

Le partage du gibier dans la cuisine

des Montagnais-Naskapi

Chez les diverses bandes algonquines, le travail fait habituellement l'objet d'une répartition assez rigoureuse. L'homme fabrique la charpente du canot et l'enveloppe d'écorce de bouleau, mais c'est à la femme que revient la couture avec du watap et le calfatage. Dans la construction de la raquette, l'homme prépare le cadre et pose la première lanière de babiche, mais la femme fait le tressage délicat.

La gastronomie algonkine prévoit à l'occasion un partage défini des diverses parties du gibier entre les convives. Les voyageurs, sous le régime français, n'ont pas manqué de souligner que les hommes se réservaient le museau de l'orignal. Pour se réserver cette pièce de choix, les Indiens affirmaient, paraît-il, que les femmes auraient de la barbe si elles en consommaient.

La documentation accessible ne permet peut-être pas de présenter une véritable systématique du partage du gibier. Il importe donc de pousser davantage l'inventaire. Ayant eu l'occasion de fréquenter quelque peu les Montagnais-Naskapi, j'ai pu relever plusieurs cas qui apporteront, je l'espère, une contribution à l'étude du sujet.

Les données suivantes m'ont été fournies par mes guides Antoine Grégoire et Coomis Pinette, deux Montagnais des Sept-Iles, ayant l'habitude de chasser dans le territoire du caribou arctique (Rangifer arcticus) entre le 55° et le 58° de latitude nord. Ces notes ont été relevées au cours de l'exploration de la rivière George, en 1947.

Ours. La tête de l'ours, que l'on cuit toujours dans un chaudron séparé, échoit au chasseur heureux et au "bonhomme." Chez les Montagnais parlant français, le mot "bonhomme" n'implique qu'une acception respectueuse. Il désigne une personne âgée et plus particulièrement le doyen du groupe. Sauf en temps de famine, la tête est toujours réservée aux hommes, mais le coeur échoit aux femmes. Le foie est mangé indifféremment par les hommes et les femmes. Le reste de l'animal se partage indistinctement entre les convives des deux sexes, sauf au cours de certains mokuchan

ou festins de l'ours. Les napépunano sont des mokuchan réservés aux hommes. Seuls ces derniers mangent alors de l'ours. Les femmes peuvent faire le service pendant ces cérémonies secrètes, mais elles en sont théoriquement absentes. Elles sont des ombres tout au plus et l'ombre est toujours discrète.

Caribou. Le contenu de la panse est d'abord "un manger de femmes." Lorsque les hommes en mangent, "on dit que ce ne sont pas des chasseurs." Le mésentère est parsemé de petites masses de pannes qui se mangent crues. "C'est un manger de femmes," c'est-à-dire une friandise pour personnes délicates. Les hommes en consomment à l'occasion et il n'y a pas de véritable tabou. C'est un peu comme une limonade servie à un bûcheron de retour des chantiers.

Castor. La queue est réservée au "bonhomme" ou aux hommes en général. Regine Flannery a signalé cet usage chez les Indiens de Spanish River.* L'arrière-train de l'animal est réservé aux hommes, l'avant-train aux femmes. Celles-ci consomment également les pattes d'avant et d'arrière, le foie, le coeur et le contenu stomacal, consistant surtout en une pâte de bois et de rhizomes de nénufar. La tête de castor est réservée au jeune fils qui deviendra un chasseur plus tard. C'est presque une initiation à la consommation de la tête d'ours.

Porc-épic. Les parties génitales, du mâle et de la femelle, vont au "bonhomme" et aux chefs. Ces pièces sont habituellement grillées après les avoir empalées sur un piquet à côté du feu de camp.

Gibier à plume. Le croupion échoit aux femmes. A rapprocher de cet usage le nom populaire donné parfois au croupion des volailles dans le Québec, le morceau des dames nommé aussi, moins révérencieusement, le nez du Saint-Père.

* Flannery, Regina, "The Cultural Position of the Spanish River Indians, Primitive Man, 13: 1-25, 1940. L'auteur ajoute que les femmes et jeunes gens ne mangent pas du coeur de certains animaux.

Cette répartition, presque rituelle, ne semble pas entachée de tabous, du moins actuellement. Il en est des divers mets réservés aux femmes, comme des bonbons, des chocolats et des boissons acidulées chez nous. Ce sont des mets pour femmes et enfants, non pas pour les "vrais hommes." Si le tabou semble absent actuellement, il est possible néanmoins que ce partage amical du gibier dans la cuisine indigène n'en soit qu'un dérivé.

Jardin botanique
de Montréal,
Montréal, Canada.

Jacques Rousseau