, 1995 : 112).

Au moment central du mythe (c'est-à-dire avant la résolution du conflit), « culture des jardins » et « cueillette » coexistent et s'opposent. (...) C'est donc la culture des jardins qui, après avoir été l'origine du conflit, y met aussi un terme, éliminant la nécessité de la cueillette. (...) Kaaritairi (*sic*), le héros fondateur, détient, au début du récit, l'exclusivité des techniques de culture. (...) Le conflit naît en quelque sorte du monopole de la culture des jardins, et des privautés qu'elle autorise. La culture des jardins retrouvée et distribuée permet l'échange et la réconciliation. (...) La culture des jardins n'est donc pas un emblème central ou un pôle qui rassemblerait autour d'elle la communauté comme le fait le chef : elle est socialement efficace à condition d'être distribuée à l'ensemble des hommes du groupe (Journet, 1995 : 115-117).

Les mythes traitent séparément deux séries de termes : aïnesse, guerre et chasse d'un côté, culture des jardins et gestion des conflits internes de l'autre. (...) La culture de manioc permet de contrôler la logique guerrière et définit une modalité autonome de relation, celle du « conflit local », différent de la guerre, puisque la vengeance n'y est pas la seule issue (Journet, 1995 : 118-119).

Dans le cas du manioc et des plantes cultivées, il s'agit donc de partage, de protection et de résolution de conflits. L'opposition devient claire par rapport à l'ordre guerrier et la prédation représentés par la figure de Ñapirikoli et les conflits avec les tribus de gens-animaux. Néanmoins, la pensée baniwa et koripako, révélée par les mythes d'origine de différentes espèces de plantes, ne réduit pas les relations aux végétaux à celles qu'on établit avec les maniocs et les autres plantes cultivées. On observe une gradation dans le monde végétal dont les extrêmes sont, d'un côté, les plantes du jardin originaires du corps de Kaali et, de l'autre, les plantes de la forêt, non cultivées, dont les origines sont associées à la mort de Kowai. Entre ces deux pôles se trouvent les cas intermédiaires de certaines plantes cultivées appartenant à des *yóopinai*, obtenues par vol ou originaires du cadavre d'un ennemi de Ñapirikoli.

Le tableau ci-dessous présente un schéma qui associe les différents types de plantes à leur origine mythique, leur mode d'obtention par Ñapirikoli et leur usage par les Baniwa et les Koripako. Il s'agit d'une classification approximative à partir de l'analyse des récits recueillis pendant mon séjour sur le terrain ou publiés dans la littérature ethnographique sur ces deux ethnies. Le manioc et d'autres plantes considérées comme « sacrées » ou essentielles à la vie humaine sont des dons des démiurges aux êtres humains, et pour cette raison leur culture est maîtrisée par les êtres humains qui contribuent à leur reproduction continue dans les domaines du jardin ou de la maison. Dans les deux autres cas, que j'analyse ensuite, le danger lié à leur origine ou à leur obtention explique pourquoi ces plantes ne sont pas cultivées dans les jardins ou doivent être utilisées avec précaution.

**Tableau 3 – Origine mythique, obtention et usage de différents types de plantes**

Plante	Origine mythique	Mode d'obtention	Usage
Manioc, « paricá <sup>55</sup> », piment et tabac (plantes « sacrées ») et plantes cultivées en général	Corps de Kaali, Ñapirikoli ou Dzoli : dons aux humains	Cultivées dans le jardin ou dans le village	Rituels de guérison et protection (incantations et chamanisme)  Alimentation quotidienne
« Timbó », « curare », poisons (plantes vénéneuses)  « Pupunha » et « umari »	Volées ou obtenues à partir de conflits avec leurs maîtres originaux (ennemis)	Cultivées dans le jardin ou retrouvées dans la forêt (non cultivées)	Prédation: pêche, chasse, meurtre, vengeance  Alimentation quotidienne
Palmiers, lianes et autres plantes de la forêt (« paxiúba », « arumã », « cipó-titica », « cipó-de-adabi », « açai », « patauá », « bacaba », etc.)	Cendres ou parties du corps de Kowai : don aux humains + danger / vengeance  Parties du corps de <i>yóopinai</i> (« japurá » et « caranã »)  Fumée de tabac de Ñapirikoli et ses frères	Retrouvées dans la forêt : non cultivées ou rarement cultivées (origine par Kowai)  Palmiers cultivés autour des villages (origine par Ñapirikoli)	Rituel d'initiation : flûtes sacrées, fouets et alimentation rituelle (fruits de palmier)  Objets du quotidien (maisons, pirogues, paniers, meubles, pièges à animaux)  Alimentation quotidienne

<sup>55</sup> Selon Robin Wright (discussion informelle), seulement un type de « paricá » provient du Grand Arbre de Kaali, cette plante retrouvée dans les aires inondables (« igapós ») n'étant généralement pas cultivée par les Baniwa et Koripako, même s'ils réalisent une forme de gestion des arbres.

## Les plantes obtenues chez les ennemis

Parmi les cas intermédiaires indiqués sur le tableau, les plus connus sont ceux du « timbó » (*kóona*), de l'« umari » (*dóomali*) et de la « pupunha » (*píipiri*). Dans les trois cas il s'agit de plantes trouvées dans la forêt (non cultivées) ou cultivées dans les jardins ou près des maisons. Elles sont obtenues de façon plus ou moins directe et violente par Ñapirikoli – par demande, par vol ou par meurtre – auprès de leurs premiers maîtres qui sont décrits comme des ennemis du héros. Parmi les trois exemples cités, l'obtention la plus violente est celle de l'ensemble des plantes connues sous le nom générique de « timbó » ou *kóona* qui sont utilisées dans la pêche à la nivrée. Leurs deux mythes d'origine (présentés dans le Chapitre 3) décrivent des contextes marqués par la violence et la guerre contre des ennemis.

Dans une des versions du mythe d'origine du « timbó », les plantes vénéneuses proviennent du corps de Konawheri (Grand-père « Timbó »), le beau-père du frère cadet de Ñapirikoli qui assassine son gendre. Le héros se venge de la mort de son frère en tuant Konawheri avec une sarbacane. Chaque partie du corps de l'ennemi donne origine à divers types de plantes réunies sous le nom générique de « timbó » et utilisées aujourd'hui dans la pêche à la nivrée. Dans une deuxième version du mythe, le « timbó » est offert à Ñapirikoli par des alliés afin de le protéger des attaques de ses ennemis. C'est donc sur un fond de guerre et de vengeance que Ñapirikoli obtient ces plantes utilisées elles aussi pour tuer collectivement une grande quantité de poissons destinés à l'alimentation humaine. En raison de son origine, le « timbó » est décrit comme dangereux et vénéneux, et son usage doit être accompagné de restrictions alimentaires et sexuelles.

Il y a les plantes vénéneuses – le « timbó » par exemple, utilisé dans la pêche ; le « curare » pour la chasse ; et de nombreuses plantes utilisées dans la sorcellerie ainsi que dans son traitement. Celles-ci ont été générées à partir des corps d'êtres primordiaux tués qui ont laissé leurs viscères, leurs fluides corporels ou des parties de corps qui se sont transformées en ces plantes en représailles de leur meurtre, ou du meurtre de l'un de leurs proches. Elles servent aux humains aujourd'hui comme outils de prédation (Wright, 2009b : 129).

Passons maintenant à l'exemple de l'« umari » et de la « pupunha » dont les origines sont elles aussi marquées par des tentatives de meurtre, mais qui n'aboutissent pas. Dans le mythe d'origine des plantes cultivées, nous avons vu que le Grand Arbre de Kaali comptait parmi ses fruits l'« umari », le seul fruit que les compagnons de Ñapirikoli ne récupèrent pas à cause de la présence d'insectes qui piquent. Le tapir, qui était loin de l'endroit où se trouvait l'arbre, arrive après la chute de l'arbre, étant le seul capable d'attraper le sac de *malikai* et l'« umari », tous deux couverts de fourmis (ou d'abeilles ou de guêpes) grâce à sa peau dure. Le récit montre ensuite comment Ñapirikoli s'empare à nouveau du sac de *malikai* en trompant le tapir. Cependant ce dernier, même dépourvu de pouvoirs

chamaniques, reste en possession de l'« umari », raison pour laquelle on le considère comme le premier maître de ce fruit.

Image 14 - « Umari »



Milena Estormiolo 2015

D'autres récits<sup>56</sup> racontent comment Ñapirikoli obtient finalement l'« umari » et le distribue aux êtres humains. Très contrarié d'avoir été trompé par Ñapirikoli, le tapir prend le fruit de l'« umari » et plante une semence à côté de sa maison. L'arbre pousse et donne beaucoup de fruits qui mûrissent et tombent sur le toit de la maison. Grâce à cette abondance de fruits le tapir vit tranquille, mais il refuse de les distribuer aux autres gens, raison pour laquelle les animaux l'envient et veulent les lui voler. Ñapirikoli voulait également des « umari » et décide donc de se transformer en « acutiuaia » (*póotto*), animal qui ressemble à l'agouti, et de rendre visite au tapir. Il voit que l'arbre est planté à côté de sa maison et protégé par une clôture, raison pour laquelle le héros retourne chez lui en réfléchissant au moyen d'obtenir le fruit. La première fois, il se transforme en « acutiuaia » et demande directement des fruits au tapir qui refuse de lui en donner. Il insiste une deuxième fois et le tapir lui offre quelques semences qui ne germent pas car elles n'étaient pas bonnes.

En colère, Ñapirikoli décide de voler les fruits : transformé à nouveau en « acutiuaia », il part de chez lui en emportant sa sarbacane, se poste à l'extérieur de la clôture et réussit à flécher un fruit

---

<sup>56</sup> Je m'appuie ici sur deux versions du récit publiées dans des ouvrages édités par l'ONG « Instituto Socioambiental » (ISA, 2011 ; 2014) à partir des recherches d'étudiants baniwa et koripako auprès de membres plus âgés de leurs villages. L'identité et l'appartenance clanique des narrateurs des récits enregistrés ne sont malheureusement pas indiquées dans l'ouvrage.

qui tombe près de lui. Le tapir se rend compte que l'« acutiuaa » était en train de le voler et se met à le poursuivre. À chaque fois que le héros déguisé se cache dans un tronc d'arbre tombé par terre le tapir le piétine pour l'empêcher de sortir, mais Ñapirikoli se sauve et plante finalement la semence dans un endroit situé loin de chez lui pour que le tapir ne puisse pas le trouver. L'arbre pousse et donne des fruits, que le héros distribue ensuite à l'humanité. L'exemple de l'« umari » montre donc l'obtention par vol d'un fruit dont le premier maître était le tapir qui ne voulait pas le partager.

Observons finalement l'exemple de la « pupunha ». Il existe deux mythes d'origine de ce fruit, tous les deux le présentant comme une plante cultivée dans les jardins de leurs premiers maîtres qui refusent également de le partager avec Ñapirikoli. Comme nous le verrons plus loin, l'un d'eux raconte aussi l'origine de l'usage culinaire et rituel du piment contre les dangers de l'ingestion de poissons. D'après le premier mythe<sup>57</sup>, Ñapirikoli possède un arbre de fruits « ucuqui »<sup>58</sup> (*hîiniri*), mais à chaque fois qu'il va les récolter il ne trouve que les traces de personnes arrivées avant lui qui ont pris tous les fruits. Afin de découvrir l'identité des voleurs et les capturer, le héros fabrique un piège avec des fibres de « jacitara »<sup>59</sup> (*kamáwa*) et il se cache en attendant le retour des personnes.

Plus tard il voit que les responsables de la disparition des fruits d'« ucuqui » étaient des jeunes femmes, les filles d'Omaiwheri, le Grand-père « Piranha ». Les filles aperçoivent Ñapirikoli et commencent à courir pour s'échapper : les plus jeunes, qui n'avaient pas d'enfants, réussissent à sauter dans la rivière alors qu'une sœur plus âgée et enceinte s'accroche à la « jacitara » du piège à cause de son gros ventre<sup>60</sup>. La femme demande à Ñapirikoli de la laisser partir mais le héros refuse et lui propose de venir vivre avec lui dans son village en tant qu'épouse. La femme explique qu'elle n'est pas une personne comme lui, mais un *yóopinai*. Le héros insiste et la prend quand même

---

<sup>57</sup> Je présente ici une synthèse des versions que j'ai enregistrées lors de mon séjour sur le terrain et qui sont racontées par Marina (clan Awadzoro, village de São José, moyen Içana), Plínio (clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa, moyen Içana), José (Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, moyen Içana) et Joaquim (clan Awadzoro, village de São José, moyen Içana). D'autres versions de ce mythe, qui racontent l'origine et l'usage des piments, ont été publiées par Wright (1999a), Hill (2009a) et Garnelo *et al.* (2005).

<sup>58</sup> Dans la version racontée par Plínio (clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa) et dans celle publiée par Wright (1999a), il s'agit d'un arbre d'« ucuqui » alors que dans la version publiée par Hill (2009a) il s'agit d'un arbre de *yuku* (*sic*) [non identifié].

<sup>59</sup> « Jacitara » ou *kamáwa* est une plante épineuse (*Desmoncus sp.*).

<sup>60</sup> On a ici un exemple explicite de l'association entre pêche et séduction et du traitement des ennemis non-humains et des affins potentiels – points discutés dans les chapitres précédents – puisque le héros utilise un piège pour attraper une femme-poisson qu'il prend ensuite comme épouse. Dans la version du mythe racontée par Plínio (clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa), la femme s'accroche au piège à cause de son gros ventre, alors que dans les versions publiées par Garnelo *et al.* (2005) (narrateur Lúcio Paiva, clan Dzawinai, village d'Arapaço) et Hill (2009a), ce sont les cheveux de la femme-poisson qui s'accrochent au piège.



comme épouse en lui disant « qu'avec le temps elle s'habituerait à vivre avec eux »<sup>61</sup> (Hill, 2009a : 39).

**Image 15 - Palmier de « pupunha »**



Milena Estorniolo 2015

Différentes versions du mythe montrent que, dans le monde de Ñapirikoli, les palmiers de « pupunha » étaient très petits, couverts d'épines et que leurs fruits étaient peu pulpeux. Insatisfaite de la qualité des fruits du héros, la femme explique que chez son père, Omaiwheri, il y avait de grands palmiers chargés de vraies « pupunhas », raison pour laquelle on dit que les premiers maîtres de ce fruit sont les poissons. Elle propose alors à Ñapirikoli de rendre visite à sa famille pour obtenir des semences de « pupunha ». Le héros savait que son beau-père était un ennemi et que sa famille était composée de poissons « armés de dents et d'aiguillons » qui voulaient le tuer (Lúcio Paiva, clan Dzawinai *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 100). Pour se protéger au moment de son arrivée, Ñapirikoli capture des termites pour offrir une distraction aux gens-poissons. Il invite également des

---

<sup>61</sup> On observe ici la même séquence de capture d'un Autre, de son mariage et de son acclimatation à un nouveau mode de vie caractéristique de la familiarisation par mariage présentée dans le mythe sur les vautours (*cf.* Chapitre 4).

compagnons, tous des oiseaux mangeurs de poissons : onoré rayé (*ónoli*)<sup>62</sup>, martin-pêcheur (*dzáaliro*)<sup>63</sup>, aninga (*wánali*) et le héron blanc (*máli*).

Avant leur départ, la femme touche les yeux de Ñapirikoli et lorsqu'il les rouvre il voit qu'il se trouve dans le village des poissons, qui étaient tous des gens<sup>64</sup>. Ñapirikoli jette les termites aux personnes qui courent afin d'éviter de se faire attaquer par les « gens-piranhas ». Il arrive sain et sauf à l'endroit où se trouvait Omaiwheri. Près de la maison de son beau-père, il aperçoit l'énorme palmier de « pupunha » dont sa femme lui avait parlé. En les voyant, le beau-père demande à sa fille : « Qu'est-ce que mange mon gendre ? », et elle répond : « Il nous mange, nous, les poissons ! ». Au fond de sa cuisine il y avait un vieil homme<sup>65</sup>, un *maku* (serviteur) qui en fait était un poisson « traíra ». Omaiwheri le tue et ajoute à sa chair des épines du palmier de « pupunha » avant de le servir aux invités – c'est l'origine des aiguillons de certains poissons tels que le « mandi ».

L'intention d'Omaiwheri était de tuer Ñapirikoli puisque « le poisson était cru et [que] son ingestion pouvait causer la mort » (Plínio, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 26/05/2015). D'autres versions caractérisent également les épines et la chair du poisson cru comme vivants (même après la mort du poisson) et dangereux pour ceux qui les consomment : « Les épines étaient vivantes et sautaient dans son assiette » (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 17/03/2015) ; « Le bol était rempli d'eau et il y avait des poissons vivants dans l'eau, des poissons vivants » (Hill, 2009a : 40) ; « Ils allaient manger de la chair vivante ! » (Wright, 1999a : 100) ; « Les poissons ont été préparés et offerts aux visiteurs mais ils étaient crus car en ce temps-là la cuisson de la nourriture n'existait pas encore » (Lúcio Paiva, clan Dzawinai *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 101).

Les oiseaux compagnons de Ñapirikoli sont invités à manger avec le héros. Dès qu'Omaiwheri leur offre des poissons crus, l'un d'entre eux, l'onoré rayé (*ónoli*), se précipite sur l'assiette, mange un morceau de poisson et s'étouffe à cause d'une épine de « pupunha » qui se coince dans sa gorge. C'est pourquoi aujourd'hui cet oiseau a le cou tordu. Ñapirikoli emportait toujours avec lui du piment sur sa tête et voyant que la situation se compliquait, il prend le piment et le met sur le poisson qui cuit instantanément et est prêt à être consommé. Il met aussi du piment sur le corps de l'oiseau « mort »

---

<sup>62</sup> *Ónoli* (en langue baniwa), « socó-boi » (en portugais) ou onoré rayé est un oiseau de la famille des ardéidés (*Tigrisoma lineatum*).

<sup>63</sup> *Dzáaliro* (en langue baniwa), « martim-pescador » (en portugais) et martin-pêcheur est le nom donné à plusieurs oiseaux de la famille des alcédinidés.

<sup>64</sup> D'après Wright (1999a), Omaiwheri [Umaferi] appartenait à la famille d'Omawali [Umauali], le grand anaconda père des poissons. Selon la version du mythe publiée par l'auteur, lorsque Ñapirikoli et sa femme arrivent au village des poissons, Omaiwheri enlève son « masque » et sa « chemise rouge » et apparaît comme Omawali, qui à son tour se transforme en personne humaine dans son monde-perspective.

<sup>65</sup> Dans une autre version, racontée par Lúcio Paiva (clan Dzawinai, village d'Arapaço) et publiée chez Garnelo *et al.* (2005 : 100-101), le beau-père capture des enfants – des poissons à aiguillons comme le « mandi-piroca » ou le « cambéwa » – qui jouaient dans le patio du village.



en soufflant sur lui de la fumée de tabac et celui-ci revient à la vie. Grâce au piment, les invités peuvent terminer de manger sans être malades. C'est pourquoi les vieux expliquent aujourd'hui que personne ne doit manger sans ajouter du piment grâce auquel « le maître d'incantations (le « benzedor ») éloigne les dangers (*liwhiokanaa*, *liwhainaa*)<sup>66</sup> de la nourriture » (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 21/04/2015).

D'autres versions du mythe évoquent aussi le pouvoir qu'a le piment de transformer le cru en cuit dans une espèce de cuisson sans feu : Ñapirikoli « a sorti un piment rouge, l'a ouvert et l'a jeté dans le bol. En peu de temps l'eau a commencé à bouillir » (Hill, 2009a : 40). Ñapirikoli « inaugurerait ainsi notre façon de tuer la crudité dans notre nourriture » (Hill, 2009a : 41). Ou encore : « Ñapirikoli a pris du piment et l'a mis sur les poissons qui sont immédiatement devenus cuits ; ainsi il a protégé la future génération de l'humanité du danger des poissons » (Lúcio Paiva, clan Dzawinai *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 101). Enfin *ónoli* en a mangé mais Ñapirikoli l'a fait vomir en disant : « Il ne faut pas manger comme ça ! ». Il a donc pris du piment et l'a jeté sur la viande qu'*ónoli* mangeait. Il a crié : « Je brûle ! » (...) « Nhãapirikoli (*sic*) a pris sa flèche, *likapauire*, et l'a tirée sur le poisson. (...) Le poisson est mort. Il est devenu nourriture déjà cuite. Nhãapirikoli a tué le poisson. » (...) « C'est ainsi que font les *kalidzamai* aujourd'hui » (Wright, 1999a : 100).

Ces extraits nous montrent une association étroite entre le feu et le piment dans le but de « tuer la crudité » de la chair des ennemis animaux en la transformant en nourriture appropriée à la consommation humaine. Comme nous le verrons dans le Chapitre 7, le piment est utilisé aussi bien dans la cuisine quotidienne que dans des rituels de protection de la nourriture dont les incantations (*kalidzamai*) servent à protéger les corps humains qui sont vulnérables au moment de la puberté, de l'accouchement et des maladies graves.

Les sous-produits permanents de cet épisode [mythique] sont le piment et la maladie *whíokali* (voir Garnelo, 2007 ; Garnelo & Wright, 2001). Le piment est donc comme un bouclier contre les dangers potentiels de la viande crue ou pourrie ; il est aussi comme une flèche qui tue toute nourriture animale ou humaine qui peut encore être « vivante » ; et il est comme le feu au sens où il « brûle » ou cuit la nourriture crue (Wright, 2009b : 148).

Nous avons vu dans le Chapitre 1 un mythe qui décrit l'origine du « pitiú » – l'odeur et la viscosité caractéristiques des poissons crus – à partir du sperme d'Omawali : l'homme-anaconda était en train d'avoir des rapports sexuels avec la femme de Ñapirikoli lorsque le héros l'avait fléché avec une sarbacane. Il était tombé immédiatement dans la rivière et son sperme avait contaminé les poissons de la rivière. C'est la cause de la maladie appelée *whíokali*. Une autre version associe

---

<sup>66</sup> Selon Tiago Pacheco, instituteur indigène qui m'a aidé dans le travail de traduction, ces deux termes désignent une maladie causée par le « pitiú », l'odeur et la viscosité caractéristiques des poissons crus, et le danger lié à son ingestion par les êtres humains.

également cette viscosité au fluide corporel d'un ennemi du monde subaquatique, à savoir la salive d'Omaiwheri, le Grand-père « Piranha » et le premier maître de la « pupunha ».

La matière visqueuse (« gosma ») des poissons provient de la salive de leur créateur, le Grand-père « Piranha ». Quand il a fini de former les poissons sans matière visqueuse, il les a rangés, a toussé et craché dessus en disant à ses enfants : « Voilà, les générations futures penseront que ce sera une bonne chose, mais ce ne sera pas le cas ». La salive du Grand-père « Piranha », qui est la matière visqueuse du poisson, a donné naissance à la dangereuse maladie appelée *whíokali*. S'il n'avait pas craché sur les poissons, ils n'auraient pas de matière visqueuse mais ils seraient faibles (Alberto Antonio Lourenço, clan Awadzoro, village Jandu Cachoeira *apud* Garnelo *et al.* 2005 : 98).

Grâce au piment, Ñapirikoli et ses compagnons échappent à cette tentative d'assassinat de la part d'Omaiwheri. Mais le beau-père n'abandonne pas son idée et essaie de tuer son gendre à deux autres reprises. Il demande d'abord à Ñapirikoli de défricher un nouveau jardin où il envoie des araignées, des serpents, des scorpions et des fourmis pour le piquer, mais le héros les éloigne à chaque fois grâce à ses pouvoirs. Ensuite, Omaiwheri et d'autres poissons carnivores attendent que Ñapirikoli se baigne dans la rivière pour le surprendre et le tuer, mais lui et ses compagnons se transforment en hirondelles (*thiripi*) qui plongent dans l'eau et s'envolent. C'est la raison pour laquelle aujourd'hui lorsqu'un homme se marie, il ne doit pas rester longtemps dans le village de son épouse, car au bout d'un moment son beau-père essaie toujours de l'empoisonner ou de le tuer – cette coutume étant apparue à l'époque de Ñapirikoli.

Après un certain temps, les fruits du palmier de « pupunha » d'Omaiwheri sont devenus très rouges et mûrs et on a commencé à les cueillir. La femme de Ñapirikoli lui dit alors : « Regarde, ce sont les 'pupunhas' dont je t'avais parlées ! » Mais les poissons se disaient entre eux qu'il fallait faire attention à ce que Ñapirikoli ne vole pas de semences de « pupunha » qu'ils ne voulaient pas partager. Cependant, lorsqu'ils ont récolté les fruits, le noyau d'une « pupunha » est tombé sur Ñapirikoli et il l'a avalé – c'est l'origine de la pomme d'Adam chez les hommes. Ses beaux-frères en sont énervés et ont fouillé partout sur son corps sans trouver la semence de « pupunha » qui était déjà dans sa gorge. C'est ainsi que Ñapirikoli réussit à voler la « pupunha » de son beau-père et nous l'a apportée dans le monde des humains.

Après un certain temps, le palmier planté par Ñapirikoli a poussé et a donné origine à d'autres palmiers du même type. Pour le prévenir que les fruits étaient mûrs, un oiseau chantait : « *Ñapirikoli ireka pipiri !* » (Ñapirikoli, la « pupunha » est rouge/mûre). Marina explique que, comme les fruits volés appartenaient à l'origine aux poissons, leur consommation est dangereuse dans notre monde : l'oiseau « bacurau »<sup>67</sup>, par exemple, essaie de manger de la « pupunha » crue et sa langue tombe. En

---

<sup>67</sup> « Bacurau » (en portugais) est une désignation générique commune à plusieurs oiseaux de la famille des caprimulgidés appelés *aawádo* et *kookoópi* (em langue baniwa).

voyant que, cru, ce fruit pourrait faire du mal à l'humanité, Ñapirikoli le cuit, et c'est comme cela qu'encore aujourd'hui les gens doivent consommer la « pupunha ».

Dans le deuxième mythe d'origine de la « pupunha », Ñapirikoli a aussi l'intention de prendre des semences chez leur maître d'origine qui finit par les offrir au héros dans l'intention de le tuer. Les différentes versions de ce mythe – recueillies par moi sur le terrain ou publiées<sup>68</sup> – identifient deux maîtres originaux des « pupunhas » : Malíwheri<sup>69</sup> et Éenowheri. Le premier est identifié par Hill (2009a) comme le Grand-père Anaconda, un chaman qui peut supprimer des maladies par succion, alors que le second est identifié par Xavier (2008) et ISA (2014) comme le Grand-père Tonnerre – personnage probablement associé à la tribu des Éenonai (des singes et d'autres mammifères arboricoles connus comme les maîtres du poison ; cf. Chapitre 1). Tous deux vivaient dans des villages proches de celui de Ñapirikoli sur le rio Aiari, et ils étaient les seuls à avoir de la « pupunha », qu'ils ne partageaient pas et ne montraient à personne.

Dans une version du mythe racontée par Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), Éenowheri était quelqu'un de très égoïste – un défaut de caractère considéré comme très grave chez les Baniwa et les Koripako –, et pour ne pas partager ses fruits avec d'autres personnes il crée son jardin dans un endroit très éloigné du village sans aucun sentier (« caminho ») pour s'y rendre. C'est dans ce jardin caché qu'il plante des semences de « pupunha ». Comme à cette époque les plantes poussaient vite, le palmier de « pupunha » encore peu haut donnait déjà des fleurs et des fruits. Les fruits étaient donc à portée de la main et Éenowheri n'avait pas besoin d'utiliser un crochet fixé à un bâton pour les récolter comme c'est le cas aujourd'hui.

Il prenait les « pupunhas » qu'il avait récoltées et les faisait rôtir dans de la braise à l'endroit où il avait brûlé le terrain du jardin. Les fruits rôtissaient pendant qu'il travaillait dans le champ, et quand ils étaient cuits il les retirait de la braise et les laissait refroidir en allant au bord du jardin pour les manger à l'ombre. C'est pourquoi il n'avait plus faim lorsqu'il revenait au village à la fin de la journée. Ainsi, à chaque fois que Ñapirikoli l'invitait à boire et à manger avec lui il refusait en disant qu'il avait déjà le ventre plein. Ñapirikoli n'avait pas de « pupunha » et voulait savoir qui l'avait prise dans le Grand Arbre de Kaali, car il voulait distribuer le fruit à tous les habitants du monde. C'est ainsi qu'il commence à se méfier du vieux Éenowheri.

Un jour il s'assoit à côté de lui pour discuter mais Éenowheri, devinant l'intention du héros, ne lui donne pas d'informations sur son jardin caché. Ñapirikoli observe néanmoins qu'il y avait quelque chose jaune entre les dents du vieux, peut-être des restes de « pupunha », raison pour

---

<sup>68</sup> Les versions que j'ai recueillies sur le terrain m'ont été racontées par Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) et Plínio (clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa). D'autres versions du même mythe ont été publiées par Wright (1999a : 108-111), Hill (2009a : 87-91), Xavier (2008 : 187-188) et ISA (2014 : 32-33).

<sup>69</sup> Aujourd'hui Maliwheri peut être vu sous la forme d'une grande pierre au milieu de la rivière, près du village de Uapuí Cachoeira, rio Aiari (Plínio, clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa) ; (Wright, 1999a) ; ISA (2014).

laquelle le lendemain il décide de se cacher et de suivre Éenowheri jusqu'à son jardin. Pour ce faire, il se transforme en une tique qui s'accroche au corps du vieux. En arrivant, il monte sur un arbre et l'observe : Éenowheri fait un feu, met des « pupunhas » rouges et jaunes sur la braise, les recouvre puis remplit un panier avec les fruits rôtis. Comme il fait très chaud, Éenowheri s'installe à l'ombre et commence à manger.

Ñapirikoli arrive alors derrière lui et lui demande : « Grand-père, que fais-tu ? ». Surpris et énervé par sa présence dans le jardin caché, Éenowheri lui demande : « Qu'est-ce que tu fais là ? ». Ñapirikoli ment en disant qu'il se promenait dans la forêt pour chercher du gibier quand il s'est rendu compte qu'il y avait un jardin. Il demande au vieux pourquoi il n'a pas fait un sentier vers le jardin et Éenowheri lui répond, sans mentionner l'existence des « pupunhas », que c'était pour empêcher les enfants de lui voler des fruits. Ñapirikoli demande alors à une petite fourmi *kawípe*<sup>70</sup> qui passait par là : « Grand-père, est-ce que tu peux m'apporter les restes de la nourriture du vieux ? La fourmi fait ce qu'il lui demande et avec ses compagnes elle revient en file apporter au héros des miettes de « pupunha ».

Ñapirikoli montre avec son doigt les fourmis qui passent à côté et demande au vieux : « Qu'est-ce que portent ces fourmis ? ». Éenowheri lui répond : « Il ne faut pas manger ça ! Ça te rendrait malade ! » Le héros ne l'écoute pas et mange des miettes de « pupunha ». Immédiatement sa tête explose de douleur (Wright, 1999a ; Hill, 2009a ; ISA, 2014). Tout en reprochant sa curiosité à Ñapirikoli, Éenowheri presse la tête du héros entre ses mains pour soulager sa douleur – c'est la raison pour laquelle notre tête est aujourd'hui un peu plate sur les côtés. Ñapirikoli continue à poser plusieurs questions au vieux et ce dernier finit par avouer qu'il avait des « pupunhas » mais qu'il ne voulait les offrir à personne. Le héros lui demande à nouveau en mentant : « Grand-père, je ne veux pas te voler des fruits, je voulais juste savoir comment on plante cette 'pupunha'. Peux-tu me l'expliquer ? ». Le vieux, qui savait que Ñapirikoli finirait d'une façon ou d'une autre par voler des semences, lui donne de faux conseils : « Pour la planter, il faut s'accroupir, ouvrir un trou dans la terre et enterrer la semence bien dans la direction de ton anus ».

Le lendemain Ñapirikoli revient au jardin d'Éenowheri et prend des « pupunhas ». Il choisit le fruit le plus gros et enlève son noyau pour le planter. Mais il se méfie des instructions du vieux et décide de le planter du côté de sa poitrine et pas du côté de son anus. Lorsqu'il met la semence dans le trou elle germe, pousse tout d'un coup et arrive jusqu'au ciel. Effrayé, Ñapirikoli se met debout, mais le palmier couvert d'épines l'égratigne en passant par son entrejambe, sa poitrine et son menton jusqu'aux sourcils – c'est l'origine des poils que les gens ont à ces endroits du corps. À ce moment-

---

<sup>70</sup> Selon Ramirez (2001: 168), *kawípe* est une petite fourmi grise (non identifiée). Selon le narrateur du récit, cette petite fourmi entre dans les maisons pour prendre de la nourriture.

là, Ñapirikoli comprend que le vieux veut le tuer car le palmier l'aurait perforé s'il avait suivi ses conseils.

Il s'échappe du piège d'Éenowheri et le palmier reste où il l'avait planté. Pendant la nuit, allongé près du feu, il pense à un moyen de se venger. Le lendemain, vers six heures du matin il entend près du village le chant d'un oiseau noir et jaune appelé *warikaro* (non identifié) qui disait dans sa langue « *Ireka pipiri, ireka pipiri !* » pour l'avertir que les « pupunhas » étaient déjà bien rouges et mûres. Ñapirikoli regarde le palmier et voit qu'il est chargé de fruits. Il pense : « Voilà ! J'ai réussi à prendre la « pupunha » du vieux comme je voulais. Maintenant, comment vais-je les cueillir avec toutes ces épines autour ? ». Il appelle alors un écureuil à queue rouge, appelé *máaderi*<sup>71</sup>, et lui demande de ronger le palmier qui était dur à l'extérieur mais pas à l'intérieur. L'écureuil ronge le palmier qui finit par tomber dans la direction où le soleil se couche en faisant un grand bruit. Lorsqu'il tombe, la terre tremble et les « pupunhas » se répandent dans le monde – c'est la raison pour laquelle on trouve aujourd'hui des « pupunhas » à des endroits très éloignés les uns des autres.

Certaines versions de ce mythe en disent plus sur les relations entre les deux premiers maîtres de la « pupunha », Maliwheri et Éenowheri. Deux d'entre elles (Wright 1999a et ISA 2014) expliquent que Maliwheri, qui était un chaman, enlève des puces (*iittító*)<sup>72</sup> du pied d'Éenowheri et que ce dernier lui offre des « pupunhas » pour le remercier. Dans une variante du récit publiée par Hill (2009a), Ñapirikoli demande des « pupunhas » à Éenowheri, mais celui-ci refuse en lui disant que le vrai maître de ce fruit est Maliwheri, le Grand-père Anaconda. Ñapirikoli va le chercher dans son village, mais Maliwheri ment en disant qu'il n'en a pas. Le héros menace de lui couper le corps depuis la queue jusqu'à la tête, mais l'anaconda persiste à nier. Énervé, Ñapirikoli coupe en morceaux le corps de Maliwheri qui appelle au secours Éenowheri en lui demandant de l'eau. Éenowheri arrive dans le village de Maliwheri, lui apporte de l'eau et immédiatement les morceaux du corps de l'anaconda se réunissent.

Plus tard, Ñapirikoli revient dans le village de Maliwheri pour lui demander des « pupunhas », mais l'anaconda lui dit que les fruits se trouvent au milieu de la rivière dont les eaux apparaissent soudain comme la porte d'une maison qui permet à Ñapirikoli de voir un village subaquatique dans lequel vivent des gens. L'anaconda lui offre des « pupunhas » vertes, jaunes et rouges, mais seules trois d'entre elles avaient des semences. Ñapirikoli va à la rive pour les planter mais la première semence saute de sa main et plonge dans l'eau en se transformant en poisson *pipíshi* (*sic*) [non identifié]. La même chose se produit avec la deuxième semence et, pour éviter de perdre la troisième, Ñapirikoli la met dans un filet de pêche.

---

<sup>71</sup> *Máaderi* est un écureuil rouge de la famille des sciuridés (*Sciurus i. igniventris*).

<sup>72</sup> *Iittító*, ou « bicho-de-pé » (en portugais), connu aussi sous le nom vulgaire de puce-chique, est le nom d'une puce tropicale dont la femelle se loge dans les pieds humains.

Le héros demande à l'anaconda comment planter la semence, mais comme dans les versions précédentes ce dernier lui donne de fausses instructions pour le tuer. Le héros ne lui obéit pas et réussit à se sauver lorsque le palmier pousse vers le ciel à la vitesse d'une flèche en lui frottant cette fois le milieu du dos, raison pour laquelle nous avons aujourd'hui un sillon à cet endroit. Quelques jours plus tard le palmier se remplit de fruits verts, jaunes et rouges. Ñapirikoli en cueille et en lave quelques-uns avec lesquels il prépare une boisson qu'il offre aux personnes de sa famille. Mais quand celles-ci la boivent elles se sentent très mal. Le héros décide alors de cuire les « pupunhas » sur des braises ou dans l'eau bouillante avant de préparer la boisson, et cette fois elles se sentent bien (Hill, 2009a : 90).

Un autre mythe, qui raconte l'origine du poisson *táali* (« aracu-de-duas-pintas ») confirme le rapport entre la « pupunha » et les anacondas aquatiques. Selon le récit, après une journée de travail fatigante dans son jardin, le tapir cherche un « igarapé » où se baigner et boire de l'eau. En arrivant, il voit le squelette d'un anaconda mort. Il lui demande ce qui s'est passé et l'anaconda raconte que Ñapirikoli l'a tué. Le tapir décide de l'aider et part chercher une liane (*kópii*) avec laquelle il aligne et attache tous les os de l'anaconda qui revient à la vie. Pour le remercier, l'anaconda l'invite dans son village qui est situé dans le monde subaquatique, où les membres de sa famille vivent sous une forme humaine. Très contents, les anacondas offrent des « pupunhas » au tapir en lui demandant de ne pas les montrer à Ñapirikoli. Le tapir revient chez lui, plante les « pupunhas » et le lendemain les fruits sont mûrs. Il ramasse un fruit et, lorsqu'il essaie d'enlever sa semence avec un couteau, elle saute dans la rivière en se transformant en poisson « aracu » (ISA, 2014 : 6-7).

Les deux mythes d'origine de la « pupunha » dans leurs différentes versions ont plusieurs points communs : ils parlent d'un fruit possédé par un maître qui occupe la position d'ennemi de Ñapirikoli – que ce soit le Grand-père « Piranha » (Omaiwheri), le Grand-père Tonnerre (Éenowheri) ou le Grand-père Anaconda (Maliwheri). Aucun ne souhaitant partager le fruit avec le héros, en demandant aussi à d'autres personnages de ne pas le faire. Ce refus de partager est motivé par l'égoïsme et l'envie de tuer ou de se venger de Ñapirikoli. Dans le cas du premier mythe, par exemple, l'ennemi (Omaiwheri) veut se venger du héros car il mange des poissons, c'est-à-dire des membres de sa famille. En outre, l'épouse de Ñapirikoli est une femme-poisson prise par force sans l'accord préalable du beau-père, attitude qui rappelle la capture de femmes pendant les guerres et qui est considérée comme opposée à l'étiquette idéale entre les familles alliées.

L'obtention de semences de « pupunha » chez les ennemis s'accompagne toujours de tentatives visant à tuer le héros, notamment par « empoisonnement » dû à l'ingestion de viande crue de poisson et d'épines de « pupunha », ou alors par perforation et dilacération du corps au cas où il aurait planté le palmier sous son anus. Les « pupunhas » étant à l'origine cultivées par des ennemis, elles sont considérées comme dangereuses. Dans les deux mythes, ce danger provient d'un rapport entre la

« pupunha » et le monde subaquatique : les maîtres de celui-ci sont des poissons « piranha » ou des anacondas aquatiques et ses semences se transforment en poissons<sup>73</sup>. Les mythes montrent aussi que la consommation de la « pupunha » crue provoque un mal de tête chez le héros et rend malades les membres de sa famille. Cette association entre la « pupunha » et le danger que représentent les ennemis du monde subaquatique est le point de rencontre entre les deux mythes, d'où la nécessité de cuire ce fruit avant de le consommer, de la même façon que l'on cuit la viande de poisson.

José (clan Walipere-dakeinai), « benzedor » du village de Santa Rosa (moyen Içana), met en relation directe le danger causé par ces deux aliments en disant que la cuisson de la « pupunha » sert à enlever de sa chair le même type de maladie que celle causée par le « pitiú » des poissons. Observons qu'il utilise les mêmes mots, *liwhikanaa* et *liwhainaa*, pour parler des dangers de leur ingestion.

Ñapirikoli est allé voir son beau-père Omaiwheri qui l'a accueilli avec du poisson qu'il offre aussi à ses collègues. À ce moment-là, l'un d'eux saute pour manger et s'étouffe. Puis il prend du piment, le coupe en morceaux et en met dans la nourriture. La nourriture devient comme si elle était cuite et alors ils commencent à manger. De cette manière ils finissent de manger la nourriture et n'ont pas de problèmes. C'est pourquoi aujourd'hui nous avons le piment et les incantations (« benzimentos ») pour éloigner la *liwhikanaa*, la *liwhainaa* [termes qui signifient les dangers que représente la consommation du « pitiú » des poissons] et pour qu'on n'étouffe pas. Puis il est allé avec la fille d'Omaiwheri à la recherche de « pupunha » pour cultiver, pour nous l'amener. La « pupunha » appartenait aux poissons, c'est pourquoi on est malade quand on la mange mal cuite. Quand on la cuit au feu, on enlève la *liwhainaa*, la *liwhikanaa* de la « pupunha ». C'est ainsi que Ñapirikoli a commencé tout ce que nous voyons aujourd'hui. Il est allé chercher des choses pour nous très loin, dans différentes parties du monde (José, Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 21/04/2015).

Le tableau ci-dessous résume les deux variantes du mythe d'origine de la « pupunha » et permet d'observer les relations entre les ennemis associés aux poissons et au monde subaquatique et les « pupunhas » obtenues par Ñapirikoli et distribuées à l'humanité.

---

<sup>73</sup> Sur les rapports entre les poissons amazoniens et les palmiers de la forêt inondable dans le bassin du Rio Madeira, voir Goulding (1980).



**Tableau 4 – Résumé des deux variantes du mythe d’origine de la « pupunha »**

Maître original	Relation avec Ñapirikoli	Forme d’agression	Résultat
Omaiwheri (Grand-père « Piranha »)	Beau-père	Il essaie de tuer Ñapirikoli avec des poissons crus et des épines de « pupunha »	Ñapirikoli utilise du piment pour « cuire » le poisson et se sauver. Puis il vole la « pupunha » en l’avalant
Éenowheri (Grand-père Tonnerre)  Maliwheri (Grand-père Anaconda)	Habitants de villages voisins	Ils essaient de tuer Ñapirikoli avec un palmier de « pupunha » qui devrait pousser en perforant son anus	Ñapirikoli n’obéit pas aux instructions de plantage et se sauve. Il cultive la « pupunha » et la distribue aux humains

## **Kowai et les plantes de la forêt**

Examinons maintenant le troisième cas de notre analyse des origines mythiques des plantes : celui des plantes de la forêt et en particulier des palmiers sauvages qui ne sont pas cultivées dans les jardins et dont les fruits et le bois ont des usages rituels. Leur origine est associée plus ou moins directement à des épisodes de la vie de Kowai : à sa naissance, à la transmission de ses connaissances lors du premier rituel d’initiation masculine, et à sa mort. On observe trois principaux types de plantes de la forêt : celles qui ont comme origine des parties du corps des *yóopinai*, celles créées par la fumée du tabac de Ñapirikoli et de ses frères, qui sont utilisées dans les rituels transmis par Kowai, et celles qui proviennent du corps de Kowai ou de ses cendres.

Dans le Chapitre 1, nous avons vu que le départ de Kowai du monde des humains est dû à la destruction de son corps par un grand feu dans lequel il est poussé par Ñapirikoli à la fin du premier rituel d’initiation masculine. Consumé par les flammes, son corps éclate et dissémine des *yóopinai* partout dans le monde, ainsi que des plantes, des insectes venimeux et toutes sortes de maladies. C’est la « vengeance » de Kowai et le côté destructeur de ses pouvoirs matérialisés dans les trois

principales formes d'agression qui existent dans le cosmos baniwa et koripako : la maladie, la sorcellerie et l'empoisonnement.

Indirectement liées à la figure de Kowai, certaines plantes de la forêt comme le « japuré » (*dzáapora*)<sup>74</sup> et le « caraná » (*ttíña*), surgissent des corps de *yóopinai*. L'origine de l'arbre de « japuré » est racontée dans un récit sur la vengeance de Ñapirikoli contre les Éénonai, maîtres du poison et des présages de mort (*hinimai*) (cf. Chapitre 1). Dans le récit – notamment dans la version publiée par Hill (2009a) – Ñapirikoli est marié à une femme-singe de la tribu des Éénonai, des ennemis qui essaient de tuer le héros au milieu de la nuit pendant son sommeil. Grâce à ses pouvoirs chamaniques, l'âme-cœur de Ñapirikoli sort de son corps endormi et tue les ennemis singes avec des flèches de sarbacane. Puis Ñapirikoli allume une torche, cherche les corps des ennemis morts et trouve par terre deux singes.

Il [Ñapirikoli] a vu un singe *cuchicuchi* (*sic*) couché sur le sol et a levé son bras. Il a arraché et plié la moitié des poils de l'aisselle du singe. C'est ainsi qu'il en serait pour les nouvelles personnes dans le monde futur. C'était le début du poison dans le monde des gens. Il a coupé la tête du singe et l'a piétinée jusqu'à ce qu'elle entre dans le sol. Il est allé chercher l'autre singe, lui a coupé la tête et a marché dessus jusqu'à ce qu'elle soit enterrée. Cela deviendrait de la nourriture pour les nouveaux habitants du monde futur. C'est un arbre appelé *dzapúra* (*sic*) (Hill, 2009a : 55).

Le « japuré » est un arbre qui n'est pas cultivé par les Baniwa et les Koripako, qui pousse dans la forêt et dans les aires inondées au bord de la rivière, et dont les fruits huileux à forte odeur (associée au « pourri ») sont consommés notamment dans les bouillons de poisson. Les fruits de « japuré » sont récoltés et cassés et ses semences sont emballées dans des feuilles et mises dans de l'eau pour qu'elles deviennent plus molles puis ajoutées aux bouillons. Son origine à partir de la tête enterrée d'un singe, ennemi de la tribu des maîtres du poison dont les poils sont vénéneux, indique le danger potentiel de la consommation de « japuré » par des personnes en situation de vulnérabilité, par exemple pendant les maladies, la puberté, les règles et la période qui suit l'accouchement, moments pendant lesquels sa consommation doit être évitée.

Le « caraná », plante non comestible dont les fibres sont surtout utilisées pour la construction des toits des maisons et des bateaux, sont un autre exemple de plantes de la forêt issues du corps d'un *yóopinai* et plus spécifiquement de ses cheveux. Un récit<sup>75</sup> sur l'origine du « caraná » (ISA, 2011 : 14-15) raconte qu'après un jour de pluie à la saison humide un vieil homme part avec son épouse

---

<sup>74</sup> *Dzáapora* ou « japuré » est un grand arbre (*Erismia japura*) dont les semences sont utilisées pour préparer une pâte qui sert d'assaisonnement dans les bouillons de poissons.

<sup>75</sup> Récit recueilli par Hernesto Suila da Silva, clan Walipere-dakenai, village de Taiacu Cachoeira (ISA, 2011). Aucune information sur le narrateur de ce récit n'est fournie dans l'ouvrage.

capturer des « saúvas » nocturnes comestibles (*piítti*). Ils se lèvent au milieu de la nuit, allument un « tururi » (*kamaraita*) avec du feu et vont dans un endroit où il y avait une « maison de saúvas » derrière plusieurs plantes de « caranã ». Au moment du vol des « saúvas », un « Curupira » (un *awakarona* ou un *yóopinai* de la forêt) arrive et attaque le couple. Pour se défendre, le vieil homme demande à sa femme de brûler les cheveux du « Curupira » avec du « tururi ». Quand le *yóopinai* se rend compte que ses cheveux brûlent, il part en courant et le couple s'enfuit.

Lorsqu'ils passent par les « caranãs », le vieil homme et son épouse voient que tous les arbres ont brûlé – car le « Curupira » qu'ils avaient rencontré était un « caranã ». Puisqu'il était l'arbre principal, lorsque ses cheveux ont pris feu, les cheveux/feuilles des autres arbres ont tous brûlé. De ce feu il ne reste qu'un seul arbre de « caranã » dont les fruits mûrs finissent par tomber sur le sol en se dispersant dans la région. À cette époque, il y avait une femme-agouti qui récoltait tous les jours les fruits du « caranã » pour les consommer avant de planter les semences à certains endroits. Lorsqu'elle voit que les semences germaient, elle se dit : « Cette culture est destinée à la nouvelle génération ». C'est pourquoi, explique le narrateur, le « caranã » qui est utilisé de nos jours était autrefois un « Curupira », mais ce n'est plus le cas « car la vieille agouti les a cultivés » (ISA, 2011 : 14).

Ce récit appelle notre attention sur trois points importants en ce qui concerne les plantes dans la pensée des Baniwa et des Koripako : 1) ce que l'on voit comme une plante peut être une personne (« Curupira ») à partir d'un autre point de vue ; 2) une plante non cultivée et considérée comme sauvage par les humains peut être une plante cultivée pour certains animaux (par exemple le « caranã » cultivé par l'agouti) ; 3) un être considéré comme dangereux, comme le « Curupira/caranã », peut devenir inoffensif lorsqu'il est cultivé, comme dans le cas de la femme-agouti qui cultive une plante qui était sauvage. Aujourd'hui le « caranã » n'est toujours pas cultivé par les êtres humains mais ils contribuent indirectement à sa reproduction grâce à la coutume selon laquelle on doit toujours laisser quelques feuilles sur chaque tige lors de la récolte pour que les palmiers puissent se récupérer.

On peut interpréter l'action de la femme-agouti qui rend cultivable et inoffensive une plante auparavant sauvage et dangereuse comme un exemple de familiarisation (*cf.* Chapitre 4). Dans le cas des plantes cultivées par les Baniwa et les Koripako dans les jardins, originaires du corps de Kaali et offertes en tant que dons à l'humanité, la notion de familiarisation ne s'applique pas. Même si la relation avec les plantes cultivées peut être comprise dans le cadre des relations de filiation, il ne

s'agit pas d'un passage de l'affinité (potentielle) à la consanguinité puisque le manioc et les plantes cultivées ne sont pas considérés comme des ennemis de l'humanité<sup>76</sup>.

Quant aux palmiers créés à partir de la fumée de tabac des cigares de Ñapirikoli et de ses frères, les plus cités par les narrateurs des récits sont l'« açai do mato » (*manákhe*), l'« açai chumbinho » (*porámo*), la « bacaba » (*pooperi*) et le « patauá » (*ponáma*). Leur origine n'étant pas directement attribuée à Kowai, ces palmiers sont associés soit aux récits sur sa naissance comme dans le cas du « patauá », soit aux premiers rituels d'initiation transmis par ce personnage, les fruits comestibles de ces palmiers étant la seule nourriture non interdite pendant le jeûne rituel des initiés. Ces palmiers sont créés à partir de la fumée de tabac de Ñapirikoli et leurs fruits sont souvent utilisés comme offrandes dans certains rituels d'initiation ou d'échange (*podáali*). Cette origine au sein de la famille du créateur de l'humanité, moins dangereuse que dans le cas des plantes récupérées chez des ennemis, explique peut-être qu'ils soient cultivés dans des endroits éloignés des villages ; même si en général ils ne sont pas plantés dans les jardins ou associés à l'univers des plantes cultivées.

Selon un récit recueilli par des étudiants baniwa et koripako (ISA, 2011), les palmiers de la forêt ont surgi à partir de la pensée de Ñapirikoli et de son frère Dzoli qui ont fumé du tabac en visualisant tous les types de plantes et leur localisation. Ils s'assoient au bord d'un « igarapé » – raison pour laquelle on trouve aujourd'hui ces palmiers au bord des petits cours d'eau –, allument un cigare, et en regardant dans la direction du lever du soleil, c'est-à-dire vers l'est (*kamoi imotoli nheette*), Ñapirikoli souffle de la fumée de tabac d'où sort la plante de « patauá » (*ponama*). Puis il se tourne vers l'ouest où se couche de soleil (*kamoi hiewali neerhe*), fume à nouveau et crée la plante d'« açai » (*manakhe*). Alors il dit : « Avec ces fruits les nouvelles générations pourront préparer des boissons. Elles seront comme le sang de Kowai. » Ensuite il se tourne vers la droite, au sud (*eeno dzeekemalhe*), et fume son cigare pour la troisième fois, et de la fumée sort la plante de « bacaba » (*pooperi*). Enfin, en se tournant vers la gauche, au nord (*eeno pattoliemalhe*), il crée l'« açai chumbinho » (*ponamo*) (ISA, 2011 : 20).

Dans tous les récits, l'origine du « patauá » est également associée à la naissance de Kowai. On dit que Ñapirikoli part chercher du « patauá » dans la forêt<sup>77</sup> pour la première fois pendant l'accouchement d'Amaro – la tante de Ñapirikoli mise enceinte par la pensée du héros (cf. Chapitre 1). À cette époque les femmes n'avaient pas encore de vagin et Ñapirikoli utilise du « patauá » pour créer l'ouverture par laquelle Kowai allait naître. Récoltés en juillet et en août, les

---

<sup>76</sup> Sur la notion de familiarisation appliquée aux plantes amazoniennes, voir Fausto & Neves (2018). Pour une critique intéressante de la notion de domestication des plantes chez un peuple qui les conçoit comme des personnes, voir la thèse de Shiratori (2018).

<sup>77</sup> Certains récits signalent qu'au moment où Ñapirikoli cherche du « patauá », il cherche aussi des plantes de la famille de la « cucura ».

fruits du « patauá » sont aussi offerts lors des cérémonies *podáali* et *kwépani* [*khoepani* ou et *kowaiipan*] sur lesquelles je reviendrai. L'association du « patauá » et d'autres plantes de la forêt au personnage de Kowai est finalement mise en évidence par le fait que, dans le langage des incantations, elles sont appelées de façon générique *liyadale ittada pidee Wamodana*, c'est-à-dire « choses du ventre de Wamodana [Kowai] » (ISA, 2014 : 4 ; 28).

Le lien entre Kowai et les plantes de la forêt apparaît aussi dans l'organisation du premier rituel d'initiation lors duquel il transmet les connaissances relatives à ces plantes à Ñapirikoli et aux jeunes initiés. Ces connaissances concernent la transmission d'incantations, de chants et de danses ainsi que le travail de tissage artisanal de paniers et d'autres objets en fibres d'« arumã » (*póapoa*)<sup>78</sup> – « tipitís » et différentes variétés de paniers, tamis et éventails – appris par les initiés en période de réclusion. Dans la région de l'Içana, on trouve deux types d'« arumã » : *halepana* et *poapoa kantsa*. Ces plantes sont généralement récoltées dans la forêt mais elles peuvent aussi être cultivées dans les jardins ou dans les « capoeiras » (terrain des anciens jardins abandonnés) (ISA, 2011 : 12-13).

Les récits qui concernent le premier rituel d'initiation masculine signalent que Kowai savait que Ñapirikoli allait le tuer à la fin du rituel, raison pour laquelle il transmet ses connaissances avant de partir. L'ambiguïté entre les forces créatrices et les forces destructrices<sup>79</sup> de Kowai concerne également les fruits de palmier qu'il laisse dans ce monde comme une manière de « venger sa mort ». C'est pourquoi de nos jours, en dépit de l'importance alimentaire et rituelle des fruits de palmier, les gens font face à de nombreux dangers, comme le risque de tomber d'un palmier ou d'être mordu par des serpents pendant la récolte de l'« açaí » et d'autres fruits sylvestres. Il s'agit d'une malédiction léguée par Kowai, le maître des palmiers de la forêt (ISA, 2011 : 4).

L'« açaí » est un des fruits les plus consommés par les Baniwa et les Koripako, notamment sous forme de boisson. Le type ordinairement cultivé dans les villages, appelé « açaí du Pará », n'est pas originaire de la région, tandis que l'« açaí solitaire », également connu comme « vrai açaí » (*manakhe khantsa*) ou « açaí de la forêt » (*manakhe awakadetta*), est une espèce native et non cultivée. Kowai a destiné l'usage des palmiers de la forêt aux cérémonies appelées *kwépani*, un rituel marqué par des offrandes de fruits dans lequel les femmes participantes, en dépit de leur rôle fondamental, ont interdiction de voir les instruments sacrés. Aujourd'hui ce rituel n'est plus pratiqué dans les régions du moyen et du haut Içana, et la récolte des fruits du palmier est essentiellement utilisée pour la consommation individuelle, la distribution dans les repas au quotidien et pendant les fêtes et les rassemblements qui ont lieu à la période de la récolte (entre avril et août).

---

<sup>78</sup> *Póapoa* ou « arumã » est une plante de la famille des marantacées (*Ischnosiphon ovatus*).

<sup>79</sup> N'oublions pas que Kowai est également le personnage qui contient dans son corps tous les éléments qui peuvent tuer, blesser ou faire du mal comme les machettes, les couteaux, les fusils ainsi que les maladies et le poison.

Enfin, un troisième type de plante de la forêt est celui des végétaux surgis des cendres du corps de Kowai au moment de sa mort par conflagration à la fin du premier rituel d'initiation masculine. Le mythe raconte qu'à l'endroit où Kowai a brûlé apparaissent plusieurs espèces de plantes : la « paxiúba » (*poopa*), le « jupati » (*máawi*)<sup>80</sup>, le « jebaru » (*waápa*)<sup>81</sup>, le brai végétal (*máini*) et les lianes – toutes des plantes ou des matières végétales avec lesquelles on fabrique les flûtes Kowai, instruments « sacrés » joués par les hommes lors des rituels d'initiation masculine (ISA, 2011 : 22).

Une fois le grand feu éteint, Ñapirikoli revient à l'endroit où la conflagration a eu lieu, et soudain il entend un bruit à côté de lui, et des plantes apparaissent : d'abord les palmiers « paxiúba » et « jupati » puis le « jebaru » et les lianes. Le palmier « paxiúba » surgit le premier des cendres de Kowai et monte jusqu'au ciel<sup>82</sup> – c'est la raison pour laquelle ses feuilles sont comme froissées. On dit que l'endroit où Kowai a brûlé se trouve aujourd'hui à proximité du village de Uapuí Cachoeira, au rio Aiari – la « preuve » étant la présence de charbon à cet endroit, qui ne doit pas être touché car considéré comme vénéneux (Kowai est un maître du poison, *manheni*) et dangereux pour les humains (ISA, 2014 : 30).

Les palmiers « paxiúba » et « jupati » ne sont pas cultivés, étant souvent trouvés sur la terre ferme ou dans les « capoeiras ». Le bois de la « paxiúba » est utilisé pour la construction des maisons et la fabrication des flûtes Kowai. La « paxiúba » et le « jupati » sont aussi des matériaux de base pour la confection des pièges à poissons et des « jiraus » – supports ou estrades sur lesquels on met des galettes de manioc, des fruits et des poissons à sécher. Un type spécifique de « jupati » appelé *mawixapi* est utilisé exclusivement dans la fabrication des sarbacanes. Les Baniwa identifient deux types de « paxiúba » : la « vraie », appelée *poopa*, et une autre appelée *eeña*. La première, la plus utilisée et qui pousse sur la terre ferme, possède des tiges d'environ 20 mètres de haut et des racines aériennes densément couvertes d'épines. La deuxième, qui pousse sur les sols humides, est moins utilisée et présente une épaisseur au milieu de la tige (ISA, 2014 : 24-25 ; 30-31).

Plusieurs types de lianes apparaissent également à partir du corps de Kowai, que ce soit au moment de sa mort ou pendant la transmission de ses connaissances aux premiers jeunes initiés. Un récit raconte que lorsque Kowai brûlait dans le grand feu préparé par Ñapirikoli, les poils et les cheveux qui couvraient son corps se sont transformés en un type de liane appelée « cipó-titica » (*dápi kanhetsa*), et que la salive coulant de sa bouche au moment de sa mort s'est transformée en d'autres

---

<sup>80</sup> *Máawi* ou « jupati » est un petit palmier (*Iriartella setigera*) utilisé dans la fabrication des pièges à poissons (« cacuri »), des instruments musicaux et des sarbacanes.

<sup>81</sup> *Waápa* ou « jebaru » est un grand arbre sylvestre (non identifié).

<sup>82</sup> Selon un narrateur (non identifié, interviewé par Aelson Garcia Brazão, Walipere-dakenai, village d'Ucuqui Cachoeira), l'éclat de la « paxiúba » est une tentative de Kowai pour tuer Ñapirikoli – stratégie qu'utilisent les ennemis dans le mythe d'origine de la « pupunha » –, mais le héros se sauve à temps (ISA, 2014 : 30).

types de lianes appelées « uambé » (*palówaa*) et *kópii*. Un autre récit présente lui aussi la salive de Kowai comme l'origine de certaines espèces de lianes, mais cette fois dans un contexte de désobéissance des premiers jeunes initiés au jeûne rituel : affamés, ils mangent des fruits « uacú » (*áwiña*) rôtis sur le feu, dont l'odeur fait baver Kowai et le fait s'évanouir (cf. Chapitre 1). La salive qui coule de sa bouche jusqu'au sol se transforme en *kópii*, liane considérée comme la « mère » de toutes les lianes (ISA, 2014 : 20).

Dans les deux cas, l'origine des lianes à partir des poils, des cheveux ou de la salive de Kowai correspond à des situations de « mort temporaire », soit sa mort dans les flammes, soit sa mort au moment où il s'évanouit après avoir senti l'odeur de « uacú » rôti – tous les états d'inconscience étant désignés en langue baniwa par le mot qui désigne la mort (*malíome*). En raison de leur origine liée à la mort de Kowai, des précautions sont nécessaires lors de la récolte des lianes : une personne ne doit pas aller dans la forêt pour en chercher si elle a fait des « mauvais rêves », c'est-à-dire des rêves érotiques ; elle ne doit pas non plus mordre les lianes car cela lui causerait des maux de dents qui ne peuvent être guéris qu'avec l'aide de chamanes (ISA, 2011 : 16).

On a vu dans le Chapitre 3 que les mêmes précautions doivent être prises pour éviter les attaques de *yóopinai*, ce qui n'est pas surprenant puisque la dispersion de ces êtres maléfiques est également attribuée à Kowai au moment de sa conflagration. Un autre danger signalé par mes interlocuteurs en ce qui concerne la récolte de plantes de la forêt, notamment des fruits, est la présence des serpents considérés également comme des *yóopinai*. Les vieux disent qu'à la période de maturation de fruits comme la « bacaba » et l'« umari » on voit aussi beaucoup de serpents dans la forêt car ils sont des « maîtres de fruits ». Les scorpions (*dzále*), eux aussi considérés comme des *yóopinai*, apparaissent plus fréquemment pendant cette période et piquent les hommes qui attachent des hameçons au bord de la rivière et les femmes dans les jardins. Cela confirme la relation entre les êtres maléfiques et certains palmiers et lianes de la forêt.

Le pouvoir mythique des lianes est marqué linguistiquement dans le système des classificateurs numériques des dialectes du langage courant en les plaçant dans la même catégorie que l'anaconda (*umawári*) et d'autres serpents, les grandes espèces de poisson-chat et les lignes de pêche en nylon. La métaphore visuelle-tactile des plantes longues et fines est elle aussi associée aux serpents et aux poils du corps mythique du Kuwái. (...) Les palmiers « chique-chique »<sup>83</sup> et « moriche »<sup>84</sup> sont placés dans la catégorie des *umawári* ou « noms-esprits des animaux aquatiques », car leur apparence poilue leur confère un pouvoir mythique et rituel qui prime sur leur classification comme espèces végétales. Les cheveux sont traités comme un objet dangereux et pathogène dans les rituels de guérison chamanique et dans divers récits, y compris dans le cycle des mythes sur Kuwái (Hill, 1993 : 109-110).

---

<sup>83</sup> « Chique-chique » (en espagnol) ou « piaçava » (en portugais) est le nom d'un palmier de la famille des Arecaceae (*Leopoldinia piassaba*) dont les fibres sont utilisées pour la fabrication de balais et l'artisanat.

<sup>84</sup> Le palmier « moriche » (en espagnol) est appelé « buriti » en portugais.



Les espèces de lianes les plus importantes chez les Baniwa sont : les *daapi kanhetsa* (« cipó-titica ») qui poussent sur la terre ferme et sont utilisées dans la confection des paniers, balais et meubles ; les *appeña* qui poussent dans les aires inondables, qui ressemblent au « cipó-titica » et sont utilisées dans la fabrication de pièges à poisson et la construction de maisons ; les *mamiri* qui poussent sur la terre ferme et sont utilisées dans la confection des paniers et la construction des maisons ; les *palówaa* (« uambé ») qui poussent sur la terre ferme et sont utilisées dans la confection de paniers et l'artisanat en général, dans la construction des maisons et pour attacher les feuilles du « caraná » en faisceaux (ISA, 2014 : 20-21). Lors des rituels d'initiation, était également utilisé un type de liane appelé *dzamakóaphi* (« cipó-de-adabi ») que l'on trouve sur les troncs des grands arbres qui poussent sur des sols jaunâtres de terre ferme. Offerte à l'humanité par Kowai lors du premier rituel d'initiation, cette liane est employée dans la fabrication des fouets rituels (*kapetti*) qui accompagnent les chants et les danses *kapettiapani* (ou *kapetheapan*) notamment lors des cérémonies où sont utilisées les flûtes sacrées de Kowai.

D'après Hill (2009c), les flûtes et les trompettes sacrées fabriquées avec le bois de palmier « paxiúba » et des lianes sont jouées lors des rituels d'initiation masculine (*wakapéetaka iénpitipé*) et lors de certains rituels d'initiation féminine (*wakáitaka iénpititi*), et ils constituent également le noyau central des activités des cérémonies *kwépani* (« danse-Kowai ») – rassemblements sociaux au cours desquels deux groupes locaux jouent des flûtes et des trompettes sacrées de Kowai sur une offrande de fruits sauvages<sup>85</sup>. C'est en général au cours de cette cérémonie que les danses *kapettiapani* avec les fouets rituels sont exécutées. Selon Wright (2013), ces rituels avaient lieu tout au long de la période de maturation des premiers fruits de la forêt, pendant les mois qui correspondent à l'apparition des Pléiades (*walipere-inuma*), à la grande saison des pluies, et à la reproduction des poissons.

Dans les performances rituelles et cérémonielles, les différentes flûtes et trompettes sacrées possèdent des homonymes animaux et correspondent à différentes parties du corps de Kowai (Hill, 2009c : 100). Selon Hill, la relation entre les animaux de la forêt, les oiseaux et les fruits des palmiers sauvages fait l'objet d'une élaboration symbolique lors des cérémonies *kwépani*. Les fruits de palmier étant une source importante de nourriture pour les animaux terrestres et les oiseaux, la disponibilité du gibier à un endroit est étroitement liée à la floraison et à la fructification des espèces de palmiers sauvages<sup>86</sup>. Cette relation est observée de près par les chasseurs, et lors des *kwépani* les

---

<sup>85</sup> Pour une description détaillée des cérémonies *kwépani*, voir Hill (2009c : 111-115).

<sup>86</sup> Selon Hill (2009c : 100), quand les palmiers ne portent pas de fruits pendant la saison habituelle, un chaman doit se rendre à *máliwéku*, la maison des esprits des animaux de la forêt (*éenumai*) et des oiseaux (*képinai*) qui se trouve dans le monde des morts, ouvrir musicalement la porte avec ses chansons (*máliirrikairi*), et attirer les animaux à l'extérieur avec des offrandes de fruits sauvages.

hommes déterminent les espèces d'animaux qui seront représentées par les instruments de musique d'après les fruits de palmier récoltés pour l'échange cérémoniel (Hill, 2009c : 100).

Les palmiers sont aussi un symbole de continuité entre les générations mis en évidence par la règle de base selon laquelle les paires de flûtes et de trompettes doivent être construites à partir de la même tige de « paxiúba ». Les hommes qui jouent dans le *kwépani* réunissent les instruments de musique dans une seule et même entité, le palmier « paxiúba » mythique qui pousse à partir des cendres de Kowai (Hill, 2009c : 115). La musique collective qu'ils produisent évoque les moments clés de la création, à savoir la destruction et la transformation du monde, à partir du cycle de récits sur Kowai, constituant ainsi un processus structuré de transmission continue du savoir et du pouvoir de Kowai entre les générations (Hill, 2009c : 121).

On a vu que, dans les rituels d'initiation, l'ensemble des flûtes et des trompettes jouées recomposent le corps de Kowai dans le but de faire mûrir et grandir les corps des jeunes initiés et les fruits de la forêt. Avant le rituel, les jeunes subissent une période de réclusion de plusieurs jours dans la forêt pendant laquelle ils doivent jeûner, les fruits sylvestres étant les seuls aliments dont la consommation est permise. Les garçons et les filles reçoivent des conseils des personnes plus âgées sur leurs devoirs en tant qu'adultes, notamment en ce qui concerne les comportements appropriés envers la famille et la communauté. Les garçons apprennent également à fabriquer des instruments musicaux et des objets en fibre végétale, par exemple des paniers et des « tipitis », qui sont nécessaires pour leur subsistance future en tant qu'hommes adultes mariés.

Une relation plus directe entre les hommes adultes et les espèces de palmiers de la forêt est établie par les ornements qu'ils portent lorsqu'ils jouent les flûtes et les trompettes Kowai : ils portent sur leur tête des couronnes de feuilles de palmier et accrochent des grappes de fruits de palmier comestibles dans le dos (Hill, 2009c : 101). Selon Hill, le lien mythique et rituel entre les palmiers de la forêt, le corps des hommes, les espèces animales et l'être primordial de Kowai, outre son orientation masculine, comporterait une image féminine sous-jacente puisque les hommes, transformés rituellement en palmiers, incarnent « le cordon ombilical cosmique qui nourrit l'humanité grâce aux pouvoirs donneurs de vie (*life-giving powers*) et créateurs du monde (*world-creating powers*) de Kowai et d'autres êtres mythiques puissants » (Hill, 2009c : 101).

En ce sens, la « paxiúba » mythique, les flûtes sacrées, les corps des hommes adultes ornés comme des palmiers et le cordon ombilical céleste seraient subsumés dans la catégorie plus large des structures tubulaires<sup>87</sup> qui promeuvent le flux de la vie en permettant le passage des substances vitales (Hill, 2009c : 122). Le cordon ombilical est un symbole puissant des pouvoirs de Kowai et d'Amaro de donner la vie – les rituels d'initiation et les cérémonies *kwépani* étant des moyens de les

---

<sup>87</sup> Pour une discussion sur l'importance des « tubes » dans le Nord-Ouest amazonien, voir l'article de Stephen Hugh-Jones (2017).

dramatiser collectivement. C'est pourquoi Hill défend l'idée que les rituels de flûtes sacrées, même s'ils interdisent aux femmes de voir et de jouer les instruments, ne nient pas l'importance de la fertilité féminine, mais l'étendent à d'autres domaines de l'existence (Hill, 2001 ; 2009c). Selon l'auteur, il s'agit moins d'une exclusion que d'une communication et d'une connexion s'agissant des différences entre hommes et femmes, enfants et adultes, spécialistes rituels et non spécialistes, ancêtres mythiques et descendants humains (Hill, 2009c : 123).

L'analyse des origines mythiques des plantes nous montre que le Grand Arbre de Kaali, dont les fruits sont cultivés dans les jardins et protégés par les humains, et les palmiers de la forêt originaires du corps de Kowai sont deux façons pour la pensée baniwa et koripako de relier le monde végétal à la production de la vie. Les cas intermédiaires de plantes obtenues par vol ou autres types de prédation, ajoutés aux dangers de la récolte des plantes sylvestres, ajoutent un élément supplémentaire à la relation avec le monde végétal. Ainsi, dans le cosmos baniwa et koripako, prédation et protection vont toujours de pair : de la même manière qu'une dimension de familiarisation existe même dans un modèle de relations où prédomine la prédation (le cas des animaux), la prédation existe dans un modèle où prédominent la protection et le soin (le cas des plantes). Dans le Chapitre 6, nous verrons comment ces relations mythiques se traduisent dans le contexte des pratiques horticoles telles qu'elles sont utilisées aujourd'hui dans les jardins et les villages.

## - CHAPITRE 6 -

### L'HORTICULTURE ET LA CUEILLETTE

#### Introduction

Le mythe d'origine du manioc que nous avons présenté dans le Chapitre 5 décrit cette plante comme un don de Kaali, le maître des jardins, aux êtres humains. Les maniocs sont des parties de son corps que les humains doivent cultiver afin de garantir leur subsistance et leur bien-être. La culture du manioc devait en principe se réaliser sans efforts physiques pour les êtres humains, mais la curiosité et la désobéissance des hommes et des femmes aux instructions de Kaali a modifié l'ordre des choses et est à l'origine du travail dans les jardins. Ce travail est considéré aujourd'hui comme très fatigant pour les hommes et pour les femmes, la différence étant que pour les hommes il est effectué de façon plus intense certains mois de l'année lors du déboisement et du défrichage de nouveaux jardins, alors que pour les femmes le désherbage, la récolte, le replantage et le transport des tubercules s'effectue quotidiennement. C'est la raison pour laquelle tous considèrent le travail des femmes comme plus dur que celui des hommes. Dans ce chapitre nous allons décrire chaque étape du travail dans les jardins et la façon dont les mythes d'origine informent les différents types de relations entre les humains et les plantes.

Les villages baniwa et koripako sont situés au bord des rivières alors que les activités de chasse et l'horticulture ont lieu dans des endroits du territoire qui sont considérés comme le domaine des *yóopinai*. Nous avons vu que la qualité des sols est un facteur essentiel et qu'elle est prise en compte dans le choix des territoires d'occupation, l'abandon d'un territoire par les membres d'un village étant souvent dû à la diminution temporaire de la productivité du sol (*cf.* Chapitre 3). La taille des villages dans le moyen et le haut Içana est très variable : les petits villages, appelés « *sítios* », se composent d'une dizaine de personnes appartenant à une ou deux familles nucléaires ; les villages moyens abritent entre 50 et 100 personnes ; et les grands villages – ceux où ont été installés des postes militaires et/ou de santé – peuvent abriter des centaines de personnes.

Quelle que soit leur taille, les villages possèdent toujours une place centrale où se trouve le centre communautaire – à savoir une grande maison où ont lieu les repas collectifs, les réunions de la communauté et les fêtes –, et parfois aussi une deuxième maison qui sert de lieu de culte chrétien (évangélique ou catholique selon les villages). Les familles des personnes apparentées en ligne

masculine habitent souvent les unes à côté des autres – les habitants les plus anciens des villages vivent plus près de la rivière que les nouveaux arrivés ou les couples plus jeunes. Chaque famille possède au moins deux maisons – une qui sert de dortoir et l’autre qui sert de cuisine et d’espace pour les repas domestiques. Certaines familles – notamment celles des gens les plus âgés – possèdent une troisième maison appelée « maison du four » ou « maison de farine » où les maniocs sont transformés par les femmes en farines et en galettes. Derrière chaque maison on peut voir des dizaines de palmiers et d’arbres fruitiers, et parfois une petite plantation de piments ou même de maniocs.

Derrière chaque maison des sentiers mènent au « port » – les embarcadères où sont laissées les pirogues et où les gens se baignent et lavent leurs vêtements et la vaisselle – et, du côté opposé, des sentiers mènent à la forêt et aux jardins de manioc. En général les jardins sont situés assez loin des cours d’eau et parfois à une grande distance des maisons. Cela dépend notamment des types de sol sur lesquels sont construits les villages. Sur les portions de terre ferme les jardins sont abondants, fertiles et relativement proches des maisons, mais sur les sols sablonneux ils sont moins nombreux, plus petits, moins fertiles et souvent éloignés, c’est-à-dire à plusieurs heures de marche. Les régions les moins propices à l’horticulture sont souvent celles où il y a des cours d’eau et des lacs poissonneux, configuration qui encourage les échanges entre les villages fondés sur la complémentarité de leurs ressources respectives (Estorniolo, 2018).

Outre la chasse, la pêche et la culture des plantes dans les jardins et dans les villages, la cueillette des fruits sylvestres et le ramassage des insectes sont importants pour la subsistance et l’alimentation. L’obtention de plantes et de fruits dans la forêt est réalisée par des personnes des deux sexes et sont des activités occasionnelles, mais qui peuvent prendre une ampleur plus importante à certaines périodes de l’année pendant lesquelles sont effectués les rituels traditionnels devenus plus rares aujourd’hui. En ce qui concerne les Koripako en Colombie, Journet (1995 : 126) affirme que la cueillette des fruits pour les offrandes *piamaka* qui avait lieu entre février et novembre était une activité réservée aux hommes, et que la cueillette des fruits de palmier était généralement faite par les enfants, car selon l’auteur les femmes ne doivent pas monter dans les arbres. En ce qui concerne les autres arbres fruitiers, il n’existe pas de normes et les femmes aussi bien que les hommes peuvent ramasser des fruits dans la forêt.

Les Baniwa et les Koripako possèdent des jardins de différentes tailles et compositions qui sont situés plus ou moins loin des villages. Les jardins les plus grands se trouvent dans des endroits relativement éloignés et sont composés de différentes variétés de plantes de manioc (appelées « manivas ») et de divers autres tubercules, de fruits, piments, plantes médicinales et plantes vénéneuses pour la pêche à la nivrée. D’autres jardins sont plus petits et plus proches des villages – ils appartiennent en général à des familles composées de personnes âgées et on y cultive des maniocs et d’autres végétaux comestibles. J’ai observé plus rarement des jardins où n’étaient plantés que des

ananas, notamment dans la région du haut Içana. C'était les seuls jardins collectifs, plantés généralement par des étudiants des écoles locales, les autres jardins appartenant le plus souvent à des familles nucléaires. Enfin, certaines femmes possédaient des petits jardins derrière leurs maisons où elles ne plantaient que du manioc et des piments pour les moments d'urgence, ou lorsqu'elles ne pouvaient pas aller dans leurs jardins plus éloignés.

Chez les Baniwa et les Koripako, les activités de subsistance se déroulent au sein de chaque famille nucléaire et se caractérisent par une nette division sexuelle du travail. En principe les familles défrichent un nouveau jardin tous les ans et en possèdent deux autres à différentes étapes de croissance, ce qui leur permet d'avoir toujours une récolte à leur disposition. Au bout d'environ trois ans un jardin est abandonné et devient « capoeira », c'est-à-dire une portion de terre cultivée qui, quelques années plus tard, devient une portion de forêt. La création d'un jardin commence par l'abattage des arbres par les hommes sur une parcelle de forêt qui est ensuite brûlée pendant la saison sèche. Ensuite, les femmes réunissent une certaine quantité de tiges de manioc qui sont plantées par toute la famille quelques jours après les brûlis. Selon le type de sol les maniocs sont prêts à être récoltés entre six et neuf mois après la plantation (Estorniolo, 2018).

Comme la chasse et la pêche, l'horticulture et la cueillette dans la région du haut Rio Negro sont des activités de subsistance qui dépendent très étroitement des changements de saison et des variations de l'intensité des pluies (cf. Chapitre 3). Prévoir les périodes sèches et humides est essentiel dans l'horticulture : il faut déboiser et défricher les terrains et faire le brûlis pendant la période sèche, et planter les tiges de manioc avant l'arrivée des pluies qui commencent entre mars et avril. Idéalement la période sèche, appelée « été », doit commencer au mois de septembre et se poursuivre jusqu'au mois de février. Les mois de janvier et de février étant considérés comme les meilleurs pour le brûlis en raison de la rareté des pluies, les gens doivent prévoir le défrichage et le déboisement des jardins entre novembre et décembre.

La période humide commence au mois de mars<sup>1</sup> et se poursuit jusqu'en juin et juillet, période où le niveau des eaux recommence à baisser et où les feuilles commencent à tomber et à repousser – c'est le signe que l'« été » approche. Au milieu de l'année les arbres commencent à fructifier et les fruits tombent jusqu'en décembre. Pendant la période des pluies, quand les parties de forêt inondables sont sous l'eau et que la chasse et la pêche deviennent difficiles, les gens se dédient à l'entretien des jardins qui ont été préparés pendant la période sèche. Comme pour les activités de chasse et de pêche, les gens observent aujourd'hui des changements climatiques, à savoir l'imprévisibilité des pluies et un changement de la saison de maturation de plusieurs types de fruits.

---

<sup>1</sup> Les personnes âgées disent que dans le passé le mois de mars était considéré comme un mois d'été alors qu'aujourd'hui il est considéré comme un mois d'hiver en raison du changement de régime des pluies.

Ces changements commencent à préoccuper les gens et rendent plus difficile la planification des activités horticoles.

## **La domestication et la familiarisation des plantes en Amazonie**

Dans le Chapitre 4, nous avons vu que le paradoxe de la familiarisation en Amazonie est une des raisons de la quasi absence de domestication des animaux. Comme ils sont contrôlés par des maîtres non-humains, leur reproduction, leur alimentation et leurs soins par les humains est une idée étrange pour de nombreux groupes amazoniens dont les Baniwa et les Koripako. Même dans le cas des animaux introduits qui ne sont pas protégés par d'autres maîtres, et des animaux natifs reproduits par les humains dans des contextes particuliers comme les laboratoires de pisciculture, la domestication comme contrôle à long terme de la reproduction visant leur consommation s'avère compliquée. Du fait de leur proximité avec les humains qui les nourrissent quotidiennement, ils finissent par être adoptés et traités comme des enfants ou des animaux de compagnie, la conséquence étant le refus ou le malaise qu'éprouvent les éleveurs à les tuer pour s'en nourrir.

En ce qui concerne certaines plantes, notamment le manioc, la situation s'inverse puisque des populations amérindiennes sont à l'origine de leur reproduction et de leur domestication à long terme. L'Amazonie est aujourd'hui reconnue par les scientifiques comme un des centres indépendants de domestication des plantes dans le monde<sup>2</sup>, où le manioc, la cacahuète, les piments rouges, la patate douce, l'ananas et la « pupunha » étaient originellement cultivées (Neves & Heckenberger, 2019 : 374). Selon les données génétiques, cette domestication a commencé dans les régions périphériques de l'Amazonie, en particulier dans l'extrême nord-ouest et les plaines du bassin de l'Orénoque, dans le bouclier de la Guyane et dans l'Amazonie du sud-ouest, notamment dans les plaines de Mojo en Bolivie (Clément *et al.* 2010 : 93 ; Neves & Heckenberger, 2019 : 374).

Relativement bien étudiée par la littérature scientifique, la domestication du manioc est attribuée aux populations natives de l'Amérique du Sud il y a 8000 à 10000 ans (Rival & Mckey, 2008). La possibilité de reproduction asexuée de cette plante, c'est-à-dire sa reproduction végétative à partir de boutures de tige n'existait pas pour la plante sauvage. Elle a été développée pendant sa domestication lors de laquelle il y a eu également une sélection de tubercules de plus grande dimension. Le manioc domestiqué peut donc se reproduire soit sexuellement (par des semences), soit végétativement (par bouturage) grâce à l'intervention humaine. Même si cette dernière technique est la plus courante dans les systèmes agricoles amérindiens, l'adoption de variétés de manioc reproduites sexuellement par semis spontanés est souvent pratiquée par ces populations qui les

---

<sup>2</sup> Sur ce sujet les auteurs indiquent la lecture de Clément *et al.* (2015), Roosevelt (2013), Watling *et al.* (2018).



retrouvent dans les anciens jardins et les reproduisent par clonage – la combinaison de la reproduction sexuée et de la propagation par clonage ayant donné une grande diversité de variétés (Rival, 2001).

Neves et Heckenberger (2019 : 374) attirent l'attention sur l'ambiguïté du concept de domestication des plantes dans la littérature scientifique, lequel est défini soit de manière étroite comme le processus menant à une « distinction morphologique et génétique par rapport à l'ancêtre sauvage par suite d'une sélection artificielle » (Meyer *et al.* 2012 : 31), soit de façon plus large comme « les changements phénotypiques des cultivars qui les ont rendus différents des populations sauvages non gérées » (Fuller *et al.* 2014 : 6147). Ces deux auteurs affirment également que le concept de « domestication » doit être différencié, d'une part, du concept d'« agriculture » comme activité économique caractérisée par une dépendance totale ou presque totale des plantes ou des animaux domestiqués (Winterhalder & Kennett, 2006 : 3) ; et, d'autre part, de la catégorie plus inclusive de « culture de plantes » qui englobe la propagation ou l'entretien intentionnel de plantes qui ne sont pas modifiées de façon reconnaissable par rapport à leurs ancêtres sauvages (Harlan, 1975).

Cette différenciation entre les concepts de domestication, d'agriculture et de culture de plantes est importante dans le contexte amazonien, les données archéologiques et ethnographiques montrant, comme l'avait déjà observé Lévi-Strauss (1950: 465, 467, 468), la difficulté de déterminer ce qui est domestiqué et ce qui ne l'est pas, ainsi que la coprésence de l'agriculture avec des pratiques d'obtention d'espèces sauvages – les deux activités exigeant des capacités aussi sophistiquées l'une que l'autre. Ainsi les populations amazoniennes peuvent compter en partie sur la culture de plantes domestiquées sans être des agriculteurs<sup>3</sup>, ou peuvent cultiver des plantes non domestiquées (Fausto & Neves, 2018 : 1607). De ce fait, « c'est comme si les sociétés autochtones des basses terres, quel que soit leur mode de vie agricole, pouvaient [en même temps] conserver la capacité de mener une vie de chasse et de cueillette » (Carneiro da Cunha & Morim de Lima, 2017 : 67).

Il devient de plus en plus clair dans la littérature académique que les régimes alimentaires amazoniens passés et contemporains sont composés d'un ensemble de plantes non domestiquées mais gérées, y compris de nombreuses cultures d'arbres et de racines maintenues à différentes intensités de culture<sup>4</sup> (Carneiro da Cunha, 2017 ; Fausto & Neves, 2018 ; Mendes dos Santos, 2016 ; Neves &

---

<sup>3</sup> Les Huaorani de l'Équateur en sont un exemple puisqu'ils gèrent sans vraiment les cultiver deux espèces communément domestiquées – le manioc doux et la « pupunha » (*Bactris gasipaes*) – qu'ils consomment davantage dans des contextes de fêtes que pour leur subsistance au quotidien, laquelle est surtout basée sur la chasse et l'obtention de fruits et de plantes dans la forêt (Rival, 1998 : 239).

<sup>4</sup> Selon Neves & Heckenberger (2019 : 381), des modes de culture similaires impliquant la combinaison de l'arboriculture et de la culture de racines sont également courants dans d'autres zones de forêt tropicale telles que la Mélanésie (Kennedy, 2012). En Afrique, les données montrent que la culture des ignames, par exemple, ne comprenait pas leur domestication (Fuller & Hildebrand, 2013 : 521). Même en Mésio-Amérique, l'un des berceaux de la domestication des

Heckenberger, 2019). Ces stratégies ont été qualifiées de « polyculture agroforestière » (Maezumi *et al.* 2018) ou d'« agroforesterie » (Neves, 2011), et comprennent la culture de plantes qui ont des échelles de vie avec des temporalités différentes. Dans la plupart des cas, l'arboriculture en tant que gestion plus ou moins directe d'arbres et de palmiers sauvages est un exemple de « culture non domestiquée » (Piperno, 2011 : 463), une pratique ancienne répandue et utilisée encore aujourd'hui en Amazonie même pour les cultures commerciales comme l'« açaí » (Fausto & Neves, 2018 : 1608 ; Neves & Heckenberger, 2019 : 381).

Cette combinaison entre la culture des plantes dans les jardins et la gestion d'arbres et de palmiers non domestiqués dans la forêt génère une diversité extrêmement riche d'espèces végétales qui existe également grâce à « au maintien d'une brèche permettant la communication avec ce qui est à l'extérieur du système » (Fausto & Neves, 2018 : 1613). Comment cette brèche est-elle maintenue par les Amérindiens ? Fausto et Neves répondent à cette question à partir de l'exemple du manioc et de l'apparent paradoxe entre la pratique du clonage et la grande variété des « manivas » : malgré la reproduction végétative par clonage les peuples amazoniens « ne contrôlent ni n'inhibent la reproduction sexuée ; ils laissent faire, expérimentant de nouvelles variétés qui émergent de la pollinisation croisée » (*ibid.*). Par conséquent, « au lieu d'une discontinuité marquée entre la terre cultivée et la forêt nous avons une succession chromatique provoquée par des 'perturbations créatives' humaines qui entraînent une plus grande diversité » (*ibid.* : 1614).

En ce sens, Carneiro da Cunha (2019 : 129) affirme que malgré l'identification de l'Amazonie comme un important centre de domestication de plantes pour les sciences occidentales, les peuples amazoniens « maintiendraient une possibilité virtuelle sinon réelle d'échapper eux-mêmes à une domestication complète ». Et ce, parce que tout en domestiquant des plantes ils refusent d'être domestiqués par l'agriculture en tant qu'activité économique, puisqu'ils ne dépendent jamais complètement d'elle et de la domestication pour leur subsistance. Contrairement à l'idée d'un assujettissement absolu du domestiqué par celui qui le domestique, l'ethnographie de la culture des plantes en Amazonie montre la volonté, des demandes et même des initiatives de la part des plantes lesquelles peuvent refuser ou accepter de pousser pour les humains. Elle défend l'idée que, même si on attribue aux peuples amazoniens la domestication de certaines espèces de plantes, ils ne se considèrent pas eux-mêmes comme capables de les contrôler complètement (Carneiro da Cunha, 2019 : 129).

---

plantes dans les Amériques, un modèle mixte et non agricole de culture des plantes associé aux premières sociétés olmèques a été proposé par Killion (2013). Par conséquent, les auteurs concluent que les modèles décrits pour l'Amazonie étaient probablement plus répandus et prévalaient ailleurs dans le monde.

Pour rendre compte de ce système traditionnel de culture des plantes, Fausto et Neves (2018) proposent la notion de familiarisation pour caractériser d'autres types de relations en Amazonie (*cf.* Chapitre 4) comme alternative à celle de domestication. De même que pour la familiarisation des animaux, des esprits chamaniques et des ennemis, les auteurs suggèrent que la familiarisation des plantes consiste en une appropriation initiale de celles-ci par les humains, puis d'une sorte de coparentalité qui ferait que certaines plantes cultivées deviendraient comme les enfants de ceux qui les plantent<sup>5</sup>. Cette première étape d'appropriation oblige souvent les humains à une négociation concernant la maîtrise des plantes avec leurs maîtres « spirituels » originaux – négociation qui peut provoquer des tensions qui se traduisent parfois par l'abstinence sexuelle et alimentaire des personnes lors de certaines activités dans les jardins<sup>6</sup>. À partir d'exemples ethnographiques les auteurs écrivent que « la culture des plantes en Amazonie fait partie d'un mouvement général d'appropriation et de familiarisation » (Fausto & Neves, 2018 : 1613).

Dans son travail sur les plantes et le chamanisme végétal chez les Jamamadi et les He-Merimã au Brésil, Shiratori (2018) critique cette approche par la familiarisation des relations avec le monde végétal. Selon elle, « la critique de l'intervention domesticatoire doit être étendue à la notion corrélée de contrôle », car dans les conceptions jamamadi en ce qui concerne les interactions entre les humains et les plantes « personne n'est véritablement aux commandes » (Shiratori, 2018 : 210). Même si, comme nous l'avons vu dans le Chapitre 4, la notion de familiarisation comporte toujours une ambiguïté entre celui qui contrôle et celui qui est contrôlé, Shiratori considère que le modèle de familiarisation appliqué aux plantes doit être relativisé car il ne concerne que les relations avec les plantes cultivées. La généralisation du modèle de la familiarisation aurait ainsi l'inconvénient d'effacer la diversité des liens et des relations possibles avec les plantes, comme dans le cas des plantes non cultivées de la forêt avec lesquelles les relations ne sont pas fondées sur le modèle de la consanguinité (Shiratori, 2018 : 282).

L'ethnographie des relations des Baniwa et des Koripako avec le monde végétal présentée dans le Chapitre 5 et dans le présent chapitre nous permet d'endosser la critique de Shiratori et même d'aller un peu plus loin, car le modèle de la familiarisation n'est pas totalement adéquat dans notre cas même pour décrire les relations avec les plantes cultivées. Comme nous l'avons vu dans le Chapitre 5, les mythes d'origine des plantes cultivées et du travail dans les jardins montrent qu'elles faisaient partie du Grand Arbre de Kaali, le maître des jardins, et que les maniocs sont en réalité des parties de son corps qu'il sacrifie dans le feu et qu'il offre ensuite aux humains. Ainsi, les humains n'ont pas besoin de s'approprier le manioc et les autres plantes cultivées car c'est Kaali lui-même qui

---

<sup>5</sup> Voir de Oliveira (2012) pour un exemple ethnographique des relations avec les plantes cultivées chez les Wajãpi au Brésil.

<sup>6</sup> Voir Morim de Lima (2016) pour un exemple ethnographique des relations avec les plantes cultivées chez les Krahô au Brésil.

les leur a données. En outre, les humains partagent avec les maniocs le même type d'âme grâce aux incantations soufflées sur eux par les créateurs. Or, nous avons vu que les relations de familiarisation ne peuvent se produire qu'au sein des relations d'altérité, ce qui n'est donc pas le cas des maniocs.

Dans le présent chapitre sur les pratiques horticoles chez les Baniwa et les Koripako, nous montrerons que la négociation entre les humains et Kaali n'est pas nécessaire et qu'il n'y a pas de tensions ou de compétition entre les humains et le maître du manioc. Nous verrons aussi que, bien qu'elles ne soient pas considérées comme des personnes (comme le sont les animaux et les poissons), les plantes cultivées peuvent souffrir et refuser de pousser si les femmes ne les traitent pas bien. Cela montre que le contrôle des plantes par les humains n'est pas absolu, et que même si les humains ont été choisis par Kaali comme étant responsables de leur reproduction celle-ci ne peut réussir que si le comportement des humains correspond à ce que Kaali attend d'eux. Le contrôle et la domestication se font donc dans les deux sens : des humains sur les plantes et des plantes et de leur maître sur les humains.

Même si le modèle de la familiarisation des plantes proposé par Fausto et Neves (2018) ne s'applique pas dans le cas des plantes cultivées qui figurent dans le Grand Arbre de Kaali, il peut être utile pour décrire certaines plantes qui sont cultivées aujourd'hui par les Baniwa et les Koripako. C'est le cas des plantes qui, selon la mythologie, ont été volées ou obtenues sans leur consentement par Ñapirikoli chez des ennemis qui étaient leurs maîtres originaires. Rappelons par exemple le mythe d'origine de la « pupunha » dont les fruits et les semences sont volés par Ñapirikoli au beau-père poisson Omaiwheri (Grand-père « Piranha ») pour les cultiver et les transmettre aux humains (cf. Chapitre 5). Ce récit montre une appropriation (violente ou non consensuelle) initiale de la plante chez ses maîtres non-humains puis sa familiarisation et sa culture par les humains. Ici l'appropriation ne conduit pas nécessairement à une négociation des humains d'aujourd'hui avec les poissons maîtres de la « pupunha » – ce qui était peut-être possible dans le passé quand les chamans étaient plus nombreux dans la région. On observe néanmoins que la tension associée à l'origine étrangère (subaquatique) de ce palmier est exprimée par le danger de la consommation de ses fruits crus – pour qu'ils deviennent inoffensifs, on doit les consommer cuits comme de la viande de poisson.

Dans le cas des plantes non cultivées de la forêt dont la reproduction est contrôlée de façon plus ou moins intentionnelle par les humains et par certains animaux, on ne peut pas non plus parler de familiarisation, car ces plantes – notamment les arbres et les palmiers – ne sont ni appropriées par les humains, ni traitées comme des enfants ou reproduits dans des contextes domestiques comme les jardins, les maisons ou les villages. Le modèle de la familiarisation doit ainsi être appliqué avec précaution en ce qui concerne les plantes cultivées ou domestiquées, afin de ne pas réduire la diversité des relations que les humains peuvent entretenir avec elles. Ce qui est vrai dans tous les cas, c'est l'ambiguïté des relations de contrôle et l'absence d'un assujettissement total de l'Autre,

caractéristiques grâce auxquelles les peuples amazoniens savent coexister avec la différence et gérer la diversité des êtres qui les entourent. À partir de ces questions d'ordre général, voyons maintenant comment ces relations prennent forme dans les pratiques de culture et dans la gestion des plantes.

## L'ouverture d'un nouveau jardin

### Le choix du terrain

Avant de défricher un jardin un homme doit chercher un terrain adéquat. La région du haut Rio Negro possède une grande variété de types de végétation selon les sols. On y trouve trois types de sols : 1) les sols sablonneux pauvres en nutriments ; 2) les sols saisonnièrement inondables ; et 3) la terre ferme. Comme ce dernier type de sol est argileux, fertile et riche en nutriments, il est pratiquement le seul qui convient à l'horticulture. Les paysages et la végétation correspondant à chacun de ces sols sont appelés respectivement *hamáliani* (« campinarana » en portugais), *alápe* (ou forêt d'« igapó ») et *éedzawa* (ou forêt de « terra firme ») par les Baniwa et les Koripako (cf. Chapitre 2). Un quatrième type de paysage, appelé *heñame*, est identifié à la forêt secondaire à différentes étapes de régénération après son utilisation dans les activités horticoles. Finalement et en opposition aux *heñame*, un cinquième type de paysage appelé *awakada*<sup>7</sup> fait référence à la forêt primaire ou « vierge », même si selon le contexte ce terme peut être utilisé pour désigner n'importe quel type de couverture végétale non cultivée, qu'elle soit anthropogénique ou non (Abraão *et al.* 2009 : 99).

Les recherches d'Abraão (2005) et d'Abraão *et al.* (2009) montrent que les Baniwa ont développé un système très précis de classification des habitats qui comprend de multiples types de végétation associés à différentes variétés de sols. Des expériences préliminaires réalisées par les auteurs dans la région du moyen Içana ont révélé vingt-cinq noms de forêt de type *éedzawa*, vingt-huit de type *alápe* et vingt-quatre de type *hamáliani* (Abraão *et al.* 2009 : 108). Andrello (1998) avait documenté quinze types de forêts secondaires *heñame*. Les Baniwa possèdent un vaste répertoire de noms de plantes – 150 noms mentionnés par dix informateurs pour la seule catégorie des *hamáliani* – et une connaissance approfondie de l'habitat, des préférences de sol et des utilisations ethnobotaniques de nombreuses espèces (Abraão *et al.* 2009 : 110).

---

<sup>7</sup> Notons que la même racine, *awaka-*, apparaît également dans le terme *awakarona* qui désigne les *yóopinai* maîtres de la forêt. Ce terme est souvent utilisé dans l'expression *awakadaliko*, c'est-à-dire « de/dans la forêt », utilisée pour désigner toute incursion hors de la zone habitée du village vers la matrice forêt-jardin en jachère environnante. Le suffixe *-da* (par exemple dans le terme *awaka-da*) indique une zone ou une parcelle de végétation délimitée et à peu près circulaire. Il est parfois utilisé comme suffixe supplémentaire pour certains noms de types de végétation, par exemple *waapalimada*, c'est-à-dire une petite parcelle où prédomine le *waapa* (*Eperua purpurea*). La particule *-lima* ou *-rima* désigne, dans la classification baniwa des végétaux, la prédominance ou l'abondance d'une certaine espèce utilisée comme indicatrice du type de paysage (Abraão *et al.* 2009 : 111).

Les sols de sable blanc (*halapokole* ou *haledale*) sont associés à la végétation basse et ouverte considérée par les Baniwa comme la « vraie » *hamáliani* (« campinarana »). Les sols plus foncés et argileux (*keramapere*) sont associés aux hautes forêts à canopée fermée dans les zones de transition vers la terre ferme ; il s'agit en particulier du *waapalima* – ou forêt de *waapa* (*Eperua purpurea*) – qui est le type de végétation préféré pour la culture sur brûlis dans les villages où la forêt de sable blanc est dominante. Alors que les habitants des régions de sable blanc considèrent le *waapa* comme un indicateur de transition vers la terre ferme, les habitants des régions où prédomine la terre ferme le considèrent comme un indicateur de transition vers des « campinaranas » de faible fertilité. Les sols humides et boueux (*patsapatsapale*, *potiapedale*) sont quant à eux considérés impropres à l'horticulture et associés à des types différents de végétation retrouvés au bord des rivières dans les dépressions marécageuses et dans les aires de transition aux *alápe* (« igapós ») (Abraão *et al.* 2009 : 101-102).

Quant aux différents types de sol et leur adéquation à l'horticulture, mes interlocuteurs du haut Içana m'expliquaient qu'avant l'ouverture d'un nouveau jardin il faut que l'homme choisisse un terrain approprié et sache reconnaître les bons sols de terre ferme ou de transition identifiés par les couleurs marron et noire. Selon Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), le sol argileux de couleur marron est appelé *ipai keramadali*, alors que le sol noir (« terra preta ») est appelé *itadali* – tous deux étant considérés idéaux pour la culture des jardins. Il attirait également l'attention sur l'existence d'un autre type de sol appelé *kamokodali* qui peut tromper les gens inexpérimentés car il ressemble à de la terre ferme mais ne convient pas à l'horticulture. Lorsqu'on le creuse sur environ 30 cm on trouve une couche différente de sol qui empêche la bonne croissance des plantes<sup>8</sup>. Abraão *et al.* (2009) identifient aussi ce type de sol (*kamoko*) dans la région du moyen Içana et le décrivent comme des « sols recouverts d'une couche dense de racines spongieuses et emmêlées » (Abraão *et al.* 2009 : 102).

L'origine et la présence de sols sablonneux inappropriés à la culture de plantes sont expliquées par la mythologie<sup>9</sup>. Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), interrogé par Abraão (2005 : 36-37), le maître de l'univers, Ñapirikoli, a créé les paysages de sol sablonneux (*hamáliani*), mais suite à une grande inondation les terrains de terre ferme – plus abondants à ce moment-là – se sont transformés en terrains de « campinarana », et vice-versa. Le créateur a fait cela pour aider

---

<sup>8</sup> Un exemple de mauvais choix du terrain avait été fait par Melício, un jeune instituteur koripako récemment marié du village de Coraci (haut Içana). Il avait défriché par erreur un jardin sur un sol *kamokoodali* et ses maniocs avaient très mal poussé, raison par laquelle sa mère lui avait conseillé de choisir un terrain un peu plus loin où elle savait que les sols étaient appropriés.

<sup>9</sup> José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa) explique que de même qu'il existe quatre types principaux de manioc – blanc, jaune, demi-blanc et demi-jaune – il existe également quatre types de sols où ils peuvent pousser – des sols noirs, jaunes, blancs et rouges – qui sont associés aux pieds et aux mains de Kaali, le maître du manioc et des jardins.

l'humanité, car la terre ferme des temps mythiques possédait des arbres beaucoup plus hauts et donc beaucoup plus difficiles à abattre. Après l'inondation et l'inversion des types de sol, les aires de terre ferme sont devenues moins nombreuses et leurs arbres sont devenus plus petits en rendant plus facile le travail de déboisement, de défrichage et de brûlis pour les humains. Les aires sablonneuses sont devenues plus grandes et plus fréquentes et ont permis l'apparition de lacs poissonneux comme ceux retrouvés autour du village de Juivitera dans le moyen Içana.

Les gens âgés racontent que dans le passé les hommes marchaient pendant environ trois jours avant de choisir le terrain qu'ils allaient défricher pour constituer un nouveau jardin. Lorsqu'ils trouvaient des sols noirs ou argileux adéquats ils prenaient un échantillon et l'apportaient à leurs épouses pour qu'elles les approuvent car les femmes connaissent bien les types de sols qui conviennent à leurs manioc. Les vieux se plaignent que les jeunes d'aujourd'hui sont paresseux et défrichent n'importe quel type de terrain sans procéder à un choix réfléchi. Selon eux, les jeunes préfèrent ouvrir des jardins à proximité des villages pour éviter de longues heures de marche au lieu de rechercher plus loin de meilleurs sols. Les conséquences sont une croissance plus lente et une variété moins importante de plantes cultivées comparées à celles du passé.

Les jeunes cherchent à avoir des jardins proches des villages et plus faciles à entretenir en raison du plus grand nombre d'activités scolaires dans les villages et d'évènements politiques et associatifs qui n'existaient pas dans le passé. Les voyages plus fréquents à la ville pour acheter des produits industrialisés, obtenir des documents, recevoir de l'argent des programmes sociaux du gouvernement sont des raisons qui jouent aussi en ce sens. Certaines personnes qui ont de la famille à la ville y restent parfois deux à trois mois (notamment pendant les vacances scolaires), période pendant laquelle elles ne peuvent pas s'occuper de leurs jardins. Finalement l'accès plus facile aux aliments industrialisés achetés en ville fait qu'ils commencent à être considérés comme des compléments aux aliments produits dans le village. Dans ce nouveau contexte, des jardins plus proches, plus petits et moins fertiles sont considérés suffisants.

On dit qu'autrefois les gens avaient des jardins très éloignés des maisons et qu'ils y passaient plus de temps, raison pour laquelle on construisait dans ces derniers des abris en bois avec un toit en fibre de « caranã » appelés *wapamakala* ou *pantitta*, où les familles passaient plusieurs semaines qu'ils consacraient au travail horticole – notamment pendant les époques de défrichage, de brûlis et de plantation. Aujourd'hui ces abris sont moins nombreux car les gens reviennent tous les jours dans les villages à la fin de la journée pour participer à aux évènements et aux travaux communautaires. Une autre raison récente du retour quotidien au village est le contrôle de la présence des élèves à l'école, condition de l'accès aux aides sociales du gouvernement brésilien comme le programme « Bolsa Família ». Si les enfants accompagnent leurs parents dans les activités horticoles et manquent les cours, les familles perdent le droit aux aides de ce programme.



Le manque d'intérêt des jeunes pour les activités de subsistance, en particulier celles qui exigent beaucoup d'efforts physiques comme le travail dans les jardins, est une autre raison qui explique les changements récents de leur localisation, de leur taille et des variétés de plantes qui y sont cultivées, et du temps dédié aux activités horticoles. Davi, instituteur koripako du village de Coraci (haut Içana), m'expliquait que les jeunes préfèrent jouer au football et au volleyball après l'école et qu'ils n'ont pas envie de perdre du temps à chercher des terrains difficiles à défricher. Même s'ils continuent à travailler dans les jardins les jeunes préfèrent défricher des terrains de « capoeiras » (jardins abandonnés) car les arbres y sont moins hauts et plus faciles à abattre que dans la « forêt vierge », le temps minimum de repos d'une « capoeira » étant de six mois si le sol est considéré bon, et entre deux et cinq ans s'il ne l'est pas.

Tous les habitants d'un village savent où se trouvent les jardins actuels ou anciens de chaque famille. Le territoire d'un village appartenant théoriquement à tous ses membres, chaque famille peut choisir de défricher un nouveau terrain où elle le souhaite. Dans le cas de la réutilisation des anciens jardins abandonnés (« capoeiras »), depuis quelques années la coutume varie : dans certains villages les gens demandent aux anciens propriétaires du jardin s'ils peuvent en ouvrir un nouveau au même endroit, alors que dans d'autres villages ces terrains ne sont pas souvent cédés. Dans ce cas, le comportement égoïste des gens par rapport au territoire (qui appartient aux créateurs) leur est souvent reproché par les habitants des villages voisins.

Dans le Chapitre 3 nous avons vu que le mariage est un moyen d'accès à des territoires et à des ressources qui ne sont pas disponibles autrement. En ce qui concerne l'accès à de bons sols pour l'horticulture, les alliances de mariage entre villages voisins permettent le partage des territoires et intensifient les échanges. C'est le cas des villages voisins de Coraci et de Matapi (haut Içana). Matapi étant connu pour la qualité de ses sols, la plupart des habitants de Coraci y possèdent des jardins grâce à la permission de leurs belles-familles. En cas de partage du territoire entre membres alliés de différents villages, ces derniers doivent demander l'autorisation de défricher un jardin, surtout si le terrain choisi se trouve sur la « capoeira » d'une autre personne. En échange, les habitants de Matapi sont autorisés à venir cueillir du « caranã » qui est abondant au bord d'un « igarapé » situé dans le territoire de Coraci.

Dans la région du moyen Içana, les villages São José et Santa Rosa sont bâtis sur des terrains de terre ferme et d'argile qui sont idéaux pour l'horticulture, raison pour laquelle les habitants de ces villages possèdent des jardins fertiles dans des endroits relativement proches des maisons. Le cas des villages situés en amont de Santa Marta, comme Juivitera, Umari-Lago et Arapaço, est très différent car ils sont situés dans une région de sols sablonneux qui ne conviennent pas à l'horticulture mais où il y a des lacs poissonneux. C'est pourquoi les jardins de leurs habitants sont très éloignés les uns des autres – les gens doivent parfois marcher plus de deux heures pour s'y rendre et ils sont parfois

obligés d'échanger des poissons contre de la farine avec des villages situés en aval, en particulier São José et Santa Rosa qui possèdent des sols qui permettent de meilleurs jardins.

Un dernier facteur pris en compte dans le choix des terrains est leur proximité par rapport à des endroits habités par des *yóopinai* qui doivent être impérativement évités. Sur la rive opposée au village de Santa Rosa (moyen Içana), par exemple, une partie du territoire est connue comme étant la demeure des *yóopinai*, raison pour laquelle la plupart des gens évitent de défricher les jardins alentours. Les bons sols étant de plus en plus difficiles à trouver, cet évitement n'est pas toujours observé et certaines personnes défrichent des jardins à proximité de l'endroit interdit. Par exemple Vicente (clan Walipere-dakenai), habitant de Santa Rosa, avait un jardin à cet endroit. Un jour, alors qu'il buvait de l'eau dans un « igarapé » proche pendant son travail – ce qui est censé déranger les *yóopinai* qui perçoivent la présence des gens par l'odeur de la sueur –, il avait entendu des bruits indiquant la présence de ces êtres et il avait dû partir immédiatement en pirogue pour éviter d'être attaqué par eux.

Toujours dans la région du moyen Içana, Isaura (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) m'a raconté que quand elle était petite son père lui interdisait de boire de l'eau et de récolter des fruits dans les « endroits sacrés » habités par les *yóopinai*, par exemple dans deux « igarapés » proches du village appelés Cutia et Surubim. Elle m'a raconté qu'un gendre de son grand-père qui venait du haut Içana s'était installé à l'embouchure de l'« igarapé » Cutia. Un jour, il avait dit à sa femme qu'il avait trouvé de bons sols près de l'« igarapé » Surubim et qu'il voulait y défricher un jardin. Inquiète, sa femme avait parlé avec son père qui était né dans ce territoire et qui avait autorisé son gendre à faire son jardin dans cet endroit dangereux en pensant qu'il connaissait peut-être des incantations pour protéger sa famille des *yóopinai*.

Le gendre avait défriché, déboisé et brûlé son jardin, et après un certain temps il avait observé que beaucoup de piments, de « cubiús » et de bananes avaient poussé sans qu'il les ait plantés. Sa femme en remplissait ses paniers tant ils étaient abondants. Rien n'avait été planté par le couple et cependant les piments poussaient spontanément, ce qui veut dire qu'ils étaient cultivés par les *yóopinai* du lieu. Un jour, sa femme s'est rendue dans le jardin après avoir eu des rêves érotiques (cf. Chapitre 2) et elle a commencé à sentir sa poitrine lourde. Au début, personne ne savait ce qu'elle avait mais ensuite on a diagnostiqué une maladie appelée *wikoli* parfois identifiée à la leishmaniose. Son père l'a emmené voir un chaman, mais c'était trop tard : sa poitrine avait gonflé, il y avait du pus et finalement la maladie a gagné le cœur et elle est morte. C'est pourquoi le père d'Isaura lui demandait toujours de respecter les endroits où habitaient des *yóopinai* (Isaura, clan Dzawinau, village de Tapiraponta, 16/04/2015).

## Le défrichage et le déboisement

La difficulté du travail de défrichage et de déboisement d'un jardin dépend du type de terrain : on dit qu'une « capoeira » – c'est-à-dire un ancien jardin redevenu forêt – est beaucoup plus facile à déboiser qu'un terrain de « forêt vierge »<sup>10</sup>. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) a mentionné des incantations transmises par Ñapirikoli aux humains pour rendre moins difficile le travail de déboisement : l'une d'elles rend les arbres et les bois plein de trous pour qu'ils soient abattus plus facilement par les hommes. Cette incantation sert aussi, selon Roberto, à éloigner les serpents, les araignées et les fourmis qui piquent et à éviter les accidents causés par la chute des arbres.

En ce qui concerne les instruments et les techniques employés, dans un premier temps on utilise des machettes pour couper la végétation la moins résistante et ne laisser que les arbres les plus hauts qui sont abattus dans un deuxième temps en utilisant des haches ou des tronçonneuses souvent empruntées à quelqu'un du village. Cette première étape de défrichage est appelée « roçagem » en portugais et *pakaapitaka* en langue native, alors que la deuxième étape, celle du déboisement des arbres plus gros, est appelée « derrubada » ou « derrubagem » en portugais, et *paóokaka* en langue vernaculaire<sup>11</sup>. Pour défricher un terrain considéré petit, c'est-à-dire qui a à peu près de la surface d'une maison, un homme doit travailler entre une et deux semaines si la végétation est serrée, alors que le travail de défrichage d'un terrain plus grand peut prendre entre un et deux mois selon la taille du jardin et le nombre de personnes qui travaillent.

Une solution pour économiser du temps consiste à augmenter la taille des jardins existants en défrichant les terrains contigus, qu'ils soient situés sur des « capoeiras » ou dans la « forêt vierge ». Les vieux disent qu'autrefois, lorsqu'il n'y avait pas encore de machettes ni de haches modernes, les hommes utilisaient des haches en pierre appelés *epítii*<sup>12</sup> pour défricher les jardins. D'autres personnes mentionnent l'utilisation de fils ou de cordes en fibre de « curauá » (*heeríwai*) enduites avec du brai, une technique d'abattage qui impliquait la participation de plusieurs hommes. C'est pourquoi les anciens défrichaient des terrains beaucoup plus petits qu'ils choisissaient en fonction

---

<sup>10</sup> L'expression « forêt vierge » (« mata virgem » en portugais), utilisée par mes interlocuteurs bilangues, a le sens ici d'un endroit sur lequel il n'y a pas de souvenirs ou de mémoire liée à l'anthropisation, même si elle a pu avoir lieu dans un passé lointain.

<sup>11</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 350, 367), le verbe « défricher » (« roçar » en portugais) est traduit par les mots *-akaapíta* ou *-pharáka*, et le verbe « abattre » [des arbres] (« derrubar » en portugais) est traduit par le mor *-óoka*. Le préfixe *pa-* au début des mots marque l'impersonnel.

<sup>12</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 88), *epítii* est un type de pierre grise utilisée dans la fabrication de râpes. On peut supposer que ce type de pierre était utilisé dans la fabrication des anciennes haches.

d'une moindre quantité de gros arbres à abattre. Comme ce travail était beaucoup plus ardu dans le passé que de nos jours, on dit que les gens avaient plus de mal à se procurer des aliments<sup>13</sup>.

Avec l'arrivée des outils en métal, les gens ont été capables de défricher des terrains plus grands et d'avoir une meilleure stabilité dans la consommation des plantes cultivées. Cette situation est en train de changer car, comme l'avons vu, la monétarisation et l'intensification de la présence des personnes dans la ville commencent à avoir un impact sur la taille et la localisation des jardins. Comme on choisit le plus souvent des terrains proches des villages, les jardins sont plus proches les uns des autres et doivent donc être moins grands même si l'on dispose de meilleurs outils de travail. On peut dire ainsi que l'innovation technique que sont les haches en métal a entraîné une augmentation de la production des aliments dans les jardins, laquelle a aujourd'hui tendance à diminuer pour des raisons (mentionnées ci-dessus) qui ne concernent pas directement la technique.

Malgré ces changements et l'introduction de nouveaux outils, tous mes interlocuteurs âgés disaient que l'essentiel de l'activité horticole n'avait pas changé avec le temps. Comme dans le passé, chaque famille doit défricher un grand jardin par an (ou deux petits) et en avoir simultanément deux ou trois autres à différentes étapes de développement. Cette stratégie est adoptée par tous afin d'éviter le manque de maniocs lorsque les anciens jardins tombent en désuétude<sup>14</sup>. En dépit de l'imprévisibilité récente des pluies, les gens continuent à utiliser le calendrier traditionnel des saisons selon lequel les hommes doivent commencer le travail de défrichage entre juillet et octobre pour que la végétation défrichée puisse sécher suffisamment (environ trois mois sont nécessaires) avant le brûlis. Tout ce travail doit être accompli avant l'arrivée de la saison de pluies, car l'humidité empêche la végétation de brûler adéquatement.

Pendant cette étape, certains hommes préfèrent travailler seuls parce que leurs fils sont encore trop jeunes, alors que ceux qui ont des fils adolescents comptent sur leur aide. Les garçons d'environ 14 ans sont considérés aptes au travail parce qu'ils savent manier les outils et reconnaître les fourmis des autres insectes ou animaux dangereux qu'ils trouvent lors du défrichage. Outre les fils on peut également solliciter des hommes apparentés du même village ou de villages proches pour aider. J'ai observé par exemple l'aide entre beaux-frères et entre gendre et beau-père. Selon Journet (1995), l'aide au défrichage est une forme de prestation de service qui unit les hommes et n'ouvre aucun droit

---

<sup>13</sup> Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) m'a expliqué qu'à l'époque où l'on n'avait pas de machettes les jardins produisaient moins de manioc car ils n'étaient pas bien défrichés et étaient beaucoup plus petits. Sa grand-mère lui racontait par exemple que les maniocs étaient tellement peu nombreux que les gens faisaient des fêtes d'échange *podáali* pour offrir des galettes aux membres des villages hôtes. Aujourd'hui, comme les produits dérivés du manioc sont abondants dans la plupart des villages du moyen et du haut Içana, les aliments les plus valorisés dans les échanges cérémoniels sont les poissons et les fruits de palmier dont l'obtention est plus incertaine.

<sup>14</sup> Laureano (clan Payoalieni, village de Coraci), qui était le président de l'Organisation Indigène Koripako du Haut Içana (OICAI), comparait la nécessité de défricher tous les ans un nouveau jardin à la nécessité des associations de toujours proposer de nouveaux projets aux agences de financement : même si on a déjà un projet en cours, il faut toujours en préparer d'autres de façon à ne jamais manquer de financement quand un projet se termine.

particulier sur les produits de leurs jardins. Selon cet auteur, l'aide est interprétée comme une prestation à l'épouse ou à la parente qui tient lieu de partenaire de foyer, en échange de quoi celle-ci exploite son jardin et cuisine ses produits (Journet, 1995 : 124).

Dans le village de Coraci (haut Içana), par exemple, quatre ou cinq hommes avaient aidé Cecília et son mari Francisco, un homme Blanc venu de la ville de São Gabriel da Cachoeira, à défricher un jardin sur une « capoeira », car il n'avait pas de famille dans le village pour l'assister. En remerciement, le couple avait offert un repas à tous les habitants du village dans le centre communautaire. Un autre exemple est celui du frère de Laura (clan Komada-minanai, village de Coraci) qui habitait dans le village de São Joaquim et qui était venu à Coraci pour défricher le jardin de sa sœur à la place de son mari qui était un leader d'association souvent en déplacement à la ville. Mes interlocuteurs disaient cependant que l'aide mutuelle dans le travail de défrichage devient de plus en plus rare à présent, la collaboration étant plus fréquente lors des activités de brûlis ou de plantation.

La tradition veut que les gendres aient l'obligation de construire une maison et de défricher un jardin pour leurs beaux-pères, notamment pendant la période temporaire de résidence uxorilocale qui suit le mariage – travail interprété par les jeunes mariés comme une « punition » nécessaire. Un homme qui a des fils adolescents et des gendres aura ainsi de l'aide pour défricher plus rapidement un nouveau jardin. Aujourd'hui les gens disent que cette règle est moins appliquée, surtout dans le cas de jeunes hommes étudiants ou salariés – généralement instituteurs ou militaires – qui doivent reporter la période de travail chez le beau-père ou l'échanger par des produits<sup>15</sup> pour compenser leur absence. Même en dehors de la période de résidence uxorilocale, on attend d'un homme qui rend visite à son beau-père qu'il l'aide dans le travail de défrichage des jardins. Jonas, par exemple, qui rendait visite à son beau-père au village de Santa Rosa (moyen Içana) m'a expliqué en plaisantant qu'il l'aidait pour qu'il « lui permette de rester au village et ne le renvoie pas chez lui ».

## **Brûlis et plantation**

Une fois les arbres abattus et le terrain défriché, il faut attendre que la végétation ait séché au soleil avant de passer au brûlis – *papetaka* en langue vernaculaire. Le temps d'attente entre le déboisement et le brûlis varie selon le type, la taille et la densité de la végétation et peut durer environ trois mois s'il s'agit d'une « forêt vierge », ou environ un mois s'il s'agit d'une « capoeira ». C'est la pourquoi cette étape du travail a lieu pendant la saison sèche entre décembre et février,

---

<sup>15</sup> Un exemple est celui du gendre de Laura et Laureano (village de Coraci, haut Içana). Leur fille Christi s'est mariée avec un jeune homme du village de São Joaquim, qui était étudiant et ensuite est entré dans l'Armée. Après un an de mariage, le jeune homme n'avait toujours pas fait le « service du gendre » pour Laureano. Laura m'a donc expliqué que, quand il aurait assez d'argent, il leur achèterait des tôles en zinc pour recouvrir leur maison et cuisine à la place.

lorsque les journées sont très chaudes et les pluies plus rares. Après plusieurs journées de chaleur sans pluies, les familles d'un village se rendent dans les nouveaux jardins pour profiter du temps sec qui peut durer un mois et demi.

D'habitude, si tu as fini de déboiser rapidement, tu peux brûler en décembre. Si tu as commencé en août, alors tu vas brûler en janvier ou février. Dans la forêt vierge on peut attendre trois mois avant de brûler, mais pas dans la « capoeira », car la « capoeira » n'a pas de grands arbres. Alors on n'attend qu'un mois car la forêt commence à repousser vite. S'il s'agit d'une forêt vierge, cela peut prendre trois mois parce qu'il faut beaucoup de temps pour que les gros arbres soient bons pour brûler. Si tu brûles la forêt vierge après un mois, les arbres abattus ne vont pas bien brûler. Tu dois attendre que les gros arbres sèchent avant de les brûler. Si tu n'attends pas, rien ne brûlera, seulement les petits arbres, et tu ne pourras pas y planter du manioc. C'est pourquoi les gens âgés savent déjà qu'ils doivent déboiser maintenant [en novembre] pour laisser sécher la végétation. Ils doivent calculer combien de mois avant ils doivent déboiser pour pouvoir brûler en janvier ou février. Thiago et son fils, par exemple, ils sont en train de déboiser maintenant pour brûler en février ou en janvier. En revanche Clemente a défriché son jardin, qui se trouve dans la « capoeira », en août et maintenant il est déjà en train de planter. On peut commencer à planter maintenant, mais il faut le faire au plus tard en février ou mars car après ça il commence à pleuvoir, c'est déjà l'hiver (Damázio, clan Payoalieni, village de Coraci, 10/11/2014).

Pendant mon séjour dans le moyen Içana en 2015, les hommes du village de Santa Rosa n'arrivaient pas à brûler leurs terrains à cause des pluies fréquentes et inattendues en plein milieu de la saison sèche. Ils expliquaient qu'un jardin mal brûlé est plus rapidement envahi par la végétation et aura une vie utile plus courte. Le feu est essentiel pour délimiter le jardin par rapport à la forêt environnante et pour le nettoyage du terrain avant la plantation, étant aussi considéré comme « l'aliment des maniocs » et le responsable de leur bonne croissance (José, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 22/04/2015). Outre le brûlis avant la première plantation de manioc, l'entretien du jardin comprend le désherbage continu du terrain pendant lequel les femmes réunissent les mauvaises herbes arrachées et les brûlent dans des feux en différents endroits du jardin qui continuent à « nourrir » les maniocs au quotidien en rendant son sol plus fertile. Aucun type d'engrais n'est utilisé pour améliorer la fertilité du sol, le feu étant le seul élément capable, selon les Baniwa et Koripako, de régénérer sa capacité productive.

Comme pour le défrichage, on dit que la pratique du brûlis est la même depuis le temps des anciens, la seule différence étant le perfectionnement des instruments. Selon Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta), avant les allumettes et les briquets on produisait du feu à partir de la friction d'un type spécifique de pierres contre des fourmiliers secs, ou à partir du frottement de bâtons contre du bois « molongó ». Aujourd'hui, pour brûler un jardin les membres d'une famille se placent en différents points du terrain, arrachent des morceaux d'écorces d'arbre sèches et y mettent le feu.



Pendant cette opération, il est important de faire attention à la direction du vent afin que le feu se répande plus facilement dans la direction souhaitée et ne présente pas de risque pour les gens.

**Image 16 - Terrain brûlé**



Milena Estorniolo 2015

**Image 17 - Jardin en croissance**



Milena Estorniolo 2015

Le brûlis est une activité typiquement masculine à laquelle les femmes participent souvent pour aider leurs maris. Les hommes peuvent travailler seuls ou demander l'aide de parents proches. J'ai observé par exemple l'aide entre père et fils, entre frères et entre neveu et oncle maternel habitant le même village, et aussi entre beaux-frères de villages différents (l'un d'eux était venu rendre visite à sa sœur). Dans une des situations observées, un homme âgé était parti seul brûler son terrain et son fils l'avait suivi spontanément pour l'aider. Il est également fréquent que les gens brûlent des terrains pour des membres absents de la famille pour que ces derniers ne ratent pas la période sèche idéale pour cette opération. Laurentino, de Santa Rosa, par exemple, avait brûlé le terrain de son frère Domingos qui était parti à la ville à la fin du mois de février 2015. Dans ce même village, Ercília avait brûlé le nouveau jardin de son fils Getúlio, instituteur, alors qu'il faisait un voyage à la ville avant la rentrée scolaire.

La plantation des manioc doit commencer entre deux et trois semaines après le brûlis à la fin de la saison sèche et au plus tard fin mars. Pour ce faire, les femmes se préparent en réunissant des morceaux de tiges – appelées « manivas » en portugais et *kinikhii* ou *kiníkhee* en langue native – qu'elles prennent dans leurs autres jardins et dans les jardins d'autres femmes, notamment leurs mères, sœurs, belles-mères et d'autres femmes du village. En raison de la règle de résidence patrilocale, les femmes mariées d'un même village viennent généralement de villages différents, les échanges de plantes entre elles faisant qu'elles en collectionnent une grande variété tout au long de leurs vies. La multiplication des lieux de provenance et des types de plantes réunis par chaque femme



garantit la diversité des maniocs et la probabilité d’avoir des plantations favorables dans différents types de sol.

Les tiges réunies par les femmes sont coupées en morceaux d’environ 30 cm de long et attachées en faisceaux qui sont empilés dans un coin du jardin pour être plantées plus tard. La plantation est réalisée par toute la famille : hommes, femmes et enfants prennent part à cette activité qui peut aussi faire intervenir d’autres familles du village qui se verront offrir après le travail des repas ou de la bière de manioc (Estorniolo, 2018). Certaines personnes préfèrent planter les tiges réunies deux ou trois jours après le brûlis alors que d’autres préfèrent attendre une semaine ou plus pour que les tiges commencent à germer avant de les planter. Dans tous les cas on dit qu’il est préférable d’attendre que la pluie mouille les tiges réunies en faisceaux avant de commencer à les planter.

Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) m’a expliqué comment planter les tiges de manioc. Il faut d’abord les mettre dans le bon sens en faisant en sorte que la « tête » de la tige soit en haut et que le bas de la tige soit introduit dans le sol. Pour que l’opération soit plus efficace, les femmes attachent toutes les tiges dans le même sens. Pour trouver le sens adéquat, il faut observer les protubérances des tiges à partir desquelles poussent les branches et les feuilles. Josefa les appelle les « yeux » de la « maniva », et pour qu’elles poussent bien il faut que les yeux regardent vers le haut. Lors de la première plantation dans un nouveau jardin, il est important de bien les enfoncer dans la terre<sup>16</sup> pour que la moitié de la tige pénètre dans le sol, alors que pour le replantage la tige est à peine enfoncée. L’exception est la plante de manioc doux, appelée « macaxeira » ou *kapíwali*, qui doit être complètement enfoncée dans un sol préalablement remué à chaque replantage, car on dit qu’il ne pousse pas bien dans un sol dur et plat.

On observe une autre différence entre les tiges qui sont plantées dans les nouveaux jardins et celles qui sont plantées dans des jardins plus anciens. Dans ces derniers, certaines femmes préfèrent planter des tiges longues avec des branches et des feuilles déjà bien développées, alors que les tiges plantées dans les nouveaux jardins sont plus petites et dépourvues de branches et de feuilles. Pour que l’emplacement des tiges soit profond lors du premier plantage, les femmes utilisent des bouts de bois dont une extrémité est taillée comme une pointe de flèche. Le bois creuse la terre et prépare les trous où les tiges sont plantées à une distance d’environ un pas les unes des autres. Le jardin avec des tiges récemment plantées est appelé *wakalinai* alors celui dont les plantes commencent à germer est appelé *ipanhiokotti*.

Les membres de la famille et éventuellement les personnes invitées se placent sur différentes portions du jardin pour planter les tiges de « maniva », travail qui peut prendre plusieurs jours selon

---

<sup>16</sup> Josefa (village de Santa Rosa, moyen Içana) avait dû replanter une partie des « manivas » de son nouveau jardin car ses enfants, qui l’avaient aidée lors de la plantation, n’avaient pas assez enfoncé les tiges dans la terre et que pour cette raison elles n’avaient pas poussé.

la taille du jardin et le nombre des participants. Les « manivas » ne sont pas plantées de façon aléatoire dans les jardins : les femmes préfèrent planter les mêmes variétés les unes à côté des autres pour pouvoir les identifier plus facilement au moment de la récolte ; certaines femmes séparent les variétés de manioc blancs et jaunes – les premiers étant préférés pour la préparation des galettes et l'extraction d'amidon, alors que les seconds sont préférés pour la préparation de la farine. Lorsque j'accompagnais les femmes âgées des villages de Santa Rosa et de São José au moment de la plantation de tiges dans leurs jardins, elles m'indiquaient toujours les noms des variétés et me disaient parfois que telle ou telle variété poussait bien (« cresce bonito » en portugais) dans leurs jardins.

Les « manivas » ne sont pas les seules plantes cultivées dans les jardins. Des portions du jardin sont presque toujours réservées à la culture d'autres tubercules comme les pommes de terre, les patates-douce et le « cará », et à la culture de piments, de divers fruits et de plantes médicinales, ou utilisées pour l'obtention de poisons pour la pêche à la nivrée. Par exemple, dans un jardin du village de Coraci (haut Içana) considéré comme « beau » par les femmes du village, la plus grande partie du terrain était occupée par les plantes de manioc, alors qu'au centre il y avait un grand tronc d'arbre tombé et brûlé autour duquel étaient plantées différentes variétés de piments. Dans ce jardin, il y avait aussi des fruits comme le « cubiú », l'« ingá » et l'ananas éparpillés ici et là entre les « manivas », alors qu'un coin était consacré à la culture de patates douces et de bananiers. On dit qu'autrefois les gens plantaient beaucoup plus d'ananas et de canne à sucre pour la préparation des boissons fermentées qui étaient consommées lors de fêtes et de rituels qui n'existent plus aujourd'hui, notamment dans les villages convertis à l'évangélisme.

## **Le travail quotidien dans les jardins**

### **Les sentiers qui mènent aux jardins**

Le travail des femmes dans les jardins a lieu quotidiennement tout au long de l'année. Même pendant les périodes de brûlis et de plantation elles doivent travailler en alternance dans leurs deux ou trois jardins afin de récolter les maniocs et les fruits et de les entretenir pour éviter qu'ils se transforment rapidement en forêt. Nous avons vu que le temps de marche nécessaire pour arriver dans un jardin varie selon la qualité du sol, les gens qui habitent dans des régions sablonneuses devant marcher plus longtemps que ceux qui habitent dans des régions de terre noire ou argileuse. Quoiqu'il en soit, des sentiers étroits sont créés dans la forêt pour relier les maisons aux jardins et pour que le chemin dans la forêt soit plus facile à parcourir. Le trajet sur les sentiers fait aussi l'objet

d'une mémorisation qui permet aux femmes d'identifier non seulement les endroits où se trouvent les jardins des autres membres du village, mais aussi de nombreuses plantes sylvestres utiles qu'elles récoltent au quotidien.

Pendant les cinquante minutes de marche entre la maison de Laura, mon hôte dans le village de Coraci (haut Içana), et un de ses jardins, elle me montrait plusieurs plantes utilisées dans la préparation de remèdes contre différentes maladies. D'autres plantes pouvaient faciliter le développement des enfants, par exemple une plante qui les fait grandir plus vite, ou un champignon qui, frotté sur les pieds des bébés, les font marcher plus tôt. Un autre champignon sauvage est un remède contre la toux si on le brûle et inhale sa fumée. Un jour, alors que nous nous marchions sur le sentier, Laura avait attrapé une grenouille et l'avait frotté contre son dos pour calmer une douleur dont elle se plaignait souvent. Laureano, son mari, m'avait aussi montré des plantes utiles quand on marchait en famille vers leur jardin situé à Matapi, le village voisin. Il avait notamment identifié une plante dont la tige décortiquée et frottée sur le corps formait une mousse de bain utilisée avant l'introduction du savon industrialisé. Il avait aussi reconnu les racines d'une plante utilisée dans la préparation du « timbó » et une plante qui aide à combattre la calvitie.

Ana (clan Dzawinai, village de Juivitera) attirait souvent mon attention sur les chants de différents types d'oiseaux lors de nos trajets sur les sentiers qui menaient aux jardins en identifiant chaque oiseau et en me racontant leurs récits d'origine. Elle me montrait aussi des plantes utilisées pour la préparation de remèdes, par exemple un tronc fin efficace contre les maux de ventre suite à l'ingestion de poissons mal cuits, appelés « bois de traíra ». Une autre plante, appelée « pied d'agouti », dont les feuilles étaient ramifiées en trois comme la patte de cet animal, possède des boutures qui aident les chiots à devenir de bons chiens de chasse. Un jour, Ana avait dit à sa mère qui marchait avec nous sur le sentier que le bébé d'une des jeunes femmes du village était malade. Celle-ci lui avait immédiatement indiqué des plantes qui se trouvaient sur notre chemin et qui pouvaient aider la jeune femme et son nouveau-né.

C'est également le long des sentiers qui mènent aux jardins que les femmes récoltent la plante appelée « envira » (ou *eettípa*)<sup>17</sup> dont l'écorce est employée dans la fabrication des bandes de tête qui servent à porter les paniers de manioc et à transporter les bébés. Pendant le trajet vers les jardins, les femmes récoltent souvent des petites baies et des fruits sylvestres – dont les plus communs sont ceux appelés *dóowiri*<sup>18</sup>, *maporótti*<sup>19</sup> (ou « umiri » en portugais) et *mandzawhi* (ou « buiuu ») [non

---

<sup>17</sup> *Eettípa* ou « envira » est un arbuste de la famille des annonacées dont le liber sert de sangle, ou corde et la plante, a des usages médicaux (Ramirez, 2001 : 87).

<sup>18</sup> Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 69), le mot *dóowiri* fait référence aux épines, aux végétaux épineux et à leurs fruits.

<sup>19</sup> Selon Ramirez (2001 : 210), « umiri » ou *maporótti* est un arbre (ou les fruits de cet arbre) de la famille des Humiriaceae (*Humiria floribunda*).

identifié] – qu’elles mangent et offrent aux enfants qui les accompagnent. Alors que tout cela me semblait un enchevêtrement vert sans distinction, les hommes et les femmes connaissaient les espèces et les usages d’une très grande variété de plantes de la forêt. Ce n’est pas sans raison que Laureano (clan Payoalieni, village de Coraci) avait un jour comparé la forêt à une pharmacie ou à un supermarché puisqu’on peut y obtenir tout ce dont on a besoin comme remèdes et comme nourriture.

Malgré le plaisir et l’utilité du trajet vers les jardins, les sentiers ne sont pas sans danger, car en pénétrant dans la forêt les humains peuvent se retrouver face à face avec des animaux dangereux et des *yóopinai*. Par exemple, un jour où j’avais accompagné Josefa et sa belle-mère (du village de Santa Rosa) jusqu’au jardin, et après avoir traversé un petit « igarapé » en pirogue, nous avons été surprises par un tinamou sur le sentier. Cet animal n’étant pas considéré dangereux, les femmes s’étaient arrêtées un moment pour voir s’il y avait un nid à proximité. Nous avons poursuivi notre chemin, et quelques minutes plus tard Josefa avait aperçu un gros serpent noir et marron sur le sentier qui l’avait surprise et fait reculer. Nous étions alors revenues sur nos pas pendant quelques mètres et les femmes avaient coupé de gros morceaux de bois avec lesquels elles avaient tué l’animal. Avant de reprendre notre marche, Josefa avait coupé le serpent en deux avec sa machette en laissant la carcasse accrochée au bâton au bord du chemin.

Il n’est pas rare de rencontrer des serpents venimeux sur les sentiers, et les histoires de gens mordus dans la forêt sont parfois tragiques. Dans le village de Santa Rosa, par exemple, on m’a raconté l’histoire d’une femme du village qui était morte récemment à cause d’une morsure de serpent et qui avait laissé son mari et leurs onze enfants. Les gens expliquent toutefois que les morsures de serpents peuvent être soignées grâce à des remèdes préparés à partir de plantes, remèdes qui doivent être accompagnés de la récitation d’incantations et d’un jeûne pratiqué tant par la victime que par les membres de sa famille proche. Si la victime meurt après avoir suivi le traitement, on dit qu’il ne s’agissait pas d’un serpent ordinaire, mais d’un animal envoyé par un sorcier pour la tuer suite à la demande d’une personne envieuse. Dans le Chapitre 3, nous avons rapporté un récit à propos de gens-serpents qui avaient fléché un homme sur un sentier dans la forêt, cet acte de flécher étant perçu comme une morsure du point de vue des humains.

Pendant le trajet en direction des jardins, les gens peuvent aussi longer des portions de terrain considérées comme des maisons de *yóopinai*. Invisibles pour les humains, ces maisons se reconnaissent à certains accidents géographiques, par exemple des pentes abruptes en plein milieu d’un terrain plat. Dans le village de Coraci (haut Içana), par exemple, il y avait un endroit de ce type visible depuis un sentier emprunté par mon hôte Laura et moi-même et qui menait vers un de ses jardins. On savait que c’était une maison de *yóopinai* à cause d’une inclinaison abrupte qui formait comme un trou par rapport à l’endroit où nous nous trouvions. J’avais observé une inclinaison similaire près d’un des viviers de pisciculture pendant mon séjour au laboratoire d’élevage de

poissons de l'École Pamáali en 2011, inclinaison que les techniciens indigènes disaient être le toit d'une « maloca » de *yóopinai* (Estorniolo, 2014). J'ai demandé à Laura si elle avait peur de passer souvent à côté de leur maison, mais elle m'avait répondu que non car elle n'y allait jamais pendant ses règles et qu'ils ne pouvaient donc pas la déranger.

La présence de *yóopinai* dans la forêt explique pourquoi la plupart des femmes évitent de travailler dans les jardins pendant leurs règles. Pendant cette période, l'odeur du sang les rend visibles pour les *yóopinai* qui peuvent les attaquer ou les capturer. Un jour, par exemple, une jeune femme du village de Barcelos (haut Içana) était partie récolter des lianes en compagnie de deux autres femmes n'était pas revenue. Même dans la région en question, massivement convertie à l'évangélisme, on disait qu'elle avait été capturée par des *yóopinai* parce qu'elle était allée dans la forêt pendant ses règles. J'ai donc demandé à Davi (du clan Payoaliéni), instituteur dans le village de Coraci, s'il était possible que quelqu'un se perde dans des sentiers connus et relativement proches du village. Il m'avait répondu que cela pouvait arriver car, pendant les règles d'une femme, les *yóopinai* peuvent la mettre dans un état de confusion en provoquant chez elle une distorsion de la perception qui l'empêche de retrouver son chemin vers le village.

### **L'entretien des jardins et les outils employés**

La contribution du travail de hommes dans les jardins a lieu pendant l'étape initiale de choix du terrain, de déboisement et de défrichage, mais les personnes des deux sexes travaillent ensemble lors les étapes suivantes, à savoir le brûlis et la plantation. L'entretien du jardin et la récolte, qui ont lieu toute l'année, sont considérés comme des activités féminines qui dans le moyen et le haut Içana occupent une bonne partie de la journée des femmes. En principe, les femmes vont tous les jours dans leur jardin sauf pendant leurs règles et le dimanche – considéré comme un jour de repos dans les villages catholiques et évangéliques –, et éventuellement les jours où elles restent au village pour travailler à la préparation de la farine et des galettes. Ce travail se fait en alternance dans leurs différents jardins : les nouveaux, ceux ouverts les années précédentes qui présentent différentes étapes de croissance, et les anciens qui sont pratiquement abandonnés et où elles se rendent de temps à autre pour récolter des fruits et certaines variétés de « maniva » qu'elles souhaitent transplanter dans d'autres jardins.

La récolte des maniocs, patates, potirons, fruits et des plantes n'a pas lieu à chaque fois que les femmes vont dans leur jardin. Elles y vont également pour désherber (« capinar »), travail d'entretien qui prolonge la durée du jardin et permet une bonne croissance des plantes de manioc. Les jours où elles se consacrent à la récolte des maniocs, elles peuvent soit les laisser ramollir ou « pourrir » dans l'eau dans des sacs qu'elles attachent au bord des « igarapés » ou dans des parties peu profondes de la

rivière pour qu'ils deviennent « moux », soit les apporter encore « durs » au village où ils sont raclés, râpés et mélangés aux maniocs « moux » préparés précédemment pour faire de la farine et des galettes. Je traiterai plus en détail la préparation des aliments dérivés du manioc dans le Chapitre 7.

Les femmes âgées passent en général moins de temps dans les jardins que les jeunes femmes qui ont des enfants et qui habitent encore chez elles, la quantité de travail variant selon le nombre de ceux qu'il faut nourrir au quotidien. La quantité de travail augmente avant les longs voyages à la ville ou avant les fêtes – périodes pendant lesquelles elles doivent produire plus de farine et de galettes de manioc – et diminue pendant les périodes de pluies intenses car on évite d'aller dans les jardins quand il y a de l'orage. La pluie n'empêche pas les femmes d'aller dans les jardins, mais elle les empêche de brûler les mauvaises herbes ; dans ce cas, elles les empilent et les brûlent plus tard. Pendant une maladie ou un moment de fatigue dus à d'autres activités, les femmes peuvent aller dans des jardins plus proches du village ou récolter les maniocs qui sont plantés derrière leurs maisons.

Les outils que les femmes utilisent au quotidien pour travailler dans les jardins sont peu nombreux : elles portent toujours sur la tête un panier en fibre végétale appelé « aturá » (ou *tshéeto*) qui est attaché à une bande d'écorce d'arbre et qui leur sert à transporter des maniocs, des fruits et des objets. Plus rarement elles portent une sorte de sac à dos tissé avec des feuilles de palmier appelé *yamaxin*, en général utilisé par les hommes quand ils aident leurs femmes à transporter des tiges de « maniva » d'un jardin à l'autre. Dans ces paniers, il y a toujours une machette pour couper les tiges et déterrer les tubercules de manioc, et des allumettes ou un briquet pour faire un feu qui brûlera les mauvaises herbes souvent arrachées avec les mains. Comme elles travaillent dans les jardins une bonne partie de la journée, les femmes apportent souvent des petites casseroles, de la farine et des bouteilles qu'elles remplissent d'eau dans les « igarapés » pour préparer le « chibé », boisson consommée au goûter (ou « merendas »). Lorsqu'ils vont dans les jardins ou dans la forêt, les hommes et les femmes portent toujours de vieux vêtements souillés et troués et ils se changent en arrivant au village après s'être lavés.

### **L'aide des filles, des belles-filles et d'autres femmes**

Le travail dans les jardins peut être solitaire, notamment pour les femmes dont les filles sont trop jeunes pour aider ou qui sont parties vivre ailleurs pour faire des études ou suite à leur mariage. L'aide des filles célibataires qui habitent chez leur mère est considérée comme une obligation chez les Baniwa et les Koripako. À partir de huit ou dix ans, elles accompagnent leur mère pour l'aider dans les activités de désherbage et de récolte et le transport de maniocs, ce travail étant plus ou moins important selon leur âge et leurs capacités. Avec l'arrivée des écoles primaires et secondaires dans certains villages, la dynamique du travail des jeunes filles dans les jardins a commencé à changer : si

auparavant elles passaient toute la journée avec leurs mères, aujourd'hui elles vont le matin à l'école et elles rejoignent leurs mères au jardin l'après-midi.

Lorsqu'elles ont environ huit ans, les petites filles portent un petit panier adapté à leur taille pour s'habituer au poids des maniocs sur leurs dos. À douze ou treize ans, elles peuvent supporter le poids d'un panier d'adulte rempli de maniocs pendant le trajet de retour entre le jardin et le village – poids que les jeunes garçons de leur âge et même certains hommes adultes ne sont pas capables de porter. Dès mon arrivée sur le terrain, j'avais proposé d'aider mes hôtes dans leur travail quotidien, et les premiers mois elles me donnaient à porter des paniers d'enfants pour que je puisse m'y habituer. Après quelques semaines de douleur musculaire, notamment dans le cou et dans le dos, j'ai appris qu'il fallait se pencher en avant pour que le poids s'équilibre dans le dos et ne porte pas uniquement sur le cou. Comme les filles adolescentes, je suis devenue capable au fil des mois de porter des paniers plus gros et plus lourds. Davi, instituteur dans le village de Coraci (haut Içana), explique les différences d'apprentissage des filles et des garçons en ce qui concerne les activités de subsistance de la manière suivante :

Les femmes portent du manioc, du bois de chauffage, de l'eau et d'autres choses lourdes parce que, quand elles sont très petites, elles commencent déjà à s'entraîner, elles commencent à travailler. Par exemple, la sœur de Ronaldo [10 ans], elle sait déjà déterrer les maniocs, elle sait déjà les râper, elle les porte déjà sur son dos, elle s'entraîne. Les hommes, en revanche, grandissent et ont honte de porter les paniers parce qu'ils n'arrivent pas à le faire comme les femmes, alors ils ont peur ou honte de les porter. Ils n'y sont pas habitués. Parce que, bien souvent, ce à quoi les garçons, comme Ronaldo, s'habituent en grandissant, c'est à la pêche. La femme, c'est le contraire. Si une femme du village de Coraci va pêcher, elle aura honte de le faire, tout comme un homme quand il porte un panier de manioc. C'est seulement quand l'homme vieillit que, de temps en temps, il va les porter. Mon père porte des paniers de manioc et aide toujours un peu ma mère, qui est déjà âgée. Mais il est rare de voir un jeune garçon ou un adolescent aider une femme à cause de cela (Davi, instituteur, clan Payoalieni, village de Coraci, 10/11/2014).

Au début de mon séjour, je faisais l'objet de plaisanteries lorsque j'arrivais au village en portant un petit panier d'enfant sur le dos, mais quelques mois plus tard on me félicitait de mes progrès et les femmes s'étaient même mises en tête de me trouver un mari dans le village. Mon intégration (ou ma familiarisation) dans les villages est donc passée par deux étapes : tout d'abord une relation de dépendance alimentaire pendant laquelle j'acceptais la nourriture que je n'avais pas aidé à produire, relation qui s'est progressivement transformée en une relation de coopération au travail – même si la plupart du temps j'étais moins habile que les autres femmes. C'est donc par la nourriture et le travail partagé que j'ai été acceptée et intégrée dans les villages, d'abord dans une relation de complète dépendance puis dans une relation de coopération, sans pour autant atteindre l'autonomie d'une femme adulte.



**Image 18 - Panier (« aturá ») pour adulte**



Milena Estorniolo 2015

**Image 19 - Panier pour enfant**



Milena Estorniolo 2014

L'apprentissage du travail par les jeunes filles est lui aussi progressif : au début, elles aident leurs mères à désherber, travail qui leur apprend à distinguer les mauvaises herbes des plantes utiles cultivées parmi les « manivas ». En ce qui concerne mon apprentissage, j'ai arraché une fois par erreur une plante médicinale en pensant que c'était une mauvaise herbe. Les jeunes filles apprennent aussi à reconnaître les herbes qui peuvent blesser les mains lorsqu'on les arrache ; je me suis coupée les mains plusieurs fois faute de les reconnaître. Avec le temps, les filles commencent à aider leur mère et leur grand-mère pour déterrer les maniocs et replanter les tiges. Quand elles maîtrisent toutes les étapes de ce travail, les mères et les filles travaillent sur des portions séparées mais proches du jardin.

L'obligation d'aider la mère dans le jardin et la condamnation de la paresse des filles qui s'y refusent m'est apparue à l'occasion d'une dispute entre un frère et une sœur dont j'ai été témoin dans le village de Coraci (haut Içana). Les bagarres et la violence physique en général sont très rares chez les Baniwa et les Koripako, n'étant observées que pendant les fêtes de bière de manioc quand les gens sont ivres et abandonnent la sérénité qui les caractérisent. La joie et la convivialité pacifique entre les habitants d'un même village étant des valeurs fondamentales, cette dispute entre ces deux

adolescents montrait qu'une valeur importante n'avait pas été respectée. Sans qu'aucun des deux prononce un seul mot ou pousse un cri, le garçon avait jeté sa sœur par terre devant leur maison et l'avait frappée à plusieurs reprises sur les bras et sur le thorax ; on m'a expliqué après la bagarre que c'était de sa faute à elle car elle avait refusé d'aller travailler avec leur mère dans le jardin. Le garçon s'est arrêté quand elle a commencé à pleurer et qu'elle est repartie en courant vers la maison. La mère et les gens qui assistaient à la dispute n'étaient pas intervenus et avaient l'air d'approuver l'attitude du garçon.

L'aide des filles adolescentes est tellement importante pour les femmes âgées qu'elles envisagent d'adopter des filles quand elles n'en ont pas ou quand leurs propres filles ne vivent plus dans le même village. Laura du village de Coraci (haut Içana), par exemple, qui était âgée et souffrait des articulations, avait deux filles, mais l'une vivait dans le village du mari et l'autre, plus jeune et célibataire, dans un autre village pour faire des études secondaires. Laura avait souvent très mal au dos et n'arrivait plus à porter son panier rempli de manioc. Elle m'a raconté que quand ses deux filles vivaient chez elle, elles l'aidaient dans le jardin et qu'à elles trois elles pouvaient récolter et transporter une grande quantité de manioc même depuis leurs jardins les plus éloignés. Après le départ de ses deux filles, elle avait pensé adopter une fille « sans père »<sup>20</sup> pour avoir un peu d'aide plus tard<sup>21</sup>. En attendant, elle comptait sur mon aide et celle d'autres jeunes filles du village à qui elle demandait parfois de l'aider.

Si les filles apprennent très tôt le travail dans les jardins, les garçons et les jeunes hommes n'aident leurs familles que pour les activités de déboisement, défrichage, brûlis et plantation. Mais lorsqu'ils se marient, leurs épouses – notamment si elles travaillent seules – peuvent demander leur aide pour cueillir des fruits, transporter les paniers remplis de tubercules ou même pour désherber. J'ai observé, par exemple, Josefa du village de Santa Rosa (moyen Içana) demander à son mari, Luís, d'aller dans un jardin faire du désherbage pendant qu'elle travaillait à la préparation de galettes de manioc à la maison. Une autre fois, elle devait préparer de la farine en grande quantité pour la vendre à la ville et elle avait demandé à sa fille et à son mari de porter chacun un gros panier de manioc qu'elles venait de récolter. Dans le village de Coraci, Laureano, le mari de Laura, l'aidait souvent à transporter des manioc dans un *yamaxin* (voir ci-dessus).

Une autre source d'aide pour les femmes âgées sont leurs belles-filles surtout lorsqu'elles viennent habiter dans le village de leur mari et ne possèdent pas encore de jardins productifs qui les

---

<sup>20</sup> Pour une analyse sur les enfants bâtards (*maapatsika*) et la parenté chez les Baniwa du Rio Aiari, voir la thèse de João Vianna (2017).

<sup>21</sup> Laura n'avait que ces deux filles, mais elle élevait également deux garçons *maapatsika* qu'elle traitait comme ses enfants : l'un était le fils d'une sœur et d'un militaire et l'autre était son petit-fils – fils de sa fille célibataire avec un homme marié. Dans les deux cas, les pères n'avaient pas reconnu les enfants. Les deux garçons avaient moins de dix ans et donc ne se marieraient pas dans un futur proche pour que Laura puisse compter sur l'aide de ses futures belles-filles dans les activités du jardin, l'adoption d'une fille étant donc une option plus intéressante à court terme.

rendent autonomes. Une femme récemment arrivée peut s'installer avec son mari dans la maison des beaux-parents si celui-ci n'a pas encore construit une maison pour eux deux, et elle part travailler avec sa belle-mère pendant quelques années en attendant que les maniocs de ses jardins puissent nourrir sa famille. La belle-mère est aussi la principale source de variétés de manioc pour les jardins d'une jeune femme mariée, leurs jardins étant généralement contigus ou proches les uns des autres. Même des années plus tard, quand les femmes ne sont plus dépendantes de leurs belles-mères, elles continuent à s'entraider au quotidien, l'une invitant l'autre à venir travailler dans son jardin et à y récolter des maniocs et des fruits.

Les belles-filles sont également très importantes pour l'aide qu'elles apportent aux femmes âgées dont les filles sont parties du village après leur mariage. À Santa Rosa (moyen Içana), par exemple, Josefa accompagnait souvent sa belle-mère Ercília au jardin. Ercília était toujours capable de travailler seule, mais elle était occasionnellement aidée par Josefa et ses autres belles-filles qui vivaient dans le village. La plus jeune, Clarinda, n'avait pas encore de « maison de farine » à elle et utilisait celle d'Ercília pour préparer de la farine et des galettes de manioc pour son mari et son enfant. À Coraci (haut Içana), la belle-mère de Laura était veuve et trop âgée pour travailler. Elle restait donc chez elle et comptait sur les dons en nourriture de ses belles-filles et sur les repas collectifs du village pour se maintenir.

Le cycle de travail des femmes dans les jardins peut se résumer de la façon suivante : petites, les filles aident leurs mères en portant des paniers de plus en plus en plus lourds jusqu'à leur mariage, puis elles quittent le village, arrêtent d'aider leur mère et aident leur belle-mère. Les belles-mères, à leur tour, partagent leurs jardins avec leurs belles-filles récemment mariées jusqu'à ce que celles-ci soient indépendantes dans leur nouveau village. Quand les mères et les belles-mères vieillissent, le cycle commencé dans l'enfance s'inverse : elles portent des paniers de plus en plus petits et légers et deviennent de plus en plus dépendantes de leurs belles-filles. Ainsi, l'échange matrimonial est aussi un échange de femmes qui s'entraident dans le travail aux jardins, puisqu'une mère éduque ses filles pour qu'elles travaillent un jour dans les jardins de leurs belles-mères et qu'elle bénéficie de l'aide de ses belles-filles quand elle sera âgée.

**Tableau 5 – Cycle de vie et travail des femmes dans les jardins**

<b>Jeune fille</b>	<b>Belle-fille récemment mariée</b>	<b>Mère avec des filles jeunes</b>	<b>Belle-mère</b>	<b>Femme âgée (veuve)</b>
Petit panier	Grand panier	Grand panier	Grand panier	Petit panier
Dépendante de la mère	Dépendante de la belle-mère	Autonome (+ aide des filles)	Autonome (+ aide des belles-filles)	Dépendante des belles-filles

Outre celle des filles et des belles-filles, un dernier type d'aide existe entre les femmes qui vivent dans le même village, qu'elles aient ou non des liens de parenté. L'entraide est utile notamment pour celles qui souhaitent désherber plus vite des jardins trop grands et qui en échange offrent aux femmes invitées les maniocs et les fruits qu'elles ont récoltés pendant le travail. Ce type de coopération n'est pas considéré comme une obligation, mais comme une preuve d'amitié et d'union entre des femmes autonomes et indépendantes d'un village et qui profitent de ces occasions pour échanger certaines variétés de manioc et certaines plantes. Toutefois, la notion d'autonomie – tout comme celle de maîtrise analysée dans le Chapitre 4 – est relative et ambiguë car l'aide des femmes dépendantes (filles et belles-filles) est aussi essentielle que la coopération entre les femmes d'un village.

Pendant mon séjour dans le village de Coraci (haut Içana), plusieurs femmes nous avaient invitées Laura et moi à venir les aider à désherber leurs jardins. Un exemple a été une invitation de Júlia, connue avec son mari Tiago comme des gens qui travaillent beaucoup et qui pour cette raison sont très respectés dans le village. Selon d'autres femmes, Julia possédait les plus grands jardins du village, neuf au total, dont quatre qui étaient les plus grands et les plus éloignés et cinq qui étaient plus petits et plus proches. Après 40 minutes de marche et 20 minutes en pirogue, nous avons pris un sentier qui conduisait au jardin de Júlia dont le terrain n'était pas plat comme celui de la plupart des autres jardins, mais situé sur deux montées séparées par une sorte de vallée. Ce jardin était tellement grand que l'on ne pouvait pas voir où il se terminait. En raison de ses dimensions, le mari de Júlia voulait y construire une « maison de farine » afin que la famille puisse y rester pour travailler sans revenir tous les jours au village, idée qui reprend le modèle de travail traditionnel décrit par les anciens.

Dans ce jardin, Júlia cultivait outre différentes variétés de maniocs, des bananiers, de la canne à sucre, des ananas, deux espèces de « cubiús » (le *kópiro* et le *mayawhi*), des cajous, du « cará », des

pommes de terre, de l'« abiú » et des piments. Tout d'abord, Laura avait récolté des « cubiús » et des pommes de terre et a pris des semences de cajou pour les planter dans son jardin. Ensuite, les femmes s'étaient séparées pour désherber des portions différentes du jardin. Comme d'autres femmes du village, Júlia avait planté séparément des variétés de manioc blanches et jaunes et, comme Laura voulait préparer de la farine jaune, Júlia lui avait montré où se trouvaient les maniocs jaunes. Pendant la récolte, Laura m'avait dit que les maniocs du jardin de Júlia étaient très gros et poussaient très bien parce qu'ils étaient plantés dans un excellent terrain de terre ferme.

À la fin de la journée, Laura avait désherbé une partie du terrain et cueilli de quoi remplir deux gros paniers de fruits et de maniocs que je l'avais aidé à porter sur le chemin du retour. Je lui avais demandé si ce n'était pas mal vu de prendre une si grande quantité de fruits et de maniocs dans le jardin d'une autre personne et elle m'avait répondu que non en m'expliquant que Júlia avait insisté pour qu'elle prenne des fruits dans son jardin. Elle m'avait dit aussi que lorsqu'une femme invite une autre femme dans son jardin et lui offre des fruits et du manioc, la femme invitée peut en récolter à volonté sans que cela pose problème. En revanche, il est mal vu de cueillir des produits du jardin d'une autre personne sans son autorisation, même en son absence. S'il s'agit d'une personne proche (au sens généalogique ou par lien d'amitié), prendre des plantes sans son autorisation est possible mais on doit l'en informer postérieurement.

### **Désherber, brûler, récolter et replanter**

L'entretien quotidien de leur jardin par les femmes baniwa et koripako consiste à désherber et à brûler les mauvaises herbes pour éviter que le terrain retourne à l'état de forêt avant la période d'utilisation prévue. Pendant une bonne partie de la journée, les femmes consacrent leur énergie à cette lutte constante et inlassable contre l'invasion de la forêt dans l'espace humanisé du jardin. Le travail d'humanisation de l'espace du jardin est, en ce sens, comparable au travail réalisé dans les villages qui doivent eux aussi être constamment débarrassés des herbes qui poussent sur les chemins entre les maisons et sur la place centrale où se déroulent les activités collectives de la communauté. Le désherbage est l'activité qui permet de distinguer les domaines des humains et ceux qui appartiennent aux *yóopinai* et aux maîtres de la forêt en les rendant plus propres, plus organisés et le mieux délimités possible.

Même si le travail de délimitation est très pénible et fatigant, les femmes ne se plaignent jamais et ont toujours l'air serein et joyeux quand elles vont dans les jardins. Pendant mes premiers mois sur le terrain, je ne comprenais pas bien pourquoi elles travaillaient autant alors qu'il n'y avait pas de patron pour les contrôler, ni la nécessité de produire du surplus. Même dans les moments d'abondance où il y avait suffisamment de farine pour nourrir la famille pendant plusieurs semaines,

elles continuaient à travailler joyeusement et ardemment. Un jour, j'ai demandé à Josefa du village de Santa Rosa (moyen Içana) pourquoi elle travaillait autant. Elle m'a simplement répondu que c'était « la coutume » de travailler comme ça et que les femmes qui n'avaient pas d'enfants petits travaillaient encore plus qu'elle.

Josefa m'a raconté qu'il y a longtemps son mari avait eu une proposition pour aller travailler à la ville, mais qu'elle n'avait pas voulu quitter le village. Elle avait préféré y élever ses enfants et s'occuper de son jardin plutôt que de travailler pour d'autres personnes, car elle considérait que la vie urbaine était difficile et incertaine et elle avait peur qu'ils ne gagnent pas assez d'argent pour nourrir la famille. Le travail et l'effort physique qui l'accompagne sont donc valorisés à condition que ceux qui le font soient autonomes et responsables de ses résultats. En revanche, ceux qui partent travailler ou étudier à la ville sont souvent accusés de paresse car ils sont dépendants de leur patron et perdent l'habitude de travailler dans les jardins, de chasser et de pêcher. Une des filles de Josefa qui vit au village se moquait souvent de sa sœur aînée qui faisait ses études à São Gabriel da Cachoeira en lui disant que pendant ses vacances dans le village elle se réveillait trop tard le matin et que dans quelque temps elle ne serait plus capable de porter les paniers de manioc.

Damázio, un des anciens les plus respectés du village de Coraci (haut Içana), disait que la paresse était l'un des défauts caractère les plus graves qu'une personne puisse avoir. Selon lui, une personne paresseuse (*iinódali*) était celle qui ne fait pas son jardin au bon moment et qui veut voyager au lieu de défricher et de brûler son terrain quand arrive la bonne saison. D'autres exemples de personnes paresseuses sont celles qui préfèrent aller à la ville au lieu de travailler dans le village pour améliorer ou réparer leurs maisons ; celles qui ne travaillent que pendant une petite partie de la journée et qui ne viennent pas quand quelqu'un organise un travail collectif dans le village. Les personnes paresseuses ne pourront pas compter sur l'aide des autres membres du village, car la coopération dans les communautés se fait obligatoirement entre personnes adultes autonomes.

Comme les techniques de chasse et de pêche, les pratiques horticoles et les techniques utilisées pour la culture du manioc dépendent en grande partie de la cosmologie et de la pensée indigène sur l'origine des êtres et les relations que l'on est censé entretenir eux, relations qui figurent notamment par la mythologie (*cf.* Chapitre 5). Contrairement aux relations entre les hommes et les animaux chassés et pêchés où prédominent la séduction et la tromperie suivies de la prédation, les relations entre les femmes et les plantes cultivées dans les jardins est associée au soin, à la protection et à leur reproduction selon les instructions transmises par Kaali, le maître des maniocs et des jardins, qui garantissent tant le bien-être des humains que celui des végétaux qu'ils ont le devoir de cultiver et de partager.

Selon le type de sol, les maniocs qui sont cultivés dans les nouveaux jardins peuvent être récoltés entre six et neuf mois après la plantation – période d'attente associée explicitement à celle

vécue par les femmes enceintes avant l'accouchement (cf. Chapitre 7). Pendant les premiers mois, il est très important que les femmes fassent attention à bien nettoyer et désherber les jardins pour éviter que les mauvaises herbes (« mato » en portugais) empêchent les « manivas » de bien germer et de pousser. L'une de ces plantes nocives que l'on trouve dans les nouveaux jardins est le « caruru » (*tsiatsi*) qui pousse « tout seul » (sans être planté) tout d'un coup dans les nouveaux jardins notamment s'ils sont situés sur un type spécifique de terre ferme. On doit obligatoirement arracher le « caruru » car il tue les « manivas » qui sont en train de pousser. Bien qu'il s'agisse d'une plante nocive pour les jardins, ses feuilles sont très appréciées lorsqu'elles sont cuites et ajoutées aux bouillons de piment et de poisson.

Le travail de désherbage d'un nouveau jardin peut être très difficile notamment s'il est envahi par des plantes rampantes qui s'attachent aux jeunes « manivas » encore très fragiles. Une situation de ce type s'est produite dans un nouveau jardin de Josefa dans lequel des plantes rampantes ont poussé en s'enroulant autour des « manivas » encore très petites. Il avait fallu beaucoup de patience et de travail lent et délicat pour se débarrasser de cette plante, car si on la tirait trop fort pour l'arracher on risquait de casser la « maniva » à laquelle elle était attachée. Pour sauver la plantation, Josefa et ses filles avaient dû dénouer patiemment pendant plusieurs jours sous un soleil brûlant l'enchevêtrement de plantes qui recouvrait toute la surface du jardin.

Les familles possèdent au moins trois jardins à différentes étapes de croissance : en général un nouveau jardin défriché il y a moins d'un an, un ou deux jardins plus anciens où l'on récolte des maniocs et des fruits, et parfois aussi un jardin en phase d'abandon que l'on utilise pour récolter des fruits et des variétés de « maniva », mais que l'on arrête progressivement de désherber jusqu'à ce qu'il devienne une « capoeira ». Les femmes disent que le manioc du jardin ne pousse pas lorsqu'il y a des mauvaises herbes, raison pour laquelle la majeure partie du travail dans les jardins consiste à couper, à arracher et à brûler les plantes nuisibles présentes dans la portion du terrain où on décide de travailler. Le désherbage doit alors commencer avant que les maniocs soient mûrs et prêts à être récoltés – le moment propice étant celui où les branches des « manivas » commencent à s'incliner vers le sol au lieu de pousser verticalement.

Les maniocs se conservent bien sur pieds et peuvent rester dans la terre pendant environ deux ans avant d'être récoltés, ce qui permet aux femmes de les arracher et d'en replanter tout au long de l'année. S'ils se conservent bien en terre, les tubercules sont en revanche très périssables après la récolte : ils ne se conservent que vingt-quatre à quarante-huit heures. Cette caractéristique distingue le manioc d'autres cultures vivrières comme les céréales dont la conservation après la récolte est meilleure. En fait, la conservation du manioc *in vivo*, sur pied, est la méthode la plus simple, du reste largement adoptée par les peuples autochtones de l'Amérique du Sud (Westby, 2002). Les femmes



peuvent ainsi alterner le travail de désherbage de leurs différents jardins tout en privilégiant la récolte des manioc dans ceux qui sont les plus anciens.

Outre les trois jardins en différentes phases de développement, on observe dans un même jardin des portions à différentes étapes de croissance qui sont créées au fur et à mesure que les femmes récoltent les tiges de manioc et en replantent de nouvelles l'endroit où elles ont arraché des tubercules. On observe ainsi un modèle fractal (Strathern, 1992) dans lequel les différences des étapes de croissance des manioc dans un jardin se reproduisent à l'échelle de l'ensemble des jardins : « le tout est une version de la partie et la partie est une version du tout » (Viveiros de Castro, Goldman & Lebner, 2008/2009 : 33). Pour mieux gérer leurs jardins, les femmes récoltent à chaque fois des manioc sur des bandes successives du terrain de façon à ce que les tiges replantées à un endroit aient le temps de repousser pendant qu'elles s'occupent des bandes suivantes, jusqu'à arriver finalement à la bande initiale quand les manioc seront à nouveau prêts à être récoltés. Cette alternance est réalisée pendant trois ou quatre ans, période après laquelle on abandonne progressivement le jardin pour que le sol et la végétation puissent se renouveler.

Ainsi, la première chose que font les femmes en arrivant au jardin consiste à choisir la portion du terrain qu'elles vont désherber puis à chercher des morceaux de bois et d'écorces d'arbre secs pour allumer un feu à l'aide d'un briquet ou d'allumettes. Ensuite, elles arrachent les herbes et les plantes nuisibles et elles rassemblent les branches et les feuilles sèches ou pourries qui se trouvent autour des tiges et les jettent dans le feu. Une fois que la portion de terrain est propre, elles s'occupent de la récolte. Pour ce faire, elles cassent d'abord le haut des tiges de « maniva » pour pouvoir enlever les branches et les feuilles dont elles font des piles. Cela leur permet de circuler librement entre les tiges, qu'elles coupent ensuite en morceaux de 40 à 60 cm avec une machette. Les tiges sont conservées pour les prochains replantages.

Pendant la saison de plantation de manioc dans les nouveaux jardins, les femmes ont souvent besoin d'une grande quantité de tiges, raison pour laquelle elles cassent des tiges de « manivas » dans leurs autres jardins, mais elles n'ont pas le temps d'arracher les manioc le même jour. Il arrive aussi qu'elles décident de casser une certaine quantité de tiges dont elles souhaitent récolter les manioc ce qu'elles ne peuvent pas faire s'il pleut ou pour toute autre raison. Les manioc qui n'ont pas été récoltés le jour où on a cassé leurs tiges sont appelés en portugais « mandiocas aguadas » (« manioc aqueux »). Si les femmes reviennent au jardin un peu plus tard pour les récolter ils peuvent être utilisés pour faire de la farine ou des galettes. Cependant, si au bout de deux ou trois mois ils ne sont pas récoltés ils deviennent violets et ne ramollissent pas quand on les met dans l'eau.

Dans ce cas-là, ils sont utilisés comme manioc « moux » même si on peut aussi les utiliser comme manioc « durs » – le mélange de manioc « moux » et de manioc « durs » étant nécessaire pour préparer la plupart des types de farine et de galettes chez les Baniwa et les Koripako (*cf.*

Chapitre 7). Plus bas la tige est cassée, plus rapidement le manioc « pourrit » et devient « aqueux ». En revanche, si on ne casse que les parties les plus hautes de la tige ils peuvent être facilement arrachés quelques jours plus tard. La vitesse avec laquelle les maniocs deviennent aqueux dépend aussi des variétés – par exemple celle appelée *pīpiriki* (« maniva pupunha ») est connue pour sa grande quantité d’amidon et pour la rapidité avec laquelle elle devient aqueuse une fois que sa tige est cassée.

Après avoir arraché les maniocs, les femmes replantent des morceaux de tige à la place des maniocs récoltés sans autre préparation du sol. Les parties les plus fines de la tige ne sont pas replantées mais simplement posées par terre dans un coin du jardin et jamais brûlées avec les mauvaises herbes<sup>22</sup>. Les morceaux de tiges qui restent peuvent être rassemblés en piles pour être replantés ultérieurement dans le même jardin ou dans un autre, ou encore là où la femme avait allumé le feu lors de sa précédente visite, car on dit que les maniocs poussent « très bien » ou qu’ils deviennent « très beaux »<sup>23</sup> quand ils sont plantés sur de la cendre. Nous avons vu plus haut que le feu est considéré comme l’aliment des maniocs et des autres plantes cultivées car il leur permet un bon développement. Dans le mythe de Kowai, dont le corps était composé de toutes les armes et de toutes les substances dangereuses, le feu était le seul élément qui pouvait le tuer (*cf.* Chapitre 1). Nous verrons dans le prochain chapitre que le feu contribue aussi à la transformation des animaux et des végétaux en aliments comestibles pour les êtres humains. Cette ambivalence du pouvoir destructeur et créateur du feu met à nouveau en évidence une idée fondamentale de la pensée baniwa, à savoir l’inséparabilité et l’interdépendance entre la vie et la mort, entre création et destruction, entre le même et ce qui est différent.

Traditionnellement le désherbage doit rendre le terrain le plus « propre » possible, c’est-à-dire dépourvu au maximum de toutes les herbes, des morceaux de bois pourris et des feuilles. J’ai toutefois observé que certaines femmes avaient commencé à modifier leurs pratiques après avoir écouté les conseils de personnes non-indigènes. Florinda (village de Tapiraponta, moyen Içana) par exemple, avait commencé à laisser par terre des feuilles autour des « manivas » après avoir discuté avec une orpailleuse qui voyageait souvent dans la région. Cette femme lui avait dit que les feuilles pourries servent d’aliments aux « manivas » et les aident à pousser. Cette méthode a été adoptée par Josefa (village de Santa Rosa, moyen Içana) à qui un employé de l’ONG locale avait conseillé de

---

<sup>22</sup> J’ai observé certaines femmes koripako qui brûlaient les tiges les plus fines et les feuilles de la plante de manioc (parties qui ne sont pas utilisées dans les replantages), alors que les femmes baniwa que j’ai observées ne brûlaient aucune partie de la plante. Qu’elles soient utilisées ou non dans les replantages, les tiges de manioc ne sont jamais brûlées par les femmes des deux groupes.

<sup>23</sup> Dans la langue baniwa, un même terme, *mátsia*, est utilisé pour exprimer tant la notion de « bon » que celle de « beau » (Ramirez, 2001 : 212).

« ne pas bien nettoyer » son jardin car le bois pourri est un aliment pour les « manivas ». Depuis, Josefa en laisse toujours des morceaux de bois par terre au lieu de tous les brûler.

Après le désherbage du terrain et l'arrachage des racines de manioc, les femmes coupent à la machette la tige encore liée au manioc et la laisse par terre sans jamais la jeter dans le feu. Ensuite elles raclent un peu la terre collée sur les tubercules et les mettent dans leurs paniers ou sur une pile par terre. Parfois, au jardin-même, elles enlèvent le filament qui se trouve à l'intérieur du manioc, appelé *liñada* et connu comme la « racine du manioc ». Pendant la récolte, on peut voir des manioc mangés partiellement par des animaux comme les pacas ou les agoutis, ou qui sont pourris – dans les deux cas, les femmes coupent les parties mangées ou pourries à la machette en les séparant du reste – et les déposent par terre, mais elles ne les jettent jamais dans le feu. Avant de partir, elles les disposent en pile dans les paniers et les lavent dans les « igarapés » ou dans la rivière, puis elles les transportent jusqu'au village.

### **Prendre soin des maniocs**

« *Kaali nokinkiri !* » (« mon jardin donne beaucoup de racines ! ») est l'expression utilisée par les femmes lorsqu'elles récoltent beaucoup de maniocs dans leurs jardins – l'abondance étant perçue d'après la taille des tubercules mais aussi d'après la quantité de racines produites par une seule tige. L'antonyme du mot *kaali* est le mot *malidalitsa* qui signifie qu'un jardin produit peu : une petite racine par tige au lieu de cinq ou six grosses. Les Baniwa et les Koripako disent que la prospérité d'un jardin dépend du type de terrain sur lequel il a été ouvert et de la qualité du travail de défrichage, de brûlis et de plantation. Cependant ces facteurs seuls ne garantissent pas le succès de la culture des maniocs – il faut aussi que les femmes en prennent soin de manière adéquate, qu'elles les traitent bien et évitent qu'ils souffrent afin qu'ils poussent bien dans les jardins.

Certaines femmes possèdent même une plante (non-identifiée) appelée *kiníkhii hádoa* (« mère de manioc ») qui est cultivée dans les jardins pour éviter les accidents pendant le désherbage et aider les maniocs à bien pousser. Si le sol est approprié, le jardin bien préparé et qu'une certaine variété de « maniva » ne fait pas de racines, on dit que qu'elle n'aime pas le terrain ou la façon dont elle a été plantée, ce qui ne signifie pas qu'elle ne pourrait pas s'adapter à une autre personne dans un autre jardin. Dans le cas de rejet du jardin par une variété de « maniva », les femmes ne la plantent plus à cet endroit et la cultivent dans un autre jardin – les terrains qui conviennent aux différentes variétés de « maniva » étant connus des femmes les plus expérimentées. Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), les « manivas » doivent être plantées de façon appropriée à partir des tiges qui présentent des petites pousses ou qui n'en ont pas en fonction des variétés. Le mauvais développement des maniocs veut donc dire que la femme ne les a pas plantés comme il fallait

En revanche, si le problème concerne toutes les variétés cela veut dire que les maniocs refusent de pousser parce qu'ils n'ont pas été bien traités. Pour garantir un bon traitement des maniocs, lorsque les tiges commencent à germer les personnes ne doivent pas les gratter car les protubérances de la tige d'où sortent les pousses sont les yeux de la plante ou « les yeux de Kaali », le maître du manioc. Plínio (clan Hohodene, instituteur au village de Santa Rosa) m'a expliqué que quand une personne gratte une tige, Kaali crie et souffre comme si on lui crevait les yeux. Au moment de la plantation, il est important que les tiges soient enfoncées dans la terre dans la bonne position, c'est-à-dire de manière à « regarder vers le haut » pour qu'elles poussent bien. Les « manivas » étant des parties du corps de Kaali, les tiges vivantes et capables de se reproduire ne doivent pas être brûlées mais déposées dans un coin du jardin et gardées pour les futurs replantages.

**Image 20 - Les « yeux » de la plante de manioc**



Milena Estorniolo 2015

Les feuilles de la plante de manioc ne doivent pas non plus être brûlées avec les mauvaises herbes, car « toutes les feuilles et la partie du haut des 'manivas' sont la tête de Kaali » (Ercília, clan Hohodene, village de Santa Rosa). Quand une personne les brûle, les feuillants émettent le son « *iiiiiiiiiiiiiiiiiiii* » qui indique que les plantes souffrent, crient et pleurent car on les brûle vivantes. Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa), qui racontait ce que disait sa grand-mère décédée,

disait aussi que les feuilles ne doivent pas être brûlées car « les cinq feuilles de la ‘maniva’ sont les cinq doigts de sa main et elles pleurent quand on les jette dans le feu ». C’est pourquoi les femmes les mettent par terre au bord des jardins. Les conséquences pour celle qui a brûlé des feuilles de « manivas » sont leur refus de bien pousser dans son jardin la prochaine fois qu’elle en plantera. Un chaman de la région du Rio Aiari avait même expliqué à Plínio, son neveu, que la famine est une conséquence du manque de soins envers le manioc.

Quand on les prend et qu’on les brûle [les feuilles et les tiges de « maniva »], ça veut dire qu’on ne mérite pas d’avoir de manioc ni de jardin. Quelle sera la conséquence ? Il y aura de la famine. On plantera et rien ne poussera. Cela aura des conséquences et causera des problèmes (Plínio, clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa).

C’est pourquoi lorsque nous récoltons le manioc nous enlevons les feuilles de la « maniva » et nous la laissons sur le côté pour ne pas la brûler. C’est seulement quand la « maniva » est sèche que nous pouvons la brûler parce qu’elle est morte. Mais il ne faut pas la brûler vivante comme si c’était une mauvaise herbe parce qu’elle a un maître qu’on appelle Kaali. Quand une personne la brûle, son jardin se termine rapidement. Le jardin se termine et cela causera la famine pour la personne et sa famille. Toutes les plantations [c’est-à-dire les plantes cultivées], les racines de manioc et les « manivas », tout est son corps [de Kaali] (Vicente, clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa, 20/05/2015).

#### **Image 21 - Feuilles et tiges de manioc mises par terre**



Milena Estorniolo 2015

Non seulement il ne faut pas gratter ou brûler les tiges et les feuilles des « manivas », mais aucune racine de manioc ne doit être abandonnée dans le jardin même si elle est très petite. Les maniocs ont différentes formes, ils peuvent être ronds ou allongés, avoir la taille d’un bébé ou être très petits et avoir la taille d’un pouce – ces derniers étant appelés les « enfants » ou les « bébés »



(« filhotes » en portugais) des maniocs les plus gros. Les petits maniocs sont plus difficiles à saisir lorsqu'on veut les éplucher et les râper dans la « maison de farine », raison pour laquelle certaines jeunes femmes ont tendance à les laisser dans les jardins et à ne récupérer que les maniocs les plus gros. Tant des hommes que des femmes baniwa et koripako m'ont expliqué à plusieurs reprises que les petits maniocs abandonnés dans les jardins « pleurent comme des enfants » et que les laisser par terre c'était comme une mère qui laisse son enfant tout seul à la maison.

Les petits maniocs abandonnés souffrent, et la conséquence pour les femmes qui ne récoltent que les gros sera paradoxalement qu'elles obtiendront une pâte de manioc de volume insuffisant car on dit que, malgré leur petite taille, ce sont les bébés maniocs qui font gonfler la pâte utilisée dans la préparation de farine et de galettes. Comme on l'a vu dans le Chapitre 5, les manioc sont des plantes « sacrées », ils sont le corps de Kaali offert aux humains pour qu'ils puissent se nourrir sans devoir capturer des animaux ou des poissons, c'est-à-dire des ennemis de l'humanité, pour survivre. C'est la raison pour laquelle le fait de gaspiller ne serait-ce qu'une minuscule partie de la plante de manioc est considéré comme un acte d'ingratitude et de mépris pour le don des créateurs.

Tous les maniocs sont des enfants de Kaali. De nos jours, les femmes ne veulent prendre que les gros maniocs, mais les petits continuent à se plaindre, c'est ce que les anciens disent. Les femmes ne veulent prendre que des gros, mais leur pâte [de manioc] ne va pas gonfler. Ceux qui augment [le volume de] la pâte ce sont les petits (Ercília, clan Hohodene, village de Santa Rosa, 13/05/2015).

Nous ne devons pas perdre une partie de la nourriture que Ñapirikoli et Kaali [les deux héros sont souvent associés] nous ont laissée, parce qu'on dit que le manioc est sacré. C'est la première nourriture [la plus importante], celle qui ne doit pas manquer et qui doit être conservée. Elle doit être respectée et bien soignée. Si on méprise les maniocs, c'est-à-dire si on ne prend pas tout [lors de la récolte] et si on ne travaille pas bien depuis le début pour les planter et tout ça, plus tard, au moment de les récolter, si on laisse les bébés, ces maniocs plus petits, le manioc va se dire : « Cette maîtresse [du jardin] ne semble pas avoir besoin de moi pour de vrai ». Alors c'est comme si elle jetait une partie de la pâte [de manioc] qu'elle allait préparer. Donc, [si] la maîtresse du jardin ne prend que les gros maniocs, sa pâte sera incomplète, cette pâte qui sera râpée ne sera pas suffisante, car la femme a laissé une partie [des maniocs récoltés] dans le jardin. Même si le manioc [qu'elle a laissé] est petit, on dit que c'est lui qui augmente la quantité de pâte, ce petit. (...) On dit que la « maniva » est capable de sentir, non seulement la racine mais toute la « maniva », même les feuilles. Il faut la respecter, il faut la traiter correctement, selon ce qu'on dit dans l'histoire [les mythes]. La « maniva » est une plante très sacrée dans l'histoire, donc on ne doit pas la brûler, on ne doit pas la jeter. Si certaines femmes la jettent, on dit que les maniocs ne donneront plus de racines (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 31/03/2015).

Un jour j'ai demandé à Josefa, mon hôte dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), si les maniocs, comme les animaux terrestres et les poissons, étaient en colère contre les êtres humains puisqu'on les récolte pour les manger. Elle m'a répondu que non en m'expliquant que les maniocs

ont été laissés aux humains par les créateurs. Pour me le prouver, elle m'a cité l'exemple d'un ancien jardin de sa belle-mère qui avait été envahi par des pécaris : ils avaient mangé plusieurs maniocs et la variété de « maniva » qu'ils avaient mangée n'avait plus jamais bien poussé dans ce jardin et n'avait plus donné que des petites plantes jaunâtres dépourvues de racines. Selon elle, c'était la preuve que les « manivas » ont été créées pour les humains et non pour les animaux. Josefa avait complété son explication en disant que les maniocs ne sont pas en colère contre les humains car ces derniers ne les tuent jamais – ils les récoltent pour les replanter et garantir qu'ils pousseront toujours.

Contrairement au gibier et aux poissons qui sont des ennemis que les humains tuent pour les manger sans les remplacer, les maniocs cultivés dans les jardins doivent être bien traités, protégés et constamment reproduits. En pensant au vampirisme des maniocs chez les Achuar (Descola, 1986), j'ai demandé à Josefa si les maniocs auxquels les femmes apportent tant de soin ne sont pas jaloux de leurs enfants humains et s'ils pourraient leur faire du mal. La réponse a été à nouveau négative, les dangers du jardin étant toujours associés aux animaux et aux *yóopinai* qui peuvent attaquer les gens, mais jamais au manioc. Les *yóopinai* et leurs subordonnés sont des êtres que les humains ne peuvent pas remplacer ou reproduire, ce qui semble être la définition locale de ce qui constitue d'ennemi. Comme nous l'avons vu dans le Chapitre 4, le fait de pouvoir reproduire des poissons en laboratoire a supprimé leur statut d'ennemis – ils sont devenus des animaux de compagnie que les éleveurs ne tuent plus pour les consommer. De ce point de vue, le manioc est considéré comme l'aliment humain par excellence parce que nous avons la capacité et l'obligation de le reproduire.

### **Les enfants et les goûters dans le jardin**

Les femmes vont souvent au jardin avec leurs filles âgées de sept-huit ans ou plus, à qui elles apprennent petit à petit le travail de désherbage et de récolte. Elles y emmènent aussi presque tous les jours les bébés et les enfants en bas âge, sauf si une personne – une grand-mère âgée ou une sœur en période de règles – reste à la maison pour s'occuper d'eux. Les garçons peuvent aussi accompagner leurs mères et leurs sœurs dans le jardin où ils s'occupent des bébés et des jeunes enfants avec qui ils passent la journée à jouer et à cueillir des fruits. Les hommes, quant à eux, peuvent accompagner leurs femmes dans les jardins pour aider au désherbage ou pour récolter des fruits et des plantes sylvestres dans les environs. Même si la coutume consistant à camper dans le jardin est tombée en désuétude, les hommes continuent d'y construire des petits abris appelés *pantitta* (*panti* = maison) à l'intérieur desquels les enfants sont protégés du soleil et de la pluie, et où les femmes peuvent se reposer et faire des goûters (« merendas ») pendant la journée de travail.



## Image 22 - *Pantitta* dans un jardin



Milena Estornio 2015

La *pantitta* peut être construite à n'importe quel endroit du jardin, mais elle l'est en général au centre du terrain et à proximité des plantations de fruits que les femmes et les enfants cueillent sur place pour les consommer. En revanche, on ne construit pas de *pantitta* dans les petits jardins proches du village car les gens peuvent revenir facilement en cas de pluie ou d'orage. Si le jardin n'a pas d'abri et qu'il commence à pleuvoir, la mère ou le père des enfants coupe rapidement des grosses feuilles de bananiers ou d'autres palmiers et construisent une tente improvisée. Les bébés sont généralement couchés dans des hamacs attachés à la structure en bois de l'abri, et s'il n'y en a pas les femmes les attachent à des bâtons en bois récupérés près du jardin et les couvrent de feuilles de palmier pour les protéger du soleil. Les mères interrompent régulièrement leur travail pour aller voir les bébés, leur donner le sein et les bercer quand ils pleurent.

Les femmes évitent d'emmener les bébés et les petits enfants aux jardins dans certaines situations : quand elles ont l'intention d'y travailler longtemps ; quand le soleil est trop fort pendant la saison sèche ; au début de la saison humide quand les petits moustiques appelés « piuns » apparaissent en grand nombre ; et quand les jardins sont envahis par des fourmis de feu dont les piqûres sont très douloureuses. Il s'agit toujours de diminuer la souffrance des enfants et de les protéger du soleil, de la fatigue extrême et des insectes – les femmes demandent alors à une de leurs filles (ou à l'anthropologue sur le terrain) de rester à la maison pour les garder. J'ai observé des cas où les femmes étaient déjà parties au jardin avec leurs enfants et ne s'étaient aperçues qu'ensuite de la présence d'éléments indésirables, par exemple des insectes. Dans ce cas, elles changeaient de jardin ou elles retournaient au village.

Lorsqu'elles vont au jardin avec leurs enfants, les femmes prennent soin d'apporter quelques aliments de la maison pour qu'ils puissent goûter dans la journée, surtout à midi et au milieu de l'après-midi<sup>24</sup>. Elles apportaient du « chibé » ou du « caribé » – de l'eau mélangée à de la farine de manioc et à des morceaux de galettes écrasées –, du « vin d'açai » – boisson non fermentée à base d'eau, de fruits d'« açai » et de farine – ; du jus instantané en poudre et des biscuits du commerce; des bananes frites, des fourmis et des termites. Les goûters sont souvent complétés par des fruits cueillis dans le jardin, par exemple l'ananas, la canne à sucre, la « cucura », le « cubiú » et le cajou. Ils sont le plus souvent consommés crus, les femmes évitant de préparer des repas chauds probablement pour que l'odeur dégagée par la cuisson des aliments n'attire pas les animaux ou les *yóopinai*.

J'ai aussi observé des situations exceptionnelles chez les femmes koripako qui faisaient parfois des repas complets dans les jardins. À Coraci (haut Içana), par exemple, je suis allée au jardin de Júlia avec Laura et d'autres femmes du village. Au milieu de la journée, elles ont fait une pause pour se détendre et manger, et au lieu de cueillir des fruits et de boire du « chibé » dans le jardin, elles sont allées au bord de la rivière où Júlia avait apporté de la nourriture dans sa pirogue. Son panier contenait une marmite de bouillon de poissons pêchés par Tiago, son mari, la nuit précédente et des galettes de manioc ainsi qu'un mélange de sel et de piments verts frais coupés en morceaux comme accompagnements. Les autres femmes n'avaient apporté que de la farine qu'elles avaient mélangée avec de l'eau de la rivière pour préparer du « chibé » et contribuer au repas.

Chez les Baniwa et les Koripako, il faut toujours se laver avant de consommer des repas qui comportent de la viande animale. C'est ce qui s'est passé quand nous avons partagé ce petit repas au bord de la rivière. Avant de manger, les femmes étaient entrées dans l'eau et je les regardais depuis le bord, car je ne voulais pas me mouiller. En voyant que je ne les rejoignais pas, Laura m'avait expliqué qu'il fallait que je me lave avant de manger parce que nous avons travaillé dans le jardin et que l'odeur de la sueur pouvait attirer les *yóopinai* qui nous apporteraient des maladies. Les repas consommés en pleine forêt pendant le travail ou au cours des voyages en pirogue sont considérés particulièrement dangereux puisqu'on se trouve dans le domaine des *yóopinai*. Les gens se lavent aussi avant les repas dans le village, on considère qu'il est moins dangereux de ne pas le faire dans ce contexte que dans la forêt, car les villages sont considérés comme des endroits plus sûrs pour les humains du fait d'être protégés par des incantations.

---

<sup>24</sup> Nous verrons dans le Chapitre 7 que chez les Baniwa et les Koripako les repas principaux (domestiques et collectifs) ont lieu deux fois par jour : au début de la matinée vers 7 h du matin et à la fin de la journée vers 19h – c'est-à-dire avant et après la journée de travail des femmes dans les jardins.



**Image 23 - Travail de récolte**



Milena Estorniolo 2014

**Image 24 - Repos avec enfant**



Milena Estorniolo 2015

### **Les dangers des jardins**

Portion de terrain humanisé au sein de la forêt contrôlée par les *yóopinai*, le jardin est la cible des animaux prédateurs qui mangent et détruisent les plantations et qui peuvent attaquer les humains. Parmi les animaux qui se nourrissent de manioc et de fruits du jardin, les plus cités par mes interlocuteurs étaient les agoutis, les pacas, les pécaris, les tapirs et les cerfs. Dans le haut Içana, les Koriipako convertis à la religion évangélique font habituellement des prières le matin avant de partir au travail ou pendant le trajet dans la forêt. Dans leurs prières, ils demandent à Dieu de les protéger des dangers lors des activités dangereuses comme le défrichage d'un nouveau terrain, de permettre que la végétation brûle bien avant la plantation, et d'éloigner les animaux qui mangent et détruisent les maniocs et les fruits. Ces prières, dont le contenu est à chaque fois improvisé par le croyant, remplacent les incantations traditionnelles à texte fixe qui étaient récitées dans le même but.

Un jour, par exemple, Laura avait été surprise de constater qu'une partie de ses « manivas » avaient été arrachées et piétinées. Selon elle, des pécaris avaient envahi le jardin et arraché des maniocs jaunes et des maniocs doux (« macaxeiras ») dont sont friands ces animaux. Elle savait que cette incursion était récente car certains maniocs entiers ou en morceaux étaient toujours sur le sol, ce

qui voulait dire que d'autres animaux n'avaient pas eu le temps de les manger. Avant de rentrer au village, Laura avait fait une prière : elle s'était mise devant le jardin les yeux fermés et avait commencé à prononcer des mots en langue koripako en terminant par le mot « amen » utilisé dans les prières chrétiennes. Ensuite elle m'avait expliqué qu'elle avait demandé à Dieu d'éloigner les pécaris et d'autres animaux de son jardin pour qu'ils ne détruisent plus ses maniocs.

Les repas communautaires dans le centre du village sont les moments où les femmes racontent comment se passe leur travail dans les jardins et les problèmes qu'elles rencontrent, moments où elles échangent des informations sur les animaux prédateurs qui s'attaquent aux plantations. Par exemple, lors d'un repas qui avait eu lieu dans le village de Coraci (haut Içana), elles avaient raconté qu'un pécaris (*yamolító*) avait mangé et détruit une partie du jardin de Rebecca qui se trouvait à proximité d'un terrain de Laura. Grâce à cette information, Laura était tout de suite allée au jardin en question pour vérifier si les animaux n'avaient pas aussi endommagé sa plantation. Pendant une visite au jardin de la fille de Laura dans le village de São Joaquim (haut Içana), les femmes avaient constaté que les ananas avaient été mangés par des « mucas » (*waliitshi*), animaux qui mangent les ananas dans les jardins, et aussi par des poules et des coqs élevés dans les villages. On dit que les pacas, les tapirs et les agoutis aiment aussi manger les ananas dans les jardins.

Les fourmis, notamment les « saúvas », peuvent elles aussi détruire les jardins en mangeant des feuilles de « manivas » et les ananas cultivés qui finissent par mourir. Pour lutter contre l'invasion des fourmis, certaines femmes recourent à des insecticides alors que d'autres utilisent le poison des plantes utilisé pour la pêche à la nivrée, ou un certain type de bois de la forêt que l'on rappe au-dessus de la fourmilière pour les tuer. Le poison industriel est mélangé à de la farine et versé dans le trou de la fourmilière que l'on ferme ensuite avec des morceaux d'écorces d'arbre et de la terre pour éviter que la pluie mouille le poison. Ces insecticides détruisent parfois les « maisons » des fourmis et des termites lesquels sont appréciés dans l'alimentation – c'est ce qui s'était passé dans le village de Santa Rosa où, pour protéger les palmiers fruitiers, les habitants avaient utilisé des poisons qui avaient détruit des maisons de « saúvas » comestibles.

Les agoutis, qui mangent les maniocs des jardins, font l'objet de divers récits. Selon un mythe rapporté par Wright (1999a : 35), Ñapirikoli a créé les agoutis à partir des fruits *oowáda*<sup>25</sup> (ou « uapixuna ») que le héros et ses frères jetaient depuis le sommet d'un arbre du même nom qui était planté dans un jardin. Ayant été créé dans un jardin, l'agouti est friand des maniocs qui y sont cultivés. Isaura (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) m'avait raconté une histoire sur les agoutis qu'elle tenait de sa mère. Selon ce récit, lorsque les agoutis volent les maniocs dans les jardins et que les gens les voient et expriment leur mécontentement, ils comprennent le contraire, c'est-à-dire qu'ils comprennent les reproches des humains comme une invitation à venir dans le jardin cueillir des

---

<sup>25</sup> Cet arbre peut être cultivé dans les jardins mais on le trouve aussi dans la forêt.

tubercules. Isaura m'avait expliqué que les agoutis ne savent pas cultiver les maniocs et que c'est pour cette raison qu'ils viennent les voler dans les jardins pour se nourrir. Pour éloigner ces animaux après des invasions récurrentes, les femmes emmènent leurs chiens qui arrivent parfois à les chasser.

Un autre récit raconté par Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta) raconte la capture et la transformation d'une jeune fille du village de Jurupari (région du Rio Aiari) qui n'avait pas prévenu sa famille de la venue de ses premières règles et qui était partie se baigner dans la rivière. En sortant de l'eau, elle avait vu un jeune homme qu'elle croyait connaître et qui en fait était un *yóopinai* qui l'avait capturée vivante. Depuis sa capture, elle se transformait en agouti pour prendre des maniocs dans les jardins des humains et les emporter dans le village des *yóopinai* lequel était situé dans une montagne sacrée. Armando expliquait que du point de vue des agoutis un seul manioc ou une seule pomme de terre correspond à un panier rempli de tubercules. Selon lui, les humains croient que les agoutis mangent du manioc cru, mais dans leur monde ils les cuisent au four et préparent les mêmes aliments que les humains, à savoir des galettes, de la farine et la bière de manioc qu'ils consomment pendant leurs fêtes.

Outre les prédateurs de maniocs et de fruits, les gens peuvent rencontrer des animaux dangereux et des *yóopinai* qui peuvent les attaquer pendant leur trajet dans la forêt ou même dans leur jardin. Nous avons vu ci-dessus que pendant le trajet entre le village et les jardins les femmes peuvent croiser des serpents et d'autres animaux, raison pour laquelle elles demeurent attentives même si l'ambiance sur les sentiers est plutôt joyeuse et décontractée. Des araignées (*éeni*) et des scorpions (*dzálee*) piquent souvent celles qui travaillent dans les jardins et les hommes lorsqu'ils partent dans la forêt pour couper du bois ou cueillir des fruits. Lorsqu'elles repèrent une araignée venimeuse ou un serpent, les femmes les tuent à coups de machette ou avec des bouts de bois. Mais si l'animal rencontré sur le sentier ou dans le jardin est inoffensif, par exemple si c'est un oiseau « mutum » ou une tortue terrestre, elles essaient parfois de les capturer. Un jour, par exemple, alors que nous arrivions dans le jardin de Laura, son chien avait repéré un « jabuti » (tortue terrestre) qu'elle avait mis vivant dans son panier et cuisiné en arrivant au village.

Josefa m'a raconté qu'un jour elle était allée au jardin avec sa belle-mère et un chien considéré comme un bon chasseur, lequel s'était mis à aboyer en arrivant. Sans comprendre ce qui avait attiré l'attention de l'animal, elle avait regardé autour d'elle et avait repéré un énorme anaconda (« *sucuriju* » ou *omáwali*) caché au milieu de ses plantes de piment tout près de l'endroit où elle était avec sa fille qui était encore très petite. Elles étaient revenues immédiatement au village car les anacondas, selon Josefa, mangent des animaux mais aussi les enfants en bas âge. Le lendemain, elle était revenue au même endroit et l'anaconda était toujours là. Une semaine plus tard, elle avait demandé à son beau-père de venir avec elle tuer l'animal (son mari était absent), mais l'anaconda

n'était plus là. Laura m'a elle aussi raconté que l'année précédente son mari avait tué un anaconda dans son jardin.

Outre les anacondas, les femmes craignent d'être surprises par les jaguars et d'autres animaux dangereux lorsqu'elles arrivent dans leurs jardins, et c'est pourquoi elles préfèrent être toujours accompagnées de chiens qui, non seulement sont des compagnons de chasse pour les hommes, mais peuvent aider les femmes à repérer la présence d'animaux dans les jardins. Un jour, par exemple, je marchais avec Josefa pour aller au jardin et nous avons croisé sa belle-mère Ercília qui avait très peur car son chien avait repéré des empreintes de jaguar sur le trajet. Josefa m'avait aussi raconté que, quelques années auparavant, elles avaient entendu des cris de jaguar dans un jardin situé de l'autre côté de la rivière. Les femmes avaient décidé de revenir au village et Ercília avait demandé à son mari de chercher l'animal, mais il n'avait pas réussi à le trouver.

Les femmes font très attention aux bruits que font les animaux et à leurs cris dans les jardins afin d'identifier ceux du jaguar (*dzáawi* ou *yáawi*) et ceux des porcs sauvages appelés « queixada » (*aapídza* ou *aapíya*), pour pouvoir retourner au village et avertir les hommes. Ces cris trompent parfois les gens car ce sont en fait des cris de *yóopinai* qui viennent près du jardin et sont capables d'imiter le cri de n'importe quel animal. Un jour, par exemple, je suis allée au jardin avec Josefa, ses deux filles (Derlane et Ediene) et Jacimara, une autre jeune fille du village. Les femmes venaient de commencer le travail quand Ediene et Jacimara, âgées d'environ 13 et 8 ans, avaient entendu un cri dans la forêt et appelé Josefa qui travaillait sur une autre portion du jardin. Josefa et Derlane avaient rejoint les deux petites filles et avaient attendu en silence. Peu de temps après, nous avons toutes entendu des cris que Josefa avait interprétés comme des cris de porcs sauvages.

Josefa m'a expliqué qu'il fallait faire attention aux porcs sauvages, car ils sont dangereux et peuvent mordre les gens. Elle m'a raconté que quelques années auparavant, quand elle avait un jardin avec sa belle-mère de l'autre côté de la rivière, elles avaient vu un porc sauvage qui se déplaçait au bord du jardin et qu'elles étaient immédiatement retournées à Santa Rosa en pirogue pour appeler son beau-père Germano qui possédait un fusil. Germano, accompagné d'autres hommes du village, avaient tué six porcs sauvages qui se déplaçaient en bande et avaient un chef, un porc plus grand que les autres. S'agissant des cris que nous avons entendus, Josefa était retournée dans le village pour avertir Germano alors que moi et les petites filles avions continué à travailler dans le jardin.

En attendant son retour, nous avons entendu d'autres cris et après le travail, lorsque les filles s'étaient assises dans l'abri (*pantitta*) et terminaient de séparer des tiges des maniocs pour les mettre dans les paniers, nous avons entendu à proximité un bruit qui ressemblait à une voix humaine et qui nous appelait en disant : « Ei ! Ei ! ». Nous avons regardé autour de nous, et comme il n'y avait personne, les filles avaient terminé leur travail et s'étaient dépêchées de rentrer à la maison. Josefa, qui était revenue, avait elle aussi entendu des oiseaux dont les chants indiquaient la présence à

proximité d'un jaguar ou d'un autre animal, une raison de plus pour quitter les lieux. Plus tard, Germano et deux jeunes hommes étaient venus et n'avaient pas trouvé e d'empreintes ou de traces d'animaux, ce qui les avaient amenés à conclure que les femmes avaient entendu des choses qui n'existaient pas. Les femmes, en revanche, avaient été unanimes : ce que nous avons entendu n'était pas le cri d'un porc sauvage mais celui d'un *yóopinai* qui hantait le jardin.

Comme on l'a vu dans le Chapitre 2, les *yóopinai* sont des êtres très dangereux qui peuvent enlever les femmes qui marchent dans la forêt ou qui travaillent dans les jardins pendant leurs règles. Selon Josefa, ils sont présents dans la forêt, dans les jardins et sur les sentiers qu'empruntent les gens pour y arriver – c'est pourquoi les femmes et les hommes doivent dans certains cas rester dans le village pour éviter d'être attaqués ou capturés. Luís, le mari de Josefa, m'a raconté qu'un jour il était parti chercher des fruits dans une ancienne « capoeira » proche au village et qu'il avait entendu des cris de porcs sauvages. Il était tout de suite revenu à la maison pour prendre son fusil et il avait appelé son père, mais ils n'avaient pas réussi à trouver l'animal. Leur conclusion avait été qu'il s'agissait d'un *yóopinai*, les *yóopinai* pouvant imiter le cri de n'importe quel animal pour attirer les humains.

Nous avons mentionné plus haut le cas d'une jeune femme du village de Barcelos (haut Içana) qui s'était perdue dans la forêt après être partie de chez elle pour cueillir des lianes pendant ses règles. Malgré la conversion en masse des Koripako du haut Içana à la religion évangélique, les femmes âgées m'ont expliqué que la jeune fille avait été enlevée par un *yóopinai*. Pendant les cultes évangéliques, une bonne partie des jeunes femmes koripako étaient étaient invitées à ne pas croire aux *yóopinai* et à aller travailler dans les jardins pendant leurs règles, mais certaines restaient méfiantes. C'était le cas de Laura qui me demandait souvent si j'avais mes règles avant d'aller au jardin. Je lui avais expliqué que je prenais des pilules pour m'empêcher d'avoir mes règles pendant toute la durée de mon séjour, mais malgré mes explications à chaque fois que je me plaignais d'avoir mal au ventre ou à la tête elle me rappelait de le lui dire en affirmant que « les femmes qui ont leurs règles ne doivent pas aller dans la forêt à cause des *yóopinai* ».

L'interdiction d'aller dans la forêt et de travailler dans les jardins pendant les règles est plus strictement observée par les femmes baniwa non converties à l'évangélisme. C'est le cas de Josefa, qui avait appris avec son grand-père – un chaman du village de Tapiraponta – qu'il ne fallait ni aller dans la forêt ni manger des ananas et des gros poissons pendant les règles pour éviter les attaques de *yóopinai* et certaines maladies. Les deux filles de Josefa continuent à ce jour à respecter les interdictions et elles restent à la maison pendant leurs règles. Derlane, la fille aînée de Josefa, non seulement évitait d'aller dans la forêt mais elle mangeait peu pendant cette période, alors qu'Ediene, sa fille cadette, faisait moins attention à son alimentation et n'avait pas de problèmes car les poissons



pêchés dans le village sont en général petits et donc moins dangereux pour les femmes menstruées – alors que les gros poissons gras sont déconseillés pendant cette période (cf. Chapitre 7).

Josefa m'a raconté que Marilene, une femme du village, était allée dans son jardin pendant ses règles avec son enfant de trois ans qui n'arrêtait pas de pleurer. Elle était revenue à la maison, car le petit garçon avait une très forte fièvre et son ventre devenait froid. L'enfant était presque mort et son état ne s'était amélioré que quand le vieil Armando du village de Santa Marta avait prononcé des incantations (« benzimentos ») sur lui. La maladie de l'enfant était attribuée à l'action des *yóopinai* parce que sa mère n'avait pas respecté l'interdiction. Malgré les dangers, certaines femmes, surtout celles qui habitent dans les villages évangéliques, ne respectent pas toujours ces interdictions et prennent le risque de se faire attaquer.

Les jardins peuvent aussi être dangereux pour les nouveau-nés. Avant que les femmes y emmènent leurs bébés pour la première fois, on y prononce des incantations pour les protéger des « souffles » des *yóopinai* auxquels ils sont très vulnérables. Ces incantations doivent aussi être prononcées sur la nourriture des femmes après la période de réclusion qui suit l'accouchement pour protéger la mère et l'enfant des attaques des *yóopinai*. Selon Joaquim (clan Awadzoro, village de São José), le danger pour les personnes en situation d'ouverture ou de vulnérabilité (nouveau-nés, femmes pendant leurs règles ou après l'accouchement, personnes des deux sexes après des rêves érotiques, etc.) n'est pas dû au jardin en soi ni aux maniocs ou à d'autres plantes qu'on y cultive. Le danger vient toujours des *yóopinai*, qui dans ces situations peuvent repérer ces personnes par l'odeur et les attaquer soit en les capturant vivantes, soit en leur envoyant des maladies.

Les gens qui défrichent leurs jardins près des endroits « sacrés » qui sont des maisons de *yóopinai* doivent eux aussi redoubler d'attention. Près du village de Santa Rosa (moyen Içana), par exemple, il y a un endroit où se trouvent des pierres de différentes tailles appelées *kodoí* (les gens de Kodoí) qui sont considérées comme des *yóopinai*, et plus précisément comme un homme et une femme qui sont les maîtres du lieu<sup>26</sup>. Vicente, un homme âgé du village, avait un jardin à cet endroit, et à différentes reprises – par exemple, lorsqu'il qu'il était allé boire de l'eau dans un « igarapé » ou qu'il avait mangé un ananas sans avant se baigner – il avait entendu des cris ou des bruits étranges indiquant que les *yóopinai* étaient dérangés par sa présence.

---

<sup>26</sup> Selon Plínio, instituteur dans le village de Santa Rosa, en plus d'être des pierres, la *kodoí* peut aussi être vue sous la forme d'un petit oiseau qui mange des fruits et apparaît de temps en temps dans la forêt. Dans son propre monde néanmoins, « il est une personne comme nous ».

## Les « manivas », les piments et la beauté de la diversité

Chez les Baniwa et les Koripako et dans la région du haut Rio Negro, les maniocs sont classés en deux grands groupes : les « blancs » (*háaleperi*) et les « jaunes » (*éewaperi*), avec des types intermédiaires « mi-blancs » ou « mi-jaunes », souvent mis par mes interlocuteurs dans la catégorie « mi-jaune » (*éewhaperi*)<sup>27</sup>. Les maniocs blancs sont considérés comme les meilleurs pour l'extraction de l'amidon qu'ils contiennent en plus grande quantité que les variétés jaunes. L'amidon est utilisé dans la préparation de la farine de « tapioca » (*mhéetti*) et d'un type de galettes mélangées à de l'amidon appelée *mhéettida* (cf. Chapitre 7). En revanche, pour la préparation de la farine on privilégie les maniocs jaunes, car du point de vue esthétique plus la farine est jaune plus elle est considérée « jolie » ou « bonne ». Ces différents usages n'empêchent pas les femmes de mélanger dans diverses proportions les maniocs blancs, jaunes et mi-jaunes dans la préparation de la farine et des galettes en fonction de ce qu'elles trouvent dans leurs jardins.

Comme nous l'avons dit plus haut, certaines femmes plantent séparément des variétés blanches et jaunes dans leur jardin pour faciliter la récolte des aliments qu'elles veulent préparer. Par exemple, si une femme veut préparer de la farine très jaune pour la vendre à la ville de São Gabriel da Cachoeira, elle récoltera surtout les maniocs jaunes qui sont plantés dans une partie spécifique du jardin. Certaines femmes préfèrent séparer les maniocs blancs des maniocs jaunes dans une partie du jardin et les mélanger dans d'autres parties. D'autres femmes ne les séparent pas et préfèrent planter les deux types au même endroit et les destiner à la préparation de différents aliments au moment de leur transformation dans les maisons de farine.

Avec l'aide des femmes des villages de Coraci (haut Içana) et de Santa Rosa (moyen Içana) j'avais constitué des listes de noms des différentes variétés de « manivas » qu'elles cultivaient dans leurs jardins. Dans le village de Coraci, les vingt-deux femmes que j'ai interrogées mentionnaient 52 variétés dont 22 blanches, 16 jaunes et 14 mi-jaunes. Dans le village de Santa Rosa, les dix femmes consultées<sup>28</sup> avaient mentionné 65 variétés de « manivas » dont 22 blanches, 32 jaunes et 11 mi-jaunes. Parmi toutes ces variétés, 17 étaient citées dans les deux villages (noms en gras sur la liste figurant ci-dessous), même si dans certains cas leur classement selon les couleurs (B = blanche,

---

<sup>27</sup> *Háale* veut dire « blanc » ou « clair » (Ramirez, 2001 : 91), et *éewa* veut dire « jaune » ou « mûr » (par rapport aux fruits) (*ibid.* : 87). Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 258), le suffixe *-peri* exprime une provenance au pluriel. Ce dictionnaire ne présente pas de traduction pour le mot *éewha* que mes interlocuteurs traduisaient par « mi-jaune ».

<sup>28</sup> Toutes les femmes du village de Santa Rosa n'avaient pas pu participer au listage. Des dix-huit femmes qui possédaient un jardin l'année précédant la recherche, seules dix étaient présentes dans le village pour diverses raisons – deux étaient parties en voyage pour rendre visite à leurs familles (ces visites peuvent durer plusieurs mois), une vivait temporairement dans la ville de São Gabriel da Cachoeira, une était allée en à Manaus pour accompagner un enfant hospitalisé, et deux autres avaient été envoyées dans d'autres villages pour travailler comme institutrices ou accompagner leurs maris instituteurs. Deux femmes récemment mariées sans jardins à elles n'avaient pas été comptées de même qu'une femme qui vivait dans le village mais qui avait refusé de participer au listage.

J = jaune et MJ = mi-jaune) ne coïncide pas parfaitement. Dans ces deux villages, les femmes avaient répertorié un total de 101 variétés de « manivas » qui auraient pu être beaucoup plus nombreuses si on avait recensé tous les villages de l’Içana et de ses affluents. Cette grande variété témoigne d’une part de la richesse des plantes cultivées par les femmes baniwa et koripako, d’autre part de l’intérêt et du plaisir qu’elles prenaient à les cultiver et à les échanger<sup>29</sup>.

Les informations que j’ai recueillies montrent que les femmes du village de Coraci possédaient en moyenne un plus grand nombre de jardins que celles de Santa Rosa – 70 jardins pour 22 femmes à Coraci contre 29 jardins pour 12 femmes à Santa Rosa. Même si à Santa Rosa les variétés cultivées et les jardins sont moins nombreux, individuellement c’est Ercília (76 ans) qui habite dans ce village qui avait le plus grand nombre de « manivas » (47 variétés) contre 40 variétés pour Ermínia (61 ans) qui possédait la plus grande collection dans le village de Coraci. On voit que le nombre de variétés cultivées augmente avec l’âge, mais qu’il dépend aussi de l’importance du réseau d’échanges de la femme qui cultive et de son intérêt personnel à les collecter et à trouver des sols appropriés pour les cultiver. Les données recueillies sont résumées dans les listes et les tableaux suivants.

**Liste 1 – Noms des variétés de « manivas » cités par les femmes de Coraci :**

<b>Aalídaliki (B)</b> – « maniva » tatou <sup>30</sup>
Áaxiki (J) – « maniva cará »
Ádapiki (MJ) – « maniva » liane <sup>31</sup>
<b>Dáapaki (B)</b> – « maniva » paca <sup>32</sup>
Dawiloki (J) – ?
<b>Dópaliki (J)</b> – « maniva araripirá » <sup>33</sup> (poisson)
Éewariki (J) – « maniva » jaune
Éwhaape (MJ) – mi-jaune
Háaleriki (B) – « maniva » blanche
Héemaki (MJ) – « maniva » tapir

<sup>29</sup> Dans le dossier d’enregistrement du système agricole du Rio Negro (Empereire, 2010 : 183), Laure Empereire et Florence Pinton ont listé 74 variétés de « manivas » citées par six horticultrices du village de Juivitera (moyen Içana), dont au moins 31 coïncident avec celles citées par mes interlocutrices baniwa. Dans la région du Rio Negro de façon générale, l’équipe de chercheurs a listé une centaine de variétés de manioc (*ibid.* : 73).

<sup>30</sup> Les maniocs de cette variété sont grands et gros comme des tatous.

<sup>31</sup> Lorsque cette « maniva » pousse, elle ne se maintient pas à la verticale comme les autres « manivas » mais penche de côté comme une liane.

<sup>32</sup> Les maniocs de cette variété sont ronds comme un « paca ».

<sup>33</sup> Les maniocs de cette variété ont la taille et la forme du poisson « araripirá » (*dópali*).

Hípoleriki (MJ) – « maniva » verte <sup>34</sup>
Ihittiki (B) – « maniva » génital (pénis?) <sup>35</sup>
Iitsáapoki (MJ) – « maniva » canne à pêche <sup>36</sup>
Íitsiki (B) – « maniva guariba » (singe)
Iñaídaki (B) – « maniva juriti » (oiseau)
Itsidakoliki <sup>37</sup> (J) – ?
Kaaloki (J) – « maniva » de Carlos <sup>38</sup>
Káanaki (B) – « maniva » maïs <sup>39</sup>
Káiniaki (MJ) – « maniva manicoera » <sup>40</sup>
<b>Kámheroki (J) – « maniva cucura » (fruit)</b>
<b>Kapíwali (B) – « macaxeira » (manioc doux)</b>
Kathidaliki <sup>41</sup> (J) – « maniva grumeau »
Khaoboliki <sup>42</sup> (MJ) – ?
Kolirhipadaki <sup>43</sup> (MJ) – ?
<b>Kolíriki (B) – « maniva surubim »<sup>44</sup> (poisson)</b>

<sup>34</sup> Les feuilles de cette variété de « maniva » sont très vertes et non jaunâtres comme celles d'autres variétés.

<sup>35</sup> Selon mes interlocutrices, *ihitti* désigne l'appareil génital (de l'homme et de la femme). Le dictionnaire de Ramirez (2001 : 136) traduit le mot « sexe » ou « génital » par *-íxi*, mot utilisé également pour désigner les noyaux de certains fruits (l'avocat, l'« ingá », le « tucumã », le « bacaba », l'« ucuqui » etc.). La tige de cette variété de « maniva » est rouge, ce qui rappelle peut-être le membre génital de l'homme.

<sup>36</sup> Cette variété de « maniva » n'a pas de branches et a la longueur d'une canne à pêche.

<sup>37</sup> *Ítsida* (ou « jabuti ») est le nom d'une tortue terrestre de la famille des Testudinidés (*Testudo tabulata*) (Ramirez, 2001 : 140). La peau des manioc de cette variété est dure comme la carapace d'une tortue et pour cette raison difficile à racler.

<sup>38</sup> Kaalo vient du prénom Carlos, un homme du village de Matapi Cachoeira qui aimait planter cette variété de « maniva » dans ses jardins.

<sup>39</sup> Les manioc de cette variété ont la taille et la forme d'un épis de maïs.

<sup>40</sup> *Kainia* ou « manicoera » est le nom du jus de manioc pressé dans le « tipití ». Il peut être consommé après une cuisson lente (cf. Chapitre 7). Cette variété produit beaucoup de « manicoera », d'où son nom.

<sup>41</sup> Le mot *-kathi* veut dire « encaroçar », c'est-à-dire l'action de transformer de la farine fine en grumeaux (appelés « caroços » en portugais) (Ramirez, 2001 : 165). La farine produite à partir de cette variété contient beaucoup de grumeaux.

<sup>42</sup> Cette variété de manioc donne beaucoup de jus (« caldo »).

<sup>43</sup> Certaines femmes affirment que cette variété et la variété appelée Kolíriki sont les mêmes.

<sup>44</sup> Les racines de cette variété de manioc n'ont pas de longues fibres de même que les poissons « surubins » n'ont pas beaucoup d'arrêtes.

<b>Liewhéki (J)</b> – « maniva » œuf <sup>45</sup>
Likakheki <sup>46</sup> (J) – « maniva » qui éclate
Máamiki (B) – « maniva inambu » (oiseau)
Máawiroki (B) – « maniva » ananas <sup>47</sup>
Mádoakawanai <sup>48</sup> (B) – « jambe courte »
<b>Manákheki (J)</b> – « maniva açai » (plante/fruit)
Marañoliki <sup>49</sup> (MJ) – ?
<b>Mhéetti (B)</b> – « maniva » amidon/ « tapioca » <sup>50</sup>
Ñeekatoki <sup>51</sup> (B) – « maniva » Nheengatu
<b>Parawítsiki (B)</b> – « maniva piaba » <sup>52</sup> (poisson)
Péeritaapaki <sup>53</sup> (B) – ?
<b>Pípiriki (J)</b> – « maniva pupunha » <sup>54</sup> (fruit)
<b>Pirimítsiki (MJ)</b> – « maniva samaúma » <sup>55</sup> (plante)
Poaweriki (B) – « maniva » Poaweri <sup>56</sup>

<sup>45</sup> Les maniocs de cette variété sont très jaunes comme le jaune d'œuf.

<sup>46</sup> Selon une interlocutrice, le mot *lika* est associé aux fruits qui éclatent lorsqu'il fait chaud. Selon le dictionnaire de Ramirez (2001 : 143), le verbe *-ka* signifie éclater ou exploser (« espocar » en portugais). Il est, par exemple, utilisé à propos des fruits, des Calebasses, des œufs, etc.

<sup>47</sup> Cette variété de maniocs est difficile à râcler et les femmes sont obligées de les couper en deux pour pouvoir enlever la peau comme pour les ananas.

<sup>48</sup> Le mot *-mádoa*, « court » ou « bas », est utilisé pour désigner la taille d'une personne ou d'un objet (Ramirez, 2001 : 203), et le mot *-kawa* veut dire « jambe » et tout membre inférieur à l'exception du pied (Ramirez, 2001 : 167). Cette variété peut être également être désignée par le mot Baxoki, car le mot « baixo » signifie « petit » en portugais.

<sup>49</sup> Cette variété de manioc comporte des parties plus épaisses ou dures lorsqu'ils sont râpés qui rappellent les galettes (« beiju ») qui durcissent quand on ne les fait pas sécher au soleil.

<sup>50</sup> Les maniocs de cette variété possèdent beaucoup d'amidon et sont utilisés pour la préparation du « tapioca ».

<sup>51</sup> *Ñeekato* fait référence au mot « Nheengatu » (nom de la langue générale). Les Baniwa et les Koripako l'utilisent aussi pour désigner la région du bas Içana où cette langue est parlée et les personnes qui la parlent. Cette variété a été obtenue dans cette région et mes interlocutrices ne connaissaient pas son véritable nom.

<sup>52</sup> *Parawítsi* est le nom du « piaba », un très petit poisson de forme allongée (*Copella compota*) qui vit dans les « igarapés » (Ramirez, 2001 : 256). La « maniva » en question est petite et fine comme ce poisson.

<sup>53</sup> Le terme *Péeri* signifie faucon. Les maniocs de cette variété présentent une protubérance à une extrémité qui rappelle le bec du faucon.

<sup>54</sup> Les maniocs de cette variété sont d'une couleur jaune-rouge comme celle des « pupunhas ».

<sup>55</sup> Cette « maniva » est blanche comme le coton du fruit de « samaúma » qui est utilisé dans la fabrication des flèches de sarbacane.

Ponámaki (B) – « maniva patauá » (fruit)
<b>Póoperiki (B)</b> – « maniva bacaba » <sup>57</sup> (fruit)
Seetsimki/Tseetsimki (MJ) – « maniva » sept mois <sup>58</sup>
<b>Táaliki (MJ)</b> – « maniva aracu » <sup>59</sup> (poisson)
Táaliwidaki (MJ) – « maniva » tête d'« aracu » <sup>60</sup> (poisson)
Táapaki (J) – « maniva » (guêpe de nuit) <sup>61</sup>
Tooñonki <sup>62</sup> (MJ) – ?
Tóowiriki (B) – « maniva japu » (oiseau)
Tsaikabe (J) – ?
Wáawiki (J) – « maniva jacundá » <sup>63</sup> (poisson)
Walheki (J) – « maniva uará » <sup>64</sup>
Yaakaki (B) – « maniva » crevette <sup>65</sup>
<b>Yamolítoki (B)</b> – « maniva » pécarí

**Liste 2 – Noms des variétés de « manivas » cités par les femmes de Santa Rosa :**

<b>Aalídaliki (B)</b> – « maniva » tatou
<b>Ádapiki (J)</b> – « maniva » liane
Akáyoki (B) – « maniva » cajou

<sup>56</sup> Selon mes informatrices, Poaweri est le nom d'une « tribu » ou sous-groupe des Indiens Cubeo. Cette variété vient de la région qui est habitée par cette ethnie.

<sup>57</sup> Les feuilles de cette variété de « maniva » ressemblent à celles du palmier de « bacaba ».

<sup>58</sup> Nom dérivé de l'expression « sete meses » (sept mois) en portugais. Les maniocs de cette variété poussent vite et peuvent être récoltés sept mois après la plantation.

<sup>59</sup> Les maniocs de cette variété ont la taille d'un poisson « aracu ».

<sup>60</sup> Les feuilles de cette variété de « maniva » sont grises.

<sup>61</sup> *Táapa* ou « caba-da-noite » (guêpe de nuit) est le nom d'un type de grosse guêpe nocturne (*Apoica sp.*) (Ramirez, 2001 : 281). La tige de cette « maniva » est marron foncé, presque noire.

<sup>62</sup> Les racines de cette variété de « maniva » sont difficiles à séparer du reste de la plante.

<sup>63</sup> Les maniocs de cette variété sont jaune vif, et lorsqu'on prépare de la farine à partir d'eux les grumeaux ressemblent à des œufs de poisson « jacundá » (*wáawi*) qui sont également jaunes.

<sup>64</sup> Les maniocs de cette variété sont petits et ronds et ont la taille d'une châtaigne « uará » (*walhe*).

<sup>65</sup> La partie intérieure des maniocs de cette variété sont rouges comme les crevettes cuites.

Amolhewidaanai (J) – ?
Aneki (MJ) – ?
Attíneki (B) – « maniva » agami (oiseau)
Awiñaki (MJ) – « maniva uacu » (plante)
Barejãoki (J) – « maniva varejão » <sup>66</sup>
Baretoki (J) – ?
Baxoki (B) – « maniva » basse/ petite <sup>67</sup>
<b>Dáapaki (B)</b> – « maniva » paca
Dawirokali (J) – ?
Domalíwiki (MJ) – « maniva » guêpe <sup>68</sup>
<b>Dópaliki (MJ)</b> – « maniva araripirá » (poisson)
Dopítsiki (MJ) – « maniva » tamis <sup>69</sup>
Dowirítaki (MJ) – « maniva » poisson-couteau à rostre <sup>70</sup>
Dzáapaki (J) – « maniva tucunaré » (poisson)
Dzaláitaki (B) – « maniva acará » blanc <sup>71</sup> (poisson)
<b>Dzamolítoki (MJ)</b> – « maniva » pécarí
Dzawináapaki (B) – « maniva » grosse guêpe <sup>72</sup>
Dzawíraki (J) – « maniva acará-boceta » <sup>73</sup> (poisson)
Dzoóríki (J) – « maniva reco-reco » <sup>74</sup> (poisson)

<sup>66</sup> « Barejão » fait référence à « varejão », mot portugais qui désigne un long bâton avec lequel on donne de l'impulsion aux petites embarcations, et à un grand centre commercial qui vend au détail.

<sup>67</sup> « Baxo » fait référence au mot « baixo », qui veut dire « bas » ou « petit » en portugais.

<sup>68</sup> *Domalíwi* est le nom d'un type de guêpe (« caba »), *Pseudopolybia langi*, dont la piqûre est très douloureuse (Ramirez, 2001 : 67).

<sup>69</sup> *Dopítsi* est le nom d'un tamis utilisé pour la pâte à manioc destinée à la préparation de galettes (cf. Chapitre 7).

<sup>70</sup> *Dowiríta* est le nom d'un poisson téléostéen de la famille des Rhamphichthyidae (*Rhamphichthys rostratus*), connu comme l'« espadon » dans la région du Rio Negro (Ramirez, 2001 : 70). En français il est connu sous le nom de poisson-couteau à rostre.

<sup>71</sup> *Dzaláita* est le nom d'un type d'« acará » blanc, un poisson téléostéen de la famille des Cichlidés (*Geophagus sp.*) dont la nageoire dorsale a la forme d'une crinière (Ramirez, 2001 : 74).

<sup>72</sup> *Dzawi-náapa* est le nom d'un type de grosse guêpe et d'un type d'instrument à vent joué lors des rituels d'initiation (Ramirez, 2001 : 76).

<sup>73</sup> *Dzawíra* est le nom donné à plusieurs espèces d'« acarás », poissons téléostéens de la famille des Cichlidés (*Cichlasoma temporale* ; *Bujurquina sp.*) connus au Rio Negro comme « acará-boceta » (Ramirez, 2001 : 76-77).



Hemhewida (J) – ?
Hipolewhidali (J) – ?
Íkoliki (B) – « maniva cabeçudo » (tortue aquatique)
Ítewiki (J) – « maniva » fibre de « buriti » (plante)
Íítsiki (B) – « maniva guariba » (singe)
Kaaliki (B) – « maniva » Kaali
<b>Kámheroki (J)</b> – « maniva cucura » (fruit)
<b>Kapíwali (B)</b> – « macaxeira » (manioc doux)
Kastañake (B) – « maniva castanha » / châtaigne
<b>Kolíriki (B)</b> – « maniva surubim » (poisson)
Kolítsheki (J) – « maniva uixi » <sup>75</sup> (plante/fruit)
<b>Liewhéki (J)</b> – « maniva » oeuf
Likakhepi (B) – ?
<b>Manákheki (J)</b> – « maniva açaí » (plante/fruit)
Mápharaki (J) – « maniva pirarara » (poisson)
<b>Mhéttiki (B)</b> – « maniva » amidon/ « tapioca »
Moóneki (J) – « maniva mamangaba » <sup>76</sup> (insecte)
Ómaiki (MJ) – « maniva piranha » (poisson)
Omáwaliki (MJ) – « maniva » anaconda
Palánaki (J) – « maniva » banane
<b>Parawítsiki (B)</b> – « maniva piaba » (poisson)
Pedáliaki (MJ) – « maniva » vieille/ mûre <sup>77</sup>
Péeriki (J) – « maniva » faucon
Phítsiki (B) – « maniva » agouti

<sup>74</sup> *Dzoóri*, aussi connu comme « reco-reco » ou « cuiu-cuiu », est un poisson téléostéen siluriforme de la famille des Doradidés. Il possède une série de plaques imbriquées le long de la ligne latérale (Ramirez, 2001 : 81-82).

<sup>75</sup> *Kolítshe* ou « uixi » est le nom d'un arbre sylvestre (non identifié) dont le fruit est comestible (Ramirez, 2001 : 185).

<sup>76</sup> *Moóne* ou « mamangaba » est le nom d'un insecte hyménoptère de grande taille de la famille des Bombides dont la piqûre est très douloureuse (Ramirez, 2001 : 223).

<sup>77</sup> Le mot *pedália* veut dire « vieux » dans le cas des êtres animés, « mûr » dans le cas des fruits et « productif » dans le cas des jardins (Ramirez, 2001 : 258).

Pirikitoki (J) – « maniva » perruche <sup>78</sup>
<b>Pirimítsiki (J)</b> – « maniva samaúma » (plante)
<b>Pípiriki (J)</b> – « maniva pupunha » (fruit)
<b>Póoperiki (MJ)</b> – « maniva bacaba » (fruit)
« Seis meses » (J) – « maniva » six mois
Solalaki/ Tsolalaki (J) – ?
Solimãoki (J) – « maniva Solimões » <sup>79</sup>
<b>Táaliki (B)</b> – « maniva aracu » (poisson)
Tókomaki (J) – « maniva tucumã » <sup>80</sup> (fruit)
Tsaikaki (J) – ?
Ttéepheki (B) – « maniva piaba » (poisson)
Tteremeperi (B) – ?
Wakettiki (J) – ?
Walíitshiki (J) – « maniva mucura » (mammifère)
Wéettiriki (J) – « maniva inajá » (fruit)
Yámaroki (B) – « maniva » raie
Yamola (B) – ?
Yamoloki (MJ) – ?
Yapiapope (J) – ?
Yolalaki (J) – ?

**Tableau 6 – Variétés de « maniva » dans les jardins à Coraci en 2014 :**

Nom	Âge	Jardins	Variétés	Numéro de dépendants	Village d'origine	Clan
Laura	46	6	38	5	São Joaquim	Komada-minanai
Etelvina	42	3	34	8	Mauá Cachoeira	Awadzoro
Mariquinha	44	3	29	6	Coraci	Payoalieni
Carolina	65	4	30	1	Coraci	Payoalieni
Júlia	56	9	36	6	Matapi Cachoeira	Komada-minanai

<sup>78</sup> Le mot *pirikitoki* fait probablement référence au mot « periquito » en portugais qui veut dire « perruche ».

<sup>79</sup> Ce mot fait probablement référence au Rio Solimões, rivière qui rencontre le Rio Negro à Manaus.

<sup>80</sup> Le mot *tókoma* (du portugais « tucumã »), fait référence à un palmier épineux dont les fruits sont comestibles.

Ermínia	61	4	40	1	Matapi Cachoeira	Komada-minanai
Cecília L.	39	3	29	4	Barcelos	Komada-minanai
Cecília F.	33	1	24	7	Campo Alto	Komada-minanai
Marta	48	3	29	4	Coraci	Payoalieni
Rebeca	49	3	27	5	Panã-Panã	Komada-minanai
Célia	57	5	27	5	Matapi Cachoeira	Komada-minanai
Polita	55	3	33	3	Coraci	Payoalieni
Marina	75	6	33	1	Panã-Panã	Komada-minanai
Lídia	24	1	32	2	Coraci	Komada-minanai
Maria	27	2	27	1	Matapi Cachoeira	Walipere-dakenai
Soila	67	4	38	4	Coraci	Payoalieni
Fátima	16	1	17	2	Matapi Cachoeira	Heema-dakenai
Madalena	38	2	16	6	Matapi Cachoeira	Komada-minanai
Ducila	37	3	25	6	Matapi Cachoeira	Komada-minanai
Lílian	18	3	26	1	Coraci	Komada-minanai
Rita	35	1	20	2	Coraci	Payoalieni
Marlene	17	2	22	1	Açaí	?

**Tableau 7 - Variétés de « maniva » dans les jardins à Santa Rosa en 2015 :**

Nom	Âge	Jardins	Variétés	Numéro de dépendants	Village d'origine	Clan
Marta	39	3	15	8	Trindade	Tariano (ethnie)
Maria	72	1	11	4	Seringa Rupitá	Hohodene
Marilene	28	2	11	6	Tunuí	Parattana
Teresa	21	2	13	11	Santa Rosa	Walipere-dakenai
Rosalinda	55	4	24	2	Ambaúba	Kotteroeni
Clarinda	38	2	17	5	Tapiraponta	Walipere-dakenai
Josefa	33	5	35	8	Tapiraponta	Dzawinai
Cecília	47	3	19	6	Ambaúba	Hohodene
Ercília	76	5	47	3	Seringa Rupitá	Hohodene
Luciene	23	2	36	3	São José	Moliweni

Les noms des « manivas » sont composés du nom d'un animal, de celui d'une plante ou d'une caractéristique morphologique suivi du suffixe *-ke* ou *-ki*, qui veut dire « rameau » ou « branche » (Ramirez, 2001 : 169). Selon le dossier d'enregistrement du Système Agricole du Rio Negro dans le patrimoine culturel brésilien<sup>81</sup> organisé par Empeiraire (2010 : 83-84), la logique de nomination des variétés indique leur origine locale ou introduite. Les noms des variétés introduites utilisent des critères descriptifs (« basse », « petite », « six mois », « blanche », etc.) ou des références aux origines (nom de lieux ou de personnes), tandis que les noms des variétés locales ou considérées comme telles font référence à des animaux (notamment à des poissons) ou à des plantes (cultivées ou non), des personnages, des objets ou des substances qui figurent dans la mythologie. Les dénominations recourent souvent à l'analogie : par exemple la variété appelée « açai » fait référence à la forme allongée du tubercule qui est similaire à celle du palmier, alors que la variété appelée « jabuti » (tortue terrestre) présente une peau rugueuse comme celle de cet animal. Finalement, Empeiraire (2010) montre que l'ensemble des variétés de « manivas » dans une collection est plus important que les variétés individuelles, ce qui peut indiquer un effort de reproduction de la biodiversité de l'environnement dans l'espace du jardin.

L'identification des différentes variétés de « maniva » par les femmes baniwa et koripako est fondée sur l'observation des tiges, des feuilles et des racines. Même avant de récolter les tubercules, les femmes sont capables d'identifier les différentes variétés à partir des couleurs, de la taille et de la forme des tiges et des feuilles des « manivas » qui semblent toutes identiques pour des yeux inexpérimentés. Quand nous nous promenions dans les jardins, les femmes pointaient du doigt les différentes variétés et disaient leurs noms et la couleur des leurs racines (blanches, jaunes ou mi-jaunes). Cet exercice de mémorisation, également pratiqué en ce qui concerne les plantes sylvestres lors des promenades dans les sentiers et dans la forêt, est aussi un moyen pour les femmes de transmettre leurs connaissances aux jeunes filles et aux jeunes garçons qui les accompagnent dans leur travail.

Ainsi, même sans s'occuper de la culture du manioc dans les jardins, certains hommes sont capables de citer les noms de plusieurs variétés et de les identifier. Lorsqu'ils ont des doutes sur telle ou telle variété, ils posent souvent des questions à leurs femmes ou à leurs mères, ce qui leur permet de perfectionner leurs connaissances sur l'horticulture. Cela indique que les connaissances de base sur les « manivas » sont partagées par les personnes des deux sexes, mais que les femmes,

---

<sup>81</sup> En novembre 2010, le Système Agricole Traditionnel du Rio Negro a été déclaré Patrimoine culturel du Brésil par l'IPHAN (Institut du Patrimoine Historique et Artistique National). Ce patrimoine a été enregistré en tant qu'ensemble de savoirs et de modes de transmission parmi lesquels sont corrélés la diversité des plantes cultivées, les techniques de gestion et d'entretien des jardins et d'autres espaces de culture, le système alimentaire (les recettes et les processus d'élaboration des produits du jardin), les ustensiles de transformation et de stockage (la culture matérielle) ainsi que la constitution de réseaux d'échange de plantes et de savoirs associés (Empeiraire, 2010).

notamment les plus âgées, sont les détentrices du savoir sur ce sujet. Ce savoir n'est en aucune façon considéré secret et les femmes expérimentées sont toujours prêtes à le partager avec ceux qui s'y intéressent. Le plaisir du partage des connaissances sur les « manivas » ne les rendent pas toutes également savantes : alors que certaines reconnaissent facilement des dizaines d'espèces, d'autres identifient à peine les variétés qu'elles ont plantées dans leurs jardins.

Lorsque je faisais la liste des variétés de « manivas » cultivées dans les deux villages, il n'était pas rare que les femmes ne soient pas d'accord entre elles et affirment parfois que deux noms différents faisaient référence à une même variété alors que d'autres les considéraient comme deux variétés différentes. Les raisons de ces désaccords étaient souvent l'affirmation d'une différence dans la taille des feuilles ou une autre caractéristique morphologique qui justifiait la désignation des plantes en question en catégories séparées. Nous avons vu que les noms qui font référence à l'apparence, à la couleur, au lieu d'origine ou à la personne qui les ont offertes à son actuelle détentrice sont l'indication que la variété vient d'ailleurs. Ainsi, certains noms dérivent de termes portugais qui indiquent leur origine dans le bas Rio Negro, dans le Rio Solimões ou dans d'autres régions, tandis que d'autres noms sont inconnus : c'est le cas par exemple de deux variétés que possédait Josefa, variétés qu'elle avait obtenues d'autres femmes à l'occasion d'un voyage à la ville, et qui ne figurent pas sur notre liste.

Même quand les noms des plantes ne font pas référence à leur lieu d'origine ou d'obtention, les femmes se souviennent comment et chez qui elles ont obtenu les variétés qu'elles possèdent, ce qui suggère l'existence d'une dimension affective des échanges et l'importance qu'il y a à marquer la source étrangère d'un bien qui a de la valeur. La valorisation de l'origine des plantes, lesquelles sont toujours associées à des personnes et à des lieux se retrouve dans d'autres contextes dans la pensée baniwa et koripako, par exemple, dans les histoires d'origine, dans la mythologie et dans la liste des lieux récités pendant les incantations de protection des aliments. Parfois les femmes ne connaissent pas les noms de certaines variétés qui poussent dans leurs jardins car les personnes qui les leur ont transmises sont décédées et les noms sont perdus. Néanmoins, les femmes d'un même village observent les variétés que les autres possèdent, et quand l'une d'elles ne connaît pas le nom d'un certain type de « maniva », une autre femme – en général une amie proche ou une belle-mère – peut le lui dire pour l'avoir observé lors de visites à son jardin.

Comme les connaissances sur les plantes de manioc sont transmises oralement sans être fixées ou systématisées, elles sont toujours susceptibles de reformulations. C'est le cas, par exemple, lorsque de nouveaux noms de variétés sont créés. Josefa m'a raconté qu'un jour elle et la sœur de son mari étaient à São Gabriel da Cachoeira et qu'elles portaient des tiges de manioc. Une femme âgée venue du Rio Xié (région habitée majoritairement par les ethnies Baré et Warekena) lui avait demandé de lui donner quelques « manivas » et voulait connaître leurs noms. Josefa lui en avait

offert quelques-unes en lui expliquant que c'était des *dzawíraki*. La femme lui avait aussi demandé de quel village elle venait et Josefa lui avait dit qu'elle venait de Santa Rosa. Puis la femme avait dit : « À partir d'aujourd'hui j'appellerai cette 'maniva' Santa Rosa ! ». Comme me l'a expliqué Josefa, la pratique qui consiste à renommer les « manivas » est courante, raison pour laquelle une même variété peut posséder différents noms selon les endroits.

La distinction entre le manioc « amer » (« *mandioca brava* ») et le manioc « doux » (« *macaxeira* » ou « *mandioca mansa* » en portugais) est également importante chez les Baniwa et les Koripako. Les maniocs doux sont appelés *kapíwali* (ou *kapíwaliki*) de façon générique, même si mes interlocuteurs disaient en reconnaître au moins deux variétés. Les Baniwa et les Koripako reconnaissent le *kapíwali* à sa tige presque blanche et le distinguent des autres maniocs par l'« absence de poison » qui permet de le consommer cuit ou frit sans passer par toutes les étapes de détoxification nécessaires pour les autres variétés (cf. Chapitre 7). Nous avons vu que lors du replantage les tiges de manioc doux ne sont pas légèrement enfoncées dans le sol plat, mais qu'elles sont presque complètement recouvertes de terre remuée. On dit que le manioc doux pousse plus vite que les variétés amères car on peut le récolter environ trois mois après la plantation au lieu de six à neuf mois<sup>82</sup>. Malgré cet avantage plusieurs femmes disaient qu'elles avaient du mal à cultiver les maniocs doux car « leurs racines ne prennent pas » et ne se développent pas aussi bien que celles des variétés amères<sup>83</sup>.

J'ai demandé à mes interlocuteurs de m'expliquer pourquoi les maniocs contenaient du poison puisque les créateurs les avaient offerts aux êtres humains pour rendre leur vie plus facile. La plupart des gens ne pouvaient pas répondre à cette question ou hésitaient. Ils m'expliquaient que les maniocs sont comme ça, et que pour nous protéger du poison Kaali avait appris à l'humanité comment le supprimer grâce au processus de transformation du manioc en farine et en galettes. Plínio (clan Hohodene, instituteur au village de Santa Rosa) avait risqué une explication : selon lui, si le manioc est le corps de Kaali, le poison qu'il contient serait peut-être son sang, substance vénéneuse qui ne doit jamais être ingérée.

Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) avait répondu à ma question en expliquant qu'au début du monde les maniocs n'étaient pas vénéneux et que les gens-animaux (ou gens-anacondas, il

---

<sup>82</sup> D'après Emperaire (2010 : 81), « Dans les variétés blanches la production maximale d'amidon est atteinte avant que le tubercule atteigne sa taille maximale, ce qui entraîne un cycle de récolte plus court pour le manioc blanc que pour le manioc jaune. Les variétés blanches pourrissent facilement (« *aguam* ») et sont attaquées par les animaux et les ravageurs. Les jaunes sont des variétés à cycle plus long, considérées comme ayant un rendement plus élevé que les variétés blanches, bien que les deux ensembles ne soient pas comparables à cet égard : les variétés blanches visent à obtenir un produit particulier, l'amidon (« *goma* »), et les variétés jaunes à avoir un rendement élevé ».

<sup>83</sup> Ce problème évoqué par les femmes baniwa est en accord avec l'analyse de Dufour & Wilson (1996) sur la préférence des Indiens Tukano pour les variétés de manioc amer (blanches ou jaunes). Selon ces auteurs, même si les maniocs doux auraient intuitivement l'avantage de ne pas être toxiques, la préférence pour les maniocs amers aurait quatre raisons principales : « un rendement plus fort des variétés amères ; une plus forte teneur en amidon ; une meilleure résistance aux parasites ; la qualité particulière de leur amidon » (Dufour & Wilson, 1996 : 876).

n'était pas sûr) voulaient les voler à Kaali et aux êtres humains. S'ils avaient réussi, les maniocs auraient disparu et les humains connaîtraient la famine. Devinant leur intention néfaste, Ñapirikoli a laissé dans ce monde le manioc amer pour empoisonner les gens-animaux lorsqu'ils parviennent à les voler. Les êtres humains sont ainsi les seuls à connaître les étapes de transformation du manioc pour les rendre comestibles. Rappelons que Josefa disait que ses maniocs n'avaient pas poussé après avoir été mangés par des pécaris parce qu'ils ne sont pas faits pour eux mais pour les humains. Les seuls animaux qui mangent le manioc – l'agouti, le pécaricari et le paca – les prennent dans les jardins des humains et ne meurent pas empoisonnés car, d'après Roberto, « leurs langues ne sentent pas le poison » et que ce n'étaient pas eux qui étaient les ennemis contre lesquels les héros se battaient au début du monde.

Dans le Chapitre 5, nous avons vu que certaines versions du mythe d'origine du manioc à partir du corps de Kaali citent un petit nombre de variétés originaires qui se sont ensuite multipliées à partir de leur distribution en différents endroits du monde, y compris chez certains gens-animaux, les ancêtres de ceux qui mangent le tubercule aujourd'hui. Quelle que soit la variété, tous les maniocs sont considérés comme des parties du corps ou de la « chair » de Kaali et l'amidon est son cœur ou son essence. Lorsque les femmes collectionnent et échangent des maniocs, elles reproduisent l'acte de distribution effectué par Kaali en garantissant la circulation de son corps et de son essence – qui est l'essence de la vie et de la subsistance des humains partout où ils vont.

Les premières « manivas » de la collection d'une femme sont le plus souvent offertes par sa belle-mère dans les jardins de laquelle la nouvelle mariée travaille pendant les premières années après son déménagement dans le village du mari. Lorsque arrive le moment de planter des tiges dans ses nouveaux jardins, elle les prend dans les jardins de sa belle-mère et éventuellement dans ceux de sa mère, de sa sœur et d'autres femmes du village. Si après le mariage les femmes restent dans leurs villages d'origine, ce sont leurs mères les principales pourvoyeuses de « manivas », comme dans le cas d'Ana (clan Dzawinai, village de Juivitera) qui s'était séparée de son mari et dont la belle-mère vivait au Venezuela. En général, une femme accepte d'une autre des « manivas » à un moment donné en offre plus tard en retour à la personne qui l'a aidée, ce qui maintient le réseau d'échanges en activité.

Les échanges de tiges vont plus loin que la simple obtention d'aliments, leurs motivations étant aussi esthétiques et liées au prestige, car plus un jardin possède de variétés de « manivas » et de fruits, plus il est considéré beau et plus le travail de la femme est valorisé. Josefa m'avait dit, par exemple, qu'à chaque fois qu'elle voyait un type différent de « maniva » dans le jardin d'une autre femme elle lui demandait de lui donner des tiges pour les planter dans ses jardins à elle, et que parfois son mari ne comprenait pas pourquoi elle voulait avoir autant de variétés. Elle s'efforçait aussi de ne pas laisser disparaître les variétés qu'elle possédait en les transplantant dans de nouveaux



jardins, surtout quand elle n'en avait qu'en petite quantité. J'ai vu par exemple une mère offrir des variétés de manioc doux à sa fille qui n'en avait pas car les siennes n'avaient pas survécu ; en retour, quelques jours plus tard, la fille avait offert à sa mère des tiges de différents types de manioc pour qu'elle les plante dans son nouveau jardin.

Les échanges se pratiquent aussi couramment entre des femmes non apparentées qui habitent dans le même village. Lucienne, une jeune femme du village de São José venue habiter à Santa Rosa après son mariage, connaissait neuf variétés de « manivas » qui n'existaient pas dans son nouveau village et elle en avait apporté deux. Sachant que la mère de Lucienne avait des « manivas » qu'elle ne possédait pas, sa belle-mère lui avait demandé quatre autres variétés qu'elle avait plantées dans un de ses jardins. L'arrivée d'une femme d'une région lointaine ou d'une autre ethnie dans un village est aussi une source de nouvelles variétés de « maniva ». C'est aussi le cas de Laura, de l'ethnie Tukano, qui était venue vivre dans le village de Santa Marta (moyen Içana) après son mariage avec Marino. Elle m'a raconté sa surprise quand elle s'était rendue compte que les « manivas » qu'elle avait apportées dans un faisceau offert par sa mère étaient toutes différentes de celles que possédaient les femmes baniwa du village.

Les femmes peuvent se procurer de nouvelles variétés à l'occasion de voyages à la ville, de fêtes ou de rencontres qui rassemblent des gens venus de différents villages et régions. La visite à des membres de sa famille qui habitaient dans différentes villes du moyen Rio Negro comme Barcelos et Santa Isabel avait permis à une femme de Santa Rosa (moyen Içana) de se procurer un type différent de « macaxeira » très jaune et très doux. Elle en avait ensuite offert à une femme du village de Juivitera (moyen Içana) qui à son tour avait donné des tiges à sa sœur. Ana (de Juivitera, moyen Içana) avait également dans son jardin une variété très particulière de « maniva » à feuilles violettes dont elle ne connaissait pas le nom et qu'elle avait prise dans un jardin lors d'un voyage au Rio Negro. Malgré leur but officiellement religieux, les Conférences Évangéliques sont aussi l'occasion pour les femmes d'échanger des « manivas ». Laura, du village de Coraci, avait planté dans son jardin une variété de « macaxeira » qui lui avait été offerte par une femme venue de l'« igarapé » Arara situé en Colombie qu'elle avait rencontrée à l'occasion d'une conférence qui avait eu lieu dans le village de Jerusalém (haut Içana). Ensuite, elle avait offert quelques tiges à Célia, la femme du frère de son mari.

Outre les manioc, les piments sont d'autres plantes cultivées dans les jardins qui sont considérées fondamentales pour l'alimentation et pour la vie humaine. Nous avons vu dans le Chapitre 5 que le piment est une plante très importante pour la cosmologie, pour la vie rituelle et pour la cuisine des Baniwa et des Koripako. Son origine est associée à Ñapirikoli qui les avaient retirées de certaines parties de son corps pour « tuer » et « cuisiner » des poissons crus qui lui avaient été offerts à lui et à ses compagnons-oiseaux à l'occasion de leur visite au beau-père du héros,

Omaiwheri (« Grand-père Piranha »). Selon José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa), Ñapirikoli fait pousser des piments à partir de sa cheville, de sa taille et de ses clavicules. Le piment est également présent dans le mythe de Kowai qui organise le premier rituel d'initiation masculine lors duquel il apprend à Ñapirikoli et à son frère Dzooli les incantations de protection (*kalidzamai*) sur les piments et sur la nourriture des jeunes initiés.

Des incantations sur la nourriture sont également prononcées avant la première consommation d'aliments par les parents d'un nouveau-né après la période de réclusion post-natale de la mère ; avant qu'un enfant mange de la nourriture carnée pour la première fois ; et avant qu'une fille consomme de la viande après ses premières règles. Dans toutes ces situations, les piments accompagnent les incantations, raison pour laquelle piments et incantations sont souvent associés. Enfin le piment est cité comme une des plantes qui est présente dans l'Arbre de l'alimentation, *Kaali kathadapa*, qui est à l'origine de toutes les plantes cultivées et des pouvoirs chamaniques. Lors de la sortie des ancêtres des humains des rapides à Hipana, Ñapirikoli a prononcé sur eux des incantations en offrant à chaque clan des variétés de piments et de tabac pour qu'ils puissent se protéger des ennemis non-humains et bien vivre dans le nouveau monde créé pour eux.

Les piments sont cultivés dans les jardins et à proximité des maisons, et ils peuvent être consommés frais avec du sel et des galettes de manioc, ou ajoutés frais ou en poudre à des bouillons de viande de gibier ou de poisson. Même si le piment est en général considéré comme une plante sacrée qui protège les humains des dangers de l'ingestion de viande animale, sa consommation exagérée peut provoquer des maux d'estomac. Les piments peuvent aussi avoir des usages cosmétiques : frais et pilés sans les graines, ils sont un remède contre l'acné que l'on étale sur le visage et qu'on laisse agir (ou « brûler ») pendant quatre à six heures. On m'a raconté qu'autrefois les femmes mettaient du piment sur leur visage quand elles arrivaient dans leur jardin afin de le rendre « beau et brillant ».

Pour que les piments puissent bien pousser dans les villages, les femmes les plantent dans de la terre argileuse brûlée, ce qui est une imitation à petite échelle du brûlis dans les jardins. Les piments plantés à proximité des maisons ou sur le sol d'une maison abandonnée sont toujours entourés d'une clôture qui les protège des chiens et des autres animaux. La culture des piments se fait à partir des graines ou des jeunes pousses dont les variétés sont échangées par les femmes dans les mêmes circuits que pour les tiges de « maniva ». Pour qu'elles poussent bien, les femmes disent qu'il est important de « rendre visite » aux plantes de piment et de les nourrir avec des morceaux de bois pourris, les cendres du four à farine, et si possible du fumier. Ainsi, comme pour le manioc, les femmes doivent prendre soin des piments en étant toujours présentes et en leur offrant des aliments pour assurer leur bon développement.

### Image 25 - Piments plantés à côté d'une maison



Milena Estornolo 2015

Comme pour le listage des variétés de « manivas », j’avais réuni les femmes des villages de Coraci (haut Içana) et de Santa Rosa (moyen Içana) pour savoir quels types de piments elles cultivaient dans leurs jardins ou à proximité de leurs maisons. Les femmes du village de Coraci avaient cité 20 variétés de piments contre 9 citées par celles du village de Santa Rosa. Outre leurs noms en langue vernaculaire, elles avaient décrit leurs couleurs, leurs formes et l’intensité de leur ardeur, informations que je présente sur les tableaux ci-dessous. De même que pour les « manivas », les noms donnés aux variétés de piments fonctionnent par analogie en comparant leur apparence, notamment leur couleur et leur forme, à des attributs ou à des parties du corps de certains animaux, à certaines plantes et à certains objets. Parmi les variétés citées, quatre figuraient dans les listes de deux villages (noms en gras sur les tableaux). D’après les femmes que j’ai consultées, tous les piments cités peuvent être utilisés soit dans la préparation du piment en poudre, appelé « jiquitaia » (*áatti iipepe* ou *áatti itodakape*)<sup>84</sup>, soit consommés frais (*attiwchia*) dans les bouillons de poisson ou de viande<sup>85</sup>.

<sup>84</sup> Selon une publication de l’ONG « Instituto Socioambiental » (2016 : 12), les deux termes en langue baniwa pour désigner le piment en poudre « jiquitaia » sont *áatti iipepe*, qui signifie « piment sec », et *áatti itodakape*, qui signifie « piment pilé ». La ressemblance du mot baniwa pour dire piment (*áatti*) avec le mot espagnol (« *ají* ») est attribué à l’origine taino (*haxi* ou *axi*) du deuxième mot – les Taino étant un autre groupe de langue arawak qui occupait les Caraïbes lors du premier contact de Christophe Colomb avec ces plantes en Amérique.

<sup>85</sup> Sur l’utilisation du piment « jiquitaia » par d’autres peuples amazoniens, voir Nascimento-Filho *et al.* (2007).

**Tableau 8 – Variétés de piments plantées au village de Coraci en 2014 :**

Nom	Couleur	Forme	Ardeur
Aalídali hitáko (Nez de tatou)	Rouge	Un peu allongée, forme de nez de tatou	Très intense
Hipoliapalipe <sup>86</sup> (Vert)	Rouge ou jaune	Grande, forme de doigt	Très intense
Íiraidalipe (Rouge)	Très rouge	Très petite, forme de plomb de chasse	Très intense
Íittaapalipe (Noir et long )	Pas mûr : noire ; mûr : mi-rouge	Forme de bec de toucan	Très intense
Iittadalipe <sup>87</sup> (Noir et petit)	Marron-violette	Ronde	Très intense
Kapítsiriwhipe (Fléchette de sarbacane)	Rouge	Fine et petite comme la pointe de la fléchette	Très intense
Kapatsiite <sup>88</sup> (Aplati)	Rouge ou jaune	Ronde, petite et aplatie, forme de bouton	Très intense
<b>Katóoto<sup>89</sup></b> <b>(Tordu)</b>	Jaune	Grande et tordue	Très intense
Kolabia/Ttaalottalone <sup>90</sup> (Mou)	Mi-rouge	Grande et allongée	Moyenne
Kophe iittionale (Entrailles de poisson ou « Malagueta »)	Jaune	Forme d'une vessie natatoire de poisson	Très intense
Koóri hitako (Bec de « coró-coró »)	Mi-rouge	Forme du bec de l'oiseau <i>koóri</i>	Très intense
Kowáida (Châtaigne <i>kowáida</i> )	Rouge	Ronde et un peu pointue comme la châtaigne <i>kowáida</i>	Très intense
Mayakanthedalipe <sup>91</sup> (Rond)	Rouge ou jaune	Ronde, forme de bouton	Très intense
<b>Poménihiiri</b> <b>(Parfumé)<sup>92</sup></b>	Marron-violette	Petite et ronde	Très intense

<sup>86</sup> Le mot *hipole* veut dire vert ou pas mûr (Ramirez, 2001 : 112). Les piments de cette variété présentent une couleur jaune verdâtre même quand il est mûr.

<sup>87</sup> Le mot *íita* veut dire « noir », ou « mûr » (Ramirez, 2001 : 133). La couleur de ce piment est noire quand il n'est pas encore mûr.

<sup>88</sup> *Kapátsi* veut dire « aplati » (Ramirez, 2001 : 162). Une interlocutrice m'a dit que les piments de cette variété ont la forme d'un gros bouton de vêtement comme ceux des pantalons.

<sup>89</sup> Nom dérivé, selon une interlocutrice, du mot en portugais « torto », qui veut dire « tordu », comme la forme de cette variété de piment.

<sup>90</sup> Selon une interlocutrice, le mot *ttalome* veut dire « mou ». Les piments de cette variété sont mous lorsqu'ils sont pressés.

<sup>91</sup> Selon une interlocutrice, le mot *mayakanthedali* fait référence à la forme arrondie de cette variété de piment.

<sup>92</sup> Dans la publication de l'ONG « Instituto Sociambiental » (2016 : 32), son nom a été traduit comme « piment parfumé ». Le mot *poméni* veut dire « parfumé », « qui sent bon » ou « qui a une odeur agréable » (Ramirez, 2001 : 272).

Tsíino iwalhe (Pénis de chien)	Rouge	Allongée, forme de pénis de chien	Très intense
Tsoápalipe <sup>93</sup> (Maigre)	Jaune	Allongée et fine	Très intense
<b>Wítsia</b> (Oiseau <i>wítsi</i> / « pipira ») <sup>94</sup>	Rouge	Petite et ronde	Très intense
<b>Yákoida</b> (Fruit de <i>yáko</i> / <i>dzáko</i> ou « abacaterana »)	Jaune	Ronde, forme du fruit <i>yáko</i>	Très intense
Yáattetako <sup>95</sup> (Bec de toucan)	Rouge	Grande et allongée, forme de bec de toucan	Moyenne
Yóoriwhiape <sup>96</sup> (Chenille)	Mi-jaune	Allongée	Très intense

**Tableau 9 – Variétés de piments plantées dans le village de Santa Rosa en 2015 :**

Nom	Couleur	Forme	Ardeur
Áawi (Aiguille)	Rouge	Allongée	Très intense
Dzaaka-náapa (Bras de crevette)	Rouge	Allongée	Très intense
<b>Dzákoida</b> (Fruit de <i>yáko</i> / <i>dzáko</i> ou « abacaterana »)	Jaune	Ronde	Très intense
Dzawietta <sup>97</sup> (Dent de jaguar)	Rouge	Allongée	Très intense
<b>Katóoto</b> (Tordu)	Rouge ou jaune	Allongée	Très intense
Koóri (« Coró-coró »)	Rouge ou bleue	Allongée	Moyenne
Kowáithe (« Aracu » <i>kowáithe</i> ) <sup>98</sup>	Jaune ou rouge	Un peu arrondie	Très intense

<sup>93</sup> Une interlocutrice a traduit le mot *tsoápal* par « maigre », qui rappelle la forme du piment. Le dictionnaire de Ramirez (2001 : 300) traduit *tsoápal* par « de taille moyenne » et *tsóo* par « petit » ou « peu volumineux ».

<sup>94</sup> Selon la publication de l'ONG « Instituto Socioambiental » (2016 : 33), le piment « pipira » est cultivé par pratiquement toutes les familles de l'Içana, « car il se multiplie grâce aux oiseaux *pipira* ». La publication attire l'attention sur le fait que les femmes considèrent certaines de ses variétés de piment comme des dons des oiseaux, qui les dispersent dans les jardins de la région.

<sup>95</sup> C'est peut-être une forme abrégée de « *yáatte/dzáatte hitako* », ou « bec de toucan ».

<sup>96</sup> *Yóori* ou *áakooro* est le nom générique des chenilles (Ramirez, 2001 : 36).

<sup>97</sup> Il s'agit peut-être ici d'une faute d'orthographe du nom dépendant *-éétsha*, qui veut dire « dent » (Ramirez, 2001 : 87). Cette variété a été mentionnée dans la publication de l'ONG « Instituto Sociambiental » (2016).

<sup>98</sup> *Kowáithe* est un type de petit poisson « aracu » [non identifié], qui ressemble à un autre poisson « aracu » appelé « pataua-caroco » ou *ponámhe* (*Laemolyta taeniatus*), et qui entre dans certaines restrictions alimentaires (Ramirez, 2001 : 191 ; 273).

<b>Poménhiiri (Parfumé)</b>	Jaune	Allongée	Très intense
<b>Wítsia (Oiseau wítsi/ « pipira »)</b>	Rouge	Ronde	Très intense

Les femmes de Santa Rosa m’ont expliqué qu’elles ne cultivaient pas beaucoup de plantes de piment en comparaison des femmes d’autres villages. Elles ne les cultivaient que pour la consommation de la famille et devaient souvent en acheter avec d’autres femmes quand elles n’en avaient plus assez. Josefa, par exemple, n’en cultivait que dans un de ses quatre jardins en plus de certains pieds plantés près de la maison. La diversité des types de piments cultivés semble donc varier selon les villages – par exemple Plínio, instituteur dans le village de Santa Rosa, en avait listé trente différentes variétés dans le village de Taiacu (moyen Içana) à l’occasion d’une activité scolaire, donc trois fois plus qu’à Santa Rosa<sup>99</sup>. Dans certains villages, comme Tunuí (moyen Içana) par exemple, on disait que les femmes en possédaient beaucoup plus et qu’elles les cultivaient en plus grande quantité dans leurs jardins parce qu’elles les vendaient dans les commerces à São Gabriel da Cachoeira et aux « Maisons de piment » du projet « Piment Baniwa » – une initiative de commercialisation de piment en poudre (« jiquitaia ») implanté en 2005 par l’ONG « Instituto Sociambiental » (ISA)<sup>100</sup>.

Le projet est devenu connu dans le milieu gastronomique brésilien et même international après l’utilisation du piment en poudre produit chez les Baniwa par le chef cuisinier Alex Atala, un des promoteurs du projet, dans son restaurant étoilé à São Paulo. Depuis, le piment baniwa est vendu dans certains magasins et apparaît sur les sites internet spécialisés ainsi que dans des émissions de télévision. Un peu avant mon arrivée sur le terrain, la chaîne brésilienne Globo avait parlé de ce projet dans une émission appelée « Globo Rural » où l’on montrait la « Maison du piment » du village de Tunuí (moyen Içana) et une femme du village de São José (moyen Içana) qui chantait pour que ses piments poussent bien. Mes interlocuteurs du moyen Içana m’ont raconté que quelques jours

<sup>99</sup> L’ONG « Instituto Sociambiental » a fait un recensement dans 40 différents villages de la région de l’Içana en arrivant à une liste composée de 78 variétés de piments cultivés. Selon cette ONG, entre 80% et 90% des variétés trouvées dans les jardins appartiennent au complexe *Capsicum chinese-Capsicum frutescens* qui se caractérise par l’ardeur et l’odeur intenses de ses piments (Instituto Socioambiental, 2016 : 23).

<sup>100</sup> Le projet Piment Baniwa de commercialisation de piment « jiquitaia » est né du partenariat entre l’ONG « Instituto Sociambiental » et l’Organisation Indigène du Bassin de l’Içana (OIBI), et géré par plusieurs associations et écoles locales. Son plan commercial a pour but de ne pas créer de pression sur la production de piments par les femmes de manière à ne pas nuire à la dynamique des activités dans les villages. Les « Maisons de piment » sont des espaces où la production de « jiquitaia » est contrôlée afin de correspondre aux critères d’hygiène et de qualité exigés par le marché national et international. La première « Maison du piment » a été inaugurée en 2013 dans le village de Tunuí Cachoeira (moyen Içana) ; la deuxième en 2014 dans le village d’Ucuqui Cachoeira (Rio Aiari) ; et les troisième et quatrième en 2015 respectivement à l’école Pamáali (moyen-haut Içana) et dans le village de Yamado (périphérie multiethnique de la ville de São Gabriel da Cachoeira). Fin 2015, le projet comptait environ 30 partenaires commerciaux de différentes régions du Brésil, et une première opération d’exportation avait été réalisée vers Amsterdam (Pays-Bas), ouvrant ainsi le chemin pour l’adhésion d’autres partenaires internationaux (Instituto Socioambiental, 2016 : 53-60). Voir aussi <http://www.facebook.com/pimentabaniwa>, dernier accès le 28/10/2019).



après avoir été filmés par les caméras de télévision, presque toutes les plantes de piment du jardin de cette femme étaient mortes ou devenues jaunes et affaiblies et qu'elles ne donnaient plus de fruits.

Le problème des piments avec les caméras et les appareils photo s'est reproduit à mon arrivée dans le village de Santa Rosa. Je demandais souvent aux femmes de les accompagner dans leurs jardins et je prenais des photos de leurs plantations de manioc, de piments et d'autres fruits. Cependant, au bout d'un certain temps, j'avais remarqué que toutes les femmes, sauf Josefa qui était mon hôte, ne m'invitaient plus au travail. Constatant mon étonnement, Josefa m'avait expliqué qu'elles ne souhaitaient plus ma présence dans leurs jardins car mon appareil photo avait tué toutes leurs plantes de piment. Très gênée, je m'étais excusée pour la mort des piments et j'avais promis de ne plus prendre de photos de plantes. J'ai découvert plus tard que, pour ne pas m'empêcher de venir avec elle au jardin, Josefa avait replanté ses piments ailleurs, sans me dire où. Suite à cette situation embarrassante, j'avais pris l'habitude de demander aux habitants du village de m'expliquer pourquoi les appareils photo et les caméras de vidéo faisaient du mal aux piments.

En général, les femmes ne pensaient pas que les appareils photos pouvaient avoir cet effet sur les piments et pas sur d'autres plantes. J'avais demandé à Josefa comment les photos pouvaient tuer les piments et elle m'avait répondu que c'était parce que « les piments sont timides comme les gens ». J'avais posé la même question à Germano, le beau-père de Josefa, et il m'avait répondu que mon appareil photo avait « tiré » les âmes des piments, raison pour laquelle ils avaient séché. Il parlait de l'« âme » du piment en utilisant le terme *liwawarona* qui est aussi utilisé pour désigner les pierres d'attraction qui sont responsables des déplacements de poissons à certains endroits pendant les « piracemas », et que l'on traduit également comme l'« âme » des poissons (cf. Chapitre 2). Plínio, instituteur et ancien apprenti chaman, avait lui aussi entendu dire que les photos « enlèvent » l'âme des piments. Il m'avait raconté une situation similaire en ce qui concerne les « pierres sacrées » ou « âmes des poissons » (*kophe iwawarona*) que l'on peut voir près des rapides d'Uapuí (Rio Aiari), lieu d'origine de l'humanité : un jour, un groupe de chercheurs avait touché et filmé ces pierres, et à partir de ce moment-là les poissons n'étaient plus venus à cet endroit.

## **Les fruits cultivés dans le jardin et dans les villages**

Les fruits sont des aliments que l'on consomme à tous les repas, soit crus, soit sous forme de boissons. Cultivés dans les jardins, autour des maisons ou cueillis dans la forêt, ce sont les éléments les plus importants des goûters au milieu de la journée ou pendant les longs voyages en pirogue. Enfin, pendant les périodes de pénurie de gibier et de poissons, les fruits et les tubercules complètent les repas et peuvent même remplacer la viande animale en cas de maladie ou d'absence temporaire des hommes. Ce sont les principaux ingrédients des boissons appelées « vinhos » (cf. Chapitre 7), de



leurs variantes chaudes consommées le matin, et ils entrent aussi dans la composition de certaines boissons fermentées.

Même si le plus souvent on consomme la pulpe ou la « chair » des fruits, d'autres parties comme les noyaux peuvent être utilisées. Un exemple est le fruit appelé « umari » dont on mange la pulpe crue ou cuite dans des bouillons de poisson, et les noyaux râpés et cuits sous forme de galettes. Un autre exemple est le fruit de l'arbre à pain (« fruta-pão » ou *pao*) dont les noyaux sont consommés après avoir cuit dans l'eau. Les fruits sont souvent offerts en tant que dons à des gens du village, vendus à des commerçants à la ville ou à des voyageurs de passage. S'il y a de l'excédent, ils peuvent faire l'objet de dons lors des fêtes de « caxiri » (la bière de manioc), étant une des offrandes les plus importantes lors de certains rituels comme le *kwépani* et le *podáali* (cf. Chapitre 5).

Les fruits sont récoltés dans des lieux humanisés comme les jardins et les villages, mais aussi dans des lieux de transition comme les anciens jardins (« capoeiras ») ou les villages abandonnés où les fruits cultivés autrefois continuent à pousser. Enfin, on peut en récolter dans la forêt où des plantes sauvages sont cultivées par des êtres non-humains, que ce soit des héros mythiques comme Ñapirikoli ou Kowai, des animaux ou des *yóopinai*. La forêt sauvage du point de vue des humains est en ce sens toujours le jardin d'un Autre. Il en découle que la cueillette des fruits sylvestres par les humains peut être considérée du point de vue des animaux et des *yóopinai* comme une prise ou un « vol » des fruits de leurs jardins, de la même manière que certains animaux prennent parfois des maniocs et des fruits dans les jardins des humains.

Dans les jardins ou à proximité des maisons du village, les femmes baniwa et koripako plantent des fruits, des plantes médicinales et certains types de « timbó » pour la pêche à la nivrée qui sont éparpillés parmi les « manivas » et les troncs d'arbres tombés à terre, sans qu'un ordre ou une place spécifique leur soit réservés. Quelque temps après la plantation de tiges de « maniva » dans un nouveau jardin, les femmes y transplantent des boutures et des semences de fruits qu'elles prennent dans leurs autres jardins ou qui leur ont été données par des gens du village. Josefa, par exemple, avait planté des boutures de couronne d'ananas et des semences d'un type de « timbó » dans des sillons de son nouveau jardin à Santa Rosa (moyen Içana) en les alternant avec les « manivas ». Dans un autre jardin, elle avait planté des « cubiús » que des gens du village lui avaient offerts – pour ce faire, elle avait ouvert un fruit frais et jeté ses semences par terre.

Dans les jardins que j'ai pu visiter dans les villages du moyen et du haut Içana, les fruits et les tubercules comestibles que j'ai observés le plus souvent étaient les suivants : l'« abiú » (*hémali*), l'ananas (*máawiro*), la bananes (*palána*), le cajou (*akáyo*), la canne-à-sucre (*máapa*), le « cará » (*áaxi*), la courge, le « cubiú » (*kópiro* et *mayawhi*), la « cucura » (*kámhero*), le « cupuaçu », les haricots et les fèves (*komána*), l'« ingá » (*hawádza*, *iitsi-páateni*, *kawiápali*, *konópa*, *ooni-páteni*,

*páate, potto-xápi, wiritéékhe*)<sup>101</sup>, l'« ariã » (*óowhiro*), la patate douce (*kalíri*), le piment (*áatti*), la pomme de terre (*adarhiwída, hónai*), l'« umari » (*dóomali*) et le *wixi*<sup>102</sup>.

Dans son mémoire de Master, l'anthropologue baniwa Franklin da Silva (2013 : 86-95) fait une distinction entre ce qu'il appelle les « plantes mythiques » cultivées par les Baniwa, les « plantes natives cultivées indirectement » et les plantes introduites. Dans le premier groupe, il cite vingt-trois espèces venant de la région du Haut Rio Negro et de l'Amazonie qui sont présentes dans les récits mythiques, par exemple la « maniva », le « cubiú », la « pupunha » et l'« ananas ». Dans le deuxième groupe, il cite neuf espèces natives cultivées indirectement par les êtres humains : l'« umari », l'« ingazinho », la « bacaba », l'« açai », le « patauá », l'« inajá », le « cupuí »<sup>103</sup>, l'« ucuqui » et l'« uapixuna », la plupart d'entre elles étant des palmiers. Dans le troisième groupe, il cite dix-sept espèces de plantes comestibles qui ont été introduites dans la région, à savoir le cajou, l'« açai » du Pará, le citron vert, le « cupuaçu », les oranges, la pastèque, le papaye et la courge.

Parmi les plantes cultivées dans le moyen et le haut Içana, les « carás » (*Dioscorea spp.*) sont des tubercules présents dans pratiquement tous les jardins que j'ai pu visiter et aussi autour des maisons dans les villages, et qui sont plantés de préférence sur un sol de terre ferme un peu sableux préalablement brûlé. Jamais trouvé dans la forêt, le « cará » peut être de différentes couleurs : violette presque noire, blanche, et blanche avec une peau rose, les trois variétés ayant le même nom (*áaxi*) en langue vernaculaire. Les animaux qui mangent les « carás » des jardins sont généralement les agoutis, les pacas et les cerfs. Après avoir été cueilli, ce tubercule peut être cuit dans l'eau bouillante ou dans la cendre pour une cuisson à la braise. Il peut aussi être utilisé dans la préparation de boissons fermentées (*áaxia*) considérées très fortes lorsqu'il est mélangé à du jus de canne à sucre et non à du sucre industrialisé.

Les ananas sont aussi très présents dans les jardins, notamment dans la région du haut Içana où l'on dit qu'ils poussent mieux que dans le moyen Içana. Les Koripako en plantent soit au milieu des « manivas », soit dans des jardins qui leur sont réservés. Au mois de novembre 2014, les ananas avaient commencé à mûrir dans le village de Coraci et les gens les mangeaient souvent au goûter au milieu de la journée, après les repas et aussi sous forme de porridge cuit avec de la farine de manioc au repas du matin. Dans le moyen Içana, on dit que la saison des ananas se situe entre mai et octobre. D'autres plantes plus ou moins souvent cultivées dans les jardins sont les trois variétés de patates douces (*kalirhi*) à la peau blanche, jaune ou rougeâtre ; les « cucuras » (*kámhero*) ou « raisin

---

<sup>101</sup> Noms qui figurent dans le dictionnaire de Ramirez (2001 : 357).

<sup>102</sup> *Wixi* est le nom d'un fruit (non identifié) utilisé dans la préparation de boissons (« *vinhos* »).

<sup>103</sup> « Cupuí » ou *maawilóda* (*Theobroma subicanum*), est un arbre sylvestre de la famille des Sterculiacées dont les fruits sont comestibles (Ramirez, 2001 : 202 ; Silva, 2013 : 88).

d'Amazonie » qui ressemblent à d'énormes raisins ; les cajous (*akáyo*) qui fructifient vers décembre ; les « ingás » (*hawádza*) dont les variétés cultivées sont plus grandes que les variétés sauvages ; et les « abiús » (*hémali*) qui peuvent être cultivés dans les jardins ou cueillis dans la forêt et dont la saison commence vers novembre.

Des arbres d'« umari » (*dóomali*) sont aussi plantés dans les jardins et autour des maisons dans le village, même si on les trouve le plus souvent dans la forêt – rappelons qu'à l'origine les « umaris » présents dans le Grand Arbre de Kaali ont été pris par les gens-tapirs qui étaient leurs premiers maîtres avant qu'ils soient récupérés par Ñapirikoli et offerts aux humains (cf. Chapitre 5). Pendant la saison des « umaris » à partir de mars et d'avril, les familles récoltent d'abord les fruits des arbres qui sont plantés dans les jardins et dans les villages, et lorsque la saison est terminée elles vont cueillir ceux qui poussent dans la forêt. Il en existe trois variétés : les noires, les vertes et les jaunes. Tandis que la chair de l'« umari » est utilisée dans la préparation de boissons et dans l'assaisonnement des bouillons de poisson pimentés, le noyau râpé peut être utilisé dans la préparation de galettes.

On plante également dans les jardins des légumineuses, par exemple les haricots et les fèves appelés *komána* et *keramata*, qui sont considérés comme des plantes introduites. Tous les types de légumineuses plantées dans les jardins peuvent être appelés par le terme générique *komána*, quelles que soient la forme, la taille et la quantité de haricots par gousse. Les haricots et les fèves sont plantés en petite quantité, souvent éparpillés au milieu des maniocs, et on les consomme cuits de façon occasionnelle comme accompagnement pendant les repas – je n'ai jamais observé la consommation de gousses. Les semences de *komána* que Josefa (village de Santa Rosa) avait plantées dans son jardin lui avaient été offertes par une autre femme du village qui en avait récupérées auprès de prêtres catholiques qui les distribuaient dans les quartiers pauvres de la ville de São Gabriel da Cachoeira.

Quand elles ne travaillent pas au jardin ou à préparer de la farine et des galettes dans les villages, les femmes nettoient systématiquement le terrain autour de leurs maisons : elles enlèvent les mauvaises herbes à la main ou avec une pelle et balayent avec des branches sèches les feuilles les morceaux de bois et la terre qui se sont accumulés. Elles en font des petits tas qu'elles brûlent. Les terrains qui sont situés autour des maisons des femmes très âgées, qui ne peuvent plus travailler, sont nettoyés par les belles-filles. Laura, par exemple, aidait souvent la mère âgée de son mari. Alors que le nettoyage de l'aire autour des maisons est le travail des femmes dans la famille, le désherbage de la place centrale du village et des sentiers qui mènent à la rivière est réalisé périodiquement par la communauté tout entière lors des travaux collectifs (*wayuri*). Nous avons constaté ce même zèle dans le désherbage pendant les travaux masculins et féminins dans les jardins, travaux qui embellissent les villages et distinguent ces espaces humanisés des portions adjacentes de la forêt qui sont contrôlées par des non-humains.

Les fruits cultivés dans les jardins peuvent l'être aussi dans les villages, et des palmiers peuvent être cultivés derrière les maisons. Comme un père et ses fils construisent toujours les maisons à proximité les unes des autres, ils se partagent les fruits de ces palmiers. Ce partage peut se faire entre tous les membres des villages les moins peuplés où tous les habitants de sexe masculin sont liés généalogiquement, mais dans les villages plus importants qui sont composés de différents clans d'hommes et où les beaux-frères vivent ensemble, il est préférable de demander l'autorisation au responsable de la maison avant de cueillir les fruits des palmiers. Par exemple, derrière la maison de Laura et de Laureano (village de Coraci, haut Içana) il y avait des bananiers, des cocotiers, des cacaoyers, des papayers, des arbres à « cupuaçu », des « ingás », des « umaris », des « cubiús », des « araçás »<sup>104</sup>, des « andirobas »<sup>105</sup>, des « seringas », des palmiers d'« açaí » du Pará et des « pupunhas ». Laura cultivait aussi des plantes médicinales contre la douleur et pour faire pousser les cheveux, ainsi que des maniocs doux et amers, des piments, du « cará » et des « taiobas »<sup>106</sup>.

Le palmier le plus répandu, celui qui est planté dans tous les villages quel que soit le type de sol, est le palmier d'« açaí » du Pará dont les fruits sont bouillis et mangés à l'heure du goûter, ou utilisés pour la préparation de boissons (« vinhos » ou porridges). Les palmiers d'« açaí » donnent des fruits presque toute l'année, la saison où l'on en trouve en plus grande quantité étant janvier et février. En revanche, l'« açaí » de la forêt, natif de la région, ne peut être cueilli qu'une fois par an en mai et juin. La récolte des fruits de l'« açaí » est en général faite par les enfants qui à la demande de leurs parents ou de leurs grands-parents grimpent dans les palmiers dont les troncs sont parfois très fins et peuvent casser sous le poids d'un homme adulte. Les enfants, mais le plus souvent les garçons, grimpent dans l'arbre en attachant leurs deux pieds dans une corde faite de feuilles de palmier, ce qui leur permet d'escalader plus facilement. Ils coupent des grappes très lourdes avec un couteau puis descendent de l'arbre en faisant attention de ne pas perdre trop de baies – les plus mûres et les plus noires étant ensuite cuites par les femmes. Quand les palmiers sont trop hauts et qu'escalader devient dangereux même pour les enfants, les hommes les abattent.

Janvier et février sont aussi la saison des « pupunhas », palmiers qui sont cultivés dans certains villages, et des « bacabas » dont les fruits sont cueillis dans la forêt et rarement plantés. Dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), il y avait deux palmiers de « pupunha » qui apparemment appartenaient à tous les membres du village et dont les fruits étaient cuits dans les braises et mangés

---

<sup>104</sup> L'« araçá » (ou *alatshá*) est une plante introduite (c'est peut-être l'*Eugenia stipitata*) selon da Silva (2013 : 91).

<sup>105</sup> L'« andiroba » (*Carapa guianensis* Aubl.) est une plante dont les graines servent à la préparation d'huiles qui sont utilisés comme solvant du roucou (*Bixa orellana*), comme répulsif contre les moustiques et les poux, et comme anti-inflammatoire par des ethnies de la région des Guyanes telles que les Wayãpi et les Palikur (Grenan *et al.* 2004). Consulté sur : <https://books.openedition.org/irdeditions/11700> (dernier accès le 30/10/2019).

<sup>106</sup> Ronde et de couleur rosée, appelée *torowali* en langue vernaculaire, c'est un type de « taioba », aracée dont le rhizome est apprécié comme accompagnement du porridge de farine de manioc consommé le matin.

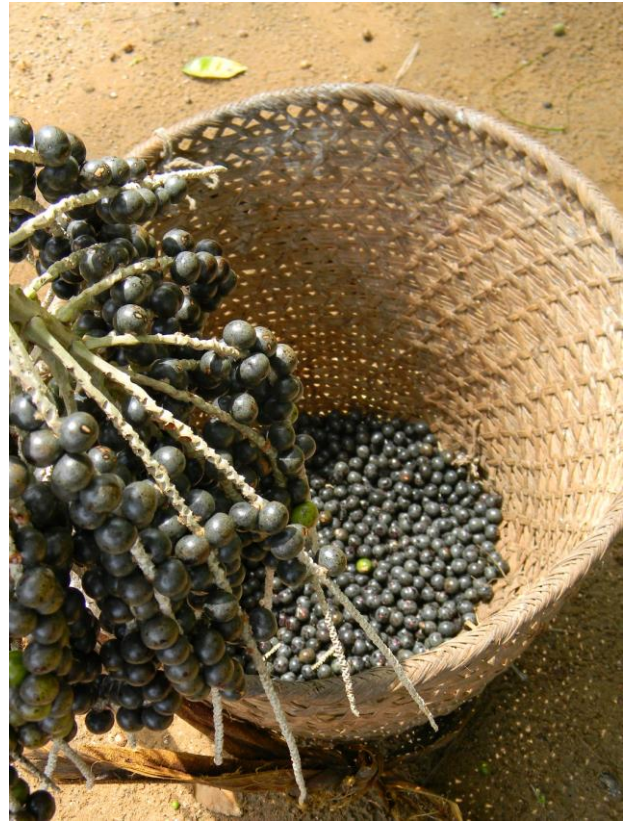
au goûter, mais surtout utilisés pour la préparation de boissons fermentées servies lors des fêtes du village. Un arbre rarement cultivé près des maisons est l'« abacaterana » (*yákoï* ou *dzákoï*)<sup>107</sup>, que je n'ai vu que dans le village de Barcelos (haut Içana) et dont les fruits sont cueillis au mois d'octobre.

**Image 26 - Récolte d'« açai » planté dans le village**



Milena Estorniolo 2015

**Image 27 - Fruits d'« açai » dans un panier**



Milena Estorniolo 2015

À la fin novembre 2014, les nombreux jambosiers rouges<sup>108</sup> plantés autour des maisons du village de Coraci (haut Içana) ont commencé à fructifier et les gens mangeaient leurs fruits succulents de couleur rose foncé au goûter au milieu de la journée et après les repas. C'était aussi la saison des « abiús » et les villageois en mangeaient souvent et en apportaient lors des repas communautaires. Les « ingás » qui étaient mûrs quelques semaines avant commençaient à être rares. Des arbres à « cupuaçu » sont également plantés autour des maisons – la variété la plus couramment plantée étant considérée comme une variété étrangère venue de « chez les Blancs », même si on plante parfois aussi une variété locale généralement non cultivée appelée *maoroda* ou « cupuaçu » de la forêt (« cupuaçu do mato »).

<sup>107</sup> Peut-être identifié comme *Persea lavigata*.

<sup>108</sup> Le jambosier rouge (*Syzygium malaccense*) est un arbre fruitier originaire du Sud-Est asiatique (Indonésie, Malaisie) qui appartient à la famille des Myrtacées.



Les semences et les boutures de fruits et d'autres plantes cultivées dans les jardins et autour des maisons circulent en étant échangées par les femmes de la même façon que les variétés de maniocs et de piments. En ce qui concerne par exemple l'ananas et la canne-à-sucre, les gens demandent à d'autres habitants du village des boutures ou des tiges pour les planter dans leurs jardins. Les variétés cultivées de « timbó » pour la pêche à la nivrée sont surtout échangées entre hommes. Luís, par exemple, en avait pris quelques plantes dans le jardin de Valentin, son oncle maternel (MB) qui habitait dans le même village.

**Image 28 - Récolte de fruits dans une « capoeira »**



Milena Estorniolo 2015

Certains palmiers et certains fruits consommés quotidiennement sont arrivés dans la région, dans un premier temps échangés, puis ils se sont répandus comme par exemple l'« açaí » du Pará. Laureano m'a raconté que dans le passé le palmier d'« açaí » n'était pas cultivé dans la région du haut Içana et qu'il est arrivé grâce à une femme du Rio Negro de passage à Coraci qui en possédait quelques semences. À partir de ce moment-là, tous les habitants du village ont planté de l'« açaí » du Pará. L'« andiroba » et la « seringa » que Laureano cultive derrière sa maison sont aussi venus d'ailleurs. Il s'était procuré des semences à l'occasion d'un voyage de travail à Santarém et à Alter do Chão, dans l'État du Pará.

Lorsqu'ils ont des nouvelles semences et des nouvelles variétés de plantes, les gens essaient de les ajouter à celles qu'ils possèdent déjà en les plantant dans leurs jardins et dans le village. Josefa (village de Santa Rosa), par exemple, avait tenté en vain de planter des courges, du maïs et même des

pommes dans un de ses jardins. Luís, son mari, avait essayé de cultiver du café après avoir appris que les habitants du village de Vista Alegre (Rio Cuiari) leur propre café et n'avaient pas besoin d'en acheter à la ville. Néanmoins, les plantes de café n'avaient pas poussé et il avait abandonné l'idée. Laura (village de Coraci) avait réussi à faire pousser des courges et des pastèques qu'elle avait obtenues à la ville autour du trou où elle jetait les ordures près de sa maison.

Près de certaines maisons, j'avais également observé des petites plantations d'herbes aromatiques, par exemple du persil et de la ciboulette, que les gens disaient avoir obtenues à la ville. La même curiosité pour de nouveaux fruits avait été exprimée par Laura un jour où nous déjeunions ensemble et que j'avais préparé du jus instantané parfumé à la mangue. Elle m'avait demandé si je connaissais ce fruit qu'elle n'avait jamais vu et, quand je lui avais répondu que c'était un fruit très savoureux, son mari Laureano lui avait dit qu'il en avait goûté à l'occasion d'un de ses voyages avec l'association, mais qu'à chaque fois il avait oublié d'en apporter pour le planter dans le village. Tous ces exemples montrent que les gens essaient de nouvelles cultures et valorisent l'introduction de nouveautés venues d'ailleurs.

Outre les jardins et les villages, une autre source de fruits sont les anciens jardins abandonnés ou « capoeiras ». Comme les sentiers qui mènent aux anciens jardins disparaissent et redeviennent de la forêt, les gens doivent parfois traverser des aires de végétation très dense pour y accéder. Un jour, par exemple, j'étais allée avec Luís et Josefa dans une de leurs « capoeiras » abandonnée depuis dix ans qui était située sur la rive opposée au village de Santa Rosa pour cueillir des fruits « ingás » qui commençaient à mûrir – on était fin avril. Le terrain où se trouvait l'ancien jardin était couvert d'arbres très hauts et m'avait paru indiscernable de la forêt tout autour. En regardant plus attentivement, on pouvait cependant identifier des bananiers et d'autres arbres fruitiers dont les fruits servent aujourd'hui d'aliments pour les animaux qui les consomment, défèquent et ainsi les replantent ailleurs.

Luís avait abattu à la machette deux arbres à « ingá » dont les fruits avaient rempli un grand panier. Il m'avait expliqué que les singes sont friands des « ingás » et que pour eux ce fruit est l'équivalent des galettes de manioc (« beiju ») chez les humains. D'autres fruits de la « capoeira » ou de la forêt peuvent aussi remplacer le manioc pour certains animaux. Dans un récit publié par Garnelo *et al.* (2005), les fruits de la forêt appelés « mucucu » sont l'équivalent des maniocs chez les « acutiaias » (*póotto*), rongeurs de la famille des agoutis, ce qui nous amène à nous interroger sur ce que représentent les jardins et les fruits cultivés pour les animaux.

Une autre fois la « cutiaia » a dit à ses petits-enfants : « Je vais voir si les maniocs sont mous. » Ce qu'elle appelait le manioc était en fait le petit « macucu » de la forêt qu'elle aimait manger. Quand la saison de ce fruit se termine, la « cutiaia » a encore du « macucu » à manger parce qu'elle cache ce fruit dans le sol ; ces fruits enterrés sont ce qu'elle appelle le manioc mou (Garnelo *et al.* 2005 : 145).



## La forêt comme le jardin des Autres

La langue baniwa distingue les fruits cultivés dans les jardins ou autour des maisons, appelés *paníatti* (-*pana* : planter) des fruits non cultivés par les humains et cueillis dans la forêt ou dans les aires autour des villages appelés *haikótheda* (*haikóthe* = fruit silvestre). En dépit de cette distinction, les gens gèrent les espèces non cultivées par des moyens indirects, par exemple la protection de certaines plantes pendant les brûlis, la dispersion des semences autour des sentiers, l'élimination des plantes concurrentes, entre autre (Moraes, 2016 : 23-24). Le fait de ne pas être plantés et cultivés par les humains ne signifie pas que ces plantes soient considérées sauvages, car la forêt abrite, du point de vue de certains animaux et de leurs maîtres, des villages et des jardins invisibles pour des yeux humains. En ce sens, on dit que certains fruits et certains palmiers de la forêt ont été créés par Ñapirikoli et Kowai pour nourrir les animaux qui avec leurs maîtres s'occupent de les replanter et de les cultiver.

Mes interlocuteurs m'avaient aussi expliqué que rien n'empêche les gens de planter des fruits sylvestres mais que ceux-ci poussent et donnent des fruits beaucoup plus lentement que leurs correspondants cultivés. C'est le cas par exemple de l'« umari » (*dóomali*), de l'« ucuqui » (*hüiniri*), de la « bacaba » (*póoperi*) et de l'« inajá » (*wéettiri*), qui poussaient autrefois dans la forêt mais qui peuvent être plantés malgré la qualité inférieure de leur version cultivée. D'autres fruits de la forêt ne sont jamais plantés par les gens. C'est le cas des fruits de « seringa » (*dzéeka*) et du « patauá » (*ponáma*) à cause de leur inadaptation aux sols des jardins. Selon Joaquim (clan Awadzoro, village de São José, moyen Içana), les fruits qui ne sont pas plantés par les êtres humains peuvent se multiplier de diverses manières : ils peuvent être dispersés par des animaux comme les oiseaux et par les humains qui les consomment et jettent les noyaux et les semences lorsqu'ils se déplacent dans la forêt, et ils peuvent aussi se multiplier tous seuls lorsque les fruits tombent par terre et génèrent d'autres plantes.

Ce sont d'autres êtres vivants qui plantent les végétaux qui ne sont pas cultivés par l'homme : ce sont les oiseaux, on peut l'observer. L'« açai » que nous avons, personne ne le plante, il est jeté et dispersé partout et il pousse quand même [même si on n'a pas l'intention de le cultiver]. L'« umari » c'est pareil : si on jette son noyaux il peut germer tout seul. Ainsi apparaissent les plantes, même les toucans peuvent les emmener. J'ai déjà vu des toucans disperser [des semences] partout dans la forêt. Parfois tu plantes quelque chose et les autres te demandent cette plante et l'emportent avec eux, de sorte que les plantes se répandent et se multiplient. Toutes les plantes que nous avons ici autour de notre communauté ne sont pas cultivées, nous en plantons très peu, mais aujourd'hui elles se multiplient. Le fruit tombe par lui-même et une nouvelle plante se forme (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

Nous avons vu plus haut que certains palmiers et certains arbres fruitiers peuvent être soit cultivés, soit trouvés dans la forêt, et dans ce cas les gens préfèrent dans un premier temps les récolter dans leurs jardins ou dans le village avant d'aller à la recherche de leurs correspondants sylvestres. En général, les fruits non cultivés sont cueillis par le couple dans une famille nucléaire sans la présence des enfants car le déplacement dans la forêt peut être assez pénible et parfois dangereux. Les sorties du couple dans la forêt lui permettent aussi d'avoir des moments d'intimité loin du village. Les femmes organisent également des petites excursions de récolte de fruits surtout si les arbres sont loin du village, et les hommes, à l'occasion de voyages ou de déplacements en pirogues, cueillent des fruits sylvestres et les apportent à leur famille.

Les fruits de la forêt cueillis et consommés par mes interlocuteurs du moyen et du haut Içana mûrissent pour la plupart d'entre eux pendant la même période de l'année, c'est-à-dire entre le mois de mars et le mois de mai, période qui correspond à l'arrivée de la saison des pluies après le cycle de défrichage et de plantation des nouveaux jardins. Même si les rassemblements des poissons ont lieu pendant cette période, celle-ci est marquée par la difficulté de la chasse et de la pêche car le niveau des rivières monte et inonde les « igapós », ce qui éloigne les animaux terrestres et les animaux aquatiques. La récolte d'une grande variété de fruits sylvestres dans les moments de pénurie de viande permet ainsi de compléter les repas. Dans le passé, la saison de fructification des palmiers de la forêt était le moment privilégié pour accomplir les rituels d'initiation et le *kwépani* pendant lesquels on jeûnait et les habitants des différents villages s'échangeaient des fruits et de la bière de manioc en jouant les flûtes sacrées de Kowai (cf. Chapitre 5).

**Tableau 10 – Fruits de la forêt et leurs saisons de récolte au moyen Içana**

« Bacaba » ( <i>póoperi</i> )	Janvier, février
« Inajá » ( <i>wéettiri</i> )	Mars, avril
« Ucuqui » ( <i>híiniri</i> )	Mars, avril
« Umari » ( <i>dóomali</i> )	Mars, avril
Fruit de « seringa » ( <i>dzéeka</i> )	Mars, avril
« Uará » ou « châtaigne de l'Içana » ( <i>walhe</i> )	Mars, avril, mai
« Buriti » ( <i>íitewi, kadánali, towalhe</i> )	Juin
« Patauá » ( <i>ponáma</i> )	Juin, juillet, août

Les fruits de la forêt les plus souvent récoltés sont ceux des palmiers, l'« açaí » de la forêt (*manákhe awakadaliko*) et de l'« igapó » (*porámo*), le « patauá » et les « bacabas » étant les plus communs dans le moyen et le haut Içana. Comme l'« açaí », les fruits des palmiers « bacabas » ont la forme de baies et doivent être bouillis dans l'eau avant d'être consommés comme accompagnement

des galettes de manioc ou utilisés dans la préparation de boissons (le « vinho » ou le porridge). Dans le Chapitre 5, nous avons vu que l'« açai », la « bacaba » et le « patauá » sont des palmiers créés par la fumée du cigare de Ñapirkoli et que pour cette raison ils sont considérés moins dangereux et plus proches des humains. Les « bacabas » ainsi que d'autres fruits de la forêt sont habituellement transportés vers le village dans des paniers (« putuna ») tissés à partir de feuilles de palmier ramassées sur place au moment de la récolte. Un autre type de panier fait de feuilles de « patauá » tissées est le « panacu » utilisé pour transporter les tiges de « maniva » d'un jardin ancien dans un nouveau jardin où elles seront plantées.

Les fruits de la « seringa » qui mûrissent en mars et en avril et le « japurá » (*dzáapora*), fruit de la forêt qui ressemble à celui de la « seringa », sont tous deux cueillis pour être ajoutés aux bouillons pimentés de poissons, et d'une certaine manière pour « remplacer » les poissons qui sont pêchés en moindre quantité pendant la saison des pluies. Nous avons vu dans le Chapitre 5 que l'arbre de « japurá » provient de la tête d'un singe de la tribu des Éenonai, les maîtres de poison, et qu'il est associé aux conflits entre ces derniers et Ñapirkoli, ce qui explique l'odeur forte de ce fruit et son lien plus étroit avec le monde animal qu'avec le monde végétal. Les « inajás » sont eux aussi des palmiers de la forêt qui poussent en général au bord des rivières et dont les fruits peuvent être cuits dans l'eau bouillante ou dans la braise (dans la cendre) avant d'être consommés surtout au moment du goûter. Même si en général ils ne sont pas plantés, Luís, du village de Santa Rosa (moyen Içana), m'a dit qu'il connaissait un homme du village de Nazaré qui en avait planté dans son jardin.

Le « buriti » est un palmier de la forêt qui ne pousse pas dans tous les villages. Dans la région du moyen Içana, par exemple, il n'y avait pas de palmiers de « buriti » à Santa Rosa, mais on pouvait en voir au bord des « igarapés » dans des villages proches, à Tapiraponta et à Juivitera. Il existe trois types de palmiers « buriti » : le premier type, appelé « caranaí » (*kadánali*), qui pousse souvent au bord des cours d'eau comme l'« igarapé » Pitsiali (moyen Içana), est petit et ses fruits sont très sucrés ; le deuxième type de « buriti », lui aussi petit et appelé *towalhe*, pousse dans forêt ; le troisième type, qui est le plus commun et le plus grand, est le *ítewi* dont les fruits sont plus acides. Ces trois types de « buriti » mûrissent au mois de juin et sont utilisés dans la préparation de porridges consommés au repas du matin.

Armando, maître d'incantations (« benzedor ») du village de Santa Marta, m'a expliqué que la consommation de « buriti » est dangereuse pour les femmes après l'accouchement et pendant les règles car ce palmier se transforme la nuit en anaconda, ayant été créé par un anaconda appelé Dzoleema qui se transforme en poisson « piraíba ». Cette association des « buritis » avec le monde des anacondas et des poissons, ennemis des humains, est la raison pour laquelle ils présentent un danger pour les personnes vulnérables.

Pendant la nuit, le « buriti » est vivant, chaque nuit il se transforme, jusqu'à aujourd'hui il se transforme. Quand l'heure arrive, il se transforme en anaconda puis à nouveau en palmier « buriti ». Par conséquent, quand la femme qui vient d'avoir son bébé mange ce fruit, l'enfant devient handicapé ; si la femme qui a ses règles le mange sans des « incantations », ses jambes deviennent molles. Si le palmier « buriti » ne veut pas provoquer la paralysie chez le bébé, au moins il rend molles ses jambes. C'est ce que nous fait le palmier « buriti » parce qu'on le voit vivant. Mais si nous, des personnes en bonne santé, mangeons les fruits, cela ne nous rend pas malades. Ils sont nocifs seulement pour la femme qui vient d'avoir un enfant en laissant les jambes du bébé se ramollir. Le palmier « buriti » fait cela parce qu'il est vivant (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

En mars et en avril on récolte des « uará », également connus comme « châtaignes d'Içana », dont l'arbre pousse dans la forêt et dont la production a été récemment commercialisée par l'ONG « Instituto Socioambiental » et les associations locales<sup>109</sup>. Un autre châtaigner qui pousse dans la terre ferme est le « uacú » (*áwiña*). Les fruits sont récoltés lorsque les châtaignes explosent dans la forêt et tombent par terre. Très amers, les « uacús » cueillis sont trempés dans l'eau pendant un jour et une nuit pour qu'ils perdent leur amertume avant d'être consommés ou utilisés dans la préparation de boissons. Dans le mythe de Kowai, les premiers garçons initiés partent dans la forêt pour cueillir des « uacús » pour leur rituel de sortie de réclusion et ils brisent leur jeûne en mangeant des « uacús » rôtis dont la fumée fait s'évanouir Kowai (cf. Chapitre 1). Selon Ana, du village de Juivitera (moyen Içana), les vieux disent qu'il faut jeter des « uacús » sur le dos d'une personne pour qu'elle puisse les apprécier. Selon Armando, la consommation de « uacús » par des personnes en état de vulnérabilité les empêche de grossir ou de se développer et peut même provoquer la mort.

Si la femme après l'accouchement ou en période de menstruation mange du « uacú », ou si un bébé mange du « uacú », la même chose se passe : ils n'arrivent pas à grossir, ils deviennent de plus en plus maigres. (...) Cette maladie peut mener le bébé à la mort si jamais on ne trouve pas moyen de le faire grossir (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

L'« ucuqui » est un autre fruit de la forêt dont la saison en mars et en avril coïncide avec celle d'autres fruits non cultivés. On m'a expliqué que les arbres à « ucuqui » ne donnent pas nécessairement des fruits tous les ans, ce est aussi le cas des « patauás » supposés fructifier entre mai et juillet. Cette imprévisibilité est considérée normale par mes interlocuteurs. Près des villages de Santa Rosa et de São José (moyen Içana), il y avait des endroits connus pour la présence d'arbres à « ucuquis » auxquels on accédait difficilement après une longue marche dans de la végétation serrée. La difficulté d'accès empêchait certaines femmes d'aller en chercher, raison pour laquelle elles étaient considérées comme « paresseuses » par certains hommes âgés du village. Après la récolte, on

---

<sup>109</sup> Voir par exemple : <https://acervo.socioambiental.org/acervo/tags/castanha-uara> (dernier accès le 30/10/2019).

mange des « ucuquis » crus ou cuits lors des goûters ou sous forme de boissons – le porridge d'« ucuqui » étant une boisson particulièrement savoureuse et très appréciée dans la région.

En revanche, on dit que si une personne mange une grande quantité d'« ucuquis » crus, ils « coupent la bouche » et provoquent des saignements. C'est pourquoi on les cuisine avant de les offrir aux enfants (qui consomment généralement une grande quantité de fruits). Cette caractéristique des « ucuquis » est mentionnée dans la mythologie : dans le Chapitre 2 nous avons vu que l'origine de certains poissons était associée à des transgressions alimentaires, et plus spécifiquement à la commensalité avec des *iñaimé* (êtres cannibales qui habitent les couches inférieures du cosmos). Dans un récit, un garçon mange des poissons boucanés avec les *iñaimé* et des parties de son corps se transforment en poissons, sauf sa tête, et il devient un être glouton appelé Hiwidamite. Sa tête s'accroche à la clavicule de son frère aîné et il mange toute sa nourriture. Pour se débarrasser de Hiwidamite, son frère lui offre beaucoup de fruits d'« ucuqui » qui font saigner sa bouche et l'obligent à s'éloigner pour chercher de l'eau, ce qui permet au frère aîné de fuir et de se cacher.

Alors que les maniocs, les piments et les fruits cultivés dans les jardins sont présents sur le Grand Arbre de l'Alimentation et sont offerts aux humains par Kaali, les plantes et les fruits de la forêt proviennent de Ñapirikoli, de Kowai et des *yóopinai* (cf. Chapitre 5) et sont cultivés aujourd'hui par ces derniers et par les animaux. C'est pourquoi les gens évitent de manger les fruits qu'ils cueillent dans la forêt sans s'être baignés et sans respecter les *yóopinai* qui peuvent attaquer les humains qui les récoltent. Outre le fait de manger dans la forêt sans s'être baigné, manger des fruits sylvestres dans des endroits éloignés où personne ne vit est aussi considéré comme dangereux, contrairement à la consommation de fruits dans les jardins ou dans les villages qui ne présente pas de danger. Les villages, et dans une moindre mesure les jardins, sont considérés comme des espaces relativement sûrs car ils font l'objet d'incantations de protection destinées aux humains.

Dans le Chapitre 5, nous avons vu que la période de maturation des fruits au début de la saison des pluies correspond à la période d'apparition d'une grande quantité de serpents dans la forêt, coïncidence qui s'explique par le fait que les serpents sont considérés comme les « maîtres des fruits ». En mars 2015, par exemple, certains habitants du village de Santa Rosa (moyen Içana) avaient été mordus par des serpents et les gens craignaient d'autres attaques de ce type, car cette année-là les « bacabas » et les « umaris » de la forêt étaient abondants, ce qui avait entraîné une abondance de serpents. Outre l'apparition de serpents, la période de récolte des fruits de la forêt provoque une augmentation des maladies comme le paludisme qui sont dues au « poison » des fruits qui « tombent » à cette époque de l'année. Armando, « benzedor » du village de Santa Marta, explique ainsi cette corrélation.

Toutes sortes de fruits nous causent des maladies : les « bacaba », les « açai », les « uacú », les « patauaú », les « umari », les « ucuqui ». Ici, dans notre région, quand la saison humide arrive, le paludisme (« malária ») apparaît. C'est à cause du poison de toutes sortes de fruits qui,

quand c'est l'hiver, « tombent » beaucoup, et nous qui vivons dans ce monde commençons à être malades. C'est ainsi qu'on raconte leur histoire (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

Mes interlocuteurs baniwa du moyen Içana me disaient souvent en pointant du doigt des arbres fruitiers comme les « ucuquis » et les « ingás » de la forêt qu'ils n'avaient pas été plantés par des gens comme nous mais par Ñapirikoli. Le héros a créé les fruits de la forêt pour qu'ils soient les aliments des animaux alors que les fruits des palmiers qui poussent au bord des rivières et des « igarapés » sont les aliments des poissons. Selon Luís (village de Santa Rosa), les vieux racontent que tous les fruits de la forêt ont été plantés par Ñapirikoli et qu'aujourd'hui ils sont replantés et dispersés par les animaux dans leurs jardins. Nous avons vu dans le Chapitre 5 que la « pupunha » était à l'origine une plante cultivée par les gens-poissons, raison pour laquelle on doit cuire ces fruits avant de les consommer afin de retirer leur « poison » ou « pitiú » qui est aussi nocif pour les humains que le poison que contient la chair des poissons.

On dit aussi que les « piracemas » sont les fêtes de « caxiri » (la bière de manioc) des poissons qu'ils préparent à partir du liquide sucré de l'arbre à « seringa » (hévée) et de fruits qui poussent au bord de la rivière et qui pour eux sont des manioc. Nous avons vu plus haut que les « ingás » sont les galettes de manioc des singes et que le fruit « mucucu » est le manioc mou des « acutiuaías ». Ce qui veut dire que, pour humains, la forêt est un jardin planté par Ñapirikoli et entretenu par les animaux, alors que pour les animaux les jardins humains sont des parties de la forêt où ils récoltent des fruits. C'est pourquoi certains animaux viennent dans les jardins des humains : les singes aiment les « cucuras » et les « abiús », les tapirs aiment les « ananas » et les « umaris », les agoutis aiment les maniocs et les « umaris », etc.

Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta) qui est un bon connaisseur des plantes médicinales de la région du moyen Içana, m'a expliqué les rapports qui existent entre les fruits de la forêt et les animaux. Selon lui, certains animaux et certains poissons mangent les mêmes fruits et les mêmes aliments que les êtres humains, car ils sont des humains dans leurs mondes où ils possèdent des jardins. Les jardins des poissons sont les arbres qui poussent au bord de la rivière, alors que les jardins des animaux terrestres sont les arbres fruitiers de la forêt qui ne sont pas cultivés par les humains. Les animaux mangent ce qui pousse dans les jardins des humains de même que les humains mangent les fruits de la forêt. Les morts peuvent se transformer en animaux pour prendre des fruits et préparer leurs aliments. La preuve en est, d'après Armando, le brouillard qui se forme parfois autour des montagnes et qui indique que les animaux sont en train de brûler leurs jardins. On peut aussi entendre des bruits produits par des animaux en train de couper du bois pour faire leurs feux de cuisine.

Voici quelques explications d'Armando sur ce sujet :

Certains animaux qui vivent dans la forêt comme les tapirs et les pécaris mangent comme nous de la canne à sucre, de l'ananas, du manioc, du « cará », des pommes de terre et d'autres aliments. Ils mangent aussi de l'*óowhiro* [tubercule cultivé dans les jardins] parce qu'ils étaient des gens comme nous, ils faisaient partie de nous, des êtres humains. (...) C'est aussi pour cela que les poissons mangent du manioc mou et des fruits, parce que les poissons étaient des humains : le « surubim » et la « piraíba » étaient des gens, mais aussi tous les « acarás » (*éerito*) et les « pacus » (*kaattama*, *ómai*). Cela c'était dans le passé, on ne sait ni quand ni dans quel siècle. (...) On le sait d'après ce qu'ils [les animaux] font : l'agouti mange du manioc, du « cará », des pommes de terre, de l'ananas ; cela nous permet de savoir que les animaux faisaient partie, comme nous, des êtres humains. Les tapirs mangent du manioc, de l'ananas, de la canne à sucre, des feuilles de « cará », ils étaient aussi des gens. Le cerf mange du manioc, des feuilles de « maniva », des feuilles de plantes de piment. C'est ainsi que nous pouvons savoir que ces animaux faisaient partie des êtres humains, qu'ils n'étaient pas de vrais animaux. (...) Quand nous voyons l'agouti manger du manioc en le coupant en morceaux, et aussi l'ananas, pour lui c'est comme s'il le portait dans son panier « aturá » (Armando, clan Hohodene, 11/04/2015).

Les poissons ont leur nourriture, ils ont leurs jardins. Cela est vrai car quand on bénit [par des incantations] la nourriture pour l'homme qui vient d'avoir un bébé, on considère les fruits de « seringa » comme leurs galettes de manioc (« beiju »). C'est pourquoi les poissons ont du *haliakali* [arbre fruitier qui pousse au bord des rivières] dont les fruits sont rouges et verts. Pourquoi sont-ils comme ça ? Parce qu'ils sont comme les types de manioc pour eux. Et il y a aussi les *dzéeka* [l'hévéa], les *wirhiwirhi* [non identifiés], les *thalidzekani* [non identifiés], les *talawíñani*<sup>110</sup> [« roxinho »] qui sont tous de la nourriture pour les animaux au bord des rivières. Les poissons les considèrent tous comme leur manioc. Les *haliakaliles*, les *wirhiwirhi*, les *dzéeka*, les *thalidzekani*, les *talawíñani*, ce sont des types de manioc et des jardins pour les poissons. Et les animaux [terrestres] consomment aussi comme eux les *dzéeka*, *kóonoli*<sup>111</sup> [« cunuri »], les *awiña* [« uacú »], les *waápa*<sup>112</sup> [« jebaru »] ; c'est ainsi qu'ils vivent. Les poissons vivent donc tous comme nous les humains, ce sont leurs jardins (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 11/04/2015).

Les êtres qui vivent au fond de la rivière voient ces fruits comme s'ils étaient leurs propres jardins, et les animaux qui vivent dans la forêt les voient aussi comme les poissons, ils mangent avec nous ce que nous mangeons. Les morts aussi mangent avec nous, mais nous les voyons comme des animaux. C'est ça que raconte l'histoire. (...) Les animaux considèrent tous les fruits comme s'ils étaient leurs galettes (« beiju »). Les poissons qui font de la « piracema » prennent des fruits pour faire des boissons, comme le vin de « buriti ». Le fruit de « caraná » est du « beiju », le nectar de « buriti » est leur « manicuera » [jus de manioc bouilli], les fruits sont des « beijus », c'est ce que les poissons mangent et boivent quand ils font la « piracema ». (...) Quand ils défrichent leurs jardins, ce que nous voyons c'est la fumée

---

<sup>110</sup> *Talawíñani* ou « roxinho » est le nom d'un arbre riverain dont le fruit sert d'aliment aux poissons et dont le bois est utilisé pour la construction (Ramirez, 2001 : 282).

<sup>111</sup> *Kóonoli* ou « cunuri » est un arbre sylvestre dont les fruits vénéneux deviennent comestibles (pour les humains) après une préparation (Ramirez, 2001 : 187).

<sup>112</sup> *Waápa* ou « jebaru » est un grand arbre sylvestre (Ramirez, 2001 : 317).



de la journée chaude qui apparaît après la pluie, que les vieux appelaient « feu d'agouti » ; c'était une façon pour les animaux de faire leurs jardins. Les galettes (« beiju ») des êtres qui vivent dans les lieux sacrés est ce que nous appelons « l'oreille d'agouti » [un type de champignon], c'est leur « beiju » qu'ils consomment quand ils boivent du « caxiri » [boissons fermentées]. Il [le « caxiri »] était fait de « cará », de manioc, de pommes de terre, de *hónai*<sup>113</sup> [tubercule comestible], c'est pourquoi les champignons ont différentes couleurs : rouge, blanche, bleue et marron. Ce sont les « beijus » des animaux et des poissons (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 11/04/2015).

On voit que les pratiques horticoles et la préparation de boissons et de galettes ne sont pas des prérogatives des humains, mais des activités pratiquées par plusieurs animaux et poissons qui dans le passé – époque d'indistinction entre les espèces décrite par les mythes – étaient perçus comme des humains. La seule différence entre l'horticulture des humains et celle des animaux d'aujourd'hui est la culture du manioc qui n'est pratiquée que par les humains grâce aux savoirs transmis par Kaali. Les animaux de la forêt et les poissons consomment des galettes mais ils les préparent à partir d'autres végétaux, par exemple les fruits du palmier, et des champignons (du point de vue des humains). Les maniocs que certains animaux comme les agoutis, les pacas et les cerfs mangent dans les jardins des humains ne sont pas pour eux des plantes cultivées mais des plantes sauvages comme celles que les humains récoltent dans la forêt.

De la même façon que les gens considèrent comme un vol le fait de prendre des maniocs et des fruits dans un jardin (que le voleur soit un animal ou un humain), on peut dire que pour les animaux la cueillette de fruits sylvestres par les humains est un vol. Dans la mythologie, les vols ou les prises sans le consentement de leurs maîtres originaux permettent à Napirikoli d'obtenir des plantes et des objets qu'il donne ensuite aux humains. Un exemple que je donne dans le Chapitre 4 est le vol de piments dans un jardin par des femmes-vautours suivi du mariage par capture de l'une des voleuses. Un autre exemple est l'obtention de la « pupunha » et de l'« umari » (cf. le Chapitre 5), fruits que Ñapirikoli vole à leurs maîtres ce qui permet leur culture par les humains.

Dans un contexte humain, prendre des produits dans le jardin d'un voisin est toléré, mais peut aussi être source de disputes et même de la désintégration de la communauté. En général, il est préférable de demander la permission de récolter des plantes dans le jardin d'un voisin, mais si ce n'est pas possible on doit au moins le lui dire après coup. Le vol est très mal vu chez les Baniwa et les Koripako. Quand il est pratiqué par des enfants, il est souvent puni par un service pénible, par exemple désherber le centre du village, et plus rarement par des gifles de la part des parents ; si le vol a été commis par un adulte, celui-ci tente d'abord de nier les faits ou de dire qu'il a été commis par un enfant ou encore de rejeter la faute sur un chien, mais si ce n'est pas possible, par exemple si le

---

<sup>113</sup> *Hónai* ou *adarhiwída* est un type de patate ou de tubercule comestible (Ramirez, 2001 : 118).

voleur a été vu par d'autres personnes, la situation peut susciter de la rancune et donner lieu à des agressions physiques, et à la limite provoquer la désintégration du village.

Le village de Coraci (haut Içana) est un exemple de cette situation puisqu'il a été fondé suite à la désintégration d'un autre village après une dispute entre les membres de la communauté à propos de vols de fruits dans certains jardins. Selon Olímpio (clan Payoalieni), dans un moment difficile, trois hommes, à savoir João, Lourenço et Antonio, avaient volé des maniocs et des fruits dans les jardins d'autres habitants du grand village de Khetsiarodam (en Colombie) où ils vivaient. Tomenkoiri et Koopaliapan, les hommes les plus âgés du village, s'étaient disputés avec eux, à la suite de quoi les trois hommes étaient partis et avaient fondé le village de Coraci où vivent aujourd'hui Olímpio et leurs autres descendants. Cet exemple montre une situation extrême que les gens essaient d'éviter à tout prix lorsqu'ils ont des problèmes au quotidien.

L'évitement des conflits peut être observé dans le cas de Josefa (village de Santa Rosa, moyen Içana) qui, après avoir remarqué que l'on volait souvent des ananas et des plantes médicinales dans son jardin, avait demandé à son mari de défricher un nouveau jardin de l'autre côté de la rivière pour qu'il ne se trouve plus sur le chemin des voleurs potentiels – la tentation par la vision étant une des causes alléguées de ce type de vols. Josefa savait que les voleurs étaient les enfants du frère de son mari, mais elle ne voulait pas en parler à son beau-frère pour éviter de le contrarier. Le conflit et la confrontation directe étant des situations le plus souvent évitées entre les membres du même village et surtout du même clan, le mari de Josefa avait préféré défricher un nouveau jardin plutôt que d'avoir une discussion délicate avec son frère. Ainsi, comme les guerres, les vols de produits du jardin ne sont socialement acceptés (ou même encouragés) que quand il s'agit de voler des ennemis ou des affins potentiels (humains ou non-humains), mais jamais des membres de son propre groupe.

Nous concluons ainsi, à partir de ce chapitre et du précédent, que les jardins sont pour les Baniwa et les Koripako des endroits de soin, de protection et de reproduction des maniocs ainsi que d'autres plantes cultivées par les humains. Ces plantes leur ont été offertes par les créateurs Kaali et Ñapirikoli comme des dons sans lesquels la vie des humains ne serait pas possible dans le monde créé pour eux. La reproduction du manioc par les humains est ainsi non seulement un devoir mais une nécessité et la condition de leur existence – ils partagent la même essence, raison pour laquelle l'ingestion du manioc est comparée à celle d'un médicament qui donne de l'énergie et de la vitalité. De la même façon que la vie des humains dépend de la reproduction des plantes « sacrées » comme le manioc et le piment, la circulation et reproduction de celles-ci dépendent en grande partie des humains ce qui nous permet de parler d'une relation d'interdépendance entre ces derniers et les plantes cultivées.

Cependant, les jardins ne sont pas seulement des endroits de reproduction et de vie. Leur emplacement au milieu de la forêt expose les gens qui y travaillent à la présence d'animaux

dangereux et de *yóopinai* qui peuvent les attaquer et leur causer des maladies. Cette ambivalence des jardins est présente au sein même du monde végétal : alors que certaines plantes sont des dons offerts aux humains par des entités bénéfiques, d'autres ont été obtenues par vol ou prédation et appartiennent à des ennemis, raison pour laquelle elles sont dangereuses pour les humains dans certains contextes. Les différentes origines mythiques des plantes et leur association à des êtres protecteurs ou maléfiques définit en partie la façon dont elles sont traitées par les humains lors des activités d'horticulture et de cueillette, et leur classification comme plantes cultivées ou non cultivées.

Même si les Baniwa et les Koripako disent qu'ils ne cultivent pas certaines plantes, ils savent qu'ils contribuent à leur dispersion par la consommation de fruits et la dissémination des semences dans la forêt et dans les villages. Ces plantes cultivées indirectement par les humains ne sont pas considérées comme des plantes sauvages, mais comme des plantes cultivées par d'autres êtres. De même que pour les humains la forêt est un jardin, pour les animaux et les *yóopinai* la protection et la prédation ne s'opposent pas, mais sont complémentaires. Une bonne gestion des jardins et de la forêt rend fluide la distinction entre le sauvage et le domestique, comme le montrent les études présentées au début de ce chapitre à propos des différentes formes de gestion de la forêt en tant qu'alternatives à l'idée de contrôle et de domestication des plantes en Amazonie.

Dans les six chapitres précédents, nous nous sommes intéressés aux relations que les Baniwa et des Koripako entretiennent d'une part avec les poissons et le gibier, et d'autre part avec les plantes cultivées et les plantes sylvestres. Ces relations sont décrites par la mythologie, et par les théories des spécialistes et des non-spécialistes, et sont observées lors des pratiques de subsistance telles que la chasse, la pêche, l'horticulture, la cueillette et la gestion des arbres de la forêt. Dans le Chapitre 7, nous concluons ce travail sur les rapports entre l'animisme et les pratiques alimentaires en montrant comment ces différents types de relations ont une influence d'une part sur le mode de transformation des animaux et des végétaux en aliments via la préparation culinaire, et d'autre part sur leurs modes de circulation et de consommation dans différents contextes et à différents moments du cycle de vie.

## - CHAPITRE 7 -

# PRÉPARATION, CONSOMMATION ET PARTAGE DES ALIMENTS

### Introduction

Dans les chapitres précédents nous avons examiné les origines mythiques et les modes d'action et d'interaction entre les animaux (et leurs maîtres), les plantes et les humains à partir d'une analyse combinant des récits mythiques, des discours de spécialistes rituels et de non-spécialistes, et de la description des pratiques de subsistance et des techniques qui leur sont associées au présent. Cette étude nous a permis d'identifier, d'une part, la prédation comme le mode de relation par excellence entre les hommes et les animaux chassés et pêchés, et d'autre part, le soin et l'interdépendance en tant que mode de relation privilégié entre les femmes et les plantes cultivées dans les jardins, notamment le manioc. Nous avons vu que ce schéma se complexifie si l'on prend en compte les plantes de la forêt avec lesquelles les humains peuvent avoir de relations ambiguës, et les différentes espèces d'animaux et de plantes qui ne correspondent pas au schéma dominant puisque leurs origines mythiques et leurs maîtres diffèrent de ceux de la catégorie à laquelle ils appartiennent.

Nous avons vu que les différents types de relations établies entre les humains, les animaux et les plantes sont en grande partie déterminés par leurs origines mythiques et le type de relations que leurs maîtres entretenaient avec Ñapirikoli, le héros créateur du monde actuel et des humains. Les guerres et les vengeances entre Ñapirikoli, les Énonai, les anacondas Omáwali et les *awakaronai* maîtres de la forêt sont à l'origine de la prédation entre les humains et certaines espèces d'animaux terrestres et de poissons. De même, les dons et les connaissances transmis à Ñapirikoli par Kaali expliquent l'attention et le soin avec lesquels les humains doivent traiter les plantes cultivées dans les jardins. Enfin, la relation ambiguë entre Ñapirikoli et Kowai, son fils monstrueux qui est la source des pouvoirs créateurs et destructeurs du cosmos, est déterminante dans les relations des humains avec certaines plantes de la forêt et certains animaux qu'il engendre à partir de sa voix et de son corps.

C'est à partir de ces plantes et de ces animaux que les humains fabriquent aujourd'hui les instruments de musique, les ornements corporels et les offrandes rituelles qui permettent la croissance et la fertilité des êtres vivants. Kowai est aussi le maître des substances puissantes comme le « paricá » des chamans et les poisons des sorciers, des incantations (« benzimentos » et « sopros »)

et des remèdes utilisés aujourd'hui pour provoquer ou guérir certaines maladies – pouvoir de guérison que Kowai partage avec Dzóoli, le chaman primordial et le maître du tabac. En ce sens nous pouvons affirmer avec Oliveira (2017 : 57) que les savoirs (*yanhenke*) des Baniwa sont un héritage légué aux humains par les démiurges à partir de l'objectification de leurs corps et de leur transformation en animaux et plantes, objets et éléments du paysage qui pour cette raison doivent être traités avec précaution et faire l'objet d'incantations et de restrictions alimentaires et comportementales.

L'objectif de ce dernier chapitre est de compléter l'étude des techniques de subsistance chez les Baniwa et les Koripako en examinant tout d'abord les processus de transformation des animaux et des plantes en aliments propres à la consommation humaine, puis les modes de consommation et le partage des aliments dans différents contextes : domestiques, communautaires et intercommunautaires. Nous verrons que les origines mythiques et les relations entre les humains et les maîtres des animaux et des plantes qui seront transformés en nourriture sont fondamentales pour comprendre certaines techniques culinaires. Les restrictions alimentaires qui sont observées pendant certaines périodes du cycle de vie et lors de maladies sont elles aussi fondées sur ces relations puisqu'elles ont pour but de maintenir la condition humaine des personnes vulnérables à l'attaque des *yóopinai* en empêchant qu'elles se métamorphosent<sup>1</sup>. Enfin, les pratiques de partage et les modes de consommation des aliments sont d'autres façons d'affirmer la condition humaine en observant des règles d'étiquette et des principes moraux qui créent une identité au sein du groupe local et l'oppose à des groupes ennemis humains et non-humains.

## **Les techniques culinaires et les processus vitaux**

Les pratiques culinaires peuvent être considérées comme une partie du système technique d'une société dans lesquelles des matières-premières sont successivement transformées en différents produits par une personne ou un groupe. Dans son travail séminal sur la description des chaînes opératoires, Pierre Lemmonier (1976 :103-105) distinguait trois catégories de faits techniques : les moyens de travail (objets, outils ou autres), les connaissances techniques (discours des acteurs, savoir implicite) et les processus techniques (l'ensemble des opérations, l'enchaînement des actions sur la matière) grâce auxquels l'analyste peut décrire des « chaînes opératoires ». Inspirée par les travaux

---

<sup>1</sup> Sur le problème de la fragilité de la condition humaine chez les peuples amazoniens et chez les animistes de façon plus générale, voir Vilaça (2005) et Praet (2013).

d'André Leroi-Gourhan (1971) [1943] et de Marcel Mauss (1947), toute une génération d'ethnographes a étudié les systèmes techniques dans de nombreux contextes<sup>2</sup>.

Au sein de ce groupe, Hélène Balfet et Christian Pelras (1983) avaient publié un article dans lequel ils considéraient les recettes et les processus culinaires comme des chaînes opératoires. Inspirés par le « triangle culinaire » de Lévi-Strauss (1968a ; 1968b : 390-411), ils appelaient l'attention sur les spécificités des techniques culinaires – « domaines où les faits techniques sont, plus qu'ailleurs, étroitement imbriqués au contexte social et où le déroulement des opérations est moins contraint, prévisible dans ses grandes étapes, qu'il ne l'est en particulier dans les techniques de fabrication »<sup>3</sup> (Balfet & Pelras, 1983 : 37). Les auteurs proposaient une méthode d'analyse qui articule l'identification et les définitions indigènes et scientifiques des opérations considérées nécessaires à la préparation d'un aliment, et l'observation des procédés mécaniques (qui modifient les caractéristiques physiques des aliments), des assaisonnements (qui modifient le goût), des procédés biochimiques (qui transforment les aliments par des processus biochimiques) et des procédés de cuisson (qui transforment les aliments par la chaleur). Selon les auteurs :

En technologie culinaire l'unité d'étude est théoriquement facile à délimiter : c'est l'ensemble des opérations appliquées à un ou plusieurs aliments en vue de la fabrication d'un produit destiné à être consommé. (...) Il s'agit toujours de transformer des aliments plus ou moins bruts en un mets, préparation nommée, reconnue par le groupe comme prête pour la consommation. C'est cette série d'opérations, que la tradition appelle « la recette » lorsqu'elle est explicitement formulée, que nous considérons comme chaîne opératoire (Balfet & Pelras, 1983 : 39).

Pour les Baniwa et les Koripako, et pour les sociétés animistes de manière générale, une autre étape préalable s'avère nécessaire pour l'étude de la technologie culinaire et des chaînes opératoires associées à la préparation de la nourriture : celle de la transformation des êtres vivants en aliments. Cette étape est moins évidente chez les animistes qu'elle ne l'est dans d'autres contextes car certains animaux et plantes obtenus grâce aux différentes activités de subsistance, même après leur mort doivent passer par une série de procédures d'objectivation (ou de-subjectivation) afin de les séparer des composants ou des substances dangereuses qui sont les marques de leur subjectivité ou de leur animation. Dans nos exemples ethnographiques nous verrons que certaines de ces procédures

---

<sup>2</sup> Sur le parcours de la méthode des « chaînes opératoires » et son application en anthropologie, voir Coupaye (2015) et Sautchuk (2017).

<sup>3</sup> Ils font référence ici à la distinction faite par Robert Cresswell [1976] (2010) entre les techniques de fabrication et les techniques de consommation. Cresswell considère les techniques culinaires comme des techniques de consommation qui « expriment plus qu'elles ne génèrent les rapports sociaux » (Balfet & Pelras, 1983 : 42). Cette distinction peut être mise en question notamment dans des contextes où le changement alimentaire (de régimes ou de techniques) montrent que, même si produits pour être consommés, les aliments ne doivent pas être considérés comme des simples reflets des rapports sociaux existants, mais des éléments contribuant à les créer ou transformer.

comprennent des incantations et des prières considérées par les Baniwa comme essentielles au succès du processus de transformation de la matière, même si du point de vue scientifique elles pourraient être considérées superflues ou inefficaces.

Dans ce sens, les travaux de Coupaye (2009, 2010, 2013) sur la culture des ignames chez les Nyamikum en Papouasie Nouvelle Guinée enrichissent la description des chaînes opératoires en incluant des composants de la chaîne opératoire considérés importants par les acteurs eux-mêmes, y compris des agents non-humains, des prescriptions alimentaires et comportementales, des tabous comme celui du sang menstruel, de la sueur et des odeurs – tous éléments qui témoignent d'une continuité entre les processus vitaux des humains et ceux des plantes. Coupaye montre ainsi que la discipline du corps est un prérequis pour la création d'un état physique assurant que les actions techniques sont réalisées de manière efficace du point de vue des acteurs. Selon lui, le rôle de l'anthropologue dans la description des processus techniques consisterait à analyser les raisons que pour lesquelles les acteurs attribuent de l'efficacité à un processus au lieu de chercher des causes externes (Coupaye, 2016), méthode à laquelle on adhère dans ce travail.

En ce sens, les propositions de Pitrou (2016a, 2016b) et de Coupaye & Pitrou (2018) d'une étude des différentes modalités de l'imbrication entre les processus vitaux et les processus techniques peuvent rendre plus clairs les moyens par lesquels des êtres vivants sont transformés en aliments au moyen des techniques culinaires. Un des objectifs de l'« anthropologie de la vie » qu'ils proposent est de décrire ethnographiquement différents processus vitaux tels que la croissance, la reproduction, la régénération ou la dégénérescence, plutôt que parler de « vie » de manière générique. Étant donné que les processus de création, de transformation et de reproduction des êtres vivants sont, dans plusieurs contextes ethnographiques – notamment en Amazonie et en Mélanésie – considérés similaires ou même indiscernables, ne pouvant être différenciés des processus de fabrication ou de production d'artefacts, Pitrou propose d'étudier la façon dont ces deux types de processus s'inscrivent les uns dans les autres ou servent à se penser mutuellement (Pitrou, 2016a).

Dans le Chapitre 3, nous avons constaté l'existence chez les Baniwa d'un lien entre les instruments et les pièges utilisés lors de la chasse et de la pêche et les corps des personnes qui les fabriquent, raison pour laquelle celles-ci doivent respecter certaines restrictions lors de la confection et de l'usage de ces artefacts afin de garantir leur bon fonctionnement même à distance. Ce type de connexion est observé entre les corps des parents et ceux des enfants – d'où, par exemple, l'obligation pour tous les membres d'un foyer de respecter les restrictions alimentaires lorsqu'une personne est mordue par un serpent ; ou lorsque les parents respectent le jeûne post-natal (restrictions alimentaires concernant aussi les objets et le travail) afin de protéger le corps du nouveau-né (nous reviendrons sur ces exemples).



Les données recueillies par Oliveira (2015, 2017) sur la production d'artefacts chez les Baniwa (clan Hohodene) au Rio Aiari vont à l'encontre de nos observations sur l'interconnexion entre les corps (des démiurges et des humains) et les artefacts. L'élaboration d'ornements rituels, par exemple, est considérée comme une activité dangereuse qui comporte à la fois des composants d'origine végétale et animale. Elle est privilégiée pendant la période de réclusion qui précède les rites d'initiation – moment où les corps des jeunes sont plus ouverts aux pouvoirs créateurs de l'univers et aux « êtres surnaturels » – ou doit être réalisée par des spécialistes rituels et accompagnée d'incantations (« benzimentos »), d'une diète restrictive et de réclusions (Oliveira, 2017 : 45). Ces procédures sont nécessaires car ces matériaux sont en fait des parties des corps des démiurges, leurs maîtres, dont les propriétés créatrices ou la puissance démesurée doivent être contrôlées par le fabricant avant d'être décontextualisées et transférées vers les corps d'autres êtres (*ibid.* : 65).

Ces exemples montrent que chez les Baniwas et d'autres groupes amazoniens la fabrication d'artefacts et la fabrication des corps humains obéissent à des principes similaires<sup>4</sup>. Dans ce contexte la description des techniques culinaires peut être intéressante car la nourriture, tout comme les ornements rituels et les flûtes sacrées, se compose également d'éléments d'origine végétale et animale dérivés des corps de leurs maîtres – par exemple Kaali, Kowai et Omáwali dans notre exemple ethnographique – dont les pouvoirs doivent eux aussi être contrôlée par les humains afin qu'ils puissent consommer les animaux et les plantes en tant qu'aliments appropriés et inoffensifs.

En dépit de cette similarité, il y a néanmoins une différence importante entre la production d'artefacts rituels et la production d'aliments : les artefacts sont composés des parties animales exclues de la préparation culinaire des aliments, à savoir les poils, les plumes, les griffes, les dents, etc. Considérés comme les « armes » des animaux et les marqueurs de leur identité et de leur subjectivité, ces parties sont souvent considérées porteuses de leur force vitale et créative (Garnelo & Buchillet, 2006 ; Garnelo, 2007 ; Hugh-Jones, 2009). Ces éléments sont incorporés par les humains (de façon contrôlée) lors des rituels alors qu'ils sont strictement exclus et évités lors de la préparation des aliments parce que cette force vitale peut être source de maladies dans un contexte quotidien.

Dans les prochaines parties, j'expliquerai comment les Baniwa et les Koripako traitent la chair du gibier pour la transformer en viande comestible et quels sont les rapports entre ces techniques de préparation et le traitement des cadavres des anciens ennemis de guerre lors des festins cannibales. Nous verrons que le processus vital concerné par le traitement culinaire de la viande de gibier est celui de la disparition des corps après la mort, en opposition avec les techniques culinaires de transformation du manioc en différents sous-produits, techniques qui sont associées à la fertilité humaine et à la croissance des enfants. La prédation entre humains et animaux, d'un côté, et le soin et

---

<sup>4</sup> Voir des exemples dans Santos-Granero (2009a).

l'interdépendance entre les humains et les plantes cultivées, de l'autre, s'expriment par conséquent aussi au moment de leur transformation en aliments. Dans le cas des aliments d'origine animale les relations sont exprimées par le langage de la mort et de la dissipation de la force vitale des ennemis, alors que dans le cas des aliments dérivés du manioc elles le sont par le langage de la fertilité et de la croissance par l'incorporation et la reproduction de cette force vitale au sein du groupe.

## **Cannibalisme guerrier et préparation de viandes**

Dans son travail sur les Koripako en Colombie, Journet attire l'attention sur la différence entre les formes collectives d'action armée (*uuwi*) et la violence ordinaire que sont les rixes et les agressions individuelles par le poison ou la sorcellerie (Journet, 1995 : 167-168). Nous avons vu dans la première partie de ce travail que cette forme collective et ultime de violence est caractéristique tant de la guerre que des expéditions collectives de chasse et de pêche – activités dont l'origine mythique est associée à la figure de Ñapirikoli. Même si les Baniwa et les Koripako ont actuellement abandonné la guerre contre les peuples voisins, les rapports entre les hommes et les animaux continuent à être fondés sur une « gestion non comptable des rapports de prédation » marquée par une hostilité « permanente, diffuse, générale » (Journet, 1995 : 196).

À partir de l'analyse d'anciens récits de guerre chez les Koripako en Colombie, Journet note une grande ressemblance entre la façon de traiter les cadavres des ennemis de guerre et la façon de traiter la chair de certains animaux chassés comme par exemple les porcs sauvages et les cervidés. Après une brève présentation des données de Journet sur le sujet du cannibalisme et du traitement des dépouilles des ennemis de guerre, nous décrirons les techniques culinaires de traitement de la viande du gibier et des poissons par les Baniwa et Koripako au moyen et haut Içana aujourd'hui. Si Journet a montré qu'il faut transformer la chair des ennemis de guerre en gibier afin de pouvoir la consommer lors des pratiques de cannibalisme guerrier, nous verrons que la chair du gibier doit aussi être transformée en aliment propre à la consommation par des pratiques culinaires au quotidien. Ces pratiques sont associées à l'extraction de certaines parties de leurs corps et à une compensation en forme d'« objets transférables qui servent à activer des relations sociales ». C'est en ce sens que les normes de réciprocité de la guerre qu'exprime la notion de *koada* (cf. Chapitre 4) peuvent concerner des actions telles que le dépeçage, la prise de dépouilles et l'usage rituel de trophées (Journet, 1995 : 190).

Selon Journet, l'anthropophagie guerrière était la forme la plus achevée de la guerre, conçue en association avec la prise de trophées sur les corps des ennemis tués. Le cannibalisme et « la cuisine guerrière » ne s'appliquaient pas à la vengeance privée ou aux conflits entre affins plus ou moins

proches ; ils ne se manifestaient que dans les formes les plus extrêmes de conflits violents dont les objets étaient « des ennemis résolument étrangers, mais de même qualité (des *inaiki*) » (Journet, 1995 : 191). On dit qu'avant les expéditions et jusqu'au retour des guerriers certaines restrictions devaient être respectées : ils s'abstenaient de consommer du gibier, du poisson, du sel et du piment, et d'avoir des relations sexuelles (*ibid.* : 192).

Les récits de guerre racontent que les cadavres des ennemis des deux sexes pouvaient être consommés lors des festins cannibales, à l'exception de ceux des enfants, et qu'ils étaient immédiatement dépecés pour être transportés en quartiers. Lors du dépeçage certaines précautions rituelles comme la décapitation étaient importantes afin d'éviter les « mauvais augures » (*penimau*). La décapitation était un moyen d'éviter que la victime conserve les yeux ouverts et regarde le meurtrier pendant qu'on s'affairait sur le corps. Selon Journet, les cuisses et les bras étaient les parties prélevées dans un premier temps, mais « le corps tout entier pouvait être découpé, et on ne laissait derrière soi que les viscères non consommables et la tête » (Journet, 1995 : 191-192). Les viscères comestibles étaient le cœur et le foie alors que les intestins étaient laissés derrière enroulés autour d'un tronc d'arbre. Les têtes des guerriers morts étaient récupérées par leurs proches et les crânes étaient utilisées pour la fabrication de petits mortiers à piment (*ibid.* : 192).

Une fois éloignés du lieu du conflit, les guerriers s'arrêtaient pour faire un premier repas cannibale et ensuite boucaner le reste de la chair des ennemis qui devait être partagé entre les participants de l'expédition, mais « absorbées en petite quantité, car, dit-on, la chair humaine est un des mets 'fort' (*kaphuadari*) et dangereux (*kahwainadari*) » (Journet, 1995 : 192). L'auteur n'a pas recueilli d'informations sur des interdictions à propos de la consommation de la chair de sa victime par le meurtrier, qui apparemment n'existaient pas dans ce contexte. La cuisson de la chair des ennemis devait néanmoins s'accompagner de formules chantées afin de la rendre inoffensive (voir *infra*). La chair boucanée était finalement emportée dans le village des guerriers et destinée à être consommée par toute la population adulte, y compris les femmes (Journet, 1995 : 192).

À partir de ces récits de guerre et de cannibalisme l'auteur conclut en observant certaines similarités entre le traitement des ennemis et celui donné au gibier après la chasse.

Tant sur le plan de la technique que sur celui des précautions rituelles, les récits de cannibalisme assimilent l'expédition guerrière à une chasse et l'ennemi à un gibier. (...) L'idée que la tradition a conservée de cette pratique repose sur l'analogie du dépeçage, du traitement et de la consommation de chairs animales et humaines : au plus, c'est la totalité du corps des victimes, moins certains viscères, qui est cuite, ou boucanée, et distribuée pour être mangée à la manière d'une viande de chasse. Il y a bien sûr des différences, sur lesquelles nous reviendrons, mais il est frappant de voir combien (...) la symbolique de l'acte cannibale est enracinée dans sa matérialité, dans l'objet sur lequel elle porte : la chair humaine devient objet de consommation et de prestation de la même façon que la chair de n'importe quel gibier (Journet, 1995 : 192).

D'autres indices présentés par Journet confirment ces similarités. Certaines expressions linguistiques, par exemple, insistent sur l'assimilation de la chair des ennemis à du gibier : dans les récits de guerre recueillis par l'auteur, la chair de l'ennemi est appelée « nourriture » (*waihñiawa*) ou « gibier » (*wawinita*) et l'expédition guerrière devait être comprise comme une chasse – d'où les restrictions observées par les guerriers avant et pendant son déroulement (Journet, 1995 : 192). Ces restrictions sont pratiquement les mêmes que celles respectées lors de la chasse et de la pêche, comme nous l'avons montré dans le Chapitre 3 : on évite de consommer du gibier, de poissons et du piment, on s'abstient de relations sexuelles et on évite les environnements bruyants tant avant l'obtention de certains matériaux et remèdes que pendant la fabrication et l'utilisation de certains instruments ou pièges.

Dans le Chapitre 3, nous avons également vu que la chaleur du piment rendait perceptible la présence du chasseur ou du pêcheur par les animaux et les poissons en dénonçant ainsi l'existence de pièges. Les restrictions liées au sel, au piment et aux relations sexuelles avaient pour but, selon Journet, de favoriser à la fois le succès de la chasse et la sécurité du chasseur, car l'odeur des relations sexuelles est censée repousser le gibier, et le sel et le piment sont réputés déplaire fortement aux *yóopinai* qui veillent sur les animaux (Journet, 1995 : 193). L'auteur affirme à ce sujet :

Appliquer ces précautions aux expéditions guerrières n'a de sens que si, d'une certaine manière, on estime avoir face à soi non pas un ennemi humain, mais des êtres comparables aux animaux et à leurs esprits protecteurs.

Certains récits concernant des chasseurs perdus opèrent aussi cette équivalence entre la chasse et la guerre. Une histoire rapportée par Journet raconte par exemple qu'un chasseur qui s'était perdu dans la forêt est recueilli et nourri par une bande de porcs sauvages avec lesquels il vivra pendant un certain temps. Un jour, un des porcs donne l'alerte en criant : « Fuyez, fuyez ! La guerre (*uuwi*) est sur nous ! ». L'homme s'enfuit tandis que certains porcs sont abattus par des flèches. Il comprend que les porcs ont été les victimes de chasseurs et que « pour les porcs la chasse s'appelle 'guerre' » (Journet, 1995 : 193). Journet conclut que si les porcs voient la guerre là où les hommes voient la chasse, les hommes pourraient également considérer comme de la chasse une expédition de guerre contre un groupe d'ennemis dont les cadavres pouvaient être consommés comme du gibier.

Le cannibalisme, qui ne peut strictement être considéré comme tel puisque finalement on ne mange que du gibier – n'est pas pour Journet une simple métaphore mais un rite qui modifie le type de relation entre les protagonistes : alors que dans la vengeance ordinaire une mort entre adversaires de qualité égale peut être réglée par une compensation, l'acte cannibale introduit une rupture de statut – elle nie la condition humaine de l'ennemi en assimilant leur relation à un rapport entre

prédateur et gibier. Cette réduction rend impossible toute forme de compensation, comme le montrent les formules chantées qui accompagnent la cuisson de la chair humaine, dont le but est de nier la « valeur » (*rikua*) de la victime et de proclamer le caractère « gratuit » (*makuadapuaka*) du contenu de la marmite afin de prévenir la vengeance qu'elle pourrait provoquer (Journet, 1995 : 194). Journet note une ressemblance entre ces formules et les incantations *ñapakatti* sur la nourriture récitées par les spécialistes et destinées à neutraliser de manière préventive et curative les dangers associés à leur ingestion (*ibid.* : 194).

De même que les formules chantées ont pour but de nier la « valeur » de la victime afin d'éviter la vengeance, le dépeçage et l'anthropophagie avaient pour but de faire disparaître (*ñakawa*) le corps des ennemis afin d'éviter la sorcellerie « à distance »<sup>5</sup> qui repose sur la manipulation des restes – ongles, cheveux, ossements – prélevés sur le corps de la victime que l'on souhaite venger (Journet, 1995 : 195). Pour les Koripako, le corps (*daiki*) humain est voué à la disparition (*ñakawa*) après la mort, raison par laquelle Journet compare la manducation des ennemis à n'importe quel procédé funéraire. Je n'ai pas pu observer sur le terrain des pratiques funéraires chez les Baniwa et les Koripako du côté brésilien de la frontière, mais Journet explique qu'elles sont organisées autour de deux grands événements : la disparition du corps et l'envol du « souffle » (*kaure*) [*ikaole*]. Le corps est enseveli pour se décomposer et disparaître progressivement, même si dans une certaine mesure certains de ses éléments restent vivants (*kahwidari*) jusqu'à leur disparition totale – disparition qui peut durer longtemps si l'on pense par exemple aux ossements (Journet, 1995 : 195).

Tant que le corps n'a pas complètement disparu « l'ombre » ou « l'image » (*napia*) du mort poursuit son existence sous forme de *ñakaim* – terme qui signifie littéralement « le disparu » selon Journet – et peut toujours se présenter à ses parents vivants sous diverses apparences porteuses de « présages sinistres » afin de demander vengeance. Le *ñakaim* reste également attaché aux objets du mort et à sa maison, raison pour laquelle la plupart d'entre eux sont détruits et sa maison est abandonnée. Les funérailles et le cannibalisme sont ainsi deux manières de se débarrasser du cadavre. La différence de la cuisine cannibale par rapport à la cuisine ordinaire est le prélèvement de certaines parties du corps du défunt afin d'éviter les vengeances par sorcellerie, et le fait qu'elle constitue une « version extrêmement ramassée » du processus de disparition du corps : elle réduit à néant le temps où le *ñakaim* du mort peut se manifester auprès des siens et achève la transformation de la guerre en chasse (Journet, 1995 : 195-196).

Journet remarque pourtant que, pour les Koripako, le gibier ne représente pas la totalité du règne animal. Parmi les espèces qui ne sont pas chassées ni consommées, la plupart constitue

<sup>5</sup> Journet (1995 : 194-195) distingue ce type de sorcellerie à distance – qui repose sur la manipulation des restes de la victime et qui, selon ses informateurs, était la spécialité de certains groupes vivant sur l'Orénoque et le Vaupès auxquels les Koripako faisaient appel – de la sorcellerie par poison qui dépend de la proximité physique entre l'agresseur et la victime qui est largement pratiquée par les Koripako et les Baniwa.

précisément une classe d'animaux qui incarne l'« image » (*napia*) des morts, par exemple les oiseaux nocturnes (engoulevents, chouettes), le singe hurleur, les singes laineux et autres. L'auteur en conclut que traiter l'ennemi comme du gibier n'est pas simplement le rabaisser au rang des animaux mais lui donner celui des animaux dépourvus de relations avec les morts, « placés sous la tutelle des esprits de la forêt (*iupinai*) [*yóopinai*] » (Journet, 1995 : 196).

Les données que nous présentons dans les quatre premiers chapitres nous permettent de préciser cette affirmation de Journet. Certains animaux – notamment les oiseaux nocturnes comme le hibou, le toucan et les engoulevents, et les félins sauvages (cf. Wright, 1998 : 198) peuvent effectivement avoir un rapport avec le monde des morts et en conséquence ne sont pas chassés. D'autres animaux, comme les charognards, sont probablement exclus de la classe des animaux comestibles parce qu'ils se nourrissent de viande pourrie, ou parce qu'ils se présentent comme des auxiliaires et des membres de la famille « spirituelle » des chamanes, comme dans le cas des vautours (cf. Wright, 1998 : 69). Certaines espèces de singes sont eux aussi évitées car ils sont des images ou des avatars des Énonai (par exemple le duroucouli ou *ipeko*, l'avatar du chef des Énonai ; cf. Wright, 1998 : 198) ou de Kowai (le paresseux noir ou *wamu* ; cf. Wright, 2015), personnages connus dans la mythologie comme des maîtres du poison, raison pour laquelle on considère ces animaux venimeux.

Quant aux animaux aquatiques ou en rapport avec le monde aquatique, les raies, dont les épines de la queue sont venimeuses, sont également associées à Kowai (le placenta d'Amaro lors de sa naissance), et leur capture et leur consommation sont évitées. D'autres animaux sont considérés comme des avatars de *yóopinai* dangereux comme les maîtres des poissons (Omáwali), dans le cas des anacondas et des serpents en général, ou considérés comme des avatars de chamanes comme dans le cas des jaguars, des dauphins et des loutres géantes, transformés en animaux à cause de l'usage incontrôlé du « paricá » (cf. Chapitre 2). On dit même que la consommation de la chair des serpents et des jaguars n'est pas théoriquement interdite aux personnes en bonne santé, ces types de viande étant considérés comme « forts » ou « dangereux » notamment pour les enfants, et donc évités dans la pratique.

Dans le Chapitre 4, nous avons vu que chez les Koripako les pratiques guerrières comprenaient la prise de trophées, notamment des flûtes appelées *waaru*, fabriquées par le meurtrier à partir d'un fémur prélevé sur un ennemi. Étant plus qu'un emblème de victoire, son usage relevait du traitement rituel de la « prise du souffle »<sup>6</sup> ou de « l'âme » (*ikaole*) de la victime par le groupe du meurtrier

---

<sup>6</sup> Journet explique que le « souffle » qui se dégage du corps du mort monte lentement vers le ciel puis disparaît. Selon lui le traitement du « souffle » ne prend fin que lorsque les os sont secs, n'ont plus de moelle ou sont incinérés – la fumée du bûcher indiquant son ascension vers le ciel. Traité de cette façon, le « souffle » ne se perd pas : il peut animer les nouveau-nés et les descendants du mort (Journet, 1995 : 199). Sur le destin de l'âme après la mort selon un chaman baniwa, voir Wright (1998 : 194-215).

(Journet, 1995 : 199-200). La prise des trophées *waaru* est aussi une pratique commune à la guerre et à la chasse, car, comme l'indique Journet, on faisait des *waaru* à partir du fémur des ennemis humains mais aussi à partir des os des grands félins ou des cervidés. Comme les armes du chasseur, le *waaru* était conservé dans la maison et placé en hauteur, sous le toit pour éviter l'humidité du sol<sup>7</sup>. Selon Journet, ces ossements animaux étaient considérés comme des substituts moins efficaces que leurs homologues humains. Il suggère ainsi que, plutôt qu'une analogie globale entre l'humain et l'animal, il s'agit ici de l'existence d'une zone contigüe à l'humanité occupée par certaines espèces animales telles que les porcs<sup>8</sup>, les grands félins et les cervidés (Journet, 1995 : 198).

### **Le traitement culinaire de la viande de gibier**

Abordons maintenant le traitement de la viande et des dépouilles des animaux à partir de mes observations chez les Koripako (haut Içana) et les Baniwa (moyen Içana). Même si les poissons et le gibier le plus couramment capturés (le paca, le tapir, le pécari, l'agouti, les « mutuns », etc.) ne sont pas considérés comme étant aussi proches des humains que les cervidés ou les porcs sauvages mentionnés par Journet, leur consommation peut être tout aussi dangereuse et provoquer des maladies, d'où la nécessité de neutraliser leur subjectivité par des techniques culinaires appropriées dont le but est de transformer non plus un ennemi humain en gibier comme dans le cas du cannibalisme, mais un gibier ou un poisson – qui sont des ennemis non-humains – en aliments comestibles et inoffensifs.

Parmi les situations les plus festives suite à une expédition de chasse, celle de la mort d'un tapir est sans doute une des plus joyeuses car la viande abondante de cet herbivore pouvant atteindre 300 kg est très appréciée dans la région (le goût rappelle celui du bœuf) et doit être partagée parmi tous les habitants d'un village afin de ne pas être perdue. Pendant mon séjour sur le terrain, j'ai observé à deux occasions le traitement de cadavres de tapirs chassés – l'une dans le village de Coraci (haut Içana) et l'autre dans le village de Santa Rosa (moyen Içana). Le tapir n'est pas considéré comme un animal proche des humains mais on reconnaît chez lui certaines habitudes alimentaires semblables à

---

<sup>7</sup> Dans ce sens, même si le *waaru* était à la fois un reste mortuaire et un instrument à vent, il se distinguait d'autres restes mortuaires comme les ossements, qui étaient enterrés, puis repris pour être incinérés et ingérés ; et aussi d'autres instruments à vent, généralement conservés dans l'eau ou enterrés dans le fond d'un cours d'eau (le cas de flûtes *kowai*) (Journet, 1995 : 198).

<sup>8</sup> Les porcs sauvages (*apiia*), par exemple, sont considérés proches de l'homme parce qu'ils vivent en bandes, mais ils s'en distinguent parce qu'ils n'ont pas de territoire fixe et par leur manière erratique de se déplacer. Pour ces raisons les porcs sauvages sont jugés « sociables » (*kitsindadari*), mais ils ressemblent aux *maakunai*, peuples considérés « sauvages » qui errent dans la forêt. Les porcs sauvages sont ainsi « l'animal le plus proche de la catégorie humaine la plus proche des animaux » (Journet, 1995 : 193) – l'emploi des mêmes armes dans la chasse aux porcs sauvages et dans la guerre entre les hommes étant une autre indication de leur similarité.



celle des humains : ils consomment souvent de l'ananas, du manioc et d'autres plantes cultivées dans les jardins. Le tapir est aussi un emblème de clan – associé aux Walipere-dakenai (clan baniwa) et aux Payoalieni (clan koripako), raison par laquelle certaines personnes disent qu'ils sont des clans de « frères ». Dans la mythologie, l'ancêtre du tapir récupère finalement le fruit « umari » et les *malikai* (objets du pouvoir chamanique) dans le grand arbre de Kaali et devient temporairement vorace comme un jaguar, avant que Ñapirikoli ne le reprenne et le transforme en animal herbivore inoffensif (cf. Chapitre 5)<sup>9</sup>.

Les deux situations observées concernaient la capture de tapirs par des chasseurs individuels – la chasse collective la plus citée par mes interlocuteurs étant justement celle aux porcs sauvages qui se déplacent en groupe et dont je n'ai pas été témoin pendant mon séjour à l'Içana<sup>10</sup>. Les deux hommes avaient tué les tapirs avec leurs fusils pendant des sorties nocturnes, et très tôt le matin tous les membres de leurs villages étaient au courant de l'évènement. Plusieurs personnes (hommes, femmes et enfants) s'étaient rendues à l'endroit où se trouvait le chasseur pour aider au dépeçage et au nettoyage des organes, et récupérer des morceaux de viande qu'elles allaient boucaner à la maison et préparer pour le repas collectif du soir dans le centre communautaire.

Dans le village de Coraci (haut Içana), la voisine de Laura (chez laquelle je vivais) était venue vers six heures du matin nous raconter dans la cuisine que son mari avait chassé un tapir pendant la nuit, et elle nous avait invitées à aller jusqu'à l'endroit où il avait tué l'animal près de l'« igarapé » Paca (Daapali), à environ 40 minutes de marche et une quinzaine de minute en pirogue motorisée. Laura, Très contente, Laura avait pris une machette, un aiguiser de lames de couteau et un panier « aturá », et nous avons rejoint la famille du chasseur et d'autres habitants du village qui se dirigeaient vers les lieux. Pendant le trajet, le chasseur m'avait raconté qu'il avait tiré sur le tapir avec un fusil calibre 28 vers 2 heures du matin et qu'il avait suivi les traces de sang laissées par l'animal qu'il avait trouvé mort quelques mètres plus loin.

Quand nous sommes arrivées, tout le monde s'est réuni autour du cadavre du tapir, et certaines personnes, notamment les enfants, le touchaient et frappaient avec leurs mains et donnaient des coups de pied sur le ventre dur de l'animal. On pouvait voir les orifices laissés par les balles qui avaient pénétré la région des côtes d'où coulait encore un peu de sang. Les hommes avaient attaché avec des lianes les pattes avant et arrière du tapir à un long bâton en bois pour faciliter son transport jusqu'à la

---

<sup>9</sup> Reichel-Dolmatoff (1985) apporte également quelques réflexions sur les associations faites par les Desana entre les tapirs et certains clans koripako du côté colombien pour expliquer l'évitement de la consommation de cet animal comme une sorte de peur des Arawak.

<sup>10</sup> Les animaux les plus fréquemment capturés par mes interlocuteurs baniwa et koripako entre 2014 et 2015 étaient les pacas (rongeurs) et les « mutuns » (oiseaux), chassés individuellement par certains hommes qui possédaient des armes à feu. Les poissons, capturés par tous les hommes de manière individuelle ou collective, représentaient néanmoins la base de l'alimentation d'origine animale dans la région.

pirogue. Comme l'animal pesait environ 200 kilos, il avait fallu l'aide de tous les hommes et de toutes les femmes qui étaient présents pour porter l'animal. Ils avaient mis le tapir dans la pirogue et l'avaient transporté par la rivière jusqu'à un endroit situé entre les villages de Coraci et Matapi où se terminait le sentier que nous avions pris à l'aller. Sur le trajet en pirogue nous avons croisé des habitants du village de Matapi et le chasseur leur avait montré la proie en les invitant à venir manger avec eux le soir à Coraci.

Sanches a posé une planche en bois sur le bord de la rivière sur laquelle les hommes avaient déposé l'animal. Le chasseur a commencé le dépeçage, entouré de toutes les personnes présentes qui le regardaient : il avait d'abord enlevé à l'aide d'une machette aiguisée la crinière de l'animal et la peau qui couvrait sa tête ; ensuite, il a fait une coupure sur le cou du tapir en laissant la tête de l'animal un peu pendante sur le côté, mais toujours liée au corps pour que le sang coule. Certains jeunes hommes qui avaient des téléphones portables filmaient et photographiaient le découpage. Le chasseur a ensuite fait une coupe longitudinal sur l'abdomen du tapir afin d'enlever les intestins, l'estomac, le foie, les poumons, le cœur et d'autres organes et les donner au groupe de femmes, qui les ont lavés dans la rivière, découpés et mis dans les paniers tapissés de feuilles de palmier. Presque tous les organes ont été pris par les femmes, y compris les intestins qui ont été vidés et lavés, et le peu qui en restait a été jeté dans la rivières

Puis Sanches a terminé de décapiter le tapir et a déposé sa tête dans un panier avant de continuer le dépeçage. En suivant la coupe longitudinale sur le ventre, il a découpé l'animal en deux moitiés avant de prélever les pattes avant et arrière et de découper le tronc et les côtes en une demi-douzaine de gros morceaux – tous distribués aux femmes présentes qui les avaient transportés sur le chemin de retour. En arrivant au village, les personnes qui n'étaient pas venues avec nous étaient toutes au courant et me demandaient de regarder les photos que j'avais prises de l'animal mort. Le reste de la journée les femmes se sont dédiées à la préparation et au boucanage de la viande du tapir au lieu d'aller dans leurs jardins tandis qu'une ambiance festive se faisait sentir dans le village. À la fin de l'après-midi, un instituteur du village avait branché le microphone et le haut-parleur de l'école au générateur d'électricité pour annoncer avec enthousiasme le « délicieux dîner » et la viande de tapir comme « la meilleure viande de la région ».

Dans la cuisine, Laura avait détaché une partie de la viande de la côte qu'elle avait reçue (environ 2 kg), destinée au déjeuner de la famille. Elle l'avait coupée en petits morceaux quelle avait mis dans une cocotte-minute en aluminium sur sa cuisinière à gaz. Après avoir lavé le reste de la grande côte dans la rivière afin d'enlever les traces de sang, elle l'avait découpée dans la cuisine en jetant les nerfs et les tissus les plus durs. Elle avait ensuite mis la viande à bouillir une première fois, selon elle pour la « laver » et enlever sa mauvaise odeur. Puis, elle avait jeté l'eau de cette première

cuisson et rempli la marmite une deuxième fois d'une nouvelle eau pour commencer la cuisson proprement dite de la viande. Le sel était le seul assaisonnement ajouté à l'eau, même si Laura disait qu'on pouvait ajouter du piment. À la différence des bouillons de poisson, dans le bouillon de viande de gibier on n'ajoute pas de piments pendant la cuisson mais au moment de le consommer.

Les morceaux de viande avaient été mis à bouillir dans une énorme marmite en aluminium noircie par la fumée des cuissons précédentes et posée sur grille métallique elle-même posée sur un feu (la marmite était trop grosse pour la cuisinière à gaz). Le feu avait été systématiquement alimenté par Laura avec des morceaux bois pendant plus de quatre heures jusqu'au diner collectif qui avait eu lieu vers 18h30. Les entrailles du tapir avaient été salées et emballées dans les viscères de l'animal – l'estomac et les intestins – puis attachées avec des lianes. Ces parties avaient été posées sur le feu doux du boucan (on y reviendra) pour être séchées et noircies pendant tout l'après-midi et la nuit – raison par laquelle Laura ne les avait pas apportées au repas communautaire – pour être consommées par la famille les jours suivants.

Quelques mois plus tard, lors de mon séjour dans le moyen Içana, la mère de Luís (mon hôte au village de Santa Rosa) était venue nous raconter que son fils aîné, Armando, avait tiré sur un tapir<sup>11</sup> près d'un « igarapé » en amont alors qu'il chassait avec son gendre Jonas. Cette fois on avait transporté le tapir tout entier jusqu'au port du village où le frère cadet du chasseur, Pedro, s'était occupé du dépeçage, car ni le chasseur ni son gendre n'étaient présents. En attendant l'arrivée d'autres habitants du village, Pedro et son épouse avaient allumé un feu au bord de la rivière au dessus duquel ils avaient mis une grosse marmite d'eau. Ensuite ils avaient jeté l'eau bouillante sur le cadavre du tapir afin de faciliter l'arrachage des poils de l'animal avec une machette. Pour brûler les poils les plus difficiles à enlever, ils avaient frotté des feuilles de palmier en feu sur la tête et sur les extrémités des pattes.

D'autres personnes du village étaient arrivées entre temps et avaient observé les frères Pedro et Luís ouvrir le ventre du tapir en effectuant une coupe longitudinale avec une machette. Auparavant ils avaient découpé le pénis de l'animal, partie qui n'est jamais consommée, et l'avaient jeté dans la rivière. Les organes internes avaient été retirés et donnés aux femmes qui s'étaient réunies un peu plus en aval sur le bord pour les laver. Les intestins avaient été vidés des excréments dans l'eau de la rivière, et les femmes m'avaient expliqué que l'on pouvait se baigner dans cette eau pour avoir plus

---

<sup>11</sup> On m'a expliqué qu'il existait deux types de tapir dans la région : les *dokoli nhairo* ou « tapirs aux oreilles blanches » qui sont petits, et les *dzooli* qui sont plus gros et noirs. Le tapir tué à Coraci et celui tué à Santa Rosa appartenaient à la première catégorie.

de force. Les intestins, les poumons, le foie, les reins et le cœur avaient été lavés et distribués aux femmes qui les ont mis dans leurs paniers avec des morceaux de viande de tapir<sup>12</sup>.

**Image 29 - Découpage d'un tapir par le chasseur**



Milena Estorniolo 2014

Une fois la viande et les organes distribués, les femmes du village n'étaient pas allées dans leurs jardins comme d'habitude, mais étaient allées dans leurs cuisines pour préparer des bouillons de tapir pour le repas collectif du soir et boucaner l'excédent. Josefa (l'épouse de Luís), qui avait reçu la tête et le cou de l'animal, avait découpé la viande de ces parties et l'avait mise à bouillir dans l'eau avec des haricots rouges. La grosse marmite en aluminium fermée avec son couvercle avait été posée sur un feu vif que la femme alimentait fréquemment en y ajoutant du bois, la cuisson ayant duré environ quatre heures. Josefa avait aussi reçu une partie d'une cuisse de l'animal qu'elle avait mise sur le boucan avec les intestins farcis de morceaux de foie et de reins. Les entrailles de l'animal avaient été emballées dans des grosses feuilles allongées appelées *doheepa* et attachées avec des lianes – ce mode de préparation de la viande dans des feuilles étant désigné par le terme *popeka* – et

<sup>12</sup> La viande du tapir avait été répartie de la manière suivante : un quart de l'animal pour la famille nucléaire du chasseur (Armando) ; la tête et le cou pour la famille de son frère (Luís) ; un quart pour sa mère et son père qui devaient partager avec la famille nucléaire du frère cadet du chasseur (Pedro) ; un quart pour la famille de José, le frère du mari de la sœur de sa mère (MZHB), qui devait partager avec les familles de ses frères (Emílio, Pedro et Epitácio) ; enfin un quart pour les familles des deux fils de la sœur de sa mère (MZS), Laurentino et Francilino. Cette répartition, même si elle n'était pas égalitaire en ce qui concerne la quantité de viande, avait permis que toutes les familles du village (liées entre elles par des liens de consanguinité ou d'affinité réelle) reçoivent des parties de l'animal.

mises à fumer sur le boucan. Des chiens entraient tout le temps dans sa cuisine attirés par l'odeur de la viande et ils étaient systématiquement repoussés par les enfants et les adultes.

Finalement Josefa avait découpé en petits morceaux la partie du cœur du tapir qu'elle avait reçue au moment de la distribution, les avait plongés dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits (presque trop), puis les avait distribués et mangés avec son mari, ses enfants et moi. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) m'avait expliqué que le cœur du gibier, que ce soit un tapir ou un autre animal, doit être mangé grillé par le chasseur. D'après lui, l'ingestion du cœur « porte chance » à la chasse tout comme les « remèdes » (*moonótsi* ; cf. Chapitre 3), en permettant qu'il continue de tuer d'autres animaux. Le chasseur peut également donner des morceaux de cœur à son fils pour qu'il devienne un bon chasseur.

Ces exemples montrent que même dans le cas de la chasse individuelle d'un animal considéré relativement distant des humains dans la gradation qui mène de la sauvagerie à la civilisation, on observe des similarités par rapport à la description de Journet sur le cannibalisme guerrier. Tout d'abord les restrictions alimentaires et sexuelles qui précèdent la guerre s'appliquent également à la chasse (collective ou individuelle), puis le découpage, la distribution et la consommation de la viande par tous les membres du village (y compris le chasseur), les modes de préparation et l'ambiance festive qui suivent des procédures très similaires. En ce qui concerne les différences entre ces deux procédures, nous observons la variation des endroits du dépeçage et du boucanage du cadavre, réalisés dans le local de la chasse ou dans le village, par le chasseur-même ou par ses frères, avec ou sans l'aide des femmes.

Le traitement de la viande d'autres espèces de gibier est assez similaire, les différences reposant sur certaines parties prélevées ou consommées selon les différents animaux. L'action de « traiter » la viande d'un animal chassé est appelé *pakadowaka*<sup>13</sup>. La manipulation de l'animal mort n'est réalisée avec d'aucune ritualisation ou soin particulier et même les enfants jouaient avec le cadavre lorsqu'il a été apporté à la maison. Certaines parties de l'animal sont toujours jetées lors du traitement de la viande, comme le pénis, le cuir et la bille de l'animal, qu'on doit enlever avec attention afin qu'elle ne rende pas amère la viande de l'animal. S'il s'agit d'un gros animal, il faut bien le découper pour qu'il puisse être adéquatement boucané.

Les entrailles de l'animal sont retirées et jetées dans la rivière alors que certains organes internes sont conservés et destinés à la consommation, par exemple le cœur, le foie et les poumons – ces organes étant généralement donnés aux chiens de chasse. Les entrailles et les morceaux de viande sont cuits séparément. Selon Ercília (clan Hohodene, village de Santa Rosa), le mode de découpage de l'animal n'est pas important dans le résultat final de sa préparation, même si la façon

<sup>13</sup> Selon Ramirez (2001 : 305), « traiter » la viande de poisson ou de gibier se dit *-ttápera* ou *-ttípera*.

considérée correcte pour l'éventrer et le découper est une incision longitudinale le long du ventre. Le plus important est de bien se laver les mains et les ongles avec de l'eau et du savon après avoir « traité » la viande de gibier ou de poisson afin d'éviter la maladie appelée *whíokali* (sur laquelle nous reviendrons), provoquée, entre autres raisons, par le contact du sang avec les aliments ingérés.

Lors de la cuisson, il est important de laver la viande de gibier une première fois avec de l'eau chaude pour supprimer la mauvaise odeur (*líttani*) et les restes de sang (*liiránaa*) qui sont jetés avec cette eau. Après ce premier lavage, on peut préparer la viande sous forme de bouillon qui est le mode de cuisson le plus apprécié des Baniwa et des Koripako. Selon mes interlocuteurs, la cuisson de la viande de gibier a trois buts : donner un bon goût à cette viande, enlever son « pitiú » (odeur due au sang dont nous reparlerons) et la rendre moins dure. Parmi tous les animaux, le jaguar, les porcs sauvages et les tapirs sont ceux qui doivent être cuits le plus longtemps en raison de leur taille, leurs os sont résistants et leur cuir est très épais, raisons pour lesquelles leur viande est dure et a beaucoup de « pitiú ». Inversement, des animaux comme le paca et l'agouti, dont la viande et le cuir sont plus mous, peuvent être cuits moins longtemps.

Le boucanage est le principal mode de conservation de la viande de gibier et de poisson chez les Baniwa et les Koripako. Ercília (clan Hohodene, village de Santa Rosa) m'expliquait qu'au moment du boucanage les gens allument un feu et doivent s'assurer qu'il a « bien pris » pour que la viande ne pourrisse pas. Le temps de boucanage dépend de l'intensité du feu et de la quantité de bûches disponibles : s'il y a assez de bûches la viande posée sur le boucan au début de la matinée est prête vers midi ; mais si la famille n'a pas réuni assez de bois, le feu devient plus faible et le processus peut durer jusqu'à une journée et une nuit. Le boucanage de gros morceaux de viande, comme les morceaux de tapir, est fait une première fois après que l'animal a été chassé, et peut être refait lorsqu'on découpe des morceaux et que d'autres parties de la viande deviennent visibles.

Seul le boucanage ne suffit pas pour faire disparaître les traces de sang dans la viande de gibier, raison par laquelle on dit qu'elle doit toujours être bouillie avant d'être consommée. Luís et Josefa (village de Santa Rosa), par exemple, avaient découpé en morceaux et fait bouillir pendant plus de trois heures un fourmilier qu'ils avaient boucané, jusqu'à que la viande devienne tendre et que tout le sang proche des os ait disparu. Ils étaient en même temps dégoutés et surpris quand je leur ai raconté qu'à São Paulo d'où je venais, ainsi qu'en France, certaines personnes aimaient manger la viande saignante et la viande de poisson crue, car l'ingestion de sang et de viande crue est pour eux source de maladies.

Les bouillons de viande de gibier sont souvent assaisonnés avec différentes herbes aromatiques plantées à côté des maisons qu'on appelle génériquement *dapheero*. Ces herbes, dont le nom était souvent traduit par mes interlocuteurs par « chicorée », sont découpées et pilées avant d'être ajoutées

aux bouillons de viande de gibier. Je n'ai pas observé l'utilisation de *dapheero* dans la préparation des bouillons de poissons. Quand la viande de gibier n'est pas disponible en quantité suffisante pour être partagée parmi tous les membres du village, les femmes l'effilochent lors de la préparation pour que la quantité semble plus grande et pour rendre la distribution plus facile. Un jour, par exemple, Julia avait apporté un bol rempli de viande effilochée d'un paca chassé par son mari, accompagné de galettes de manioc et du jus pimenté de la cuisson de l'animal qu'on a mélangé à de la farine. Sur la pile de viande effilochée, elle avait posé, comme une espèce de trophée, la tête coupée du rongeur dont la chair avait été mangée par une femme âgée – les femmes âgées étant les personnes qui mangent habituellement aussi les têtes de poissons.

### **Le traitement culinaire des poissons**

Le verbe utilisé pour « traiter » la chair de poisson est *payanaka* en langue vernaculaire. On utilise d'abord un couteau pour écailler le poisson, couper les nageoires latérales, dorsales et la queue, ainsi que les entrailles (appelées « bucho », en portugais) en faisant une incision longitudinale de la tête jusqu'à l'anus de chaque poisson. Les entrailles de certains poissons plus grands, comme les « traíras », peuvent être cuites et consommées. J'ai vu des femmes retirer les entrailles de poissons vivants qui venaient d'être capturés puis les tuer d'un coup de machette sur la tête. Ensuite elles lavent les poissons vidés dans l'eau de la rivière pour faire disparaître les vestiges de fèces et de sang.

Selon le type de poisson et la préférence de la personne qui cuisine, les nageoires, la queue et les branchies peuvent être coupées ou laissées. Dans le cas des poissons à dards ou à aiguillons comme le « daquiru » (*aadzáka*), leurs « armes » sont coupées immédiatement après la capture afin d'éviter des blessures chez les pêcheurs et chez les femmes qui traitent leur chair. On découpe les poissons en morceaux de taille moyenne pour faciliter leur consommation avec les mains ou avec une cuillère – les couteaux et les fourchettes n'étant pas utilisés pendant les repas – tout en évitant que la viande se dissolve dans le bouillon. Sur les morceaux, on fait des coupes parallèles et superficielles avec le couteau pour que la viande soit bien cuite à l'intérieur. La tête aussi est mise dans le bouillon après avoir été vidée.

Si les poissons ne sont pas consommés tout de suite dans des bouillons, il peuvent être conservés par boucanage. Dans ce cas, avant de les boucaner on les éviscère sans enlever les écailles



ni les nageoires et on les dépose sur un « jirau »<sup>14</sup> ou sur une grille métallique accrochés au plafond par des lianes attachées à la structure en bois de la maison. La fumée produite par le feu sèche et noircit lentement la peau des poissons de façon à les conserver plus longtemps tandis que la viande à l'intérieur reste relativement tendre.

Les poissons et les morceaux de viande de gibier ne sont boucanés que s'ils ont été obtenus en grande quantité, c'est-à-dire s'ils ne peuvent pas être tous cuisinés le même jour. On m'a expliqué que les poissons boucanés de manière correcte pouvaient être conservés quatre mois. Tout au long du processus de boucanage il est important d'alimenter fréquemment le feu avec des morceaux de bois et de contrôler son intensité pour qu'il ne soit pas trop intense et ne brûle pas les poissons. Le boucanage est traditionnellement une activité féminine, mais il peut être réalisé par les hommes en l'absence des femmes, notamment lors des expéditions de pêche.

**Image 30 - Traitement de poissons**



Milena Estornio 2014

**Image 31 - Poissons boucanés sur boucan triangulaire**



Milena Estornio 2015

Une femme, généralement l'épouse ou une fille du pêcheur, peut être invitée à ces expéditions de pêche visant l'obtention d'une grande quantité de poissons en vue d'un voyage ou d'une fête.

<sup>14</sup> Le terme utilisé par les informateurs koripako pour désigner le « jirau » était *mawida*, que le dictionnaire de Ramirez (2001 : 214) traduit par « peigne » (peut-être à cause d'une similarité de forme). Dans ce dictionnaire, le terme pour dire « jirau » est *yóra*, dont l'origine vient probablement du mot *yura* dans la langue nheengatu (Ramires, 2001 : 337).

Elles restent dans le campement pour boucaner, saler et traiter la viande des poissons pêchés par les hommes. Ce premier boucanage sur place est généralement suivi d'un deuxième boucanage à la maison lorsque la famille est rentrée au village afin de parfaire le séchage des poissons. Le boucan pour sécher la viande de poissons et de gibier est un type de « jirau » fabriqué à partir de bâtons en bois attachés par des lianes présentant souvent une forme triangulaire qui rappelle la tête la tête d'un caïman (voir plus bas le mythe d'origine du feu et du boucan). Tout au long de la journée, la femme tourne les poissons du boucan desquels tombent des gouttes de liquide, signe que la viande se déshydrate de la façon souhaitée.

Même si le boucanage vise à la conservation de la viande, certains de mes interlocuteurs disaient qu'ils appréciaient beaucoup le goût fumé des poissons boucanés, ce qui montre que les frontières entre les modes de conservation et les modes de préparation ou d'assaisonnement sont parfois très floues. On mange toujours les poissons boucanés avec les mains après les avoir réchauffés sur le feu et on enlève les arêtes au fur et à mesure, soit avant de mettre un morceau dans la bouche, soit en les retirant lors de la mastication. Le « cuir » noir et dur des écailles qui entourent le poisson n'est pas consommé, seule l'est la chair. On peut ajouter des morceaux de poissons boucanés dans des bouillons pimentés (« quinhãpiras » ou « mujecas »), les réchauffer entiers dans une poêle ou sur des braises, ou encore les piler et manger cette viande sèche et effilochée sur des morceaux de galettes de manioc – ce dernier mode de préparation étant appelé *tódakape* (-*tóda* = piler, selon Ramirez, 2001 : 289). On dit que la meilleure espèce de poisson pour être pilée est la « traíra » (*íniri*).

Une autre manière de conserver les poissons et la viande de gibier est de les saler. Les poissons et autres animaux salés (*píree*) sont très appréciés par les Baniwa et certaines espèces sont préférées pour ce type de conservation, à savoir les poissons « tucunaré » (*dzáapa*), « piranha » (*ómai*), « aracu » (*dóome*), « araripirá » (*dópali*), « pacu » (*káattama ; tsúpa*), « traíra » (*íniri*), « piraíba » (*mhóokoli*), « surubim » (*kolíri*), « pirarara » (*máphara*), « acará » (*eerító, dzaawáto*), ainsi que des animaux comme le paca, le tapir, le pécarí, le canard et d'autres animaux. Pour saler les poissons, il faut enlever leurs branchies, et dans le cas du gibier leur tête et leurs pattes pour éviter qu'ils pourrissent. Il est également important de bien mélanger la viande et le sel pour éviter qu'ils sentent mauvais et attirent des vers (« tapurus »). Après avoir été salés, les animaux doivent être gardés dans un endroit adéquat, à l'abri et attachés. Pour les consommer, on doit les laver avant de les rôtir ou de les faire cuire dans des bouillons.

Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) raconte que le sel des anciens était préparé à partir du noyau du fruit « patauá » écrasé et ajouté à la nourriture. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) explique qu'on pouvait aussi produire du sel à partir des cendres d'une plante appelée *íwi*

qui pousse près des rapides. On préparait aussi du sel à partir d'une liane dont les feuilles étaient cueillies en grande quantité puis broyées et pressées avec les mains dans un bol rempli d'eau. On laissait décanter le liquide vert résultant de ce processus pendant une journée et le sel restait dans le fond du récipient. Ensuite, on le laissait sécher au soleil jusqu'à ce qu'il durcisse puis on l'écrasait en morceaux que l'on posait sur un « jirau » sur le feu.

Selon Roberto, le sel, dans une moindre mesure que le feu culinaire et le piment, contribue à la suppression du « pitiú » des poissons et du gibier et protège contre les maladies associées à la nourriture. Il disait aussi que le sel préparé localement par les Baniwa était « moins salé » que sa version industrialisée fabriquée par les Blancs qui favorise le pourrissement des dents aujourd'hui<sup>15</sup>. Même si le sel peut protéger le corps contre les maladies, son ingestion est interdite dans toutes les maladies caractérisées par des œdèmes, des saignements digestifs, des démangeaisons et des lésions cutanées, car il est considéré comme un aliment caustique susceptible de provoquer des abrasions des muqueuses et de la peau, en plus d'être tenu pour responsable du gonflement de toute lésion existante (Garnelo, 2002 : 136).

Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta) expliquait le danger de l'ingestion du sel en cas de maladie par son origine associée à l'anaconda appelé Omáwali Harooda, qui était « le grand-père des Blancs », raison pour laquelle les non-Indiens ne souffrent pas de la maladie *whíokali*. Selon Hill (1993 : 121), le nom-esprit du sel lors des incantations est *umáwari hwárrui*, et associé également à Amaro (la première femme) dans les narratives mythiques. Il raconte que cet anaconda avait de grandes dents comme celles de humains, qu'il a arrachées et enterrées dans le sol. Les dents se sont transformées en sel et ressemblent à du sable blanc. Lorsque Amaro s'approche de l'anaconda pour lui demander du sel, il lui montre où elle doit creuser. Même si le sel est bénéfique pour les personnes en bonne santé, il devient dangereux pour malades et les personnes vulnérables car il a été produit par le rencontre d'Omáwali et d'Amaro, deux êtres puissants associés aux Blancs et à l'altérité<sup>16</sup>.

---

<sup>15</sup> On peut voir ici une source de malentendus entre les Baniwa qui accusent le sel industrialisé du pourrissement des dents, et les dentistes Blancs qui se rendent occasionnellement dans les villages, pour lesquels le grand responsable de la mauvaise santé dentaire des Indiens est l'utilisation du sucre dans l'alimentation et le manque d'hygiène buccale par des brossages de dents réguliers.

<sup>16</sup> Selon Hill (1993a), « Le lien entre Amáru, l'anaconda et le sel est un autre indice indiquant que les Wakuénai ont eu des relations commerciales ou des contacts avec des peuples de langue quichua des Andes du Nord et du Centre avant l'arrivée des Européens en Amérique du Sud. Le mot *amaro* signifie 'anaconda' ou 'serpent' en quichua, et le mythe wakuénai de l'origine du sel juxtapose métaphoriquement les termes Amáru et anaconda (*umáwari*). Avant le contact, les peuples des Andes du Nord extrayaient le sel et l'échangeaient avec les peuples des Andes centrales et avec des groupes voisins des basses terres » (Hill, 1993a : 221).

## L'importance du piment et des incantations de protection

La « quinhãpira » (« quinha » = piment, « pira » = poisson en langue nheengatu) ou *attimapa* (*atti* = piment) est le plat de base chez les Baniwa et les Koripako. Consommé au quotidien par toutes les familles, ce plat consiste à faire bouillir des morceaux de viande de poissons (précédemment « traités » et nettoyés) avec du sel et du piment frais (certaines femmes du moyen Içana y ajoutaient parfois de l'huile). On peut ajouter à la « quinhãpira » des poissons frais mais aussi des poissons boucanés ou salés. Le bouillon de poisson cuit sans piment n'est pas appelé « quinhãpira », même si l'on peut y ajouter du piment en poudre (« jiquitaia ») au moment de le consommer. Durant la préparation, il faut que toute trace de sang ou de « pitiú » (odeur et texture visqueuse) des poissons et du gibier disparaissent, ce qui peut demander un temps relativement long de préparation notamment si le bouillon est composé de morceaux de gros poissons.

Les femmes peuvent laisser la marmite contenant de la « quinhãpira » sur le feu pendant qu'elles partent faire d'autres activités, raison pour laquelle ce plat et les bouillons de manière générale sont considérés comme plus faciles à préparer que la « nourriture des Blancs » comme le riz et les haricots qui demandent la présence des femmes pendant le temps de préparation. Un autre avantage de la « quinhãpira » est sa conservation : le contenu de la marmite peut se conserver plusieurs jours s'il est réchauffé avant et après chaque repas, alors que le riz et les haricots doivent être préparés tous les jours car ils ne se conservent pas bien hors des réfrigérateurs lesquels sont inexistant dans la plupart des villages de la région faute d'accès à de l'électricité.

Comme les repas principaux ont généralement lieu le matin et le soir, les femmes préparent de la « quinhãpira » après leur réveil pour le repas du matin et la réchauffent en arrivant à la maison après la journée de travail dans les jardins. On m'a expliqué que pour qu'elle se conserve du jour au lendemain la « quinhãpira » doit aussi être réchauffée après les repas pour éviter que les morceaux de galettes de manioc trempés dans le bouillon pourrissent le tout. Lorsque les poissons d'une « quinhãpira » sont consommés, les femmes peuvent en ajouter d'autres dans le même bouillon pimenté préparé quelques jours avant – jusqu'à trois jours avant selon certaines personnes – et ensuite le réchauffer.

On prépare la « quinhãpira » quand on dispose de piments mûrs que l'on fait bouillir avec les poissons, qui ne sont pas consommés par les personnes mais laissés dans la marmite pour être réutilisés lors des réchauffements ultérieurs. À force d'être réchauffés, les bouillons deviennent plus épais et pimentés, ce qui les rend encore plus savoureux selon mes interlocuteurs. Les enfants et certains adultes inattentifs (et inexpérimentés comme l'anthropologue) peuvent parfois mâcher des petits piments ronds cachés par un morceau de viande ou par une feuille de « caruru » (*tsiatsi*) cuite

dans le bouillon, dont l'ardeur les fait pleurer. Pour calmer les papilles brûlées par le piment, on doit boire du « chibé » (farine de manioc mélangée à de l'eau).

Si on n'a pas de piments mûrs frais, on peut préparer la « quinhãpira » avec du piment en poudre appelé « jiquitaia » (*attipe*)<sup>17</sup>. Le piment en poudre peut être préparé de deux manières : 1) à partir de piments séchés au soleil ou séchés sur la platine du four de la maison de farine et ensuite pilés ; 2) à partir de piments frais d'abord pilés puis séchés sur la platine et/ou au soleil, puis pilés une deuxième fois. Que ce soit sur la platine sur un feu très doux ou au soleil, les piments sont laissés sécher pendant une journée et on fait attention à ne pas les brûler. Les piments secs sont ensuite mis dans des gros pilons en bois (*aanáda*) généralement achetés à des personnes qui savent les fabriquer ou empruntés à des personnes proches, pilés puis mélangés à du sel. Le sel atténue l'ardeur du piment qui sous forme de poudre est considéré trop fort pour être consommé pur. Le piment en poudre est préparé à partir de plusieurs types de piments de couleurs différentes, la couleur de la poudre variant entre le rouge intense et le marron clair selon la proportion de piments rouges et verts utilisée. Mes interlocutrices m'ont expliqué néanmoins que le goût du piment est le même dans tous les cas.

À la saison de l'« umari », la pulpe raclée de ce fruit peut être ajoutée au bouillon de la « quinhãpira », qui prend une couleur orange et la texture huileuse du fruit, et rend le plat très savoureux. Si on ne dispose que d'une petite quantité de poissons ou d'aucun poisson, on peut préparer des bouillons en n'utilisant que des piments et de l'« umari » dans un plat appelé *domalipa* (ou « quinhãpira de umari ») que l'on consomme accompagné de galettes de manioc. On peut également ajouter à la « quinhãpira » des feuilles de « caruru » (*tsiatsi*)<sup>18</sup> cueillies dans les nouveaux jardins (*cf.* Chapitre 5), des feuilles de « maniva » (*kinikhii iphe*)<sup>19</sup>, des noyaux de fruits « japurá »

<sup>17</sup> Laura (ethnie Tukano), provenant du Rio Uaupés et résidait dans le village de Santa Marta (moyen Içana) avec son mari baniwa, m'a raconté que dans la région du Rio Uaupés le piment est un ingrédient important dans l'alimentation, mais que les gens ne le préparent ni ne le consomment en poudre (« jiquitaia ») aussi souvent que dans l'Içana et qu'ils préfèrent les piments frais. Elle disait aussi que les Baniwa ajoutent du piment dans pratiquement tous les plats alors que les peuples du Uaupés n'ajoutent du piment que dans les « quinhãpiras ».

<sup>18</sup> Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), le héros Ñapirikoli avait destiné les feuilles de « caruru » aux personnes qui se sentent tristes et qui pour cette raison n'ont plus envie de manger des poissons et d'autres aliments. Il raconte qu'à l'origine cette plante était associée à l'histoire d'un couple dont le mari avait une amante. Son épouse avait découvert la tromperie, était très triste et n'avait plus envie de travailler ni de manger. Sachant que ce type de situation se répéterais, Ñapirikoli avait laissé le « caruru » aux gens pour les moments « où la tristesse brûle leurs cœurs ». Les termites (« manivaras ») sont également cités comme étant des aliments recherchés dans les moments de tristesse. En ce sens, on peut dire que les Baniwa les considèrent comme des versions locales de notre « confort food ».

<sup>19</sup> Selon Farias (s. d), les feuilles de « maniva » sont ajoutées aux bouillons de poissons quand quelqu'un a envie d'en consommer, ou elles peuvent être remplacées dans les moments de pénurie de viande. Les feuilles doivent être lavées avant la cuisson qui doit durer longtemps (environ deux heures) afin d'enlever leur poison. Selon Laura (ethnie Tukano, Rio Uaupés), qui habite dans le village de Santa Marta (moyen Içana), les femmes du Uaupés ajoutent souvent des feuilles de « maniva » à leurs bouillons, alors que les femmes de l'Içana n'en ajoutent que très rarement même si ce plat est apprécié dans les deux régions. Elle suggère que cette différence vient du fait que les femmes baniwa trouvent peut-être la préparation trop longue et compliquée.

(*dzáapora*)<sup>20</sup>, des fruits de « seringa »<sup>21</sup> (hévéa), des fleurs du palmier de « pupunha »<sup>22</sup>, et des termites (« manivaras »)<sup>23</sup>. Néanmoins, Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) m'a expliqué qu'à la différence des termites, les fourmis « saúvas » sont habituellement consommées directement sur des galettes de manioc, ou rôties, pilées et mélangées avec de la farine au lieu d'être ajoutées aux bouillons. La « saúva » de type *kaiwiri* (cf. Chapitre 3), qui a un goût piquant et mentholé, peut être aussi être ajoutée à la préparation du « tucupi » (jus de manioc cuit) pour assaisonner des poissons (voir *infra*).

La « quinhãpira » n'est pas un plat consommé exclusivement par les humains, même si les humains et les animaux ne perçoivent pas ses ingrédients de la même façon. Selon un récit, une vieille femme, qui était une raie, capturait des crevettes avec un filet « puçá » quand elle a vu deux garçons assis sur un tronc qui pleuraient après avoir perdu leur mère. La raie leur dit de venir avec elle et les emmène jusqu'à sa maison où elle fait un feu et met des crevettes – qui pour elle étaient des piments – dans un récipient (« camuti ») afin de préparer une « quinhãpira ». Au moment de leur servir à manger, la raie dit aux enfants : « Attention à ne pas manger les piments ! ». Un des garçons mord quand même la crevette et la vieille dame lui dit : « Ne mange pas ça, c'est du piment ! ». Le garçon lui répond : « Ce n'est pas vrai. Ce ne sont pas de piments, ce sont des crevettes ! Les piments que ma maman avait dans son jardin n'étaient pas comme ça ». La raie lui demande alors d'aller en chercher quelques-uns qu'elle cuisine dans un bouillon. Lorsqu'elle goûte pour la première fois une

<sup>20</sup> Dans sa monographie sur la cuisine baniwa, l'instituteur baniwa Paulo Farias (clan Moliweni, village de São José, s.d.) explique comment on prépare les noyaux du fruit du « japurá ». Selon lui, pendant la saison les gens récoltent les fruits et les cassent pour en retirer les noyaux. Puis ils cuisinent les noyaux à la maison, les emballent dans des feuilles *dowhepa* et les laissent ramollir dans l'eau au bord de la rivière. Une fois ramollis, les noyaux sont ajoutés aux bouillons de poisson ou à la nourriture. Selon Plínio (clan Hohodende, instituteur au village de Santa Rosa), les Tukano du Rio Uaupés en mettent plus dans les bouillons pimentés de poissons que les Baniwa car cet arbre pousse moins dans la région de l'Içana. Toutefois, dans le village d'origine de Plínio (Uapuí, au Rio Aiari), le « japurá » est cueilli dans la forêt où il pousse en abondance.

<sup>21</sup> Selon Laureano (clan Payoalieni, village de Coraci, haut Içana), les fruits du « seringa » (hévéa) mûrissent au mois d'avril. Leur préparation consiste tout d'abord à enlever la peau et à les faire bouillir dans de l'eau pendant environ trois heures « car ils ont du poison ». Ensuite, on les écrase avec un pilon et on les ajoute aux bouillons de poissons. Une autre façon de les consommer consiste à les laisser sécher au soleil pour les conserver et à les rôtir sur la platine du four à farine.

<sup>22</sup> Dans sa monographie, Paulo Farias (s.d.) cite également des fleurs de « pupunha » en tant qu'ingrédient pouvant être ajouté aux bouillons de poissons. Selon lui, les fleurs peuvent remplacer les poissons dans les périodes de pénurie, mais aujourd'hui il n'y a plus beaucoup de personnes qui en mangent (je n'ai jamais observé la consommation de ces fleurs pendant mon séjour sur le terrain). À la saison de la floraison de la « pupunha », on récupère les fleurs tombées par terre dans un panier « urutu » puis on les lave et on les cuisine pendant longtemps car elles sont vénéneuses et peuvent rendre les gens malades (Paulo Farias, clan Moliweni, village de São José, s.d.). Nous avons vu que les fruits de la « pupunha » doivent eux aussi être cuits à cause de leur origine associée aux poissons (cf. Chapitre 5).

<sup>23</sup> Laura, de l'ethnie Tukano (Rio Uaupés), qui était mariée à un homme baniwa et qui habitait dans le village de Santa Marta, disait que le fruit « umari » est lui aussi ajouté aux bouillons pimentés de poissons dans la région du Uaupés, mais que les termites et les fourmis « saúvas » étaient plus rarement consommés dans sa région d'origine que dans l'Içana parce qu'on en trouvait moins dans la région du Uaupés.



vraie « quinhãpira » elle est tout de suite contente. C'est la raison pour laquelle tout le monde mange du piment (Isaura, clan Dzawinai, village de Tapiraponta).

**Image 32 - Séchage de piments**



Milena Estornio 2015

**Image 33 - Pilage de piments**



Milena Estornio 2014

Le piment est un ingrédient essentiel dans la « quinhãpira » en tant que remède puissant contre la maladie *whiokali* causée par l'ingestion de viandes mal cuites et de salive chaude lors des repas. Selon le « benzedor » Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), « Ñapirikoli nous a laissé le piment, parce que c'était une priorité, le fruit le plus important de ce monde » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 30/03/2015). Le « benzedor » expliquait que le piment était un des fruits présents dans le Grand Arbre de Kaali (*Kaali kathadapa*) grâce à quoi les humains ont pu le distribuer et le planter partout dans le monde. Nous avons vu également que Ñapirikoli avait sorti le piment de son propre corps afin de se protéger d'Omaiwheri (Grand-père « Piranha ») qui voulait le tuer par l'ingestion de poissons crus (*cf.* Chapitre 5). Dans les deux cas, le piment fait partie des corps de personnages puissants qui cherchent à protéger et à améliorer la vie des êtres humains dans le nouveau monde créé pour eux.



Image 34 - « Quinhãpira » avec « caruru »



Milena Estorniolo 2015

Image 35 - « Quinhãpira » avec pulpe d'« umari »



Milena Estorniolo 2015

Roberto m'a expliqué que Ñapirikoli, en voyant que son inimitié envers les gens-animaux et les gens-poissons aurait des conséquences négatives pour les humains, décide d'offrir du piment à l'humanité pour qu'on puisse éviter les dangers et les maladies causés par le « pitiú » présent dans les aliments mal cuits ou mal rôtis, et par l'ingestion de « salive caillée » des personnes qui ne se lavent pas la bouche avant de manger. Tant l'ingestion du « pitiú » que de la salive chaude de son propre corps pendant les repas est à l'origine de la maladie appelée *whíokali*. Le problème de l'ingestion de sang, de sueur et de salive vient du fait que ce sont des substances qui viennent de l'intérieur du corps – la salive et la sueur étant directement associées par contact avec le sang et la chair dont l'ingestion est considérée toxique. Cette maladie peut être évitée par la bonne cuisson des aliments avec du piment.

Le piment est une priorité car c'est le premier ingrédient ajouté aux aliments, que ce soit du poisson ou du gibier, cuits ou rôtis. Tout est préparé avec du piment pour éviter tous ces problèmes que l'on peut trouver dans la « nourriture froide », c'est-à-dire la nourriture avalée avec la salive chaude d'une personne qui ne s'est pas lavé la bouche avant le repas. Dans ce cas, la maladie est appelée « *whíokali* froid », ou *pawhíoka hapedali*, qui est un peu différent du *whíokali* causé par les aliments mal cuits, bien que chauds. Pour éviter ces maladies, les gens doivent réchauffer les aliments un peu avant de les ingérer et y ajouter du piment, même en petites quantités, qu'il s'agisse de piment frais ou de piment en poudre « *jiquitaia* » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 30/03/2015).

Le « pitiú » ou *likodika* désigne l'odeur et la texture visqueuse des poissons responsables de maladies, car il contient « le cœur du poisson, ce qui le rend vivant, son âme » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 26/03/2015). L'origine du « pitiú » remonte, selon certains de mes interlocuteurs, à l'épisode mythique où l'anaconda Omáwali (maître des poissons) apparaît sous

forme humaine à la femme de Ñapirikoli et a avec elle des rapports sexuels. Ñapirikoli découvre l'adultère et tue Omáwali avec une flèche de sarbacane alors que ce dernier est en train d'éjaculer. Son sperme, qui tombe dans la rivière, contamine tous les poissons. C'est ainsi qu'ils deviennent porteurs de maladies et se vengent des hommes qui mangent des poissons (*cf.* Chapitre 1). Le correspondant du « pitiú » chez le gibier est appelé *livere* d'après Roberto et vient du sang, raison pour laquelle la viande de gibier doit être bien lavée et bien cuite. Roberto explique que, lors du lavage, les personnes peuvent utiliser de l'eau chaude et du savon industriel ou des plantes spécifiques dont l'écorce, les feuilles et les racines produisent une mousse qui ressemble à celle du savon.

Selon une autre explication, l'origine du danger des viandes est attribuée au sang menstruel d'Amaro, la première femme, qui avait contaminé les eaux de la rivière lesquelles avaient contaminé les poissons et le gibier. Dans les deux cas, il s'agit de fluides corporels – sperme ou sang – contenant des substances vitales qui sortent du corps et contaminent l'eau et, par conséquent, les poissons et le gibier. Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta) explique le rapport entre le sang d'Amaro et la maladie *whíokali*.

Ce que nous appelons *whíokali* vient de la femme Amaro. [Ñapirikoli] a mis enceinte Amaro, et grâce à son savoir a pris le sang de ses menstruations et l'a laissé pour le gibier. C'est pourquoi nous attrapons le *whíokali* par le sang du gibier. C'est la saleté d'Amaro. Quand elle est allée se laver dans l'eau il [son sang] s'est transmis aux poissons. C'est pourquoi nous observons la viscosité des poissons qui ont des aiguillons comme le « mandi », le « surubim », le « jandiá », la « piraíba » et d'autres. C'est de la viscosité qu'il a transformée pour nous faire du mal lorsque ces poissons nous piquent avec leurs aiguillons. C'est une douleur de serpent que le « surubim », la « piraíba » et d'autres poissons nous causent aujourd'hui. C'est pourquoi si la femme en période de menstruation en mange, le poisson à aiguillons l'attaque. Si elle mange du gibier, il l'attaque aussi à travers le *whíokali* (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 08/04/2015).

Le danger du contact avec le sang et le sperme humains est ainsi considéré analogue au danger par le contact avec le sang des animaux et du « pitiú » des poissons (qui vient du sperme de l'anaconda Omáwali). Chez les Baniwa et les Koripako, le sang est étroitement associé à la notion de *kanupa* qui se réfère à un « dangereux pouvoir d'ouvrir, de révéler et de transformer » (Wright 1998 : 151). On dit par exemple que le corps de Kowai est *kanupa* et qu'il provoque chez les jeunes initiés une ouverture dangereuse de leurs orifices sexuels par l'écoulement de sang et de sperme (Wright, 2013 : 190). En ce sens, l'éjaculation nocturne des garçons (*kewiken*) est comparée à la première menstruation des filles (*kanupakan*)<sup>24</sup>. Lors de ses premières règles, une jeune fille est donc

<sup>24</sup> Les phénomènes d'éjaculation nocturne des garçons et des premières règles des filles sont apportés, selon Wright (2013 : 278), par Tamo ito, la fille de la nouvelle lune qui descend sur terre pour avoir des relations sexuelles avec les

également *kanupa*, le contact entre les femmes menstruées et les chamanes étant dangereux pour ces derniers, car censé provoquer une « maladie dans leur sang » (Wright, 1998 : 151). Le « paricá », substance hallucinogène inhalée par les chamanes et considéré comme « le sang de Kowai », est également *kamupa* car il a le pouvoir de leur révéler le cosmos des temps primordiaux. Le « caraiurú » (*kerawidzo*) utilisé pour peindre des corps ou des objets en rouge lors de rituels est aussi associé au sang et fonctionne comme une « veste » (*maka*) qui les transforme, par exemple, en jaguars (Wright, 1998 : 189).

Selon Hill (1993 : 90-91), toute perte de sang est considérée comme la perte d'une partie de l'âme en forme de corps humain (*likáriwa*), capable de nuire à la santé et de rendre les corps vulnérables aux attaques des sorciers et des « esprits ». La perte de sang par les filles lors de leurs premières règles est ainsi considérée très dangereuse car elle associe la perte de sang, la perte de l'âme et l'ouverture aux « esprits » du monde souterrain. La réclusion et les jeûnes à base de certains fruits et de farine de manioc sont ainsi le moyen pour les jeunes *kanupa* de « réguler la dynamique transformationnelle mise en route par le saignement et sa puanteur » (Belaunde, 2006 : 132). Le pouvoir de transformation du sang et son lien étroit avec le chamanisme dans la pensée amazonienne<sup>25</sup> permet à Belaunde de considérer cette substance comme un « opérateur de perspectives » (Belaunde, 2006 : 144), raison pour laquelle sa disparition lors de la préparation culinaire est si importante.

Après avoir lavé et retiré le sang des viandes, les personnes doivent se laver les mains deux ou trois fois avec du savon afin d'enlever complètement l'odeur des poissons et les traces de sang des ongles qui ne doivent absolument pas être ingérées lorsque la personne mange avec les mains. Le temps de cuisson doit également être suffisant long (entre une et deux heures) – les poissons devant être cuits le plus longtemps étant le « surubim », la « traíra », le « jeju », le « cuiú-cuiú » et le « pacu », car leur viande est dure et contient encore beaucoup de sang. Il faut également faire attention au sang qui se trouve près de l'épine dorsale des poissons et l'enlever complètement lors de la cuisson. Enfin, pendant la cuisson et l'ingestion des viandes, le piment est également important pour soustraire le « pitiú » des poissons et l'odeur de la viande de gibier, car « il les tue avec son

---

garçons pendant la nuit et qui donne le sang menstruel aux filles. Mes interlocuteurs de l'Içana n'ont jamais mentionné ce personnage mythique lors de mon séjour sur le terrain. D'autres recherches seront nécessaires pour le situer dans l'ensemble du corpus mythique baniwa.

<sup>25</sup> Cependant, une différence importante avec la perte de sang par les femmes lors des règles repose sur l'idée que les règles ne sont pas aussi contrôlables que la prise de substances psychoactives par les chamanes et qu'elles ne permettent pas de communiquer avec d'autres espace-temps comme dans la guérison chamanique ; elles sont au contraire perçues comme un type de maladie qui affaiblit le corps physique (Belaunde, 2006 : 144).

ardeur » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 30/03/2015). Outre sa fonction protectrice, le piment est aussi très apprécié parce qu'« il donne du goût, c'est un assaisonnement exceptionnel », raison pour laquelle Roberto le considère comme un aliment et comme un remède.

Selon Isaura (clan Dzawinai, village de Tapiraponta), les symptômes du *whiókali* provoqués par l'ingestion des restes de « pitiú » et de « sang » présents dans les viandes mal cuites sont : mal de ventre, diarrhées, amaigrissement et même la mort dans le cas des enfants en bas âge. La maladie *whiókali* associée aux maux de ventre peut aussi être provoquée par l'ingestion de poissons et de viandes boucanées froides préparées les jours précédents et consommées sans avoir été réchauffées, même si elles étaient bien cuites lors de leur préparation initiale. Selon Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), cette maladie affecte le corps après chaque ingestion de sang avec les aliments et elle s'aggrave avec le temps et la présence d'autres maladies. Les personnes qui souffrent de *whiókali* utilisent des remèdes préparés à partir de plantes qui proviennent du nombril de Kowai (Wright, 2013 : 235) pour calmer leurs symptômes<sup>26</sup>.

Un autre danger lié à la préparation des bouillons de poisson ou de viande de gibier concerne leur débordement qui, selon les femmes, gêne les *yóopinai* et attire des maladies qu'ils provoquent. D'après Valentim (clan Hohodene, village de Santa Rosa), ce qui dérange les *yóopinai* quand le bouillon déborde c'est la « fumée » ou l'évaporation du liquide lorsqu'il déborde du récipient et entre en contact avec le feu, alors que, selon Wright (2013 : 258), c'est le sifflement provoqué par l'évaporation rapide qui les énerve et les fait souffler des fléchettes empoisonnées sur les gens. La manifestation de la colère des *yóopinai* dans ce cas est la formation soudaine d'un orage avec du tonnerre, des éclairs, de la pluie et du vent. Les gens peuvent entendre le *yóopinai* venir dans leur direction et doivent partir immédiatement du local ou, s'ils en connaissent, réciter une incantation appelée *tchiakali* (Wright 2013 : 258) pour contrôler la tempête et calmer les *yóopinai*. Cette incantation était considérée par Valentim comme relativement facile.

Un débordement qui a lieu dans une maison du village est considéré moins dangereux qu'un débordement pendant la préparation d'un repas dans un campement de pêche dans la forêt ou au bord de la rivière lors d'un déplacement ou d'un voyage. La même logique s'applique au fait de manger lorsque le corps est en sueur : il est moins dangereux de manger dans la maison ou dans le village que dans la forêt ou au bord de la rivière. Il en est ainsi car les villages sont habituellement protégés par des incantations et aussi parce qu'on dit que les *yóopinai* qui vivent à proximité d'un village « sont

---

<sup>26</sup> Pour plus d'informations sur les maladies et leurs rapports avec le régime alimentaire chez les Baniwa, voir Garnelo & Wright (2001), Garnelo (2002, Chapitre 2), Garnelo (2007), et Garnelo & Buchillet (2006) pour une comparaison entre les Baniwa et les Desana.

habitué » à la présence de ses habitants qui les dérangent moins que des personnes qu'ils ne connaissent pas<sup>27</sup>.

Le sel et le piment contribuent à protéger la « quinhãpira » et les bouillons de poisson ou de viande de gibier des dangers de la consommation de viande animale par les humains, en plus de les assaisonner et de leur donner du goût. Un autre assaisonnement de ce type est le « tucupi », préparé à partir du jus vénéneux de manioc cuit pendant plusieurs heures. Lors de la cuisson du « tucupi », on peut y ajouter du piment et des fourmis « saúvas » du type *kaiwiri* connus pour l'« ardeur » de leur goût mentholé qui rappelle celui de l'eucalyptus. Le « tucupi » est très apprécié pour sa saveur et la vertu qu'il a d'enlever le « pitiú » des poissons. Généralement conservé dans des bouteilles, il peut être ajouté comme assaisonnement à différents aliments. Selon Laura, de l'ethnie Tukano (Rio Uaupés), habitante du village de Santa Marta (moyen Içana), le « tucupi » très présent chez les Baniwa et les Koripako de l'Içana n'est que très rarement préparé dans la région du Uaupés.

Un plat dérivé de la « quinhãpira », appelée « mujeca » (*dzalika* ou *kodia*), est très souvent préparé avec les restes de bouillons pimentés de poissons, ou lorsqu'on ne dispose que de petits poissons ou de poissons en petite quantité. Pour préparer la « mujeca » on fait bouillir les poissons avec du sel, ou on récupère des restes de poissons dans le bouillon de la « quinhãpira » et on y ajoute petit à petit de la farine de manioc, des galettes de manioc écrasées ou de la farine d'amidon grillé (« tapioca »). Puis on remue le mélange pour épaissir le bouillon et écraser la viande des poissons. Dans la région de Coraci (haut Içana) la « mujeca » était le plus souvent préparée avec de la farine de manioc jaune, tandis que dans la région de Santa Rosa (moyen Içana) les galettes écrasées étaient plus souvent utilisées.

Pour remuer le mélange, on utilise un bâton en bois ramifié sur une des extrémités appelée « jambe de héron » (« perna de garça ») ou *pakamoxoópa*<sup>28</sup>, ustensile également utilisé dans la

<sup>27</sup> À propos de la différence entre le rôti et le bouilli, Lévi-Strauss (1968b : 402-403) note que pour certains peuples le bouilli « s'élabore sans déperdition de substance et dans une enceinte bien close ; donc propre à symboliser la totalité cosmique. Les Arawak de la Guyane exigeaient que la viande des animaux tués à la chasse fût bouillie à petit feu, dans une marmite sans couvercle qui était l'objet d'un soin constant ; car si le liquide venait à déborder, tous les animaux de la même espèce s'enfuiraient au loin, et on ne pourrait plus les chasser (Roth 1, p. 295). À l'autre extrémité du Nouveau Monde, dans la région des Grands Lacs de l'Amérique du Nord, les Fox observaient la même règle pour la cuisson de la nourriture cérémonielle : 'Déborderait-elle que toute vie s'échapperait au dehors'. Rien ne doit pénétrer non plus dans la marmite ; lors de la consommation, on ne doit faire tomber ni laisser le moindre relief (Michelson 5, p. 249, 261). Le bouilli, c'est la vie, le rôti, la mort ». Garnello et Buchillet (2006 : 253) remarquent la même chose chez les Desana : « Un récit recueilli auprès du sib Kêhiri raconte, par exemple, comment Suribo Goamu, qui faisait cuire des perles de verre dans une marmite, a créé par accident la rougeole lorsqu'il a fait tomber par inadvertance la mousse bouillante sur le sol, qui est alors devenue cette maladie (Buchillet, 1995). En fait, faire tomber de la mousse bouillante sur le sol est quelque chose de très dangereux pour les Desana et peut déclencher plusieurs types de maladies (rhumatismes, malaria ou diarrhée par exemple), ou même attirer certains esprits de la forêt qui s'approchent pour attaquer la personne. C'est pourquoi les femmes gardent toujours un œil sur l'ébullition ».

<sup>28</sup> Un autre ustensile en bois en forme de louche, utilisé dans le passé pour servir la nourriture des marmites dans les assiettes, s'appelait *kaiwiale* selon Olímpio (clan Payoalieni, village de Coraci, haut Içana), ou *khiwatti* selon Emílio (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa).



préparation des porridges de manioc consommés le matin. Le résultat de la « mujeca » est une espèce de porridge de poisson auquel on ajoute ou non du piment frais pendant la cuisson, ou en poudre au moment de sa consommation – dans les cas où l'on transforme une « quinhãpira » en « mujeca », elle est forcément pimentée. La « mujeca », de même que la « quinhãpira » et tous les plats à base de viande animale, est servie avec des galettes de manioc. Une autre possibilité pour « augmenter » la quantité de nourriture quand on dispose de poissons en petite quantité consiste à les écraser et à les faire frire dans l'huile avec de la farine de manioc.

Dans sa monographie sur la cuisine baniwa, l'instituteur baniwa Paulo Farias parle de la préparation de la « mujeca ».

La femme prépare de la « mujeca » quand son mari attrape une petite quantité de poissons, pour que toutes les personnes puissent en manger. Mais si l'homme arrive à tuer des poissons en plus grande quantité ou des poissons plus gros, alors elle n'a pas besoin de préparer de la « mujeca ». Outre la « mujeca » de poisson, on peut aussi préparer des « mujecas » d'oiseaux, comme dans le cas du petit « inambu », du grand « inambu », du « jacu ». On le fait seulement quand il y a beaucoup de monde, pour que tous puissent en manger. Pour préparer la « mujeca », il faut la mélanger avec de la farine ou avec des galettes de manioc (« beiju »). Mais certaines personnes font des « mujecas » avec de la farine d'amidon de manioc (« tapioca »). C'est comme ça que c'est bon de manger de la « mujeca ». La « mujeca » mélangée avec du « tapioca » n'est pourtant que rarement préparée, les ingrédients les plus courants étant la farine et les galettes. Nous préparons de la « mujeca » presque tous les jours parce que les poissons deviennent de plus en plus rares (Paulo Farias, clan Moliweni, village de São José, s.d.).

La quantité de poissons disponibles ainsi que leur taille ont une influence sur leur mode de préparation et de cuisson. Les petits poissons comme les « acarás » (*eerító*), souvent pêchés par des garçons et mangés lors des goûters, sont généralement mis dans des brochettes et mangés frits dans l'huile ou rôtis directement sur le feu ou sur les braises au lieu d'être cuisinés dans les bouillons. Les poissons considérés moyens peuvent aussi être coupés en morceaux et frits dans l'huile s'ils sont pêchés en petite quantité. Même si les poissons rôtis (*mithsíri*) sont généralement préparés et mangés par les garçons, les adultes peuvent également le faire, notamment quand ils pêchent deux ou trois petits poissons, quantité considérée insuffisante pour composer un repas à partager. Selon Farias (s.d.), pour rôtir des poissons l'homme doit fendre une tige de bois (« pari ») et entailler un bâtonnet fin qui traverse le corps du poisson de la bouche jusqu'à la queue. Le poisson doit être mis sur le feu jusqu'à ce que le sang disparaisse complètement.

Même si le mode préféré de préparation des viandes chez les Baniwa et les Koripako est la cuisson sous forme de bouillon, théoriquement tous les modes de cuisson – bouillir, rôtir ou frire dans l'huile – sont efficaces pour enlever le sang et le « pitiú » des aliments s'ils sont bien cuisinés.

Le rôti reste toutefois un mode de cuisson associé à la forêt et aux hommes, tandis que le bouilli est associé au village et aux femmes, comme l'avait observé Lévi-Strauss (1968b : 400-401). L'auteur observe également que, dans le triangle culinaire, le rôti se situe dans le voisinage du cru par sa cuisson superficielle et irrégulière, alors que le bouilli et le fumé, qui sont des formes de cuisson lente, profonde et régulière, se situent respectivement du côté du pourri et du cuit (*ibid.* : 403-404). Cela s'applique en partie à notre cas ethnographique, avec une différence : le bouilli est la forme la plus achevée du cuit (et donc n'est pas associé au pourri) selon une gradation qui passe par le fumé comme mode de cuisson intermédiaire et le rôti comme mode de cuisson le plus proche du cru<sup>29</sup>.

À propos des aliments frits dans l'huile ou dans la graisse, on dit que les personnes qui souffrent de maladies gastro-intestinales ou qui observent un jeûne ne sont pas capables de tolérer leur odeur, qui provoque des nausées chez les personnes qui jeûnent et peuvent exacerber les symptômes et même provoquer la mort des personnes malades (Wright, 2013 : 253). José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa) parlait également d'une maladie appelée *póraakali* (*-póraa* = maigrir, selon Ramirez, 2001 : 274), lors de laquelle certaines personnes perdent l'envie de manger des aliments bouillis et ne désirent manger que des aliments rôtis. Dans le mythe de Kowai, l'origine de cette maladie est le non-respect par les garçons du jeûne qui précède le rituel d'initiation. Les garçons mangent des fruits « uacú » rôtis et font que Kowai salive beaucoup et s'évanouit (*cf.* Chapitre 1). Selon Wright,

Les initiés soumis à des restrictions qui désobéissent à l'ordre de s'abstenir de nourriture rôtie ou qui voient les flûtes kowai sans être sous la tutelle d'un grand-père âgé attrapent une « maladie de dépérissement » appelée *purakali*, dans laquelle ils vomissent et défèquent, leur peau devient jaune, ils commencent à manger de la terre et ils salivent de façon incontrôlée. En effet, à Hipana aujourd'hui, il y a un endroit de décombres au port que l'on dit être le *purakali*, qui a détruit les initiés qui n'obéissaient pas aux restrictions rituelles. Le dépérissement est un signe d'incontinence totale, à l'opposé de ce que les garçons devraient être. L'épanchement de la salive de Kowai marque la perte de ses fluides créatifs. Kowai perd tout le pouvoir qui a été accumulé pendant les saisons sèches qui se sont écoulées (Wright, 2013 : 262).

Une dernière technique culinaire que l'on peut ajouter à la cuisson adéquate et à l'usage de piments et de sel est la récitation d'incantations de protection (*ñapakatti*) sur la nourriture. D'après Valentin (clan Hohodene, village de Santa Rosa), on doit réciter des incantations sur tous les types d'aliments pour éviter les maladies associées à leur ingestion. Ces incantations ne sont pas récitées avant tous les repas, comme dans le cas du cannibalisme guerrier décrit par Journet, mais seulement à certains moments clés du cycle de vie lors desquels les personnes deviennent plus vulnérables ou

<sup>29</sup> Pour Oliveira (2015 : 290), la préférence pour le bouilli en opposition au rôti distinguerait les Baniwa et les Koripako de leurs voisins Tukano et aussi, par exemple, des Kayapó du Brésil central.



« ouvertes » au monde des *yóopinai*. Ces moments, comme nous l'avons vu, sont la naissance, la puberté, l'accouchement, les maladies et la mort d'un membre de la famille. Les incantations sont récitées à voix basse ou mentalement par une personne qui les connaît (un grand-père ou un homme âgé du village), et elles sont toujours accompagnées du souffle de la fumée de tabac. Leur fonction est de protéger la personne des dangers de la consommation des d'aliments pour qu'elle puisse reprendre un régime alimentaire normal après des périodes de restriction.

Valentim explique que les incantations ou « benzimentos » sont des formules fixes transmises de génération en génération de père à fils ou par n'importe quelle personne qui souhaite les transmettre. Les incantations sont contenues dans les récits mythiques, mais pour être efficaces elles doivent être récitées correctement. Alors que certains *ñapakatti* sont courts, d'autres peuvent être très longs et donc plus difficiles à mémoriser. L'apprentissage des *ñapakatti* dépend de l'intérêt des personnes et de leur capacité de mémorisation, raisons pour lesquelles le répertoire des incantations connues par différentes personnes est très variable. On considère que les incantations existent depuis l'origine du monde et ont été laissées à l'humanité par Ñapirikoli pour aider les gens à se protéger contre les *yóopinai*. Elles fonctionnent comme des boucliers qui rendent les personnes invisibles pour eux.

Les *kalidzamai* sont des incantations faites sur la nourriture lors des rituels d'initiation des garçons et des filles à la période de puberté, et pour la première consommation de nourriture solide par les bébés. La nourriture rituelle des jeunes initiés doit être composée de piments, de viandes de gibier et de poissons les plus variés possibles, ainsi que d'aliments dérivés du manioc. Les incantations *kalidzamai* sont très longues, pouvant durer toute la nuit, et pour cette raison ne sont connues dans leur intégralité que d'un petit nombre de spécialistes. Selon Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa), le dernier *kalidzamai* auquel elle a assisté dans la région du moyen Içana a eu lieu il y a une dizaine d'années pour la fille de Januário, le chef (« capitão ») du village de Tapiraponta.

Plínio raconte que lors de l'initiation masculine, par exemple, le spécialiste récite des incantations de protection qui permettent à l'initié de voir les flûtes Kowai ou « Jurupari » sans tomber malade ou même mourir. Ces incantations font référence au récit sur le vol des flûtes par les femmes et au trajet qu'elles parcourent en possession des instruments sacrés. D'après Plínio, un grand chaman décédé lui avait expliqué que les incantations *kalidzamai* doivent citer tous les poissons de l'« igarapé », tous les poissons qui vivent dans la rivières et tous les gros poissons qui vivent dans la mer. Il en va de même pour les animaux qui doivent être cités afin que le jeune initié puisse en manger toutes les espèces sans tomber malade. Les incantations réalisées à la naissance d'un bébé sont plus brèves que celles pour les jeunes initiés et peuvent en être considérées des

versions simplifiées de celles-ci (Plínio, clan Hohodene, instituteur dans le village de Santa Rosa, 15/05/2015).

Les incantations de protection des aliments doivent citer les noms de tous les poissons et de tous les animaux qui peuvent causer des maladies aux humains, mais aussi les noms de plantes cultivées et des aliments dérivés du manioc comme la farine et les galettes. Vicente (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa) expliquait que « les animaux sont des gens en colère contre les humains, raison par laquelle les incantations doivent nous protéger avant qu'on les mange » (Vicente, clan Wapilere-dakenai, village de Santa Rosa, 20/05/2015). À la différence des animaux, les plantes cultivées n'éprouvent pas de colère contre les humains car elles nous ont été destinées par leur maître Kaali. Les incantations doivent tout de même protéger les humains de la consommation de certaines plantes cultivées, de sous-produits du manioc et de tous les outils et ustensiles de travail impliqués dans leur préparation car ils sont en contact permanent avec le monde des *yóopinai* et peuvent donc faire du mal, bien que dans une moindre mesure que les animaux<sup>30</sup>.

Même lorsque des spécialistes ont prononcé des incantations sur la nourriture d'une personne aux périodes de transition du cycle de vie, les aliments peuvent causer du mal si elles ne respectent pas certaines règles pour une ingestion adéquate de la nourriture. Certaines de ces règles comprennent des actions comme, par exemple, se laver les mains lors du traitement de la viande pour éviter d'ingérer du sang ou du « pitiú » des animaux ; faire attention à ne pas laisser déborder le jus des bouillons lors de leur préparation ; se baigner et se laver la bouche après le travail pour éviter d'ingérer sa propre sueur ou salive chaude lors de la consommation d'aliments ; réchauffer les plats carnés pour éviter l'ingestion de nourriture froide ; enfin se laver les mains après les repas pour enlever l'odeur de nourriture avant d'aller dans la forêt.

### **Les récipients et le feu comme moyens de transformation**

Chez les Baniwa et les Koripako, chaque famille nucléaire possède idéalement trois maisons : une maison-dortoir, une maison-cuisine<sup>31</sup> et une maison de farine, aussi appelée maison du four<sup>32</sup>

---

<sup>30</sup> Pour plus de détails sur les incantations dans des rites de naissance et d'initiation, sur leur origine, poétique et musicalité, modes de transmission et exemples, voir le livre de Hill (1993a) entièrement dédié à ce sujet.

<sup>31</sup> Mes interlocuteurs koripako au village de Coraci (haut Içana) appelaient la cuisine *paianakaroda* (l'endroit où l'on cuisine) ou *pakadakaroda papaila* (l'endroit où se trouvent les marmites et les ustensiles).

<sup>32</sup> Les Koripako du village de Coraci désignaient la « maison du four » par le terme *nopoálidapana* (*no-* = à moi ; *poáli* = four à farine ; *dapana* = maison). Dans le passé, les ustensiles pour la production des aliments dérivés du manioc se trouvaient à l'intérieur de la grand maison collective (« maloca ») où vivaient les habitants d'un village et où se réalisaient également les repas domestiques et collectifs.

(« casa de farinha » ou « casa de forno », en portugais). Les repas domestiques sont préparés et servis dans la cuisine alors que la maison de farine est l'endroit où sont préparés tous les aliments dérivés du manioc. La structure en bois de ces trois maisons sont similaires, avec des différences en ce qui concerne le toit et la couverture latérale des murs. Même si les toits des trois types de maisons sont traditionnellement couverts de fibres de « caranã » récupérées par les hommes dans la forêt, on a commencé récemment à remplacer les fibres végétales du toit des maisons-dortoir par des feuilles en zinc considérées comme un signe de richesse et de « civilisation » par certaines familles.

**Image 36 - Maison-cuisine**



Milena Estornio 2015

**Image 37 - Maison de farine**



Milena Estornio 2014

Je n'ai jamais observé de couverture métallique sur les cuisines ou les maisons de farine, probablement pour éviter une rétention excessive de la chaleur, car ce sont des endroits où on manipule du feu. Les murs latéraux varient également selon le type de maison : les maisons-dortoirs ont leur structure latérale en bois recouverte d'argile alors que les murs des cuisines sont souvent constitués de planches ou de bâtons en bois séparés de quelques centimètres les uns des autres pour permettre que la fumée dégagée par la cuisson des aliments se disperse plus facilement. Les maisons de farine, finalement, n'ont pas de murs, juste des piliers en bois qui soutiennent le toit et permettent la dispersion de la chaleur et de la fumée du four en céramique pendant la cuisson de la farine et des galettes de manioc.

Les femmes baniwa et koripako possèdent chacune plusieurs casseroles, marmites et bols en métal et en plastique (15 ou 20 par maison) ainsi que des assiettes et des verres et tasses en plastique ou en métal (rarement en verre), qu'elles rangent soigneusement dans leurs cuisines. Les gros couteaux de cuisine et les machettes sont utilisés pour le nettoyage et le découpage de la viande et des végétaux pendant leur préparation culinaire. Mais lors de la consommation des aliments on

n'utilise que les mains et parfois des cuillères pour consommer les bouillons chauds, les fourchettes et les petits couteaux étant considérés les objets « des Blancs » et n'étant presque jamais utilisés lors des repas dans les villages. Ma famille hôte à Santa Rosa (moyen Içana) avait même donné le surnom *yalánawi* (« Blanc ») à la fourchette que j'avais apportée pour moi et que je n'ai jamais utilisée pendant mon séjour.

Lorsque je suis arrivée dans le village de Coraci (haut Içana), Laura, mon hôte, m'avait montré avec fierté ses nombreuses casseroles et marmites en aluminium, de différentes tailles et toutes très bien entretenues et rangées dans sa cuisine. Elle m'avait raconté qu'une de ses préférées était une grosse marmite achetée à Mitu en Colombie (ville située à quelques jours à pied par un sentier qui part de Coraci), qu'elle mettait dans un endroit fermé à clé à l'intérieur de la maison. Elle m'avait tout de suite demandé s'il y avait d'autres types de casseroles à la ville d'où je venais et je lui avais répondu que j'en avais vu en métal et aussi en verre et en céramique. Très intéressée, elle m'avait dit de lui en apporter une prochaine fois. Son mari lui avait récemment acheté une cocotte-minute à la ville, mais elle ne savait pas comment la fermer et l'utiliser.

Ces objets en métal ou en plastique ont remplacé les assiettes, marmites et autres récipients en céramique fabriqués sur place dans le passé. J'ai vu quelques exemplaires de récipients en céramique chez les femmes âgées mais ils n'étaient pas utilisés. À la différence des ustensiles en fibre végétale toujours fabriqués par les hommes, la production de céramique est une activité féminine chez les Baniwa et les Koripako. Dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), seule une femme, Rosalinda, détenait encore le savoir-faire nécessaire pour fabriquer des objets et des fours en céramique<sup>33</sup>. La base des fours utilisés pour la cuisson de la farine et des galettes de manioc est fabriquée à partir d'un certain type d'argile jaunâtre mélangée à de l'eau et laissé sécher, alors que les platines posées sur cette base (appelées *póali*) sont fabriquées en céramique (et donc brûlées après le séchage) et sont en train d'être remplacées depuis une génération par des versions métalliques achetées en ville.

---

<sup>33</sup> Selon Maria (village de Barcelos, haut Içana), la seule femme qui fabriquait des objets en céramique dans son village, on fabriquait des fours à farine avec de l'argile (*ttoroopé*) que l'on trouvait dans des endroits précis au bord de la rivière ou des « igarapés », à un ou deux mètres de profondeur. La femme brûlait et pilait l'écorce de l'arbre appelé *kawa* puis la mélangeait à l'argile qui devait ensuite être modelée et laissée sécher pendant une semaine. Puis on faisait un grand feu et on brûlait la platine d'un côté à la fois. Maria avait appris à fabriquer des fours et des objets en céramique avec sa mère aujourd'hui décédée qui les échangeait contre des vêtements et d'autres produits comme du savon ou du sel. Avec l'arrivée des platines en métal, Maria avait arrêté de vendre des objets en céramique et n'en fabriquait que pour son usage personnel ou pour des membres de sa famille. Elle avait tout de même transmis son savoir-faire à ses filles et à ses petites-filles.

Image 38 - L'intérieur d'une cuisine



Milena Estorniolo 2015

Dans certains villages du Rio Aiari, les femmes fabriquent encore des objets en céramique (voir Oliveira, 2015) que l'on peut acheter dans la boutique d'artisanat de la FOIRN (Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro) à São Gabriel da Cachoeira. On m'a dit que dans les villages de cette région les boissons de manioc fermenté (« caxiri ») sont toujours préparées dans des grands récipients en céramique appelés *kaanaali* (qui servent à les stocker) et *lhambika* (dans lesquels on les prépare). Le grand récipient en céramique qui sert à cuisiner s'appelait, selon mes interlocuteurs, *tsipada* ou *akhepa*, celui pour préparer des porridges et d'autres boissons s'appelait *kamókarodatti* (dans le cas des porridges) ou *tsolooda*, celui pour boire du « chibé » était appelé *maapoa* ou *mhoida*, et les assiettes s'appelaient *dekaiyaapi* ou *paratoita* (pour les adultes) et *paratopa* (pour les enfants). Selon les mythes, la fabrication des objets en céramique a été appris aux femmes par Amaro, la première femme qui était la tante de Ñapirikoli et la mère de Kowai. Selon Oliveira (2015 : 326-328), l'argile à partir de laquelle on fabrique de la céramique sont les fèces (*liixa*) d'Omáwali Haroorhi, un avatar de l'anaconda Omáwali, raison pour laquelle certaines précautions doivent être prises par les femmes lors de la fabrication de ces objets, par exemple l'interdiction de récolter et de modeler de l'argile pendant les règles.

Josefa expliquait l'abandon de la production de céramique par la plupart des femmes baniwa et koripako en disant qu'il était plus pratique d'acheter des marmites, des casseroles, des assiettes et des verres à la ville au lieu de se procurer les matériaux nécessaires à leur fabrication sur place. Elle mentionnait également la meilleure durabilité des ustensiles en aluminium et en plastique par rapport



à ceux en céramique, notamment en raison de la présence d'enfants dans la maison qui les cassent constamment en les faisant tomber par terre. Un autre désavantage des objets en céramique est qu'ils exigent un temps de cuisson plus long que ceux en aluminium. Malgré les avantages des marmites en métal, Josefa estime que le goût des aliments est différent et meilleur quand ils sont préparés dans des récipients en céramique. Enfin, elle citait comme un facteur limitant la production de céramique l'absence dans le moyen Içana de l'écorce d'arbre « caraípe » (*kawa*) qui doit être mélangée à l'argile avant de cuire les objets. Cet arbre serait plus abondant dans la région de l'Aiari<sup>34</sup>.

Joaquin (clan Awadzoro, village de São José) racontait que lorsque sa famille est venue de l'« igarapé » Pamáali où ils habitaient auparavant, ils ne mangeaient que dans des assiettes et des marmites en céramique. Parmi les récipients qui étaient fabriqués à l'époque, il cite un petit « camuti » à anses utilisé pour préparer du porridge de manioc (« mingau ») destiné au repas du matin. Il parlait également d'une marmite appelée *maapoa* utilisée pour servir du « chibé » lors les repas collectifs<sup>35</sup>. Il se souvenait que les premières marmites et casseroles industrielles étaient apparues à l'époque où il travaillait dans l'extraction du caoutchouc et il disait qu'elles étaient différentes des versions plus récentes en aluminium car plus épaisses et de différentes couleurs (bleues, vertes, etc.).

Les cuisinières à gaz achetées à la ville ne sont possédées que par certaines femmes – seulement cinq au village de Santa Rosa (moyen Içana), par exemple – et même dans leur cas leur usage dépend de l'accès aux bombonnes de gaz qui sont chères et difficiles à transporter depuis la ville, leur usage étant pour ces raisons toujours alterné avec celui des feux de bois et des petits fourneaux en céramique (appelés *toroopeda*). Les cuisinières à gaz et les petits fourneaux en céramique sont utilisés pour la préparation du café et de petites quantités de nourritures destinées à la consommation domestique, et pour réchauffer les plats préparés auparavant lorsque la femme n'a pas le temps ou est trop fatiguée pour allumer un grand feu. Quant aux grosses marmites noircies destinées aux repas collectifs et aux fêtes, elles sont toujours déposées sur des feux allumés dans la cuisine. Malgré l'utilisation d'ustensiles modernes pour la préparation des plats, les vieux disent que les plats comme la « quinhãpira », et les poissons et le gibier boucanés sont les mêmes que dans les anciennes générations.

---

<sup>34</sup> Pour plus de détails sur la chaîne opératoire de fabrication d'objets en céramique par les femmes baniwa au Rio Aiari, voir la thèse de doctorat d'Oliveira (2015).

<sup>35</sup> Selon Oliveira (2015) les Baniwa fabriquaient trois types de récipients en céramique : ceux destinés au service, ceux destinés à la transformation ou cuisson des aliments, et ceux destinés à leur stockage. Une liste exhaustive des différents types de récipients en céramique et leurs fonctions respectives, ainsi que des descriptions techniques et des photos figurent dans sa thèse de doctorat.

Cesário raconte qu'avant l'accès des Indiens aux allumettes et aux briquets pour faire du feu (clan Dzawinai, village de Tapiraponta), les anciens utilisaient une pierre appelée *dzoono*, qu'ils frottaient l'une contre l'autre pour obtenir une étincelle. Cette étincelle prenait feu au contact d'une « maison » sèche de fourmis *potsída*<sup>36</sup>, une espèce de petites fourmis qui fabriquent une maison de couleur blanche sur des arbres. Une autre façon d'obtenir du feu consistait à « percer » du bois léger appelé « molongó » (*kádzali*) avec cette pierre et à souffler dessus pour qu'il prenne feu.

L'origine du feu et du boucan pour la préparation et la conservation des aliments est raconté dans la mythologie. Selon Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), les premiers maîtres du feu étaient les Wakaawenai (chamanes primordiaux) qui vivaient dans la région de l'Aiari, le « nombril du monde », dans un endroit appelé Pakaliada par les Baniwa et Ttoapo par les Cubeo. Là, un homme-caïman appelé Kamaokoroa ou Yawaliwheri avait « joué » (connotation sexuelle) avec la fille des Wakaawenai, mais ces derniers ne voulaient pas qu'il se marie avec elle. Ils l'avaient donc capturé et attaché avec des lianes (*dzamakóaphi*) sur un feu. Voyant qu'il souffrait Ñapirikoli avait suggéré qu'il se retourne pour se libérer des fibres et s'échapper. Son intention était néanmoins que les fibres prennent feu lorsque le caïman bougerait. C'est exactement ce qui s'était passé : les fibres qui l'entouraient avaient pris feu, mais le caïman avait réussi à se détacher et à se sauver en emportant le feu avec lui.

Ñapirikoli avait essayé de faire un autre feu sur les fibres « jacitaras » qui restaient, mais il n'avait obtenu que de la fumée. Il avait également pris des épines et du bois « tururi » (*kóodama*), râpé des souches de palmier « bacaba » (*póoperi*) et « patauá » (*ponáma*) qui possèdent aujourd'hui des fibres (*natsida*) sur leurs troncs pour essayer de faire du feu à partir de frictions de pierres, sans obtenir le résultat souhaité. Entretemps, le caïman était parti vers l'aval du Rio Negro en emportant le feu dans sa bouche et en laissant une partie dans le bas Rio Negro (le « sommet du monde »), chez les Blancs. C'est grâce à cela que les Blancs ont pu fabriquer les allumettes et les casseroles avec lesquelles on cuisine aujourd'hui. Comme le feu brûlait sa bûche et lui faisait très mal, le caïman était revenu demander de l'aide à Ñapirikoli. Il lui avait expliqué son problème en disant : « Regarde, Ñapirikoli, j'ai mal. Ma bouche s'est brûlée. Qu'est-ce que tu as comme remède pour me guérir ? Je ne sais pas comment faire pour manger. J'ai des poissons et du gibier, mais je ne peux pas les manger. J'ai aussi tous les fruits cuits, *pakamonipe* »<sup>37</sup>.

Après avoir écouté la demande du caïman, Ñapirikoli avait pris des écorces d'arbres et du bois « tururi » secs et les avait mis dans la gueule du caïman pour qu'ils prennent feu. Puis il avait mesuré sa tête et son cou avec des bâtons en bois qu'il avait utilisés pour fabriquer un support (« jirau ») sur

<sup>36</sup> Selon Ramirez (2001 : 275), la *potsída* ou « formiga taracuá » est la fourmi noire *Camponotus sp.*

<sup>37</sup> Selon le narrateur, le terme *pakamonipe* désigne tous les fruits que l'on cuisine dans l'eau bouillante avant de les consommer, comme le « patauá », la « bacaba », l'« açai » etc.



lequel il avait déposé quelques poissons. Il avait alors expliqué au caïman qu'il fallait attacher le « jirau » avec les poissons sur le feu afin de les boucaner. C'est ainsi que Ñapirikoli a laissé cette technique de cuisson aux futures générations. Le caïman lui avait ensuite demandé de poser des bâtons sur les côtés de sa poitrine, et c'est ainsi que Ñapirikoli créa les « trempes », trépieds sur lesquels on pose les marmites sur le feu pour cuisiner.

Pendant qu'il montrait tout cela au caïman, Ñapirikoli avait essayé une deuxième fois de produire du feu à partir de la friction de pierres et il avait finalement réussi. C'était le début du feu pour les nouvelles générations et la raison par laquelle, explique Armando, les spécialistes appellent le feu *dzamaokoroa* lors des incantations pour éviter que les nouveau-nés aient des douleurs. Enfin, Ñapirikoli avait éteint le feu et montré au caïman comment manger : c'est la raison pour laquelle cet animal mange des poissons crus qui cuisent ensuite dans sa bouche. C'est aussi ce qui explique pourquoi les caïmans n'ont pas de langue, et la douleur et l'ardeur des morsures de caïman chez les humains.

Une autre version sur l'origine du feu racontée par José (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa) raconte que Ñapirikoli était marié avec la fille de Yawaliwheri, un homme-caïman. À cette époque, il n'avait pas de feu et le héros cuisinait ses aliments à la chaleur du soleil sur des pierres. Sa femme voulait préparer des galettes pour les nourrir, mais en voyant que le héros n'avait pas de feu elle lui avait dit : « Mon père ne vit pas comme ça. Il a du feu grâce auquel il prépare des galettes pour manger ». Alors Ñapirikoli lui avait demandé d'aller chercher du feu chez son père et d'en apporter au village. Trois jours plus tard, la femme était revenue avec du feu mais ils n'avaient pas réussi à l'allumer avec du bois « tururi » ni avec des écorces de l'arbre appelé « umiri » (*maporótti*).

Le héros décide d'appeler le caïman, son beau-père, mais ce dernier avait ouvert la bouche et volé le feu, que Ñapirikoli avait tout de même réussi à récupérer. Pour ce faire, il avait créé le *kawiripi* – un type de fougère qui ne pousse pas beaucoup et que l'on trouve dans les terrains des anciens jardins (« capoeiras ») – et avait appelé la pluie pour que les grenouilles commencent à chanter. Le caïman avait demandé à ses filles d'aller chercher des grenouilles car il voulait en manger, et lorsqu'il avait ouvert sa gueule Ñapirikoli avait repris le feu. José explique que le feu que nous avons aujourd'hui était une flamme dans la bouche de Yawaliwheri, nom par lequel que les anciens désignaient le feu dans le passé.

Selon Hill (1993 : 118 ; 121), certains « noms-esprits » récités lors des incantations de protection de la nourriture sont considérés très puissants puisque associés à la chaleur et au feu. Deux exemples sont *lípálitákerri ñákim dzáwi-ñápirríkuli* et *limáitakerri ñákim dzáwi-ñápirríkuli*, associés respectivement aux actes de cuire (« *baking* ») et de rôtir (« *roasting* ») la nourriture. Dans les

mythes, les conflagrations à la fois destructrices et créatrices des corps de Kowai et de Kaali (cf. Chapitres 1 et 5) montrent aussi que, dans la pensée baniwa et koripako, le feu est « un élément extrêmement important qui marque les moments critiques de transformation où la matière détruite devient esprit éternel, ou qui sépare la matière de l'esprit » (Wright, 1998 : 153).

De même que le feu et la chaleur, les récipients sont considérés comme des véhicules de transformation : l'utérus des femmes dans la gestation, la réclusion des jeunes initiés et des parents après l'accouchement, les marmites dans la préparation de la nourriture, les récipients dans lesquels la bière de manioc est laissée fermentée, tous ces récipients permettent la transformation de leur contenu. À propos des récipients et des conteneurs (« *containers* ») comme instruments de croissance et de transformation dans les mythes de Ñapirikoli et de Mawirikoli (cf. Chapitre 1) ainsi que dans les rites d'initiation, Wright écrit :

Le mythe utilise des formes concrètes – en particulier des conteneurs – pour exprimer des idées centrales sur la croissance et le changement : l'os d'où sont sortis les Iaperikunai [Ñapirikoli et ses frères] ; la gourde et le panier dans lesquels leur grand-mère les portait et les gardait ; et le tronc d'« ambaúba » avec un trou duquel les Iaperikunai sont sortis immortels. Tous sont des récipients qui expriment des transformations ; « sortir » de récipients est une expression courante dans les mythes et dans les rituels baniwa pour désigner la réintégration dans la société des êtres transformés. Ici je suggère que la sortie de l'os est une transition de la mort à la vie ; la sortie du panier, de l'enfance à l'âge adulte ; et la sortie explosive du tronc d'arbre, de la mortalité à l'immortalité (Wright, 1998 : 38).

Tous les passages et les transitions nécessitent une séparation, un isolement et une fermeture pour que se produise une transformation de la qualité de l'être. Quelle est la nature de la transformation de Mawerikuli ? L'enceinte de pierre, *padápan*, ou sa « tombe », *iriri*, est l'image d'un récipient – une forme courante dans les mythes hohodene – et, en tant que tel, un instrument de passage et de transformation de la vie. (...) Dans le cas de la tombe, ce renversement temporel est explicite (...) entre l'isolement de Mawerikuli et la fête de sortie, *limothuitakaruina*, des garçons initiés. Dans le rite d'initiation, les garçons « meurent » à leur existence d'enfant et « sortent » de l'isolement rituel en tant qu'êtres pensants et maîtres de leurs pulsions, intégrés dans la vie sociale adulte (Wright, 1998 : 187-188).

## **Les aliments dérivés du manioc, la fertilité et la vie**

La transformation du manioc en produits alimentaires est une activité traditionnellement féminine qui peut être décrite comme une chaîne opératoire (Lemonnier, 1976) dans laquelle les tubercules récoltés changent d'état jusqu'à leur transformation en différents types de farines et de galettes. En Amazonie, les processus techniques visant la culture et la production d'aliments dérivés du manioc convoquent souvent « les formes par lesquelles les Indiens pensent la reproduction sexuée, le processus génératif, la consanguinité et l'identité » (Rival, 2001 : 58). C'est ce que montre aussi

Christine Hugh-Jones en écrivant que chez les Barasana « le processus de production du manioc dans son ensemble est lié métaphoriquement au processus de la vie » (C. Hugh-Jones, 1979a : 24) par l'incorporation différenciée des sous-produits du manioc à base d'amidon et de manioc complet dans le rituel du cycle de vie. La culture du manioc constitue ainsi un modèle du processus rituel de reproduction sociale fondé sur la relation maternelle entre les femmes et les tubercules (C. Hugh-Jones, 1979b : 189).

En fait, les Baniwa et les Koripako associent de la même façon l'horticulture à la fertilité humaine et la culture du manioc à la reproduction sociale. Journet (1995) a montré chez les Koripako de Colombie que « le principal lien entre la culture des jardins et la fécondité humaine repose sur des règles d'homologie et de transformation entre le manioc, la substance séminale et la progéniture » (Journet, 1995 : 241). Il part de la similarité linguistique entre le tubercule de manioc, *káini*, et le mot pour dénoter à la fois le sperme des hommes et la sève des végétaux, *kái*, et il montre que la consommation de l'amidon du manioc (*mhéetti*) rend les hommes *kakáidali* ou « pourvus de semence » grâce à un processus de transformation interne de l'amidon en sperme (*ibid.* : 241) – ce qui m'a été confirmé par mes interlocuteurs au moyen Içana.

Journet montre aussi l'analogie entre le travail de préparation et de cuisson des tubercules et les opérations qui suivent la naissance d'un enfant et sa période de croissance, durant lesquelles les parties solides et liquides du bébé (la chair et le sang) et du manioc (la chair du tubercule et son liquide toxique) se séparent. Le nouveau-né, réputé « cru » (*iñaidari*), sort « cuit » (*pumenidari*) de la réclusion postnatale, de même que la farine et les galettes de manioc après les opérations culinaires<sup>38</sup> (Journet, 1995 : 270). La préparation de bière de manioc (voir *infra*) marquerait dans cette séquence une étape supplémentaire, qui va de la cuisson à la pourriture associée à la fermentation selon un processus de recombinaison des parties liquides et solides. Or, si la culture et la préparation du manioc sont comparées à une gestation-naissance dont le produit est « cuit » (manioc et enfants), la préparation de la bière de manioc, produit « pourri » offert aux affins lors des cérémonies *podáali*, correspondrait à la naissance d'enfants mort-nés ou morts en bas âge qui peuvent être capturés et adoptés par des *yóopinai* ou être victimes de la jalousie de la famille de la femme (Journet, 1995 : 270-273).

---

<sup>38</sup> L'analogie du cru et du cuit comprend aussi l'opposition entre les femmes qui ont leur règles et les femmes fécondes. Selon Journet, « Les femmes en période de règles sont qualifiées par les Curripaco de 'paresseuses' (*iñaidarru*), un terme qui signifie aussi 'cru' ou 'mal cuit'. Elles ne se rendent en principe pas au jardin et travaillent peu le manioc. Elles ne doivent en tout cas pas préparer de bière de manioc, qui risquerait de tourner au vinaigre. Les autres périodes représentent en revanche un état 'actif' (*pumenidarru*), terme qui signifie également 'bien cuit', et qui caractérise la femme féconde, car ni les jeunes filles impubères, ni les femmes ménopausées ne peuvent être qualifiées ainsi. Tous les travaux des jardins ainsi que la préparation du manioc sont évidemment des aspects de cette 'activité', qui n'est en principe aucunement réduite par la gestation » (Journet, 1995 : 267).

Des artefacts utilisés dans la transformation du manioc, dont certains récipients, sont également associés à des processus de fertilisation et de reproduction, mais aussi de transformation et de mort. Cette idée d'une reproduction artéfactuelle qui précède la reproduction sexuelle, évidente dans la mythologie de toute la région du nord-ouest amazonien comme l'a montré Hugh-Jones (2009), est également présente chez les Baniwa. On saisit le rapport entre les râpes à manioc (« ralos ») ou les presseurs de pâte de manioc (« tipitís ») et l'insémination dans le mythe sur la fécondation de la première femme (Amaro) par Ñapirikoli précédant la naissance de Kowai.

Les gens n'avaient pas de sexe, les femmes n'avaient pas de vagin. Quand la tante d'Iñapiríkuli était en train de faire sécher la pâte de manioc, Iñapiríkuli s'est transformé en bâton de semage et elle s'est assise sur le bâton lors qu'elle s'est arrêtée pour saisir le « tipití » avec ses bras. Elles [les femmes], pour saisir le « tipití », les serrent avec les deux bras pour pouvoir le prendre. Alors Iñapiríkuli a transformé le « tipití » dans le vagin d'Amaro. (...) Alors qu'elles [les femmes] étaient en train de râper le manioc, Iñapiríkoli est entré par le vagin d'Amaro et l'a mise enceinte (Quintino Clarín, village de Bela Vista, Rio Negro, 1989 *apud* Raffo, 2003 : 144).

### **La farine et les galettes de manioc**

Voyons maintenant comment les femmes baniwa et koripako du moyen et du haut Içana transforment les maniocs en différents aliments dans leurs maisons de farine. Le processus de préparation de la farine et des galettes de manioc, que l'on décrira en détails par la suite, peut être résumé par les étapes suivantes : les femmes épluchent les maniocs avec un couteau, les râpent sur une râpe traditionnelle en bois ou une râpe à moteur, puis les mélangent avec d'autres tubercules mis à « pourrir » dans l'eau pendant trois jours et qui sont également râpés. Le mélange repose une nuit et est déposé le lendemain dans une couleuvre à manioc (« tipití »). Le but de ce processus est d'enlever les substances toxiques présentes dans les maniocs ou, comme le disent les Baniwa, leur « poison » (*káinia ipoa*). Une fois sèche, la pâte est tamisée puis cuite sur une platine en céramique ou en métal placée sur une base en céramique (le four) dans la maison de farine.

Les étapes du traitement et de la transformation du manioc sont aussi des moments de sociabilité chez les femmes. On ne voit que très rarement une femme préparer de la farine ou des galettes toute seule, et même si elle n'a pas de filles ou de belles-filles dans le village, les femmes du voisinage s'arrêtent toujours pour discuter avec elle, l'aider et goûter une partie de la farine ou des galettes qu'elle est en train de préparer. Des enfants sont souvent présents et s'assoient par terre pour regarder ou pour jouer ensemble, ce qui donne une ambiance joyeuse et décontractée aux activités. Les goûters et l'offre de fruits et de boissons sont très fréquentes pendant les activités dans la maison de farine. En ce sens, elles diffèrent du travail des femmes dans les jardins pendant lequel, même si

elles sont accompagnées, chacune vaque à ses activités dans des parties séparées du jardin et se parlent assez peu, sauf lors des moments de pause ou à la fin du travail lorsqu'elles se réunissent pour faire un goûter.

Lorsque la femme arrive du jardin, la première étape du processus de transformation du manioc en différents aliments dans la maison de farine est de **séparer les maniocs** « doux » non toxiques (« macaxeiras » ou *kapiwali*), qui sont consommés directement après avoir cuit dans l'eau salée, des maniocs « amers » toxiques destinés à la préparation de différents types de farine et de galettes. Ensuite, et quel que soit le produit final qu'on souhaite préparer à partir des maniocs amers, une partie des tubercules est toujours laissée à « **pourrir** » dans l'eau de la rivière ou dans des « igarapés » pendant environ trois jours. C'est pourquoi on les appelle parfois « maniocs d'eau » (« mandioca d'água »).

Dans la rivière, les maniocs sont mis dans un sac en plastique ou en fibre végétale attaché au bord tandis que dans l'« igarapé » ils peuvent être laissés sans protection dans un endroit sans courant. Si la femme souhaite préparer de la pâte en petite quantité, une autre possibilité est de laisser les maniocs « pourrir » dans un seau rempli d'eau à la maison. Les maniocs sont mis avec leurs peaux dans l'eau et au bout de quelques jours ils deviennent « mous » ou « pourris » (*mólhoi*). Le nombre de jours pendant lesquels les maniocs sont laissés dans l'eau (entre trois et cinq jours environ) fait que la farine aura un goût plus doux (« doce ») ou plus acide (« azedo ») selon la préférence de la femme qui la prépare. Les maniocs laissés à pourrir trop longtemps sont appelés *awhoãka*, terme qui désigne la nourriture pourrie en général, selon mes interlocuteurs.

Une fois retirés de l'eau, les femmes enlèvent la peau des maniocs qui se détache facilement, puis **râpent les tubercules**. Ces « maniocs mous » ou « pourris » sont, dans la plupart des cas, **mélangés à des « maniocs durs »** (*ttarape*), c'est-à-dire qui sont râpés le jour de la récolte et ne sont donc pas laissés dans l'eau. On m'a expliqué que le mélange des maniocs « mous » et des maniocs « durs » est nécessaire pour rendre leur ingestion moins dangereuse, car les maniocs durs, même après être pressés dans le « tipiti », restent vénéneux. Les maniocs mous sont donc capables de « couper l'effet du poison des autres maniocs » (Marina, Awadzoro, village de São José, moyen Içana). Sur le danger du poison des maniocs et l'importance de leur traitement adéquat, on dit :

Le poison est un danger pour la « maniva » [plante de manioc] elle-même ; ceci a été laissé par Ñapirikoli. Alors, pour faire sortir le poison il faut bien presser et cuisiner la pâte pour préparer des galettes. C'est la façon de « tuer » le poison du manioc pour que nous puissions en consommer. Sur la « macaxeira » [manioc doux], on dit qu'elle n'a pas de poison, mais je ne sais pas, elle doit en avoir un peu parce qu'elle est aussi un manioc. Mais le jus de manioc contient beaucoup de poison, on ne doit pas en boire ou en manger car il est très vénéneux. Ce que nous mangeons est dangereux, et pour faire vraiment sortir le poison on doit le mélanger avec du manioc mou. On ne doit jamais manger ce qui n'a pas été mélangé. Et la « manicoera » [jus] extraite du manioc amer doit être bien cuite, c'est la seule manière d'en

boire. Si on ne la cuisine pas bien, on commence à avoir mal à la tête parce que c'est du poison. On ne doit pas en prendre une gorgée et puis aller se promener. Si on en boit, on meurt instantanément, c'est comme ça (Joaquin, clan Awadzoro, village de São José, 16/03/2015).

Comme le fait de pourrir dans l'eau rend les maniocs moins dangereux, on dit que plus la farine est « doce » (et donc moins elle est « acide »), plus il y a de chances qu'elle provoque des maux de ventre à la personne qui en consomme<sup>39</sup>. Chez les Baniwa et les Koripako, la farine et les galettes ne sont, pour cette raison, jamais préparées uniquement à partir de maniocs durs, alors que l'inverse, un type de farine uniquement produit à partir de maniocs mous, appelé « maçoca » (voir *infra*), existe et est indiqué pour les nouveaux-nés du fait de son inoffensivité.

On doit **éplucher les maniocs** durs dans la maison de farine avant de les râper et de les mélanger aux maniocs mous, l'activité d'épluchage étant généralement partagée entre la femme et ses filles célibataires et avec d'autres femmes proches du village comme sa belle-mère, ses belles-sœurs et des voisines qui la rejoignent spontanément pour aider lorsqu'elles passent devant la maison. Pour éplucher les tubercules, les femmes utilisent des couteaux et des machettes en frottant leurs lames par mouvements fermes qui râclent leurs peaux plus ou moins épaisses selon les variétés. Selon les femmes, le fait de laver les maniocs dans l'eau pendant le trajet depuis le jardin jusqu'au village ramollit leurs peaux et rend plus facile le travail d'épluchage. Les parties « pourries » des racines, que l'on reconnaît à leur couleur noircie, sont également coupées avec le couteau ou la machette, puis jetées.

L'épluchage est considéré une des étapes les plus simples du processus de transformation du manioc, raison pour laquelle même des petites filles de cinq ou six ans peuvent y prendre part. Malgré mon manque d'habileté dans la plupart des autres étapes, les femmes me faisaient souvent des compliments sur la qualité de mon épluchage. Les femmes du village de Coraci avaient cependant remarqué que j'avais tendance à râcler les maniocs en sens inverse par rapport à elles : tandis qu'elles les râclaient de l'extérieur vers l'intérieur, je trouvais plus facile et plus sûr (les lames des machettes sont très aiguisées) d'accomplir le même mouvement de l'intérieur vers l'extérieur<sup>40</sup>.

Pendant le travail, les femmes parlaient de sujets variés, notamment de leurs enfants, des autres habitants du village, du travail et des jardins, des fêtes et d'autres événements qui devaient avoir lieu

---

<sup>39</sup> Un jour, par exemple, lors d'une visite que j'avais faite au village de Juivitera, Ana (clan Dzawinai) qui était préoccupée m'avait demandé si j'avais mal au ventre car elle avait préparé de la farine « doce » dont les maniocs mous n'avaient été mis qu'une journée dans l'eau pour pourrir.

<sup>40</sup> Dans un petit essai, Lévi-Strauss (2013 : 49-57) réfléchissait sur la façon inverse dont les femmes japonaises et les femmes occidentales font de la couture – les femmes japonaises vers soi, les femmes occidentales vers le dehors. Lévi-Strauss comparait ces deux façons opposées d'utiliser les outils à la différence entre la philosophie japonaise du sujet qui serait centripète et la philosophie de l'Occident qui serait centrifuge.

prochainement dans le village ou dans la région, etc. Les maniocs épluchés étaient lavés une deuxième fois dans l'eau avant d'être râpés, et si on ne pouvait pas les râper immédiatement ils étaient mis dans des sceaux remplis d'eau. Si les femmes souhaitaient en extraire de l'amidon (« goma ») pour préparer de la farine de « tapioca » ou du jus (« manicoera ») pour préparer du « tucupi », elles **mettaient les maniocs** épluchés dans deux récipients différents **selon leur couleur**, blanche ou jaune, les maniocs blancs étant utilisés pour l'extraction de l'amidon et les jaunes pour l'extraction de la « manicoera ».

Les maniocs une fois épluchés et séparés sont ensuite **lavés** avec soin: les femmes les frottent avec les mains dans des bassins remplis d'eau afin d'enlever les restes de terre sur les racines. Ensuite elles les **râpent** pour transformer les maniocs en une pâte dans laquelle on pourra séparer les parties liquides et solides. Traditionnellement, les Baniwa et les Koripako utilisent une râpe à manioc en bois (appelée « ralo » ou *áada*) de forme rectangulaire incrustée de pierres ou de pointes métalliques<sup>41</sup>, la fabrication de la partie en bois étant un travail masculin et l'accrochage des pointes un travail féminin<sup>42</sup>. On dit que cette râpe a été laissée aux humains par Kaali, le maître du manioc et des jardins, qui a appris aux femmes les étapes de transformation du manioc. Pour râper les maniocs avec cette râpe, les femmes s'assoient sur un petit banc et frottent les maniocs contre les pointes métalliques par des mouvements avant et arrière, en laissant la pâte râpée couler dans un récipient. Avant l'arrivée des machettes pour fabriquer des râpes, on utilisait les épines des racines du palmier « paxiúba » (*poópa*) pour râper les maniocs.

Aujourd'hui, la plupart des femmes utilise des râpes à moteur achetées à la ville qui, selon mes interlocuteurs, ont commencé à se répandre dans la région du moyen Içana dans les années 90. La machine se compose d'un moteur à essence relié par une courroie à un cylindre en bois muni de pointes métalliques. Le moteur fait tourner le cylindre qui est relié à une base en bois en forme de boîte où sont déposés les maniocs épluchés. Les femmes les poussent avec les mains ou avec un bâton vers le cylindre denté et la pâte tombe dans une bassine en métal, dans un panier ou un gros récipient placé sous la machine. La pâte peut être introduite dans la machine une deuxième fois si la femme souhaite qu'elle soit plus fine, notamment si elle est utilisée pour la préparation de galettes.

<sup>41</sup> Les râpes à maniocs fabriquées par les Baniwa faisaient et font toujours l'objet de trocs entre les peuples voisins qui habitent près des rivières Tiquié, Uaupés et de leurs affluents. Selon Oliveira (2015 : 313), les Hohodene de la région de l'Aiari vendent et échangent toujours ces artefacts avec les Wanano du Uaupés et les Cubeo du Querari.

<sup>42</sup> Selon Oliveira (2015 : 313) les pointes peuvent être fabriquées soit avec des pierres de quartz laiteux de couleur rouge, dont le seul gisement se trouve près du village de Tunuí (moyen Içana), soit avec une autre variété de pierres de couleur bleue, appelées *epittie*, dont le gisement se trouve près du village de Uapuí, au Rio Aiari. D'après un de mes interlocuteurs au moyen Içana (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José), on dessinait sur les râpes différents graphismes comme ceux appelés *diakhe*, *arhaipa*, *kowhiapo*, *omaittieda*, *kophiaphi*.



Mes interlocuteurs koripako du village de Coraci (haut Içana) l'appelaient *padaitakaroda*, ou « l'endroit pour râper » (*-dáita* = râper ou « ralar » ; *karoda* = endroit), tandis que le verbe utilisé pour l'épluchage des manioc est *peritaka* ou *nohiríta* (*-hiríta* = râcler ou « raspar »). La râpe à moteur est également appelée « pécari » (« caititu ») à cause de ses « dents » semblables à celles du rongeur qui se nourrit de manioc. Le travail de râpage, qui prenait plusieurs heures avec la râpe manuelle, ne dure plus que quelques minutes grâce à la machine, ce qui permet aux femmes de gagner du temps et d'augmenter la production de farine (Estorniolo, 2018 : 12).

**Image 39 - Épluchage de manioc**



Milena Estorniolo 2015

**Image 40 - Machine à râper**



Milena Estorniolo 2015

Les maniocs durs doivent être râpés le jour où ils ont été récoltés car ils ne se conservent pas bien hors du sol, et ils deviennent verts et inutilisables. Les femmes râpent d'abord les maniocs durs puis les maniocs mous et les mélangent en proportions différentes selon le type de manioc récoltés et le goût de celle qui les prépare. Laura, par exemple, mon hôte au village de Coraci (haut Içana), préparait parfois de la farine dans laquelle les maniocs mous étaient plus nombreux que les durs, parfois utilisait la moitié de chaque type, et parfois la quantité de maniocs durs dépassait celle des maniocs mous. La proportion de maniocs blancs et de maniocs jaunes (durs ou mous) variait aussi

selon le produit que la femme souhaitait préparer, les variétés jaunes étant davantage utilisées pour la production de farine, et les blanches pour la production de galettes et de « maçoca ».

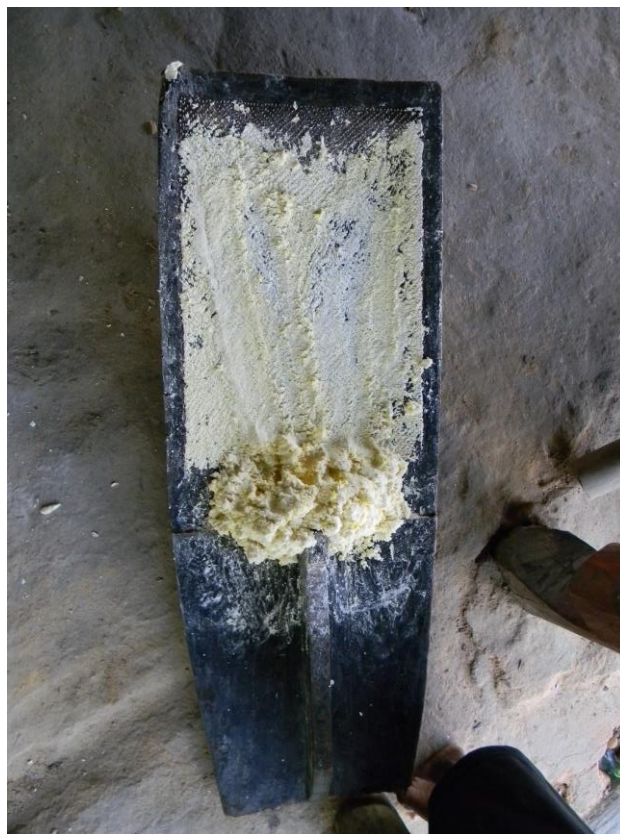
On mélange les pâtes de manioc durs et de manioc mous avec les mains dans des bassines en aluminium jusqu'à obtenir une pâte homogène – selon certaines femmes le soin apporté à ce mélange évite que la pâte soit trop acide. Certaines femmes mettent cette pâte dans une machine à râper pour obtenir un résultat encore plus homogène. Pendant le mélange, un peu de pâte tombait de la bassine, que Laura récupérait avec la main avant qu'elle touche terre et elle la remettait dans la bassine. Elle m'avait expliqué que sa mère aujourd'hui décédée, une femme baniwa très rigide de la région du Rio Querari, lui interdisait de ramasser la pâte tombée par terre.

**Image 41 - Épines de la racine de « paxiúba »**



Milena Estorniolo 2015

**Image 42 - Râpe à manioc traditionnelle**



Milena Estorniolo 2014

Après l'avoir râpée, on met la pâte (appelée *daitakapetti* ou *padaitampe*) dans un gros panier en fibre végétale couvert par des feuilles, par un tamis ou par un tissu (pour les protéger de la saleté), où elle doit reposer un jour avant d'être pressée, tamisée et cuite. Si la femme ne peut pas préparer la farine le lendemain – par exemple si elle sait qu'une autre femme va utiliser son four –, elle doit maintenir séparées la pâte de manioc durs et la pâte de manioc mous et ne les mélanger qu'un jour

avant la cuisson – précaution qui évite que la pâte soit trop acide. Pendant que les pâtes reposent, la trame du panier permet qu'une partie du liquide sorte petit à petit par les fibres et pénètre dans le sol.

Le lendemain on peut ajouter plus de pâte de maniocs durs râpés produite le jour-même à la pâte en repos – certaines femmes disent que la farine préparée de cette manière est encore meilleure. Dans ce cas, la nouvelle pâte doit reposer encore un jour dans le panier afin que le processus de préparation se poursuive. Plus de temps la pâte de maniocs râpés repose avant d'être cuite, plus « acide » deviennent la farine et les galettes préparées à partir de cette pâte. Selon mes interlocutrices, le goût acide est plus apprécié dans la farine et moins dans le cas des galettes, raison pour laquelle la pâte destinée à la préparation de galettes ne repose jamais plus d'une nuit avant d'être cuite.

Certains types de maniocs blancs sont connus par leur grande quantité d'amidon ou « goma » (*mhéetti*), et c'est pour cette raison que les femmes peuvent les râper séparément pour en extraire l'amidon (cru) pour préparer de la farine de « tapioca » ou pour en ajouter aux galettes (voir *infra*). Pour extraire l'amidon, on ajoute de l'eau à la pâte de maniocs blancs râpés et on les tamise petit à petit en pressant le mélange avec les mains sur le tamis. L'eau mélangée à l'amidon qui passe par les fibres du tamis tombe dans un seau placé dessous et doit reposer un jour pour que l'amidon se sépare de l'eau par décantation. La fibre qui reste sur le tamis est ajoutée à de la pâte de manioc destinée à la préparation de galettes (majoritairement produites à partir de maniocs blancs). Si après une première décantation l'amidon est toujours un peu jaune, on le lave une deuxième fois avec de l'eau, on le tamise et on le laisse décanter une deuxième fois pour qu'il devienne complètement blanc.

Le tamis à trames très serrées et légèrement concaves traditionnellement utilisé pour l'extraction de l'amidon s'appelle « cumatá » (*ttiíroli*) et peut également servir à tamiser de la farine blanche fine (« maçoca »). Si la femme ne possède pas ce type de tamis, elle peut utiliser un tamis fabriqué avec des moustiquaires sur lequel on place une chemise ou un tissu très fin. Les femmes baniwa et koripako avec lesquelles j'ai vécu n'extrayaient pas de l'amidon du manioc à chaque fois qu'elles préparaient de la farine et des galettes, mais seulement quand elles avaient « envie » de manger de la farine de « tapioca » ou de l'échanger pour d'autres produits. Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) m'a expliqué qu'elle ne préparait pas souvent de la farine de « tapioca » ni d'autres aliments à base d'amidon car le fait d'extraire l'amidon de la pâte de maniocs râpés rend la farine « moins jolie » ou « moins bonne ».

On peut également séparer des maniocs jaunes pour en extraire du jus (« manicoera » ou *káinia*) destiné à la préparation du « tucupi » (*ttiape*). Pour préparer du « tucupi doce » (doux ou sucré, *poottídza*), la pâte de maniocs jaunes râpés est directement mise dans la couleuvre (« tipiti ») sans le temps de repos d'une journée qui sépare habituellement les étapes de râpage et de pressage. Pour préparer du « tucupi azedo » (acide ou *káama*), le jus de manioc est extrait après un jour de



repos de la pâte. Les femmes m'ont expliqué que le « tucupi » est trop acide si le jus de manioc est obtenu après plus d'un jour de repos de la pâte, mais que ce jus acide peut être ajouté au « tucupi » lorsque la femme y goûte après la cuisson et le trouve « trop doux ». La pâte sèche qui reste dans le « tipití » après l'extraction de la « manicoera » est ajoutée à d'autres pâtes préparées précédemment et destinées à la préparation de farine (produite majoritairement à partir de manioc jaunes).

Pour préparer du « tucupi », le liquide toxique qui sort par les fibres repose pendant trois ou quatre heures, puis est mis dans une casserole à feu doux pendant plusieurs heures, et lorsque son volume se réduit de moitié on le met dans une casserole plus petite. Laura (village de Coraci) m'a montré la recette de sa mère décédée, qui consistait à mettre une seule cuillerée de « tucupi » bouilli à brûler au fond de la casserole, puis à ajouter le reste du « tucupi » jaune de manière à obtenir un « tucupi » brun. Le processus se fait à plusieurs reprises, par petites portions qui sont successivement réservées dans un autre récipient jusqu'à ce que tout le « tucupi » jaune de la première cuisson devienne brun. Ensuite, Laura y ajoutait un peu de sel et de piment vert frais écrasé et utilisait un peu de farine d'amidon (« tapioca ») ou de farine commune pour l'épaissir. Le « tucupi » cuit est ensuite laissé à refroidir, puis mis dans une bouteille pour être ajouté comme assaisonnement aux bouillons de poissons.

La « manicoera doce », c'est-à-dire le jus extrait le jour où le manioc a été cueilli et râpé, peut être également utilisé dans la préparation de la boisson appelée *káinia* (jus de manioc). La recette consiste à cuire la « manicoera » pendant quelques heures et à y ajouter ensuite des bananes ou de la farine de manioc. Même si dans le village de Juivitera les gens consommaient encore cette boisson, mes interlocuteurs du village de São José (tous les deux dans la région du moyen Içana) m'ont raconté que la manicoera était rarement préparée de nos jours, étant davantage consommée dans le passé par leurs grands-parents. Cet exemple montre que certaines recettes peuvent être abandonnées par tel ou tel village ou famille alors qu'elles restent importantes dans d'autres, et même dans des endroits géographiquement proches.

La pâte qui a reposé pendant une journée est ensuite pressée dans une couleuvre à manioc appelée « tipití » ou *tírolípi*. Cet artefact tissé par les hommes à partir de fibres d'« arumã » (*póapoa*), de « jacitara » (*kamáwapi*) ou de tiges de « caranã » (*piñakawe*)<sup>43</sup> est un ustensile ancien mais toujours indispensable aujourd'hui pour presser la pâte de manioc<sup>44</sup>. Le tissage du « tipití » est une activité masculine qui symbolise la maturité de l'homme et son aptitude à la vie d'adulte marié.

<sup>43</sup> On dit que les ustensiles (« tipitís », paniers, éventails, etc.) tissés en « jacitara » sont plus résistants et durent plus longtemps que ceux en « arumã ».

<sup>44</sup> Mes interlocuteurs koripako du village de Coraci (haut Içana) traduisaient le pressage la pâte dans le « tipití » par le mot *pawhaka*.

Sa fabrication prend, selon mes interlocuteurs, environ une journée. Selon Joaquim (clan Awadzoro, village de São José), le « tipití » peut être de type *phitsiepa* s'il est tissé à partir de trois attelles, ou de type *pipirittaolhe* s'il est tissé à partir de deux attelles<sup>45</sup>. On dit que tous les objets et instruments tissés par les hommes (« tipitís », paniers, tamis, etc.) ont commencé avec Kowai qui leur a montré comment les fabriquer lors du premier rituel d'initiation.

Le « tipití » est long d'environ deux mètres et son diamètre variable, de la taille d'une ou deux paumes de mains : plus le diamètre est petit, plus la pâte déposée dedans devient sèche. C'est la raison pour laquelle la pâte destinée à la préparation de galettes est pressée dans une couleuvre de diamètre plus petit, alors que la pâte à farine – qui n'a pas besoin d'être aussi sèche pendant la cuisson – est pressée dans des coulevres plus grosses et donc en plus grande quantité. On m'a expliqué que si la femme veut gagner du temps, elle peut presser toute la pâte dans des « tipitís » plus gros, alors que certaines préfèrent utiliser des « tipitís » plus fins pour que la pâte soit toujours très sèche. Selon une interlocutrice, une alternative pour mettre plus de pâte dans des coulevres à petit diamètre est de demander à son mari de les fabriquer plus longues.

Pour presser la pâte, la femme la verse dans la couleuvre jusqu'à la remplir complètement puis ferme le trou avec une serviette ou un torchon pour que la pâte ne sorte pas par cet endroit lorsqu'elle est pressée. Un bout de la couleuvre proche de l'ouverture est attaché à un tronc d'arbre ou à une base en bois présentant trois ou quatre cavités sculptées verticalement à des hauteurs différentes, pendant que l'autre bout est poussé vers le bas avec un bâton sur lequel la femme s'assoit<sup>46</sup>. L'autre extrémité du bâton est accrochée à l'une des cavités sculptées sur la base en bois dont la hauteur détermine l'amplitude du mouvement de levier : plus le trou est bas, plus l'angle formé par le bâton qui sert de levier est important, et plus importantes la tension et la capacité à comprimer la pâte. Lorsque le « tipití » est encore plein de liquide, le levier est inséré dans le trou situé plus haut et les femmes changent la position du levier vers le bas à mesure que le liquide sort et que la couleuvre se vide. Ce mouvement étire la couleuvre et presse la pâte de manioc versée à l'intérieur de la couleuvre en faisant sortir le liquide toxique à travers ses fibres vers un récipient placé dessous (Estorniolo, 2018 : 13).

Le jus qui sort du « tipití » et qui contient des substances toxiques est versé par terre ou alors cuit et transformé en « tucupi », comme il a été dit ci-dessus. La pâte contenue dans trois « tipitís »

<sup>45</sup> Joaquim citait aussi un type de tissage appelé « écaille de pirarucu » en portugais et un autre type de tissage appelé *ineripitsi*, qu'il ne savait pas faire.

<sup>46</sup> Journet (1995) explique rapidement qu'en Colombie les femmes koripako « secouaient verticalement la couleuvre pour tasser la pâte de manioc râpée », ce qui « favorise, dit-on, la conception d'un enfant. L'analogie séminale et la forme allongée de l'instrument font que l'image parle d'elle-même » (Journet, 1995 : 241). Selon un de mes interlocuteurs (Joaquim, clan Awadzoro, village de São José), dans le passé le support du « tipití » n'avait pas de cavités où accrocher le bâton sur lequel la femme s'asseyait celui-ci était attaché à la base avec une liane (*dzamakóaphi*).

sert à préparer en moyenne 10 kilos de farine cuite. Chez les Baniwa du moyen Içana, j'ai observé des « tipitís » de tailles différentes destinés à la production de farine (les plus grands) et de galettes (les plus petits), alors que chez les Koripako les « tipitis » avaient tous à peu près la même taille. J'ai également observé au village de Coraci (haut Içana) des « tipitís » fabriqués à partir de bandes en plastique de bouteilles de soda. On m'a dit que l'avantage du « tipití » en plastique par rapport aux versions traditionnelles en fibre végétale est une plus grande durabilité de l'objet<sup>47</sup>. La durée de vie d'un « tipití » est d'environ deux mois s'il est utilisé pour presser de la pâte destinée à la préparation de différents produits, alors que si la femme possède plusieurs « tipitís » pour la préparation de farine, de galettes et d'autres dérivés, chacun peut durer environ six mois avant de devoir être remplacés.

**Image 43 - Différents types de « tipití »**



Milena Estorniolo 2015

**Image 44 - Pressage de la pâte dans le « tipití »**



Milena Estorniolo 2014

À la différence des râpes à manioc, aucune machine ou objet acheté en ville ne peut aujourd'hui remplacer les « tipitís » traditionnels qui font partie des objets basiques possédés par

<sup>47</sup> Selon des informateurs du village de Santa Rosa (moyen Içana), alors qu'un « tipití » ordinaire en « arumã » ou en « jacitara » coûtait en 2015 environ R\$25,00 dans les commerces de la ville de São Gabriel da Cachoeira, un « tipití » en plastique coûtait entre R\$80,00 et R\$100,00.

toutes les familles. Même si pratiquement tous les hommes connaissent les techniques de fabrication de cet objet, certains d'entre eux – surtout les leaders d'association et les hommes qui vont souvent à la ville – les achètent. On m'a raconté néanmoins que dans la région du bas Içana les gens ne savent plus fabriquer les « tipitís », raison pour laquelle ils utilisent une sorte de pressoir en bois qui aurait l'inconvénient de mettre beaucoup plus de temps pour presser la pâte de manioc.

Après le pressage, les femmes sortent la pâte de manioc sèche (*nowhanipe*) de la couleuvre à manioc, la versent dans un grand bassin en plastique ou en aluminium, puis la tamisent (tamiser : *pawhioka*). Les hommes fabriquent plusieurs types de tamis en fibre d'« arumã » dont les trames sont plus ou moins serrées selon le produit visé : le tamis *oropéma* pour la préparation de la farine (trame peu serrée), le *dopítsi* pour les galettes (trame serrée), et le *ttúroli* ou « cumatá », qui possède un double fond pour l'extraction d'amidon (trame encore plus serrée). Comme on l'a dit plus haut, une alternative à ces deux derniers tamis, est de fabriquer des tamis à partir de moustiquaires en plastique achetées à la ville (Estorniolo, 2018 : 14).

Le travail de tamisage des pâtes ne commence que quand la femme allume le feu du four à farine pour que la platine soit suffisamment chaude lorsque la femme a fini de tamiser la pâte sèche. Les gros grumeaux de pâte sèche crue qui restent sur les tamis lors de la préparation de farine et de galettes sont appelés « caroeira » (*kiintsiwi*). Ils ne sont pas jetés mais gardés dans un seau ou dans un autre récipient rempli d'eau pour être râpés avec des maniocs lors de préparations ultérieures. Cette stratégie est utilisée pour augmenter le volume de la pâte et ne pas gaspiller le manioc qui, nous avons vu dans le Chapitre 5, est une plante « sacrée » et le corps de Kaali, maître des jardins.

La cuisson de la farine et de galettes<sup>48</sup> après le tamisage est réalisée chez les femmes baniwa et koripako environ une fois par semaine, souvent le samedi, jour qui précède les repas communautaires du dimanche, mais ce n'est pas une règle. Comme nous l'avons vu plus haut, la farine et les galettes de manioc sont cuites sur des platines en métal d'environ un mètre de diamètre posées sur des fours de terre cuite et fabriquées par les femmes. On m'a dit qu'une platine en métal coûtait en 2015 à la ville de São Gabriel da Cachoeira environ R\$400,00 et qu'elle avait une durée de vie d'environ quatre ans. Chez les Baniwa du moyen Içana, les fours étaient un peu plus bas que chez les Koripako du haut Içana, ce qui oblige les femmes qui sont grandes à travailler le dos un peu courbé.

Toutes les femmes d'un village ne possèdent une maison de farine avec un four, ce qui est notamment le cas des jeunes femmes récemment mariées, raison pour laquelle elles utilisent le four d'une autre femme du village (une belle-mère ou une voisine) avec qui elles ont une relation proche. Pas plus que dans le cas du prêt d'une machine à râper les maniocs, le prêt du four ne fait l'objet d'un paiement ou d'un troc par des produits. Suite à l'usage de la machine à râper d'une autre personne,

<sup>48</sup> Selon mes interlocuteurs koripako du village de Coraci (haut Içana), cuire de la farine (« torrar farinha ») se dit *pameéraka*, et cuire des galettes (« assar beiju ») se dit *paitaka*.



on apportait juste un peu d'essence pour le moteur, et pour l'usage du four on offrait à la propriétaire de la maison de farine des morceaux de galettes que l'on venait de cuire sans que ce soit considéré comme un paiement.

Un jour avant la cuisson de la farine et des galettes, les femmes demandent généralement à leurs filles adolescentes et parfois à leurs maris de rassembler des bûches et des morceaux de bois dans les jardins brûlés et autour de la maison pour qu'elles puissent allumer et alimenter le feu du four le lendemain. Le jour de la cuisson, elles se lèvent très tôt et commencent à travailler vers cinq heures du matin jusqu'à l'après-midi selon la quantité de farine et de galettes qu'elles souhaitent préparer. Avant de travailler, elles balayent la maison de farine et lavent la platine du four avec du savon et de l'eau, laquelle s'évapore lorsque le feu est allumé. Le feu est allumé sous la plaque en métal, environ une demi-heure avant le début de la cuisson, pendant que la femme tamise la pâte sèche.

**Image 45 - Tamisage de la pâte**



Milena Estorniolo 2014

**Image 46 - Cuisson de farine**



Milena Estorniolo 2015

Pour cuire de la farine jaune (*matsóka*), les femmes mettent le bois de chauffage dans le four de manière que les flammes soient réparties uniformément sur la surface inférieure de la platine. La quantité de bûches doit être également contrôlée et les femmes alimentent les flammes avec du bois

lorsque le feu faiblit pendant la cuisson. Une fois le four allumé et chaud, les femmes ajoutent petit à petit sur la platine de la farine crue tamisée en la remuant à l'aide d'un ustensile en bois qui rappelle une pagaie. Le mouvement se fait d'un côté à l'autre en alternant les bras qui tiennent la pagaie (toutes les femmes que j'ai observées font le même mouvement). Pendant le remuage, les femmes et les personnes présentes ramassent des morceaux de pâte collés les uns aux autres et les émiettent avec leurs doigts. Les restes de pâte et les gros grumeaux de « caroeira » qui restent sur le tamis sont conservés dans un seau pour être grillés après la cuisson de la farine et jetés aux poules.

Lorsque la farine recouvre toute la surface de la platine, les morceaux cuits sont mis dans un panier et le processus recommence jusqu'à ce que toute la pâte tamisée ait cuit une première fois. Ensuite, la femme cuit une deuxième fois la totalité de la farine en déposant sur la platine la farine réservée afin que l'ensemble soit bien cuit et croquant. La femme ne doit pas s'arrêter de remuer la farine pour qu'elle ne brûle pas, et comme ce travail est fatiguant notamment lorsque une grande quantité de farine est préparée, les femmes plus âgées alternent avec leurs filles ou leurs belles-filles le travail de remuage qui peut durer plusieurs heures selon la quantité de farine.

La farine cuite est déposée dans un récipient pour la refroidir, puis les femmes la tamisent encore une fois pour enlever les granules ou grumeaux (« caroços ») trop gros. Quand elle a complètement refroidi, les femmes la stockent dans des grosses cannettes en aluminium<sup>49</sup> de 10 kg. Si la farine est mise dans la canette alors qu'elle est encore chaude, elle devient molle et donc mauvaise – la bonne farine étant par définition croustillante et bien cuite. Laura (village de Coraci, haut Içana) produisait dans une journée de travail environ 10 kilos de farine qu'elle préparait une fois par semaine pour sa famille de quatre personnes. Etelvina, sa voisine, qui vivait avec son mari et cinq enfants, préférait préparer en une seule fois 40 kilos de farine pour la consommer pendant les deux ou trois semaines suivantes.

Lors des voyages à la ville de São Gabriel da Cachoeira, les femmes produisaient souvent de l'excédent en farine. Laura, par exemple, avait produit 40 kilos de farine avant un voyage à la ville, dont le prix du kilo variait en 2014 de R\$4,00 et R\$6,00. Selon Laura, les commençants de farine à la ville la goûtent avant l'acheter pour vérifier si elle est bonne et bien cuite. Dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), Josefa et ses deux filles célibataires avaient cuit 50 kilos de farine entre 8 heures et 16 heures avant de se rendre à la ville. En plus de la vente en ville, les femmes produisent de l'excédent en farine avant les fêtes et les rassemblements collectifs, ou pour envoyer de la farine à des enfants qui font des études dans d'autres villages.

---

<sup>49</sup> Ce sont généralement des cannettes de 10 kg de lait en poudre réutilisées pour stocker de la farine. Chaque famille possède une ou deux de ces grosses cannettes ou, le cas échéant, stockent la farine dans des gros sacs en plastique épais.

Les femmes reconnaissent la qualité de la farine produite les autres. Dans le village de Coraci, par exemple, on considérait que la meilleure farine était produite par Etelvina. La bonne qualité de sa farine était attribuée à son goût moins acide qui était peut-être dû à une proportion différente de maniocs mous et durs ou au temps de repos de la pâte. La farine d'Etelvina était beaucoup plus jaune que celle des autres femmes du village car elle n'utilisait que des variétés de maniocs de cette couleur, alors que les autres femmes ajoutaient des maniocs blancs à la pâte. En plus d'une moindre acidité et de la couleur jaune, la bonne qualité de la farine tient au soin employé lors de l'étape du râpage afin d'éviter des granules de tailles trop différentes, et à celle de la cuisson pour que la farine soit croustillante sans être brûlée.

La farine est consommée comme ingrédient dans des boissons comme le « chibé » (farine plus eau) et les « vins » de fruits ; elle est aussi ajoutée aux bouillons de viande de poisson et de gibier dans les assiettes individuelles en guise d'accompagnement ; elle sert à épaissir les porridges et les plats de « mujeca » (voir *supra*) et peut enfin être mélangée à des fourmis ou à du miel<sup>50</sup>. Un type de farine appelé « maçoca » (*molhoida*) diffère de la farine jaune par sa texture très fine qui la fait ressembler à de la poudre, et par sa couleur blanche.

La « **maçoca** » n'est préparée qu'à partir de maniocs mous, c'est-à-dire de maniocs qui sont laissés « pourrir » dans l'eau pendant quelques jours, et majoritairement blancs (d'où la couleur blanche de la farine), même si des maniocs jaunes peuvent y être ajoutés en petite quantité. Il est possible de préparer de la « maçoca » à partir de la pâte de maniocs qui a reposé une journée, mais elle devient un peu acide, raison par laquelle certaines femmes préfèrent préparer ce type de farine à partir d'une pâte râpée le jour-même. On m'a expliqué qu'on peut aussi ajouter un peu de maniocs durs (qui n'ont pas « pourri » dans l'eau) à la pâte, mais dans ce cas la farine fine qui en résulte n'est plus appelée *molhoida* mais *idaitenopethe* (dans la région de Santa Rosa, moyen Içana), ou *keñápa* (dans la région du village d'Ambaúba en aval, et chez les Koripako du haut Içana).

Le tamis aux fibres très serrés employé dans la préparation de la « maçoca » est le même que celui qui est utilisé dans la production de galettes. En ce qui concerne la cuisson, alors que la farine commune est progressivement déposée sur la platine du four et grillée en deux étapes, la « maçoca » est elle aussi ajoutée peu à peu sur la platine mais elle est grillée en une seule étape. Les femmes présentes dans la maison de farine pendant la cuisson de la « maçoca » aident celle qui remue la farine en défaisant avec les mains les grumeaux qui se forment lorsqu'elle est encore crue. Comme les maniocs mous sont considérés moins vénéneux que les maniocs durs, cette farine « moins dangereuse » ajoutée à de l'eau est donnée aux nouveau-nés comme complément au lait maternel. En

---

<sup>50</sup> Mes interlocuteurs koripako disaient même que leur seule façon de consommer le miel était de le mélanger avec de la farine.

raison de sa texture peu dense et de sa couleur blanche, la boisson appelée *molhoidaa* préparée à partir de la farine de « maçoca » est souvent comparée au lait de vache consommé par les Blancs<sup>51</sup>.

Un autre type de farine est le « **tapioca** », préparé à partir de l'amidon du manioc (*mhéetti*) obtenu par décantation (voir *supra*) et laissé sécher au soleil pendant environ deux jours. Une fois qu'il est sec, la femme tamise le bloc d'amidon qui est très blanc et dur en utilisant un tamis à trous ronds et remue avec ses mains la farine crue qui en résulte pour qu'elle prenne la forme de perles. Ensuite, le tout est tamisé une deuxième fois pour que la femme puisse enlever les trop grosses perles. Le feu du four allumé pendant le travail de tamisage ne doit pas être trop intense pour ne pas brûler le « tapioca », raison pour laquelle on utilise des branches fines (*kepeda*) et non des bûches. La cuisson de la farine de « tapioca », généralement préparée en petite quantité (un ou deux kilos), dure environ dix minutes.

Au bout de cinq minutes, les perles blanches commencent à « sauter » comme du popcorn, signe qu'elles seront bientôt prêtes. La portion de « tapioca » cuite est mise dans un récipient à l'aide d'une balayette en fibre de « piaçava », également utilisée lors de la préparation des galettes pour nettoyer les résidus de pâte qui restent sur la platine du four. Les autres portions d'amidon tamisé sont cuites successivement et mises dans le même récipient. La farine de « tapioca » cuite est ensuite tamisée une dernière fois afin de séparer les perles des résidus de farine fine. La « tapioca » est généralement utilisée dans la préparation des porridges ou ajoutée aux « vins » de fruits, notamment celui d'« açai ».

Pour la cuisson des **galettes de manioc** (*peéthe*), on met de la pâte sèche tamisée sur le tamis *dopítsi* ou sur un tamis de toile moustiquaire sur la platine chaude du four de la maison de farine. Pour leur donner leur forme ronde caractéristique, les femmes utilisent un anneau en bois d'environ soixante centimètres de diamètre appelé *paitakaropoko*, à l'intérieur duquel elles étalent la pâte tamisée avec une main en faisant des mouvements circulaires de manière à la distribuer de façon homogène sur la surface du cercle délimité par l'anneau – on m'a corrigée quand j'ai essayé d'utiliser les deux mains. Chez les Baniwa du moyen Içana, la taille de l'anneau et donc des galettes était en général plus grande que chez les Koripako. Après quelques minutes, les femmes enlèvent l'excès de pâte avec une spatule en bois en forme de pagaie appelée *kolimápa* (« tarubá » en portugais) en ajoutant les résidus, qui ne sont jamais jetés, au reste de la pâte.

Lorsque les bords de la galette sont cuits, les femmes retirent l'anneau qui servait de moule durant le reste de la cuisson. Ensuite, un instrument en fibres d'« arumã » tissées<sup>52</sup>, dont l'apparence

---

<sup>51</sup> Le lait de vache n'est pas produit dans les villages de l'Içana ni acheté en ville, car on considère qu'il a une odeur répugnante. La seule façon acceptable d'ingérer le lait industrialisé est d'utiliser du lait en poudre qui est solide et sans odeur mélangé à de l'eau.

rappelle un éventail en forme de losange appelé *kadoitsípa* (« abano », en portugais), est utilisé pour tourner la galette de façon à ce que son autre face entre en contact avec la platine chaude. Pour la tourner, la femme place l'éventail sous la galette pour qu'elle ne se casse pas. Chez les Baniwa du moyen Içana, qui préparent souvent des galettes plus grandes que celles des Koripako, les femmes utilisent parfois deux éventails pour tourner une galette. Dans les deux cas, ce geste exige un mouvement rapide et précis de la part de la femme. L'anthropologue et les jeunes filles inexpérimentées ne maîtrisant pas encore le mouvement pour tourner les galettes, les cassaient souvent lorsque les femmes plus âgées les laissaient pratiquer.

Les femmes m'ont expliqué que moins il y a de manioc mou et plus il y a de manioc dur dans la pâte des galettes, plus il est facile de la tourner sans la casser – les pâtes dont la proportion de maniocs mous est plus importante étant donc plus difficiles à tourner. Après avoir tourné la galette, sa deuxième face est cuite pendant quelques minutes puis retirée de la platine à l'aide de l'éventail et posée en piles à côté du four, généralement sur un tamis ou dans une bassine en métal. Les résidus de pâte qui restent sur le four sont balayés avec une balayette de main en fibre végétale avant la cuisson de la galette suivante.

Après la cuisson, les galettes peuvent être laissées sécher au soleil sur un « jirau » (support en bois) ou sur le toit en feuilles de zinc de certaines maisons du village pendant tout un après-midi, ou être mangées « molles » tout de suite après la cuisson – c'est ce qui différencie les galettes ordinaires ou « dures » (« beiju duro » ou *peéthe táaraite*) des galettes « molles » (« beiju mole » ou *patsimeethe*). Comme la préparation des galettes dépend fortement du climat, les femmes choisissent d'en faire pendant les jours très ensoleillés pour qu'elles puissent sécher le jour de leur cuisson, en évitant de les faire si le ciel est nuageux ou s'il pleut<sup>53</sup>.

---

<sup>52</sup> Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera, moyen Içana), avant d'être confectionnés en fibres d'« arumã » les premiers éventails (*kadoitsípa*) étaient tissés en feuilles de palmier – c'est au moins ce que dit le mythe de Kaali, le maître des plantes cultivées, lorsqu'il apprend à sa première épouse comment préparer les aliments dérivés du manioc. Selon Laura (ethnie Tukano), les éventails des Tukano du Rio Uaupés ne sont pas aussi flexibles que ceux des Baniwa car ils sont fabriqués à partir de la partie interne et plus dure de la plante de « tucum » appelée l'os du « tucum » (« osso de tucum »).

<sup>53</sup> Josefa (clan Dzawinai, village de Santa Rosa) était un jour préoccupée, car elle était en train de presser et de tamiser de la pâte de manioc pour préparer des galettes quand le temps est devenu nuageux. Pour résoudre le problème, elle avait mis sur le sol, à côté de la maison de farine, un petit miroir face au ciel pour qu'il « appelle le soleil ». Un peu plus tard, le soleil avait réapparu et elle avait pu laisser sécher ses galettes sur le « jirau ».



Image 47 - Séchage de galettes sur un « jirau »



Milena Estorniolo 2014

Une possibilité les jours nuageux est d'extraire de l'amidon de la pâte des galettes car les galettes sans amidon sèchent plus facilement même si le soleil n'est pas très fort. Une alternative pour les jours pluvieux peut être aussi de sécher les galettes sur la platine du four dans la maison de farine en allumant un feu très doux pour ne pas les brûler et en les tournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles deviennent dures. J'ai demandé à Josefa (village de Santa Rosa) si en cas de jours pluvieux on pouvait préparer une galette molle et la laisser sécher au soleil le lendemain. Elle m'avait répondu que dans ce cas cette la galette (appelée *maramethe*) serait comestible mais ne pourrait pas être utilisée pour préparer du « caribé » (voir *infra*) car elle ne se dissout plus bien au contact de l'eau. La même chose se produit si la galette n'a pas bien séché au soleil et finit par devenir dure à la maison.

Les femmes avec lesquelles j'ai vécu préparaient entre dix et quinze galettes une fois par semaine, dont plusieurs (deux ou trois) étaient consommées « molles » le jour-même et le lendemain, et les autres étaient laissées à sécher afin de devenir « dures » et de mieux se conserver le reste de la semaine. D'autres femmes qui ont des familles nombreuses peuvent préparer des galettes en plus grande quantité, comme dans le cas d'Etelvina (village de Coraci, haut Içana), dont la famille se compose de sept personnes, qui un jour avait préparé trente galettes entre 9 heures et 13 heures.

La production d'une grande quantité de galettes de manioc conservées grâce au séchage au soleil serait une différence par rapport aux Tukano du moyen Uaupés qui – selon Laura, une femme tukano habitant le moyen Içana – « ne mangent pas de galettes sèches mais seulement des galettes molles et des galettes d'amidon préparées le jour-même ». Une autre différence, selon elle, est que les

Tukano font des « beijus doces », c'est-à-dire des galettes préparées à partir d'une pâte râpée le jour de la cuisson sans qu'elle ait reposé pendant une journée et devienne plus « acide » comme chez les Baniwa et les Koripako. D'après Laura, chez les Tukano du Uaupés les galettes ne sont pas considérées comme un aliment de base consommé tous les jours. À la différence des femmes baniwa et koripako, les femmes tukano de cette région ne prépareraient pas des galettes dès qu'elles n'en ont plus car on n'a pas l'habitude d'en manger au quotidien. La farine, néanmoins, est pour cette raison consommée en plus grande quantité là-bas que dans l'Içana.

Une variante de la recette des galettes consiste à les préparer en ajoutant de l'amidon aux galettes communes pendant leur cuisson pour faire des « galettes avec amidon », appelées *taape* (ou « beiju com goma » en portugais). Les galettes avec amidon sont produites en tamisant de l'amidon séché au soleil avec un tamis *oropéma*, tamis à gros trous aussi utilisé pour tamiser la farine, qui est ensuite mélangé à la pâte sèche tamisée pour la préparation de galettes. Les galettes ainsi préparées sont cuites sur la platine du four de la même façon que celles sans amidon. Ce type de galette plus « gourmande » est très appréciée, même si elles sont assez rarement préparées et en petite quantité. Les galettes avec amidon sont consommées « molles » (sans avoir séché au soleil) immédiatement après la cuisson.

L'amidon peut aussi être cuit pur, sans manioc, sur la platine du four dans des feuilles de bananier pour la préparation du « **coradá** » ou *mhétida* (également appelé *taape* par certains de mes interlocuteurs), qui est une galette très savoureuse, croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Pour préparer le « coradá » on écrase le bloc d'amidon avec les mains en le pressant avec les doigts sur la moitié de la surface d'une feuille de bananier jusqu'à obtenir une pâte compacte que l'on recouvre avec l'autre moitié de la feuille. Le « coradá » est généralement préparé en petite quantité sur un coin de la platine du four pendant que les femmes préparent les galettes de manioc. Elles les retournent de temps en temps jusqu'à ce que les deux côtés des feuilles de bananier soient brûlés et que l'amidon à l'intérieur prenne une texture élastique. Même si l'amidon cru est blanc, le « coradá » présente une couleur jaunâtre après la cuisson. Une fois cuits, ils sont offerts par les femmes à leurs enfants et aux personnes présentes dans la maison de farine.



Image 48 - Tamisage de l'amidon



Milena Estorniolo 2014

Image 49 - Galettes d'amidon (« coradá »)



Milena Estorniolo 2015

Un autre type de galettes cuites dans des feuilles de bananier, appelé *taape molhoida* ou « **galette de maniocs mous** » – *molhoi* désignant le « manioc d'eau » ou manioc « mou »/« pourri » chez les Baniwa et les Koripako – est préparé à partir de la pâte de maniocs mous bien râpés (ils passent quatre à cinq fois dans la machine à râper) à laquelle on ajoute un peu de sel et que l'on enveloppe dans des feuilles de bananier sans la presser dans le « tipití ». Comme dans la préparation du « coradá », les feuilles sont posées directement sur la platine du four et retournées plusieurs fois pour que les deux côtés soient cuits. Bien qu'elle ne soit pas pressée, la pâte de maniocs mous n'est pas considérée vénéneuse, raison pour laquelle cette recette n'est jamais préparée avec des maniocs durs râpés.

En plus de la farine et des galettes de manioc préparées au quotidien, les Baniwa et les Koripako font de la farine et des **galettes à partir des noyaux de fruits** comme l'« umari »<sup>54</sup> et la « pupunha », et d'une châtaigne typique de la région. Dans le cas des noyaux d'« umari » on les fait sécher au soleil ou on les fait boucaner sur un « jirau » jusqu'à ce qu'ils éclatent. L'intérieur du

<sup>54</sup> Les noyaux du fruit d'« umari » (*dóomali*) sont appelés *dóomalixi*, et la galette préparée à partir du noyau est appelée *domalixita*.

noyau, dont le goût est amer<sup>55</sup>, est ensuite enlevé et laissé dans de l'eau pendant environ une semaine afin de faire disparaître son amertume. Les noyaux sont ensuite râpés et cuits sous forme de farine ou de galettes (appelées « marapatá » en portugais) dans des feuilles de bananier<sup>56</sup>. J'ai entendu parler également d'une farine appelée *püpiripe* qui est préparée à partir de la « chair » de « pupunhas » mûres bouillies dans de l'eau puis râpées et cuites sur la platine du four.

La cuisson de la farine et des galettes n'est presque jamais une activité solitaire. Comme dans les étapes précédentes d'épluchage et de râpage des maniocs, les femmes comptent sur l'aide lors du tamisage et de la cuisson de la pâte. Cette aide n'est généralement pas programmée à l'avance et se fait spontanément par des femmes de tous les âges qui passent près la maison de farine et s'arrêtent pour aider. La division des tâches se fait habituellement de la manière suivante : les petites filles et les jeunes femmes vont chercher des bûches pour le feu, tamisent la pâte et transportent les galettes cuites jusqu'aux supports (« jiraus ») sur lesquels elles sèchent au soleil, alors que les femmes les plus âgées et expérimentées s'occupent de la cuisson de la farine et des galettes.

On voit que le processus de préparation de la farine et des galettes transforme un manioc toxique, et donc impropre à la consommation, en un aliment comestible en le décomposant en différentes parties solides et liquides. La pâte, en principe un mélange de maniocs cru et pourri, passe grâce à la cuisson à l'état cuit propre à son ingestion par les humains. Il est intéressant de noter que dans ce processus la distinction entre les sous-produits destinés aux enfants et aux adultes ne repose pas sur la séparation entre l'amidon et le manioc complet, comme dans le cas des Barasana décrit par C. Hugh-Jones (1979a, 1979b). Chez les Baniwa, la nourriture des adultes s'oppose à celle des enfants par une différenciation entre la farine ordinaire qui est un mélange de maniocs durs (crus) et de maniocs mous (pourris), et la « maçoca » qui ne résulte que de maniocs mous (pourris). Le pourri, dans ce cas, se situe à mi-chemin entre le cru et le cuit en ce qui concerne sa dangerosité.

Non seulement ce processus de transformation supprime la toxicité des maniocs amers, mais il permet la conservation des aliments dérivés du manioc pendant un temps plus ou moins long selon les techniques adoptées. La farine peut se conserver de plusieurs mois à un an si elle est « bien cuite », alors que les galettes peuvent être consommées entre trois jours et une semaine quand elles

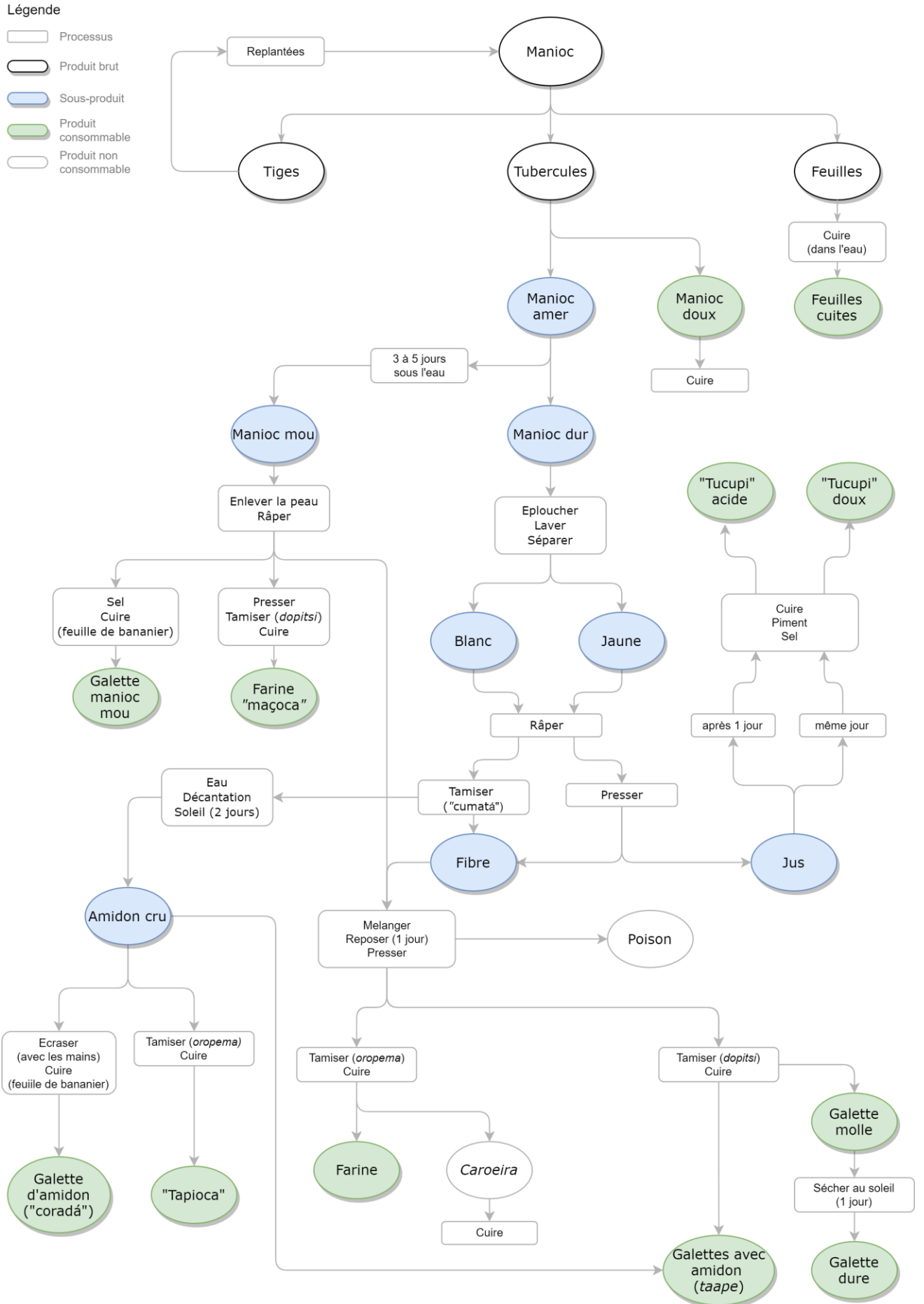
---

<sup>55</sup> Un autre fruit, le « uacú » dont le goût est amer, doit également être mis dans l'eau pour perdre un peu de son amertume et être utilisé dans la préparation de boissons.

<sup>56</sup> Laura, une interlocutrice de l'ethnie Tukano m'a raconté que, dans la région du Uaupés, les galettes de noyaux d'« umari » sont beaucoup plus souvent consommées que dans la région de l'Içana. Elle m'avait dit : « Là-bas [au Rio Uaupés], à la saison de l'« umari », on ne perd pas un seul noyau ! On n'en jette pas un seul ! Ma mère âgée, si quelqu'un jette un noyau de son 'umari' elle peut nous gronder à cause de cet 'umari'. Elle nous dit : 'Vous devez les garder et en faire des galettes ! En juillet nous mangions toujours des galettes de noyau d'« umari », j'en voyais toujours quand je vivais là-bas. J'avais pris l'habitude d'en stocker et en août je mangeais des galettes. C'est ce que je faisais. Mais les gens d'ici [de l'Içana] ne savent pas comment manger ça, ils ne savent pas comment l'apprécier » (Laura, ethnie Tukano, village de Santa Rosa, 22/05/2015).

sont molles, et entre trois semaines et un mois lorsqu'elles sèchent au soleil pendant une journée. Certaines femmes affirmaient même que les galettes « bien séchées » au soleil pendant une journée pouvaient se conserver deux à trois mois. Les innovations techniques telles que les râpes à moteur et les platines en métal ont permis d'augmenter la production de farine et de galettes dont l'excédent, commercialisé à la ville, est devenu une source de revenus (Estorniolo, 2018 : 15).

Diagramme 1 – Préparation des sous-produits du manioc



## Les boissons à base de manioc

Chez les Baniwa et les Koripako Les boissons à base de manioc peuvent être classées en différents types : 1) celles préparées à base d'un mélange d'eau et de produits dérivés du manioc comme le « chibé », le « caribé » et les porridges ; 2) les « vins » de fruits qui peuvent eux aussi être mélangés à des sous-produits du manioc ; 3) les boissons fermentées qui sont un mélange de parties solides et liquides du manioc auquel on peut ajouter des fruits et d'autres tubercules. Ces boissons fermentées, appelées génériquement « caxiri », ne sont consommées que dans les villages dits « catholiques » ou « traditionnels » car l'ingestion d'alcool est interdite dans les villages évangéliques.

Le « chibé » (*matsókaa* ou *tsibe*) et le « caribé » (*patshíakaa* ou *périthia*) sont composés de farine ou de galettes écrasées<sup>57</sup> mélangées à de l'eau. Boissons de base, ils sont consommés tout au long de la journée, à tous les repas, et offerts aux invités. Les porridges (« mingau », *kamókaa* ou *hámoainai*) sont des versions chaudes du « chibé » et du « caribé », épaissies grâce à l'addition de différents types de farine ou de galettes. Il existe aussi des porridges de fruits comme l'« ucuqui », ananas, « umari », « açai », banane, « ucuqui »<sup>58</sup>, « patauá », « buriti » et « ingá ». Les porridges sont toujours consommés le matin et parfois on y ajoute du sel – les Koripako du haut Içana n'en ajoutaient presque jamais alors que les Baniwa du moyen Içana en ajoutaient souvent.

Les « vins » («inhos») sont des boissons préparées à base de fruits (notamment des fruits du palmier) consommées fraîches ou plutôt à température ambiante faute d'électricité et de réfrigérateurs. Même si on ne les sert pas chauds – dans ce cas ils se transforment en porridge de fruits – les vins sont portés au feu pendant une étape de leur préparation avant d'être mélangés à de la farine. Les vins les plus consommés dans la région de l'Içana sont ceux à l'« açai », le « bacaba », la « pupunha », l'« umari », le « patauá », le « buriti » et l'« uacú ». Dans le vin on n'ajoute jamais ni sel<sup>59</sup> ni sucre et ils sont consommés à n'importe quel moment de la journée. Lorsqu'on ajoute de la farine ou des galettes écrasées dans les vins de fruits, on les appelle aussi « chibé » ou « caribé » – le nom « vin » étant donné à la boisson avant l'ajout de sous-produits du manioc.

À la différence des « vins » et des porridges les jus de fruits («sucos» en portugais) ne sont jamais portés au feu ni tamisés, mais préparés à partir du mélange de morceaux de fruits écrasés avec

<sup>57</sup> Écraser avec les mains se dit *-pátshia* (Ramirez, 2001 : 257).

<sup>58</sup> Avec l'« ucuqui » on ne fait pas de vin mais du porridge, car en grande quantité il doit être cuit pour ne pas provoquer des saignements dans la bouche. Voir une référence dans le mythe d'Hiwidamite dans le Chapitre 2.

<sup>59</sup> Selon Laura (ethnie Tukano, moyen Uaupés), qui vit chez les Baniwa, dans le Uaupés on ajoute souvent du sel aux vins de fruits. Pendant mon séjour sur le terrain j'ai observé à deux reprises l'addition de sel dans des porridges de fruits (« açai » et « bacaba ») dans la région du moyen Içana mais jamais dans les « vins », tandis que chez les Koripako du haut Içana je n'en ai jamais observé.



de l'eau et souvent de sucre, sans les sous-produits du manioc, puis bus frais ou à température ambiante. Les jus les plus communs sont ceux de l'« cupuaçu » et d'ananas. Il est intéressant de noter que le sucre est généralement ajouté (en grande quantité) aux boissons achetées à des non-Indiens, par exemple le café, les jus, le lait en poudre, le chocolat chaud et le porridge d'avoine, alors que l'ajout de sucre n'a pas été adopté en ce qui concerne les boissons locales comme le « chibé », le « caribé », le porridge et les vins.

Voyons plus en détail comment ces boissons sont préparées, servies et consommées. Le « **chibé** » (*matsókaa*) est préparé avec de la farine de manioc jaune mélangée à de l'eau, alors que le « **caribé** » (*patshíakaa*) est un mélange d'eau et de galettes de manioc écrasées. Lorsque la femme ajoute un peu d'eau à la farine les restes de « paille » de manioc remontent à la surface et doivent être jetés, et une nouvelle eau doit être ajoutée. Comme la farine du « chibé » ne se dissout pas dans l'eau à température ambiante, les grumeaux cuits, initialement durs, s'hydratent et gonflent après quelques minutes, et ils doivent être mâchés et avalés avec l'eau. Certaines personnes préfèrent boire du « chibé » quand les grumeaux de farine sont encore un peu durs alors que d'autres le boivent même quand ils sont très hydratés et mous.

**Image 50 - « Chibé »**



Milena Estorniolo 2014

**Image 51 - « Caribé »**



Milena Estorniolo 2014

Le « chibé » est connu pour sa capacité à donner de l'énergie au travail, raison pour laquelle les hommes et les femmes en apportent toujours avec de la farine lors des sorties dans la forêt ou à l'occasion de voyages. Pour la préparation du « **caribé** » des morceaux de galettes sont mis dans une casserole remplie d'eau pour ramollir et ils sont ensuite pétris avec les mains jusqu'à devenir une pâte. Ensuite on ajoute de l'eau à la pâte en la remuant jusqu'à obtenir un liquide blanchâtre épais et

homogène. Dans la région koripako du haut Içana, la boisson la plus consommée était le « chibé », alors que dans la région baniwa du moyen Içana on buvait le plus souvent du « caribé »<sup>60</sup>.

Un troisième type de boisson, le « **caribé de maçoca** » (*molhoidaa*), est préparé à partir de la farine fine et blanche du même nom (voir *supra*) mélangée à de l'eau. Même s'il s'agit d'une farine, cette boisson n'est pas appelée « chibé » en portugais mais « caribé », comme la boisson faite à partir de galettes. Cela est dû à la forme intermédiaire de la farine de « maçoca » dont la texture rappelle celle d'une farine fine, mais qui est préparée à partir de manioc blancs et tamisée avec le même tamis que celui utilisé pour les galettes. À la différence de la préparation du « chibé », l'eau doit être ajoutée petit à petit à la « maçoca » pour que la farine se dissolve (comme dans le cas du « caribé » de galettes), puis le mélange doit passer deux à trois fois dans un tamis fin pour que la boisson devienne fine et blanche comme du lait.

Le « chibé » et le « caribé » sont toujours préparés dans des casseroles et servis dans desalebasses (« cuias ») ou avec des louches en métal. Les **alebasses** sont fabriquées par les femmes qui les plantent autour de la maison, puis coupent les fruits en deux, vident l'intérieur et les laissent sécher au soleil en les recouvrant d'un pigment rouge extrait d'un type de tronc d'arbre. Ce pigment est aussi utilisé pour imperméabiliser le sol des maisons. De tailles et de formes différentes, lesalebasses sont classées en deux types : 1) les *átta* ou *thiya* qui proviennent du fruit d'une plante rampante qui ressemble à une courge, et dont l'extrémité courbée une fois séchée et peinte sert comme une sorte d'anse ; 2) les *kóoya* (« cuia ») qui poussent sur un arbre bas et ont la forme d'une goutte, sans anse.

Les deux types dealebasses peuvent être grands ou petits, mais celles de type *átta* ou *thiya* sont généralement de grande taille. Le second type (*kóoya*) peut être petit et utilisé pour servir du café ou du café au lait en petite quantité, ou moyen et utilisé pour servir du vin de fruits, du « caribé », du « chibé » ou du porridge dans des marmites plus grandes. Les grossesalebasses de type *átta* peuvent contenir jusqu'à deux litres de boisson et sont utilisées pour servir du « caxiri » lors de fêtes. On peut boire ces boissons dans laalebasse même ou les verser dans un verre. On verra plus loin que la bière de manioc est toujours consommée dans laalebasse.

Pour la préparation de boissons chaudes ou dont une des étapes de préparation passe par le feu, les femmes utilisent des marmites ou des casseroles noircies par le feu des cuissons précédentes, qu'elles considèrent « moches ». Lorsque la boisson est prête à être servie elles la versent dans d'autres marmites et casseroles brillantes en aluminium, considérées « jolies », qui ne sont utilisées que pour la présentation des aliments lors des repas collectifs. Nous avons vu plus haut que la même

<sup>60</sup> Laura (ethnie Tukano) m'a raconté que dans son village d'origine (appelé Marabitanas, au moyen Uaupés) on ne préparait que très rarement du « caribé », car les galettes n'y sont pas préparées en grande quantité comme dans la région du Rio Içana. Le « chibé » et le porridge de farine étaient, selon elle, les boissons les plus consommées.



logique s'applique à la préparation de bouillons de poissons et de gibier : les marmites noircies sont utilisées pour la cuisson sur le feu et leur contenu est ensuite transféré dans de jolies marmites brillantes avant d'être servi au moment des repas. Selon Oliveira (2015), cette séparation entre la vaisselle de préparation et vaisselle utilisée pour servir existait déjà autrefois lorsqu'on utilisait des récipients en céramique fabriqués localement par les femmes.

En ce qui concerne les vins, celui à l' « açai » est le plus consommé dans les villages du moyen et du haut Içana. Le **vin d'« açai »** (*manákhia*) est préparé de la manière suivante : la femme met sur le feu une grosse casserole remplie d'eau dans laquelle elle met les baies d'« açai » mûres. Quand l'eau devient tiède, elle la jette et commence à piler (« socar » en portugais) les fruits au moyen d'un ustensile en bois dont la pointe présente des ramifications appelées *pakamoxóopa*. Cet outil est également utilisé pour remuer les porridges et d'autres boissons épaisses. Le processus de pilage, qui prend une vingtaine de minutes, a pour but de séparer les pulpes fines des baies qui entourent les noyaux. Après les avoir pilées on y ajoute de l'eau, on jette les noyaux sans pulpe, et on tamise le mélange d'eau et de pulpe au moyen d'un tamis aux trames serrées en jetant la pâte noire qui reste. Le résultat est une boisson de couleur violette dans laquelle on ajoute de la farine de manioc ou d'amidon (« tapioca »), mais pas de sucre.

Le **vin de « bacaba »** (*póoperia*) est lui aussi très apprécié dans les villages baniwa et koripako. Sa préparation est semblable à celle du vin d'« açai » : les baies sont bouillies dans de l'eau, puis pilées pour séparer la pulpe des noyaux. On y ajoute de l'eau dans laquelle on jette les noyaux et on tamise le liquide en jetant la partie solide de la pulpe. On m'a expliqué que lorsqu'il est trop épais le vin de « bacaba » peut provoquer des étourdissements, des maux de tête et même un assoupissement, raison par laquelle on le dilue dans une plus grande quantité d'eau si nécessaire. Une partie des baies d'« açai » ou de « bacaba » ramollies dans l'eau chaude est toujours consommée pure ou accompagnée de galettes de manioc pendant la préparation des vins, en guise de goûter en milieu de journée. J'ai également observé chez les Baniwa du moyen Içana que l'on mélangeait de l'« açai » et la « bacaba ». Ce vin mixte est une option si l'on ne dispose pas de l'un et de l'autre fruit en quantité suffisante.

À la différence des vins d'« açai » et de « bacaba » pour lesquels les fruits doivent être ramollis dans de l'eau chaude, les fruits à pulpe ou à « chair » plus molle comme la « pupunha » et l'« umari » ne sont pas ramollis – leur pulpe est râpée (dans le cas de la « pupunha ») ou retirée à l'aide d'une cuillère (dans le cas de l'« umari ») au lieu d'être pilée avant qu'on y ajoute de l'eau. Le **vin de « pupunha »** (*píipiria*), par exemple, est préparé à partir de la pulpe râpée des fruits bouillie dans de l'eau puis passée dans un tamis fin. La partie dure des fruits qui reste sur le tamis est souvent donnée aux poules. Puis on y ajoute de l'eau fraîche et le résultat est une boisson épaisse de couleur

orange à laquelle on n'ajoute ni du sel ni du sucre. Pour le **vin d'« umari »** (*dómalia*), de façon similaire on râpe la pulpe des fruits, on y ajoute de l'eau et on passe le tout dans un tamis fin. Les vins peuvent être mélangés (ou pas) avec de la farine de manioc avant d'être consommés.

**Image 52 - Préparation de vin d'« açai »**



Milena Estorniolo 2014

**Image 53 - Vins de fruits et « chibé »**



Milena Estorniolo 2015

Les vins de fruits sont généralement préparés en grande quantité (environ 10 litres à chaque fois) et offerts aux familles voisines et aux autres membres du village lors des repas communautaires. Certains fruits comme l'« umari », la « pupunha » ou la « bacaba », cueillis en grande quantité lorsque c'est la saison, peuvent être conservés pendant plusieurs mois de la façon suivante : on emballe la pulpe du fruit par exemple dans une feuille de bananier qu'on attache et dépose dans l'eau d'un « igarapé » ou d'une partie calme de la rivière, ou on l'enterre près de la maison dans un trou recouvert de feuilles de bananier. Les fruits ainsi conservés sont appelés *dawiri* ou « frutas azedas »<sup>61</sup> (« fruits acides ») et doivent être consommés avec modération parce qu'ils peuvent provoquer des

<sup>61</sup> Laura, une femme de l'ethnie Tukano (moyen Uaupés) qui vivait chez les Baniwa au moyen Içana m'avait dit que la pratique consistant à enterrer la pulpe des fruits « umari » et « japurá » pour les conserver est beaucoup plus répandue dans la région du Rio Uaupés que dans l'Içana. Selon elle, la pulpe ainsi stockée est tamisée, cuite puis ajoutée aux bouillons de poissons.

maux de ventre. Ces fruits peuvent également être utilisés dans la préparation de boissons fermentées (« caxiri »).

Le « chibé » et le « caribé » peuvent être réchauffés dans une marmite et consommés chauds sous forme d'un porridge (« mingau ») appelé génériquement *hámoanai* (*hámo* = chaud), *kamókaa* (*kámo* = réchauffer pour rendre mou), ou *matsókaa* s'il est préparé à partir de farine, et *patshiákaa* s'il est préparé à partir de galettes. Pour préparer ces porridges, les femmes mélangent de la farine ou des morceaux de galettes avec un peu d'eau en les faisant bouillir jusqu'à ce qu'elles se dissolvent dans l'eau. Ensuite elles éteignent le feu et ajoutent de l'eau dans ce mélange jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Alors que le « chibé » et le « caribé » sont consommés par les Baniwa et les Koripako toute la journée – que ce soit pendant les repas principaux du matin et du soir ou aux goûters en milieu de journée – les porridges ne sont préparés et consommés que pour le repas du matin. Une différence entre les porridges de farine (*matsókaa*) consommés par les Baniwa et les Koripako est que les Baniwa y ajoutent toujours du sel – la quantité dépendant du goût de la personne qui les prépare –, alors que les Koripako le consomment presque toujours sans sel. Les porridges préparés à partir de galettes ne sont presque jamais salés<sup>62</sup>.

Un autre type de porridge peut être préparé à partir de la **farine d'amidon** (« tapioca ») de la même façon : on mélange les perles de « tapioca » avec de l'eau et on les laisse bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes et épaississent la boisson. Une alternative consiste à préparer le porridge avec de l'**amidon cru** – dans ce cas on râcle l'amidon obtenu par décantation (voir *supra*) avec une cuillère, on le mélange avec un peu de farine pour le « sécher » puis on ajoute de l'eau bouillante. Les porridges de « tapioca » ou d'amidon cru sont bus purs comme les autres types de porridges, ou mélangés avec du sucre ou du lait en poudre, ce qui n'est jamais le cas pour les autres types de porridge.

Des fruits peuvent également être utilisés dans la préparation des porridges. Un des **porridges de fruits** les plus communs et appréciés est celui à l'ananas (*máawiroa*). Pour le préparer, les femmes font bouillir dans de l'eau des morceaux d'ananas (environ six ananas pour une grosse marmite de porridge), puis elles les tamisent pour enlever la partie fibreuse et épaississent le liquide obtenu avec de la farine. On ne prépare pas des jus ou des vins avec de l'ananas – ce fruit étant habituellement consommé cru ou sous forme de porridge. Le porridge à la banane (*palanaa*), également apprécié, est préparé en mélangeant de l'eau bouillante et des bananes écrasées, recette qui ne comporte pas de farine<sup>63</sup>. Le porridge à l'« ucuqui » est préparé en pilant les fruits avec les noyaux

<sup>62</sup> Ni les Baniwa ni les Koripako n'ajoutent du sel dans le « chibé » et dans le « caribé » consommés à température ambiante.

<sup>63</sup> On m'a dit que, dans la région du Rio Uaupés, différemment, on préparait d'une autre façon le porridge à la banane en y ajoutant de la farine.

afin d'en séparer la pulpe blanche et sucrée à laquelle on ajoute de l'eau, puis on tamise le mélange en utilisant un tamis fin. La boisson est ensuite mise au feu avec un peu de farine ou de galettes écrasées pour qu'elle épaississe. On prépare aussi des porridges à du « buriti » (*kadanaali*, *towalhe* et *ittewida*).

Les vins de fruits peuvent aussi être transformés en porridge après avoir été chauffés sur le feu, technique utilisée par les Baniwa et les Koripako pour les conserver en cas d'excédent, les vins de fruits ne se conservant qu'une journée. Les noms donnés aux porridges de fruits sont souvent les mêmes que ceux donnés aux vins préparés à partir de ces fruits. Selon Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), *ttoomoka pawawa* est le nom d'une maladie provoquée par l'ingestion d'aliments pourris, que ce soit des boissons comme les vins de fruits ou le « chibé », ou des viandes cuites trop longtemps après la mort de l'animal. Un remède contre cette maladie, appelé *wáayolipi/wáadzolipi* ou « remède du vautour » (*wáayoli/wáadzoli* = vautour), est préparé à partir de la racine d'une plante mélangée à de l'eau puis tamisée, remède qui doit être bu par la personne qui présente des symptômes, en général des maux d'estomac (*ttoomoka*).

### Les boissons fermentées

Dans la région du moyen Içana, on prépare différents types de bière de manioc (« caxiri »)<sup>64</sup> à partir de galettes et de jus de manioc, ou mélangés à des fruits, dont les plus communs sont ceux préparés à partir de « pupunhas », de cajous, de « jambo » et d'ananas – la bière à l'ananas étant considérée comme une des plus fortes. Tout un chacun peut préparer des boissons fermentées à n'importe quel moment juste pour « boire et discuter » avec les d'autres personnes. Néanmoins, lorsqu'une fête ou une commémoration collective est prévue, le « capitão » ou chef du village<sup>65</sup> demande à toutes les familles de préparer une ou deux marmites de « caxiri » afin d'en offrir à tous les habitants du village et aux invités. Chez les Baniwa on dit qu'une fête ne se termine pas tant qu'il y a encore du « caxiri », car les boissons fermentées ne se conservent que pendant un ou deux jours, de préférence dans des grand récipients en céramique (« camutis ») contenant environ 50 litres de boisson.

<sup>64</sup> Sur l'importance et la préparation d'une grande variété des bières traditionnelles en Amazonie, dont le « caxiri », voir les textes réunis par Erikson (2004).

<sup>65</sup> Le « capitão » ou chef du village est choisi par les habitants et son mandat dure entre trois et quatre ans. Selon Damázio (clan Payoalieni), un des hommes anciens du village de Coraci (haut Içana), les chefs de villages s'alternent car « il est très difficile de prendre soin des gens ». Le « capitão » est un chef sans pouvoir car il organise les activités collectives, y compris les fêtes et les repas collectifs, et doit « prendre soin » (« cuidar ») des habitants du village pour qu'ils demeurent unis et évitent les conflits internes, sans pour autant avoir une autorité qui lui permettrait de donner des ordres ou de punir les gens qui ont des comportements déviants.

Mes interlocuteurs baniwa du moyen Içana citent trois types de boissons fermentées ou bières de manioc, appelés *káattiwa*, *pádzawaro* (ou *páyawaro*) et *yalákhi*<sup>66</sup>. Selon les habitants du village de Santa Rosa (moyen Içana), la boisson appelée *pádzawaro* est préparée pour être consommée le lendemain, alors que dans le cas de *káattiwa* la boisson doit fermenter pendant quelques jours. La boisson appelée *yalákhi* est produite à partir d'un processus différent qui rappelle celui d'un boucanage (probablement par distillation) puisque la pâte de manioc doit être déposée sur un type spécifique de paille sur un « jirau » au-dessus un feu. La chaleur fait perdre son acidité à la pâte qui devient « doce » (douce ou sucrée), pour être ensuite mélangée à du jus de manioc (« manicoera ») et à du jus de canne à sucre. Le type de « caxiri » le plus souvent préparé à Santa Rosa est le *káattiwa*, suivi par le *pádzawaro*, les deux boissons étant consommées dans les régions de l'Içana et de l'Aiari. Le *yalákhi*, cependant, n'est que très rarement produit et seulement par des personnes âgées qui connaissent la recette. Selon Vicente (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa), l'abandon de cette boisson est dû à son mode de préparation considéré trop long.

L'origine du « caxiri » fait partie du mythe d'origine du manioc et du travail dans les jardins (cf. Chapitre 5), dans lequel Kaali, le maître du manioc, apprend à son épouse comment préparer et servir la bière de manioc aux invités lors d'une fête de danse où on joue des flûtes. Comme on l'a vu, l'ingestion du « caxiri » et des boissons alcoolisées en général est associée à des moments de joie, de détente et de sociabilité au sein du village et entre différents villages, mais est également à l'origine des conflits domestiques dus à la jalousie et à la perte de contrôle de soi. Les fêtes de bière de manioc auxquelles sont invités des affins (réels ou potentiels) sont aussi décrites par les mythes comme des occasions propices aux disputes violentes, à l'assassinat et à l'empoisonnement, comme dans l'exemple du mythe d'origine de la mort (cf. Chapitre 1).

Le *káattiwa* est le seul type de « caxiri » que les personnes continuent à préparer aujourd'hui dans le village de Santa Rosa (moyen Içana). Pour le faire les femmes extraient d'abord du jus de la pâte de manioc pressée (« manicoera ») en utilisant un « tipití » et en réservent dans un sceau. Ensuite elles rappent des maniocs avec leurs peaux<sup>67</sup> dans la machine (ou en utilisant une râpe manuelle) et mettent tout de suite la pâte râpée dans le « tipití » sans qu'elle repose pour en extraire le jus et le mélanger avec le jus qui est dans le sceau. À la différence de celles qui sont utilisées dans la préparation de farine et de galettes, cette pâte n'est composée que de maniocs durs non mélangés à

<sup>66</sup> Cesário (clan Dzawinai, village de Tapiraponta) cite un autre type de bière de manioc appelé *peridamiada* et préparée au bas Rio Negro.

<sup>67</sup> Comme on garde la peau des maniocs pour préparer les boissons fermentées, au moment de la récolte les femmes séparent des petits maniocs ronds difficiles à éplucher pour en faire du « caxiri ».



des maniocs mous. Ensuite les femmes tamisent la pâte sèche des maniocs sur le tamis utilisé pour les galettes et la font cuire sur la platine du four dans la maison de farine.

La galette devant être écrasée et mélangée à du jus, les femmes n'ont pas le souci esthétique de la préparer en utilisant l'anneau en bois comme dans le cas des galettes communes. Une autre différence est que la galette destinée à la préparation de « caxiri » est plus grande, plus fine, et les femmes les laissent cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient presque entièrement carbonisées. Josefa et ses filles (village de Santa Rosa) avaient un jour préparé du « caxiri » à partir de trois grosses galettes de maniocs brûlées de cette manière. Pour cette quantité de galettes, elles avaient utilisé une grosse marmite de « maniocera » qu'elles avaient laissé réduire sur le feu jusqu'à obtenir la moitié du volume initial afin que le jus devienne « doce » (doux, sucré), c'est-à-dire pour lui faire perdre l'acidité qui peut provoquer des maux de ventre.

Josefa (clan Dzawinai) m'avait expliqué qu'on peut n'utiliser que le jus (« manicoera ») de la pâte de maniocs râpés avec leurs peaux sans le mélanger avec du jus de manioc sans peau râpés précédemment, mais les femmes le mélangent afin d'augmenter le volume de liquide et le laisser sur le feu plus longtemps. On attend que la « manicoera » réduite refroidisse et on y ajoute les galettes brûlées en les mélangeant avec les mains. Le liquide est totalement absorbé par la pâte des galettes pétries, et le résultat est une pâte de couleur marron. Toujours maintenue dans un récipient fermé<sup>68</sup>, celle-ci doit être pétrie à trois reprises les trois jours suivants. Après ces trois jours on y ajoute de l'eau tiède et du sucre (1,5 kilos de sucre pour cette quantité de pâte) jusqu'à ce que la pâte se dissolve et devienne un peu épaisse comme un « caribé ». À la place de l'eau sucrée, on peut utiliser du jus de canne à sucre qui rend le « caxiri » plus fort, des tubercules comme le « cará » ou de la patate-douce. Après un jour de repos, le mélange est tamisé et la pâte solide qui reste est jetée. La boisson qui en résulte, de couleur marron, a un goût légèrement amer qui rappelle le goût des galettes brûlées.

Pendant mon séjour au moyen Içana, les personnes n'ont préparé que de *káattiwa*, mais on m'a raconté que le processus de préparation du *pádzawaro* est très similaire, les différences étant : 1) que la fermentation du *pádzawaro* dure une nuit alors que la fermentation du *káattiwa* dure trois ou quatre jours ; 2) que la pâte du *pádzawaro* est mélangée à du jus de manioc (la « manicoera ») alors que la pâte de *káattiwa* est mélangée avec du jus de canne à sucre ; 3) que dans le passé les femmes mâchaient la pâte de manioc et de fruits utilisée dans la préparation du *pádzawaro*, mais que leur salive ne faisait pas partie de la préparation de *káattiwa*. Mes interlocuteurs koripako du village de Coraci, qui ne boivent plus de boissons alcoolisées dans le village depuis leur conversion à

---

<sup>68</sup> En général, les gros sceaux sont en plastique ont un couvercle. Dans le passé, ce récipient était fait en céramique et était appelé *lhambika*.

l'évangélisme, m'ont dit également que le nom *páyawaro* (ou *pádzawaro*) est aussi celui du récipient en bois en forme de pirogue qui était utilisé pour la boisson.

Selon Laura, une femme de l'ethnie Tukano qui vivait au moyen Içana avec son mari Baniwa dans son village d'origine (Marabitanas au moyen Uaupés), le type de « caxiri » le plus préparé est l'équivalent local du *pádzawaro* qui repose seulement une nuit et auquel on n'ajoute pas de jus de canne à sucre ou du sucre industriel, mais des fruits ou des tubercules et du jus de manioc. Le type de « caxiri » qui fermente environ trois jours et qui chez les Baniwa ressemble au *káattiwa* est, selon elle, moins souvent préparé dans la région du Uaupés. Le type appelé *yalághi* serait, toujours selon Laura, une boisson typique de l'Içana et de l'Aiari, et non du Uaupés – on la connaît par des conjoints d'autres ethnies avec lesquels on apprend de nouvelles recettes ensuite incorporées au quotidien de la famille.

Finalement, pour préparer le *yalághi*, certains hommes âgés que j'ai interviewés<sup>69</sup> m'ont raconté que les femmes râpent les maniocs sans enlever la peau, puis pressent la pâte dans le « tipití » en étalant sur elle un peu de suie du four de farine. On cuit la pâte comme une galette, on la mouille avec un peu de jus de canne à sucre, on l'emballe dans des feuilles d'« ambaúba » ou de bananier et on la dépose sur un « jirau » au-dessus du feu où elle reste environ une semaine. Les femmes vérifient si la pâte est ramollie et la cuisinent dans un récipient en céramique appelé *lhambika* avec du jus de canne à sucre. Ensuite on fabrique un objet appelé *wáamo* avec des attelles en bois (« pari »). Il s'agit d'une espèce de « tipití » qui sert à presser cette pâte boucanée en laissant le jus, appelé *dzanákaa*<sup>70</sup>, tomber dans un récipient en céramique auquel on ajoute un peu d'eau avant de le boire. Au moment de le consommer, on tamise le mélange en utilisant un tamis « cumatá ».

Parmi les « caxiris » aux fruits, le « **caxiri de pupunha** » était le plus courant au village de Santa Rosa (moyen Içana). Pour le préparer, on fait d'abord bouillir des « pupunhas » dans l'eau, on jette l'eau, on coupe les fruits en morceaux puis on les laisse sécher au soleil pendant deux ou trois jours pour qu'ils commencent à pourrir. Ensuite on « lave » les morceaux de « pupunha » une première fois dans de l'eau bouillante et une deuxième fois dans de l'eau à température ambiante qui est ensuite jetée. Après quoi on râpe les « pupunhas » avec la machiné à râper ou avec une râpe manuelle, ou on les pile avec un pilon. Pour préparer des « caxiris » avec des fruits dont la pulpe est plus molle que celle de la « pupunha », ils ne sont pas laissés au soleil mais peuvent être directement

<sup>69</sup> Les hommes interviewés sur ce sujet sont les frères Emílio et José (clan Walipere-dakenai) du village de Santa Rosa, Nazário (clan Moliweni) du village de São José et Cesário (clan Dzawinai) du village de Tapiraponta, tous habitant le moyen Içana.

<sup>70</sup> Selon Ramirez (2001 : 75), le mot *dzanákaa* désigne la « cachaça », alcool distillé de canne à sucre, ce qui peut faire penser que le *yalághi* est aussi une boisson distillée.



râpés. Dans un gros sceau ou dans un autre récipient profond, on verse un peu d'eau et la pâte de fruits râpés à laquelle on a ajouté du sucre industriel ou du jus de canne à sucre.

Le jus de la canne à sucre, plante cultivée dans les jardins, est extrait par un moulin en bois fabriqué à partir de deux troncs superposés horizontalement et liés chacun à une extrémité à un bâton en bois poussé par un homme qui fait tourner les troncs qui moulent les tiges de canne à sucre. Le jus tombe dans un récipient placé dessous. Selon mes interlocuteurs du village de Santa Rosa (moyen Içana) qui l'utilisaient pour préparer le « caxiri », ce moulin est appelé *mirawaka*, un autre terme pour dire « jabuti » (tortue terrestre), *iñaimikako* ou *iñaimiwéeda* qui veut dire « mâchoire de *iñaime* ». On dit que le « caxiri » préparé avec du jus de canne à sucre est plus fort et moins acide que celui préparé avec du sucre et pour ces raisons considéré meilleur.

**Image 54 - Extraction de jus de canne à sucre avec un moulin**



Milena Estorniolo 2015

Ensuite on met un couvercle sur le récipient et on laisse le mélange fermenter pendant environ trois jours. Au bout des trois jours on ajoute une grande marmite d'eau sucrée à la pâte de « pupunha » fermentée, on la pétrit avec les mains et on couvre le récipient. On attend encore un ou deux jours pour que le « caxiri » devienne « plus fort », puis on le tamise avec un tamis aux trames

serrées pour enlever les parties solides des fruits qui restent. Le résultat est une boisson épaisse et légèrement mousseuse de couleur orange ou jaune intense dont le goût rappelle celui d'une bière acide.

Pour préparer le « **caxiri** » d'ananas, appelé « garapa » ou *máawiroa* (c'est aussi le nom du porridge d'ananas qui n'est pas alcoolisé), on fait rôtir une dizaine d'ananas sur le feu jusqu'à ce que la peau soit carbonisée. Lorsque les ananas ont refroidi, on les coupe en morceaux (avec la peau), on les pile jusqu'à obtenir un jus puis on les mélange à des galettes préalablement brûlées sur le feu. Le jus des ananas ramollit les galettes et la pâte qui en résulte est mise à fermenter pendant quatre ou cinq jours, puis on y ajoute de l'eau chaude et du sucre (environ 1 kilo). On laisse le mélange reposer encore un jour puis on le tamise avant de le consommer. Dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), du « caxiri » d'ananas avait été préparé par plusieurs familles à l'occasion de la fête des Mères.

### **La « nourriture des Blancs »**

Ce que les Baniwa et les Koripako appellent la « nourriture des Blancs » sont les produits industrialisés achetés en ville, dont les plus communs sont le riz, les haricots, les pâtes, la viande de bœuf séchée ou en conserve, les poulets congelés, le café, le lait en poudre, les sodas, les jus de fruits en poudre, les sucreries, les gâteaux, le pain et les chips. Certains aliments des Blancs sont évités par la plupart des Indiens car ils sont considérés dégoûtants (surtout à cause de l'odeur) et sont censés causer de la diarrhée et d'autres maladies. C'est le cas de tous les produits laitiers (à l'exception du lait en poudre qui n'a pas d'odeur) et des salades à feuilles vertes que mes interlocuteurs disaient ouvertement éviter<sup>71</sup>.

Au quotidien et lors des fêtes, la nourriture des Blancs est alternée avec des plats locaux à base de poissons, de viande de gibier, de manioc et de fruits, notamment pendant les périodes de pénurie de viande, l'absence ou la maladie d'un membre de la famille qui ne peut pas contribuer aux repas, et aussi lors des grands rassemblements collectifs si les poissons et le gibier réunis par le village hôte ne suffisent pas à nourrir tous les invités. Même si certains disent apprécier ces aliments et en mangent de temps en temps, mes interlocuteurs affirmaient qu'un régime uniquement basé sur la nourriture des Blancs les rendraient malades au bout d'un certain temps et que pour cette raison elle doit être consommée avec modération.

Même ceux qui consomment régulièrement ce type de nourriture considèrent que ces nouveaux aliments ne les nourrissent pas autant que les aliments locaux et leur donnent moins d'énergie. Ainsi

<sup>71</sup> Sur la rare consommation de « greens » (verdures) en Amazonie, voir l'article de Katz *et al.* (2012).

Laureano, président d'une association dans le village de Coraci (haut Içana) m'a raconté que quand il va à São Gabriel da Cachoeira, il a tout le temps faim et que même s'il a mangé du poulet rôti et bu du coca-cola il a l'impression de n'être jamais rassasié. Dans le village, au contraire, même s'il ne consomme que du bouillon de poisson et du porridge de farine le matin, il travaille toute la journée sans avoir faim et, si c'est nécessaire, il mange un petit fruit ou boit un peu de « chibé » en guise de goûter (« merenda ») au milieu de la journée. Ce qui veut dire que même pour les habitués qui apprécient la nourriture « des Blancs » et qui voyagent souvent à la ville, la nourriture locale est plus nourrissante que la nourriture étrangère.

Les équipes de santé qui visitent les villages de la région du haut Rio Negro disent que l'augmentation de la consommation d'aliments industrialisés riches en sucre, en sel et en graisse sont les responsables de l'augmentation de l'obésité, du diabète et de l'hypertension chez les Indiens. Mes interlocuteurs baniwa du moyen Içana m'expliquaient, eux, que l'augmentation des maladies depuis une dizaine d'années n'était pas due aux changements alimentaires, mais à un manque de protection contre les maladies fournie par les incantations et par le respect des jeûnes à certains moments du cycle de vie. Manque de protection qui est attribué à la diminution du nombre des chamans et des maîtres d'incantations dans la région, et au manque de rigueur des gens. Pour les Baniwa, ce n'est donc pas le sucre, le sel ou le gras qui provoquent des maladies, mais l'exposition exagérée des personnes sans protection au monde des *yóopinai* qui les attaquent et leur envoient des maladies. Il s'agit d'une situation d'« équivocation » entre deux langages conceptuels (Viveiros de Castro, 2004).

D'autres équivocations sont également observées en ce qui concerne les notions d'hygiène appliquées à la préparation des aliments. Pendant mon séjour sur le terrain, j'étais souvent dégoûtée par des personnes qui touchaient la nourriture sans s'être lavé les mains ou qui éternuaient sur les outils qu'elles utilisaient pour préparer la farine et les galettes de manioc. Un jour, j'ai demandé à mes hôtes (qui étaient âgés et qui n'avaient pas été à l'école) s'ils savaient ce que les Blancs disaient à propos des microbes. Ils ne savaient pas ce que c'était. L'inexistence d'êtres comme les bactéries et les microbes dans leur monde engendre ainsi tout un ensemble d'idées distinctes sur l'hygiène<sup>72</sup>. Pour les Baniwa et les Koripako, l'hygiène consiste non pas à éviter les microbes mais les mauvaises odeurs, la sueur et les traces de sang dans la nourriture lesquelles sont associées aux attaques des *yóopinai* (qui sont invisibles comme les microbes)<sup>73</sup>.

<sup>72</sup> Sur les notions baniwa à propos des maladies et de la santé, ainsi que leurs rapports avec les services de santé et les médicaments des Blancs, voir Garnelo & Wright (2001).

<sup>73</sup> Le fait de se laver les mains après et non avant de manger pour supprimer les odeurs de nourriture sur les mains prouve aussi que des êtres comme les microbes et les bactéries n'ont pour le moment pas beaucoup de sens pour eux, même si aujourd'hui les équipes de santé et les écoles commencent à leur en parler.

L'inclusion de la nourriture des Blancs dans les jeûnes et les régimes dans les moments de vulnérabilité est aussi l'objet de controverses chez les Baniwa. Certains maîtres d'incantations disent que les aliments industrialisés doivent être compris dans les jeûnes et les incantations comme le sont les aliments locaux, alors que d'autres pensent que certains aliments étrangers peuvent être consommés en toutes occasions. Pour ceux qui veulent diminuer leur consommation, l'argument est que le riz, les haricots et autres aliments d'origine végétale des Blancs étaient présents dans l'arbre de Kaali (*cf.* Chapitre 5) et ont été donnés plus tard aux Blancs par Ñapirikoli pour qu'ils puissent s'en nourrir.

Pendant mon séjour sur le terrain, on me posait souvent des questions sur la nourriture que je consommais en ville. Ces questions montraient que mes interlocuteurs ne comprenaient pas comment les Blancs arrivaient à avoir autant de nourriture dans les supermarchés sans travailler au quotidien pour en obtenir ou en produire. Par exemple, un homme du village de Tapiraponta (moyen Içana) m'avait demandé si la viande achetée dans les boucheries ne pourrissaient jamais, car il voyait toujours les mêmes pièces exposées dans les vitrines quand il allait à la ville. Une autre personne m'avait demandé si les poissons de mer n'étaient pas trop salés pour être consommés.

Les jeunes couples, et même les adolescents qui avaient plus de contacts avec la ville en raison de leurs études ou de leur travail connaissent mieux les ingrédients et les façons de préparer des plats consommés par les Blancs à São Gabriel da Cachoeira, alors que les gens plus âgés demandaient souvent de l'aide à des jeunes femmes pour préparer certains plats. Par exemple, au début de mon séjour chez les Koripako, j'avais remarqué que Laura (village de Coraci) faisait cuire le riz dans une casserole très petite et que pour cette raison il était souvent très collant. Je lui ai donc appris à préparer le riz comme j'avais l'habitude de le faire chez moi en lui conseillant d'utiliser une casserole un peu plus grande et une quantité d'eau qui soit le double de celle du riz. Elle avait aussi l'habitude d'ajouter du riz dans des bouillons au lieu de le consommer sec. Laura semblait très intéressée par mes explications en échange desquelles elle m'apprenait à préparer certains plats locaux.

Un autre exemple de méconnaissance et d'étrangeté concernant la nourriture des Blancs m'a été donné par Luís (clan Walipere-dakenai, village de Santa Rosa). Après la mort de son fils nouveau-né (vers 2006), il était allé passer un peu de temps en ville avec son épouse Josefa. Elle était triste et n'avait aucune envie de manger ou de cuisiner. Luís avait donc décidé d'acheter des tripes et de les cuisiner avec des pâtes achetées au supermarché. À cette époque, il n'avait pas l'habitude de cuisiner et encore moins de cuisiner la nourriture des Blancs, raison pour laquelle il ne savait pas que les nouilles ramollissaient rapidement dans l'eau et que l'eau devait être jetée en fin de cuisson. Il avait donc laissé les nouilles sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau (en suivant probablement le

mode de préparation du riz pilaf). Le résultat avait été une bouillie de pâtes. Il avait dit en riant qu'après cette expérience son épouse lui avait montré comment faire cuire les pâtes.

Un dernier exemple m'a été raconté par Luís. Il m'avait dit que, dans un ancien « sítio » (petit village) proche de Santa Rosa appelé Jacaré Poço, vivait une vieille dame qui ne connaissait pas l'huile de cuisine des Blancs – la graisse du gros gibier comme le tapir étant utilisée avant l'arrivée de l'huile industrialisée. Un jour, un voyageur était passé dans son village et elle lui avait demandé de l'huile qu'elle avait utilisée pour faire frire des bananes plantain pour son petit-fils. En fait l'homme lui avait vendu de l'huile de moteur pour les pirogues, et comme elle ne connaissait pas la différence entre ces deux huiles fabriquées par les Blancs, elle avait utilisé l'huile de moteur pour faire frire ses bananes vertes. Selon Luís, l'odeur et le goût des bananes étaient tellement mauvais qu'elle avait dû tout jeter.

Ces trois exemples montrent que, malgré le contact assez ancien des Baniwa avec les Blancs (au XVIII<sup>e</sup> siècle), en ce qui concerne la nourriture les échanges ne se sont faits sentir que très récemment. La génération précédente ne connaissait pas les ingrédients ni la façon de préparer les aliments industrialisés et n'avait pas l'habitude de les consommer. Dans le passé, les produits des Blancs achetés à la ville se limitaient au sel, au savon, aux allumettes et à des outils comme les lignes de pêche, hameçons, filets, etc. Aujourd'hui, avec l'introduction de la monnaie dans les villages et le soutien financier des programmes sociaux du gouvernement brésilien, l'accès à la nourriture des Blancs a été facilité et les aliments industrialisés sont devenus partie intégrante de la vie quotidienne en servant de complément aux produits alimentaires locaux, avec plus ou moins d'intensité selon les conditions financières des gens et de la distance des centres urbains.

## **Restrictions alimentaires et cycle de vie**

Dans le chapitre de sa thèse consacré aux maladies et à la santé chez les Baniwa, Garnelo (2002) note que les procédures préventives et curatives sont très imbriquées car ils ne les considèrent pas comme des entités distinctes. Parmi ces procédures à la fois préventives et curatives, on peut citer les prières et incantations, le jeûne, l'hygiène, l'utilisation de plantes médicinales et les cures chamaniques. Pour les Baniwa, la préservation de la santé dépend de la moralité et de la solidarité dans les relations sociales, de la force des liens intercommunautaires, du contrôle de soi et de l'évitement des comportements excessifs, de la propreté du corps et des ustensiles domestiques, ainsi que du contrôle des actions prédatrices sur les êtres non-humains et sur l'environnement. Les processus thérapeutiques visent ainsi à éloigner le malade de la putréfaction et des comportements

socialement incontrôlés en évitant tout contact trop proche avec l'altérité dangereuse (Garnelo, 2002 : 125-127).

Selon ces principes, le régime alimentaire et la diététique chez les Baniwa font partie des soins visant à la préservation et à la récupération de la santé, et aucun traitement (sauf en ce qui concerne les médicaments industrialisés) n'est conçu sans l'adoption concomitante de diètes (Garnelo, 2002 : 130). Nous avons vu que les situations de vulnérabilité au monde des *yóopinai* comme les maladies, la période postpartum, la puberté, l'apprentissage chamanique, la préparation et l'utilisation de certains remèdes d'attraction (d'humains et non-humains) et d'instruments de chasse et de pêche doivent s'accompagner de restrictions alimentaires et sexuelles. Concernant ces restrictions, certains aliments peuvent être considérés compatibles ou incompatibles, forts ou non, agressifs ou inoffensifs par rapport à l'état de santé ou à la pollution corporelle (Garnelo, 2002 : 130-131). Nous verrons aussi que les caractéristiques, les effets et les origines mythiques des aliments qui font l'objet de restrictions ont un rapport analogique avec les parties du corps ou les symptômes de la maladie que l'on veut guérir.

Commençons par le régime alimentaire des **femmes enceintes**. Les Baniwa et les Koripako disent qu'il y a peu d'interdictions en ce qui concerne l'alimentation des femmes pendant la grossesse. Certaines espèces de poissons doivent néanmoins être évitées comme la « piranha », le « jeju » (*póre*), le « daquiru » (*aayáka* ou *aadzáka*) et un type de « jandiá » (appelé *onítholo*) qui a un gros ventre. Les « piranhas » sont interdites car on dit que leur ingestion peut provoquer des hémorragies. Le poisson « jeju » l'est aussi car il remonte à la surface de l'eau pour respirer, donc le bébé pourrait faire de même et vouloir retourner dans l'utérus de la mère au lieu d'en sortir, ce qui fait que l'accouchement dure très longtemps. En cas d'ingestion de « daquiru », la conséquence est une grossesse trop longue car les poissons de cette espèce portent leurs œufs à l'intérieur de leurs corps pendant presque un an avant de les pondre. Enfin, la consommation du poisson *onítholo* rendrait le ventre de la femme aussi gros que celui de ce poisson. On dit aussi que les femmes enceintes ont souvent envie de manger certains aliments comme les citrons verts, les ananas, les « cubiús » (*kópiro*), les bananes et de la canne à sucre et on les encourage à le faire.

D'autres règles et restrictions s'appliquent non seulement aux femmes enceintes, mais à toute femme (et même aux hommes) en âge de procréer afin d'éviter des problèmes de santé et des difficultés au moment de l'accouchement. Une règle dit que les jeunes filles ne doivent pas se déplacer pendant qu'elles mangent leurs repas car cela provoque des accouchements très douloureux. Il n'est pas indiqué non plus qu'une jeune femme mange à l'entrée de la maison ou en regardant par la fenêtre, car son futur enfant serait coincé dans son vagin comme la personne qui mange à la frontière entre l'intérieur et l'extérieur de la maison. Une fille ne doit pas laisser des morceaux de



galettes n'importe où après son repas mais les mettre dans un récipient pour éviter de déféquer pendant l'accouchement. Une autre règle pour éviter les fèces lors de la naissance d'un bébé interdit les femmes de manger lorsqu'elles sont assises sur le bâton en bois pendant le pressage de la pâte de manioc dans le « tipití ».

D'autres règles, concernant le nettoyage de la maison et d'autres tâches féminines disent, par exemple, que lorsqu'une femme balaie sa maison elle doit jeter tout de suite la terre, la poussière et la saleté dans un trou ou dans une poubelle. Si elle laisse la saleté à l'intérieur de la maison son placenta restera coincé dans son corps pendant deux ou trois heures après l'accouchement. On dit aussi qu'une jeune fille doit obéir tout de suite à sa mère quand celle-ci lui demande d'aller chercher de l'eau ou du bois à brûler pour que son accouchement soit aussi rapide qu'elle a mis de promptitude à l'aider. Le fait de manger allongée peut aussi provoquer des accouchements trop longs qui font que l'enfant a des difficultés pour sortir du corps de sa mère.

Ces règles ne sont pas destinées aux femmes âgées qui ont dépassé la période de fécondité et qui peuvent manger ce qu'elles veulent quand elles le veulent, mais aux jeunes femmes et surtout aux femmes enceintes. Elles s'appliquent également aux jeunes hommes car on dit que leur comportement peut affecter l'accouchement de leur épouse ou future épouse. Selon Rebeca (clan Komada-minanai, village de Coraci), toutes les femmes connaissent ces règles, mais certaines ne les appliquent pas et ont des problèmes au moment de la naissance de leurs enfants. Elle dit qu'elle n'a jamais eu de problèmes parce qu'elle a toujours suivi les conseils de sa mère. Lorsqu'une femme souffre pendant l'accouchement, on dit souvent que c'est parce qu'elle n'a pas respecté ces règles.

Pendant la **période postpartum**, les douze heures qui suivent la naissance d'un bébé la femme doit faire un jeûne absolu et même éviter de l'eau et du « chibé ». Pendant trois jours à deux semaines, le couple doit rester à la maison<sup>74</sup> et ne consommer que du « chibé », du « caribé » et du porridge<sup>75</sup>. Le temps de réclusion et de jeûne est plus long après la naissance des deux ou trois premiers enfants, et peut ensuite être réduit à deux ou trois jours. Pendant cette période, la femme ne doit pas se baigner dans la rivière pour éviter d'être attaquée par les *yóopinai*, et son mari doit l'aider à faire sa toilette. Il ne doit ni travailler ni faire du sport ou toute autre activité physique intense pendant une semaine. S'il déroge à cette règle on dit que le cordon ombilical du bébé ne cicatrise pas et tombe trop tôt en provoquant des hémorragies qui peuvent être mortelles.

<sup>74</sup> Pendant la période de réclusion, la femme qui vient d'accoucher peut appliquer sur les cheveux des autres femmes un remède à base de plantes pour les faire pousser plus vite. Le remède est sans effet si la femme qui l'applique n'a pas accouché récemment. Ces femmes qui donnent la vie et sont capables de faire pousser les cheveux des autres femmes s'opposent aux filles pendant leurs premières règles qui « meurent » en tant qu'enfants pour devenir adultes, et dont on coupe les cheveux.

<sup>75</sup> Si le couple a déjà d'autres enfants le jeûne et la réclusion ne s'appliquent pas à eux.



Après cette période, un homme âgé du village doit venir chez le couple et réciter une prière (dans le cas des évangéliques) ou des incantations pour que la femme et son mari puissent recommencer à manger sans que les aliments leur fassent du mal. On récite également des incantations sur leurs instruments de travail pour qu'ils puissent reprendre les activités de subsistance. Les incantations permettent aussi à la femme de retrouver des forces et le sang perdu lors de l'accouchement. Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera, 29/03/2015) expliquait que « quand un enfant naît, une partie du corps des parents est laissée dans ce monde » et que pour cette raison « la blessure qui reste sur leurs corps sera contaminée si la nourriture qu'ils consomment n'est pas protégée par des incantations ». La nourriture non « bénie » de cette manière est appelée « nourriture froide » par Roberto, étant considérée dangereuse car elle pollue les corps qui présentent des blessures causées par l'accouchement.

Contrairement à la période de grossesse, des aliments comme le citron, l'ananas, le « cubiú », la canne à sucre et les bananes sont interdits<sup>76</sup>, car ils sont censés aggraver l'hémorragie provoquée par les « blessures » à l'intérieur du vagin et du ventre de la femme. L'ananas, la banane, la papaye et le « cará » ainsi que le sel sont aussi évités car ils sont censés annuler l'effet d'un remède utilisé par les femmes après l'accouchement, dont le but est de leur permettre d'avoir d'autres enfants peu après la première gestation<sup>77</sup>. D'autres aliments comme les poissons tués avec du « timbó » (cf. Chapitre 3), les fruits de « seringa », le « uacú », le *wirhiwhixe* et le *aleaakali* (non identifiés) sont eux aussi déconseillés car ils sont de la « nourriture des poissons » et peuvent empoisonner l'enfant. Tous ces aliments sont inoffensifs pour les personnes en situation « normale » et en bonne santé.

Roberto expliquait qu'il est très important pour le couple de suivre les recommandations concernant la réclusion et le jeûne après la naissance d'un enfant. Il avait cité l'exemple d'un oubli après la naissance de sa première fille, oubli qui avait encore des conséquences sur sa santé. Lorsque sa fille était née, Roberto était en voyage car il travaillait comme porteur et commerçant, et il espérait revenir à temps pour la naissance du bébé. En raison d'un contretemps, il avait dû continuer à transporter de lourdes provisions à travers les rapides sans savoir que sa fille était née. Comme il

---

<sup>76</sup> À propos de l'ingestion de bananes, de l'ananas et de la canne à sucre par les personnes malades ou pendant les moments vulnérables du cycle de vie, Armando (clan Hohodene, village de Santa Marta), maître d'incantations et connaisseur de remèdes disait : « La banane nous cause une très mauvaise maladie. La banane et l'ananas se transforment en *kamaali* pour nous, donc ils nous tuent jusqu'à nous mener à la mort. Le *kamaali*, quand il reste déjà plusieurs jours dans notre corps, il devient un poison, on peut même mourir de ce genre de maladie. La banane et l'ananas nous causent ce que les Blancs appellent le diabète, on peut perdre nos jambes, on a froid, on a du mal pour uriner, des vertiges, on perd du poids, les jambes deviennent molles. Ils nous font cela. On pisser avec du sang, on pisser de l'urine blanche comme du lait de vache, on sait qu'on va bientôt mourir. Alors la banane, la canne à sucre et l'ananas nous font cela. C'est cela que raconte l'histoire de ces trois fruits comestibles » (Armando, clan Hohodene, village de Santa Marta, 10/04/2015).

<sup>77</sup> Selon Rebeca (clan Komada-minanai, village de Coraci), seules certaines femmes connaissent les plantes avec lesquelles on prépare ce remède, qui peuvent être de deux types différents : plantées dans le jardin ou près de la maison, ou trouvées dans la forêt.

avait travaillé et fait des efforts physiques au lieu d'être en réclusion, il avait été « soufflé » par un *yóopinai* qui l'avait frappé aux reins. À partir de ce moment-là, il avait commencé à ressentir des douleurs dans les reins quand il travaillait, et avec le temps la douleur avait augmenté et était constante. Plus de vingt ans après cette négligence, il souffrait toujours de douleurs rénales bien qu'ayant recours à des remèdes locaux et à des médicaments industrialisés. Il avait même consulté un chaman car ce type de maladie est considéré incurable.

En ce qui concerne la nourriture des enfants de la naissance jusqu'à environ six mois, les bébés ne consomment que du lait maternel et un type de porridge appelé *molhoia*, préparé à partir de la farine blanche et fine de « maçoca » (*molhoida*). Comme on l'a vu, cette farine est produite à partir de maniocs mous (*molhoi*) considérés moins dangereux et qui ne sont pas mélangés avec des maniocs « durs » comme dans la farine ordinaire. Les femmes qui ont peu de lait le remplacent par ce porridge alors que celles qui peuvent allaiter alternent le lait maternel (*-íinia*) et le porridge à base de « maçoca ».

Même si la famille prend soin de l'alimentation des enfants, les nouveau-nés à partir de deux mois peuvent contracter une maladie appelée *keetaalim* (ou *ketarim*) dont les principaux symptômes sont des vomissements, des lésions corporelles et un amaigrissement. Cette maladie, qui peut même tuer un bébé en bonne santé, est provoquée par une personne envieuse qui le « souffle » (« sopra ») pour se venger de sa famille, ou peut se transmettre de la mère à l'enfant par le lait de celle-ci si elle a contracté cette maladie quand elle était petite et qu'elle n'est pas complètement guérie. Des remèdes contre cette maladie, appelés *ketariko*, sont préparés à partir de différents types de plantes.

La durée de consommation du lait maternel et du porridge de « maçoca » varie selon l'enfant : il peut consommer ce porridge jusqu'à six mois alors que d'autres enfants veulent des porridges communs et du « chibé » dès trois ou quatre mois. S'il est en bonne santé, il peut, entre six mois et un an, commencer à consommer d'autres aliments, par exemple du poisson et du gibier après qu'un ancien ait fait une prière ou une incantation. Ces incantations sont très longues et semblables à celles prononcées lors des rituels d'initiation. On m'a expliqué que sans les incantations ou les prières l'enfant maigrit et tombe malade. Bien que l'enfant puisse à ce moment-là consommer les mêmes aliments que les adultes, l'idéal est que la mère les lui prépare séparément pour garantir qu'ils sont bien cuits et retirer les arêtes des poissons et les os des viandes. On réserve aux enfants des poissons comme la « traíra » ou le « jandiá » qui ont moins d'arêtes. Cette attention particulière à la préparation de la nourriture des enfants dure jusqu'à ce qu'ils commencent à ramper, vers un an.

Les viandes et les fruits sont progressivement ajoutés au régime de l'enfant : on évite les poissons, le gibier et les fruits considérés comme mauvais pour sa santé et on ne lui en propose que quand il a toutes ses dents et commence à marcher. On évite par exemple de lui offrir des cajous, des

« *abiús* », des citrons, des « *cubiús* » et des goyaves qui sont censés lui faire mal aux dents ou les « pourrir ». Un remède appelé *héeman* (*héema* = tapir, un animal considéré grand et fort) peut être appliqué une seule fois sur le corps du bébé après sa naissance pour le faire « bien grandir ». Selon Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), le problème de ce remède est qu'il entraîne un vieillissement précoce.

Lorsqu'il a un an, l'enfant peut manger la même nourriture que le reste de la famille, qui lui apprend à s'habituer à l'ingestion de piment. Dans le centre communautaire, la mère l'encourage à manger de la « *quinhãpira* » jusqu'à ce qu'il s'habitue aux plats pimentés. Selon mes interlocuteurs, la consommation de bouillons pimentés « donne soif » et oblige les gens à boire plus de « *chibé* » dans les moments de pénurie de viande. Un enfant habitué aux plats pimentés mangera de tout dans les repas collectifs sans « faire honte » à sa mère en pleurant pour demander tels ou tels poisson ou viande qui ne figurent pas au menu. À un an l'enfant n'est pas encore capable de retirer tout seul les arêtes des poissons et c'est la mère qui le fait pour lui. Vers trois ans il est capable de manger tout seul sans l'aide de sa mère qui peut cependant continuer à lui offrir les morceaux de poissons les plus faciles à manger.

La **période de puberté** est également accompagnée de restrictions alimentaires. Lors de ses premières règles, une fille reste en réclusion dans la maison pendant au moins trois jours, pendant lesquels elle fait du jeûne en évitant tous les types de poissons ainsi que des fruits tels que le « *cubiú* », l'« *abiú* », la goyave, l'ananas et la canne à sucre, les mêmes fruits qui sont, comme nous avons vu dans le cas de l'accouchement, censés empirer les blessures et causer des hémorragies. Le « *chibé* » et d'autres aliments dérivés du manioc sont permis pendant la réclusion, ainsi qu'un fruit sauvage qui pousse dans la « *capoeira* » appelé *deriitshi*, un type de pomme de terre et certains oiseaux dont la viande est considérée moins dangereuse, car presque dépourvue de « *pitiú* ».

Presque tous les fruits sont interdits car on dit qu'ils provoquent des démangeaisons et peuvent nuire à la santé de la jeune fille, ainsi que la plupart des poissons et du gibier. Les aliments chauds comme les porridges doivent être laissés refroidir avant d'être consommés. Les règles douloureuses des jeunes femmes d'aujourd'hui sont attribuées au non-respect de ces restrictions lors des premières règles. Pour les règles suivantes, elles doivent en principe respecter le même jeûne mais de façon moins rigoureuse car certains poissons ainsi que d'autres animaux peuvent être consommés. Cependant, certains fruits et tubercules comme l'ananas, la canne à sucre et le « *cará* » ne doivent jamais être consommés. Enfin, les femmes doivent éviter les bains dans la rivière et le travail dans les jardins ou dans la forêt, car leur odeur peut attirer des *yóopinai* qui provoquent des maladies.

La réclusion et le jeûne s'appliquaient également aux garçons pendant la réclusion précédant les rituels d'initiation, lesquels deviennent de plus en plus rares aujourd'hui au moins dans les

régions du haut et du moyen Içana. On considère qu'ils sont prêts vers l'âge de douze ans lorsqu'ils commencent à « devenir rauques », ce changement de voix étant le correspondant masculin des règles chez les filles. Lors du rituel, leur nourriture doit également être protégée par des incantations. Si le jeûne n'est pas respecté et que les premiers aliments sont ingérés sans être « bénis » (« benzidos »), les garçons sont exposés aux maladies causées par les *yóopinai*, maladies « qui affectent les personnes à travers les viandes de poisson et de gibier ou certains objets » (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 25/03/2015). Les incantations rituelles et le piment « tuent » le « pitiú » (*likodika*) des poissons et « cuisinent » les aliments. En ce sens, ils sont des étapes essentielles dans la préparation rituelle et quotidienne des aliments.

Le jeûne et la réclusion suivis des incantations, de l'ingestion de piments et de l'offre de conseils par les personnes plus âgées (le père, le grand-père ou n'importe quel ancien du village) ainsi que l'apprentissage de la fabrication des outils (vannerie pour les garçons, céramique pour les filles) sont les éléments principaux des rituels *kalidzamai*<sup>78</sup> dont le but est de préparer les jeunes à faire face aux situations et aux problèmes de la vie adulte. Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), les jeunes initiés doivent mâcher du piment et sentir son ardeur devant tous les gens du village « afin d'apprendre que les conseils qu'ils sont en train de recevoir sont importants pour le reste de leur vie ». Ces conseils incluent l'obéissance aux personnes âgées, le respect des futurs conjoints et de leurs familles, l'importance de la discipline et du travail au quotidien ainsi que la solidarité et le partage au sein de la communauté<sup>79</sup>.

La guérison des **maladies** exige également des jeûnes et des restrictions alimentaires et sexuelles ; il faut aussi éviter de se baigner dans la rivière et d'aller dans la forêt. On dit que les personnes malades n'ont pas envie de manger, mais qu'elles peuvent manger des aliments qui ne leur font pas de mal selon les symptômes qu'elles présentent. Néanmoins, certains aliments doivent être évités pendant le traitement de n'importe quel type de maladie : c'est le cas du sel et de tous les produits dérivés du manioc préparés par des femmes pendant leurs règles ou suite à l'accouchement (les aliments préparés par ces femmes peuvent être consommés sans problème par les personnes en bonne santé). Pour les autres aliments, leur consommation est interdite selon la maladie : on évite notamment ceux dont les propriétés font empirer certains symptômes présentés par la personne malade.

<sup>78</sup> Sur les rituels d'initiation et les *kalidzamai*, voir Wright (1998, 2013) et Hill (1993a).

<sup>79</sup> Comme les rites d'initiation ne sont célébrés que très rarement dans la région du moyen Içana, les incantations sur les aliments des jeunes sont plus rapides et simplifiées. Quant aux conseils, ils sont donnés au quotidien par les personnes de la famille et par les instituteurs dans les écoles. L'apprentissage de la fabrication des ustensiles basiques par les hommes leur est dispensé s'ils s'y intéressent, et nombreux sont ceux qui n'apprennent ce savoir-faire qu'après leur mariage par nécessité. Les personnes âgées attribuent souvent les mauvais comportements et le manque de discipline des jeunes d'aujourd'hui à l'absence des rites d'initiation.

Dans tous les cas, on recommande un jeûne presque absolu au début de la maladie – la personne ne devant boire que du « chibé » – et suite à l'amélioration de l'état de santé elle recommence à manger progressivement en évitant les aliments qui aggravent les symptômes. Plus la maladie est grave, plus le nombre d'aliments interdits est important. En cas d'empoisonnement, qui est considéré comme une des maladies les plus graves, le jeûne concerne presque tous les aliments alors que, par exemple, dans le cas d'un rhume, qui est considéré comme une maladie moins grave, le jeûne est moins sévère. Quelle que soit la maladie, il est recommandé de protéger la nourriture par des incantations avant de la consommer, soit pendant le traitement, soit après la guérison.

En cas d'empoisonnement<sup>80</sup>, les personnes qui prennent des remèdes « traditionnels » – appelés *kamowhida* et préparés à partir de différentes plantes selon le type de poison utilisé par l'agresseur – doivent faire un jeûne entre une semaine et un mois. En général, quand une personne est empoisonnée elle ne sait pas quel type de poison a été utilisé contre elle, raison pour laquelle on essaie plusieurs types de remèdes. On dit qu'un empoisonnement affecte le corps tout entier et provoque des blessures dans l'organisme, raison pour laquelle les remèdes contre ce type de maladie exigent un régime alimentaire très restrictif, notamment en ce qui concerne le piment et les fruits qui « piquent » ou qui « grattent » comme la « pupunha » et le « cará », mais aussi les bananes.

On doit aussi éviter consommer tous les types de singes – les rapports entre les singes et le poison, notamment le singe de nuit (*ipeko*), sont analysés dans le Chapitre 1 –, car ils aggravent la maladie. Le gibier et les poissons gras comme l'« aracu » et le « pacu » sont eux aussi interdits. Les seuls poissons permis sont l'« acará », le « jacundá », la « traíra » et d'autres espèces considérées non grasses. Ces poissons doivent être bouillis mais jamais frits dans de l'huile (qui est également grasse et donc interdite). On peut aussi les rôtir en évitant qu'ils soient trop brûlés. En ce qui concerne la nourriture industrialisée des Blancs, toutes les viandes animales (bœuf, poulet, viande séchée, etc.) et le lait sont interdits alors que le riz et les haricots peuvent être consommés sans problème.

Dans le cas d'une morsure de serpent, toutes les personnes de la famille nucléaire doivent jeuner avec la personne malade en évitant tous les types de poissons et de gibier ainsi que le sel et le piment<sup>81</sup>. La maladie doit en principe être tenue secrète – sauf vis-à-vis des personnes qui connaissent

---

<sup>80</sup> Selon Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), il existe plusieurs modes d'empoisonnement : on peut mettre du poison sur le front d'une personne pendant son sommeil ; on peut en inhaler ; on peut en mettre dans la nourriture ou dans les boissons, etc. Les personnes empoisonnées ont souvent des soupçons quant à l'identité de leur agresseur qui sont souvent des personnes avec lesquelles ils ont des problèmes personnels. Si la victime a « du courage » elle peut chercher qui est son agresseur et se disputer avec lui, ou « laisser tomber ». La personne qui accuse quelqu'un le fait souvent avec ses fils ou ses gendres pour qu'ils puissent se battre contre lui ou même le tuer. Une autre possibilité est de payer quelqu'un qui s'y connaît en poisons. Pour plus d'informations sur l'empoisonnement et la sorcellerie, voir Wright (2004b).

<sup>81</sup> Ce jeûne doit être plus rigoureux pour la famille du côté du père car c'est lui qui donne le sang (et le clan) à son enfant, le sang de la mère étant considéré différent de celui de ses enfants. Toutefois les membres de la famille qui sont absents ou qui vivent ailleurs ne sont pas obligés de faire le jeûne lequel n'est obligatoire que pour ceux qui vivent avec la

des remèdes qui peuvent l'aider – et il est déconseillé que le malade reçoive des visites d'autres habitants du village, notamment des femmes pendant leurs règles, après l'accouchement ou qui ont mangé du piment, car cela peut aggraver sa maladie. Tout de suite après la morsure, même les aliments dérivés du manioc sont interdits et quelqu'un doit venir faire des incantations sur eux pour qu'on puisse les consommer. Le seul aliment permis et dont la consommation est recommandée est la canne à sucre, qui est censée dégonfler l'endroit de la morsure. Le jeûne s'accompagne d'un traitement au moyen de remèdes à base de plantes et d'incantations de guérison.

Dans le cas des maladies causées par des flèches invisibles appelées *waláma* (cf. Chapitre 3), la personne devient malade après avoir rêvé qu'elle escaladait une montagne – voir des exemples de changement de perspective après le contact avec des montagnes « sacrées » dans le Chapitre 3 –, ou que quelqu'un essayait de la flécher ou de la tuer. Si après son réveil, cette personne va dans la forêt elle peut commencer à présenter des gonflements et à avoir des douleurs. On dit que les flèches invisibles sont envoyées de manière involontaire par « l'univers » à travers un tonnerre, ou par un chaman qui veut faire du mal à quelqu'un.

Pendant le traitement de cette maladie, il est interdit de manger des bananes, des « bacabas », du « patauá » et des fruits du palmier comme l'« açai » et le « buriti ». Le gibier dont les poils sont brûlés quand on les prépare sont également interdits à cause de l'odeur qu'il dégage, et les poissons « sarapó » et *dowirúta*, ce dernier connu dans la région comme « espadon » (« peixe-espada ») à cause de son corps allongé comme une flèche. Mais tous les oiseaux et animaux à plumes comme le tinamou, le « jacamin » et l'« urumutum » peuvent être consommés sans problème, de même que les aliments dérivés du manioc (sauf ceux préparés par des femmes pendant leurs règles et après l'accouchement). Le traitement est complété par des plantes médicinales et des incantations.

Dans le cas de la maladie appelée *kainoakanadali*, provoquée par le contact avec des pierres « sacrées » qui entraînent des « tumeurs » sur certaines parties du corps ou par le travail d'un chaman, est interdite l'ingestion de poissons qui « ont une pierre dans leurs têtes », c'est-à-dire des poissons qui ont un os à l'intérieur du crâne qui ressemble à une pierre, comme l'« acará », la « traíra », la « piranha », l'« aracu » et la « tilápia ». Le traitement de cette maladie est complété par des incantations de guérison réalisées par un spécialiste ou chaman sur le corps du malade.

Comme nous l'avons vu, les maladies de *yóopinai* sont causées par les attaques de ces êtres invisibles sur des femmes pendant leurs règles ou après l'accouchement lorsqu'elles vont au jardin ou près de la rivière, et aussi sur des personnes qui vont dans la forêt ou dans l'eau après avoir eu des

---

personne mordue par le serpent. Ce qui veut dire que la communication entre les corps des personnes apparentées ne se fait pas seulement par des liens du sang, mais aussi par la convivialité au quotidien. Les anciens disent aussi que les membres de la famille de la personne mordue sont plus susceptibles d'être attaqués par des serpents.

rêves érotiques. Les symptômes des maladies de *yóopinai* sont des douleurs corporelles, des démangeaisons suivies du « pourrissement » (nécrose) d'une partie du corps, des « petits chocs électriques » dans les dents lorsqu'on mange un fruit dans le jardin, etc.

Lors du traitement de ces maladies l'ingestion de poissons à aiguillon et de poissons gras est interdite, ainsi que le gibier, « car ce sont tous des *yóopinai* », et leurs « armes » et leur graisse aggravent les blessures et font qu'elles se nécrosent. On peut néanmoins consommer les poissons qui ne sont pas considérés gras comme l'« acará » et le « jacundá ». Le sel est également interdit, car il fond et donc « fait fondre le corps », ainsi que les piments frais car ils renforcent la sensation de chaleur dans le corps. Les fruits interdits sont l'ananas, l'« abió », la pomme de terre, le « cará » et les bananes – qui pourrissent facilement et donc font pourrir plus vite les blessures –, ainsi que des fruits de palmier comme l'« açá », la « bacaba » et le « patauá » qui aggravent les symptômes en rendant plus lente la récupération du malade.

Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera) expliquait que le jeûne est important dans le traitement des maladies, qu'elles soient causées par un empoisonnement, par les *yóopinai*, ou dans le cas du *whiókali*. En effet, manger de la viande crue ou mal préparée était, d'après lui, une autre forme d'empoisonnement, cette fois envoyée par les animaux et les *yóopinai* qui veulent se venger de l'humanité. En ce sens, les maladies envoyées par les animaux sont aussi des empoisonnements, la forme d'agression par excellence dans la cosmologie baniwa et koripako, ce que corrobore par exemple le fait que la première mort est due à un empoisonnement (cf. Chapitre 1). Pendant le traitement contre le *whiókali*, l'ingestion de poissons et de gibier est interdite sauf en ce qui concerne les animaux qui ne sont pas considérés comme gras<sup>82</sup>. Les fruits « sucrés » comme la banane, l'ananas, l'« ucuqui » et la canne à sucre doivent également être évités.

Malgré qu'il soit considéré comme un remède contre les dangers de la viande de poissons, le piment est le premier aliment interdit aux personnes qui suivent des traitements contre certaines maladies, notamment celles considérées comme étant graves, par exemple les morsures de serpent, et qui provoquent des symptômes comme un amaigrissement suivi de fatigue et des blessures qui s'infectent, car les piments renforcent la douleur. Dans ces situations, le piment, qui a été créé pour protéger les gens, aggrave la maladie, ce qui est dû à la vengeance des serpents contre Ñapirikoli et l'humanité à cause de la mort de leur chef Oliámali (cf. Chapitre 1). Selon Roberto (clan Dzawinai, village de Juivitera), les serpents, qui savent que Ñapirikoli avait laissé des piments pour protéger les humains, avaient décidé de les contaminer, raison pour laquelle l'ardeur du piment renforce l'action du poison des serpents. Le piment est interdit dans le traitement des maladies dues à un

<sup>82</sup> En ce qui concerne les oiseaux, le « carará » et le héron (*máali*) sont considérés gras alors que le tinamou, le « jacu » et l'« urumutum » le seraient moins. On considère que ces derniers possèdent aussi « moins de sang » et donc moins de « pitíú ».



empoisonnement car le poison est l'opposé symétrique du piment – « le condiment qui assaisonne la nourriture est analogue à un poison qui tempère le corps humain en le rendant appétissant pour les esprits cannibales » (Garnelo, 2002 : 132).

Ces exemples montrent qu'une bonne partie des restrictions alimentaires opèrent par similarité ou par analogie entre les propriétés sensibles des aliments ou de certaines de leurs parties et les agents qui provoquent la maladie, et par une reproduction dans le corps du malade de certaines de leurs propriétés, par exemple une nourriture rapide, être sucré ou ardent, etc. Les formes d'ingestion semblent elles aussi fonctionner par analogie comme dans les exemples où les endroits où une fille mange ou la manière comme elle le fait auront un effet similaire sur le comportement du bébé dans son ventre lors de son l'accouchement. Dans d'autres cas, la compréhension des restrictions alimentaires ne repose pas sur l'analogie entre le corps des individus et les propriétés des aliments, mais doit être cherchée dans l'origine mythique des êtres transformés en aliments, généralement associés aux ennemis de Ñapirikoli, comme dans le cas des interdictions relatives à l'ingestion de poissons, de gibier, de sel et de piment.

Les différentes restrictions à chaque étape du cycle de vie montrent aussi que chez les Baniwa et les Koripako il n'y a pas d'aliments essentiellement bons ou mauvais pour la santé. Certains fruits ou poissons ne sont nocifs que si la personne est atteinte de telle ou telle maladie et que les aliments aggravent ses symptômes. De la même manière, l'eau et la fumée de tabac utilisées dans les incantations de guérison ne sont pas des substances essentiellement curatives. Ce n'est que lorsqu'elles sont correctement utilisées qu'elles peuvent agir pour guérir les maladies. L'aliment a donc besoin de l'intermédiation de la maladie (et de ses symptômes) pour faire du mal, alors que l'eau et le tabac ont besoin de l'intermédiation des incantations pour faire du bien. Les bénéfiques ou la nocivité des aliments et d'autres substances dépendent donc toujours du contexte de leur utilisation, comme c'est le cas de l'efficacité des remèdes d'attraction et des instruments et pièges utilisés lors de la chasse et de la pêche (cf. Chapitre 3).

## Consommation et partage des aliments

Les Baniwa et les Korikapo classent les aliments en deux grandes catégories : ce qu'on mange (*iiñhawadatti*) et ce qu'on boit (*iirawadatti*). Les aliments que l'on consomme sont les viandes de gibier, appelées selon le nom de l'animal d'où elles proviennent (indiqué par le suffixe *-pe*), par exemple *dáapape* (viande de paca), *héemape* (viande de tapir), *phiitsipe* (viande d'agouti), *koitsipe* (viande de « mutum »), etc. ; les viandes de poissons (*kophepe*), dont les noms obéissent au même principe que des viandes de gibier, mais remplacés par les noms des poissons avant le suffixe *-pe*,

tous les aliments dérivés du manioc<sup>83</sup> comme la farine (*matsóka*), les galettes (*peéthe*), la « maçoca » (*molhoida*), le « tapioca » ou farine d'amidon (*mhéetti*), le « coradá » (*mhéettida*) et les galettes d'amidon (*taape*). Il y a aussi des fruits, divisés en « cultivés » (*paniatti*) et « de la forêt » (*haikotheda*), avec lesquels on prépare des vins (*haikotheda*), des porridges et des jus, et dont les noms sont suivis du suffixe *-a*, comme *manákhia* (vin ou porridge d'« açáí »), *póoperia* (vin ou porridge de « bacaba ») et *máawiroa* (jus ou porridge d'ananas).

Pour les Indiens, le repas idéal ou « complet » est une combinaison entre les produits du jardin (farine et galettes), de la cueillette (fruits, utilisés dans la préparation de vins), et ceux de la chasse ou de la pêche (poissons et gibier préparés de préférence en bouillon). Ce repas est consommé en famille à la maison, ou collectivement dans le centre communautaire du village. Même si les repas carnés sont plus appréciés on ne considère pas qu'un régime à base de produits végétaux nuise à l'état de santé ou à la croissance et au développement du corps. Ainsi, pour mes interlocuteurs un repas complet était plus une question de plaisir et de satisfaction du désir alimentaire et de la faim qu'une question de santé, l'ingestion fréquente de viande n'étant pas considérée comme indispensable pour être en bonne santé<sup>84</sup>.

Dans le moyen Içana, les gens utilisent souvent le terme générique *patshíakaa* (« caribé ») pour désigner un repas même si celui-ci se compose non seulement de la boisson en question mais aussi de viandes, de fruits et d'aliments dérivés du manioc. La *patshíakaa* est donc l'élément minimal d'un repas, utilisé de façon métonymique pour désigner tout type de nourriture, de la plus simple à la plus élaborée ou variée. Les Koripako du haut Içana qui consommaient plus souvent du « chibé » que du « caribé » utilisaient aussi l'expression « boire du 'chibé' » pour désigner un repas. Outre les repas tout au long de la journée, que ce soit dans le village, au bord de la rivière ou dans la forêt, les gens font des pause pour le goûter (« merendas » en portugais). Les goûters sont des petits repas qui se composent généralement de fruits et/ou de boissons à base de fruits et de sous-produits du manioc, et dans lesquels la consommation de viande est assez rare.

Qu'il s'agisse de repas complets ou de goûters, chez les Baniwa et les Koripako toute consommation de nourriture est fondée sur la pratique du partage et sur la solidarité qui sont les valeurs les plus importantes de la vie villageoise et de la vie en société de manière générale. Un jour,

---

<sup>83</sup> Mes interlocuteurs n'indiquaient pas un nom générique pour les aliments dérivés du manioc, mais disaient simplement que c'était de la « nourriture » (*iiñhawadatti*), le manioc transformé par des procédés culinaires étant considéré comme la nourriture des humains par excellence.

<sup>84</sup> Les observations de Journet (1995) sur les Koripako de Colombie vont dans le même sens. Selon lui : « La viande, et spécialement la graisse, sont des objets de délectation beaucoup plus que de satiété. La graisse est réputée 'affaiblir' plutôt que nourrir. D'où l'idée que, dans la viande de chasse, ce n'est pas tant que la nourriture comme source d'énergie qui est partagée que les dangers afférents à sa consommation. Les membres d'une communauté sont donc des 'alliés', dans le sens très général qu'ils acceptent de partager les mêmes risques face à l'action des esprits animaux et des maladies qui en résultent » (Journet, 1995 : 132).

par exemple, alors que je voyageais vers le haut Içana avec Laureano et deux autres personnes, nous nous sommes arrêtés sur le chemin pour rôtir un poulet acheté en ville. Un couple avec un enfant qui était en voyage nous avait prêté une machette pour découper le poulet et nous avait laissé le feu qu'ils avaient allumé pour préparer leur repas. En remerciement, Laureano leur avait offert plus d'un tiers du poulet. Chez les Baniwa et les Koripako, il est impensable de préparer quelque chose à manger sans partager avec d'autres personnes, même s'il s'agit d'inconnus. De même, je n'ai jamais observé une offre de nourriture non acceptée. Dans le cas de ce couple d'inconnus, ils avaient d'emblée accepté la viande même si c'était pour la manger plus tard puisqu'ils avaient terminé leur repas avant notre arrivée.

Même si le partage de nourriture est la règle, il ne se fait ni par rapport à la production d'aliments – les activités de subsistance relevant de la responsabilité de chaque famille nucléaire<sup>85</sup> –, ni par rapport aux aliments non préparés ou achetés que possède chaque famille nucléaire. Le partage n'a donc pas lieu au moment de l'obtention, de la production ou de l'acquisition de nourriture pour lesquelles les familles nucléaires doivent être idéalement autonomes et auto-suffisantes, mais au moment de sa consommation. Un exemple avait été mon idée de distribuer la nourriture que j'avais achetée en ville à toutes les familles de mon village hôte. Cette idée avait d'emblée été jugée mauvaise et on m'avait expliqué qu'il aurait été plus correct de l'offrir à ma famille d'accueil qui l'aurait cuisinée à l'occasion des repas collectifs pour qu'elle soit distribuée. Cet exemple montre que l'idéal de partage communautaire d'aliments ne coexiste pas nécessairement avec l'idéal de partage des moyens d'obtention ou de production de ces aliments.

Cela dit, la circulation de nourriture parmi les habitants d'un village est très importante. On offre aux personnes que l'on croise des fruits et des galettes de manioc que l'on vient de préparer, du « chibé », des vins de fruits que l'on vient de cueillir, et de la nourriture aux personnes qui arrivent à la maison pendant un repas domestique. L'offre d'aliments non cuisinés, comme du poisson ou des morceaux de viande de gibier, se fait le plus souvent entre personnes liées par des relations de parenté proche : d'un mari à son épouse, d'un fils à sa mère, d'un gendre à sa belle-mère à l'occasion d'une visite, d'un beau-père à sa belle-fille ou d'un frère à sa sœur en l'absence de son mari parti en voyage<sup>86</sup>. Dans les villages catholiques, les parrains et les marraines offrent souvent de la nourriture aux familles de leurs filleuls.

---

<sup>85</sup> Rappelons l'exemple des projets de pisciculture (cf. Chapitre 4), qui dans un premier temps concernaient l'élevage de poissons dans des viviers communautaires, qui ont été abandonnés car personne ne s'en occupait. Ce problème a été partiellement résolu quand on a décidé de construire des viviers familiaux.

<sup>86</sup> Sur les rapports entre le désir sexuel, le désir alimentaire et les manières spécifiques de circulation de nourriture selon les différents types de relations sociales dans l'économie de subsistance des communautés natives du Bas Urubamba (ouest amazonien), voir l'article de Peter Gow (1989). Selon l'auteur, « La relation d'opposition entre sexualité et respect a pour fonction de diviser le monde en une série de partenaires sexuels potentiels qui peuvent être des conjoints

Les voisins et les personnes qui ont des liens d'amitié ont elles aussi l'habitude de s'offrir des poissons les unes aux autres en cas de difficulté, par exemple une maladie, l'absence du mari si la femme a des enfants encore petits, et dans le cas des personnes âgées ou veuves. Dans ce type de situation, la personne qui offre des poissons dit souvent qu'ils sont destinés à nourrir les enfants (ou l'anthropologue qui est aussi dépendante qu'un enfant en termes de nourriture) de la famille qui les reçoit, même si les adultes en mangent aussi. Quant aux végétaux, les fruits de la forêt cueillis en grande quantité pendant la saison sont distribués à tous les membres du village lors des repas collectifs et des rencontres au quotidien. Mais les maniocs cueillis dans les jardins ne sont jamais offerts – mais une femme peut être invitée à travailler dans le jardin d'une autre femme et cueillir des fruits et du manioc qu'elle emportera chez elle (*cf.* Chapitre 6).

En plus d'être offerts en tant que dons, les aliments circulent dans les relations d'échange ou de commerce. Ils peuvent par exemple être échangés pour d'autres aliments ou objets, ou vendus contre de l'argent ou de l'essence (qui dans cette région sert souvent de monnaie). Cela dit, la différence entre le don et l'échange d'aliments est très floue car les dons sont souvent suivis de contre-dons qui ne sont pas pour autant obligatoires. Par exemple, une femme offre une casserole de vin d'« açai » à sa belle-mère, et quelques jours plus tard la belle-mère offre un peu de farine de « tapioca » à sa belle-fille sans que ce soit considéré comme le « paiement » de l'offre de celle-ci. Les petits dons en fruits et en farine sont ainsi très fréquents au quotidien entre les personnes d'un même village ou entre personnes de villages différents ayant des liens proches de parenté. Selon Plínio (clan Hohodene, instituteur au village de Santa Rosa), la différence entre le don et l'échange est que le don est spontané alors que l'échange suppose une demande explicite.

L'existence de relations d'échange et de moyens de paiement est plus évidente hors du contexte villageois, par exemple à l'occasion de voyages. Ainsi, quand il s'agit d'habitants de villages différents ou qui ne sont pas considérés comme des parents proches – selon un calcul qui prend en compte la distance généalogique et la distance spatiale entre les personnes – les dons sont souvent remplacés par des échanges de produits ou de produits contre de l'argent ou de l'essence. On m'a néanmoins expliqué que même dans ces cas le don était la règle dans le passé, le paiement en argent étant considéré par certains de mes interlocuteurs, notamment les plus âgés, comme le résultat de la mauvaise influence des Blancs sur leur mode de vie. Les gens âgés critiquaient souvent ces pratiques

---

et un ensemble de personnes avec lesquelles le mariage est interdit. Mais cette interdiction sexuelle établit une autre relation qui se réfère directement à la nourriture. (...) C'est dans les relations de respect que circule la nourriture, en particulier le gibier. La production de gibier et son déplacement initial du producteur vers son conjoint se fait dans une relation de demande. Mais au-delà, elle circule dans les relations de soin qui existent entre ceux qui se respectent. (...) Il y a donc un lien étroit entre deux modes de circulation de produits alimentaires et deux modes de relation : la sexualité et la circulation par la demande d'une part, et le respect et la circulation par le soin/ la mémoire d'autre part » (Gow, 1989 : 573).

commerciales entre villages et prétendaient qu'elles avaient pour conséquence une moindre fréquence des rituels *podáali*. Les « anciens » reprochaient ainsi aux « gens d'aujourd'hui » de ne plus vouloir offrir des aliments parce qu'ils « ne pensent qu'à les vendre pour gagner de l'argent » (Estorniolo, 2018 : 20).

L'introduction d'échanges monétaires s'observe notamment dans les villages les plus peuplés par la présence de petits commerçants locaux. Ces commerçants sont généralement en couple et résident dans le village. Ils achètent des produits industriels à la ville pour les vendre contre de l'argent, de la farine de manioc jaune ou du « tapioca » qu'ils revendent ensuite en ville. À Coraci (haut Içana) et à Santa Rosa (moyen Içana), la famille de Custódio et celle de Geraldo vendaient différents produits industriels à des membres de leurs villages : des aliments comme du riz, des haricots, de l'huile de cuisine, des pâtes, de la farine de blé, mais aussi des serviettes intimes, des savonnettes et des tongs en caoutchouc. Les prix demandés étaient plus élevés (presque le double) de ceux pratiqués dans les supermarchés à la ville, raison pour laquelle on disait que ces commerçants étaient « riches »<sup>87</sup>. Pourtant il n'y avait rien de vraiment différent entre les objets et les maisons des commerçants et ceux des autres familles du village, l'inégalité matérielle étant explicitement évitée car elle provoque l'« envie », sentiment qui peut déclencher des actes de sorcellerie et d'empoisonnement.

La production d'excédents de farine ou d'objets artisanaux destinés à être vendus en ville est aussi un moyen de générer des revenus. La possession de jardins sur des sols fertiles, la possibilité de compter sur l'aide de filles célibataires et l'accès à des outils techniques modernes facilitent la production d'excédents qui sont produits de façon ponctuelle. La vente de farine se fait tant par les hommes que par les femmes qui en négocient le prix avec les commerçants de São Gabriel da Cachoeira qui la revendent ensuite dans des boutiques, ce qui leur permet d'obtenir l'argent nécessaire à l'achat de produits industrialisés (vêtements, savon, aliments, essence, produits ménagers) vendus en ville où les villageois les plus éloignés ne se rendent que deux ou trois fois par an, notamment pendant les vacances scolaires (Estorniolo, 2018 : 19).

Nous décrivons dans cette partie les modalités de partage dans les contextes domestique, communautaire ou intercommunautaire de la réalisation des repas. Nous verrons que lorsqu'il y a

---

<sup>87</sup> Selon Wright (2013 : 298-299), l'expression *pakoakatsa*, « ils sont pareils », fait référence aux relations sociales égalitaires entre parents, l'égalité étant un idéal. La « différence », *podatzatsa*, désigne n'importe quelle forme de différenciation concernant les langues parlées, mais aussi les différentes espèces d'animaux et des poissons. Les différences entre les sibs et les rôles traditionnels de chef, guerrier, serviteurs et danseurs sont aujourd'hui atténuées comme une forme de distinction cérémonielle, même si les différences hiérarchiques au sein d'une même phratrie sont importantes en ce qui concerne les choix matrimoniaux. Selon l'auteur, la source de discorde actuelle qui divise les communautés repose sur la répartition inégale des ressources matérielles et immatérielles. Ce problème serait en partie lié aux différences entre les communautés évangéliques et les communautés non évangéliques et à la montée d'un nouveau type de leadership perçu comme une menace à l'autorité des anciens et des chefs traditionnels.

abondance d'aliments les gens tirent le meilleur parti de ce moment de prospérité en consommant une plus grande variété d'aliments et en augmentant le nombre de repas par jour. Ils n'ont pas au quotidien de préoccupation de rationnement ni d'accumulation de nourriture pour le futur parce qu'ils peuvent compter sur le partage. Cette distribution et la circulation continue d'aliments à différentes échelles sociales mettent en évidence non seulement l'importance du renouvellement des relations d'alliance entre villages, mais aussi le succès de la survie humaine dans une lutte perpétuelle contre les ennemis maîtres des animaux. La générosité encouragée dans les pratiques quotidiennes et érigée en norme est source de prestige et génère des alliances, qui assurent la force de travail essentielle à la reproduction physique et matérielle des villages (Estorniolo, 2018 : 21).

### **Les repas domestiques**

Les femmes se réveillent toujours avant le lever du soleil pour laver la vaisselle au bord de la rivière et se baigner avant de rentrer à la maison pour cuisiner le repas du matin. Elles préparent du porridge de farine, des galettes ou des fruits et des bouillons de poissons ou de viande de gibier quand il y en a. Lorsque le soleil se lève, on peut voir la fumée qui se dégage des grosses marmites noircies sortir par les fibres de « caranã » des toits des maisons. Quelqu'un qui se trouve sur la place centrale du village ou qui vient de la rivière a l'impression que ce sont les maisons qui sont en train de cuire. Les plats à base de viande sont consommés dès le matin et ce qui reste est réchauffé après la journée de travail pour le repas du soir. D'autres repas peuvent néanmoins être consommés au cours de la journée quand on récolte des fruits ou quand quelqu'un apporte des poissons. Le repas de midi n'existe pratiquement pas car la plupart des adultes sont absents du village à ce moment-là, la seule exception étant les repas scolaires qui peuvent avoir lieu au milieu de la journée<sup>88</sup>.

En fait les repas domestiques peuvent être consommés à tout moment de la journée, raison pour laquelle on m'a expliqué à plusieurs reprises pendant mon séjour sur le terrain que « les Indiens n'ont pas d'horaire pour manger » et que l'on mange à chaque fois que l'on a faim lorsqu'il y a de la nourriture disponible. Les repas domestiques sont partagés au sein de la famille nucléaire par les personnes qui habitent ensemble et ils ont lieu dans une partie de la maison-dortoir qui fait fonction de cuisine, ou dans une deuxième maison-cuisine destinée à la préparation des aliments et aux repas.

Avant les repas collectifs du matin et/ou du soir, les familles font toujours un premier repas chez elles où elles consomment une partie de la nourriture préparée avant d'emporter le reste pour le

---

<sup>88</sup> Les repas scolaires sont composées d'aliments industrialisés (riz, haricots, pâtes, viande en conserve ou séchée, biscuits, avoine, lait en poudre) donnés par le gouvernement aux écoles des village et préparés par les femmes du village. En raison des problèmes de transport et de la difficulté d'accès à cause des nombreux rapides, ces aliments n'arrivent pas régulièrement à destination.

repas collectif. La maison est aussi l'endroit où l'on mange des produits que l'on n'a qu'en petite quantité ou des aliments rares (achetés en ville) que l'on n'a pas en quantité suffisante pour être apportés au centre communautaire et partagés. En plus des deux repas principaux, on fait des goûters dans la maison au milieu de la journée et on mange les restes des autres repas et des fruits, des boissons et des aliments dérivés des maniocs qui sont préparés dans la maison de farine.

Même si les deux repas principaux du matin et du soir sont consommés dans le centre communautaire et/ou à la maison, les parents n'empêchent pas leurs enfants de consommer des fruits ou d'autres aliments avant les repas et ne les obligent pas à manger à telle ou telle heure. Au contraire, ils essaient de satisfaire les désirs alimentaires des enfants et ne leur opposent jamais un refus quand ils demandent quelque chose à manger. Les enfants sont aussi encouragés depuis leur plus tendre enfance à à préparer leurs aliments, l'autonomie étant une valeur importante même si elle se combine avec la coopération dans les villages. Pour se nourrir en l'absence des parents, ils apprenant à cueillir des fruits dans la forêt, à pêcher et à faire rôtir des petits poissons sur la braise en compagnie d'enfants plus âgés.

Même si aujourd'hui les repas domestiques ont lieu dans la maison d'une famille nucléaire et non plus dans des grandes maisons collectives (« malocas ») du passé, ces repas sont souvent partagés avec d'autres personnes du village qui viennent rendre visite à la famille et auxquelles on offre toujours ce que l'on mange. Si les résidents ne sont pas en train de manger lorsqu'il un visiteur arrive, on lui offre toujours du « chibé » ou autre chose à manger ou à boire. L'égoïsme est ainsi un défaut réprouvé par tous et les parents apprennent à leurs enfants depuis qu'ils sont tout petits à partager la nourriture avec les familles des maisons voisines et avec les autres enfants.

Du reste, une règle d'étiquette impose d'inviter à manger une personne qui passe devant la maison au moment du repas sans que cette dernière puisse refuser l'invitation qui lui est faite. De cette coutume dérive une stratégie très courante pratiquée par des personnes en situation de pénurie, qui consiste à se présenter devant la maison d'une famille de bons pêcheurs ou d'adroits chasseurs à l'heure du repas pour se faire inviter à manger. L'intention initiale des visiteurs n'est jamais avouée car l'autonomie des familles est l'idéal économique. Néanmoins, ces visites sont habituelles et très utiles notamment pour les familles où les hommes absents ou malades et qui se trouvent temporairement privées de gibiers et de poissons (Estorniolo, 2018 : 17).

Dans ce contexte marqué par la pénurie de poissons et la difficulté d'accès à de bons sols cultivables, un observateur extérieur pourrait penser, en se basant sur quelques notions modernes de rationalité économique, que la façon idéale de gérer les aliments pour éviter la faim consiste à réduire



leur consommation<sup>89</sup>. Cependant, les Baniwa répondent à ce problème d'une façon bien différente : pour eux, conserver les aliments n'est qu'un moyen pour ne pas gaspiller la nourriture que l'on n'arrive pas à consommer dans l'immédiat avec la famille ou lors des repas communautaires dans une logique fondée sur la réciprocité, la solidarité et le partage. Ainsi, au lieu d'éviter l'épuisement trop rapide des stocks ou d'accumuler de la nourriture dans les moments d'abondance en prévision des périodes difficiles, les Baniwa et les Koripako comptent sur le partage quotidien et la solidarité entre les familles du village (Estorniolo, 2018 : 17).

Les Indiens sont étrangers à la préoccupation de rationner les aliments car la reproduction des animaux n'est pas contrôlée par les humains et est considérée comme infinie à la condition de préserver l'existence des maîtres des poissons et du gibier. En outre, la pénurie saisonnière est comprise comme une période normale de difficulté temporaire. La possibilité de compter sur des repas collectifs et sur l'offre de nourriture par d'autres personnes sont des avantages de la vie villageoise, car, comme me l'avait dit Laureano, « à la ville de São Gabriel da Cachoeira, si quelqu'un arrête de travailler une journée et qu'il n'a pas d'argent pour acheter à manger, personne ne l'aidera » (Laureano, clan Payoalieni, village de Coraci, 08/09/2014). Toutes ces raisons expliquent pourquoi, bien qu'ils savent que des moments de pénurie sont à venir, les Baniwa et les Koripako ne se préoccupent pas de rationner ou d'économiser des aliments dans des moments de relative abondance.

Si une famille n'a pas une quantité suffisante de nourriture ou qu'elle doit par nécessité économiser des aliments du fait de l'absence de l'homme de la famille ou d'une maladie, une possibilité est de contourner au mieux les situations de partage obligatoire de nourriture, comme dans l'exemple suivant : Laureano (mon hôte au village de Coraci) était parti plusieurs semaines en voyage en laissant sa femme et ses deux enfants. J'avais apporté au village de la nourriture industrialisée calculée pour durer plusieurs mois, mais tous les jours des habitants du village s'arrêtaient chez nous au moment des repas et Laura les invitait à manger. Quelques semaines plus tard, les aliments étaient presque terminés et Laura était inquiète car son mari n'était toujours pas revenu de son voyage. Un jour, alors qu'elle était en train de préparer un peu de riz avec du poisson boucané, des piments et du « chibé » sur la table de sa cuisine, elle a vu s'approcher un homme du village qui était venu manger à la maison les jours précédents. Pour éviter de partager avec lui le peu de nourriture elle avait, elle avait caché les aliments qui se trouvaient sur la table en me disant : « On

---

<sup>89</sup> Sur cette différence entre les façons de gérer la nourriture chez les Indiens et chez les Blancs, Laura (clan Komada-minanai, village de Coraci) m'a donné cette explication : « L'Indien est comme ça : quand on a de la nourriture, quand quelqu'un chasse, tout le monde mange tout d'un seul coup, et quand on n'a rien [quand la viande est finie] on mange des fruits et du 'chibé'. Le Blanc est différent : ma patronne en ville [Laura travaillait comme femme de ménage à São Gabriel da Cachoeira] achetait de la viande et la coupait en deux en laissant une moitié de côté pour le lendemain. Si elle avait été un Indien elle aurait tout manger le même jour » (Laura, clan Komada-minanai, village de Coraci, 15/11/2014).

va attendre qu'il passe ». Voyant qu'il n'y avait rien sur la table, l'homme s'était éloigné et nous avions mangé le repas en compagnie des deux enfants.

L'obligation d'accepter la nourriture offerte est aussi importante que celle d'en offrir. Même si la personne a déjà mangé et est rassasiée, ou qu'elle n'en a pas envie, il est recommandé d'accepter l'offre et d'en manger un peu. Si quelqu'un refuse la nourriture, la personne qui offre pensera qu'elle juge la qualité des aliments et qu'ils ne sont pas aussi bons que les siens – ce qui est également considéré comme une forme d'égoïsme. Le refus peut également donner l'impression qu'on se méfie de la personne qui offre à manger en pensant qu'il s'agit peut-être d'une tentative d'empoisonnement. C'est pourquoi lorsqu'une personne visite un village et qu'elle se méfie des gens, elle doit accepter la nourriture proposée même si elle ne la mange pas, ou éviter les situations où on pourrait l'inviter à manger.

Les repas à la maison sont souvent servis par le père de famille qui met la nourriture dans les assiettes, ou bien on se sert de bouillon dans les marmites (quand il y en a) qui sont sur la table de la cuisine ou par terre. Si dans la cuisine il y a une table et des bancs en bois, les hommes et les invités s'installent à table alors que les femmes et les enfants mangent souvent à l'écart, assis sur des petits bancs en bois ou accroupis sur le sol. La présence de tous les membres de la famille à un repas n'est pas obligatoire et les personnes peuvent manger à des moments différents sans que cela pose problème. À la fin du repas, les restes ainsi que les os ou les arêtes de poisson sont jetés aux chiens à l'extérieur de la maison. Parfois les chiens entrent dans la maison et mangent la nourriture qui tombe par terre, mais ils sont tout de suite expulsés par les personnes présentes, comme lors des repas collectifs dans le centre communautaire. Les chiens ne peuvent donc pas participer comme commensaux aux repas des humains (*cf.* Chapitre 4).

En période d'abondance, la distribution des aliments ne passe plus par le père ou par un adulte – chacun est invité à se servir de la quantité de nourriture qu'il désire et on mange deux ou trois fois plus que d'habitude. En me voyant me servir une petite quantité d'aliments suffisante pour me rassasier, mes hôtes me disaient : « Il faut que tu prennes plus de nourriture, car on en a beaucoup ! », ce qui veut dire que la quantité d'aliments consommés devait être proportionnelle à la quantité d'aliments disponibles. La logique de la consommation d'aliments en situation d'abondance n'est pas d'arrêter de manger quand on n'a plus faim, mais quand il n'y a plus de nourriture. Un jour, chez les Koripako, j'avais plaisanté en disant aux personnes présentes qu'elles mangeraient deux fois à chaque repas et Laureano, en riant, a confirmé cette logique en me disant « On mange beaucoup quand il y a de la nourriture, mais on peut également ne manger que des galettes de manioc avec du piment pendant plusieurs jours en cas de nécessité » (Laureano, clan Payoalini, village de Coraci, 05/12/2014).

Mes hôtes ainsi que d'autres membres des villages que j'ai visités me disaient souvent qu'ils étaient contents que j'apprécie leur nourriture et que je mangeais de tout contrairement des certains Blancs comme les militaires et les infirmiers qui ne mangeaient que la nourriture qu'ils avaient apportée. On me disait aussi que j'étais différente des autres Blancs qu'ils avaient connus, car je mangeais même des fourmis et des termites considérés par la plupart des non-Indiens comme dégoûtants. Par le partage des aliments, je suis devenue pour eux moins différente et peut-être plus humaine. La non-acceptation de la nourriture locale peut en effet éloigner les gens les uns des autres et provoquer de l'inquiétude. C'était le cas, par exemple, d'un couple composé d'une femme koripako et de son mari blanc qui habitaient dans le village de Coraci (haut Içana). Sa femme était très inquiète à un moment car son mari refusait de boire les bouillons de poissons pimentés et le porridge de farine, et n'acceptait que les aliments industrialisés et du poissons frit.

### **Les repas communautaires**

Pratiquement tous les villages baniwa et koripako possèdent ce qu'on appelle en portugais un « centre communautaire » (« centro comunitário »). En langue vernaculaire, on l'appelle *walaketakakaroda* (« l'endroit où les personnes se réunissent »), *waïrakaroda* (« l'endroit où on boit »), ou *waïrakaroda pana* (« la maison où l'on boit ») – « boire » ayant ici métonymiquement le sens de faire un repas. Cette maison collective se trouve généralement au centre du village et parfois sert aussi de lieu de culte (catholique ou évangélique). Les membres d'un village se réunissent en principe au moins une fois par jour pour un repas collectif qui peut avoir lieu le matin et/ou le soir. Comme les gens vont loin du village pour travailler pendant la journée, il n'y a pas de repas à midi les jours ouvrés (du lundi au samedi). Le dimanche, on remplace le repas collectif du matin par un repas à midi après le culte évangélique ou la messe catholique. Le repas du dimanche est généralement le plus copieux et varié de la semaine et celui auquel participe le plus grand nombre de personnes.

Participer aux repas communautaires n'est pas une obligation pour les membres d'un village, et les enfants et les adolescents y vont moins régulièrement que les jeunes couples et les adultes. Ceux qui souhaitent partir plus tôt au travail ou avoir d'autres activités peuvent ne pas y aller de temps en temps sans aucune conséquence. Pour les personnes qui ne souffrent pas d'un problème temporaire de pénurie d'aliments, les repas collectifs ne servent pas à combler un besoin alimentaire mais sont l'occasion de varier la nourriture et de discuter avec les habitants du village. Même si la présence n'est pas obligatoire, quelqu'un qui arrête de venir aux repas collectifs est l'objet de remarques et de

ragots sur son manque d'engagement dans les activités collectives et sur des possibles conflits personnels avec d'autres personnes.

**Image 55 - Centre communautaire (Coraci)**



Milena Estorniolo 2014

**Image 56 - Repas communautaire (Santa Rosa)**



Milena Estorniolo 2015

Le centre communautaire a la forme rectangulaire d'une grande maison avec un toit en fibres de « caranã » ou de plaques en zinc. À l'intérieur il y a une grande table rectangulaire en bois à l'une des extrémités, et derrière la table un long banc également en bois où s'assoient les hommes âgés du village (appelés « anciens » ou « vieux »), les pasteurs et les diacres (dans le cas des villages évangéliques), et le « capitão » ou chef du village. De l'autre côté de la table, il y a plusieurs files de bancs longs où s'assoient les habitants du village et des invités, des femmes avec des bébés d'un côté, et des hommes de l'autre<sup>90</sup>. Les enfants en bas âge qui ne peuvent pas encore manger seuls restent avec leurs mères. Dans certains centres communautaires, notamment dans les villages catholiques du moyen Içana, la table est placée au centre de la maison et entourée de bancs, les hommes s'assoient sur une moitié du cercle et les femmes sur l'autre.

Une ou deux fois par jour, vers 7 heures et/ou 18 heures, une personne – souvent le « capitão », le « vice-capitão » ou un ancien du village – fait sonner une cloche pour appeler les gens. Si le « capitão » a beaucoup de travail ou qu'il n'arrive pas à temps pour sonner la cloche, le repas du matin ou du soir n'a pas lieu pas car les horaires et la fréquence des repas collectifs dépendent de sa

<sup>90</sup> Dans les villages que j'ai visités dans le moyen et le haut Içana, les femmes s'asseyaient généralement du côté gauche et les hommes du côté droit (par rapport à quelqu'un qui regarde la table). Le côté ne paraît pas important si les hommes et les femmes sont séparés pendant le repas. Certains informateurs m'ont expliqué que la missionnaire évangélique Sophie Müller (*New Tribes Mission*) a imposé la séparation entre les hommes et les femmes pendant les cultes à l'église, mais que cette séparation n'était pas exigée pendant les repas – on le fait, selon mes interlocuteurs, car c'était déjà une habitude à l'époque des « malocas » avant l'arrivée des missionnaires.

capacité à rassembler les gens. Autrefois, il passait près de chaque maison pour inviter les familles. Le manque d'union et d'organisation d'un village se traduit par une moindre fréquence des repas communautaires et le petit nombre de convives qui y participent. On m'a parlé de villages où les gens ne mangent ensemble que le dimanche et non tous les jours comme il le faudrait. Selon mes interlocuteurs, ce manque d'union est néfaste pour les familles qui cessent de s'aider mutuellement et de donner leur excédent d'aliments aux personnes qui en ont besoin.

Une vingtaine de minutes après l'appel, les familles arrivent petit à petit dans le centre communautaire et les femmes mettent sur la table les marmites, les casseroles et les bassines en aluminium brillant qui contiennent les plats carnés de gibier ou de poisson d'un côté, et les marmites et les casseroles qui contiennent des boissons à base de fruits et des aliments dérivés du manioc de l'autre. De la farine et des galettes sont déposées généralement dans des bassines au milieu de la table. Les plats carnés sont toujours mis du côté des hommes alors que les boissons et les sous-produits du manioc sont mis du côté des femmes en soulignant ainsi les contributions des hommes et des femmes dans la composition des repas.

Nous avons vu plus haut que les femmes préparent toujours de grandes quantités de porridge et de bouillon de poisson (« quinhãpira ») dans des marmites noircies. Mais lorsqu'elles apportent le porridge et les aliments dans le centre communautaire elle ne le font pas dans des marmites noircies, mais dans des casseroles ou d'autres récipients en aluminium brillant destinés au service et à la présentation des plats. Damázio expliquait ce changement de récipient par la « honte » des femmes qui ne voulaient pas montrer les marmites noires avec lesquelles elles avaient cuisiné car elles les trouvaient « moches »<sup>91</sup>. Comme le montre Oliveira dans sa thèse (2015), cette façon de distinguer les récipients destinés à la cuisson et ceux destinés au service existait avant l'utilisation des marmites en métal par rapport aux ustensiles en céramique fabriqués par les femmes qui étaient plus décorés et élaborés lorsqu'ils étaient destinés au service.

Avant le repas collectif (très rarement avant les repas domestiques), on récite toujours une prière tant chez les catholiques que chez les évangéliques. Dans les villages évangéliques, une personne, souvent un homme marié ou une personne âgée, est invitée par le pasteur ou par un ancien du village à lire un petit passage de la Bible traduite en langue vernaculaire et à réciter une prière improvisée. Celle-ci, qui est considérée plus importante que la lecture du passage biblique, est dite

---

<sup>91</sup> Un jour, à l'occasion d'un repas collectif au village de Santa Rosa (moyen Içana), deux femmes avaient apporté au centre communautaire des grosses marmites noircies contenant des boissons et les avaient laissées par terre. J'avais demandé à Josefa, mon hôte au village, pourquoi elles n'avaient pas posé les marmites sur la table et elle m'avait répondu : « Parce qu'elles sont moches ! ».

d'une voix très basse presque inaudible<sup>92</sup>, la tête baissée et les yeux fermés. Par cette prière on remercie à Dieu pour la nourriture qu'on va consommer, on demande de bons résultats à la chasse et à la pêche, la protection contre des conflits internes et les ennemis externes, et aussi contre les accidents dans la forêt, les morsures de serpent et autres dangers. Chez les catholiques, on n'improvise pas mais on récite un Notre Père (« Pai Nosso ») ou un Je vous salue Marie (« Ave Maria ») en portugais en invoquant parfois le nom du saint patron du village.

Après la prière, le « capitão » ou un homme âgé du village annonce qu'on peut commencer le repas et désigne les hommes qui devront le servir – on dit que les femmes ont « honte » de servir de la nourriture et qu'il s'agit depuis toujours d'une tâche masculine – et les jeunes qui serviront les boissons. On consomme toujours en premier des plats carnés et ensuite les boissons. La nourriture est distribuée de différentes façons en fonction de la quantité et de la variété des aliments et du nombre de personnes présentes. Si celles-ci sont peu nombreuses et si la quantité et la variété des plats sont limitées il y a deux façons de les servir. Soit les personnes restent assises sur leurs bancs tandis qu'un ou deux hommes qui portent les plats passent devant chacune d'elles en offrant de la nourriture et font le tour des personnes présentes tant qu'il y a des aliments pour s'assurer que toutes sont servies. Soit chaque personne se lève, se sert des aliments posés dans des récipients sur la table, et ensuite se dirige vers son banc pour attendre assise que les boissons soient servies. Pour reprendre de la nourriture on se lève pour se servir.

Lorsque les aliments sont abondants mais peu variés et que les personnes présentes sont nombreuses – par exemple s'il y a trois ou quatre casseroles contenant des plats similaires –, on laisse une partie de la nourriture du côté des femmes et une partie du côté des hommes pour qu'ils viennent se servir en formant deux groupes. Enfin, lorsque les personnes présentes sont nombreuses et que les aliments sont abondants et variés comme lors des repas festifs et des repas du dimanche à midi, chacun apporte son assiette vide et la met sur la table pour que les hommes procèdent à la distribution de nourriture, qui doit être la plus égalitaire possible. Une fois les assiettes remplies, les gens sont invités à venir les récupérer. S'il reste encore de la nourriture, les marmites, casseroles et autres récipients restent sur la table pour que l'on puisse se resservir.

---

<sup>92</sup> Damázio (clan Payoalieni, village de Coraci), m'a expliqué que la prière peut être dite à voix haute ou à voix basse, et que cela est indifférent pour Dieu qui sait ce que la personne veut dire et ce qu'elle pense. Il n'est donc pas nécessaire que les personnes qui sont présentes entendent la prière.



**Image 57 - Partage de nourriture dans un repas communautaire**



Milena Estorniolo 2014

Les gens acceptent la nourriture sans choisir tel ou tel aliment dans des casseroles qui ne leur parviennent pas lors de la distribution. En fait, on ne choisit pratiquement jamais quel plat on veut manger lors des repas collectifs car on est toujours servi soit individuellement par ceux qui passent en le servant sur les bancs, soit par ceux qui distribuent la nourriture dans des assiettes vides placées sur la table. Il arrive souvent que les hommes qui servent la nourriture mettent dans la même marmite le contenu de marmites différentes de sorte qu'il est difficile de savoir quelle nourriture on consomme et qui l'a préparée. Le seul moment où l'on peut choisir est celui où les gens viennent se resservir, ou dans le cas des anciens, des invités importants et du « capitão » du village qui s'assoient séparément et se servent dans le plat posé sur la table, même s'ils sont ensuite servis comme les autres convives. Ce sont toujours les premiers servis, et comme ils sont plus près de la table que les autres convives, ils peuvent se servir eux-mêmes.

Lors des fêtes et des repas du dimanche à midi les gens mangent plus qu'aux repas quotidiens et se servent plusieurs fois. Il ne reste que très rarement des aliments dans des marmites après un repas communautaire, mais si c'est le cas, ceux qui les ont apportées les reprennent pour consommer les restes chez eux. Les restes de nourriture sont parfois donnés aux chiens et aux poules, mais ne sont jamais jetés – le gaspillage de nourriture étant condamné par les pasteurs évangéliques et les anciens des villages. On m'a expliqué qu'une personne qui jette de la nourriture ne pense pas au travail et à la souffrance nécessaire pour l'obtenir ou la produire. Le gaspillage peut également être puni par les divinités (natives ou chrétiennes) par un manque de nourriture ou la famine.



Chacun apporte son assiette, son verre et sa cuillère dans le centre communautaire, mais je n'ai jamais observé l'utilisation de fourchettes et de couteaux, probablement parce que les poissons et le gibier sont déjà coupés en morceaux dans les bouillons et que les poissons entiers boucanés sont déchiquetés avec les mains. Manger avec les mains est d'ailleurs la façon la plus courante de se nourrir. Les gens utilisent généralement des cuillères pour consommer le bouillon chaud et le mélanger à de la farine, et pour consommer la farine hydratée et gonflée. On ne mange pas le poisson avec une cuillère – les personnes se servent dans les casseroles en utilisant un morceau de galette de manioc pour prendre les morceaux de poisson avec leurs doigts.

Le poisson et les autres viandes mis sur la galette sont ensuite consommés et les arrêtes et les os sont pris dans la bouche avec les mains pendant qu'on mâche, puis jetés par terre ou posés sur une pile sous le banc. Les restes de viande, les arêtes de poisson et les os jetés par terre attirent les chiens qui entrent dans le centre communautaire et sont immédiatement repoussés par les gens. On m'a expliqué que la façon correcte de traiter les restes de nourriture ne consiste pas à les jeter n'importe où mais à les mettre sous le banc ou dans un coin pour qu'ils puissent ensuite être jetés par les personnes qui s'alternent pour nettoyer le centre communautaire après chaque repas.

Quand il y a beaucoup de fruits, ils sont servis après les plats carnés et avant les boissons. Celles-ci sont en général servies par des adolescents qui apprennent ainsi à présenter et à partager la nourriture. Parfois, en l'absence de jeunes ce sont les hommes mariés et même les femmes qui les distribuent. La personne qui sert porte une marmite remplie d'une boisson chaude qu'elle offre à chacun, par exemple un porridge ou du café (si le repas a lieu le matin), ou froide, par exemple du « chibé », du « caribé » ou des vins de fruits (si le repas a lieu le soir). La boisson est servie avec unealebasse dont le contenu est versé dans le verre qu'apporte chacun.

Une fois que le contenu de la première marmite a été servi, on passe à la marmite suivante et on fait à nouveau le tour des convives jusqu'à ce que les boissons apportées par les familles aient été consommées. S'il n'y a pas beaucoup de boissons on en sert à chacun jusqu'à la fin de la casserole, même si tout le monde ne les boit pas. Mais s'il y a de la boisson en abondance, on sert le contenu de toutes les casseroles à tous les convives. On sert d'abord les boissons les plus « rares » comme le café, le lait ou du jus de fruit en poudre, puis les boissons locales aux fruits (vins et porridges aux fruits), enfin les boissons plus « basiques » comme le « chibé », le « caribé » et le porridge de farine ou de galettes. Parfois les boissons achetées en ville comme le café, le lait et le jus en poudre sont servies au début du repas avant les plats carnés.

À chaque repas, on boit en moyenne quatre ou cinq verres de boisson qui, parce qu'elle contient de la farine ou des galettes de manioc, donne beaucoup d'énergie pour le travail. En période de pénurie de gibier ou de poissons, notamment pendant la saison des pluies, la quantité de viande

consommée est drastiquement réduite et les boissons ainsi que les fruits du jardin ou de la forêt peuvent constituer tout le contenu des repas domestiques et communautaires. Ces repas sans viande sont souvent consommés de manière plus informelle – hors de la maison ou dans la maison de farine et non à table chez soi comme les repas « complets » qui comportent des viandes et des produits du jardin. Même pour ces repas, on se réunit pour manger ensemble dans le centre communautaire, malgré le nombre réduit de personnes présentes.

À la fin des repas, avant que les boissons soient servies, on se dirige vers une des entrées du centre communautaire pour se laver les mains avec de l'eau et du savon laissés là à cette fin. Cette coutume de se laver les mains après les repas (et pas avant) a pour but de supprimer l'odeur du poisson et des autres mets. Ensuite, le « capitão » du village s'entretient souvent avec les personnes présentes pour organiser des travaux collectifs, des fêtes et des assemblées, les instituteurs livrent des informations concernant l'école du village, les voyageurs de passage donnent des nouvelles et tout le monde peut discuter des questions d'intérêt collectif comme les élections, l'arrivée des équipes de santé, etc. Le centre communautaire est ainsi un espace de sociabilité et d'échange d'informations en plus d'être un lieu du partage de nourriture au quotidien.

Avant l'arrivée des missionnaires, toutes les familles d'un village vivaient dans des maison collectives (« malocas »). Olímpio (clan Payoalieni), l'homme le plus âgé du village de Coraci (haut Içana), m'a raconté que chaque famille nucléaire avait son foyer dans la maloca et qu'après avoir consommé un repas une première fois avec la famille, les gens apportaient leurs marmites en céramique dans la cour centrale pour les repas collectifs. À cette époque, il n'y avait ni de bancs ni table et on s'asseyait par terre pour manger. Selon Olímpio, la dynamique était très similaire à celle des repas communautaires d'aujourd'hui, avec certaines différences : les enfants n'y participaient pas et mangeaient dans le foyer avec leurs mères. Les hommes et les femmes qui participaient aux repas collectifs mangeaient séparément et chacun se servaient dans les marmites sans que personne passe pour distribuer de la nourriture.

On voit que chez les Baniwa et les Koripako les repas collectifs suivent une séquence et des règles spécifiques en ce qui concerne la façon de distribuer et de consommer les aliments. Ces actions répétitives et presque ritualisées ont perduré dans le temps malgré les changements intervenus dans l'organisation des villages, le remplacement des grandes maisons collectives (« malocas ») par des maisons familiales et l'introduction d'ustensiles et de mobilier étrangers. Cette continuité concernant la dynamique des repas collectifs s'explique par l'importance que lui attribuent les Baniwa et les Koripako. Le partage communautaire de la nourriture est « une obligation de tous les villages puisqu'ils sont des moyens de distribution d'aliments aux familles pour que tous puissent bien

manger, discuter et bien vivre dans les villages » (Damázio, clan Payoalieni, village de Coraci, 13/11/2014).

Damázio explique qu'une personne qui contribue à un repas collectif ne doit pas être contrariée ni se voir reprocher quelque chose par une personne qui n'a rien apporté, car ce type de repas « sert à unir les gens pour qu'ils mangent ensemble, même si ils n'ont rien ». Néanmoins, ce genre de critiques prend souvent la forme de ragots et ne s'exprime jamais de façon directe. Lorsqu'une famille tue des poissons et du gibier et en apporte aux repas collectifs, ceux qui n'ont rien apporté peuvent se sentir gênés ou avoir de la « honte » (« vergonha ») de ne pas avoir contribué au repas, mais ceux qui ont apporté de la nourriture ne doivent pas le leur reprocher ou dire du mal d'eux.

On considère égoïstes les personnes qui ont tué une grande quantité de poissons ou un gros gibier et qui, lorsque le « capitão » du village sonne la cloche pour le repas collectif, n'y contribuent pas. Il est impossible de cacher les résultats d'une chasse ou d'une pêche réussie, car les habitants du village voient l'homme arriver chez lui en portant des animaux morts et donc se préparent à faire un repas abondant en apportant leurs assiettes vides au centre communautaire. Par conséquent, les reproches concernent les personnes qui ont beaucoup de nourriture à un certain moment, mais qui ne la partagent pas avec les autres, et non celles qui n'ont pas de nourriture et qui pour cette raison n'apportent rien.

Pour les Baniwa et les Koripako, l'égoïsme et la gloutonnerie sont des notions liées au refus de partage des aliments. On dit d'une personne qui aide les autres et partage de la nourriture qu'elle est généreuse (*kaponite*). Au contraire, un glouton (*kamonite*) est défini comme quelqu'un qui n'obtient de la nourriture que pour sa propre consommation, qui mange beaucoup, refuse de partager et qui n'est pas content si quelqu'un lui offre des aliments en petite quantité. Quelqu'un qui mange de grandes quantités de nourriture mais qui travaille beaucoup et partage sa nourriture avec les autres n'est pas considéré comme un glouton et on ne lui reproche rien. Le mot « égoïste » (*padalete*)<sup>93</sup> est également associé à un refus de partager et désigne une personne qui a fait des efforts pour se procurer de la nourriture mais qui ne veut pas la partager avec quelqu'un dont elle dit qu'il n'a pas assez travaillé. L'égoïsme est donc lié à la gloutonnerie, mais il est considéré comme un défaut pour une raison différente : dans le cas de la gloutonnerie on ne partage pas parce qu'on veut tout manger, alors que dans le cas de l'égoïsme on ne partage pas parce qu'on pense que l'autre ne le mérite pas.

De nos jours, les personnes âgées se plaignent du manque d'éducation des enfants qui ne respectent pas l'étiquette des repas communautaires. Ce manque de respect et de politesse est attribué

---

<sup>93</sup> Ramirez (2001 : 250) traduit *pádale* par « orgueilleux » ou « arrogant ».

à l'absence de bons conseils parentaux qui autrefois étaient transmis lors des rituels d'initiation<sup>94</sup>. On cite par exemple le comportement inapproprié des enfants et des adolescents qui viennent à la table du centre communautaire pour consommer une boisson avant la prière et avant d'être servis sur les bancs par les personnes désignées. Cela signifie qu'ils s'occupent d'abord leurs désirs individuels et qu'ils ne pensent pas aux autres. Ces comportements préoccupent les gens âgés et les parents qui veulent donner à leurs enfants une éducation<sup>95</sup> qui obéisse à l'éthique locale du partage.

### Les repas intercommunautaires et les fêtes

Lorsque le « capitão » du village organise une fête ou un rassemblement et invite les habitants des villages voisins, les membres du village hôte travaillent davantage dans les jardins et dans la maison du four, et lorsqu'ils vont à la chasse ou à la pêche afin de produire un excédent d'aliments suffisant pour nourrir les invités de la façon la plus abondante et variée possible. Ces moments de partage d'une nourriture abondante avec les invités qui sont le plus souvent des affins s'alternent (sauf dans les villages évangéliques) avec des moments où la consommation d'aliments est remplacée par l'ingestion de grandes quantités de bière de manioc associée à des non-aliments comme le tabac (C. Hugh-Jones, 1978, 1979b ; S. Hugh-Jones, 1995b)<sup>96</sup>.

Dans le passé, la fête d'alliance par excellence était le *podáali*, caractérisé par l'échange rituel de nourriture entre groupes d'affins, qui non seulement redistribuait des aliments parmi les villages de différentes régions et établissait des échanges matrimoniaux, mais qui avait également pour but d'abolir temporairement les différences entre les consanguins et les affins et entre les humains et les non-humains. Selon la description Hill (1987b), que l'on ne reprendra pas en détail, ce rituel est divisé en trois parties. Dans la première partie, qui se caractérise par une ambiance formelle empreinte de méfiance, les invités jouent divers instruments à vent et exécutent des chorégraphies où les hommes et les femmes imitent les mouvements de différents animaux, par exemple le poisson

<sup>94</sup> Les conseils sont désormais du ressort des parents et des grands-parents dans la vie quotidienne et, dans une certaine mesure, des enseignants en contexte scolaire, et des pasteurs dans un contexte religieux (dans le cas des villages évangéliques).

<sup>95</sup> La plupart des gens évitent de faire des reproches aux enfants des autres comme un moyen d'éviter des conflits internes, puisque c'est le rôle des parents de donner des conseils à leurs enfants. Récemment on a commencé à attribuer cette autorité aux instituteurs des écoles locales.

<sup>96</sup> Comme l'ont montré C. Hugh-Jones (1978, 1979b) et S. Hugh-Jones (1995b) pour les Barasana, la préparation des non-aliments ou anti-aliments comme le coca et le *yage* est masculine et s'oppose à la préparation féminine des aliments dérivés du manioc et à celle des plats carnés cuisinés avec du piment. Aujourd'hui les Baniwa et les Koripako ne produisent ni ne consomment du coca ou du *yage*, leurs anti-aliments se résumant à la bière de manioc et au tabac chez les catholiques, et ils sont absents chez les évangéliques. Le tabac est acheté dans les commerces (il s'agissait dans le passé d'une production masculine), et la bière de manioc est plus souvent préparée par les femmes que par les hommes (même si les hommes peuvent aider).

« aracu » au moment de sa reproduction. Dans la deuxième partie, les hôtes acceptent la nourriture offerte par les invités et les invitent à entrer dans la maison. Simultanément les invités jouent aux longues flûtes *déeto* dont les extrémités qui pénètrent les murs de la maison représentent l'effacement des frontières entre des hôtes et les invités. Dans la troisième partie, après l'échange d'aliments et de bière de manioc, tous chantent et dansent dans une ambiance festive de familiarité.

Les *podáali* sont des rituels réalisés en période d'abondance, idéalement au début de la longue saison des pluies pendant laquelle on connaît une brève période d'abondance en viande grâce aux migrations des poissons du genre *Leporinus* (parmi lesquels les « aracus ») qui se réunissent pour se reproduire (« piracema »). Selon Hill (1993 : 13), le *podáali*, marqué par l'abondance de viande, s'oppose au rituel *kwépani* (la danse de Kowai) qui se caractérise par des jeûnes à base de fruits de la forêt et a lieu pendant la saison de maturation des fruits qui coïncide avec la baisse de la productivité de la chasse et de la pêche. Tandis que le *podáali* fête les relations compétitives et égalitaires entre groupes d'affins, le *kwépani*, qui peut accompagner les rituels d'initiation, concerne les relations au sein du groupe local et la transmission du savoir rituel entre les générations. En ce sens, le *podáali* et le *kwépani* sont deux façons complémentaires de conceptualiser les relations sociales identifiées par Hugh-Jones (1993, 1995a), le premier mettant en évidence l'alliance, l'égalité et l'inclusivité, et le deuxième soulignant la descendance, la hiérarchie et l'exclusivité.

Aujourd'hui, dans la région du moyen Içana où les villages ne se sont pas convertis à l'évangélisme, on fête toujours des échanges de poissons ou de fruits contre de la bière de manioc dans les villages d'affins (souvent voisins), même si on souligne que ces fêtes ne sont que des « mini-*podáali* » beaucoup plus simples que ceux réalisés dans le passé. Même si une famille peut préparer du « caxiri » quand elle le souhaite et inviter des personnes du village à boire à la maison, les « fêtes de danse » sont généralement organisées à l'échelle du village par le « capitão » ou par certaines familles qui décident de préparer des boissons fermentées sans raison particulière. Au niveau communautaire, ces fêtes ont souvent lieu le dimanche et s'accompagnent de danses et de la musique des flûtes « japurutu », « cariçu », « ocarina » (*maawáako*), *píitti*, *tsikota*, *déeto*, *wáamo* et *kolirina*, du hochet *dikotiro* et du bâton de rythme *wána*<sup>97</sup>.

À l'échelle intercommunautaire elles sont organisées plus à l'avance et de manière plus formelle, ayant souvent un thème ou un but précis. Comme nous l'avons vu, elle peuvent prendre la

<sup>97</sup> D'après mes interlocuteurs, les « japurutu » sont de longues flûtes conservées par les vieux dans l'eau et jouées par paires. La *maawáako* ou « ocarina » est une petite flûte (ou sifflet) fabriquée en bois d'« ambaúba » avant d'être jouée. *Píitti* ou « saúva » de nuit est le nom donné à une autre petite flûte. Les *tsikota* sont des « japurutus » un peu plus petites jouées en paires. Les *déeto* sont des flûtes « japurutu » un peu plus longues. Les *waamo* sont des flûtes courtes jouées par paires. Les *kolirina*, ou « surubim » sont des flûtes dont une partie est tissée avec des fibres d'« arumã ». Les flûtes les plus jouées aujourd'hui dans la région du moyen Içana sont les « japurutu » et les *maawáako*.

forme d'un « mini-*podáali* » à l'occasion duquel les membres d'un village invité apportent des poissons et des fruits à une personne du village hôte qui offre à tous de la bière de manioc. D'autres possibilités sont les fêtes des saints catholiques patrons de différents villages, les fêtes nationales comme la fête des Mères (en mai), la fête de l'Indien (le 19 avril), la fête d'Indépendance (le 7 septembre) et les fêtes de remise de diplôme (« *Formaturas* ») des écoles locales. Dans toutes ces occasions, les hommes dansent en jouant des flûtes et les femmes les accompagnent dans différentes chorégraphies en s'attachant par la taille à deux ou trois dans une file qui se déplace en faisant des mouvements circulaires dans la maison du centre communautaire<sup>98</sup>. Lors de ces fêtes, toute la boisson préparée doit être consommée car on dit que :

La femme prépare le « *caxiri* » avec beaucoup de plaisir, avec beaucoup d'animation, et elle veut rendre heureux les gens de la communauté où elle vit qui ne viennent pas de sa communauté d'origine. Elle veut qu'ils s'amuse et se reposent du travail. La propriétaire ou « *maîtresse* » (« *dona* ») du « *caxiri* », lorsqu'elle voit tout le monde heureux grâce à sa boisson, s'assoit pour regarder et apprécier la scène comme une personne qui regarde un beau film à la télévision (Roberto, clan Dzawinai, village de Juivitera, 03/04/2015).

C'est d'abord la personne qui prépare le « *caxiri* » qui sert la boisson aux habitants du village et aux invités, mais elle peut ensuite partager cette tâche avec d'autres membres de sa famille. Ceux qui offrent le « *caxiri* » font attention à ne pas servir la boisson trop rapidement pour que les gens ne soient pas ivres dès le début de la fête. La manière de servir le « *caxiri* » et les boissons alcoolisées en général est différente de celle pour servir le « *chibé* », le « *caribé* », les vins de fruits et les porridges. Dans le cas du « *caxiri* », une personne A qui a préparé la boisson remplit unealebasse et l'offre à une personne B qui boit son contenu et rend laalebasse à la personne A. Ensuite la personne A remplit à nouveau laalebasse et l'offre à une personne C qui boit et la rend à la personne A, et ainsi de suite.

L'offre de « *caxiri* » est individuelle car faite par la personne qui le prépare, et tous doivent attendre qu'une personne ait fini son verre pour que la personne suivante soit servie<sup>99</sup>. Lors des fêtes de « *caxiri* », on n'apporte jamais son verre comme pour les autres repas car on boit dans desalebasses qui sont offertes par les personnes qui ont préparé les boissons, alors que dans les repas collectifs chacun boit dans son verre sans qu'on sache qui a préparé les boissons qui sont servies par des jeunes garçons. Dans ce cas, l'offre n'est pas un caractère individuel. Dans le passé, quand on n'avait pas de verres, les gens buvaient des boissons non alcoolisées comme le « *chibé* » et le

<sup>98</sup> Sur les danses chez les Baniwa, voir Costa (2009).

<sup>99</sup> Selon Journet (1995 : 130), ce type de distribution individualisée porte un nom spécial : *parreetaka*. C'est de cette manière que, dans les fêtes, les boissons alcoolisées doivent être servies.

« caribé » dans la mêmealebasse qui passait de l'un à l'autre et revenait à la personne qui s'était servie la première puis circulait en sens inverse<sup>100</sup> – une autre manière de rendre anonyme la relation entre ceux qui préparaient la boisson et ceux qui la consommaient. Selon Journet (1995 : 133), cette façon de servir les boissons à base de manioc manifeste « l'unité proprement locale de la communauté menacée de segmentation par des conflits interpersonnels », et se différencie du partage des plats carnés et des viandes qui crée une opposition entre la communauté et les ennemis non-humains.

Au milieu d'une fête de bière de manioc, les gens chantent souvent des chansons *kamarrataka* (Journet, 1995 : 225) qui font référence aux clans pouvant présenter un ton de nostalgie – par exemple si elles évoquent des personnes absentes ou qui vivent au loin –, ou de provocation amusante entre deux personnes présentes<sup>101</sup>. Les fêtes de bière sont les seuls moments où je voyais les gens exprimer leurs émotions (tristesse, nostalgie, jalousie, colère), car au quotidien tous paraissent toujours très calmes, disciplinés et joyeux. Les gens âgés sont toujours ceux qui boivent et discutent jusqu'à la fin sans quitter le local de la fête, alors que les personnes plus jeunes, qui ne savent pas encore doser la quantité de boisson qu'ils consomment et se saourent facilement, partent de temps en temps se reposer et reviennent un peu plus tard. On ne mange pas et on n'a pas faim pendant les fêtes de « caxiri », la boisson étant considérée suffisante pour « remplir le ventre » des participants.

Dès l'âge de sept ans, les enfants commencent à boire de petites quantités de « caxiri » (trois ou quatre calebasses) pendant les fêtes, quantité qui augmente progressivement en fonction de l'âge et de la capacité individuelle à consommer cette boisson tout en contrôlant son ivresse. On doit faire des incantations sur le « caxiri » d'un enfant qui en boit pour la première fois, et sur la première boisson fermentée consommée par un adulte après la naissance d'un enfant – si on ne protège pas par des incantations la boisson que boivent les parents d'un bébé, on dit que l'enfant « devient fou ». Il n'existe pas de restrictions en ce qui concerne la consommation de « caxiri » par les femmes enceintes.

Malgré l'obligation de consommer tout l'alcool disponible, les gens peuvent de temps en temps refuser les calebasses qui leur sont offertes en disant : « Je suis encore plein. Plus tard je boirai plus, sinon je vais vomir et tout gâcher », sans que la personne qui offre soit triste ou déçue. Une femme qui veut séduire un homme lors d'une fête de « caxiri », non seulement lui montre qu'elle aime danser avec lui mais elle peut lui offrir beaucoup de « caxiri » pour qu'il perde le contrôle et aille

<sup>100</sup> Le même mode de circulation des boissons a été constaté par Journet (1995 : 128) chez les Koripako du caño Tamu en Colombie à partir d'observations réalisées en 1985.

<sup>101</sup> Par exemple, lors d'une fête de bière de manioc dans le village de Santa Rosa (moyen Içana), Ercília (clan Hohodene), une des femmes les plus âgées du village, avait chanté pour provoquer le « capitão » Gilberto (clan Walipere-dakenai) en disant que le tapir (un des emblèmes du clan Walipere-dakenai) n'arrivait pas à boire tout le « caxiri » qu'elle avait préparé pour lui. Pour un autre exemple de ce type de chanson cité dans Vianna (2017), cf. le Chapitre 4.



dehors avec elle pour discuter et avoir des rapports sexuels. Lorsqu'il n'y a plus de boisson, la personne qui a préparé le « caxiri » dit aux autres que la fête est finie et qu'elle en préparera plus la prochaine fois.

Dans les villages évangéliques où la préparation et la consommation d'alcool et les danses avec des instruments traditionnels sont interdits, la fonction intégratrice des *podáli* et des fêtes de « caxiri » donne lieu à d'autres types de rassemblements intercommunautaires, notamment à connotation religieuse comme les « Saintes Cènes » et les « Conférences Évangéliques ». Les Saintes Cènes ont lieu une fois par mois et sont des occasions pour les villages répartis par région – répartition organisée, selon mes interlocuteurs koripako, par la missionnaire nord-américaine Sophie Müller – de se réunir et de participer à des cultes et à des rituels évangéliques, parmi lesquels la Sainte Cène. Le groupe du village de Coraci (haut Içana), par exemple, comprend les villages voisins de Matapi, Panã-Panã et Roraima, qui s'alternent pour accueillir les invités et les activités. Parallèlement aux Saintes Cènes, on organise tous les six mois des Conférences Évangéliques qui réunissent un nombre plus important de villages et de personnes, et peuvent durer jusqu'à cinq jours.

À la Sainte Cène réalisée dans le village de Coraci (haut Içana) en octobre 2014 pendant mon séjour dans ce village, les invités qui arrivaient s'étaient mis en file et avaient été salués par tous les hôtes par une poignée de main. Pendant les trois jours pendant lesquels ils étaient restés dans le village, les repas collectifs avaient été tous très abondants et distribués comme lors des repas du dimanche midi : les hommes mariés de différents villages étaient appelés à partager la nourriture disponible sur des assiettes déposées par chaque personne sur la table du centre communautaire. J'ai également participé pendant trois jours à une Sainte Cène dans le village de Barcelos (haut Içana) avec des habitants du village de Coraci qui avaient de la famille là-bas. On m'avait dit que le groupe du village de Barcelos était composé par les villages de Nazaré, São Joaquim, Warirambá, Boa Vista et Betel.

Le manque de nourriture lors d'un rassemblement intercommunautaire de ce type peut susciter des critiques de la part des invités adressées aux hôtes qui n'auraient pas suffisamment travaillé ou qui n'auraient pas bien distribué la nourriture. Dans le village de Barcelos, par exemple, à l'occasion d'un repas collectif du dimanche midi pendant la Sainte Cène, un grand nombre de personnes venues de toute la région s'étaient réunies dans le centre communautaire. Malgré la relative abondance et variété de la nourriture disponible, elle n'était cependant pas suffisante. Les personnes assises au fond, surtout des femmes avec des enfants qui avaient été servies en dernier, s'étaient plaintes de ne pas avoir eu de viande. Une femme assise à côté de moi m'avait expliqué : « Les gens d'ici ne savent pas partager ; ils n'ont servi de la viande que du côté des hommes ». Une autre femme, contrariée, s'était levée et était allée chercher de la viande près de son mari. Mon hôte du village de Coraci était

partie avant la fin du repas et sa famille avait décidé de ne pas aller aux repas collectifs le lendemain et de manger à la maison.

Même si le but officiel de ces rassemblements est religieux, ce sont aussi des occasions festives où les repas sont abondants et variés, et où l'on en profite pour jouer au football et échanger de la nourriture, des plantes, des objets et des informations concernant des villages plus ou moins éloignés. Ces rencontres sont finalement des opportunités pour les jeunes de faire connaissance avec des futurs conjoints et leurs familles. En ce sens, on peut dire que les Saintes Cènes et les Conférences Évangéliques occupent la place des anciens rituels *podáali* en tant que situations d'interaction et d'intégration entre les membres des villages d'une région. Selon Wright (1998 : 280), les Saintes Cènes et les Conférences Évangéliques avaient probablement été organisées en utilisant les circuits des anciens *podáali* et exigent aujourd'hui la même préparation collective et les mêmes formalités que les rituels abandonnés.

**Image 58 - Danse dans un « mini-*podáali* »**



Milena Estorniolo 2015

**Image 59 - Accueil des invités dans une Sainte Cène**



Milena Estorniolo 2014

Après avoir examiné les étapes de préparation culinaire qui servent à transformer les animaux et les plantes en aliments comestibles et inoffensifs, puis leurs modes de circulation et de consommation dans différents contextes, nous observons que la même opposition entre les animaux d'un côté et les plantes cultivées de l'autre qui existait lors des activités de subsistance est toujours opérante lors de leur préparation et de leur consommation. Les animaux et les poissons, considérés comme des ennemis de l'humanité, sont traités de la même façon que les anciens ennemis lors des festins cannibales, alors que les maniocs offerts à l'humanité par les maîtres des jardins sont traités comme des enfants et associés à la fertilité humaine et à la production de la vie.

Lors des repas collectifs, la consommation de viande est un signe de l'union des humains contre les dangers représentés par les *yóopinai* qui envoient des maladies à travers le poisson et le gibier, alors que le partage des boissons dérivées du manioc représentent l'unité du groupe local face aux conflits internes, et dans le cas des boissons fermentées, l'intégration et l'indistinction temporaire entre consanguins et affins. Le partage adéquat de nourriture est ainsi un des signes distinctifs du comportement humain et de l'idéal de convivialité pacifique au sein de la communauté locale, en opposition à la prédation et à la violence prescrite contre les ennemis (non-humains par définition) venus de l'extérieur.

## CONSIDÉRATIONS FINALES

Au terme de ce voyage chez les Baniwa et les Koripako en ce qui concerne les relations qu'entretiennent les humains et les non-humains dans l'univers de l'alimentation, on peut observer certaines idées récurrentes qui traversent de manière plus ou moins directe chaque étape du trajet, idées que nous aimerions rendre plus explicites en guise de conclusion. La description et l'analyse de leurs relations avec les animaux et les plantes lors des activités de subsistance puis dans leur transformation, et dans la façon dont elles sont partagées et consommées en tant qu'aliments nous ont permis de découvrir une opposition fondamentale entre les relations des hommes avec les poissons et le gibier, marquées par la prédation, et les relations des femmes avec les plantes cultivées, marquées par le soin et la protection.

Ces deux types de relations sont attribués aux origines mythiques des animaux et des plantes, et aux rapports qu'entretiennent leurs maîtres avec les humains. Nous avons vu que chez les Baniwa et les Koripako le rapport entre les différents êtres et leurs maîtres, qui sont responsables de leur reproduction et de leur alimentation, est fondamental pour comprendre les modes de relation et d'interaction entre les humains et les non-humains qui ont des conséquences directes sur les activités de subsistance et les pratiques alimentaires. Dans la pensée indigène, tous les êtres qui peuplent le cosmos sont subordonnés à un maître qui veille sur eux, qui exerce un contrôle sur leurs mouvements, et dont ils sont plus ou moins dépendants.

Ces idées de contrôle et de dépendance, plus précisément lorsqu'elles s'appliquent aux domaines de l'alimentation et de la reproduction, nous semblent centrales car elles sont étroitement liées à une autre idée fondamentale, à savoir celle de l'ouverture à l'Autre ou la nécessité d'incorporation de l'altérité, que ce soit dans la composition de la personne ou des groupes. Un exemple est le maître des poissons, l'anaconda Omáwali. Très dangereux pour les humains, il peut capturer des personnes vivantes venues pêcher dans les lacs « sacrés », et envoyer des maladies aux nouveau-nés et à toute personne n'ayant pas respecté les règles d'hygiène et de préparation des poissons, dont le « pitiú » est considéré comme vénéneux. Malgré ces dangers, Omáwali apparaît aussi sous la forme de « maisons » ou de « mères » de poissons (Koyaanale) qui garantissent l'abondance de ces derniers grâce au pouvoir qu'il a de les reproduire indéfiniment. Comme les humains ne sont pas capables de contrôler la reproduction des poissons, la seule façon d'en obtenir est de coexister de manière intelligente avec leurs maîtres en acceptant d'éventuelles représailles.

Le gibier est également associé à des maîtres dangereux pour les humains, comme les Éénonai dans le cas des singes et des animaux arboricoles, et différents types d'*awakaronai*, « curupiras » ou « gens de la forêt » qui élèvent le gibier comme des animaux domestiques dans leurs « malocas »

invisibles du monde souterrain. Ces maîtres protègent les animaux des pièges posés par les chasseurs, les guérissent lorsqu'ils sont blessés, s'occupent des petits du gibier chassé, et sont capables de donner des ordres à distance aux animaux sauvages pour qu'ils attaquent les personnes vulnérables qui se promènent dans la forêt ou qui travaillent dans les jardins. Ces maîtres sont les responsables de leur reproduction et de leur libération dans le monde visible, et donc de leur disponibilité pour les chasseurs, mais ils peuvent aussi capturer des humains pour les adopter ou les épouser dans leur monde.

Qu'il s'agisse des poissons ou du gibier, leurs maîtres sont les seuls capables de les reproduire et de les rendre disponibles, raison pour laquelle, pour pouvoir manger des aliments carnés, les Baniwa et les Koripako doivent les leurrer et les séduire lors de la chasse et de la pêche. Pour ce faire, ils utilisent des remèdes ou des instruments qui attirent les animaux, à condition de respecter certaines règles de comportement et des restrictions alimentaires et sexuelles. Les animaux sont ainsi, dans la pensée baniwa et koripako, des sources inépuisables mais capricieuses (Journet, 1980-1981), car même si leur reproduction est potentiellement infinie – à condition que les maîtres et les « endroits sacrés » où ils surgissent soient épargnés –, leur capture et leur ingestion sous forme d'aliments présente des risques pour les humains qui peuvent à tout moment changer de position et devenir des proies au lieu d'être des prédateurs.

Il n'y a donc pas beaucoup de place dans cette pensée pour des négociations visant l'échange d'animaux ou de poissons contre des âmes humaines, comme dans les cas des chamanes et des maîtres des animaux chez leurs voisins Tukano tels que les décrivent Reichel-Domatoff (1971), Arhem (1996) ou Cayón (2011). Connus pour leur respect absolu des échanges réciproques avec l'altérité (humaine et non-humaine), ces peuples sont engagés dans une « alliance perpétuelle » (Cayón, 2011) afin d'équilibrer des stocks limités d'âmes humaines et animales qui se reproduisent de manière interdépendante. La littérature sur les Baniwa et les Koripako n'est pas claire – et ce n'est peut-être pas un hasard – en ce qui concerne les négociations des chamanes avec les maîtres des animaux, mais tout indique qu'elle ne se réalise pas sous la forme d'un échange réciproque, mais possiblement par des dons ou des vols dans une ambiance de séduction et de leurre potentielle, comme dans le cas des fêtes *podáali* entre groupes d'affins chez les humains.

En raison des conflits et de la guerre entre Ñapirikoli et les maîtres des animaux dans le temps mythiques, les humains créés et protégés par le héros d'un côté, et les animaux reproduits et protégés par leurs maîtres de l'autre, habitent aujourd'hui différents mondes-perspectives mutuellement invisibles (dans les conditions normales). Cette inimitié se traduit aussi par les dangers de la forêt et par les maladies associées à la consommation d'aliments. Les animaux ne dépendent pas des humains pour se reproduire – même si les humains capturés contribuent à une augmentation de leur groupe –

de même que les humains n'ont pas besoin des animaux pour se reproduire ou pour survivre – les aliments carnés étant davantage consommés par plaisir que par une véritable nécessité. Donc, au lieu d'une « alliance perpétuelle » avec les animaux et leurs maîtres, les Baniwa et les Koripako ont choisi la « vengeance perpétuelle » ; au lieu d'un échange réciproque pour lequel la contrepartie est obligatoire et simultanée, ils font soit de la prédation (dans le cas des ennemis), soit des dons (dans le cas des affins alliés ou des consanguins), dans les deux cas considérés comme non comptables et interminables.

Néanmoins, ces relations destructrices et violentes de prédation entre les poissons et le gibier et les humains (notamment les hommes) ont toujours une dimension créative. Dans la mythologie, la figure de Kowai est celle qui représente le mieux cette ambiguïté puisque son corps est composé de tous les objets dangereux, du poison et des maladies, et des moyens de reproduction des groupes de descendance et de « mûrissement » des jeunes (et des fruits de la forêt) par les rituels d'initiation grâce aux pouvoirs des flûtes sacrées. Les maîtres des poissons et du gibier en sont également des exemples, étant capables à la fois d'enlever et de donner la vie, car la prédation sous une perspective est une séduction et une adoption, et donc une familiarisation, selon un point de vue différent.

Pour rendre compte de cette ambiguïté, nous avons étudié les deux modalités d'incorporation de l'Autre (humains ou non-humains) chez les Baniwa et les Koripako : la filiation adoptive et le mariage. Nous avons vu, par exemple, que des animaux sauvages deviennent des animaux de compagnie lorsqu'ils sont adoptés, soignés et nourris par les femmes et les enfants dans les villages. De leur côté, les « curupiras » et les *yóopinai* de la forêt qui attaquent et tuent les humains en état d'ouverture (règles, période postpartum, maladies, etc.) sont vus dans cette perspective comme des hôtes accueillants et généreux qui prennent soin de leurs invités en leur offrant du gibier ou de la nourriture, ou en les faisant participer à des fêtes de danse. En outre, ils leur montrent des aliments inconnus, leur apprennent des nouvelles techniques de chasse, de pêche et d'horticulture, et leur présentent de nouveaux objets – l'habitude au travail quotidien et à une forme spécifique d'alimentation étant les deux façons les plus évidentes de rendre l'Autre semblable à soi ou de le familiariser.

À la base de la notion de familiarisation se trouve ainsi l'idée de l'appropriation de l'Autre comme une alternative à l'échange (Fausto, 1999). En ce qui concerne les relations entre les Baniwa et les animaux cela est particulièrement vrai, car dans tous les cas – que ce soit des animaux de compagnie adoptés par les humains, des enfants humains dont les âmes sont volées par les *yóopinai* des eaux, ou des couples issus de mariages interspécifiques (humain-*yóopinai* ou chaman-esprits des oiseaux) – la relation d'adoption ou d'incorporation de l'Autre ne s'accompagne pas d'un échange réciproque et ne demande pas de contrepartie. Ainsi il n'y a pas de relations avec les beaux-frères

dans les mariages interspécifiques, une non-réciprocité aggravée par la barrière qui sépare les espèces dans différents mondes-perspectives.

L'association entre l'incorporation de l'Autre et le contrôle, soit par la création d'une dépendance alimentaire, soit par la participation à sa reproduction, est plus évidente dans l'exemple des animaux domestiques comme les poules et des tentatives récentes de mettre en place des projets de reproduction artificielle de poissons. Nous avons vu que les animaux sauvages apprivoisés dans les villages ne se reproduisent pas et, même dans le cas des poules et des chiens, leur reproduction n'est pas directement contrôlée par les humains. Dans le cas des tentatives de domestication d'animaux natifs, le caractère inapproprié de l'élevage tient à leur subordination à des maîtres responsables de leur reproduction et de leur protection. Ainsi dans la mythologie, Ñapirikoli, dont les épouses successives appartiennent à différentes tribus-espèces de gens-animaux, reste tout de même sexuellement impuissant et incapable de produire une progéniture.

Quand certains Baniwa ont appris des techniques de reproduction artificielle de poissons en laboratoire et sont devenus capables de remplacer les maîtres invisibles dans cette fonction, les poissons ont tout de suite changé de statut et leur consommation en tant qu'aliments est devenue problématique. Le fait de nourrir des poissons et d'assister leur reproduction les a transformé d'ennemis en *pets* traités comme des consanguins et envers lesquels on ressentait de la pitié au moment de l'abattage. Le motif pour leur épargner la vie était toujours le même : on voulait garder les animaux vivants pour qu'ils continuent à se reproduire. Cela montre une incompatibilité entre la reproduction et l'abattage des animaux, car si on est capable de les reproduire on ne veut plus les tuer pour les manger. De ces données on peut conclure que la définition de l'ennemi comestible dans la pensée baniwa et koripako est celle d'un être dont on ne peut pas contrôler la reproduction ou à laquelle on ne peut pas participer.

Les relations s'inversent quand il s'agit du traitement des plantes cultivées lors des activités horticoles, pour lesquelles la culture du manioc représente la principale référence. Les maniocs et toutes les plantes cultivées dans les jardins ne sont pas d'anciennes tribus-espèces d'ennemis mais différentes parties du corps de Kaali, le maître des jardins, qui les offre aux humains pour qu'ils puissent se nourrir et bien vivre dans le monde d'aujourd'hui. Pour cette raison, non seulement les tubercules et l'amidon doivent être transformés et ingérés afin de donner de la force et de l'énergie au quotidien, mais toute la plante de manioc, y compris les tiges et les feuilles, doit être conservée et protégée. Par considération du don/sacrifice de Kaali, les humains ne doivent jamais jeter ou brûler les parties de la plante de manioc avec les mauvaises herbes, mais toujours les destiner au replantage. Le soin et la reproduction continue du manioc et des plantes cultivées est donc une obligation des humains.



Cette capacité de reproduire les plantes est à la base de la domestication du manioc dans la région, laquelle s'oppose à l'absence de domestication des animaux. Nous avons vu cependant que le contrôle de la reproduction, même dans le cas des plantes cultivées, est relatif et varie selon les espèces. Dans l'exemple du manioc, la reproduction tant par le clonage des tiges que par le croisement de semences permet une grande variabilité des plantes, et ce grâce à la brèche laissée par les humains pour que la plante se reproduise spontanément dans les anciens jardins. Le contrôle de la reproduction du manioc peut également être considéré relatif car les plantes peuvent refuser de pousser dans le jardin d'une femme qui ne les traite pas bien ou selon les règles dictées par Kaali. Cette obligation morale envers la protection des plantes du jardin permet aux humains de les reproduire et de les sélectionner selon leurs besoins sans pour autant adopter une économie dans laquelle tout espace pour l'innovation, la spontanéité et l'altérité serait absent.

Par contraste, les plantes sylvestres non cultivées par les humains de façon directe ne sont pas associées au domaine de Kaali, mais appartiennent aux *yóopinai* maîtres de la forêt ou à Kowai. C'est le cas, par exemple, de la plupart des palmiers, des lianes, mais également de certains arbres fruitiers dont les maîtres sont décrits comme des ennemis de Ñapirikoli. C'est aussi le cas de l'« umari » et de la « pupunha » que le héros obtient par violence ou leurre chez leurs maîtres et qu'il offre ensuite aux êtres humains. Dans les deux cas, le contrôle de la reproduction des plantes par les humains n'est que partiel, et elles peuvent soit être plantées dans les jardins, soit pousser spontanément dans la forêt ou dans d'anciens jardins ou lieux habités. Finalement, certaines plantes et certains palmiers associés au cycle de vie de Kowai ne sont jamais cultivés dans les jardins, et leur obtention dans la forêt doit faire l'objet de précautions car leur manipulation peut être dangereuse alors même qu'ils sont essentiels pour la construction des habitations et des objets quotidiens et rituels.

Nous pouvons donc conclure qu'en ce qui concerne les plantes une idée de familiarisation en tant qu'incorporation d'un Autre potentiellement dangereux et appartenant à d'autres maîtres n'a de sens que dans le cas des plantes sylvestres volées à leurs maîtres originaux puis cultivées dans les jardins des humains. La relation de prédation n'est donc présente que de manière minoritaire entre les humains et le monde végétal, de même que le soin et la protection ne sont pas prédominants entre les humains et le monde animal. Le manioc et les plantes qui font partie du corps de Kaali n'appartiennent pas au domaine de l'altérité dangereuse car ils ont été destinées à la reproduction des humains. Puisque Kaali offre les plantes cultivées aux humains et leur apprend à les cultiver et à les transformer en aliments, on peut dire que les humains s'en occupent par attribution et qu'elles n'ont pas besoin d'être apprivoisées ou appropriées.

Les conclusions qui concernent les relations entre les humains et les non-humains peuvent être extrapolées pour permettre une meilleure compréhension des relations des humains entre eux

(Haudricourt, 1962 ; Descola, 2005). Nous avons vu que le modèle de prédation infinie et non comptable établi avec le gibier et les poissons est le même que celui employé dans les guerres contre les ennemis du passé lesquels appartiennent nécessairement à des groupes distants mais semblables avec lesquels on se ne mariait pas. De même qu'on adopte les bébés des animaux chassés et qu'on mange leurs parents, dans le passé les pratiques d'enlèvements d'enfants et de cannibalisme guerrier étaient communes. La guerre ne se termine et ne fait place aux échanges réciproques que lorsque des alliances matrimoniales sont établies entre les groupes ennemis : c'est donc en participant à la reproduction de l'Autre par la production de progéniture que la prédation donne lieu à l'échange et au don.

Nous avons vu que dans le contexte du groupe local les relations sont obligatoirement régies par le don constant d'aliments, par le partage et par l'évitement des conflits, c'est-à-dire l'extrême opposé des relations avec les ennemis. Cet idéal de paix et de partage suit le modèle de relation observé envers les plantes cultivées pour lesquelles le soin et la protection sont essentiels et s'expriment au quotidien par l'offre et le partage d'aliments dérivés du manioc (« chibé », « caribé » et porridge) dans des contextes domestiques et communautaire. Ces dons spontanés et sans attente de contrepartie s'opposent aux échanges monétaires et aux relations de troc réciproque qui ressemblent à un paiement et sont considérés par les personnes plus âgées comme une mauvaise influence des Blancs sur leur mode de vie fondé sur le don. Les échanges de ce type sont donc idéalement réservés aux personnes étrangères ou considérées distantes, et n'ont qu'une place minoritaire dans les relations quotidiennes.

Les relations avec les affins réels (notamment ceux qui ne vivent pas dans le village), marquées par l'ambiguïté et par des conflits potentiels, peuvent se situer entre les deux extrêmes de la prédation et du don. Le « caxiri » représente le moyen d'interaction par excellence avec les affins, car il rend les personnes joyeuses pour que les différences entre elles puissent s'effacer temporairement, alors que son ingestion non contrôlée peut être à l'origine de conflits, de jalousies, de bagarres, de séparation et même de meurtres. Comme le montre le mythe de Kaali, la bière de manioc et les fêtes de danse qui l'accompagnent sont à l'origine des conflits familiaux mais sont aussi le moyen d'y mettre fin.

Ce sont dans les fêtes d'alliance comme le *podáli* qu'on observe également les situations qui ressemblent le plus à un échange réciproque, situations dans lesquelles les invités offrent des poissons ou des fruits contre de la bière de manioc offerte par les hôtes. Néanmoins, le but de ces fêtes est d'effacer les différences entre consanguins et affins, et de créer l'obligation d'organiser d'autres fêtes dans le futur, dans lesquelles les groupes sont à tour de rôle hôtes ou invités. Même s'il s'agit là d'échanges (puisque considérés obligatoires), ils prennent l'allure de dons réciproques car

les retours ne sont pas immédiats et ne s'annulent pas mutuellement, ce qui crée une obligation infinie de donner. Nous observons ainsi un idéal de prédation externe articulé à un idéal de don, de partage et d'évitement de conflits internes où les échanges réciproques prennent une place minoritaire.

En ce sens nous suggérons que l'*ethos* prédominant chez les Baniwa et les Koripako est plus proche de celui décrit pour les peuples arawak sub-andins comme les Campas du Pérou (Descola, 2005 : 481-490) que de celui des peuples Tukano pour lesquels les relations d'échange réciproque (entre humains mais aussi entre humains et non-humains) sont la règle. Comme dans le cas des Arawak sub-andins décrits par Descola, chez les Baniwa et les Koripako la capacité d'affronter des ennemis externes se double d'un « idéal de proximité sans dettes ni calculs » (Descola, 2005 : 489). Ces populations se caractérisent également par des « relations dissemblables qu'elles entretiennent avec deux sortes de non-humains » bénéfiques et maléfiqes qui caractérisent « leurs rapports non moins contrastés avec deux réseaux d'humains antagoniques l'un à l'autre »<sup>102</sup> (*ibid.* : 488).

De même, la prédation externe chez les Banwa et les Koripako est articulée à une logique distincte du don et de la protection par des entités bénéfiques comme Ñapirikoli et Kaali, mais aussi par des esprits d'oiseaux qui servent d'auxiliaires aux héros mythiques et aux chamans d'aujourd'hui. Les Baniwa et les Koripako sont pourtant généralement considérés comme faisant bloc avec les peuples Tukano en raison de traits communs tels que la hiérarchie clanique et la présence de rituels avec des flûtes « sacrées » (Jurupari ou Kowai). Malgré ces similitudes, notre travail montre qu'au moins en ce qui concerne les modes de relations entre les humains et les non-humains, les peuples arawak du haut Rio Negro doivent être distingués de leurs voisins Tukano. Nous suggérons donc que cette similitude rituelle et sociologique masque en fait d'importantes différences cosmologiques qui devront être davantage prises en compte dans des travaux ultérieurs.

---

<sup>102</sup> Je cite plus extensivement l'analyse de Descola pour que les similarités avec les Baniwa et les Koripako soient plus claires : « Les Campas, [sont] un ensemble pluriethnique dans lequel la générosité, la solidarité et la prédominance du bien commun sur l'intérêt des parties ont été élevées au rang de canon suprême des comportements, surpassant de loin les exigences d'équité et de complémentarité dans l'échange que les Tukano s'attachent à respecter. (...) Les Campas ont en effet poussé très loin la volonté de conjurer en leur sein la dissension et l'altérité, en réduisant au minimum ces écarts entre les individus qui sont indispensables pour qu'une relation, de réciprocité ou d'échange, puisse s'établir. (...) Les Campas sont notoires pour la forte censure qu'ils exercent à l'encontre de la violence interne, source de ressentiments durables et facteur de désagrégation du lien social. (...) Il existe pourtant un troublant parallèle dans l'ensemble plus vaste des tribus arawak sub-andines entre les relations dissemblables qu'elles entretiennent avec deux sortes de non-humains – le don reçu des esprits animaux et la prédation exercée par les mauvais esprits – et celles qui caractérisent leurs rapports non moins contrastés avec deux réseaux d'humains antagoniques l'un à l'autre. (...) Il n'est pas impossible que la condamnation de l'endo-guerre soit caractéristique d'un *ethos* pan-arawak, comme le suggère Fernando Santos. Mais la paix intérieure se doublait dans le cas des Arawak du Pérou d'une remarquable capacité à affronter les ennemis extérieurs, en mobilisant dans d'amples coalitions militaires les tribus campas et certains de leurs alliés pano. (...) Perpétuer l'idéal d'une proximité sans dettes ni calculs a ici un prix : respecter les règles de l'échange et de la complémentarité avec des voisins estimables dont on peut avoir besoin pour n'être pas anéanti par d'autres voisins qui vous traitent comme des proies » (Descola, 2005 : 481-489).

Malgré les différences qui existent dans les modes de relations, l'idée de contrôle est également présente dans la dynamique amérindienne plus générale d'incorporation de l'altérité. Nous avons vu que le contrôle est une forme d'appropriation de l'altérité alternative à l'échange observée dans les modèles de l'adoption et des mariages forcés ou sans réciprocité. Dans le cas des relations intra-humaines, la capture de femmes et d'enfants lors des guerres en est l'exemple le plus évident, mais le contrôle de l'altérité est également important dans le contexte plus récent des relations pacifiques avec les affins. C'est la raison pour laquelle nous avons constaté l'existence d'une altérité constitutive tant en ce qui concerne les relations de filiation légitime – les enfants sont considérés imprévisibles et ne sont incorporés dans le clan qu'après l'initiation – que les matrimoines consensuels – les femmes sont toujours plus ou moins « étrangères » à cause des règles d'exogamie clanique et de la résidence patrilocale.

Étant donné que les individus et les groupes ont toujours des relations qui proviennent d'une altérité potentiellement dangereuse, le contrôle du corps et du comportement est essentiel pour le maintien de la condition humaine considérée très fragile et instable dans toute l'Amazonie. Ce contrôle ne se fait que par l'appropriation du corps des Autres – lorsqu'on les mange, par exemple –, mais aussi par des restrictions de son propre corps – par le jeûne et l'abstinence. Ici l'humanité n'est donc pas définie par l'« âme » ou une autre capacité sociale ou cognitive, car cela est partagé par presque tous les êtres du cosmos considérés comme des « gens », mais par des habitudes et des comportements qui font apparaître ou confirment le degré de « sauvagerie » ou de « civilisation » d'un individu ou d'une tribu-espèce par rapport à un idéal d'humanité de référence.

Le contrôle des désirs alimentaires et sexuels ainsi que l'observation de diverses règles d'étiquette lors de la préparation et de la consommation des aliments, dont font partie les restrictions alimentaires, mais aussi l'obligation du partage garantissent la protection des personnes et des groupes contre l'altérité externe – représentée par les attaques incessantes des *yóopinai* – tout en réduisant au minimum l'altérité interne et constitutive des tous les êtres. Qu'il s'agisse d'appivoiser les animaux, les plantes ou les gens, les Baniwa et les Koripako nous apprennent – à nous les Blancs aveuglés par des idéaux d'uniformisation et d'effacement de la diversité – l'importance du maintien de cette brèche ou de cette ouverture qui est la source de toute créativité.

## BIBLIOGRAPHIE

- ABRAÃO, Márcia Barbosa. 2005. *Conhecimento indígena, atributos florísticos, estruturais e espectrais como subsídio para inventariar diferentes tipos de Florestas de Campinarana no rio Içana, Alto Rio Negro*. Mémoire de Master, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) ; Universidade Federal do Amazonas (UFAM, Brésil).
- ABRAÃO, M. B., NELSON, B. W., BANIWA, J. C., YU, D. W. & SHEPARD, G. H. 2008. « Ethnobotanical ground-truthing : indigenous knowledge, floristic inventories and satellite imagery in the upper Rio Negro, Brazil », *Journal of Biogeography* 35 : 2237-2248.
- ABRAÃO, M. B., SHEPARD Jr G. H., NELSON, B. W., BANIWA, J. C., ANDRELLO, G. & YU D. W. 2009. « Baniwa Vegetation Classification in the White-Sand Campinarana Habitat of the Northwest Amazon. In : Johnson L. M. & Hunn E. (eds.). *Landscape Ethnoecology. Concepts of Biotic and Physical Space*. New York/Oxford : Berghahn.
- ANDRELLO, Geraldo. 1998. « O ambiente natural e a ocupação tradicional dos povos indígenas », In : A. Cabalzar & C. A. Ricardo (eds.). *Povos Indígenas do Alto e Médio Rio Negro: Uma Introdução à Diversidade Cultural e Ambiental do Noroeste da Amazônia Brasileira*. São Paulo: Instituto Socioambiental (ISA) ; Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN).
- \_\_\_\_\_. 2004. *Iaraueté : transformações sociais e cotidiano no rio Uaupés (alto rio Negro, Amazonas)*. Thèse de doctorat, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP, Brésil).
- ANGELO, Samir Ricardo Figalli de. 2016. *Transmissão e circulação de conhecimentos e políticas de publicação dos Kumua no noroeste amazônico*. Thèse de doctorat, Universidade de São Paulo (USP, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2018. « Exhibition of the Material Book as Object in the Northwest Amazon », *Bulletin of the Bibliographical Society of Australia and New Zealand*, 42 : 48-61.
- ARANGO, O. R. & SÁNCHEZ, E. G. 2004. *Los Pueblos Indígenas en el Umbral del Nuevo Milenio*. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación.
- ÅRHEM, Kaj. 1981. *Makuna Social Organization. A Study in Descent, Alliance and the Formation of Corporate Groups in the North-West Amazon*. Uppsala : Uppsala Universitet (distr. Almquist & Wisksell International, Stockholm).
- \_\_\_\_\_. 1996. « The Cosmic Food Web. Human-Nature Relatedness in the Northwest Amazon ». In: P. Descola & G. Pálsson (eds.). *Nature and Society. Anthropological Perspectives*. London: Routledge.
- BALFET, Helène & PELRAS, Christian. 1983. « Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine », *Techniques & Culture*, 1 : 35-47.
- BARBOSA, Gabriel C. 2005. « Das trocas de bens », In: D. Gallois (org.). *Redes de relações nas Guianas*. São Paulo: Humanitas/Fapesp, pp. 59-111.

- BARETTA, Silvio & MARKOFF, John. 1978. « Civilization and barbarism : cattle frontiers in Latin America », *Comparative Studies in Society and History* (Cambridge) 20 (4) : 587-620.
- BARRETO, João Paulo Lima. 2013. *Wai-Mahsã : peixes e humanos*. Um ensaio de Antropologia Indígena. Mémoire de Master, Universidade Federal do Amazonas (UFAM, Brésil).
- BARRETO, João Paulo Lima & MENDES DOS SANTOS, Gilton. 2013. « Os seres e as espécies aquáticas : alguns aspectos da teoria tukano sobre humanidade e animalidade », In : Marta Amoroso & Gilton Mendes dos Santos (orgs.). *Paisagens Ameríndias*. Lugares, circuitos e modos de vida na Amazônia. São Paulo : Terceiro Nome.
- BELAUNDE, Luisa Elvira. 2006. « The Strength of Thoughts, the Stench of Blood : Amazonian Hematology and Gender », *Tipiti* : 4 (1) : 129-152.
- BIDOU, Patrice. 1972. « Représentations de l'espace dans la mythologie tatuyo (Indiens Tukano) », *Journal de la Société des Américanistes* 61 : 45-105.
- \_\_\_\_\_. 1976. *Les Fils de l'Anaconda Céleste (les Tatuyu)* : Étude de la Structure Socio-Politique. Thèse non publiée. Paris.
- BOYER, Véronique. 2009. « Les Baniwa évangéliques parlent des missionnaires protestants : Sofia et ses successeurs », *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne] Bibliothèque des Auteurs du Centre, mis en ligne le 19 décembre 2009 (consulté le 25 avril 2019). URL : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/58111>
- BUARQUE DE HOLANDA, Sérgio. 1975. *Caminhos e fronteiras*. Rio de Janeiro: J.Olympio/Depto. de Cultura da Guanabara.
- BUCHILLET, Dominique. 1995. *Contas de vidro, enfeites de branco e « potes de malária » : epidemiologia e representações de doenças infecciosas entre os Desana*. Brasília: Universidade de Brasília (Série Antropologia 187).
- BUTT-COLSON, Audrey. 1973. « Inter-tribal trade in the Guyana highlands », *Antropológica*, 34: 569.
- CABALZAR, Aloísio (org.). 2005. *Peixe e gente no Alto Tiquié*. São Paulo: Instituto Socioambiental.
- CAPREDON, Élise. 2016a. *Les Églises autonomes: évangélisme, chamanisme et mouvement indigène chez les Baniwa de l'Amazonie brésilienne*. Thèse de Doctorat, École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) et Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2016b. « Politiques baniwa de la boisson: usages et représentations de l'alcool chez des Indiens évangéliques de l'Amazonie brésilienne », *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en ligne], disponible sur : <http://nuevomundo.revues.org/69033> (dernier accès le 14/08/2017).
- CARDOSO, Juvêncio & SILVA, Adeilson Lopes da. 2011. « Diálogos sobre manejo ambiental no Içana ». Texte non publié.

- \_\_\_\_\_. 2018. « Derrota interna, sucesso exterior : a patrimonialização do xamanismo entre os Baniwa (Alto Rio Negro – Amazonas) », *Horizontes Antropológicos* (Porto Alegre), ano 24, 51 : 105-134.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 2017. « Traditional peoples, collectors of diversity », In : Jerome Lewis & Mark Brightman (eds.). *The anthropology of sustainability : Beyond development and progress*. New York : Palgrave Macmillan, pp. 257-272.
- \_\_\_\_\_. 2019. « Antidomestication in the Amazon. Swidden and its foes », *HAU : Journal of Ethnographic Theory* 9 (1) : 126-136.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela & MORIM DE LIMA, Ana Gabriela. 2017. « How Amazonian indigenous peoples enhance biodiversity », In : B. Baptiste, D. Pacheco, M. Carneiro da Cunha et S. Dias (eds.). *Knowing our lands and resources : Indigenous and local knowledge of biodiversity and ecosystem services in the Americas* (Knowledges of Nature 11). Paris : UNESCO.
- CAYÓN, Luis. 2005. « Vivendo entre o ‘doce’ e o ‘forte’ : natureza e sociedade entre os Makuna », *Anuário Antropológico* : 51-90.
- \_\_\_\_\_. 2008. « *Ide ma* : el camino de agua. Espacio, chamanismo y persona entre los Makuna », *Antípoda* 7 : 141-173.
- \_\_\_\_\_. 2011. « Alianza perpetua. Bases del manejo ecológico en el noroeste amazónico », *Avá Revista de Antropología* (Misiones, Argentina) 19 : 141-171.
- CÉSARD, Nicolas, DETURCHE, Jérémy & ERIKSON, Philipp. 2003. « Les insectes dans les pratiques médicinales et rituelles d’Amazonie indigène », in : Élisabeth Motte-Florac & Jacqueline M.C. Thomas (éd.). *Les « insectes » dans la tradition orale*. Leuven, Paris, Dudley : Peeters.
- CESARINO, Pedro N. 2008. *Oniska*. A poética do mundo e da morte entre os Marubo da Amazônia ocidental. Thèse de doctorat, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (MN-UFRJ, Brésil).
- CHAUMEIL, Bonnie & CHAUMEIL, Jean-Pierre. 1977. « El rol de los instrumentos de musica sagrados en la producción alimentícia de los Yagua del Nor-Este Peruano », *Amazonía Peruana* I : 101-122.
- CHERNELA, Janet. 1983. *Hierarchy and Economy among the Uanano (Kotiria) Speaking Peoples of the Middle Uaupés Basin*. Thèse de doctorat, Columbia University (EUA).
- \_\_\_\_\_. 1985. « Why One Culture Stays Put », In : J. Hemming (ed.). *Change in the Amazon Basin*, vol. 1. Manchester : Manchester University Press, pp. 228-236.
- \_\_\_\_\_. 1993. *The Wanano Indians of the Brazilian Amazon : A Sense of Space*. Austin : University of Texas Press.
- CHERRY, R. 2006. « Insects in the Choctaw emergence mythology », *American Entomologist* 52 : 20-22.



- CLÉMENT, C. R., CRISTO-ARAÚJO, M. de, EECKENBRUGGE, G. C., PEREIRA, A. A., RODRIGUES, D. P. 2010. « Origin and Domestication of Native Amazonian Crops », *Diversity 2* : 72-106.
- CLÉMENT, C. R., DENEVAN, W. M., HECKENBERGER, M. J., JUNQUEIRA, A. B., NEVES, E. G., TEIXEIRA, W. G., WOODS, W. I. 2015. « The domestication of Amazonia before European conquest », *Proceedings of the Royal Society of Biological Sciences* 282 (1812) : 20151837 (Disponible sur : <https://royalsocietypublishing.org/doi/pdf/10.1098/rspb.2015.0813> (dernier accès le 13/03/2020).
- CORREA, François. 1996. *Por el camino de la Anaconda Remedio* : Dinámica de la organización social entre los Taiwano del Vaupés. Bogotá: Editorial Universidad Nacional – Colciencias.
- COSTA, Luiz Antonio. 2007. *As faces do jaguar*. Parentesco, história e mitologia entre os Kanamari da Amazônia Ocidental. Thèse de doctorat, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (MN-UFRJ, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2017. *The Owners of Kinship*. Asymmetrical Relations in Indigenous Amazonia. Chicago : Hau Books.
- COSTA, Yara dos Santos. 2009. *Análise das danças Baniwa* : uma reflexão sobre a dinâmica identitária e cultural dos povos indígenas da Amazônia. Mémoire de Master, Universidade Técnica de Lisboa (Portugal).
- COUPAYE, Ludovic. 2009. « What's the matter with technology ? Long (and short) yams, materialisation and technology in Nyamikum village, Maprik district, Papua New Guinea », *The Australian Journal of Anthropology* 20 : 93–111.
- \_\_\_\_\_. 2010. « Décrire les objets hybrides », *Techniques & Culture* 52-53 : 50-67.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Growing artefacts, displaying relationships* : yams, art and technology amongst the Nyamikum Abelam of Papua New Guinea. Oxford & New York : Berghahn Books.
- \_\_\_\_\_. 2015. « Chaîne opératoire, transects et théories quelques réflexions et suggestions sur le parcours d'une méthode classique », in : Ph. Soulier (dir.). *André Leroi-Gourhan « l'homme tout simplement »*. Paris : Éditions de Boccard Travaux de la MAE Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie, René-Ginouvès, p. 69-84.
- \_\_\_\_\_. 2016. « Yams as Vernacular Methodology ? Approaching Vital Processes through Technical Processes », *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac* [Online], 6 (Disponible sur : [http:// journals.openedition.org/actesbranly/673](http://journals.openedition.org/actesbranly/673), dernier accès 07/11/2019).
- COUPAYE, Ludovic & PITROU, Perig. 2018. « Introduction. The Interweaving of Vital and Technical Processes in Oceania », *Oceania* 88 (1) : 2-12.
- CRESSWELL, Robert. 2010 [1976] « Techniques et culture. Les bases d'un programme de travail », *Techniques & Culture* 54-55 (1) : 23-45.

- CROSBY, Alfred. 1972. *The Columbian Exchange* : biological and cultural consequences of 1492. Westport: Greenwood Press.
- \_\_\_\_\_. 2003 [1973]. *The Columbian exchange*: biological and cultural consequences of 1492. Westport : Praeger Publishers.
- DAL POZ, João. 1993. « Homens, animais e inimigos : simetrias entre mito e rito nos Cinta Larga », *Revista de Antropologia* (São Paulo, USP) 36 : 177-206.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Dádivas e dívidas na Amazônia*. Parentesco, economia e ritual nos Cinta-Larga. Thèse de doctorat, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP, Brésil).
- DESCOLA, Philippe. 1986. *La Nature domestique* : symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar. Paris : Fondation Singer-Polignac et Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- \_\_\_\_\_. 1994. « Pourquoi les Indiens d'Amazonie n'ont-ils pas domestiqué le pécarí : Généalogie des objets et anthropologie de l'objectivation », In : Bruno Latour (ed.). *De la préhistoire aux missiles balistiques* : L'intelligence sociale des techniques. Paris : La Découverte, pp. 329-344.
- \_\_\_\_\_. 1998. « Estrutura ou sentimento: a relação com os animais na Amazônia », *Mana* 4 (1), p. 23-45.
- \_\_\_\_\_. 2002. « Genealogia de objetos e antropologia da objetivação », *Horizontes Antropológicos* 18 : 93-112.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard.
- \_\_\_\_\_. 2014. *La composition des mondes* : Entretiens avec Pierre Charbonnier. Paris : Flammarion.
- DINIZ, Laíse Lopes. 2012. *Relações e trajetórias sociais de jovens baniwa na escola Pamáali no médio rio Içana, Noroeste Amazônico*. Mémoire de Master, Universidade Federal do Amazonas (UFAM, Brésil).
- DUFOUR, D. L. 1987. « Insect as food : a case study from the Northwest Amazon », *American Anthropologist* 89 : 383-397.
- DUFOUR, Darna & WILSON, Warren. 1996. « La douceur de l'amertume : Une réévaluation des choix du manioc amer par les Indiens Tukano d'Amazonie », In : C. M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O. F. Linares, G. J. A. Koppert, et A. Froment (eds.). *L'Alimentation en Forêt Tropicale* : Interactions Bio culturelles et Perspectives au Développement. Paris: UNESCO-Parthenon, pp. 875-896.
- DUMONT, Jean-Paul. 1977. « From dogs to stars : the phatic function of naming among the Panare ». In : E. Basso (ed.). *Carib-speaking indians* : culture, society and language. Tucson: The University of Arizona Press, pp. 89-97.
- ELOY, Ludivine & LASMAR, Cristiane. 2011. « Urbanização e transformação dos sistemas indígenas de manejo de recursos naturais : o caso do alto rio Negro (Brasil) », *Acta Amazonica* 41 (1) : 91-102.

- EMPERAIRE, Laure (org.). 2010. *Dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro*. Brasília : ACIMIRN, IPHAN, IRD, Unicamp-CNPq.
- ERIKSON, Philippe. 1987. « De l'apprivoisement a l'approvisionnement : chasse, alliance et familiarisation en Amazonie amérindienne », *Techniques & culture* 9 : 105-140.
- \_\_\_\_\_. 1988. « Apprivoisement et habitat chez les Amérindiens matis (langue pano, Amazonas, Brésil) », *Anthropozoologica* 9 : 25-35.
- \_\_\_\_\_. 1997. « On Native American Conservation and the Status of Amazonian Pets », *Current Anthropology* 38 (3) : 445-446.
- \_\_\_\_\_. 1998. « Du pécarri au manioc ou du riz sans porc ? Réflexions sur l'introduction de la riziculture et de l'élevage chez les Chacobo (Amazonie bolivienne) », *Techniques & Culture* 31-32 : 363-378.
- \_\_\_\_\_. 2000. « The social significance of pet-keeping among Amazonian Indians ». In: A. L. Podberscek, E. S. Paul et J. A. Serpell (eds.). *Companion Animals and Us. Exploring the Relationships Between People and Pets*. Cambridge: Cambridge University Press.
- \_\_\_\_\_. (ed.). 2004. *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Musée français de la Brasserie, Saint-Nicolas de Port (ouvrage édité et publié avec le concours de l'université de Paris X-Nanterre, de l'UMR 7535 et de l'UPR 324).
- \_\_\_\_\_. 2009. « Obedient Things : Reflections on the Matis Theory of Materiality ». In : Fernando Santos-Granero (ed). *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson: University of Arizona Press.
- ESTORNILO, Milena. 2013. « Traduções Baniwa da 'natureza' e do 'meio ambiente' em projetos de piscicultura e manejo da pesca ». In: Marta Amoroso & Gilton Mendes dos Santos (orgs). *Paisagens ameríndias: lugares, circuitos e modos de vida na Amazônia*. São Paulo : Terceiro Nome.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Laboratórios na Floresta. Os Baniwa, os peixes e a piscicultura no alto rio Negro*. Brasília : Paralelo 15.
- \_\_\_\_\_. 2018. « Prendre soin des maniocs et séduire les poissons. Conservation et partage d'aliments chez les Baniwa (Amazonie, Brésil) », *Techniques & Culture* [En ligne], Suppléments au n° 69, mis en ligne le 25 mai 2018, consulté le 07 juin 2018 (URL : <http://journals.openedition.org/tc/8945>).
- FAHEY, Bridget & MYERS, Phil. 2000. « Canidae », In : Animal Diversity Web. (Disponible sur : <http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/information/Canidae.html>, dernier accès le 13/03/2020).
- FARIAS, s.d. *Culinária Baniwa*. Mémoire de fin de cours (manuscrit non publié).
- FAUSTO, Carlos. 1999. « Of Enemies and Pets : Warfare and Shamanism in Amazonia », *American Ethnologist* 26 (4) : 933-956.

- \_\_\_\_\_. 2001. *Inimigos Fiéis : História, Guerra e Xamanismo na Amazônia*. São Paulo: EDUSP.
- \_\_\_\_\_. 2002. « Banquete de gente : comensalidade e canibalismo na Amazônia », *Mana* 8 (2) : 2-44.
- \_\_\_\_\_. 2007. « Feasting on People. Eating Animals and Humans in Amazonia », *Current Anthropology* 48 (4) : 497-530.
- \_\_\_\_\_. 2008. « Donos demais : maestria e domínio na Amazônia », *Mana* 14 (2) : 329-366.
- FAUSTO, Carlos & NEVES, Eduardo G. 2018. « Was there ever a Neolithic in the Neotropics ? Plant familiarisation and biodiversity in the Amazon », *Antiquity* 92 : 1604-1618.
- FAUSTO, Carlos; XAVIER, Caco; WELPER, Elena. 2016. « Conflict, peace and social reform in indigenous Amazonia. A deflationary account », *Common Knowledge* 22 (1) : 43-68.
- FEARNSIDE, Philip. 1989. *A ocupação humana de Rondônia : impactos, limites e planejamento*. Brasília : Polonoroeste/SCT-PR/CNPq.
- FONTES, Francineia Bitencourt. 2019. *Hipana, Eeno Hiepolekoa : Construindo um pensamento antropológico a partir da mitologia Baniwa e de suas transformações*. Mémoire de Master, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (MN-UFRJ, Brésil).
- FRANK, Erwin. 1987. « Das Tapirfest der Uni: Eine funktionale Analyse », *Anthropos* 82 : 151-181.
- FULLER, D. & HILDERBRAND, E. 2013. « Domesticating plants in Africa », In : P. Mitchell & P. J. Lane (eds.). *The Oxford Handbook of African Archaeology*. Oxford : Oxford University Press, pp. 507-525.
- FULLER D., DENHAN T., ARROYO-KALIN M., LUCAS L., STEVENS C. J., 2014 « Convergent evolution and parallelism in plant domestication revealed by an expanding archaeological record », *PNAS* 111 (17) : 6147-6152.
- GALVÃO, Eduardo. 1979. « Aculturação Indígena no Rio Negro ». In: *Encontro de Sociedades : Índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- GARCIA, Uirá. 2015. « Sobre o poder da criação : parentesco e outras relações awá-guajá », *Mana* 21 (1) : 91-122.
- GARNELO, Maria Luiza (org.). 2001. *Manual de Doenças Tradicionais Baniwa*. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Poder, hierarquia e reciprocidade : os caminhos da política e da saúde no Alto Rio Negro*. Thèse de Doctorat, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).
- \_\_\_\_\_. 2007. « Cosmologia, ambiente e saúde : mitos e ritos alimentares Baniwa », *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 14 : 191-212.
- \_\_\_\_\_. 2009. « Comendo e Bebendo entre os Baniwa ». In: Luiza Garneolo & Gilda Baré (orgs.) *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro*. Manaus: EDUA.

- \_\_\_\_\_. 2011. « Reinventando o Cotidiano : Trajetórias Familiares e Estratégias de Territorialização Baniwa », In : M. W. B. Almeida, & E. A. Farias Jr. (orgs.). *Mobilizações Étnicas e Transformações Sociais no Alto Rio Negro*. Manaus: Editora da Universidade Estadual do Amazonas, pp. 21-49.
- GARNELO, Luiza & BUCHILLET, Dominique. 2006. « Taxonomias das doenças entre os índios Baniwa (arawak) e Desana (tukano oriental) do Alto Rio Negro (Brasil) », *Horizontes Antropológicos* 12 : 231-260.
- GARNELO, Luiza & WRIGHT, Robin. 2001. « Doença, cura e serviços de saúde. Representações, práticas e demandas Baniwa », *Cadernos de Saúde Pública (FIOCRUZ)* 17 (2) : 273-284.
- GARNELO, Luiza ; ALBUQUERQUE, Gabriel ; SAMPAIO, Sully ; BRANDÃO, Luiz Carlos (orgs.). 2005. *Cultura, Escola, Tradição: Mitoteca na Escola Baniwa*. São Gabriel da Cachoeira : EIBC Pamáali, FOIRN, ISA, FIOCRUZ.
- GARNELO, Luiza; SAMPAIO, Sully; BANIWA, André Fernando; LYNN, Gary. 2006. « Medicina Tradicional Baniwa: doença, poder, conflito e cura », *Somanlu (UFAM)* 6 : 151-170.
- GARNELO, Luiza; DINIZ, Laíse & SAMPAIO, Sully. 2010. « Ambiente, Saúde e Estratégias de Territorialização entre os índios Baniwa do Alto Rio Negro », *Tellus* 18 : 39-63.
- GOLDMAN, Irving. 1979. *The Cubeo : Indians of the Northwest Amazon*. Urbana: University of Illinois Press.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Cubeo Hehénewa, Religious Thought*. Metaphysics of a Northwestern Amazonian People. New York : Columbia University Press.
- GONZÁLEZ-ÑÁÑEZ, Omar. 2007. *Las literaturas indígenas Maipure-arawakas de los pueblos Kurripako, Warekena y Baniva del estado Amazonas*. Caracas : Fundación editorial el perro y la rana.
- GOULART, José Alípio. 1965. *O Brasil do boi e do couro*. Rio de Janeiro : Edições GRD.
- GOULDING, Michael. 1980. *The Fishes and the Forest*. Explorations in Amazonian Natural History. Berkeley : University of California Press.
- GOW, Peter. 1989. « The Perverse Child : Desire in a Native Amazonian Subsistence Economy », *Man* 24 (4) : 567-582.
- \_\_\_\_\_. 1991. *Of Mixed Blood : Kinship and History in Peruvian Amazonia*. Oxford : Clarendon.
- GRANADILLO, Tania. 2004. « Nominal Possessives in the *ehe* Dialect of Kurripako : Morphology, Phonology and Semantics », *Coyote Papers* 13: 31-39.
- \_\_\_\_\_. 2006. *An Ethnographic Account of Language Documentation among the Kurripako of Venezuela*. Thèse de Doctorat, University of Arizona.
- HARLAN, Jack R. 1975. *Crops and Man*. Madison, WI : American Society of Agronomy.

- HAUDRICOURT, André-Georges. 1962. « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme* 2 : 40-50.
- HILL, Jonathan, 1983. *Music, Myth and Communication in Wakuénai Society*. Thèse de Doctorat, University of Indiana.
- \_\_\_\_\_. 1984a. « Los misioneros y las fronteras », *América Indígena* 44 (1) : 183-190.
- \_\_\_\_\_. 1984b. « Social Equality and Ritual Hierarchy : the Arawakan Wakuénai of Venezuela », *American Ethnologist* 11 : 528-554.
- \_\_\_\_\_. 1985a. « Spirit-naming and the Art of Microtonal Rising: Childbirth Rituals of the Arawakan Wakuénai », *Latin American Music Review* 6 (1) : 1-30.
- \_\_\_\_\_. 1985b. « Agnatic Sibling Relations and Rank in Northern Arawakan Myth and Social Life », In : Judith Shapiro (ed). *The Sibling Relationship in Lowland South America*. Working Papers on South American Indians, n. 7. Bennington : Bennington College.
- \_\_\_\_\_. 1987a. « Representaciones Musicales como Estructuras Adaptativas », *Montalban* 17 : 67-101.
- \_\_\_\_\_. 1987b. « Wakuénai Cerimonial Exchange in the Northwest Amazon », *Journal of Latin American Lore* 13 (2) : 183-224.
- \_\_\_\_\_. 1988. « The Soft and the Stiff: Ritual Power and Mythic Meaning in a Northern Arawak Classifier System », *Antropologica* 69 : 55-77.
- \_\_\_\_\_. 1989. « Ritual Production of Environmental History among the Arawakan Wakuénai of Venezuela », *Human Ecology* 17 (1) : 1-25.
- \_\_\_\_\_. 1993a. *Keepers of the Sacred Chants : the Poetics of Ritual Power in an Amazonian Society*. Tucson: University of Arizona Press.
- \_\_\_\_\_. 1993b. « Cosmology and Situation of Contact in the Upper Rio Negro Basin », In : Terence Turner (ed). *Cosmology, Value and Inter-Ethnic Contact in South America*. South American Indian Studies, n. 9. Bennington: Bennington College.
- \_\_\_\_\_. 1996. « Ethnogenesis in the Northwest Amazon: An Emerging Regional Picture », In : Jonathan Hill (ed). *History, Power and Identity: Ethnogenesis in the Americas, 1492-1992*. Iowa : University of Iowa Press.
- \_\_\_\_\_. 2001. « The Variety of Fertility Cultism in Amazonia : A Closer Look at Gender Symbolism in Northwestern Amazonia », In : Thomas A. Gregor & Donald Tuzin (eds). *Gender in Amazonia and Melanesia: an exploration of the comparative method*. Berkeley & Los Angeles : University of California Press.
- \_\_\_\_\_. 2002a. « Shamanism, Colonialism and the Wild Woman : Fertility Cultism and Historical Dynamics in the Upper Rio Negro Region », In : Jonathan Hill & Fernando Santos-Granero (eds). *Comparative Arawakan Histories. Rethinking Language Family and Culture Area in Amazonia*. Urbana & Chicago : University of Illinois Press.

- \_\_\_\_\_. 2002b. « Musicalizando o Outro. Ironia ritual e resistência étnica Wakuénai (Venezuela) », In : Bruce Albert & Alcida Ramos (orgs). *Pacificando o branco*. Cosmologias do contato no Norte-Amazônico. São Paulo: Editora UNESP; Imprensa Oficial do Estado.
- \_\_\_\_\_. 2009a. *Made-from-bone : Trickster Myths, Music and History from the Amazon*. Urbana & Chicago : University of Illinois Press.
- \_\_\_\_\_. 2009b. « Materializing the Occult. An Approach to Understanding the Nature of Materiality in Wakuénai Ontology », In : Fernando Santos-Granero (ed). *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson : University of Arizona Press.
- \_\_\_\_\_. 2009c. « The Celestial Umbilical Cord : Wild Palm Trees, Adult Male Bodies and Sacred Wind Instruments among the Wakuénai of Venezuela », *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture* 3 (1) : 99-125.
- \_\_\_\_\_. 2011a. « Sacred Landscapes as Environmental Histories in Lowland South America », In : Alf Hornborg & Jonathan Hill (eds). *Ethnicity in Ancient Amazonia : Reconstructing Past Identities from Archaeology, Linguistics and Ethnohistory*. Boulder : University of Colorado Press.
- \_\_\_\_\_. 2011b. « Soundscaping the World : The Cultural Poetics of Power and Meaning in Wakuénai Flute Music », In : Jonathan Hill & Jean-Pierre Chaumeil (eds). *Burst of Breath : Indigenous Ritual Wind Instruments in Lowland South America*. Lincoln & Londres : University of Nebraska Press.
- \_\_\_\_\_. 2013. « Instruments of Power : Musicalizing the Other in Lowland South America », *Ethnomusicology Forum* 22 (3) : 323-342.
- \_\_\_\_\_. 2019. « Signifying Others. The Musical Management of Social Differences in Amazonia », In: Juan Javier Rivera Andía (ed.). *Non-humans in Amerindian South America*. Ethnographies of Indigenous Cosmologies, Rituals and Songs. New York, Oxford : Berghahn Books.
- HILL, Jonathan & OLIVER, Myla. 2007. « Los Curripaco (Kurrim, Wakuénai) », In : Germán Freire & Aimé Tillett (eds). *Salud Indígena en Venezuela, Volumen 1*. Caracas : Ediciones de la Dirección de Salud Indígena, Ministerio del Poder Popular para la Salud.
- \_\_\_\_\_. 2011. « Curanderos rituales, salud y medicina moderna entre los curripaco del Amazonas », In: Germán Freire (ed). *Perspectivas en salud indígena*. Cosmovisión, enfermedad y políticas públicas. Quito : Ediciones Abya-Yala.
- HILL, Jonathan & MORAN, Emilio. 1983. « Adaptive Strategies of Wakuénai People to the Oligotrophic Rain Forest of the Rio Negro Basin », In : William Vickers & Raymond Hames (eds). *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York : Academic Press.
- HILL, Jonathan & WRIGHT, Robin. 1988. « Time, Narrative and Ritual: Historical Interpretations from an Amazonian Society », In : Jonathan Hill (org.), *Rethinking History and Myth : Indigenous South American Perspectives on the Past*. Urbana & Chicago: University of Illinois Press.



- HUBER, J. 1909. « Matas e Madeiras Amazônicas », *Boletim do Museu Goeldi (História Natural e Etnografia)* 6 : 91-225.
- HUGH-JONES, Christine. 1978. « Food for Thought : Patterns of Production and Consumption in Pirá-Paraná Society », In : J. S. La Fontaine (ed.). *Sex and Age as Principles of Social Differentiation*. London : Academic Press.
- \_\_\_\_\_. 1979a. « La fibre et la pulpe », *L'Ethnographie* 80 (2) : 21-46.
- \_\_\_\_\_. 1979b. *From the Milk River : Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge : Cambridge University Press.
- HUGH-JONES, Stephen. 1979. *The Palm and the Pleiades : Initiation and Cosmology in Northwest Amazonia*. Cambridge : Cambridge University Press.
- \_\_\_\_\_. 1993. « Clear Descent or Ambiguous Houses ? A Re-Examination of Tukanoan Social Organization », *L'Homme* 126-128. Paris : Laboratoire d'Anthropologie Sociale.
- \_\_\_\_\_. 1995a. « Inside-out and Back-to-Front : the Androgynous House in Northwest Amazonia », In : J. Carsten & S. Hugh-Jones (eds.). *About the House. Lévi-Strauss and Beyond*. Cambridge: Cambridge University Press.
- \_\_\_\_\_. 1995b. « Coca, Beer, Cigars and Yagé. Meals and anti-meals in an Amerindian community », In : J. Goodman, P. E. Lovejoy et A. Sherratt (eds.). *Consuming Habits. Drugs in History and Anthropology*. London ; New York : Routledge.
- \_\_\_\_\_. 1996. « Bonnes raisons ou mauvaise conscience ? De l'ambivalence de certains amazoniens envers la consommation de viande », *Terrain* 26 : 123-148.
- \_\_\_\_\_. 2009. « The Fabricated Body : Objects and Ancestors in Northwest Amazonia ». In: Fernando Santos-Granero (ed). *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson : University of Arizona Press.
- \_\_\_\_\_. 2012. « Escrever na pedra, escrever no papel », In : G. Andrello (org.). *Rotas de Criação e Transformação : narrativas de origem dos povos indígenas do Rio Negro*. São Paulo : Instituto Socioambiental ; São Gabriel da Cachoeira : FOIRN.
- \_\_\_\_\_. 2017. « Body Tubes and Synaesthesia », *Mundo Amazónico*, 8 (1) : 27-78.
- HUMBOLDT, Alexander von. 1852. *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America, 1799-1804*. 3 vols. London : H. G. Bohn.
- INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. 2006. *Povos Indígenas do Rio Negro*. Uma introdução à diversidade socioambiental do noroeste da Amazônia brasileira (mapa-livro, 3ª edição). São Paulo ; São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Kaawhiperi Yoodzawaaka 1*. O que a gente precisa para viver e estar bem no mundo. São Paulo ; São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN. [https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/manejo\\_pamaali\\_portugues](https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/manejo_pamaali_portugues) (dernier accès le 14/03/2020).

- \_\_\_\_\_. 2014. *Kaawhiperi Yoodzawaaka 2*. O que a gente precisa para viver e estar bem no mundo. São Paulo ; São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN. [https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/k2\\_portugues\\_web](https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/k2_portugues_web) (dernier accès le 14/03/2020).
- \_\_\_\_\_. 2016. *Pimenta Jiquitaia Baniwa*. São Paulo ; São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN. [https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/pimenta\\_baniwa\\_web](https://issuu.com/instituto-socioambiental/docs/pimenta_baniwa_web) (dernier accès le 14/03/2020).
- JACKSON, Jean. 1983. *The Fish People : Linguistic Exogamy and Tukanoan Identity in Northwest Amazonia*. New York : Cambridge University Press.
- JOURNET, Nicolas. 1980-1981. « Los Curripaco del Rio Isana : Economía y Sociedad », *Revista Colombiana de Antropología* 23 : 125-181.
- \_\_\_\_\_. 1993. « Hommes et femmes dans la terminologie de parenté curripaco », *Amerindia* 18 : 40-74.
- \_\_\_\_\_. 1995. *La paix des jardins*. Structures sociales des Indiens Curripaco du haut Rio Negro (Colombie). Paris : Institut d'Ethnologie.
- \_\_\_\_\_. 1998. « 'Buscando lo nuestro'. The search for an indigenous educational culture among the Curripaco of the Colombian Guainía (Upper Rio Negro) ». Travail présenté à la 14e ICAES, Williamsburg, Virginia, États-Unis.
- \_\_\_\_\_. 2009. « Quand le terrain s'impose, le récit aussi », *Ateliers d'Anthropologie (LESC)* 33 [en ligne]. Disponible sur : <https://ateliers.revues.org/8194> (dernier accès le 15/08/17).
- \_\_\_\_\_. 2011. « Hearing without Seeing. Sacred Flutes as the Medium for an Avowed Secret in Curripaco Masculine Ritual ». In : Jonathan Hill & Jean-Pierre Chaumeil (eds). *Burst of Breath : Indigenous Ritual Wind Instruments in Lowland South America*. Lincoln & Londres: University of Nebraska Press.
- KARADIMAS, Dimitri. 2008. « La métamorphose de Yurupari : flûtes, trompes et reproduction rituelle dans le Nord-Ouest amazonien », *Journal de la Société des Américanistes* 94 (1), mis en ligne le 10 juin 2013, consulté le 10 mai 2016. URL : <http://jsa.revues.org/9253>.
- KATZ E., LÓPEZ C. L., FLEURY M., MILLER R. P., PAYÊ V., DIAS T., SILVA F., OLIVEIRA Z., MOREIRA E. 2012. « No greens in the forest ? Note on the limited consumption of green in the Amazon », *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4) : 283-293.
- KENNEDY, Jean. 2012. « Agricultural systems in the tropical forest : a critique framed by tree crops of Papua New Guinea », *Quaternary International* 249 : 140-150.
- KILLION, Thomas W. 2013. « Nonagricultural cultivation and social complexity : the Olmec, their ancestors, and Mexico's southern Gulf Coast lowlands », *Current Anthropology* 54 (5) : 569-606.
- KNOBLOCH, Franz. 1974. « The Baniwa Indians and Their Reaction against Integration », *Mankind*, vol. 15 (2) : 83-91.

- \_\_\_\_\_. 1911. « Aruak-Sprachen Nordwestbrasilens und der angrenzenden Gebiete », *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaften Wien* 41 : 33-267.
- \_\_\_\_\_. 2005 [1909]. *Dois anos entre os indígenas. Viagens no noroeste do Brasil (1903-1905)*. Manaus: EDUA; FSDB.
- KOCH-GRÜNBERG, Theodor. 2012 [1907]. *Südamerikanische Felszeichnungen*. Cambridge : Cambridge University Press.
- LEITE, Maurício. 2007. *Transformação e persistência : antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena Amazônica*. Rio de Janeiro: Ed. da Fiocruz.
- LEMONNIER, Pierre. « La description des chaînes opératoires : contribution à l'analyse des systèmes techniques », *Techniques & Culture (Bulletin)* 1 : 100-151.
- LEROI-GOURHAN, A. 1971 [1943]. *Évolution et techniques. L'homme et sa matière*. Paris : Albin Michel.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1950. « The use of wild plants in tropical South America », In : J. Steward (ed.). *Physical anthropology, linguistic and cultural geography of South American Indians*, Vol. 6 of the Handbook of South American Indians. Washington D.C. : Smithsonian Institution.
- \_\_\_\_\_. 1968a. « Le triangle culinaire », *L'arc* 26 : 19-29.
- \_\_\_\_\_. 1968b [2009]. « Petit traité d'ethnologie culinaire », in : *L'origine des manières de table*. Paris : Plon.
- \_\_\_\_\_. 2013 [1989]. « Tout à l'envers », In Lévi-Strauss, Claude. *Nous sommes tous des cannibales*. Paris : Éditions du Seuil.
- LUCIANO (BANIWA), Gersem José dos Santos. 2006. « *Projeto é como o branco trabalha; as lideranças que se virem para aprender e nos ensinar* »: experiências dos povos indígenas do alto rio Negro. Mémoire de Master, Universidade de Brasília (UnB, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2011. *Educação para manejo e domesticação do mundo: entre a escola ideal e a escola real. Os dilemas da educação escolar indígena no Alto Rio Negro*. Thèse de Doctorat, Universidade de Brasília (UnB).
- MAGAÑA, Edmundo. 1992. « La gente pecarí, el sacerdote canibal y otras historias: 'los otros' en el testimonio y la imaginación de las poblaciones selváticas », *Antropológica* 77 : 361.
- MAEZUMI S., ALVES D., ROBINSON M., GREGORIO DE SOUZA J., LEVIS C. 2018. « The legacy of 4,500 years of polyculture agroforestry in the eastern Amazon », *Nature Plants* 4 : 540-547.
- MAUSS, Marcel. 1947. *Manuel d'ethnographie*. Paris : Payot.
- MARCHANT, Alexandre. 1943. *Do escambo à escravidão : as relações econômicas de portuguesas e índios na colonização do Brasil, 1500-1580*. São Paulo : Cia. Editora Nacional.

- MARQUI, Amanda Rodrigues. 2017. *Relações entre infância, escola e religião: etnografia dos Baniwa do médio Içana*. Thèse de Doctorat, Universidade Federal de São Carlos (UFSCar).
- MARTINI, A. L. 2008. *Filhos do homem : a introdução da piscicultura entre populações indígenas no povoado de Iauaretê, Rio Uaupés*. Mémoire de Master, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP, Brésil).
- MEGGERS, Beth. 1971. *Amazonia : Man and Culture in a Counterfeit Paradise*. Chicago : Aldine Publishing Company.
- MELATTI, Julio Cezar. 2007. *Índios do Brasil*. São Paulo : EdUSP
- MELGUEIRO (BANIWA), Edilson Martins. 2009. *Sobre a natureza, expressão formal e escopo da classificação linguística das entidades na concepção do mundo dos Baniwa*. Mémoire de Master, Universidade de Brasília (UnB, Brésil).
- MELVILLE, Elinor. 1999. *A plague of sheep : environmental consequences of the conquest of Mexico*. Cambridge: Cambridge University Press.
- MENDES DOS SANTOS, Gilton. 2016. « Plantas e parentelas : notas sobre a história da agricultura no Médio Purus », In : G. Mendes dos Santos & M. Aparicio (eds.). *Redes Arawa*. Ensaios de etnologia do Médio Purus. Manaus : EDUA, pp. 19-39.
- METCALF, Alida. 2005. *Go-betweens and the colonization of Brazil : 1500-1600*. Austin : University of Texas Press.
- MEYER, R. S., DUVAL, A. E., JENSEN, H. R. 2012. « Patterns and processes in crop domestication : an historical review and quantitative analysis of 203 global food crops », *New Phytologist* 196 : 29-48.
- MORAES, Juliano Franco de. 2016. *Ecologia histórica de florestas da bacia do rio Içana, alto rio Negro, Amazonas : um legado Baniwa nas paisagens*. Mémoire de Master, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA, Brésil).
- MORAN, Emilio F. 1991. « Human Adaptative Strategies in Amazonian Blackwater Ecosystems », *American Anthropologist* 93 (2) : 361-382.
- MORIM DE LIMA, Ana Gabriela. 2016. « Brotou batata para mim ». Cultivo, gênero e ritual entre os Krahô (TO, Brasil). Thèse de doctorat, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ, Brésil).
- NASCIMENTO FILHO H. R., BARBOSA R. I., LUZ F. J. F. 2007. « Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso », *Acta Amazonica* 37 (4) : 561-568.
- NEVES, Eduardo Goes. 2001. « Indigenous Historical Trajectories in the Upper Rio Negro Basin », In : Colin McEwan; Cristiana Barreto; Eduardo Neves. (Orgs.). *Unknown Amazon : Nature in Culture in Ancient Brazil*. London : British Museum Press, pp. 266-286.

- \_\_\_\_\_. 2011. « Archaeological cultures and past identities in precolonial Central Amazon », In : A. Hornborg & J. D. Hill (eds.). *Ethnicity in Ancient Amazonia : Reconstructing Past Identities from Archaeology, Linguistics and Ethnohistory*. Boulder : University of Colorado Press, pp. 31-56.
- NEVES, Eduardo G. & HECKENBERGER, Michael J. 2019. « The Call of the Wild : Rethinking Food Production in Ancient Amazonia », *Annual Review of Anthropology* 48 : 371-388.
- NIMUENDAJÚ, Curt. 1950. « Reconhecimento dos rios Içana, Ayarí e Uaupés. Relatório apresentado ao Serviço de Proteção aos Índios do Amazonas e Acre, 1927 », *Journal de la Société des Américanistes* 39 (1) : 125-182.
- NORDERNSKIÖLD, Erland. 1922. *Deductions suggested by the geographical distribution of some post-columbian words used by the Indians of South America*. Göteborg: Elanders Boktryckeri Aktiebolag (Comparative Ethnographical Studies, 5).
- OLIVEIRA, Adélia de. 1975. « A terminologia de Parentesco Baniwa – 1971 », *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* 56 : 1-36.
- \_\_\_\_\_. 1979. « Depoimentos Baniwa sobre as Relações entre Índios e Civilizados no Rio Negro », *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* 72 : 1-31.
- OLIVEIRA, Joana Cabral de. 2012. *Entre plantas e palavras*. Modos de constituição de saberes entre os Wajãpi. Thèse de doctorat, Universidade de São Paulo (USP, Brésil).
- OLIVEIRA, Thiago Lopes da Costa. 2015. *Os Baniwa, os artefatos e a cultura material no Alto Rio Negro*. Thèse de Doctorat, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).
- \_\_\_\_\_. 2017. « Corpos partidos : adornos cerimoniais, benzimentos rituais e estética da produção no Alto Rio Negro », *Mana* 23 (1) : 37-76.
- OLIVEIRA A. A., DALY D. C., VICENTINI A., COHN-HAFT M. 2001. « Florestas sobre Areia : Campinaranas e Igapós », In : A. A. de Oliveira & D. Daly (eds.). *Florestas do Rio Negro*. São Paulo : Companhia das Letras.
- OVERING, Joana. 1992. « Wandering in the market and the forest : an Amazonian theory of production and exchange », In : R. Dilley (ed.), *Contesting Markets*. Edinburgh : University of Edinburgh Press, pp. 180-200.
- \_\_\_\_\_. 1993a. « The anarchy and collectivism of the ‘Primitive Other’ : Marx and Shalins in the Amazon », In : C. Hann (ed.). *Socialism : Ideals, Ideologies, and Local Practice*. London : Routledge.
- \_\_\_\_\_. 1993b. « Death and the loss of civilized predation among the Piaroa of the Orinoco Basin », In : P. Descola & A.-C. Taylor (eds.). *La Remontée de l’Amazonie : Anthropologie et Histoire des Sociétés Amazoniennes (édition spéciale L’Homme 126-128)*. Paris : EHESS, pp. 191-211
- PETIZA, Sunny. 2011. *Etnoentomologia Baniwa : estudo dos insetos na concepção dos povos Baniwa que vivem na cidade de São Gabriel da Cachoeira – Amazonas, Brasil*. Mémoire de Master, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA, Brésil).

- PETIZA S., HAMADA N., BRUNO A. C., COSTA NETO, E. M. 2013. « Etnoentomologia Baniwa », *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa* 52 : 323-343.
- PIEIDADE, Acácio Tadeu de C. 1997. *Música Ye'pâ-Masa* : por uma antropologia da música no alto rio Negro. Mémoire de Master, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC, Brésil).
- PIMENTA, Natalia Camps. 2016. *O retorno das ariranhas à paisagem baniwa*. Mémoire de Master, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA, Brésil).
- PIPERNO, D. 2011. « The origins of plant cultivation and domestication in the New World tropics : patterns, process, and new developments », *Current Anthropology* 52 (S4) : 453-470.
- PITROU, Perig. 2016a. « Êtres vivants/artefacts, processus vitaux/processus techniques : remarques à propos d'un cadran analytique », *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac* [En ligne], 6 | 2016, mis en ligne le 20 janvier 2016, consulté le 07 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/actesbranly/653>
- \_\_\_\_\_. 2016b. « Processus, configurations agentives et cosmobiopolitique », *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac* [En ligne], 6 | 2016, mis en ligne le 20 janvier 2016, consulté le 07 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/actesbranly/677>
- POSEY, D. A. 1979. *Ethnoentomology of the Gorotire Kayapó of Central Brazil*. Thèse de doctorat, University of Georgia (Athens, Georgia, E.U.A.).
- \_\_\_\_\_. 1981. « Wasps, warriors and fearless men: ethnoentomology of the Kayapó Indians of Central Brazil », *Journal of Ethnobiology* 1 (1) : 165-174.
- \_\_\_\_\_. 1983. « Keeping of stingless bees by the Kayapó Indians of Brazil », *Journal of Ethnobiology* 3 (1) : 63-73.
- PRAET, Istvan. 2013. *Animism and the question of life*. Routledge, New York/Abingdon-on-Thames. Collection « Routledge Studies in Anthropology ».
- RAFFO, Manuel Romero. 2003. *Malikai: el canto del malirri*. Formas narrativas en un mito amazónico. Bogotá & Inírida : Centro de Estudios de la Realidad Colombiana (Cerec) ; Fundación Parature.
- RAMIREZ, Henri. 2001. *Dicionário da Língua Baniwa*. Manaus : Editora da Universidade Federal do Amazonas.
- REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. 1971. *Amazonian Cosmos: the Sexual and Religious Symbolism of the Tukano Indians*. Chicago : Chicago University Press.
- \_\_\_\_\_. 1978. « Desana animal categories, food restrictions and the concept of color energies », *Journal of Latin American Lore* 4 : 243-291.
- \_\_\_\_\_. 1985. « Tapir Avoidance in the Colombian North-west Amazon », In : G. Urton (ed.), *Animal Myths and Metaphors in South America*. Salt Lake City, University of Utah Press.

- \_\_\_\_\_. 1968. *Desana*. Simbolismo de los Indios Tukano del Vaupés. Bogotá : Universidad de los Andes.
- \_\_\_\_\_. 1996. *Yuruparí* : studies of an Amazonian foundation myth. Cambridge (Massachusetts) : Harvard University Press.
- RIBEIRO, Berta G. 1995. *Os índios das águas pretas* : modo de produção e equipamento produtivo. São Paulo : Companhia das Letras ; EdUSP.
- RIVAL, Rival. 1998. *The Social Life of Trees* : Anthropological Perspectives on Tree Symbolism. Oxford : Berg.
- \_\_\_\_\_. 2001. « Seed and clone : The symbolic and social significance of bitter manioc cultivation », In : L. Rival & N. Whitehead (dir.). *Beyond the Visible and the Material*. The Amerindianization of Society in the Work of Peter Rivière. Oxford : Oxford University Press.
- RIVAL, Laura & McKEY, Doyle. 2008. « Domestication and diversity in manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta*, Euphorbiaceae) », *Current Anthropology* 49 (6) : 1119-1128.
- ROE, Peter. 1982. *The cosmic zygote* : Cosmology in the Amazon Basin. New Brunswick : Rutgers University Press.
- ROJAS SABANA, Filinto Antonio. 1997. *Ciencias Naturales en la Mitología Curripaco* (compilation de Francisco Ortiz). Bogotá : Programa Fondo Amazónico; Fundación Etnollano; Programa Coama.
- ROOSEVELT, A. C. 2013. « The Amazon and the Anthropocene : 13,000 years of human influence in a tropical rain forest », *Anthropocene* 4 : 69-87.
- ROTH, Walter Edmund. 1974. « Trade and Barter Among the Guiana Indians », In : P. Lyon (ed.), *Native South Americans* : ethnology of the least known continent. Prospect Heights: Waveland Press, pp. 159-165.
- SAAKE, Wilhelm. 1958a. « Die Juruparilegende bei den Baniwa des Rio Isana », *Proceedings of the 32nd International Congress of Americanists*, Copenhagen.
- \_\_\_\_\_. 1958b. « Aus der Überlieferungen der Baniwa », *Staden-Jahrbuch* 6 : 83-91.
- \_\_\_\_\_. 1958c. « Mythen über Inapirikuli, des Kulturheros der Baniwa », *Zeitschrift für Ethnologie* 93 : 260-73.
- \_\_\_\_\_. 1959-60a. « Kari, der Kulturheros, feiert mit den Baniwa-Indianern das erste Dabukurifest », *Staden-Jahrbuch* 7-8 : 193-201.
- \_\_\_\_\_. 1959-60b. « Iniciação de um pajé entre os Baniwa e a Cura de Marecaimbara », *Sociologia* 6 : 424-442.
- \_\_\_\_\_. 1961. « Uma narração mítica dos Baniwa », *Revista de Antropologia* 9 : 33-38.



- SALGADO, Carlos Bezerra. 2007. « Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas », *Revista de Estudos e Pesquisas (FUNAI)* 4 (1) : 131-186.
- SANTOS, A. P. B. 2011. « A Beleza, a Popularidade, a Toxicidade e a Importância Econômica de Espécies de Aráceas », *Revista Virtual de Química (Universidade Federal Fluminense)* 3 (3) : 181-195.
- SANTOS-GRANERO, Fernando. 1991. *The Power of Love : The Moral Use of Knowledge amongst the Amuesha of Central Peru*. London : Athlone.
- \_\_\_\_\_. 2009a (ed.) *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson : University of Arizona Press.
- \_\_\_\_\_. 2009b. « Introduction : Amerindian Constructional Views of the World », In : Fernando Santos-Granero (ed). *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson : University of Arizona Press.
- \_\_\_\_\_. 2009c. « From Baby Sings to Feather Bibles and from Stars Utensils to Jaguar Stones : the Multiple Ways of Being a Thing in Yanesha Lived World », In: Fernando Santos-Granero (ed). *The Occult Life of Things : Native Amazonian Theories of Materiality and Personhood*. Tucson : University of Arizona Press.
- SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). 2017. *Técnica e transformação : perspectivas antropológicas*. Rio de Janeiro: ABA Publicações.
- SCHWARTZ, Marion. 1997. *A History of Dogs in the Early Americas*. New Haven: Yale University Press.
- SHIRATORI, Karen. 2018. *O olhar envenenado : da metafísica vegetal Jamamadi (médio Purus, AM)*. Thèse de doctorat, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (MN-UFRJ, Brésil).
- SICK, Helmut. 1984. *Ornitologia brasileira : uma introdução (Vol. 1)*. Brasília : Editora da UnB.
- SILVA (BANIWA), Franklin Paulo Eduardo da. 2013. *Plantas alimentares cultivadas nas roças baniwa : mudanças e participação dos jovens*. Mémoire de Master, Universidade de Brasília (UnB, Brésil).
- SILVA, A. L., CARDOSO J., DINIZ L. L., BRAZÃO A. F. M., PACHECO T., BRAZÃO A. F. M. 2010. « Manejo ambiental na rede de escolas Baniwa e Coripaco », In: Aloísio Cabalzar (org). *Manejo do mundo : conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro, Noroeste Amazônico*. São Paulo ; São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN.
- SPRUCE, R. 1908. *A Botanist on the Amazon and Andes*. 2 vols. London : Macmillan.
- STRATHERN, Marilyn. 1992. « Parts and wholes : the individual and society », In : Adam Kuper (ed.). *Conceptualizing Society*. London ; New York : Routledge.
- \_\_\_\_\_. 2012. « Eating (and Feeding) », *Cambridge Anthropology* 30 (2) : 1-14.
- TAYLOR, Gerald. 1991. *Introdução à Língua Baniwa do Içana*. Campinas : Editora UNICAMP.

- TAYLOR, Anne-Christine. 2001. « Wives, Pets, and Affines : Marriage among the Jivaro », In : L. Rival & N. Whitehead (dir.). *Beyond the Visible and the Material*. The Amerindianization of Society in the Work of Peter Rivière. Oxford : Oxford University Press.
- \_\_\_\_\_. 2015. « Amitiés amazoniennes : Deux contre l'Un », *Terrain* 65 : 138-157.
- TESTART, Alain. 2014. *L'Amazone et la cuisinière*. Anthropologie de la division sexuelle du travail. Paris : Gallimard.
- VELDEN, Felipe Ferreira Vander. 2010. *Inquietas companhias*. Sobre os animais de criação entre os Karitiana. Thèse de doctorat, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2011. « Rebanhos em aldeias : investigando a introdução de animais domesticados e formas de criação animal em povos indígenas na Amazônia », *Espaço Ameríndio* 5 (1) : 129-158.
- \_\_\_\_\_. 2012. « As galinhas incontáveis. Tupis, europeus e aves domésticas na conquista do Brasil », *Journal de la Société des Américanistes* 98 (2), mis en ligne le 10 décembre 2015, consulté le 07 juin 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jsa/12350>
- \_\_\_\_\_. 2016a. « Village ornaments : familiarization and pets as art(ifacts) in Amazonia », *Vibrant* 13 (2) : 58-77.
- \_\_\_\_\_. 2016b. « Como se faz um cachorro caçador entre os Karitiana (Rondônia) », *Teoria e Cultura* 11 : 25-35.
- VIANNA, João Jackson Bezerra. 2012a. *De volta ao caos primordial*. Alteridade, indiferenciação e adoecimento entre os Baniwa. Mémoire de Master, Universidade Federal do Amazonas (UFAM, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2012b. « Eu, nativo, nós Ialanawinai. Reflexões baniwa sobre a alteridade branca », *Revista Cadernos de Campo (USP)* 21 : 154-170.
- \_\_\_\_\_. 2013. « De deslocamentos e alterações. Os ataques de *yóopinai* e os sentidos da doença entre os Baniwa », In : Marta Amoroso & Gilton Mendes dos Santos (orgs). *Paisagens ameríndias: lugares, circuitos e modos de vida na Amazônia*. São Paulo : Terceiro Nome.
- \_\_\_\_\_. 2015. « Entre donos de *pets*, primatólogos, caçadores e xamãs baniwa: algumas comparações acerca do humano e do não humano », *R@U: Revista de Antropologia da UFSCar* 7 (1) : 126-149.
- \_\_\_\_\_. 2016. « Notas cromáticas sobre os sonhos ameríndios : transformações da pessoa e perspectivas », *Revista de Antropologia* 59 (3) : 265-294.
- \_\_\_\_\_. 2017. *Kowai e os nascidos* : a mitopoese do parentesco baniwa. Thèse de doctorat, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC, Brésil).
- VILAÇA, Aparecida. 2000. « Relations between Funerary Cannibalism and Warfare Cannibalism : The Question of Predation », *Ethnos* 65 (1) : 83-106.
- \_\_\_\_\_. 2005. « Chronically Unstable Bodies : Reflections on Amazonian Corporalities », *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 11 (3) : 445-464.

- VINENTE DOS SANTOS, Fabiane. 2010. « Experiência e diferenciação: a convivência entre os Koripako e militares no Noroeste Amazônico ». Texte présenté dans les Séminaires Permanents de la CPEI, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).
- \_\_\_\_\_. 2012. « A fala pública e a palavra escrita. Aspectos da intervenção militar em terras indígenas no rio Içana, Noroeste Amazônico », *Revista Nanduty* 1 : 88-100.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1996. « Images of Nature and Society in Amazonian Ethnology », *Annual Review of Anthropology* 25 : 179-200.
- \_\_\_\_\_. 1998. « Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism », *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 4 (3) : 469-488.
- \_\_\_\_\_. 2004. « Perspectival anthropology and the method of controlled equivocation », *Tipiti* 2 (1) : 3-22.
- \_\_\_\_\_. 2014. « Perspectivisme et multinaturalisme en Amérique indigène », *Journal des Anthropologues* 138-139 : 161-181.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo & FAUSTO, Carlos. 1993. « La puissance et l'acte. La parenté dans les basses terres d'Amérique du Sud », *L'Homme*, tome 33, n. 126-128 : 141-170.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo ; GOLDMAN, Márcio & LEBNER, Ashley. 2008-2009. « Slow motions. Comments on a few texts by Marilyn Strathern », *The Cambridge Journal of Anthropology* 28 (3) : 23-42.
- WALLACE, Alfred Russel. 1853. *A Narrative of Travels on the Amazon and Rio Negro*. London : Reeve.
- WATLING J., SHOCK M. P., MONGELÓ F. O., ALMEIDA F. O., KATER T., OLIVEIRA P. de, NEVES E. G. 2018. « Direct archaeological evidence for Southwestern Amazonia as an early plant domestication and food production centre », *PLOS ONE* 13 : e0199868.
- WEIGEL, Valéria Augusta Cerqueira de Medeiros. 1998. *Escolas de branco em malokas de índio. Formas e significados da educação dos Baniwa no rio Içana*. Thèse de Doctorat, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP).
- WESTBY, A. 2002. « Cassava Utilization, Storage and Small-scale Processing », In : R. J. Hillocks, J. M. Thresh & A. C. Bellotti (dir.). *Cassava : Biology, Production and Utilization*. Wallingford, UK : CABI International.
- WINTERHALDER, B. & KENNETT, D. 2006. « Behavioral ecology and the transition from hunting and gathering to agriculture », In : D. J. Kennett & B. Hinterhalder (eds.). *Behavior Ecology and the Transition to Agriculture*. Berkeley : University of California Press, pp. 1-21.
- WRIGHT, Robin M. 1981. *The History and Religion of the Baniwa Peoples of the Upper Rio Negro Valley*. Thèse de Doctorat, Stanford University.

- \_\_\_\_\_. 1992a. « Uma conspiração contra os civilizados. História, política e ideologias dos movimentos milenaristas dos Arawak e Tukano do Noroeste da Amazônia », *Anuário Antropológico* 89 : 191-234.
- \_\_\_\_\_. 1992b. « Guardians of the Cosmos. Baniwa shamans and prophets, Part 1 », *History of Religions* 32 (1) : 32-58.
- \_\_\_\_\_. 1992c. « Guardians of the Cosmos. Baniwa shamans and prophets, Part 2 », *History of Religions* 32 (2) : 125-145.
- \_\_\_\_\_. 1993. « Pursuing the spirit. Semantic construction in Hohodene kalidzamai chants for initiation », *Amerindia* 18 : 1-39.
- \_\_\_\_\_. 1993/1994. « Umawali. Hohodene Myths of the Anaconda, Father of the Fish », *Bulletin Suisse des Américanistes* 57-58 : 37-48.
- \_\_\_\_\_. 1996. « Guardiães do cosmos: pajés e profetas entre os Baniwa », In : Jean M. Langdon (org). *Xamanismo no Brasil : Novas Perspectivas*. Florianópolis : Editora da UFSC.
- \_\_\_\_\_. 1998. *Cosmos, Self and History in Baniwa Religion*. For Those Unborn. Austin : University of Texas Press.
- \_\_\_\_\_. (org). 1999a. *Waferinaipe Ianheke. A Sabedoria dos Nossos Antepassados*. História dos Hohodene e dos Walipere-Dakenai do rio Aiari. Collection « Narradores Indígenas do Rio Negro », vol. 3. Rio Aiari, AM : ACIRA; São Gabriel da Cachoeira, AM : FOIRN.
- \_\_\_\_\_. 1999b. « O tempo de Sophie : história e cosmologia da conversão baniwa », In : Robin Wright (org). *Transformando os deuses : os múltiplos sentidos da conversão entre os povos indígenas no Brasil*. Campinas : Editora da UNICAMP.
- \_\_\_\_\_. 2002a. « Prophetic Traditions among the Baniwa and Other Arawakan Peoples of the Northwest Amazon », In : Jonathan Hill & Fernando Santos-Granero (eds). *Comparative Arawakan Histories*. Rethinking Language Family and Culture Area in Amazonia. Urbana & Chicago : University of Illinois Press.
- \_\_\_\_\_. 2002b. « Ialanawinai. O branco na história e mito Baniwa », In : Bruce Albert & Alcida Ramos (orgs). *Pacificando o branco*. Cosmologias do contato no Norte-Amazônico. São Paulo : Editora UNESP ; Imprensa Oficial do Estado.
- \_\_\_\_\_. 2004a. « As tradições proféticas e cosmologias cristãs entre os Baniwa », In : Robin Wright (org). *Transformando os Deuses*. Igrejas evangélicas, pentecostais e neopentecostais entre os povos indígenas no Brasil. Volume 2. Campinas : Editora UNICAMP.
- \_\_\_\_\_. 2004b. « The Wicked and the Wise Men: Witches and Prophets in the History of the Northwest Amazon », In : Neil L. Whitehead & Robin Wright (eds). *In Darkness and Secrecy*. The Anthropology of Assault Sorcery and Withcraft in Amazonia. Durham & Londres : Duke University Press.
- \_\_\_\_\_. 2005. *História Indígena e do Indigenismo no Alto Rio Negro*. Campinas-SP : Mercado de Letras; São Paulo : Instituto Socioambiental – ISA.

- \_\_\_\_\_. 2009a. « The Art of Being *Crente* : The Baniwa Protestant Ethic and the Spirit of Sustainable Development », *Identities : Global Studies in Culture and Power* 16 : 202-216.
- \_\_\_\_\_. 2009b. « The Fruit of Knowledge and the Bodies of the Gods: Religious Meanings of Plants among the Baniwa », *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture* 3 (1) : 126-153.
- \_\_\_\_\_. 2011a. « Arawakan Flute Cults in Lowland South America : the Domestication of Predation and the Production of Agentivity », In : Jonathan Hill & Jean-Pierre Chaumeil (eds). *Burst of Breath : Indigenous Ritual Wind Instruments in Lowland South America*. Lincoln & Londres : University of Nebraska Press.
- \_\_\_\_\_. 2011b. « Sentinels and Entrepreneurs : Advocacy and Development in Brazil », *Tipiti* 9 (2). Disponible sur <http://digitalcommons.trinity.edu/tipiti/vol9/iss2/3> (dernier accès 14/08/2017).
- \_\_\_\_\_. 2013. *Mysteries of the Jaguar Shamans of the Northwest Amazon*. Lincoln & Londres : University of Nebraska Press.
- \_\_\_\_\_. 2014a. « Os princípios metafísicos nos desdobramentos do Universo Hohodene », *R@U: Revista de Antropologia da UFSCAR* 6 (1) : 191-216.
- \_\_\_\_\_. 2014b. « Religious Power and Knowledge : Questions Raised on the Presuppositions of Perspectivism among Indigenous Peoples », In : Lucas F. Johnston & Whitney Bauman (eds). *Science and Religion : One Planet, Many Possibilities*. Abington & New York : Routledge.
- \_\_\_\_\_. 2015. « Musical Body of the Universe : Unity and Multiplicity in the Spiritualized Cosmos of the Hohodene », *Tipiti* 13 (1) : 1-22.
- \_\_\_\_\_. 2016. « Wise People of Great Power : Jaguar-spirit Shamans among Baniwa of the Northwest Amazon », *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture* 10 (2) : 170-188.
- \_\_\_\_\_. 2017. « As tradições sagradas de Kuwai entre os povos aruaque setentrionais : estruturas, movimentos e variações », *Mana* 23 (3) : 609-652.
- WRIGHT, Robin & HILL, Jonathan. 1986. « History, Ritual and Myth : Nineteenth Century Millenarian Movements in the Northwest Amazon », *Ethnohistory* 33 (1) : 31-54.
- WRIGHT, Robin M., KAPFHAMMER, Wolfgang & WIJK, Flavio Braune. 2012. « The Clash of Cosmographies. Indigenous Societies and Project Collaboration. Three ethnographic cases (Kaingang, Sateré-Mawé, Baniwa) », *Vibrant* 9 (1) : 384-450.
- XAVIER, Carlos Cesar Leal. 2008. *A cidade grande de Ñaperikoli e os petroglifos do Içana – uma etnografia de signos baniwa*. Mémoire de Master, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ, Brésil).
- \_\_\_\_\_. 2012. « A escrita de Ñaperikoli: ensaios sobre os petroglifos do Içana », In : Geraldo Andrello (org). *Rotas de criação e transformação : narrativas de origem dos povos indígenas do Rio Negro*. São Paulo & São Gabriel da Cachoeira : ISA ; FOIRN.

- \_\_\_\_\_. 2013. *Os Koripako do alto Içana*. Etnografia de um grupo indígena evangélico. Thèse de Doctorat, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).
- ZEIDERMANN, Vivian Karina. 2001. « O Rio das Águas Pretas », In : A. A. de Oliveira & D. Daly (eds.). *Florestas do Rio Negro*. São Paulo : Companhia das Letras.
- ZEUNER, Frederick. 1963. *A History of Domesticated Animals*. New York : Harper & Row Publishers.