

L'imbrication des processus vitaux et des processus techniques dans la gestion et la préparation du manioc chez les Makushi de Yupukari (Guyana)

Laura M. Rival



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/actesbranly/675>

ISSN : 2105-2735

Éditeur

Musée du quai Branly Jacques Chirac

Référence électronique

Laura M. Rival, « L'imbrication des processus vitaux et des processus techniques dans la gestion et la préparation du manioc chez les Makushi de Yupukari (Guyana) », *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac* [En ligne], 6 | 2016, mis en ligne le 20 janvier 2016, consulté le 08 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/actesbranly/675>

Ce document a été généré automatiquement le 8 septembre 2020.

© Tous droits réservés

L'imbrication des processus vitaux et des processus techniques dans la gestion et la préparation du manioc chez les Makushi de Yupukari (Guyana)

Laura M. Rival

- 1 Mon propos aujourd'hui n'est pas de présenter des résultats conclusifs, mais plutôt de montrer comment le cheminement intellectuel qui a marqué les dix-huit mois de collaboration avec Perig Pitrou (2015) et Ludovic Coupaye (2013) permet de renouveler l'enquête ethnographique et l'analyse des données de terrain. Lorsque je proposais à l'Académie Britannique il y a de cela quelques années un projet d'étude holistique du manioc (*Manihot esculenta* Crantz) en Amazonie avec l'ambition de surmonter l'éclatement des connaissances que nous avons de la relation de l'homme à cette espèce, il fut remarqué que l'intention d'intégrer des approches ethnobiologiques et symboliques – j'avais intitulé le projet *Closing the gap between ethnobiology and symbolic ecology in the study of manioc domestication* – souffrait d'une certaine naïveté. S'il est vrai que ce que nous savons de la culture du manioc se trouve enfoui dans une multitude d'études réparties entre la biologie évolutionniste, la botanique, l'archéologie et l'archéo-botanique, l'histoire, la linguistique, la mythologie, l'ethnographie comparée, l'agronomie, la génétique, et bien d'autres disciplines et sous-disciplines, appréhender la domestication de cette espèce dans toute sa complexité à partir d'une synthèse d'études dispersées ne ferait que perpétuer une illusion holistique trompeuse ; n'est-il pas vain d'espérer combiner deux réductionnismes bien occidentaux, un se rapportant à la vie biologique de la plante (traitant des gènes et des molécules), et l'autre aux représentations culturelles (les mythes et les symboles des peuples cultivant le manioc) ? En d'autres termes, le projet fut jugé faible théoriquement, car ne prenant pas en compte l'« animisme ontologique » bien connu de la région, ou la

complémentarité bio-culturelle caractérisant l'entrelacement des vies humaines et végétales mis à jour par la phénoménologie.

- 2 Rétrospectivement, ce qui manquait à ce projet était une approche méthodologique, plutôt qu'un cadre théorique. L'analyse de la fabrication des grandes ignames cérémonielles de Nyamikum par Ludovic Coupaye montre bien que la chaîne opératoire peut révéler l'efficacité commune aux actes techniques et rituels, et les connections entre matérialité et idéalité. En déplaçant l'enquête de la société locale en tant que telle aux ignames, l'ethnographe intègre dans son approche 'technique et culture' les apports de maintes disciplines de la science occidentale, tout en laissant à la pensée autochtone toute sa place (Coupaye 2013). Une première analyse des données de terrain non encore publiées de Lewis Daly, dont la thèse de doctorat – que je dirige – porte sur les relations écologiques et symbiotiques que les Makushi entretiennent avec les plantes, va permettre d'illustrer le bien-fondé de cette façon d'approcher la culture matérielle.

La civilisation du manioc

- 3 Nous sommes à l'heure actuelle en possession de multiples études ethnographiques décrivant la culture et l'utilisation du manioc, ainsi que de maintes analyses offrant des interprétations symboliques, fonctionnelles, sémiologiques, psychanalytiques, ou autres ; d'un grand nombre de mythes se rapportant à l'origine des plantes, en particulier du manioc ; d'études détaillées de certaines techniques de production ; et d'études écologiques, agronomiques, botaniques, archéologiques, historiques, et linguistiques. La richesse documentaire accumulée au cours des années est telle qu'il n'y a pas d'obstacle d'ordre méthodologique à l'étude matérielle de la civilisation du manioc en Amazonie. Nous savons aussi que c'est dans les sociétés où le manioc amer continue à jouer un rôle central que l'on trouve la plus grande abondance de 'culture matérielle.' De plus, les arts et recettes culinaires de nombreux peuples autochtones amazoniens font aujourd'hui partie intégrale des cuisines nationales des pays où ils vivent. La civilisation du manioc a donc aujourd'hui des caractères nationaux, et même parfois internationaux (Empereire *et al.* 2012).
- 4 Pourtant, il est à noter que le renouveau d'intérêt pour les objets dans cette région du monde tend à ignorer les outils agricoles ou l'appareillage requis pour transformer le manioc en nourritures comestibles et délicieuses. Les travaux récents¹ examinant le statut ontologique des objets ne font guère mention de cette culture matérielle spécialisée. Comment aborder le grand nombre d'objets matériels mobilisés directement ou indirectement dans la fabrication de nourritures à base de manioc ? En quoi l'étude des ustensiles et savoir-faire techniques liés au manioc permet-il d'affiner notre appréhension des figurations amazoniennes ?
- 5 En répertoriant systématiquement les différences existant dans la documentation disponible pour l'Amérique des basses terres et l'Océanie (centre de la civilisation de l'igname), nous arriverions, il me semble, à la conclusion que des différences notables existent, qui sans doute reflètent des choix académiques, mais aussi, et au-delà, des dissemblances d'ordre à la fois historique et culturel. Pour commencer, les mouvements diasporiques semblent avoir été plus importants en Amazonie, surtout après la conquête espagnole, qui, de plus, provoqua la disparition de peuples entiers, et plus particulièrement celle des grands protagonistes de la civilisation du manioc.

Ensuite, il semble que les objets cérémoniels et les cultes agricoles jouent un rôle plus important en Océanie qu'en Amazonie, où les traditions orales et mythiques semblent en retour être plus développées. La civilisation du manioc telle qu'elle se manifeste aujourd'hui a un caractère plus quotidien que cérémoniel.

- 6 La chaîne opératoire, appréhendée comme un réseau complexe, permet d'aborder le processus de production de mets à base de manioc tant quotidienne que cérémonielle. La racine tubéreuse, transformée en une grande quantité de mets et de boissons, est consommée matin, midi, et soir sous les formes les plus diverses. Comme le montrent maintes études, pour ceux dont le manioc est la base de l'alimentation, ces mets sont des 'superaliments' qui non seulement nourrissent, comme n'importe quel autre aliment, mais aussi entretiennent le bien-être, l'identité, en fait, la raison d'être et de vivre (Rahman 2014 : 245). On sait l'importance du régime alimentaire en Amazonie, et le rôle des proscriptions et des prescriptions qui marquent l'usage des aliments. Comme le précise Taylor (2010 : 42), les usages alimentaires et les manières de table deviennent nécessaires à la classification des êtres du monde en Amazonie « dans la mesure où le régime alimentaire est l'index d'un type donné de corporalité. » Or, le manioc n'est jamais exclu de l'alimentation de ceux qui sont à la diète. Il serait donc utile de répertorier les alimentations de survie et les préparations culinaires qui soutiennent les régimes de diète.

Le manioc amer comme base de l'alimentation makushi

- 7 Les Makushi ne perdent pas une occasion de remarquer que « c'est en faisant le *kari* (la bière fermentée la plus prisée), la farine, ou le pain de cassava que l'on devient makushi » (Daly, n.d. 6). Un des amis de Lewis lui dit un jour : « Le pain de manioc, c'est ce qui fait notre vie d'amérindien. Nous faisons du pain, de la farine, du *kari*, le *wo'* (une autre bière fermentée). Nous savons le voir arriver sur le marché aussi. »²
- 8 Le manioc amer (*kîse*) est classé comme appartenant à une espèce entièrement différente du manioc doux (*ka'na*, aujourd'hui plus connu sous le nom de *kaisira*).³ Ces deux ethno-espèces ne poussent pas aux mêmes endroits,⁴ et leurs racines tubéreuses sont préparées de manière contrastée. Le doux est grillé ou bouilli, et souvent mangé seul ; l'amer, détoxiqué, est préparé de mille façons pour accompagner la viande ou le poisson. Alors qu'il n'y a que quelques variétés de manioc doux, il y en existe des dizaines, voire des centaines, pour l'amer, qui est valorisé de maintes façons. La longue étape de détoxification comprend quatre grandes phases :
1. Le raclage, qui permet de débarrasser les racines de leur peau ;
 2. Le râpage sur une planche en bois incrustée de fragments d'acier (autrefois de silex ou d'autres matériaux très durs) ;
 3. Le repos pendant au moins une nuit de la pulpe râpée ;
 4. Le pressage de la pulpe dans un long objet tressé (*matapi*), un processus qui élimine avec l'eau (*kata*) une grande partie de l'acide cyanhydrique, identifié au venin de serpent.
- 9 Les mets à base de manioc sont très nombreux, mais les plus courants peuvent être réduits au nombre de six : trois boissons, souvent classées par les chercheurs occidentaux comme 'bières' (*parakari*, *wo'* et *kasiri*) et trois préparations souvent réunies sous l'appellation de farines ou pains (*u'wi*, la farine-semoule jaune et granuleuse ; *kai*,

la galette blanche ; et *imu*, l'amidon d'un blanc éclatant, très fin et pur avec lequel on prépare le tapioca). Comme chez les Wayãpi de la Guyane française, dont la bière a été étudiée en détail par Françoise Grenand, les cuisinières Makushi créent une variété infinie d'autres produits en ajoutant des fruits ou d'autres tubercules, comme la patate douce. Ces mets variés reflètent des goûts particuliers, uniques à chaque maisonnée, à chaque village, et à chaque ethnie (Grenand 1996 : 330). Il y a aussi bien sûr de nombreuses boissons fermentées sans manioc à base de fruits ou de sucres industriels, et qui s'apparentent au vin.

- 10 Ces produits et leurs modes de préparation ont été abondamment décrits pour les Guyanes, le Vaupés, et la région du Rio Negro. En quoi la chaîne opératoire peut-elle apporter quelque chose de nouveau ? En quoi peut-elle nous aider à cultiver un regard plus attentif à la pensée autochtone ? Cette approche méthodologique va tout d'abord nous permettre une nouvelle réflexion sur la diversité variétale. La première hypothèse qui nous vint à l'esprit lorsque nous commençâmes, Marianne Elias et moi, à répertorier le grand nombre de variétés de manioc présentes dans les jardins makushi, c'est qu'elles correspondaient à la diversité des usages, comme si chaque préparation culinaire nécessitait une variété distincte (Elias 2000). Nous nous rendîmes très vite compte que tel n'était pas le cas. Cette tendance à penser la diversité terme à terme n'est pas sans rapport avec la façon dont les chercheurs occidentaux se sont plu à classifier les produits culinaires à base de manioc en arbres logiques. On sépare ce qui demande une détoxification de ce qui ne le requiert pas ; on divise les liquides des solides ; on répertorie les ajouts, ou les étapes ; en bref, on produit des échelles qui nous donnent à voir des groupes et des sous groupes allant du plus général au plus spécifique (e.g. Box and Doorman 1982 : 20, Lancaster *et al.* 1982 : 21).
- 11 Or, il semble que l'objectivation indigène soit basée sur d'autres critères de raisonnement. Pour ce qui est des boissons, par exemple, ce sont des processus dans le temps et des gradients entre l'amer et le doux qui sont mis en avant. De plus, si les raisons classificatoires locales et scientifiques identifient les types de ferment comme un critère important dans l'établissement des catégories typologiques, les Amérindiens semblent penser le rôle du ferment d'une autre manière que le chercheur occidental. Certaines préparations permettent une alcoolisation croissante de la boisson en fonction du temps qu'on laisse passer avant d'en permettre la consommation. Ce qui est recherché, c'est une certaine douceur, douceur avec un potentiel puissant, celui de se transformer en alcool, une nouvelle forme de poison. Toutes les boissons ne deviennent pas douces ; certaines tournent à l'acide et prennent le goût du citron (nous dirions du vinaigre !), ce qui les rend imbuables. Il a déjà été remarqué que le miel, onctueux et sucré, est la bière des esprits de la forêt. Françoise Grenand (1996 : 327-328) nous dit que le miel, selon les Wayãpi, se doit d'être considéré comme le vrai *cachiri* (leur bière de manioc). Audrey Butt-Colson décrit les tatouages d'abeille (*tedzang*) que les femmes akawaio portaient autour de la bouche pour les aider à produire la bière la plus douce qui soit. Ces symboles se combinaient avec ceux d'animaux dont les piqûres 'amères' étaient associées à l'effet produit par l'alcool. Des motifs de poissons carnivores, araignées, scorpions, serpents, et autres se retrouvent dans les vanneries que fabriquent toujours les Makushi, et qu'ils utilisent aujourd'hui pour décorer des petits pendentifs en os et des colliers qu'ils vendent aux touristes. L'opposition entre amer et doux, longuement étudiée par Audrey Butt-Colson (1961), continue de jouer un rôle central dans la pensée makushi, qui classe aussi bien le sucre que le sel dans la

catégorie de doux. Tout ce qui est mauvais, dangereux, fort ou empoisonné, et fait souffrir, est amer (*mai*) ; tout ce qui est bon, délectable comme un pot-au-feu particulièrement bien préparé, pimenté et savoureux, est doux (*a'ki'ku*).

La préparation du *parakari*

- 12 Pour être utile à l'analyse, la chaîne opératoire demande à être appliquée systématiquement à de nombreux processus techniques que l'on peut ensuite comparer. Cette communication ne permet de présenter que la fabrication de la bière la plus prisée, le *parakari*, et ce, de manière partielle. Selon Henckel (2005), la double fermentation de cette bière amérindienne, unique dans les Amériques, s'apparente à la fabrication des vins de riz indonésiens.
- 13 Le *parakari*, familièrement appelé en abrégé '*kari*,' est la bière iconique des Makushi⁵ et de leurs alliés proches, les Patamona et les Wapishana. Plus exactement, c'est la bière des savanes du Rupununi, leur pays. Ils fabriquent aussi le *kasiri* (dont le ferment consiste en fragments de galette de manioc mâchée), mais cette boisson est pour eux la bière des Akawaio, vivant au loin dans les montagnes du Parakaima. Le *kari*, la bière qu'ils préfèrent parmi les dizaines qu'ils fabriquent et qu'ils offrent à leurs invités, est fermentée à l'aide d'une moisissure amylobactérienne domestiquée (*Rhizopus* sp.).⁶ Les techniques utilisées par les Makushi, Patamona et Wapishana sont légèrement différentes. Les Makushi préparent un lit de feuilles de manioc pour allonger les pains qui seront inoculés ; les autres ethnies utilisent, entre autres, des feuilles de mangue, de plantain, ou de bananiers sauvages (*Heliconia* sp). Appliquer la chaîne opératoire demande donc une étude détaillée des différences entre le *kari* et les autres bières makushi d'une part, mais aussi une étude régionale des recettes et préparations. Un tel angle permet une meilleure compréhension de la pensée indigène et de ce qui a changé au cours de l'histoire, en contraste avec l'approche évolutionniste de Henckel. En effet, celui-ci considère la fermentation par intervention amylobactérienne comme étant techniquement plus sophistiquée que la fermentation par amylase salivaire. D'autre part, il cherche à rendre compte des facteurs adaptatifs et environnementaux sous-tendant la domestication du *Rhizopus* dans des régions aussi éloignées du globe que les Guyanes et l'Indonésie.
- 14 Transformer le manioc en aliment requiert l'utilisation de charmes (*bina*, *muran*) qui donnent de la vigueur et de l'énergie, augmentent la capacité à travailler bien et efficacement. Il en va de même pour toute tâche demandant des aptitudes acquises, du soin et de l'application, une alerte plus éveillée, ou une volonté plus développée qu'à la normale. Les charmes les plus communs sont de deux types : des gants à fourmis piquantes (*uyu'*) et des tatouages (*kansku*) (Daly n.d. : 21-25). Ces derniers sont surtout utilisés pour améliorer la capacité à produire des boissons fermentées. Pour tatouer, on lacère la peau finement, et on y insère les cendres de diverses concoctions de plantes. L'opération est effectuée par des femmes plus âgées sur leurs parentes plus jeunes, typiquement par des grand-mères sur leurs petites filles. Pour la fabrication de bières requérant la mastication, on tatouait la bouche et le coin des lèvres. Pour le *parakari*, qui demande au contraire de la force physique, et, surtout, de la dextérité dans les bras et un grand doigté, on faisait des tatouages sur les mains et les poignets. L'encre utilisée pour ces tatouages renfermait les cendres de plantes portant des fleurs ou des fruits sucrés, ou de la peau d'ananas. Une des informatrices de Lewis précisa qu'on se lavait

les mains dans les jus ou décoctions préparées avec ces plantes sucrées. Butt Colson (1961 : 149) avait déjà noté que le trait commun à ces encres est qu'elles associaient toujours quelque chose de noir (de brûlé) et quelque chose de sucré, la combinaison la plus commune étant de la suie mélangée à du sucre de cane brûlé et du miel sauvage.

- 15 La préparation du *kari makushi* comprend trois étapes principales :
1. La préparation des galettes ;
 2. La première fermentation ;
 3. La seconde fermentation.
- 16 Je ne décrirai pas la première étape, bien qu'elle comprenne des façons de peler les racines et de cuire les galettes qui sont propres à la fabrication de cette bière.⁷ Le ferment consiste en une poudre verte ou 'kari mama' (*unikya ye*) faite avec les feuilles d'un lit qui a servi à la première fermentation d'un cru de *kari*. Les feuilles sont mises à sécher au soleil, et, quand elles sont bien sèches, on en fait une poudre très fine dans un mortier utilisé spécialement pour cet effet (*a'*). La poudre est conservée jusqu'au moment où on en a besoin pour fabriquer un nouveau cru.⁸
- 17 Pour la première fermentation, un lit épais de feuilles de manioc est préparé dans la maison ou la cuisine, sur un morceau de zinc ou de plastique à même le sol. Pour rendre la bière plus forte et lui donner un goût spécial, on saupoudre le lit de poudre d'« os de manioc » (*kurarama*). Ceux-ci sont faits de fines tranches de racines séchées au soleil et ensuite sur la tourtière servant à cuire les galettes. Les tranches ainsi toastées sont ensuite réduites en une poudre brune très fine. De l'amidon de manioc et de la farine de maïs sont parfois ajoutés. Les galettes fraîchement cuites sont déchirées en larges morceaux trempés dans de l'eau, et placés en mosaïques étagées sur le lit. On saupoudre le tout de 'kari mama.' On termine en appliquant une couche de grandes feuilles d'*Heliconia*, et on couvre le tout d'une bâche. Le lit forme ainsi un environnement chaud et fermé, dans lequel le 'kari mama' a tout loisir d'enclencher le processus de fermentation. La masse de pain se couvre progressivement d'une moisissure blanche, que les gens appellent 'coton,' ajoutant en riant que le lit doit être laissé tranquille pendant deux nuits, et pas plus, sinon « il se lèvera comme Jésus le troisième jour ». La moisissure blanche que les gens appellent 'coton' est très douce. Quand on la presse dans la main, il en sort un liquide clair et sucré que les enfants adorent goûter. Il est interdit de manger des citrons ou d'autres agrumes, ou quoique ce soit d'acide, ce qui ferait perdre au *kari* sa douceur, il deviendrait acide. Au troisième jour, on soulève la bâche. En dessous de la couche de coton, qui dégage beaucoup de chaleur, se trouve une moisissure pourrie et noire ; une odeur d'alcool règne. Le *kari* est prêt pour la deuxième fermentation.
- 18 Pour la deuxième fermentation, on met les morceaux de galette fermentée dans des récipients clos hermétiques (*puruwe ye*, fabriqués autrefois en balata, un caoutchouc local). Cette deuxième étape peut durer aussi longtemps que la cuisinière le désire. Si on ne laisse le *kari* que quelques jours, il est doux et non alcoolique. Si on le laisse plusieurs semaines, il devient fort, et peut atteindre jusqu'à 15 % d'alcool. Au bout d'une semaine, on ouvre le récipient et on en examine le contenu, y compris les grumeaux 'caillés' de galette moisie flottants (*kari normal*) et le 'petit lait' brun très alcoolisé (jus de *kari*, ou plus littéralement 'urine de kari,' *parakari su'kuro'pi*). En gérant ces deux types de produits, la cuisinière peut choisir parmi des dizaines de types de bière celle qu'elle veut fabriquer. Pour faire du *kari* de tous les jours, elle dissout

lentement les grumeaux dans des litres d'eau et filtre le liquide. Une fois finie, la bière *kari* doit être belle et blanche, comme du coton ou un jeune hibou (Daly, n.d. p. 11). La bière, légère, qui ne se garde que peu de temps, est prête pour la consommation. La matière sèche restante est donnée à manger aux animaux domestiques. On l'utilise aussi dans une cérémonie (*kaaki*) qui n'est pas sans rappeler les fêtes amazoniennes où les femmes 'bombardent' les hommes avec ce qui reste au fond des sauts de bière préparée par fermentation simple. Pour faire du jus de *kari*, qui boit tout seul, on filtre le 'petit lait,' beaucoup plus alcoolisé. Les deux ingrédients peuvent être remélangés et la mixture filtrée à volonté.

- 19 La signification de ce processus laborieux tel qu'il a été documenté par Lewis Daly s'attache aux configurations spatio-temporelles qui unissent les plantes de manioc et leurs cultivateurs, depuis les jardins où elles poussent, jusqu'au village où elles sont transformées et consommées, et cela, depuis le début des temps dont parlent les mythes. Un mythe en particulier raconte qu'une jeune fille tomba amoureuse d'un serpent, dont elle eut un enfant serpent, qui fut tué par ses frères. Elle enterra les tronçons démembrés, et ces morceaux de serpent sont à l'origine des boutures que les Makushi plantent et replantent depuis.⁹ Le *parakari* est l'essence même de l'identité ethnique quand on le boit ensemble avec fierté et plaisir, surtout quand on a travaillé ensemble (*mayu*). S'il est réussi et doux, il devient le carburant qui nourrit et fait vivre bien, collectivement.¹⁰ Le *parakari* était, pour la même raison, la boisson cérémonielle privilégiée de cette culture de l'ivresse si incomprise et décriée par l'ordre colonial, comme le souligne Françoise Grenand. Comme beaucoup de choses que les Makushi continuent à faire aujourd'hui, sa popularité tient aussi du fait que sa préparation est plus acceptable que celle d'autres bières (la fermentation n'est pas causée par la salive humaine), surtout dans sa version peu alcoolisée, tant pour les missionnaires que pour les Makushi devenus des Chrétiens fervents.¹¹

Savoirs techniques, expertise, et connaissance du monde

- 20 Ceci n'est bien sûr qu'une première ébauche d'un travail plus systématique et plus complet qui reste à faire. Dans ce travail préliminaire, Lewis Daly et moi-même avons essayé de déterminer comment les produits fabriqués à partir du manioc acquièrent leur valeur, et comment des boissons comme le *parakari* deviennent des objets complexes et multivalents. Analyser les processus techniques par lesquels le *kari* est fabriqué et distingué des autres bières ouvre des pistes pour aller au-delà d'une recherche des causes (i.e. déterminismes matériels, historiques, ou sociaux), et laisser suffisamment de place aux nécessités logiques, c'est-à-dire, aux raisons données par les cultivateurs eux-mêmes.
- 21 Une telle approche méthodologique nous permet d'entrevoir deux thèmes importants qui, certes, ne sont pas nouveaux, mais qui prennent un nouvel éclairage. Tout d'abord, le but est de transformer quelque chose d'essentiellement venimeux en quelque chose de très doux, qui se rapproche le plus possible des qualités naturelles du miel, et qui peut, quand l'occasion le demande, être retransformé en quelque chose de très fort, le degré d'alcool devenant l'index d'une nouvelle venimosité. Il est à remarquer que les shamans makushi n'utilisent aujourd'hui que de l'alcool commercial dans leurs techniques thérapeutiques. Ensuite, cette transformation requiert toute une série de

processus techniques, et l'utilisation d'objets bien particuliers, comme la *matipi* ou couleuvre à manioc, cette presse verticale en vannerie qui n'a cessé de fasciner les Occidentaux. Ces objets sont eux-mêmes issus de processus techniques qui restent largement à décrire. Les transformations que j'ai brièvement évoquées mobilisent d'autre part nombre d'êtres vivants, comme les fourmis, des végétations cryptogamiques, ou des champignons de moisissure, et bien sûr, comme nous venons de le voir, des abeilles. Or, l'intervention de ces êtres n'a jamais été vraiment décrite d'un point de vue intégratif.

- 22 Pour mettre en rapport les processus techniques et vitaux que je viens de décrire si brièvement avec ce que nous savons des ontologies animistes de l'Amazonie, il faudrait, à mon avis, se pencher avec beaucoup plus d'attention sur ces êtres vivants, et cela avant de s'empresse à mettre en réseau les mythes et les pratiques. C'est l'approche que nous avons choisie dans un travail précédent portant sur la gestion makushi de la diversité variétale (Rival & McKey 2008). Seulement une fraction infime de l'intelligence que les Amérindiens ont de la façon dont les corps s'articulent à l'environnement est rendue explicite dans les mythes. Leurs connaissances expertes des corporalités non humaines se retrouvent plutôt dans les techniques de gestion des plantes et des animaux, qui représentent des choix dynamiques en relation avec les potentialités écologiques des espèces vivantes. Pour les comprendre vraiment, des approches interdisciplinaires sont requises.
- 23 Je n'ai guère évoqué les mythes makushi, à part celui de l'origine du manioc, et l'allusion, plus moderne et chrétienne, à la résurrection du Christ. Je voudrais proposer, avec un peu trop d'audace, sans doute, que le mythe du serpent domine peut-être notre imagination bien plus qu'elle ne domine celle des Makushi. Si beaucoup des textes anthropologiques (ainsi que ceux de voyageurs et de missionnaires) font si souvent référence aux mythes mentionnant l'anaconda, c'est que, d'une part, la référence saute aux yeux, si j'ose dire. Le fait que nous appelions le *matapi* 'couleuvre à manioc' en est la preuve. L'évidence phénoménologique est telle que nous la partageons avec les Amérindiens ; nous comprenons instantanément de quoi il s'agit. Nous le comprenons d'autant plus facilement, d'autre part, que le serpent est un être mythique très puissant pour nous aussi. Mais rien dans nos références mythologiques propres ne nous prépare pour le rôle fondamental joué par un autre animal, l'abeille. Les femmes qui transforment le manioc en bière s'identifient à des abeilles. Elles cherchent à acquérir les techniques et les savoir-faire de ces insectes qui ne piquent pas, et qui produisent un met des plus délicieux qui soit. Il me semble qu'un très grand désir pour le corps de l'abeille se manifeste dans l'utilisation des charmes et des tatous qui leur permettent d'acquérir la dextérité qu'elles reconnaissent chez les faiseuses de miel. Doit-on parler de mimétisme ? D'observation calculée et froide amenant à la conquête de soi par la maîtrise des habiletés de l'autre, une fois qu'elles ont été habilement incorporées ? Est-on en face d'un désir de puissance et de contrôle, ou bien d'une empathie trans-spécifique profonde ? En appréhendant la domestication du manioc par la cuisine comme le résultat d'une identification au travail expert de l'abeille, nous renouvelons notre conception de ce que cela veut dire de vivre dans un monde où l'hétérogénéité des corps est source de créativité culturelle. En attendant, il y a beaucoup de choses que les Amérindiens savent sur les abeilles que nous ne savons pas encore....

Figure 1. Champs de manioc makushi (abattis de quelques années).



Photographie : Lewis Daly

Figure 2. Lewis Daly et sa plantation de manioc.



Photographie : Lewis Daly

Figure 3. Transformer le manioc en nourriture : un travail ludique.



Photographie : Lewis Daly

Figure 4. Femme *makushi* actionnant le *matapi* (presse ou couleuvre à manioc).



Photographie : Lewis Daly

Figure 5. Préparation du 'lit', où les morceaux de pain de manioc seront saupoudrés de poudre de feuilles inoculées de moisissure.



Photographie : Lewis Daly

Figure 6. Après quelques jours, le 'lit' est couvert de moisissure amylobactérienne domestiquée (*Rhizopus sp.*).



Photographie : Lewis Daly

BIBLIOGRAPHIE

Box, Loux et Frans Doorman

1982 *Man and manihot. Volume I: case studies on cassava cultivators*. Wageningen, School of Rural Sociology.

Butt-Colson, Audrey

1961 « Symbolism and ritual among the Akawaio of British Guiana », *Nieuwe West Indische Gids* 41 (2): 141-161.

Coupaye, Ludovic

2013 *Growing artefacts, displaying relationships: yams, art and technology amongst the Abelam of Papua New Guinea*. Oxford, Berghahn Books.

Daly, Lewis

2014 (n. d.) *The symbiosis of people & plants: ecological engagements among the Makushi of Guyana*. Chapitre intitulé « The nature of sweetness and the alcohol complex ». Thèse en cours de rédaction.

Descola, Philippe (éd.)

2010 *La fabrique des images : visions du monde et formes de la représentation*. Paris, Musée du Quai Branly, Somogy Éditions d'Art.

Elias, Marianne

2000 *Sélection naturelle, sélection humaine et diversité chez une plante domestiquée propagée de façon végétative : le cas de la culture du manioc par les Indiens Makushi du Guyana*. Montpellier II, thèse de doctorat.

Empereire, Laure et al.

2012 « D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie : les enjeux écologiques de la production de *farinha* de Cruzeiro do Sul », *Cahiers Agriculture* 21 (1) : 25-33.

Goulard, Jean-Pierre et Dimitri Karadimas (éds.)

2011 *Masques des hommes, visages des dieux : regards d'Amazonie*. Paris, CNRS, Bibliothèque de l'Anthropologie.

Grenand, Françoise

1996 « Cachiri, l'art de la bière de manioc chez les Wayãpi de Guyane », in Marie-Claire Bataille-Benguigui et Françoise Cousin (éds.), *Cuisines reflets des sociétés*. Paris, Musée de l'Homme, Éditions Sépia : 325-347.

Henkel Terry W.

2005 « Parakari, an indigenous fermented beverage using amylolytic rhizopus in Guyana », *Mycologia* 97 (1): 1-11.

Hill, Jonathan et Jean-Pierre Chaumeil (éds.)

2011 *Burst of breath: indigenous ritual wind instruments in Lowland South America*. Lincoln, University of Nebraska Press.

Lancaster, Pamela A., Jean S. Ingram, M. Y. Lim et D. G. Coursey

1982 « Traditional cassava-based foods: survey of processing techniques », *Economic Botany* 36 (1): 12-45.

Rahman, Elizabeth

2014 *Made by artful practice: health, reproduction and the perinatal period among Xié river dwellers of Northwest Amazonia*. Oxford, ISCA, thèse de doctorat.

Santos-Granero, Fernando (éd.)

2009 *The occult life of things: native Amazonian theories of materiality and personhood*. Tucson, University of Arizona Press.

Taylor, Anne-Christine

2010 « Voir comme un autre : figurations amazoniennes de l'âme et des corps », in Philippe Descola (éd.), *La fabrique des images : visions du monde et formes de la représentation*. Paris, Musée du Quai Branly, Somogy Éditions d'Art: 41-51.

NOTES

1. Voir Santos-Granero (2009) et Descola (2010), ainsi que Hill et Chaumeil (2011) pour les instruments à vent et Goulard et Karadimas (2011) pour les masques.
2. « *Cassava is Amerindian living. We make cassava bread, farine, kari, wo'. We can see it to the market too* ».
3. Selon les villageois, *ka'na* appartient au vocabulaire de la langue makushi 'profonde' et *kaisira* de la langue makushi 'moderne' (Daly n.d., p. 6).
4. L'amer dans des plantations spécialisées au loin des villages (*mîî*), et le doux auprès des maisons (*umî*).
5. Les amis de Lewis Daly lui dirent souvent : « notre culture, c'est du *parakari* pur et simple », et, lorsqu'il fabriqua son premier cru, ils s'exclamèrent en riant : « c'est bien ! Te voilà devenu blanc-kushi ! ».
6. Les cultures de *Rhizopus* sont utilisées un peu partout dans le monde, comme en Asie pour la fabrication du *tempeh*, un produit fermenté à base de soja.
7. Par exemple, on n'enlève que la pellicule superficielle, laissant donc la peau intermédiaire contenant le plus d'acide cyanhydrique. À la différence des Wapishana (Henckel 2005), on ne passe la masse qu'une seule fois dans le *mapiti*, et on surcuit la galette (plus elle est 'brûlée,' plus la bière sera forte et aura du goût). Henckel répertorie 30 étapes de la récolte à la consommation, et divise la fabrication du *parakari* en six phases. Une application correcte de la chaîne opératoire demanderait une comparaison exhaustive des pratiques wapishana et makushi, ainsi que l'assurance que les étapes et phases identifiées correspondent bien à la pensée indigène.
8. Les villageois de Yupukari ont dit à Lewis que la variété '*kari stick*' (*parakari piye*) est la meilleure pour fabriquer le '*kari mama*,' mais les feuilles d'autres variétés sont aussi utilisées.
9. Lewis Daly a recueilli plusieurs versions du mythe. Lorsque le père et les frères de la jeune fille découvrirent le pain délicieux qu'elle mangeait en cachette, car le serpent lui avait dit de ne pas le partager (cette nourriture n'était que pour elle), ils le goûtèrent. Le trouvant très bon, et décidèrent d'en connaître le secret. La jeune fille leur expliqua tout. Les hommes vérifièrent que les boutures venaient bien du corps du serpent. Les tiges étaient toutes de couleurs différentes, comme les serpents, et les tiges donnaient des boutures longues comme des serpents. La jeune fille leur expliqua ensuite comment le serpent lui avait appris à les planter, et les hommes firent une plantation. Ils moissonnèrent les racines, qu'ils grattèrent. La peau glissait sur la racine comme celle d'un serpent qui mue.
10. Les gens travaillent ensemble en échange de *kari* : « *we don't do it for money; we just have a bucket of kari, a little fuel for the belly* » (L. Daly, n.d. : 13).
11. Travaillant près de quinze ans après moi, Lewis a trouvé que la modernisation hégémonique, avec son procès de travail migratoire, ses interventions étatiques (comme l'envoi répété de

manioc doux commercial en provenance du Brésil), et ses circuits marchants ont affaibli la gestion de la diversité variétale, et, plus généralement, l'autoconsommation de subsistance. L'alcool de cane acheté dans le commerce est consommé par les hommes en plus grandes quantités que les bières artisanales aujourd'hui. En revanche, le rôle des charmes *bina* n'a pas diminué, bien au contraire.

RÉSUMÉS

This paper makes use of the methodological approach known as “chaîne opératoire” to examine the ways in which Makushi villagers living in southern Guyana cultivate and process manioc tubers, taking example on the way Ludovic Coupaye studied yam cultivation process in Papua New Guinea (Coupaye 2013). Manioc-based foods and drinks, which are prepared using unique indigenous techniques and artefacts, have been, and to a large extent continue to be, central to Makushi subsistence and way of life. Basing myself on ethnographic data I collected in the late 1990s, as well as on data collected by Lewis Daly in the last few years, I examine the particular ways the Makushi have of distinguishing plants, objects, and techniques. This leads me to discuss the varied uses of the agency inherent in living kinds people make in their everyday practical encounters with the plants they grow, and to reflect on the nature of changing technical choices. I conclude with a theoretical discussion of plant domestication as it can be envisaged from the perspective of modes of articulation between vital and technical processes.

AUTEUR

LAURA M. RIVAL

Laura Rival is University Lecturer in the Anthropology of Nature, Society and Development at Oxford University. Her research interests include: Amerindian conceptualizations of nature and society; historical and political ecology; and indigenous peoples and development and conservation policies in Latin America. She has written several books and numerous papers on these topics, including *Trekking through history: the Huaorani of Amazonian Ecuador* (Columbia University Press, 2002), “Amazonian historical ecologies” (*Journal of the Royal Anthropological Institute*, 2006), “Ecuador’s Yasuní-ITT initiative” (*Ecological Economics*, 2010), and “Encountering nature through fieldwork experiments: Indigenous knowledge, local creativity and modes of reasoning” (*Journal of the Royal Anthropological Institute*, 2014). She has also edited *The social life of trees: anthropological perspectives on tree symbolism* (Berg, 1998), and co-edited *Beyond the visible and the material: the Amerindianization of society in the work of Peter Rivière* (Oxford University Press, 2001) and *Governing the provision of ecosystem services* (Springer, 2012). She is preparing a new book on Latin American agro-ecologies.

[laura.rival [at] qeh.ox.ac.uk]