

CUISINE KWAKIUTL

ALAIN MONNIER

Université de Genève

A l'heure où le maître-coq du Vatican met les pieds dans le plat du dialogue interreligieux, puis s'emmêle dans les spaghettis trop cuits des regrets façon « à l'insu de mon plein gré », à l'heure où Hani et Tarik Ramadan, les Betty Bossi de l'Islam prêt à servir, en profitent pour ressortir dans les journaux leur menu fitness, il est temps de faire revenir à l'ordre du jour la bonne cuisine et le bon goût. Ce sera le but de cette chronique gastroreligieuse.

Pour cette première mouture, plutôt que de sacrifier à la dernière mode née sous la houlette posthume de Mircea Eliade sous le nom de « yoga du rire », une thérapie de groupe qui a la cote dans les stages d'entreprise, je rendrai un double hommage des plus sérieux à l'inspirateur du titre de cette revue. Claude Lévi-Strauss, dans un article méconnu mais essentiel paru dans le numéro d'avril 1957 du *Courrier de l'Unesco* sous le titre de « La cuisine : l'art de donner du goût », nous offre en effet des perspectives comparatistes plus profondes que le thème « foie et raisin » servi récemment à l'Université de Ratisbonne.

Il oppose de manière particulièrement parlante deux attitudes face à la consommation de nourriture : celle des Paressi du Brésil central qui « mangent seuls et cachés, pour dissimuler l'acte obscène de se nourrir », anticipant la scène d'un film de Luis Buñuel, *Le fantôme de la liberté*, où les invités font leurs besoins en commun mais mangent en cachette, et celle des Kwakiutl de l'Alaska, chez qui Franz Boas a recueilli 156 recettes de cuisine, dont celle de « la neige en neige ». Celle-ci « consiste à monter de la neige en crème fouettée, à laquelle on mêle intimement de l'huile de poisson, de la mélasse et des aïelles crues ».

Or les Kwakiutl, voisin des Tsimshian dont Claude Lévi-Strauss a analysé la geste d'Asdiwal, font l'objet de la part du même auteur d'une prolongation de sa réflexion, dans un article intitulé « De la possibilité mythique à l'existence sociale » et inclus dans *Le regard éloigné*. La version kwakiutl, écrit-il, « apparaît comme un pot-pourri de fragments prélevés sus ses modèles » tsimshian. Cette métaphore culinaire du « pot-pourri », la *olla podrida* espagnole



PLAT BALEINE KWAKIUTL

dont le cuisinier d'origine suisse Joseph Favre donne plusieurs recettes dans son *Dictionnaire Universel de Cuisine pratique* de 1894, combinant « ce qui reste immuable », c'est-à-dire les pois chiches, et la variation des viandes et des légumes, est l'équivalent du « bricolage » théorisé dans *La pensée sauvage*; elle recouvre plus explicitement une inversion des valeurs négatives du mythe tsimshian en valeurs positives, particulièrement en ce qui concerne la communication et la rivalité. Nous sommes, faut-il rappeler, dans des sociétés à potlatch, ce que l'on pourrait définir, dans la perspective de Franz Boas, comme une distribution rituelle de la propriété dans le but d'acquérir un statut social. Mais il y a aussi une transformation de la recherche de nourriture en quête spirituelle; et si les versions tsimshian aboutissaient à la conclusion pessimiste que « le seul mode positif de l'être consiste en une négation du non-être », les versions kwakiutl s'achèvent sur la réussite d'une « quête initiatique » en conséquence de la « ferveur religieuse » de la mère du héros.

Cette « ferveur religieuse » se manifeste peut-être aussi dans le repas cérémoniel kwakiutl, qui obéit à des « manières de table » et à une « cuisine » aussi contraignantes que les transformations mythologiques. La communication passe ici par ce qu'Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, le grand gastronome français du début du XIX^e siècle, appelait dans son *Manuel des Amphitryons* les « éléments de politesse gourmande »; il les comparait à la théologie, en citant Montaigne décrivant la table quotidienne du Cardinal Caraffe.

Dans *The Kwakiutl of Vancouver Island* (Memoir of the American Museum of Natural History, Volume V, New York, 1905-1909), Franz Boas nous donne en effet une description méticuleuse de divers repas cérémoniels. D'une manière générale, on mange en n'utilisant que la main droite, la gauche devant rester cachée sous une couverture. Les nobles, et particulièrement les jeunes filles nobles, ne doivent pas manger beaucoup, et en ouvrant la bouche le moins possible, sans montrer les dents. Il n'est pas permis de boire pendant le repas; seuls les jeunes gens peuvent ainsi manger des darnes de saumon grillées, parce que cette nourriture irrite la gorge et fait tousser. Un adulte qui devrait se soulager en buvant de l'eau au milieu du plat serait contraint d'organiser en contrepartie un potlatch.

Mais c'est dans *Ethnology of the Kwakiutl* (Part 1 of Thirty-Fifth Annual Report of the Bureau of American Ethnology, 1913-1914) que Franz Boas transcrit, en kwakiutl et en anglais, les recettes kwakiutl proprement dites. Le style est celui d'un livre de cuisine, mais plus méticuleux encore que celui d'un classique français comme *La Gastronomie pratique* d'Ali-Bab (1928), du fait de son caractère oral. J'en donnerai un exemple, celui des « entrailles de saumon bouillies » (pp. 355-357):

Après que la femme ait ouvert le saumon argenté pêché par son mari à la cuiller, elle fait sortir en pressant la nourriture qui est dans l'estomac, ainsi que l'humeur visqueuse qui est sur les ouïes. Elle retourne l'estomac; et quand elle en a nettoyé ainsi un certain nombre, elle prend une bouilloire et y verse de l'eau. Quand la bouilloire est à moitié pleine d'eau, elle y met les estomacs des saumons argentés. Quand ils sont tous dedans, elle met la bouilloire sur le feu; et quand elle est sur le feu, elle prend ses pincettes et les remue. Quand le contenu commence à bouillir, elle arrête de remuer. La raison pour laquelle on remue, c'est pour rendre les estomacs fermes avant que l'eau ne devienne chaude; car si on ne les remue pas, ils restent mous et coriaces, et ne sont pas fermes. Alors la femme prend toujours l'un des estomacs avec les pincettes; et quand elle peut les tenir avec les pincettes, c'est qu'ils sont cuits, mais quand ils glissent, ils ne sont pas cuits. Quand ils sont cuits, elle retire du feu ce qu'elle a cuisiné. On dit que s'ils restent trop longtemps sur le feu, ils deviennent glissants. Alors elle les jetterait à l'extérieur de la maison, car ce n'est pas bon comme ça. Si on les mangeait quand ils ont été bouillis trop longtemps, ceux qui les mangeraient ne pourraient les garder qu'un instant. Ils vomiraient. C'est pourquoi on les surveille soigneusement.

Quand c'est fait, la femme prend ses plats et ses cuillères, et elle les pose là où elle est assise; mais son mari invite qui il veut inviter. Quand les invités entrent, la femme prend une grande louche et verse le liquide de la bouilloire dans les plats. Quand ils sont à demi pleins du liquide qu'elle a cuit, elle prend les pincettes et sort les estomacs bouillis et les met dans les plats. Quand tous les plats sont pleins, elle prend les nattes et les étend devant les invités. Finalement elle prend les plats et les pose devant les invités. Il y a un plat pour quatre invités. Puis on donne une cuillère à chacun. On ne donne jamais d'eau avec ce plat, et on n'y verse jamais d'huile, car l'huile ne s'accorde pas avec les estomacs bouillis; et c'est aussi pourquoi on ne boit pas d'eau avant de les manger, car cela donne soif à ceux qui mangent. Alors ils mangent avec les cuillères; et quand ils ont mangé, l'hôte prend les plats et les pose là où est assise sa femme. Alors il prend de l'eau et leur en offre. Alors ils rincent leurs bouches pour en ôter le goût salé, car l'estomac bouilli est du pur sel. Après avoir rincé leurs bouches, ils boivent de l'eau; et après avoir bu, ils sortent de la maison. Cela termine ce que j'ai à dire sur la cuisson des différents types de saumons. Ils ne chantent jamais quand ils mangent des têtes de saumon à la vapeur ou bouillies, ou quand ils mangent des estomacs bouillis, car tout cela est mangé rapidement lorsqu'ils ont été pour la première fois pêcher à la cuiller le saumon argenté.

Ces rites culinaires sont chez les Kwakiutl de loin plus complexes et raffinés que les rites funéraires. Lorsque le cadavre est enterré, ses biens et de la nourriture sont simplement brûlés. Cette pratique ne devrait donc pas poser de problèmes dans le cadre de la discussion genevoise sur les carrés confessionnels dans les cimetières. S'il reste, après la dernière votation,

quelque Kwakiutl égaré chez nous, nos cimetières devraient donc lui convenir, davantage sans doute que les *fast food* locaux.

Dans le même numéro du *Courrier de l'Unesco*, et dans un article intitulé «A chacun sa vérité... culinaire», l'ethnologue suisse Alfred Métraux mentionnait ce qui pourrait devenir un débouché pour les étudiants en histoire des religions. Pendant la dernière guerre, pour éviter le gaspillage, le gouvernement américain avait en effet créé un Comité formé d'anthropologues, de psychologues, de sociologues et d'historiens des religions pour «étudier les attitudes des Américains envers la nourriture» et tenter de leur faire adopter la consommation d'abats. Cette tentative osée d'anthropologie appliquée n'a malheureusement pas eu de succès, puisque l'on ne trouve toujours pas de Big McTripes.