

LES RÈGLES DU PARTAGE DES PHOQUES

PRIS PAR LA CHASSE AUX AGLUS

par

le R.P. Frans Van de Velde, O.M.I.

Les Esquimaux de Pelly Bay, N.W.T., ont encore l'habitude, ailleurs presque disparue, de se réunir dans des "seal camps" pour chasser le phoque aux aglus (trous de respiration, à travers la glace) en hiver. Les techniques de cette chasse pourraient faire l'objet d'un article en soi; je ne m'occuperai ici que de ce qui se passe une fois le phoque harponné.

Pour ce genre de chasse, les Esquimaux ont besoin les uns des autres, pour pouvoir occuper le plus d'aglus possibles dans un territoire donné; ils donnent ainsi le moins de chance possible aux phoques d'aller respirer à un aglu non occupé. Il est donc évident que dans cette chasse, l'esprit communautaire prévaut. Le gibier appartient à la communauté, et non pas tant à celui qui a eu le bonheur de le harponner. Il ne l'aurait peut-être pas eu sans l'aide indirecte de tous les autres. Aujourd'hui c'est l'un, demain c'est l'autre qui sera le chasseur chanceux.

D'après une coutume (je dirais presque loi) bien établie, le partage se fait d'après des règles bien définies: chacun aura son morceau de viande, et pas n'importe lequel; chacun aura sa part d'huile (de gras de phoque) et pas n'importe laquelle.

Les hommes se nomment et s'interpellent du nom du morceau de viande qui leur revient au moment du dépeçage. Le nom de ce morceau de viande leur crée un lien, une relation, par laquelle ils se nommeront et s'interpelleront. Par exemple Bernard recevra les fesses quand Johnny aura harponné un phoque, et vice-versa. Ils se nomment et s'interpellent donc mutuellement "Mon fessier" 'OKPATIGA.' Et ainsi de suite pour à peu près toutes les pièces dépecées du phoque.

Cette relation, c'est-à-dire "avoir quelqu'un pour..." soit: son fessier, son épaule,

son côté, etc., était déterminée par les parents dès la tendre jeunesse de leurs enfants, même parfois avant leur naissance. Dans ce choix, ils se laissaient guider par le lien de parenté et par l'espoir que leur enfant sera bon chasseur. Les individus qui entretiennent des relations de partage s'appellent les "NERKRAITORVIGIT NANGMINERIT;" le mot est à retenir, surtout le NANGMINERIT, car il reviendra dans le courant de cet article. Les Nangminerit pouvaient être séparés par la mort; dans ce cas ils pouvaient, par un commun accord entre adultes, se choisir comme partageant le même morceau de viande. Ils pouvaient se considérer comme Nangminerit ou non, à leur guise. Après une séparation par la mort, une coutume très ancienne voulait que si le défunt avait un frère de même lit, et s'il était libre, il le prenait pour son lien de relation de partage. (Frère de lit chez les Netchligmiuts se dit: Katangutigeik.)

Une autre solution se présentait encore: après la mort de l'un des deux partenaires de partage, on pouvait prendre comme son nouveau partenaire, son homonyme; dans ce cas la différence d'âge pouvait parfois être très grande, (j'en connais des cas.)

Voilà pour les Nangminerit; pour les nangmineriungitut, c'est-à-dire ceux qui ne sont pas Nangminerit, il y a quelques autres règles que nous donnerons à leur place. Nangminerit se traduirait à peu près: les ayant pour ... en propre, ayant cette relation de partage depuis toujours, les vrais partenaires de partage, etc.

Voici la liste de ces noms de partenaires de partage:

- 1 - OKPAT, fessier - Okpatigeit, les partenaires du fessier - Okpatiga, mon fessier.
- 2 - TAUNUNGAITOK, haut - Taunungaitogeit, les partenaires du haut - Taunungaituga, mon haut.
- 3 - AKSATKOLIK, épaule - Aksatkoligeit, les partenaires d'épaule - Aksatkoliga, mon épaule.
- 4 - KUJAK, bas-ventre - Kujageit, les partenaires du bas-ventre - Kujaga, mon bas-ventre.

- 5 - SENNERAK, côté - Sennerareit, les partenaires du côté - Sennerara, mon côté.
- 6 - SENNERAB IGLUA, l'autre côté - Sennerareit, les partenaires du côté - Sennerara, mon côté.
- 7 - KUNGUSERK, cou - Kungusereit, les partenaires du cou - Kungusera, mon cou.
- 8 - TAMUANIARK, bouchée - Tamuaniareit, les partenaires de la bouchée - Tamuaniara, ma bouchée.
- 9 - NIAKROK, tête - Niakroreit, les partenaires de la tête - Niakroga, ma tête.
- 10- INNALUARK, intestin - Innaluareit, les partenaires des intestins - Innaluara, mon intestin.
- 11- TUNNERDJUK, reins - Tunnerdjugeit, les partenaires des reins - Tunnerdjuga, mon rein.
- 12- KRAMNERK, colonne v. - Kramnereit, les partenaires de la colonne - Kramnera, ma colonne v.
- 13- SENNERAERNERK, côté - ceux-ci n'ont pas de -reit ni de -ga.
- 14- NETJERTA, celui qui a harponné le phoque. Il reçoit le reste.
- 0 - TINGUTORKATTAUYOK, celui qui a mangé le foie sur place avec tous les autres.

Ils reçoivent la part d'huile ou de gras de phoque qui se trouve avec la viande reçue, excepté les Senneraernit, le numéro 13 de la liste.

Pour l'huile: Chaque morceau de viande avait sa part d'huile répartie comme suit:

- 1 - NAARK, ventre (un côté) était le morceau qui revenait à l'Okpat.
- 2 - NAARK IGLUA, (l'autre côté) était le morceau qui revenait à Taunungaitok.
- 3 - AWAT, l'extérieur du côté était le morceau qui revenait à Aksatkolik.

- 4 - AWAT IGLUA, l'autre côté était le morceau qui revenait à Kujak.
 - 5 - KRITTARK, un morceau du milieu qui revenait à Sennerak.
 - 6 - KRITTARK, un morceau du milieu qui revenait à Sennerak iglua.
 - 7 - KRITTARK, un morceau du milieu qui revenait à Kunguserk.
 - 8 - KRITTAUJARK (petit krittark) était le morceau qui revenait à Tamuaniark.
 - 9 - KRITTAUJARK (petit krittark) était le morceau qui revenait à Niakrok.
 - 10- ORSETUJARK (part d'huile reçue) qui revenait à Innaluark.
 - 11- ORSETUJARK (part d'huile reçue) qui revenait à Tunnerdjuk.
 - 12- ORSETUJARK (part d'huile reçue) qui revenait à Kramnerk.
 - 13- Ceux-ci ne reçoivent pas d'huile: ce sont les enfants Senneraernerk.
 - 14- ORSOGSEARK, son huile reçue: va au propriétaire du phoque.
- a. Kenarok (l'huile de la tête) va au chien du propriétaire du phoque.

Note: On n'a qu'à référer au dessin qui accompagne ces notes.

DEPECAGE DU PHOQUE D'APRES LES REGLES

Le soir, au retour des chasseurs au camp, le dépeçage se fait par la femme et dans l'iglou de celui qui a harponné le phoque. Les femmes de ceux qui sont nerkaitorvit (qui ont droit au partage) viendront avec leur sac en cuir de phoque chercher le morceau auquel leur mari a droit, en n'oubliant pas non plus la part d'huile de phoque qui doit l'accompagner. Inutile de dire que c'est le moment par excellence où les femmes potinent.

Le phoque est couché sur le dos; on commence par en couper les deux mains à ras du poignet. Mentionnons que le phoque a déjà une entaille par où l'on a enlevé le foie qui a été mangé sur place avec des petits morceaux de gras, au moment où le chasseur a tiré son phoque sur la glace.

Depuis l'entaille jusqu'au menton vers le haut et jusqu'à l'anus vers le bas, on fend la peau et la graisse sans couper dans la viande. Maintenant on écorche le phoque des deux côtés jusqu'à l'endroit où il touche le plancher de glace de l'iglou (bâti sur la mer.)

Une fois la peau enlevée, elle fait office de sous-plat! Ensuite on coupe le gras ou l'huile de phoque de façon à la détacher de la viande. Le phoque est déshuilé, il garde sa forme allongée mais amincie; la peau et l'huile prennent une forme qui tend à être ronde dans la mesure où le phoque est gras.

Puis on coupe de nouveau en allongeant l'entaille pratiquée pour manger le foie; du haut de cette entaille jusqu'à l'os du menton et du bas de cette entaille jusqu'à l'anus. La bête se trouve à être ouverte de haut en bas. Maintenant du côté intérieur de ces deux lambeaux de viande, on fait une entaille (sans sectionner cependant) qui passe par l'endroit de la jointure des côtes en cartilage aux côtes en os. Les deux lambeaux du ventre retombent de chaque côté vers l'extérieur, mais n'étant pas sectionnés, le sang répandu dans le ventre, bien souvent par hémorragie interne, ne se perd pas en coulant à côté. Ce sang, on le récupère maintenant, et, mélangé à l'eau dans laquelle on fera cuire la viande, fera un excellent bouillon. (Quand on a mangé le foie, on a eu soin de fermer l'entaille avec une grande épingle en os ou en bois, ou encore en un autre matériel.)

Et nous voilà au partage proprement dit:

1 - OKPAT: On sectionne anatomiquement la jointure qui sépare la colonne vertébrale du bassin; on coupe à la même hauteur et transversalement les chairs. Toute cette pièce s'appelle okpat, le fessier. La queue n'y est pas attachée, car on l'a sectionnée en la laissant attachée à la peau. Les deux 'flippers' (nageoires d'arrière) faisaient aussi partie de l'okpat, mais pour les Nangminirit seulement et même ceux-ci

enlevaient parfois un de ces 'flippers.' L'Okpat recevait d'office comme part d'huile le premier NAARK, c'est-à-dire un demi ventre d'huile. Voir le graphique ci-joint.

2 - TAUNUNGAITOK: On coupe au côté gauche du phoque (la droite de celui qui fait le dépeçage) en sectionnant toutes les côtes à leur jointure à la colonne vertébrale en montant jusqu'au cou. Toute cette pièce de côtes, complète avec l'épaule et le bras (pas la main) est la deuxième en grandeur et reçoit comme portion d'huile l'autre côté du ventre NAARK IGLUA. (Voir graphique.) Ce morceau sera entamé un peu pour satisfaire les enfants avec un Senneraernerk.

Note: Taunungaitok signifierait: jusque là-bas, en dessous, il est.

3 - AKSATKOLIK: Là où il y a l'épaule ou plutôt la partie supérieure du bras. Même façon de procéder que pour le précédent, mais en partant du bas, on commence à sectionner les côtes à partir de la cinquième, de façon à laisser quatre côtes à la colonne vertébrale. Comme portion d'huile ce morceau reçoit le premier AWAT. (Extérieur, côté.)

4 - KUJAK: L'épine dorsale avec trois ou quatre côtes d'un côté. La dernière vertèbre est enlevée et fera un autre morceau; référez au numéro 12. La quatrième et cinquième vertèbre seront enlevées aussi, mais la 5e côte restera attachée à la partie de l'épine dorsale, voyez le numéro 8. Il y a un beau morceau de viande sans os sur le côté, à la hauteur des reins. Ce morceau Kujak reçoit comme part d'huile le deuxième AWAT.

5 - SENNERAK: Ce morceau c'est le ventre fendu par le milieu et sectionné de haut en bas à l'endroit où le cartilage des côtes se soude à la partie osseuse de la côte. C'est tout de la chair; il n'y a pas d'os là-dedans. Il a comme huile un KRITTARK (une pièce de milieu.)

6 - SENNERAK IGLUA: l'autre des deux Sennerak. Comme le précédent, mais le morceau à droite de celui qui fait le dépeçage. Il a comme portion d'huile un KRITTARK.

7 - KUNGUSERK: le cou. Sectionné à la tête; donc toute la colonne vertébrale depuis la cinquième vertèbre en bas, dépouillée des côtes, jusqu'à la section

à la tête, avec les chairs qui sont attachées au cou. Il reçoit comme huile le troisième KRITTARK.

8 - TAMUANIARK: ce qui sera ta bouchée. Deux vertèbres et une côte provenant de la partie supérieure du kujak. C'est la vertèbre supérieure des deux qui ont une côte. Comme huile ce morceau reçoit un KRITTAUJARK (c'est-à-dire ça l'air d'être un krittark, par extension: un petit krittark.)

9 - NIAKROK: la tête, et rien que la tête. Comme huile ce morceau donne droit à un KRITTAUJARK, et au plus mince des Krittaujark.

10 - INNALUARK: Boyaux, intestins. Il reçoit les intestins et rien que cela. Bien souvent même rien qu'une partie des intestins. Comme part d'huile il reçoit un ORSOETUJARK. Pour comprendre ce mot, je pense qu'il vient du verbe ORSOERTORTOK. Pour le traduire, voici un exemple: une femme qui n'a plus d'huile, s'en va vers un iglou qui en a; en entrant, elle dira: ORSOETORKUNGA: je viens chercher de l'huile. Si elle rencontre quelqu'un en rentrant chez elle, elle dira: ORSOETUJARA, si quelqu'un lui demande Orsetujat? Es-tu allée chercher de l'huile? Le substantif est donc ORSOETUJARK que je traduis: mon morceau ou mieux ma part d'huile reçue.

11 - TUNNERDJUK: L'os de la poitrine. L'os de la poitrine (ce qui reste après que les deux Sennerak ont été coupés; ce morceau n'est pas bien gros; il est mince, étroit et plutôt long. Comme huile celui-ci reçoit un ORSOETUJARK.

12 - KRAMNERK: C'est le nom de la dernière vertèbre qui est attachée au bassin. Il reçoit cette vertèbre et rien que cela. Ce morceau s'enlève de celui qui a le Kujak No. 4. Comme portion d'huile, il a droit aussi à un ORSOETUJARK.

13 - SENNERAERNERK: C'est parce que ce morceau est pris sur le côté qu'il prend ainsi sa signification de côté. Des petites tranches très fines et minces sont coupées de haut en bas. On prend comme point de départ en haut, un ganglion et on coupe ces petites tranches en descendant, dans le sens de la longueur. Ce sont les enfants qui sont les bénéficiaires de ce morceau. Nutakrab aitjuga se traduirait: don aux enfants; et comme les enfants ont l'habitude de

rentrer chez eux quand on leur donne quelque chose, c'est une façon esquimaude de se débarasser des enfants. Ces minces petits filets étaient pris sur le morceau no. 2 et le no. 3. Ces enfants ne recevaient pas d'huile. Pour le mot aitjuga; on entend parfois aussi aitjuta; signifierait alors quelque chose pour donner un motif de rentrer chez soi? - Quoi qu'il en soit, le résultat était obtenu: faire de la place dans l'iglou où il y a foule avec le phoque à dépecer et les bonnes femmes ...

14 - NETJERTA: Celui qui a harponné le phoque. Il reçoit tout ce qui est dans la cavité de la poitrine, c'est-à-dire: le cou, les poumons, la gorge et le kaniwaut (la membrane qui sépare la cavité de la poitrine du ventre.) Il reçoit aussi ce qui reste dans la cavité du ventre: l'estomac et les intestins qui n'ont pas été donnés, et le nigvit qui est l'espèce de membrane à laquelle les boyaux des intestins sont attachés. Il reçoit aussi les deux mains coupées au début, et que l'on fera cuire; avec les osselets de ces mains, on fera des jouets esquimaux. Il reçoit aussi la peau du phoque et un 'flipper' arrière, au cas où il a voulu en garder un. Enfin il reçoit le KENAROK, c'est-à-dire les côtés de la face du phoque. Comme huile il prend ce qui reste: ORSOGSEARK: son huile obtenue. C'est la partie la plus grasse de tout le phoque, car, sur le dos, l'huile ou le gras est beaucoup plus épais. Cela le compense un peu, car en fait de viande proprement dite, il n'a pratiquement rien reçu. Mais s'il y avait plusieurs chasseurs ce jour-là à avoir harponné des phoques, sa femme irait chercher le morceau auquel il a droit chez son Nerkratorvik ...

a - KENAROK: On pourrait presque traduire: la figure, la face du phoque. C'est l'huile ou le gras qui est sur la tête et les joues; ce n'est pas bien fameux; c'est souvent mêlé de sang, et ce n'est guère utilisable pour brûler dans une lampe esquimaude. Ce morceau revenait de droit à celui qui avait harponné le phoque, qui d'après la coutume le donnait presque toujours à son chien. Ainsi tout le monde était content, même le chien. Ce morceau, à cause de la façon de dépecer, était presque toujours en deux parties.

VARIANTE DANS LE PROCÉDE:

Quand le phoque était un TIGGAK, grand mâle adulte, on coupait la peau parfois 'akrajaksluni'

c'est-à-dire on le fendait sur le côté, de façon à avoir la peau en deux pièces: la partie ventre, et la partie dos. Cette dernière était alors employée comme cuir pour les semelles de bottes. Ce cuir étant plus résistant que le cuir d'autres phoques.

Encore quelques règles et observances accompagnant le partage.

Tout le monde (famille) vivant dans le camp, même s'il n'était pas un Nerkratorvik, pouvait venir chercher une portion d'huile; à ceux qui se présentaient, on donnait un ORSOETUJARK.

Toutes ces lois sont de rigueur quand ils sont ensemble dans un même 'seal-camp' et que le soir, ils rentrent chez eux. Même s'il y a deux ou trois ou plus de phoques harponnés.

Celui qui réside dans le camp, mais n'a pas participé à la chasse, jouit de tous ces privilèges, même s'il est absent, sa femme jouira de son privilège. Pour les Nangminit, les Krittark seront plus épais que pour les autres. Quand le Nerkratorvik ne réside pas dans le camp, il n'a rien. Mais si de passage il fait la chasse avec le groupe, il bénéficie de ses droits. La femme d'un chasseur résidant dans le camp et qui vient de mourir, n'a pas les droits de son mari; c'est fini. Quand les chasseurs s'en vont au loin et même en groupe, et ne reviennent pas le même soir, mais campent au loin, les règles ne s'appliquent plus. Le propriétaire a donc tout le restant du phoque quand le phoque n'a pas été tout partagé et quand les Nangminit de 8 et 12 ne sont pas là.

Un détail à ajouter pour la procédure du dépeçage: on commence par tirer les intestins par le trou pratiqué pour manger le foie, et une fois qu'ils sont tous tirés, on coupe à l'estomac et au gros intestin. Ces intestins sont tressés d'une façon toute spéciale ... Après avoir été ouvert, on vide tout l'estomac etc... ainsi que la cavité de la poitrine.

Dans le dépeçage, le cou et les fesses étaient les deux derniers morceaux à être enlevés.

Non seulement la mort, mais aussi l'absence momentanée ou encore le changement de domicile peuvent faire qu'un Nerkratorvik (partenaire de partage) soit

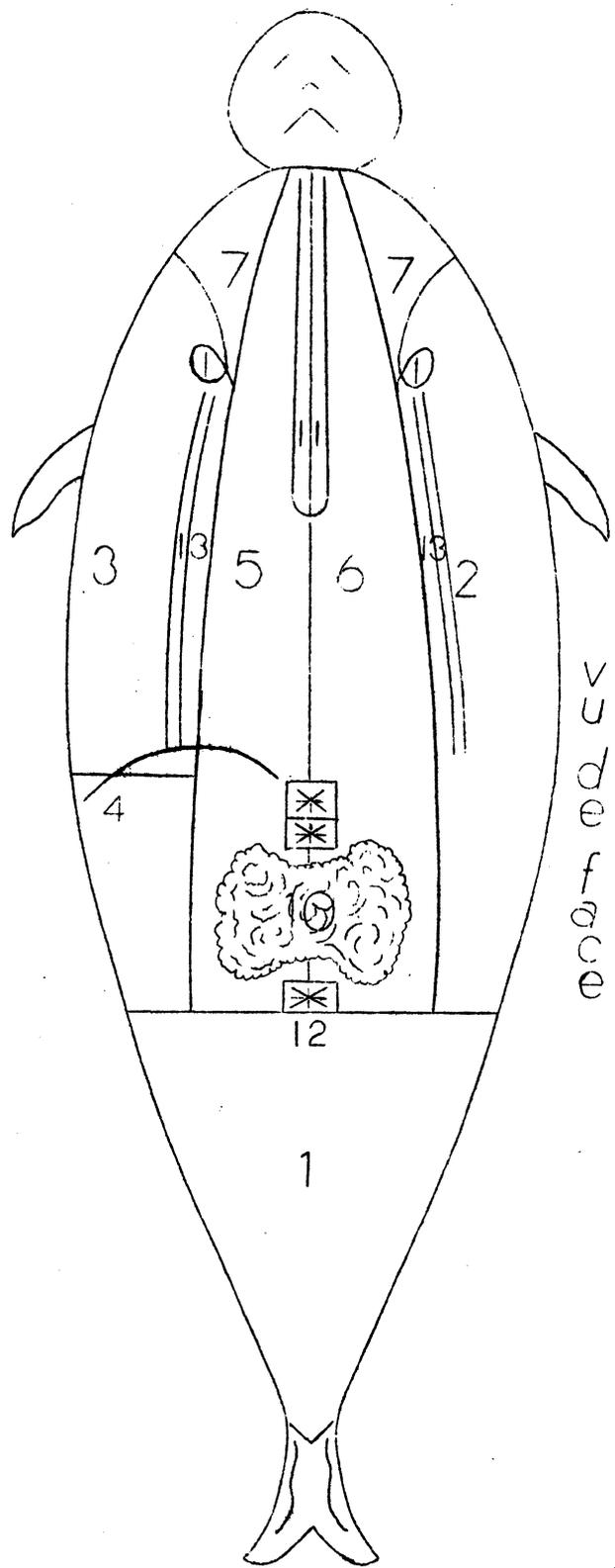
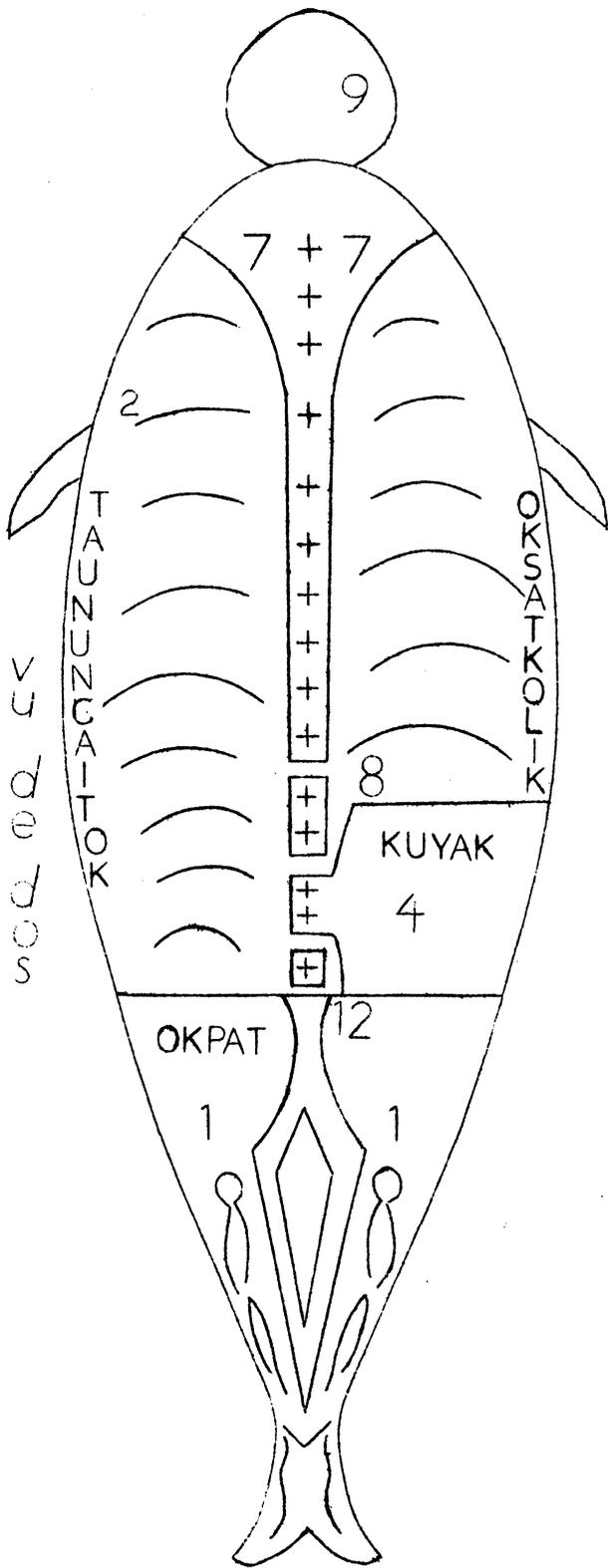
Nangmineriungitok (pas en propre); mais cela seulement pour les numéros de 1 à 7; jamais pour les numéros de 8 à 12. Pour ces derniers, une fois le Nangminerk parti, c'est fini.

De même pour l'Okpat (fesse), ce partenaire n'aura aucun des 'flippers'; car ils seront coupés à la jointure du genou, et resteront attachés à la peau. Pendant l'absence du Nangminerk, si un autre partenaire est choisi, ce sera pour la durée du 'seal-camp,' ou encore la durée de la saison, ou enfin toute durée à leur discrétion.

Ces notes n'ont pas la prétention de vouloir épuiser le sujet; cependant elles donneront une bonne idée des coutumes propres aux Netjilikmiuts; ceci comprend les Esquimaux de Pelly Bay, Thom Bay, Spence Bay et King William Island ainsi que de UGJULIK, c'est-à-dire la Péninsule Adélaïde. Cependant c'est à Pelly Bay que ces coutumes ont été les mieux conservées.

Mission Catholique,
Pelly Bay, N.W.T.

DEPEÇAGE DU PHOQUE NERKRA I TORVIGIT



- 1-2° NAAK
- 3-4° AWAT
- 5-6-7° KITERK
- 8-9° KITERK-UYARK
- 10-11-12-13° ORSETUYARK

H
U
I
L
E

- α° KEPAROK
- A° ORSOGSEARK
- O° TINGUTUKATAOYOK

- 1° OKPAT
- 2° TAONONGAITOK
- 3° AKSATKOLIK
- 4° KUYAK
- 5° SENNERAK
- 6° SENNERAK IGLUA
- 7° KONGOSEK
- 8° TAMUANUARK
- 9° NIAKROK
- 10° INNALUARK
- 11° TUNNERDJUK
- 12° KAMNERK
- 13° SENNERAERNERK

