

Le boucanage de la viande et du poisson De la conservation à l'art culinaire dans les sociétés sud amérindiennes

Pierre Grenand¹, Françoise Grenand²

Le continent américain, comme nous le savons, a donné au monde un nombre impressionnant de mots pour désigner des objets, des pratiques, des plantes sauvages ou cultivées, des animaux, bref tout ce qui paraissait étonnant, utile, ou simplement nouveau à l'œil plus ou moins sagace des conquérants européens pénétrant dans ce fantastique isolat.

Le concept de *boucan* et les mots qui lui sont associés, *boucaner*, *boucanage* et *boucanier*, sont de ceux-là. Simplement énoncés, ces mots évoquent pour nous deux, bien davantage une pratique vitale s'étalant sur les longues années de fréquentation des Guyanes et de l'Amazonie brésilienne, qu'un objet d'observation ethnographique. C'est sans doute la raison pour laquelle nous tenions pour un truisme que la littérature spécialisée regorgeât d'informations sur le sujet.

Or l'immersion dans notre bibliothèque fut des plus décevantes. Bien sûr, le *boucanage* et l'ustensile qui lui est associé, le *boucan*, sont signalés par la plupart des ethnologues, mais il s'agit d'un fait entendu, d'une évidence sur laquelle tous ont l'impression qu'il n'est pas utile de s'appesantir. Nous ne rencontrons de descriptions précises que dans les sources anciennes des XVI^e et XVII^e siècles, et particulièrement celles se rapportant à la côte du Brésil: Jean de Léry (1975 [1557]), Hans Staden (1974 [1557]), Claude d'Abbeville (1975 [1614]), Cardim (1980 [1585]), Soares de Souza (1971 [1587]). Pour cette raison, l'analyse du *boucanage*

¹ IRD Technoparc 5 rue Carbone 45072 Orléans Cedex 2, France.

² CNRS-IRD, même adresse.

contemporain chez les Wayãpi nous a semblé beaucoup moins triviale que nous ne le pensions.

La quête linguistique ne fut guère plus concluante, mais elle s'avéra pourtant révélatrice. Les langues européennes ont eu bien du mal à traduire le concept de *boucanage*: on parle de *fumage*, souvent de *grillade*, quelquefois de *rôtissage* et fréquemment de *séchage*. Or, comme nous le verrons, le *boucanage* tient un peu de toutes ces pratiques, sans coller réellement à une seule.

Définitions

Dictionnaires français et portugais

Pour le Grand Robert (1988), le mot *boucan* "gril pour fumer la viande, aux Caraïbes" a été introduit en français en 1578, tandis que le verbe *boucaner*, introduit en 1575, lui serait légèrement antérieur. *Boucanier* quant à lui n'est attesté que près d'un siècle plus tard, en 1654, lorsque se développe la piraterie à laquelle il est attaché.

Le Novo Dicionário Aurélio (1975), référence incontournable en matière de portugais du Brésil, donne pour *moquem* (le strict équivalent de notre *boucan*) "*grelhas de madeira em que os selvagens defumam as carnes para as curar*"³.

Textes anciens

D'une façon générale, les premières descriptions nous viennent soit des Antilles, soit de la côte du Brésil, de la population des Tupinamba. Ajoutons que ces évocations du *boucanage* sont indissociables, dans l'imaginaire des premiers voyageurs, de l'anthropophagie (Figure 1). Nous ne pouvons manquer d'être frappés par une certitude: le *boucanage* n'est ni *grillade*, ni *rôti*, ni *séchage*, ni *fumage*... mais tout cela à la fois.

Abbeville (1975, 78) passe très vite: "*boucané, c'est-à-dire rôti*". Soares de Souza (1971, 328) s'explique davantage: "*e outra assam muito afastada do fogo, de maneira que fica muito mirrada, a que êste gentio chama moquem*"⁴.

³ "Grilles de bois sur lesquelles les Sauvages fument les viandes pour les traiter".

⁴ "Une autre façon de faire est de griller très loin (entendre "très haut" au dessus) du feu, de manière à ce que la viande soit bien desséchée, ce que ces païens nomment *moquem*".

Mais c'est incontestablement Jean de Léry (1975, 135-6) qui nous rend le mieux la technique et nous permet de comprendre ce qu'est le *boucanage* tel qu'il est pratiqué par les Amérindiens au moment du contact ; le préambule qui précède sa description montre clairement qu'il s'agit d'une pratique inconnue des Européens. Donnons lui la parole : *Nos Américains donc, fichant assez avant dans terre quatre fourches de bois, aussi grosses que le bras, distantes en carré d'environ trois pieds et également hautes, élevées de deux et demi pieds, mettant sur icelles des bâtons de travers, à un pouce ou deux doigts près l'un de l'autre, font de cette façon une grande grille de bois, laquelle en leur langage ils appellent "boucan". Tellement qu'en ayant plusieurs plantés dans leurs maisons, ceux d'entre eux qui ont de la chair, la mettant dessus par pièces et avec du bois bien sec, qui ne rend pas beaucoup de fumée, faisant un petit feu lent dessous, en la tournant et retournant de demi-quart en demi-quart d'heure, la laissent ainsi cuire autant de temps qu'il leur plaît. Et même parce que ne salant pas leurs viandes pour les garder, comme nous faisons par deçà, ils n'ont autre moyen de la conserver sinon les faire cuire. S'ils ont pris en un jour trente bêtes fauves ou autres telles que nous les décrirons en ce chapitre, afin d'éviter qu'elle ne s'empuantissent, elles seront incontinent toutes mises par pièces sur le boucan : de manière qu'ainsi que j'ai dit, les virant et revirant souvent sur iceluy, ils les y laisseront quelquefois plus de vingt quatre heures et jusque à ce que le milieu et tout auprès des os soit aussi cuit que le dehors [... il parle ensuite des poissons et de la farine de poisson boucané...].*

Bref, ces boucans leur servant de saloirs, de crochets et de garde-manger, vous n'iriez guère en leurs villages que vous ne les vissiez garnis, non seulement de venaisons ou de poissons, mais aussi le plus souvent (comme nous le verrons ci-après) vous les trouveriez couverts tant de cuisses, bras, jambes que autres grosses pièces de chair humaine des prisonniers de guerre qu'ils tuent et mangent ordinairement. Voilà quant au boucan et boucanerie, c'est-à-dire rôtisserie de nos Américains, lesquels au reste [...] ne laissent pas, quand il leur plaît, de faire bouillir leurs viandes.

Nous noterons à travers cette excellente description que l'auteur assimile l'acte à la *rôtisserie* et le distingue du *bouilli*, bien qu'il emploie prudemment pour l'essentiel le terme *cuire*.



Boucan tupinamba de la côte du Brésil sur lequel reposent des membres d'un prisonnier de guerre exécuté: la technique du boucan était utilisée pour conserver les morceaux, afin de donner le temps aux habitants de communautés éloignées de participer au festin. Extrait de Jean de Léry, 1578 (1975 : gravure hors-texte entre les pages 230 et 231).

Figure 1. Boucan tupinamba au XVI^e siècle sur la côte du Brésil

Boucan, boucanage, boucané : les mots pour le dire

Le *boucanage* est très vite perçu par les Européens comme une technique particulière, mais son adoption ou son intégration dans les sociétés néo-américaines sera très diverse. Il est évident cependant que les colonisateurs ont eu bien du mal à désigner cette technique, oscillant le plus souvent entre *séchage* et *fumage*, mais n'hésitant pas parfois à la qualifier de *grillade* et de *rôtissage*. Parler de *cuire* et de *cuisson* reste, finalement, très frustré mais infiniment plus prudent.

Langues européennes

Afin de bien mettre en valeur les champs lexicaux associés au *boucanage*, nous avons rassemblé dans le tableau 1, les termes désignant, dans les quatre langues de colonisation de l'Amérique, les actes de transformation des aliments carnés autres que le bouilli.

Tableau 1. Le vocabulaire des modes de cuisson dans les langues de colonisation.

Français	Portugais	Espagnol	Anglais
boucaner	moquear to smoke	acecinar (1) ahumar (2)	to smoke to cure
boucan	moquem	saladero (3), ahumadero	babracot
fumer	fumar, defumar	ahumar	to smoke
griller	assar	asar	to toast (bread)
grillade	assar na grelha	barbacoa (4)	to broil (meat)
gril	torrar	parrillada	to roast (coffee)
grill (anglicisme)	churrasquear churrasco	parrilla churrasco (6)	grill (5) barbecue
sécher	secar	secar	to dry
rôtir	assar, tostar	assar	to roast
cuire	cozer	cozer	to cook
saler (7)	salgar	salar	to salt

(1) litt. "racornir" (2) litt. "fumer" (3) litt. "saloir" (4) sens archaïque

(5) à la fois verbe & substantif (6) dans La Plata (7) sécher & saler vont souvent de pair

Le français et le portugais ont emprunté le mot qui nous intéresse à la même langue indigène (le tupinamba de la côte du Brésil) et l'ont gardé. Il devint boucan dans le premier cas, *moquem* dans le second. À partir de là, ces deux langues ont désigné le procédé, *boucanage/moqueação*, ainsi que l'acte, *boucaner/moquear*. Néanmoins si le portugais utilise ces mots sans ambiguïté, le français a tendance à les confondre avec le *fumage*. Ainsi le "Dictionnaire Québécois d'aujourd'hui" indique (1992, 124) pour *boucan*: 1) Viande ou poisson fumé dont s'alimentaient les Amérindiens. [On aura pris note de l'imparfait verbal]; 2) Le gril utilisé pour fumer ces aliments. Nous remarquerons enfin que le français avec *gril*, devenu récemment *grill*, et le portugais avec *grelha*, ne confondent pas ces objets avec le *boucan*.

Il en va très différemment de l'espagnol et de l'anglais. Selon Friederici (1960), l'espagnol emprunte dans un premier temps le mot *barbacoa* à la langue arawak taïno d'Hispaniola (Oviedo y Valdés, 1540) pour désigner le *boucan* et le *boucanage*. Après 1596, les Anglais empruntent à leur tour ce même mot lors de leurs tentatives d'installation dans le bas Orénoque sous la conduite de Raleigh (corsaire de la Reine Elisabeth Première) et le déforment en *babracot*. Rapidement cependant, les mots dans les deux langues s'orientent vers le sens de *grillade*. En espagnol, sa fortune sera limitée et le mot deviendra savant, réservé pour traiter de l'activité des Amérindiens. L'espagnol reviendra vite à *parrilla, parrillada*.

En anglais, *babracot* conserve lui aussi un sens savant; pourtant il évoluera en *barbecue* dans les colonies anglaises d'Amérique et désignera dès le XVIII^e siècle le *gril*, la *grillade* et la *fête en plein air* qui l'accompagne (par opposition au *grill-room* plus moderne, qui désigne une pratique intérieure). En ce sens, le *barbecue* est un trait culturel des colonies anglaises d'Amérique, au même titre que l'est le *boucan* dans la culture créole française.

Langues indigènes

Si les langues européennes sont pour le moins embarrassées avec le *boucanage*, il n'en va bien sûr pas de même avec les langues des basses terres d'Amazonie, qui distinguent clairement le *boucané* du *grillé*. En revanche, nombre de ces langues ne distinguent pas *cuisiner* de *bouillir*. Nous verrons à propos du cas illustratif des Wayãpi que le domaine du *bouilli* est essentiellement féminin, alors que le *grillé* est spécifiquement masculin, le *boucané* étant à la conjonction des deux sexes (Tableau 2).

Nous noterons une différence très nette entre les langues tupi et les langues arawak et karib: d'un côté *boucan* et *boucané* sont des mots construits sur une même racine, de l'autre, il s'agit toujours de mots très différents. Par ailleurs, il est évident que pour les Amérindiens, le *boucanage* n'est pratiquement jamais confondu avec la *grillade*, sauf semble-t-il, dans des sociétés très acculturées. De plus, s'il existe souvent une différence entre *cuisiner* et *bouillir*, celle-ci est souvent ténue. En effet, si le mot utilisé pour *bouillir* désigne toujours bien "l'acte d'ébullition", la cuisinière amérindienne, interrogée, emploiera invariablement un mot que l'on peut aussi traduire par *cuire* et par *cuisiner*.

En définitive, pour la plupart de ces populations, le *boucanage*, la *grillade* et la *cuisson au court-bouillon* sont trois modes d'accommodation des chairs animales, mais la dernière peut avoir acquis une valeur générique supra sémantique.

Exemple concret: les Wayãpi et le boucanage

Caractéristiques de l'alimentation des Wayãpi

Rappelons que pour les Wayãpi la vraie nourriture, *yaulã*, est constituée par la viande et le poisson. Les boissons, la cassave et tous les autres aliments constituent trois autres catégories alimentaires. Nous noterons que les produits à base de manioc appartiennent à plusieurs catégories alimentaires: à la fois de la vraie nourriture (sauces), des boissons (bières)

et de la galette de manioc (cassave) qui est l'accompagnement indispensable de toute nourriture. Par ailleurs, nous noterons que le mot *mii* s'applique aussi bien à la grillade de viande et de poisson qu'à la cuisson sur plaque de la cassave ou à la torréfaction de la semoule de manioc (en créole : *covac*; en portugais du Brésil : *farinha*).

Le traitement basique des viandes et du poisson relève de la *cuisson*. Le *cru* est en effet strictement prohibé car dangereux; en conséquence, toute chair ne peut être consommée que très cuite; toute forme de cuisson des viandes de type saignant ou à point est considérée comme relevant du *cru*, et comme mettant en avant le caractère sanguinolent ou cadavérique de la proie, catégories profondément mortifères. Nous remarquerons que si le sel est aujourd'hui prisé, les textes anciens montrent largement le dégoût dont témoignent les Amérindiens pour ce condiment alors nouvellement importé.

Le gibier, de quelque espèce qu'il s'agisse, est dépoilé ou déplumé très soigneusement par arrachage, échaudage et flambage, mais n'est jamais dépouillé: les raisons en sont à la fois objectives (conservation de la graisse) et culturelles (rôle mythique des peaux qui peuvent vivre une seconde vie dans l'origine des sous-groupes wayāpi). Le poisson est écaillé lorsqu'il doit être bouilli, mais ne l'est surtout pas quand il doit être boucané. Dans ce cas, les raisons avancées sont également la conservation de la graisse et la fragilité d'une peau de poisson écaillé. Quant aux reptiles, ils sont toujours écaillés mais non dépouillés; la chair des tortues est extraite de leur carapace et toujours bouillie. Les préparations de base des aliments carnés sont donc peu divergentes, quelles que soient leurs modes de cuisson.

Cuisine de femme, la préparation ordinaire des chairs animales se fait, au village, sous forme *bouillie* (*mimoy*); la sauce peut être à base d'eau ou, le plus souvent, de jus de manioc déjà préparé en court-bouillon, mais dans les deux cas, elle est légèrement pimentée. Du piment est ensuite rajouté à volonté dans le plat de service des adultes; quant au sel, il n'est incorporé qu'au moment de servir, en un petit tas se dissolvant peu à peu dans la sauce sur un côté du plat. La seconde préparation, la *grillade* (*mii*), qui concerne surtout le poisson, le singe-atèle et quelques oiseaux, est essentiellement pratiquée par les hommes lorsqu'ils se déplacent, sans femme, à la chasse et à la pêche; les aliments sont alors salés préalablement à la cuisson. La troisième préparation, celle qui nous concerne dans la présente analyse est le *boucanage*.

Tableau 2. Le vocabulaire des modes de cuisson dans les langues indigènes.

	Auteur	Boucan	Boucaner	Griller/Rôtir	Bouilli/Cuire/Cuisiner
<i>langues de la famille Tupi-Guarani</i>					
tupinamba (VLB)	Anonyme 1621	moquē	mocaē, caē, xerun, tatātin-gajuf	agīb, amixir	pupur
guarani ancien	Restivo 1722	caē ita	moatati	mombichi	mbo-yi, joo mimboy
guarani paraguay	Guasch 1961, Dietrich 1986	mō-kaēha	mō-kaē, mohatati	mō-kae, mbixi	pupu, mbodji, tata-ku'tape ñembodji
aché	Cadogan 1968	byta	kāi	kāi	bakú, pupú
chiriguano	Dietrich 1986	?	mō-kae, motini,	mō-kae	mboyt, mōi, pupu
nheengatu	Grenand 1989	mukā'ētawa	mukā'ē	mixiri, mutini	memūy
parintintin	Beits 1981	nhimoka'eyta	moka'ē, pokiy	ehyr, moka'ē	jyv, mboapyg, pupur
asurini du Tocantins	Nicholson 1976	varikure	mo-ká'e	pyg, oe-hyn	mo-apyg, py-poy
urubu-kaapor	Kakumasu 1977, Balée 1993	mu-ka'ē-ha	mu-ka'ē	mixir	pupur
tembé	Boudin 1978	ma'ē-kā'ē-rupaw	mu-kā'ē	mihir	muzik
wayōpi	Grenand 1989	mala	kā'ē, mo-kā'ē	mii	mimoy, pupu, yi
<i>langues de la famille Arawak</i>					
arawak-tokono	Bennett 1989	yurada	yibaleda	meremerehi	boka, aboka
palikur	Grenand inédit	imasuinti	masa, masaya	tep	printkano, kudi
<i>langues de la famille Karib</i>					
kaliña	Ahibrinck 1931	sura	anokak'o	?	aik'uru
makushi	Amodio & Pira 1983	xura'tísa	xura'tí	ipurí	irintí
panore	Mattoi-Muller 1994	a'kapa	yupuusa-upu	pu, ipu	a'mama
tiriyó	West Indies Missions s.d.	yarakapu	anooka	ipuru	ekei (ti)je
wayana	De Goeje 1946	yaia	kampí, kampö	ti-pu-he, t-ai-h	t-ekai-he (cassave), tehmomot-se, t-üye
taulipang	Koch-Grünberg 1928	kämpē	kämpē-peg	ipoikē	e'-ku-lá-ka

Boucanage wayãpi

Le *boucanage*, (*kã'ě*), est à leurs yeux incontestablement d'abord et avant tout, un moyen de conservation de la viande et du poisson. En l'absence de sel abondant et efficace⁶, les aliments se corrompent vite sous le climat équatorial. Le *séchage* et le *salage* ont d'ailleurs eu peu de succès parmi les populations forestières d'Amérique Tropicale et les chairs destinées à être *boucanées* sont rarement *salées*, même à des fins gustatives.

Que boucane-t-on ?

La viande ou le poisson ne sont mis à *boucaner* que si la quantité rapportée fraîche par le chasseur est jugée trop importante pour être mangée *bouillie*, en deux ou trois repas, même collectifs.

Par exemple, au cours d'une pêche à la nivrée, les quatre cinquièmes de la production de poisson sont mis à boucaner. S'il s'agit d'une expédition de chasse, la quasi-totalité du gibier (hormis ce qui est consommé sur place) est également boucanée. Les morceaux mis à boucaner ne sont pas choisis au hasard. Sur un gros gibier tel que cervidé ou pécarie, ce sont les quatre membres, le râble, une bonne partie du foie et le ventre⁷, mais jamais la tête, toujours bouillie. La moitié caudale d'un gros caïman ou d'un très gros poisson est toujours posée sur le boucan. S'il y a plusieurs petits gibiers, la moitié environ est mise à boucaner ; les espèces sont disposées entières avec la tête, après avoir été vidées, dépoilées, déplumées, ou écaillées dans le cas des reptiles. Certaines seront plus souvent mises sur le boucan que d'autres : ainsi les deux pécaris, le paca, le singe atèle, l'agami, l'iguane, le pacou, l'aïmara tandis que d'autres ne le sont jamais ; il s'agit des petits oiseaux, des perdrix tinamous, des petits lézards, des crabes, des escargots d'eau et des tortues. La dimension des proies ne semble pas être un critère sélectif, car des aliments comme les vers palmistes, les œufs d'iguane ou de tortue tracaça sont fréquemment boucanés. Les œufs sont au préalable échaudés (de manière à coaguler blanc et jaune), puis amarrés sur une liane souple ou enfilés sur des brochettes de bois avant d'être posés sur le boucan jusqu'à dessiccation. Les vers palmistes sont eux, tenus étranglés sous la tête par un fil de coton, montés en chapelet et suspendus vivants dans le vide au-dessus du foyer, où leur chair grasse, blanche et molle ne tarde pas à virer au vieux cuir délicatement parfumé. Certains gros animaux sont boucanés par nécessité, comme le tapir, les cervidés ou le poisson surubim, mais unanimement on préfère leur chair cuisinée bouillie. Contrairement aux

Tupinamba du XVI^e siècle, les Wayāpi estiment que la viande de tapir boucanée, particulièrement sèche et filandreuse, n'est pas goûteuse. En vérité c'est la présence d'une graisse abondante, emprisonnée sous la peau et tenue de persiller la chair, qui fait le bon boucané. Voilà pourquoi la meilleure des venaisons boucanées reste le pécari à lèvres blanches...

Différents types de boucan

Le *boucan (mala)* est un assemblage de perches et de gaules de bois vert dont la qualité essentielle est la rigidité. Il existe plusieurs formes de boucan. Plusieurs auteurs, tels Ahlbrinck (1931) ou Friel (1973), ont voulu attribuer aux ethnies ou aux groupes d'ethnies des formes préférentielles, mais il semble bien que ce soient des raisons pratiques (quantité de viande, lieu du boucanage...) qui dictent l'emploi de telle ou telle forme de boucan, puisque plusieurs coexistent dans les villages. Il est néanmoins possible que certains types soient plus communs que d'autres dans une population donnée.

Le premier type de boucan est forestier. On ne le rencontre que dans les campements de forêt où il dure le temps de l'expédition. Il est composé de trois fourches (Figure 2, type a) ou quatre fourches (Figure 2, type b), enfoncées dans le sol meuble. Les supports de la grille sont posés entre les fourches, à environ 50 à 60 cm de hauteur ; des gaules légèrement plus fines, simplement posées dessus, constituent la grille. Ses dimensions varient considérablement, de 1 m à 3 m. Ce type de boucan n'est jamais réutilisé.

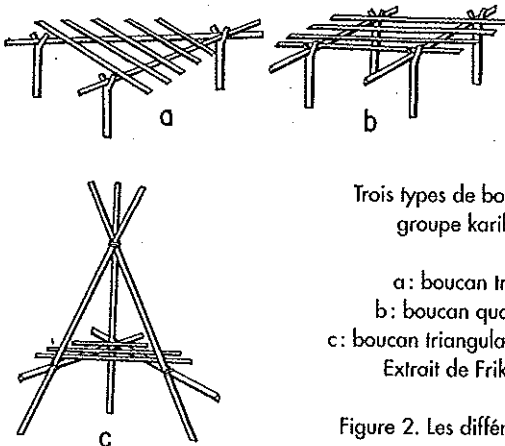
Le deuxième type est un trépied mobile, supportant une grille triangulaire (Figure 2, type c). Le faisceau est relié par le haut à l'aide d'une liane. Deux gaules sont attachées transversalement, toujours à 50 à 60 cm de hauteur. La grille est simplement appuyée comme précédemment. Cet appareil, posé sur le sol, peut atteindre 2 m de hauteur. Sa surface utile quant à elle peut dépasser 1 m. Ce type de boucan est villageois, toujours installé hors de la maison, posé sur le sol dur que l'on ne souhaite pas défoncé. Si le temps est pluvieux, on le protège par un abri très rudimentaire. Il peut servir une semaine, mais sa grille, recouverte de sucs et de graisses, devient rapidement trop sèche, donc combustible. Il n'est jamais réutilisé.

⁶ Il existait dans le passé du sel fait à partir de cendres de végétaux et en particulier à base de pétioles de palmier, mais ces sels obtenus en faible quantité, ne servaient qu'à rehausser le goût des aliments.

⁷ Qu'il s'agisse de gros poisson, de reptile ou de mammifère, le gibier n'est jamais ouvert par le milieu du ventre, mais le long du flanc, de l'anus jusqu'au sternum, de manière à isoler ce morceau sans os ni arêtes, généralement réservé aux enfants.

Le dernier type de boucan est suspendu ; on ne le rencontre que dans la maison d'habitation, au-dessus du foyer en terre. Il est souvent constitué par deux des poteaux de la case auquel les traverses sont amarrées et attachées à l'arrière, à une poutre transversale, par une bande d'écorce ou une liane. Ce boucan étant permanent, son cadre est abaissé ou relevé selon les besoins. Prenant le relais du premier installé à l'extérieur de la maison, il sert à la conservation longue de ce qui reste de viande déjà boucanée et sa grille est donc plus haute (à 1 m de hauteur). En l'absence de viande, il sert à faire sécher des pains de manioc ou plus simplement sert d'étagère pour des ustensiles de cuisine ; la grille peut alors être suspendue à presque 2 m au-dessus du foyer. On pourra aussi y trouver la boule de roucou pour lui éviter de moisir, les semences des prochaines semailles, pour les garder des souris et autres insectes. La grille, faite de bois durs et peu combustibles, est soigneusement amarrée de manière fixe sur le cadre.

Si au village, les boucans se divisent en appareils extérieurs provisoires et appareils intérieurs permanents, il n'en va pas de même en forêt, où ils sont tous à usage unique. On se doit même de les rendre inutilisables. C'est ainsi qu'avant de lever le camp, quelqu'un ne manque pas de renverser les gaules de la grille afin de les laisser se consumer dans le feu. Cette manœuvre a pour but d'empêcher esprits ou ancêtres de s'asseoir sur le boucan, de souffler dessus ou de s'en servir pour leur propre cuisine. L'objet, alors contaminé, deviendrait dangereux pour les humains, mettant même à distance, la famille de l'étourdi en danger de mort.



Trois types de boucan chez les Tirivo,
groupe karib des Guyanes.

- a : boucan triangulaire fixe ;
 - b : boucan quadrangulaire fixe ;
 - c : boucan triangulaire en faisceau mobile.
- Extrait de Frikel (1973 : 286).

Figure 2. Les différents types de boucan

Comment boucane-t-on ?

La viande et le poisson mis sur le *boucan* réclament un certain nombre de soins. Le feu doit être entretenu continuellement sans grande flamme ni fumée, ce qui élimine d'office certains bois. Nous noterons qu'à l'inverse des Amérindiens, les Créoles de la côte recherchent davantage l'effet de *fumage*, en couvrant leur feu de bagasse (tiges pressées de canne à sucre) ou de bourre de coco sec. Les morceaux dont les plus gros ont été entaillés doivent être souvent retournés, afin que toutes les faces profitent de la flamme; ils doivent être intervertis du centre vers la périphérie, pour que chacun dispose à son tour de chaleur forte ou diffuse. Bien souvent pour les *boucans* installés dehors, on protège la viande du soleil ou de la pluie avec des palmes, hottes renversées, nattes ou simples rameaux feuillus que l'on remplace régulièrement. Durant la première nuit, la viande n'est pas retirée du *boucan*, ce qui oblige la maîtresse de maison à ne pratiquement pas dormir. Au bout de 24 heures, la viande est brunie, mais non noircie, encore souple au toucher, bien cuite, mais encore tendre et rosée au centre. On peut alors relever le niveau de la claie. En forêt, lorsque les hommes rapportent chaque soir de la viande fraîche, on construit fréquemment un second étage au-dessus du premier, pour y disposer les morceaux déjà *boucanés* plus loin des flammes, mais toujours à l'abri de la convoitise des mouches.

Les nuits suivantes, pour que la maîtresse de maison puisse dormir sans surveiller les chiens, les morceaux sont rassemblés dans des paniers en vannerie ajourée ou des hottes, puis suspendus au-dessus du foyer. Dans la journée, les morceaux reprennent leur place sur le *boucan*, mais le feu est très discret.

La viande et certains poissons, peuvent rester quatre ou cinq jours sur le *boucan*, parfois une semaine et plus, par exemple lorsqu'il s'agit de pécaris de la même harde tués en même temps. Mais la chair devient de plus en plus dure et racornie. Au cœur, elle prend une couleur brune, mais n'a pas la tendresse de nos jambons. Si le *boucané* est souvent consommé tel quel, sous forme de casse-croûte à la maison comme en forêt, il n'en est pas de même au village. En vérité, le *boucané* brut n'est pas digne de paraître au cours d'un repas familial, encore moins d'un repas collectif. C'est un peu comme si une ménagère d'Europe mettait sur la table une boîte de conserve, sans la vider dans un plat de service ou l'apprêter. Avant d'être servis au fur et à mesure des besoins, les morceaux sont longuement cuisinés dans un court-bouillon, fait d'un mélange fortement pimenté, de jus de manioc et d'eau. Dans ce cas, on emploie un mot

particulier (momɪ), signifiant littéralement "rendre mou, rendre tendre". Pourtant le goût *boucané* est très valorisé, le mot *kãvẽ* étant lui-même construit sur "sécher" (*sikã*) et "bien assaisonné" (*ẽvẽ*): c'est ainsi que les Wayãpi joignent l'utile à l'agréable. Incontestablement, le *boucané* bouilli frais est infiniment plus prisé que le *boucané* bouilli déjà vieux. Parfois, on fait une préparation inverse: de gros morceaux de viande bouillie, suspendus à une liane ou disposés dans un panier ajouré au-dessus du foyer, sont mis à *boucaner* pendant 24 heures. Là encore, conservation et goût vont de pair. Il n'est d'ailleurs pas rare d'entendre cette expression dans la bouche des villageois: *Il faut qu'on aide Untel à finir son boucané*, marquant par là que le temps culturellement admis de conservation est écoulé.

Les Wayãpi, comme tous les Amérindiens d'Amazonie d'ailleurs, détestent la pourriture ou même les goûts faisandés. Malgré tous les soins qu'ils lui apportent, il leur arrive cependant de perdre de petites quantités de viande *boucanée*. Mais jamais, ils ne consentiront à consommer de la viande dont le goût leur paraît trop fort.

Remarques finales

Les Européens n'ont en fait pas adopté le *boucanage*, car ils disposaient dans leur culture d'une série complète de procédés de conservation et de préparation des aliments carnés (*fumage, séchage, saumure, fermentation, confits...*) qui ne laissaient guère de place pour le *boucanage*. Comme le dit Jean de Léry, les *boucans* servaient aux Amérindiens de *saloirs, de crochets* (sous-entendu pour fumer les jambons) et de *garde-manger*.

Le *boucanage* existait également en Afrique de manière traditionnelle. Dans les colonies françaises (Guyane, Antilles, Canada) et portugaises (Brésil) d'Amérique, il a connu un grand succès; de là, il a été exporté dans l'Océan Indien (Hubert, 1996). Il est certain que les techniques européennes du *salage* et du *séchage*, beaucoup plus utilisables dans les zones sèches, ouvertes, ventilées ou tempérées, sont à l'origine du faible intérêt pour le *boucanage* dans les possessions espagnoles. Ainsi, les viandes séchées-salées aujourd'hui très prisées dans tout le Brésil, y compris l'Amazonie (*carne de sol, charque*), viennent du sud du pays ou des pays de la Plata. Nous noterons qu'en Afrique, on sèche la viande dans le Sahel ou le cône Sud (le fameux *biltong*), alors qu'on la *boucane* (très fortement d'ailleurs) en Afrique équatoriale. Bien évidemment,

l'abondance de combustible en forêt joue en faveur du *boucanage*, gros consommateur de bois.

Pourtant, même si le *boucanage* a bien été adopté dans les pays francophones et lusophones, sa pratique par les métis reste assez différente de celle des Amérindiens, car l'abondance de fumée y est toujours associée. C'est vrai au Canada, à la Réunion et dans la Guyane créole, où une *boucane*, par exemple, est la fumée que l'on produit avec un feu de bambou vert pour se protéger des moustiques.

Il est aussi important de noter que si, pour les Amérindiens, le *boucanage* est, avec l'estomac, l'unique mode de conservation des chairs, il est aussi affaire de goût. Aujourd'hui, à l'époque des réfrigérateurs et autres congélateurs, les Palikur et les Kaliña de Guyane continuent à *boucaner*, en particulier le poisson, uniquement pour la saveur qu'il acquiert. C'est encore plus net pour les Créoles: alors que leur niveau de vie et de consommation est quasiment identique à celui des habitants de la Métropole, la renommée de leur poulet *boucané*, préalablement mariné, n'est plus à faire.

Par une curieuse ironie du sort, les Français de métropole ont adopté le *barbecue* américain alors que dans l'ensemble, ils ignorent le *boucan*, un des marqueurs de la culture française d'outre-mer. Il n'en reste pas moins que le *boucanage* le plus authentique, le *boucanage* sans fumée, reste celui des Amérindiens. Il survivra sans doute encore longtemps, du moins tant que ces hommes auront suffisamment de poisson et de gibier dans leurs rivières et leurs forêts pour les apprêter comme ils aiment les consommer.

Bibliographie

de ABBEVILLE C., 1975 [1610], *Historia da Missão dos padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circumvizinhas*, coll. Reconquista do Brasil, vol. 19, Livraria Itatiaia Ltd., São Paulo.

AHLBRINCK W., 1956 [1931], *Encyclopédie des Caraïbes*, traduction IGN, Paris.

ANONYME, 1952 [1621], *Vocabulário na língua brasílica* (dit VLB), Drumond C. (Ed.), Universidad de São Paulo, vol. 137, São Paulo.

ANONYME, sans date, *Beknopte woorden lijst Nederlands/Trio*, West Indiens Missions, Paramaribo.

BETTS L.V., 1981, *Dicionário parintintin-português/português-parintintin*, SIL, Brasília.

BOUDIN M., 1978, *Dicionário de Tupi Moderno (dialeto tembé-tenêtehar do alto Rio Gurupi)*, coll. Ciências Humanas, vol. 1 et 2, Conselho Estadual de Artes e Ciências Humanas, São Paulo.

- CARDIM F., 1980 [1585], *Tratados da terra e gente*, coll. Reconquista do Brasil, vol. 13, Livraria Itatiaia Ltd., São Paulo.
- de GOEJE C.H., 1946, *Etudes linguistiques caribes*, tome II. Verhandelingen der Koninklijke Nederlandsche Akademie van Wetenschappen, Afd. Letterkunde, 49, n°2, Amsterdam.
- FRIEDERICI G., 1960, *Amerikanistisches Wörterbuch und Hilfswörterbuch für den Amerikanisten (Deutsch-Spanish-English)*, Cram. de Gruyter et Co., Hamburg.
- FRIKEL P., 1973, *Os Tiryó: seu sistema adaptativo*. Kommissionsverlag, Münstermann-Druck KG., Hannover.
- GRENAND F., 1989, *Dictionnaire wayäpi-français, lexique français-wayäpi*, coll. Langues et sociétés d'Amérique Traditionnelle, vol. 1, SELAF 274, Peeters-SELAF, Paris.
- GUASCH A., Ortiz, D., 1998, *Dicionario Castellano-Guarani, Guarani-Castellano*, 13e edición, CEPAG, Asunción.
- HUBERT A., 1996, Saucisses, boucane et autres andouilles à la Réunion, in *Cuisines: reflets des sociétés*, Bataille-Benguigui M.C. et Cousin F. (Eds.), Sépia-Musée de l'Homme, pp. 187-98.
- KOCH-GRÜNBERG T., 1928, *Von Roraima zum Orinoco*, bond IV, Verlag Strecker und Schröder, Stuttgart.
- de LÉRY J., 1975 [1557], *Histoire d'un voyage fait en la terre de Brésil*, édition fac-similé, présentation et notes de J.C. Morisot, Droz, Genève.
- RALEIGH S.W., 1993 [1596], *El Dorado*. Présentation de A. Cioranescu et R. Schomburgk, traduction de Chabert J., Utz-Unesco, Paris.
- REY A., *Le Grand Robert de la Langue Française: dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 2^e édition, Le Robert, Paris.
- SOARES DE SOUZA G., 1971 [1587], *Tratado descritivo do Brasil*, coll. Brasiliana, vol. 117, Companhia Editora Nacional, São Paulo.
- STADEN H., 1974 [1557], *Duas viagens ao Brasil*. coll. Reconquista do Brasil, vol. 17, Livraria Itatiaia Ltd., São Paulo.

Grenand Pierre, Grenand Françoise.

Le boucanage de la viande et du poisson : de la conservation à l'art culinaire dans les sociétés sud amérindiennes.

In : Aubaile F.(dir), Bernard M.(dir), Pasquet P.(dir). La viande un aliment, des symboles. Aix-en-Provence (FRA), Arles : Edisud, SEH, 2004, p. 69-83.

(Ecologie Humaine). ISBN 2-7449-0517-8