

VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS INDÍGENAS NAS AMÉRICAS: FESTAS, FEIRAS E FESTIVAIS

VALORISATION DES CUISINES AMÉRINDIENNES DANS LES AMÉRIQUES: FÊTES, FOIRES ET FESTIVALS

Esther Katz

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, Esther.Katz@ird.fr

Elaine Moreira

UFRR (Universidade Federal do Roraima)/ pos-doc UNB-Bioética (Universidade de Brasília), associée à l'UMR PALOC, elainemoreiralau@gmail.com

Marie Fleury

MNHN (Muséum National d'Histoire Naturelle), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, fleury@mnhn.fr

Pascale de Robert

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN, Pascale.derobert@ird.fr

RESUMO

Nas Américas, durante muito tempo, as culinárias indígenas foram depreciadas ou permaneceram invisíveis, porém há alguns anos, elas apareceram em festas públicas, feiras e festivais. A partir de estudos de campo no México, no Brasil e na Guayana Francesa, e observações diretas destes espaços criados e organizados pelos povos indígenas, as autoras se perguntam a que se devem essas novas manifestações, como elas ganharam a cena e quais as suas implicações. Estas festas e feiras se situam em um contexto global de patrimonialização e de reconhecimento do multiculturalismo pelos poderes públicos. As suas implicações são políticas: estes espaços permitem aos povos indígenas afirmarem a sua identidade num ambiente acolhedor, encontrarem seu lugar no passado, no presente e no futuro, e valorizarem sua cultura e seus saberes culinários aniquilando os clichês de ignorância e pobreza.

Palavras-chave : Povos indígenas, feiras alimentares, México, Brasil, Guayana Francesa.

RESUME

Dans les Amériques, les cuisines amérindiennes, pendant longtemps dépréciées ou invisibles, ont fait leur apparition depuis quelques années au sein de fêtes publiques, de foires et de festivals. A partir de d'études de terrain au Mexique, au Brésil et en Guyane française et d'observation de fêtes, foires et festivals organisés par des Amérindiens ou autour de plats amérindiens, les auteurs se demandent à quoi est due l'émergence récente de ce type d'événements, comment ils sont mis en scène et quels sont leurs implications. Ces foires se situent dans un contexte globalisant de patrimonialisations et de reconnaissance de la multiculturalité par les pouvoirs publics. Elles ont une portée politique, car elles permettent aux Indiens d'affirmer leur identité de manière conviviale, de se redonner une place dans le passé, le présent et le futur, de valoriser leur culture et leurs savoir-faire culinaires en annihilant les clichés d'ignorance et de pauvreté.

Mots-clé : Amérindiens, foires alimentaires, Mexique, Brésil, Guyane française

Introduction

Dans les Amériques, les Amérindiens constituent, selon les pays, des minorités plus ou moins importantes démographiquement. Leur statut et leur participation à la politique du pays, leur visibilité, leurs conditions économiques et sociales varient également d'un pays à l'autre, mais dans la plupart des cas, leurs cuisines ont longtemps été dépréciées ou invisibles. Or, depuis quelques années, les cuisines amérindiennes ont fait leur apparition au sein de fêtes publiques, de foires et de festivals. À quoi est due cette visibilité récente, quasi simultanée dans des pays différents ? Qui

organise ces évènements? Dans quel but? Comment sont-ils mis en scène? Et à qui cela profite? Qu'est-ce que cela implique? Nous tenterons ici de répondre à ces questions au travers d'exemples recueillis dans trois pays: le Mexique, le Brésil et la Guyane française.

Méthodologie

Cette étude part de la constatation de la visibilité récente de la cuisine des Amérindiens dans différents pays au travers de foires et de festivals. Elle s'insère dans le projet FoodHerit – “Patrimoines alimentaires et gastropolitique, une approche critique et comparée”¹, et découle en partie du projet “Nourritures indiennes et plats de pauvres dans l'espace public urbain (Amérique Latine)”². Les quatre auteurs détiennent une connaissance approfondie de leurs terrains respectifs, acquise au long d'une période allant de 15 à 30 ans. L'observation des différentes foires et festivals a été planifiée dans le cadre d'un projet initial ou bien s'est présentée par hasard, mais se rattache à des recherches précédentes et prend un nouveau relief au sein de nos questionnements actuels. Dans tous les cas, les auteurs ont mené une observation participante, en notant et photographiant ce qu'elles observaient, en interrogeant des organisateurs des fêtes et des participants (entretiens semi-ouverts). Ce type de festival étant récent, il n'existe pas encore, à notre connaissance, de bibliographie sur le sujet. Nous pouvons néanmoins comparer les foires et festivals aux marchés et aux fêtes communautaires, thèmes sur lesquels il existe déjà des écrits. Par exemple, l'idée selon laquelle les marchés d'alimentation sont non seulement des lieux d'échange économique mais aussi des lieux d'échanges sociaux, où les différences culturelles peuvent être visibles et valorisées (Medina *et al.*, 2010), s'applique à nos exemples. Les foires que nous allons décrire ne sont pas des lieux anodins. Elles sont en effet, dans les différents pays étudiés, parfois les seuls lieux où des gens issus de différentes ethnies et classes sociales se côtoient et, de plus, mangent les mêmes nourritures. Le cas de la “Grande Fête” patronale de Chiapa de Corzo au sud du Mexique (Alonso Bolanos, 2014) présente aussi des similarités avec les festivals amérindiens décrits ci-dessous, dans la mesure où, à travers la nourriture, elle met en valeur non seulement le partage communautaire, mais aussi les racines amérindiennes du passé, réelles ou imaginaires. Nous nous référons également à la notion de “gastropolitique” (Appadurai, 1981) - reprise par FoodHerit - selon laquelle l'alimentation et la commensalité sont les révélateurs de tensions sociales. Enfin, nous utilisons la notion de “mise en scène du patrimoine”, amplement discutée au sein de l'équipe PALOC – Patrimoines Locaux et Gouvernance. Pour comprendre l'émergence de ces festivals, il nous semble indispensable d'examiner tout d'abord le statut des populations amérindiennes ainsi que les processus récents de patrimonialisation dans les différents pays mentionnés.

Changements récents dans le statut des populations autochtones des Amériques

En ce qui concerne les pays que nous allons traiter, les constitutions du Brésil et du Mexique ont été modifiées, respectivement en 1988 et 1992, afin de prendre en compte la multiculturalité et de reconnaître des droits spécifiques aux populations autochtones. Cela a également été le cas dans d'autres pays d'Amérique Latine, comme la Colombie ou l'Argentine, mais pas en Guyane française, qui n'est pas un pays indépendant, mais un département français. Contrairement au Mexique et au Brésil, le gouvernement français n'a pas reconnu l'article 169 de l'OIT, la constitution française indiquant que “tous les citoyens français sont libres et égaux en droits”. Il n'y a donc pas de statut spécifique pour les populations autochtones hors de la métropole (Fleury *et al.*, 2014). Au Brésil, ce changement de constitution a conduit d'une part à des processus “d'ethnogénèse” (des groupes sociaux et des individus précédemment considérés comme métis ont demandé la reconnaissance de leur indianité) (Oliveira, 1998)³, et d'autre part à la création ou la consolidation d'associations

¹ E. Katz, M. Fleury et P. de Robert participent à ce projet financé par l'ANR (Agence Nationale de la Recherche) (2013-2017), dans lequel elles étudient notamment les patrimonialisations institutionnelles et non institutionnelles des cuisines amérindiennes.

² Projet dirigé par P. de Robert et financé par l'IRD en 2014, auquel ont participé E. Moreira et E. Katz.

³ Ce processus a été particulièrement marquant dans le Nordeste où les identités amérindiennes avaient été effacées au 19^e siècle et étaient en fait restées latentes (Oliveira, 1998)

amérindiennes revendiquant leurs droits et surtout la démarcation de leurs terres. Comme nous le verrons ci-dessous, afin de revendiquer leurs droits, les Indiens de Guyane ont également monté des associations et participent à des forums au niveau international.

La célébration du 500^e anniversaire de la "découverte" de l'Amérique a suscité des controverses et des discussions sur la pertinence de célébrer un événement qui a été fatal aux populations autochtones, et a réveillé des consciences¹. Au Mexique, de surcroît, la rébellion zapatiste de 1994 a contribué à sensibiliser plus de Mexicains aux problèmes des Indiens. Ces événements politiques et juridiques ont eu à leur tour des incidences sur la revalorisation culturelle des sociétés amérindiennes, ce qui inclut la cuisine.

Par ailleurs des processus de patrimonialisation ont émergé dans divers pays. L'Unesco a mis en place en 2003 une convention internationale sur le patrimoine culturel immatériel, qui a été signée au fur et à mesure par divers pays (<http://www.unesco.org/culture/ich/>). Dans ce contexte, le Mexique a réalisé une demande d'enregistrement de la cuisine mexicaine en tant que Patrimoine Immatériel de l'Humanité, validée en 2010. Dans le dossier, le rôle primordial des populations indigènes dans la sauvegarde des traditions culinaires a été souligné². Cette patrimonialisation a pour conséquence une effervescence autour de la gastronomie, allant dans plusieurs directions: l'intérêt croissant des chefs cuisiniers pour le terroir mexicain, la promotion touristique, la réalisation de foires et festivals alimentaires par des institutions gouvernementales, des entreprises privées ou des communautés. Au Brésil, l'IPHAN, l'Institut du Patrimoine Historique et Artistique National, qui a reconnu en 2006 la convention de l'Unesco (IPHAN, 2006), a lancé des inventaires du patrimoine culturel immatériel et a enregistré des biens culturels dont certains liés à l'alimentation, tels *O ofício das baianas de acarajé* ou la *cajuína* du Nordeste (boisson de cajou) (<http://www.iphan.gov.br/>). L'émergence de fêtes, foires et festivals où les aliments amérindiens sont à l'honneur est donc liée à ce contexte globalisant de patrimonialisations et de reconnaissance de la multiculturalité par les pouvoirs publics. Nous allons en examiner trois exemples, issus de nos observations de terrain.

Mexique : Les cuisines indigènes dans "l'effervescence patrimoniale"³

La cuisine nationale mexicaine a pour caractéristique d'être la plus amérindienne du continent. Bien qu'ayant reçu de nombreux apports de l'Ancien Monde, la base de cette cuisine est toujours constituée de trois plantes domestiquées au Mexique: le maïs, les haricots et le piment. Officiellement, les Indiens ne constituent que 7% de la population (INEGI, 2010) et le reste de la population est considérée comme métis, mais les statistiques ne prennent en compte que les locuteurs de langues indigènes. Une bonne partie de la population "métisse", au moins au centre et au sud du pays, a encore en fait de fortes racines amérindiennes et les frontières entre Indiens et métis sont totalement floues et fluctuantes.

Dans l'idéologie nationale, les recettes d'origine amérindienne de la cuisine nationale proviennent des glorieux ancêtres de la nation mexicaine, les Aztèques. Or la cuisine des Indiens du présent a longtemps été dépréciée et l'est encore par une partie de la population (Katz, à paraître). De nombreux Indiens vivent en effet dans des régions de montagne, disposent de peu de terres et de peu de ressources. Ils ont été pendant longtemps associés à des images de misère et d'arriération. C'est notamment le cas des Indiens mixtèques de l'Etat d'Oaxaca, auprès desquels Esther Katz mène des recherches depuis 1983. Ils considéraient à cette époque qu'ils mangeaient de la nourriture de pauvres, en particulier peu de viande. Au cours des quinze dernières années, la situation a changé (Katz, 2008). Outre le changement de constitution et le mouvement zapatiste, à partir des années

¹ Au Mexique, c'est la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb qui a été célébrée en 1992, tandis qu'au Brésil c'est la découverte de ce pays par Pedro Alvares Cabral qui a été fêtée en 2000.

² Dossier d'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel: La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán.
<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>

³ Nous reprenons ici le titre de l'ouvrage **Effervescence patrimoniale au Sud**, qui illustre bien le contexte décrit (Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013).

1990, un plus grand nombre de Mexicains, et parmi eux des Indiens, a émigré aux Etats-Unis. Recevant régulièrement de l'argent des migrants, les Indiens restés dans leur village sont devenus moins pauvres, mais aussi ils ont su diversifier leurs activités économiques et un nombre bien plus important de jeunes a eu accès à des études supérieures. Dans le contexte énoncé ci-dessus d'une revalorisation des Indiens et des racines de la cuisine mexicaine, les métis sont maintenant plus nombreux qu'autrefois à percevoir la nourriture des Indiens de manière positive, surtout lorsque ceux-ci proviennent de régions qui ont déjà une réputation gastronomique, comme l'État d'Oaxaca. Les Indiens considèrent encore certains éléments de leur alimentation comme de la nourriture de pauvres, tels les légumes-feuilles de cueillette (appelés *quelites*) que les jeunes tendent à abandonner, mais en général, ils valorisent plus leur nourriture qu'auparavant. La nostalgie culinaire des migrants (Lestage, 2008) et de ceux qui reviennent au pays après avoir passé quelques années aux Etats-Unis renforcent aussi cette valorisation.

Depuis l'époque préhispanique, il existe au Mexique des marchés d'alimentation, appelés *tianguis* (terme issu de la langue des Aztèques), où l'on vend des plats préparés, ce qu'a décrit, peu de temps après la conquête, le moine espagnol Bernardino de Sahagún (1999 [1570-1582]). La célébration de fêtes communautaires remonte aussi à des époques lointaines. Sahagún (*ibid.*) a également décrit les banquets servis dans les cérémonies religieuses aztèques et les aliments qui servaient d'offrandes. Depuis la christianisation, les saints catholiques se sont substitués aux divinités préhispaniques, mais les fêtes sont encore prétexte à la commensalité. Lors des fêtes patronales, des plats sont préparés pour toute la communauté et tout invité extérieur est bienvenu. Quant aux foires dédiées à des aliments, il est plus difficile de retracer leur origine, mais elles existent au Mexique au moins depuis plusieurs décennies. Plusieurs d'entre elles ont commencé dans les années 1970, dans des villages du District Fédéral, tout près de Mexico: la foire de l'*alegría* (amarante) et de l'olive (1971) à Tulyehualco et la foire du *mole* (sauce pimentée) à Atocpan (1978), dont l'origine serait une fête patronale. D'autres foires sont plus récentes: des foires du maïs, dont certaines fomentées par des associations anti-OGM, et, dans les hautes terres de diverses régions, des foires aux champignons ou au *pulque* (boisson fermentée de sève d'agave) qui sont apparues dans les années 2000¹. Il est intéressant de noter que ces aliments, à l'exception de l'olive, sont amérindiens. Le maïs, le *mole* et l'amarante (sous forme de sucrerie appelée *alegría*) sont des nourritures communes à toutes les couches de la population mexicaine, en revanche les champignons sont peu consommés par les non-Indiens. Le *pulque*, peu apprécié des non-Indiens au cours du 20^e siècle, même s'ils le consommaient auparavant, a été récemment revalorisé.

Au sein de cette effervescence patrimoniale et gastronomique, des foires ont aussi émergé en pays mixtèque, dans l'Etat d'Oaxaca, dont une foire annuelle du *pulque* qui a lieu depuis 2007 près de la petite ville de Tlaxiaco. A Yutenino, un hameau de Santa Maria Cuquila, situé à une demi-heure de route de Tlaxiaco, Esther Katz a assisté en septembre 2011 à une fête célébrant le 2^e anniversaire de création de ce hameau (sa validation administrative), organisée par les autorités locales avec la participation des habitants. Alors qu'elle enquêtait sur les changements agricoles et alimentaires, elle a vu l'annonce de cette fête, et de son festival gastronomique, au détour d'une route. La fête est ouverte à tous, notamment aux habitants de la commune, et des personnalités de Tlaxiaco, chef-lieu du district, y ont été conviées, dont le directeur de la maison de la culture et le directeur de la radio régionale. Des habitantes, en costume traditionnel flambant neuf, y vendent de l'artisanat local, de la poterie, spécialité du village, et des tissages, tandis que d'autres y vendent des plats typiques. Dans les années 1980, seules des vieilles femmes y portaient encore le costume traditionnel (une tunique en coton blanc tissé et broché de rouge et de noir, et une pièce de laine noire tissée enroulée autour du corps et tenue par une ceinture, en mode de jupe), souvent élimé, marque d'indianité et donc, alors, de pauvreté. Dans la mise en scène moderne, les femmes arborent avec fierté ce costume, maintenant uniquement porté dans les fêtes, indiquant leur identité indigène et villageoise, car à chaque communauté correspondent des motifs propres. La poterie est aussi un élément folklorique –

¹ Données issues de divers blogs, dont des annonces des foires et des articles en ligne de la revue *México Desconocido* (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/santiago-tulyehualco-y-la-feria-de-la-alegría-y-el-olivo-districto-federal.html>; <http://www.mexicodesconocido.com.mx/la-feria-del-mole-ya-esta-aqui.html>). E. Katz a également assisté à la Foire du Mole à Atocpan en octobre 1984.

et nostalgique - puisqu'aujourd'hui, les cuisinières à gaz et les casseroles en aluminium prédominent. Le folklore est présent, mais l'indianité est réelle. Les habitants parlent mixtèque, le costume traditionnel est authentique, élaboré par des femmes du village et propre à la communauté. Les mets aussi flairent bon le terroir : galettes de maïs (*tortillas*) (élaborées à la main), galettes de maïs en sauce pimentée (*tortilla enchilada*), galettes de maïs fourrées (*tlacoyos*), *atole* (bouillie liquide de maïs) pimenté (*chiliatole*), champignons en *mole* “jaune”, typique de la région (*mole de hongos*), haricots aux raquettes de figuier de Barbarie (*frijol con nopales*), boisson de courge blanche (*agua de chilacayota*), *pulque* au sucre de canne (*tepache*). Les mets, tous surmontés d'une étiquette indiquant leur nom en espagnol et en mixtèque, sont présentés dans des marmites en terre cuite élaborées au village et servis avec des cuillères en gourde végétale dans des assiettes en céramique, ce qui change des assiettes en plastique jetable qui deviennent de plus en plus courantes au Mexique. Les villageois affichent leur identité indienne et communautaire, par des objets (poterie et tissage) presque tombés en désuétude mais remis au goût du jour, font commerce de leur artisanat et de leurs mets qu'ils ont désormais fait passer au rang de gastronomie et dont ils sont fiers. Cette fête est un exemple d'une initiative propre à une communauté indienne.

D'autres événements auxquels E. Katz a assisté mettent en scène des Indiens et des plats indigènes, mais n'ont pas été créés de leur propre chef. Le 17 novembre 2013, a eu lieu à Oaxaca un festival intitulé *Origenes. La etnococina de Oaxaca*, organisé par des restaurateurs d'Oaxaca sous la houlette de l'un d'entre eux, passionné d'ethnologie. Des Indiens de toutes les 15 différentes ethnies d'Oaxaca, ainsi que des “Afro-métis” de la côte Pacifique, ont été conviés à venir cuisiner dans des restaurants de la ville et à présenter leurs plats sous un chapiteau dressé sur une petite place, devant un magnifique couvent colonial. Un droit d'entrée donne lieu à un service à volonté. Une profusion de plats de toutes sortes montre la diversité culinaire de l'Etat où réside la plus forte proportion d'Indiens de tout le pays (35% de locuteurs de langues indigènes): *mole* de champignons, iguane des régions côtières, ragoûts de viande pimentés,... Le folklore est présent avec les mortiers en pierre, les marmites de terre cuite et les costumes traditionnels, que certaines ethnies portent d'ailleurs encore au quotidien. L'assistance est composée de la bourgeoisie intellectuelle de la ville et de quelques autorités politiques locales. Jusqu'à présent, ce festival ne s'est pas reproduit. Par ailleurs, un festival gastronomique a lieu à Oaxaca chaque année en octobre (*El saber del sabor*) auxquels participent des chefs (avec comme invités un pays étranger et un Etat du Mexique). Il est organisé par le Secrétariat du Tourisme et du Développement Economique du Gouvernement de l'Etat d'Oaxaca et ne met pas en valeur l'indianité. En novembre 2015, a été organisé à Mexico le 3^e Forum mondial de la gastronomie mexicaine, un grand événement de 4 jours organisé par le Conservatoire de la Gastronomie Mexicaine, organisme qui a élaboré le dossier de patrimonialisation de l'Unesco. Y sont exposés “un village des cuisines traditionnelles”, des stands de petites entreprises fabriquant des liqueurs régionales et des produits alimentaires basés sur des aliments traditionnels, des conférences, des démonstrations culinaires, une librairie. Dans le “village des cuisines traditionnelles”, sont représentés la majorité des Etats du Mexique, dont l'Etat d'Oaxaca. Sur ce stand, les cuisinières, des femmes indiennes, Zapotèques, portant des nattes enrubannées, des costumes traditionnels et des tabliers de cuisine style “campagne”, comme les cuisinières indiennes des stands voisins des Etats de Michoacan, Mexico et Guanajuato, s'affairent à servir des grandes *tortillas* typiquement oaxaquéniennes avec un *mole amarillo* de champignons, des boissons régionales à base de chocolat,... Le stand est l'un des plus fréquentés. Dans de tels événements aux retombées commerciales, les cuisines indiennes servent de vitrine pour montrer les racines profondes de la gastronomie mexicaine, mais aussi sont enfin reconnues.

Brésil: la fête de la *damorida* au Roraima, une revanche pacifique des Indiens sur les Blancs

Si au Mexique, actuellement, les foires alimentaires se multiplient dans tout le pays, et les foires d'aliments amérindiens sont aujourd'hui communes, ce n'est pas le cas au Brésil. Les Indiens y constituent une toute petite proportion de la population, 0,4%. Environ 60% d'entre eux vivent en Amazonie, et 40% dans le reste du pays (IBGE, 2010). Ces derniers sont souvent mal lotis, vivant en zone urbaine ou dans des Terres Indigènes exigües, entourées de cultures industrielles. Environ

35% des Indiens de l'ensemble du pays vivent d'ailleurs dans des villes (IBGE, 2010). Les foires d'aliments indigènes se sont révélées être une exception, à plus forte raison lorsqu'elles sont le produit d'une initiative propre aux Amérindiens¹. La fête de la *damorida*, décrite ci-dessous par Elaine Moreira, qui mène des recherches auprès des Indiens du Roraima depuis 2000, est donc emblématique. Nous pouvons contraster cette fête avec une autre foire alimentaire réalisée en Amazonie, à laquelle s'est intéressée Pascale de Robert, la foire du *tacacá* à Belém (État du Pará), qui met à l'honneur le *tacacá*, une soupe à base de jus et de féculé de manioc et de crevettes salées, aromatisée par du piment et du *jambu* (*Acmella oleracea*, *Asteraceae*), une herbe "qui fait trembler les lèvres", le tout servi enalebasse et vendu dans des petits stands de rue. Ce plat a de nettes origines amérindiennes, mais est le produit d'un métissage culinaire réalisé à la rencontre de populations d'origines diverses dans la région de Belém à l'époque coloniale (de Robert et Velthem, 2008²). Or, étant en cours de patrimonialisation par l'IPHAN, il est maintenant mis en avant en tant que plat provenant des Amérindiens du passé, les habitants de Belém reconnaissant souvent leurs origines amérindiennes, mais ne se réclamant absolument pas comme Indiens. Comme pour la cuisine nationale mexicaine, l'aspect amérindien est glorifié à partir du moment où il est relégué au passé.

La fête de la *damorida* entre dans une autre configuration. L'État du Roraima, situé à l'extrême nord du Brésil, aux frontières du Venezuela et de la République Fédérative de la Guyana, est l'État du Brésil qui compte la plus forte proportion d'Indiens (11%). Ces derniers transitent régulièrement par ces frontières, car ils ont des parents dans les pays voisins. Au Roraima, Indiens et non-Indiens sont bien différenciés, ce qui n'est pas toujours le cas au Brésil. Les Wapishana, de langue arawak et les Macuxi, de langue Carib sont les ethnies majoritaires du nord de l'État, voisinant avec d'autres Carib, les Taurepang, Ingariko, Patamona, et Yekuana. Ces derniers vivent dans la Terre Indigène des Yanomami, dont les langues constituent une famille séparée. Les Waimiri-Atroari et Wai-Wai, également Carib, vivent au sud de l'État. Toutes ces langues sont vivantes et font partie du programme scolaire des villages indiens, mais un certain nombre d'habitants de villages situés près de la capitale de l'État, Boa Vista, comprennent leur langue sans la parler, utilisant plutôt le portugais. Bien que parlant des langues de familles différentes, les Wapishana et les Carib, en particulier les Macuxi, se côtoient et échangent depuis longtemps, ils ont par conséquent des traits culturels communs, dont le système alimentaire.

La colonisation de la région, au 18^e siècle, a été violente, marquée par les captures d'Indiens, leur mise en esclavage, ainsi que des trafics divers (Farage, 1991). Comme dans d'autres régions du Brésil, les Indiens ont été dépouillés en grande partie de leur territoire. Les colons ont occupé les terres au moyen de l'élevage extensif et l'exploitation des mines, plus récemment par la monoculture de riz et d'acacias. Dans les années 1970, les leaders amérindiens ont lancé un mouvement de revendication des terres, de lutte pour leurs droits (usage de leur langue, relations de commerce) et contre le racisme. Ce mouvement s'est heurté aux relations instaurées jusqu'alors avec les élites locales. Dans les zones occupées traditionnellement par les Indiens, notamment les Macuxi et les Wapixana, une relation de prestation de service avait été établie, dans les mines, les *fazendas*, et par le travail domestique, sous forme de dépendance et de soumission aux non-Indiens, qui se proclamaient propriétaires des terres, du bétail, du commerce et des postes politiques et répressifs de l'État. Ces derniers réagirent avec violence aux revendications politiques des Indiens, avec notamment des assassinats de leaders, des invasions et des homicides dans le territoire yanomami. Les Yanomami, par l'intensité de leur lutte, réussirent à obtenir la démarcation et l'homologation de leur territoire en 1993, tandis que le territoire multiethnique de la Raposa Serra do Sol, dont le dossier de délimitation avait été déposé en 1993, fut envahi pendant une dizaine d'années par des producteurs de riz et ne fut finalement homologué qu'en 2009. La Serra da Lua, où se trouvent la plupart des villages

¹ En 2007, les anthropologues Sergio Batista et Martin Tempass ont organisé une démonstration de cuisine guarani et kaingang dans un congrès d'anthropologie dans l'Université Fédérale du Rio Grande do Sul, à Porto Alegre (observé par Esther Katz). Martin Tempass (com. pers.) a appuyé des Guarani à la réalisation d'autres événements culinaire dans l'État du Rio Grande do Sul.

² Pascale de Robert mène des recherches au Brésil depuis 1997. Elle a résidé pendant plusieurs années à Belém, a collecté des données sur le *tacacá* au cours de plusieurs années, et a consacré une étude en 2014 aux nourritures amérindiennes dans l'espace public à Belém dans le cadre du projet IRD.

Wapishana, a souffert, depuis le début, des impacts de la colonisation portugaise, car c'est sur ses terres longeant le Rio Branco qu'a démarré le processus d'occupation territoriale coloniale. Ce territoire traditionnel a été démarqué dans les années 1970 et 1980, sous une forme appelée "îles", où l'on ne prend pas en compte la forme traditionnelle d'occupation territoriale sinon la logique agraire, en calculant la distance entre le lieu d'habitation et la zone de culture. Ce modèle, associé à la perte culturelle (comprenant la langue indigène) (Farage, 1997) et l'influence de la capitale toute proche, a légitimé la dépossession des territoires amérindiens.

Ce préambule nous permet de comprendre pourquoi les leaders organisent et célèbrent des fêtes, comme celle de la *damorida*, célébrant leur culture, leur langue, leurs chants et leur alimentation. La lutte pour le territoire passe aujourd'hui aussi par une affirmation culturelle.

En novembre 2016, la communauté de Malacacheta célébrera la 11^e fête de la *Damorida*. Cette fête occupe un espace dans la presse et la télévision locales, aux heures de grande écoute. Ce n'est pas l'unique fête célébrée dans les villages indiens de l'Etat de Roraima. Il y a aussi, entre autres, une fête du maïs, une fête de la cassave, mais celles-ci n'ont pas encore attiré l'attention de la presse au même titre que la fête de la *damorida*, qui a lieu chaque année au mois de novembre. Créée à l'initiative des leaders de cette communauté, et appuyée par le CIR, le Conseil Indigène du Roraima, elle attire chaque fois plus de spectateurs non indiens, entre autres des étudiants et des professeurs de l'université de Boa Vista, notamment des étudiants en journalisme, anthropologie, sciences sociales, en plus des étudiants amérindiens.

Avant de présenter quelques considérations sur la fête, voyons ce qu'est la *damorida* : c'est un bouillon à base de piment, aromatisé d'herbes qui en tempèrent l'ardeur, dans lequel sont cuits du poisson ou de viande (de chasse ou non). Le plat est accompagné de farine de manioc ou de cassaves. Le terme *damorida* est wapichana, mais il est aussi employé par les Macuxi. Les autres peuples carib de la région donnent d'autres noms dans leur langue à ce plat, mais ont également adopté ce terme, parfois récemment, comme les Yekuana qui, dans leur langue, désignent ce plat par des termes différents selon la chair qu'ils cuisinent, poisson, poulet ou gibier. Les bouillons pimentés de poisson ou de viande, connus sous des noms divers, sont d'ailleurs communs aux populations amérindiennes de tout le nord de l'Amazonie, du Vaupès colombien à la Guyane française (Ribeiro, 1995, Grenand, 1996, Velthem, 1996). L'IPHAN a commencé à envisager la possibilité d'enregistrer la *damorida* comme patrimoine immatériel. La situation est en phase de discussion.

Néanmoins, indépendamment des processus de patrimonialisation et du relief particulier qu'a gagné la fête dans les dernières années, celle-ci fonctionne sur une dynamique propre, a obtenu un espace propre où se présenter au public, avec un discours aux visiteurs bien particulier. Comme nous l'avons dit ci-dessus, elle a lieu dans le village de Malacacheta, dans la Serra da Lua, peuplée en majorité par des Wapixana, et où le processus violent de colonisation se fait toujours sentir (Farage, 1991, 1997, 2000). Malacacheta est situé à seulement 34 km de Boa Vista, la capitale de l'État. La manière dont ce village organise son espace témoigne d'une influence urbaine : l'école et le *malocão*, la grande maison communautaire, occupent l'espace central. La fête est aussi conçue de façon semblable aux fêtes populaires urbaines, avec des championnats (de football, d'arc et flèches) et des concours : concours de la meilleure *damorida*, de la plus belle Indienne, de filage du coton ou de râpage du manioc. Autour de la maison communautaire, utilisée pour les réunions et les fêtes, s'installent des stands avec des produits de l'abattis, des semences et de la *damorida*. Les personnes extérieures à la communauté n'ont pas le droit d'y vendre des produits. Aujourd'hui, les organisateurs espèrent que la prochaine fête attirera deux à trois mille personnes, nombre important par rapport à la population de l'Etat.

Au milieu de toutes ces activités, qui durent près de quatre jours, le moment spécial est la présentation des plats de *damorida*, la remise du prix à la personne qui a confectionné le meilleur plat et la remise de tous les présents utilisés pour rendre la *damorida* abondante. L'abondance (*fartura*) n'est pas un terme anodin, car elle est emphatisée par le commentateur de la fête. Les premières années, c'était un jury qui sélectionnait la meilleure *damorida*, mais depuis 2014, c'est par tirage au sort qu'on attribue le prix, car il a été décidé que tous les plats étaient très bons. Le prix est attribué sous forme

d'argent ou d'appareils électroménagers. Au milieu du *malocão*, une table est dressée, couverte de feuilles de bananier. Tous les participants y amènent leurs marmites, toutes de terre cuite, portant un numéro correspondant au nom de la femme ou de la famille qui a confectionné le plat. Tout de suite après, on danse la danse traditionnelle locale, le *parixara*, et ce n'est qu'ensuite qu'on procède au tirage au sort. Puis, sur cette table de l'abondance, l'assistance goûte les plats tant attendus. En 2014, lorsqu'Elaine Moreira y a assisté, 28 plats de poisson ou de gibier ont concouru, accompagnés d'une pléthore de cassaves.

Lors de cette fête, le commentateur avertit à tout moment que les plats sont fort pimentés, prévenant surtout les non-Indiens, leur rappelant que si quelqu'un se sent mal, il peut se diriger à l'infirmerie. Au moment de la remise des prix, on compte beaucoup sur la présence des non-Indiens, munis de leurs appareils-photo, caméras et téléphones portables, qui mitraillent les plats disposés sur la table. “Vous êtes nos invités”, continue le commentateur, “vous pouvez vous servir notre *damorida*, notre culture”. Ces paroles ne sont pas vides de sens, la scène condense le passé et le présent. Mais dans la fête, le présent est maintenant conduit par les Wapichana, conscients de la présence des Blancs et de la différence qui les sépare, soucieux de leur appréciation du plat. Ils les reçoivent avec l'abondance, indiquant que l'époque de l'exploitation et de l'esclavage doit se restreindre au passé. Ils savent bien que le conflit est encore présent, que leur territoire mériterait d'être agrandi, mais ils célèbrent la période d'abondance, au cours de laquelle ils veulent ou peuvent produire ou manger ce qui leur plaît, de la façon qui leur plaît, avec beaucoup de piment. Ce n'est pas la nourriture des Blancs, c'est la leur.

Guyane: des fêtes comme espaces de dialogue et de visibilité

Les foires guyanaises sont loin d'atteindre la profusion du Mexique, mais sont plus nombreuses qu'au Brésil, même si la population amérindienne est aussi très faible (environ 10000 personnes) par rapport aux créoles, aux Européens, aux Asiatiques, aux *Businenge* (Noirs marrons) et aux immigrants du Brésil, du Surinam et des Antilles. Le pays n'est pas non plus à la même échelle, avec une population de seulement 250 000 personnes environ (Recensement de 2015), face à environ 120 millions au Mexique et 200 millions au Brésil. Les Amérindiens de Guyane sont représentés sur le territoire guyanais par sept groupes culturels : Trois groupes karib, Kalin'a (ou Galibi), Apalai, Wayana, deux arawak, Lokono et Palikuyene (Palikur), et deux tupi-guarani, Teko (Emérillons) et Wayãpi. Les Wayana, Teko et Wayãpi vivent dans l'intérieur forestier, avec un mode de vie basé essentiellement sur l'agriculture, la chasse et la pêche ; les Apalai vivent au sein des villages wayana, où ils sont plus ou moins assimilés. Les trois autres groupes, Kalin'a, Lokono et Palikuyene, vivent sur le littoral. En contact avec les Européens depuis la conquête, leur mode de vie est plus proche de celui des Occidentaux, leurs villages étant desservis par des routes, contrairement aux peuples de la forêt qui se déplacent en canot. Cette différence des modes de vie influence également leur engagement politique et associatif. Ainsi les Kalin'a sont historiquement le premier groupe amérindien à s'être mobilisé pour la cause amérindienne. Le discours en 1984 de Félix Tiouka, alors président de l'association des amérindiens de Guyane française (AAGF), représente à ce titre le mythe fondateur de la lutte amérindienne en Guyane. La création de la FOAG (Fédération des Organisations Amérindiennes de Guyane) qui a succédé à l'AAGF est un élément pilier de cette lutte, qui a toutefois, jusqu'à ces dernières années, beaucoup plus d'écoute au niveau international qu'au niveau national et régional (Collomb, 2001). En effet, et c'est là le paradoxe, la visibilité des autochtones est plus aisée à l'international, qu'au niveau national, où la notion même d'autochtonie est impossible à reconnaître par la constitution française, qui dans son article 1 reconnaît la République comme une et indivisible. Toutefois, la création en 2010 du Comité Consultatif des populations Amérindiennes et Businenge (CCPAB) en Guyane a changé un peu la donne. Même si ce comité, créé par la préfecture, est uniquement consultatif, il reconnaît en Guyane l'existence de peuples à mode de vie « traditionnel » nécessitant leur prise en compte, dans les décisions réglementaires : le comité a ainsi été consulté lors de la mise en place de la loi portant sur les quotas de la chasse en Guyane, et lors des réflexions relatives à l'application de l'APA (Accès aux ressources génétiques et partage des avantages) en Guyane. Actuellement c'est un membre de la

communauté kalin'a qui préside le CCPAB. Depuis le début de la lutte amérindienne, les Kalin'a ont ainsi pris le pas sur les autres communautés amérindiennes, en créant la première association (AAGF), et en représentant les autres communautés dans les comités internationaux (tels la COICA, ou encore au groupe de réflexion sur les autochtones à l'ONU). Cette forte mobilisation des Kalin'a est également visible dans les processus de patrimonialisation des éléments culturels, telle la cuisine. En effet, forts de l'existence d'une commune kalin'a dans l'ouest de la Guyane (Awala-Yalimapo) et d'une présence dans la commune de Saint-Laurent du Maroni, ils sont initiateurs de nombreuses fêtes et festival, valorisant les cultures amérindiennes : Jeux Kalin'a, Fête du Manioc, Fête des Communautés Amérindiennes de l'ouest de la Guyane, festival de musique, Nuits du Sumbula (tambours), etc. Ces fêtes sont à la fois l'occasion de mettre à l'honneur leur propre culture, mais aussi celle des autres communautés amérindiennes, *businenge*, créoles, etc, et souvent même d'élargir leur champ d'action à l'international en invitant des groupes du Brésil, ou du Surinam. Ces fêtes sont l'occasion de rencontres, de championnat, d'amusement, et de détente, mais aussi de valorisation de sa propre culture, en présentant par exemple la cuisine locale. Les plats à base de manioc sont particulièrement présents lors de ces festivals, car ils représentent la base de l'alimentation, et une fête annuelle, à Awala-Yalimapo, lui est dédiée¹. Le manioc est aussi une plante partagée par tous les groupes culturels en Guyane, et représente ainsi une des plantes les plus emblématiques de la Guyane. Sa culture représente le pivot des activités agricoles, la culture du manioc amer étant essentielle dans l'agriculture traditionnelle sur brûlis. Les fêtes sont l'occasion de présenter au public les différentes manières de le transformer et de le préparer : le fameux *kasilipo* des Kalin'a (bouillon de poisson au piment et au jus de manioc, dégusté avec des galettes de cassave, très proche de la *damorida* du Roraima) est ainsi mis à l'honneur dans les stands de dégustation, avec toutes sortes de cassaves et de *couac* ('farine' de manioc), élaborés par différentes ethnies de Guyane (Kalin'a, Wayana, *Businenge*) et des invités. En 2010, des Antillais de Marie-Galante y ont présenté leur *couac*.

Ces fêtes qui sont organisées par les communes et les communautés, ont leur pendant régional : la Fête des Autochtones organisée jusqu'à présent par la Région Guyane (devenue depuis le 1^{er} janvier 2016, Collectivité Territoriale de Guyane (CTG)). Cette fête organisée le 9 Août, journée internationale des peuples autochtones, sur la place des palmistes à Cayenne, est l'occasion de réunir dans la capitale toutes les communautés amérindiennes de Guyane pour y présenter leurs danses, leur artisanat, et leur cuisine². Le défilé en tenues traditionnelles qui inaugure la fête est un moment fort de la manifestation. Les communautés s'en sont emparés pour faire valoir leurs revendications: telle la lutte contre l'orpaillage clandestin, ou la reconnaissance de l'article 169 de l'OIT. La fête dure deux ou trois jours, et est rythmée par un certain nombre de conférences et table-ronde. La parole y est donnée au Amérindiens, non seulement pour présenter leur culture, mais surtout parler des problèmes qu'ils rencontrent (orpaillage clandestin, manque de reconnaissance, problème d'accès au foncier, etc.). Là encore la part de la cuisine est importante et des stands sont mis à disposition des participants pour vendre leurs préparations culinaires (gibiers, poissons, pimentades,...). Les visiteurs peuvent ainsi déguster des plats introuvables dans les restaurants citadins. Il faut noter qu'une place est alors donnée aux communautés *businenge* et aux Hmong³ sur ces stands de dégustation. Cette Fête des Autochtones est un signe politique très fort de la collectivité vers les Amérindiens, en leur proposant ainsi un espace de dialogue, de rencontre et de visibilité, vis à vis des membres extérieurs à leurs communautés. Les Amérindiens sont conscients de la dimension politique de l'évènement, et ont su s'en emparer pour en faire une tribune d'expression identitaire et de revendication politique (Fleury, à paraître).

¹ Marie Fleury, qui mène des recherches en Guyane depuis 1986, et dirige à Cayenne l'antenne du Muséum National d'Histoire Naturelle, y a assisté en novembre 2006. Esther Katz y a assisté en novembre 2010, alors qu'elle menait une courte enquête sur la perception des changements climatiques. Elle a également assisté à la même période à la Fête des Communautés Amérindiennes de l'ouest de la Guyane à Terre Rouge (Saint-Laurent du Maroni).

² Marie Fleury y participe activement depuis 2011 sur un stand de l'association GADEPAM qui promeut l'artisanat amérindien.

³ Les Hmong sont une ethnie minoritaire d'Asie du Sud-Est. Ceux qui ont été accueilli en Guyane en 1975 ont fuit la guerre au Laos.

Conclusion

Fêtes, foires et festivals de cuisine amérindienne ont émergé en différents points du continent dans un contexte de revendication des droits des Amérindiens et, pour les nations souveraines, de reconnaissance de la multiculturalité. Les processus de patrimonialisation actuellement en cours à l'échelle internationale sont également liés à cette émergence. Ces trois exemples montrent des situations différentes, mais d'où ressortent des points communs. Au Mexique, il y a aujourd'hui pléthore de foires alimentaires, au sein desquelles se placent des foires ou festivals organisées par les Indiens ou pour les Indiens. Au Brésil, les foires et festivals gastronomiques sont encore peu développés et celles organisées autour de la cuisine amérindienne sont véritablement une exception. La Guyane se place un peu entre les deux, mais n'est pas à la même échelle, étant un département français à faible population. Ces foires alimentaires amérindiennes ont une portée politique, car elles permettent aux Indiens d'affirmer leur identité de manière conviviale et pacifique, de valoriser leur culture et leurs savoir-faire culinaires en annihilant les clichés d'ignorance et de pauvreté qui leur collent à la peau depuis longtemps. Au travers des plats qu'ils présentent, ils réécrivent l'histoire, réactivent la mémoire, et se redonnent une place dans le passé, le présent et le futur.

Bibliographie

ALONSO BOLAÑOS, Marina. 'A los santos también se les lleva su tamalito'. La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. **Anthropology of Food**. 2014. **Comidas rituales**. <http://aof.revues.org/>

APPADURAI, Arjun. Gastro-Politics in Hindu South Asia. **American Ethnologist**, 1981, 8 (3) : 494-511.

COLLOMB, Gérard. De 'l'indien' à 'l'indigène'. L'internationalisation des luttes amérindiennes en Guyane et les enjeux de l'autochtonie. **Recherches amérindiennes au Québec**, 2001, 21 (3) : 37-47.

FARAGE, Nadia. **As muralhas do sertao; os povos indigenas do Rio Branco e a colonização**. Sao Paulo: Editora Paz e Terra, 1991.

FARAGE, Nadia. Os Wapishana nas fontes escritas: historico de um preconceito. In : Imbrosio Barbosa, R; Ferreira Goldim, Efrem ; Castellon, Eloy Guillermo. **Homem, Ambiente e Ecologia em Roraima**. Manaus : Editora Inpa, 1997. p. 25-48.

FARAGE, Nadia. Instrucoes para o presente. Os Brancos em praticas retoricas wapishana. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida. **Pacificando o branco: Cosmologia e Contato no Norte Amazonico**. São Paulo: Editora Unesp, 2000. p. 507-531.

FLEURY, Marie, KARPE, Philippe, BOUTINOT L. Plantes médicinales et populations autochtones en Guyane: de la perception chamanique du vivant à la législation et la gouvernance de la biodiversité. **Revue Elohi, Peuples indigènes et Environnement**, 2014, 5/6 : 189-212.

FLEURY, Marie. Patrimonialisation des gastronomies guyanaises : Quelle place pour les populations autochtones ? In : Csergo, Julia ; Etcheverria, Olivier. **Imaginaires de la gastronomie**. Montréal, à paraître.

GRENAND, Françoise. *Cachiri* : l'art de vivre de la bière de manioc chez les Wayãpi de Guyane. In : Bataille-Benguigui, Marie-Claire ; Cousin, Françoise. **Cuisines. Reflets des sociétés**. Paris : Sépia/Musée de l'Homme, 1996. p. 325-345.

IBGE, **Censo demográfico 2010**, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2011. <http://www.ibge.gov.br/>

INEGI, **Censo de Población y Vivienda 2010**, México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. 2012. <http://www.censo2010.org.mx/>.

IPHAN. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do**

patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil. Brasília: IPHAN-Ministério da Cultura, 2006.

JUHÉ-BEULATON, Dominique, CORMIER-SALEM, Marie-Christine, ROBERT, Pascale (de), ROUSSEL, Bernard. **Effervescence patrimoniale au Sud**. Marseille: IRD Editions, 2013.

KATZ, Esther. Las cocinas indígenas en América Latina: ¿ignoradas, despreciadas o reapropiadas? In : Bak-Geller, Sarah; Katz, Esther. **Nación y cocina en América Latina**. México. A paraître.

KATZ, Esther. Emigration, mutations sociales et changements culinaires en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique), **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S 4. **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**. <http://aof.revues.org/2912>

LESTAGE, Françoise, De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires, **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S4, **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine**. <http://aof.revues.org/2942>

MEDINA, F. Xavier, PROVANSAL, Danielle, MONTERO, Cecilia, Food and migration: the Abaceria Central Market of Gràcia (Barcelona). A place to taste ethnic mixing and food, **Anthropology of Food** [on line], 2010, N° 7, **Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux**. <http://aof.revues.org/6595>

OLIVEIRA, João Pacheco (de), Uma etnologia dos "índios misturados"? **Situação colonial, territorialização e fluxos culturais, Mana**, 1998, 4 (1) : 47-77.

RIBEIRO, Berta G. **Os Índios das águas pretas**. São Paulo: EDUSP/Companhia das Letras, 1995.

ROBERT, Pascale (de), VELTHEM, Lucia H. (van). L'heure du *tacacá*. Consommation et valorisation d'aliments traditionnels amazoniens en zone urbaine (Brésil), **Anthropology of Food** [on line], 2008, N° S 4. **Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**. <http://aof.revues.org/3533>

SAHAGÚN, Bernardino (de). **Historia general de las cosas de Nueva España**. México: Porrúa, 1999 [1570-1582].

VELTHEM, Lucia H. (Van). 'Comer verdareiramente': produção e preparação de alimentos entre os wayana. **Horizontes Antropológicos, N° Comida**, 1996, 4: 10-26.

Livro de Atas

24 a 26
Maio de 2016

III SEMINÁRIO
ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES
CULTURAIS TRADICIONAIS

II SIMPÓSIO INTERNACIONAL
ALIMENTAÇÃO E CULTURA:
TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO
E CONSUMO DE ALIMENTOS

LOCAL
UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO (UTAD), VILA REAL, PORTUGAL





Livro de Atas

III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais”

II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos”

Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Xerardo Pereiro; Ana Barros; Sônia Menezes

Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

ISBN: 978-989-704-094-8