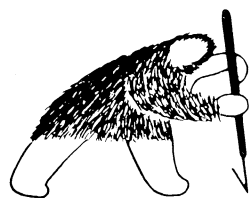


INNUPMINWAN
ETHNOCUISINE MONTAGNAISE

par

Mani Han Pahin
Marie-Jeanne Basile

Préface de José MAILHOT



*Collection Nordicana
Centre d'Etudes Nordiques*

UNIVERSITE LAVAL, QUEBEC, CANADA

No 35

CENTRE D'ETUDES NORDIQUES
Université Laval, Québec, Canada

Fondateur : Louis-Edmond Hamelin

C O N S E I L D E D I R E C T I O N

Directeur : Roger LeJeune

Secrétaire : Christian Morissonneau

Autres membres du Conseil : Jacques Leblanc, Serge Payette, Gerard E. McNulty, Bernard Saladin d'Anglure et Lucien Huot

A l'université Laval, les études nordiques multidisciplinaires ont commencé en 1948, au moment où l'Institut de géographie organisait une première série de cours sur les problèmes du Nouveau-Québec grâce à la participation de Jacques Rousseau, botaniste de Montréal, Paul-Emile Auger, géologue de Québec, Jean Michéa, anthropologue d'Ottawa et de quelques autres. Plus tard, parurent les premières publications géographiques sur le Nord. Cependant, ce n'est qu'en 1960-1961 que le Conseil de l'université institutionnalisait un centre interdisciplinaire d'études nordiques qui, pendant cinq ans, fut rattaché à l'Institut de géographie. Le CEN est un organisme d'expression française, qui a pour but d'aider les chercheurs effectuant des travaux de portée universelle à l'intérieur des "territoires nordiques", notamment la péninsule du Québec-Labrador. Le CEN soutient et organise des expéditions; il a son siège principal à Québec où se développent des services de direction de recherches, d'enseignement, de documentation, d'information et d'édition. Le directeur du CEN est assisté d'un bureau composé de membres représentant des disciplines différentes. Dans le passé, ont siégé au Conseil de direction: Benoît Robitaille, Fernand Grenier, Louis Lemieux, Marc-Adéland Tremblay, Louis Berlinguet, Henri Dorion, Robert Bergeron, Edgar Porter et Albert Alarie. Les locaux du CEN sont situés au 5e étage du Pavillon De Koninck à l'université Laval, Québec, Qué. GIK 7P4. La station principale est à Poste-de-la-Baleine sur la mer d'Hudson dans le Nouveau-Québec.

Le CEN fait appel à divers organismes afin de recueillir les fonds nécessaires à la poursuite de ses objectifs scientifiques. Les institutions particulièrement bienveillantes sont le Gouvernement du Québec (Direction générale du Nouveau-Québec au Ministère des Richesses naturelles; Ministère de l'Éducation), le Gouvernement du Canada (Centre de recherches du Ministère des Affaires indiennes et du Développement du Nord; Ministère de l'Environnement; Conseil national de Recherches; Conseil des Arts), le Programme biologique international Section "ct", la Fondation Donner et, évidemment, l'université Laval elle-même.

Le CEN comprend des chercheurs-professeurs résidents, des chercheurs temporaires, des techniciens et des employés de bureau. Le professeur André Cailleux dirige les travaux en sciences de la terre du programme Hudsonie. Depuis sa fondation, le CEN a distribué plus de 200 subventions. En vue de promouvoir la diffusion des connaissances, le CEN publie des ouvrages dans diverses collections dont les Travaux et Documents (six numéros parus) et Nordicana (plus de trente numéros). Chaque étude n'engage que son auteur. Le programme d'édition est sous la responsabilité du directeur du CEN, assisté de Fabien Caron. L'illustration est assurée par le Laboratoire de cartographie du département de géographie.

C O L L E C T I O N S P R I N C I P A L E S

I. Collection Travaux et Documents (aux Presses de l'université Laval)

1. Henri Dorion, La frontière Québec-Terre-Neuve. Contribution à l'étude systématique des frontières. Québec, 1963. 316 pages, figures. Préface de Louis-Edmond Hamelin.
2. Pierre Biays, Les marges de l'oekoumène dans l'Est du Canada. Québec, 1964. 760 pages, figures.
3. Lucien Schneider, Dictionnaire esquimau-français du parler de l'Ungava et contrées limitrophes. Nouvelle édition augmentée. Québec, 1970. 439 pages. Présentation par Louis-Edmond Hamelin.
4. Louis-Edmond Hamelin et Frank A. Cook, Le périglaciaire par l'image - Illustrated glossary of Periglacial Phenomena. En collaboration avec J.D. Ives. Québec, 1967. 237 pages, figures. Préface de Fernand Grenier.
5. Lucien Schneider, Dictionnaire français-esquimau du parler de l'Ungava et contrées limitrophes. Québec, 1970. 423 pages. Présentation par Jacques Rousseau.
6. Marc-Adéland Tremblay, Paul Charest et Yvan Breton, Les changements socio-culturels à Saint-Augustin. Contribution à l'étude des isolats de la Côte-Nord du Saint-Laurent. Québec, 1969. 182 pages, figures. Présentation par Henri Dorion.
7. Camille Rousseau, La distribution des principales espèces de la flore vasculaire du Québec-Labrador. (à paraître)

(suite page 3 de la couverture)

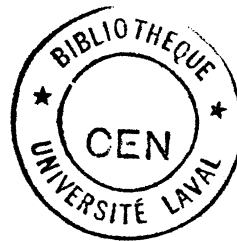
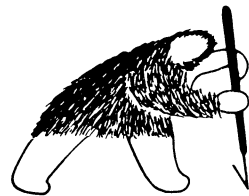
CENTRE D'ÉTUDES NORDIQUES
Université Laval
Québec 10, Canada

INNUPMINWAN
ETHNOCUISINE MONTAGNAISE

par

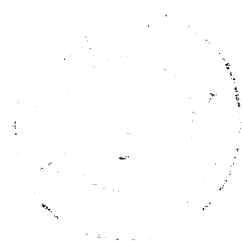
Mani Han Pahin
Marie-Jeanne Basile

Préface de José MAILHOT



*Collection Nordicana
Centre d'Études Nordiques*
UNIVERSITE LAVAL, QUEBEC, CANADA

No 35



Dépôt légal - 2e trimestre 1973
Bibliothèque nationale du Québec

PRESENTATION

Depuis quelque dix ans les Amérindiens écrivent des livres traitant de leur histoire, leur folklore, leur cuisine, leurs problèmes sociaux, leurs langues et culture et leurs points de vue politiques. Pensons aux auteurs suivants: Vine Deloria Jr., Harold Cardinal, Max Gros-Louis, Bernard Assiniwi, Georges Bacon, Harold Adams, Chief Red Fox, Stan Steiner et d'autres. En général, ces hommes s'adressent au grand public non indien et, par conséquent, leurs ouvrages connaissent de très forts tirages. Cependant, ces auteurs ne publient jamais en langue indienne pour les besoins internes de leurs peuplades respectives: information, loisirs, enseignement.

Grâce à l'intérêt toujours croissant pour l'amérindianisation des écoles montagnaises, crises et algonquines du Québec, et la forte demande pour du matériel didactique en langue indienne, certains Amérindiens ont commencé à écrire des ouvrages dans leurs parlers respectifs. Marie-Jeanne Basile est une pionnière dans ce domaine, ayant déjà à son actif deux publications en langue montagnaise depuis 1970. Souhaitons que son courage et son excellent travail servent de stimulant à d'autres Amérindiens et que naissent bientôt de telles initiatives pour les autres groupes linguistiques.

Gerry McNulty

PREFACE

Sachant bien que pour nous, ce qui ne passe pas par l'écriture a une existence douteuse, Marie-Jeanne Basile a entrepris de nous révéler peu à peu, par le médium de l'écriture, d'importantes portions de la tradition orale consignée dans l'étonnante mémoire collective des siens: textes de légendes d'abord (en collaboration avec le linguiste G. McNulty), puis ce qu'elle intitule à notre intention Ethno-cuisine montagnaise et à l'intention des Montagnais Innupminwan c'est-à-dire "mets cuisinés indiens". Car elle publie en montagnais, sa langue maternelle, et en français. Ce faisant, elle restitue aux siens, sous une forme nouvelle, ce qui leur appartient (c'est avant tout à eux qu'il revient de commenter l'intérêt et le mérite d'une telle entreprise) et nous fait pénétrer, quant à nous, dans l'univers montagnais des concepts reliés au comestible et au cuisinable (cuit ou "préparé", bouilli ou rôti, bouilli avec ou sans farine, rôti au bout d'un bâton ou d'une ficelle, etc.)

Même si le présent ouvrage traite de cuisine et contient des recettes, il ne s'agit pas d'un autre de ces populaires livres de recettes et le style, ici, n'a rien de commun avec celui de Madame Benoît ou du Gourmet farfelu. Les cuisinières urbaines, nouvellement entichées de cuisine à base de gibier mais rompues à la consultation des livres de recettes de notre tradition culinaire seront déçues: elles se reconnaîtront difficilement dans une table des matières dont les modes de cuisson - plutôt que l'ordre de succession des plats à l'intérieur d'un repas - constituent le fil conducteur et elles n'y trouveront ni "table des poids et mesures" ni "tableau des temps de cuisson", les Montagnais ne partageant pas notre intérêt forcené pour la quantification.

L'auteur décrit, dans ses termes, le système culinaire d'un peuple de chasseurs, système dont le coeur est évidemment constitué par le gibier. D'où la pertinence de présenter, avant les recettes proprement dites, des listes de différentes classes d'espèces animales comestibles, les unes étant consommées habituellement, les autres uniquement en temps de famine.

Le lecteur fêru de "traditionnel" s'étonnera de constater la présence dans cette cuisine d'éléments aussi peu "traditionnellement" amérindiens que les oignons, les épices, les pommes de terre et sera peut-être tenté de conclure qu'il ne s'agit pas ici de "vraie cuisine indienne". Qu'il suffise d'abord de dire que la "vraie cuisine indienne" est celle que les Indiens pratiquent. J'ajouterai à cela que le domaine culinaire constitue une bonne illustration de la compétence bien connue des Amérindiens à sélectionner pour leurs besoins, parmi les éléments d'une autre culture, ceux qu'ils veulent intégrer à la leur. Ainsi le vin et l'alcool, pourtant d'introduction ancienne en Amérique, ne furent jamais intégrés au système culinaire montagnais; parmi tous les condiments, seuls le sel, le poivre et les oignons le furent (et encore, la préparation du porc-épic ne souffre aucun de ceux-ci) et parmi les légumes, seules les pommes de terre. Mais l'aliment d'origine européenne le plus profondément intégré (bien que dans certaines régions de la péninsule, cet emprunt soit extrêmement récent) au système culinaire montagnais est la farine.

L'essentiel de la cuisine quotidienne des Montagnais (qui est décrite, de façon significative, au chapitre des "modes de cuisson") se déploie entre un pôle marqué FARINE et un pôle marqué VIANDE, plus précisément viande de caribou qui est la viande par excellence (le caribou est de presque toutes les recettes et se prête à tous les modes de cuisson). La viande est l'aliment de base des chasseurs amérindiens qui ont toujours conçu leur vie dans une étroite relation avec les animaux tandis que la farine constitue l'aliment essentiel des conquérants européens qui n'ont jamais pu - même maintenant - concevoir la civilisation en dehors de la culture du blé. Cette opposition fondamentale du système culinaire montagnais nous renvoie à toute une facette de l'histoire qui s'est construite, dans ce pays, autour des oppositions Amérindiens-Européens, nomadisme-sédentarisme, chasse-agriculture. Ce schéma de la cuisine montagnaise ne saurait être complet si nous n'y ajoutons la GRAISSE qui se situe dans un autre axe que celui du continuum farine-viande, mets au statut privilégié dont l'auteur traite (avec d'autres mets qui semblent avoir totalement échappé à l'influence de la culture culinaire européenne) à la section intitulée "préparation".

Si l'on met à part celle du loup-marin, la graisse (dont le prototype est la graisse de caribou, fabriquée avec les os longs et leur moëlle) constitue le produit de la cuisine par excellence. Plus fortement marquée dans le sens "animal" que la viande elle-même, plus fortement identifiée à "indien" que tout autre mets et occupant une place privilégiée dans l'échelle gustative, on la trouve au coeur de la Fête du nomadisme et de la chasse chez les Montagnais.

Sur le plan chronologique, Marie-Jeanne Basile achemine le lecteur non-amérindien - de façon stratégique pourrait-on dire - du connu à l'inconnu, du semblable au différent en lui faisant suivre un itinéraire qui va du pain quotidien à la graisse cérémonielle. Elle l'introduit dans son système culinaire par une voie qu'il connaît bien - celle du pain, prototype du mets à base de farine - et le conduit, au-delà de l'important chapitre sur la cuisson de la viande, jusqu'au mets indien par excellence qu'est la graisse.

Marie-Jeanne Basile ne nous entretient pas de choses qui appartiennent à un passé révolu. La cuisine qu'elle décrit continue à être pratiquée par les Montagnais en dépit de quatre cents ans d'occupation, en dépit d'une politique soutenue d'assimilation et d'interdits de toutes sortes, y compris celui d'être chasseurs de métier et de se nourrir de la forêt; en dépit aussi des "cours d'économie domestique" institués par nos gouvernements dans certaines réserves pour "apprendre aux Indiennes à faire la cuisine" (sic). Ce livre aura peut-être, entre autres mérites, celui de démontrer une chose extrêmement élémentaire: l'avènement, sur les étagères des magasins de la Baie d'Hudson, de la boîte de conserve et du "kraft dinner" ne venait pas à point remplir un congénital vide culinaire et la place qu'occupent la soupe en boîte et le plat de macaroni instantané dans l'alimentation des Amérindiens est la même qu'ils faisaient, en temps d'extrême famine, à la viande de vison et d'écureuil, pour lesquelles il n'existe pas de recettes.

REMERCIEMENTS

Nnāhkwumaw ntūs Maniaten Napish kayhpih
mistawitšit mehinataymwak innupminwannu
ntayh mahinaykanht,
Mak Manakaneteh Mullen,

Kiye nnāhkwumawat:
Serge Bouchard
mak Georges Mestokosho
mak Matsias Washaunu
mak Matsiw Mestokosho
Kāwitatmwiht ehinikātāniti awēhīha.

Kiye Gerry McNulty, kāhitsimit tšētši
tūtamwak nēnu mahinaykannu.

Kiye Johanne Duchaine kāyāhwātāt kāmā-
hinaytšēpanht.

Kiye Lisette Laberge kāwānāhanātayht
kwutwannu.

Kiye kahtnu nwišēwānat.

Je remercie tout particulièrement: ma tante
Maniaten Napish qui m'a aidée et m'a donné ses
recettes.
Manakaneteh Mullen.

Je remercie aussi:
Serge Bouchard
Georges Mestokosho
Mathias Washaunu
Mathieu Mestokosho,
pour la nomenclature des animaux:

Gerry McNulty qui m'a beaucoup encouragé à
faire ce livre d'ethnocuisine:

Johanne Duchaine qui a dactylographié ce livre:

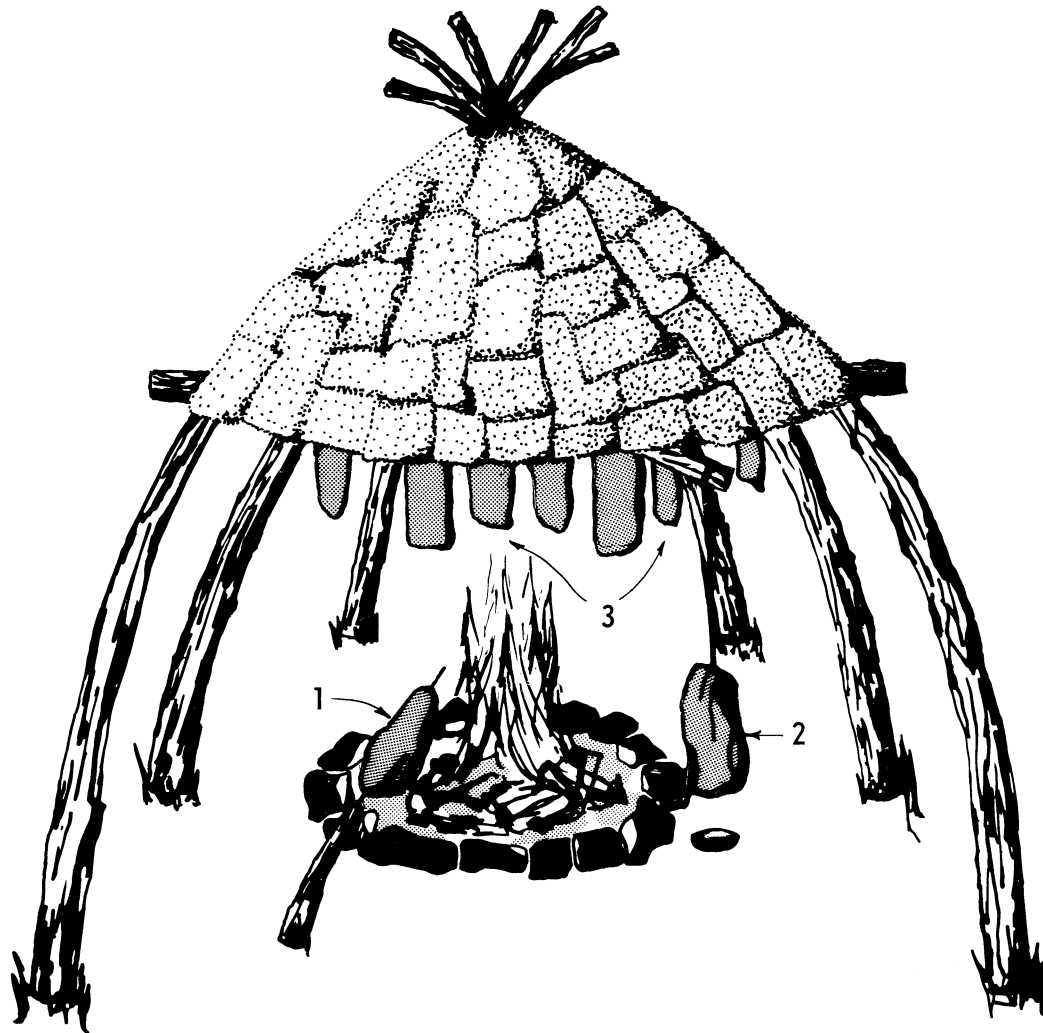
Lisette Laberge, pour l'illustration:

Ainsi que tous les amis qui m'ont encouragée.

Mani Han Pahin

Marie-Jeanne Basile

1. Viande piquée sur un bâton
2. Viande suspendue à une corde
3. Viande étendue sur des baguettes



I- AWĒHĪHAT KAWMWANIHT

- a) Awēhīhat ----- a) Gibier à fourrures, comestibles
 (Nakāna kawmwāniht) (Que l'on mange habituellement)

Amisk ^W -----	Castor
Atīhk ^W -----	Caribou
Atšuk ^W -----	Loup marin
Kāk ^W -----	Porc-épic
Māhk ^W -----	Ours
Mūh -----	Orignal
Utšahk ^W -----	Rat musqué
Wāpuh -----	Lièvre
Wahtšēhu -----	Chevreuril *

* Se mange très rarement parce qu'il n'y en a presque pas dans la région de Mingan -- sauf dans l'île d'Anticosti. On ne peut classer le chevreuil dans la catégorie des aliments de consommation habituelle à cause de sa rareté.

- b) Awēhīhat ----- b) Gibier à fourrures
 (Wemwanihtnaht kwetaw tšekwan miyatnanti) (Que l'on ne mange que dans une extrême nécessité)

Anūkwūtšah -----	Ecureuil
Atšikah -----	Vison
Matšēhu -----	Renard
Ntšuk ^W -----	Loutre
Pihu -----	Lynx du Canada
Wāpistan -----	Martre
Wīnahk ^W -----	Marmotte

II- MISSIPAT

Gibier à plumes comestible

Ahumwak ^W -----	Huard à gorge rouge
Amiskwunihipeh -----	Sarcelle à ailes vertes
Apestšis -----	Bernache cravant
Āwīw -----	Canard kakawi
Ayapinh -----	Bécasseau à croupion
Hahtēhip -----	Macreuse à bec jaune
Hēhēhu -----	Chevalier solitaire
Hīkawnis -----	Pigeon de mer(gris) Gellinot
Innēhip -----	Canard noir
Kākātšīhip -----	Cormoran à aigrettes
Kētšīnūkūwētēhu -----	(Famille des macareux)
Mehukwuhk -----	Grand morillon
Mistehuk ^W -----	Bec-scie commun
Mūneykwutan -----	Macreuse arctique
Nāpehip -----	Eider commun
Nisk -----	Bernache canadienne
Nūtšīpawhtūkwēhih -----	Sarcelle à ailes bleues
Uhuk ^W -----	Bec-scie à poitrine rouge
Umwak ^W -----	Huard à collier
Ummumuk ^W -----	Macreuse à ailes blanches
Papatšukwutew mehukwuhk ^W -----	Morillon à collier
Pastšip -----	Espèce non nommée en français
Pupunipiwhip -----	Moyak (canard noir)

Missipat (suite)

Gibier à plumes comestible

Tšētsukwutēhu -----	(Famille des macareux)
Tšimuhumah -----	Mergule nain
Wāpinnihip -----	Canard pilet
Wāpisk -----	Oie blanche
Wāpitukwun -----	Espèce non nommée en français
Wēwinukwutew -----	Eider remarquable
Wītwimwakwuh -----	Huard arctique
Wāpistšimwak ^W -----	Huard blanc

Pinēwat: ----- Sortes de perdrix:

1) kahkanatših -----	1) Lagopède des rochers
2) innīnew -----	2) Tétrins des savanes
3) pāhpāhtsu -----	3) Gélinothe huppée
4) wāpinew -----	4) Lagopède des saules

Cette liste n'est pas exhaustive

III-NAMEHAT

Poissons

a) Nūtšimiwnamēhat

Poissons d'eau douce

Amīwātamekwuh -----	Truite de ruisseau
Atīkāmēk ^W -----	Poisson blanc
Kwūkāmes -----	Truite grise ou de lac
Mātāmēk ^W -----	Truite mouchetée
Mātāmēk ^W hūhāhu -----	Omble chevalier
Uhāhamek ^W -----	Saumon
Wānan -----	Wananiche
Tšinūhew -----	Brochet

b) Wīnēpēkwuht namēhat

Poissons de mer

Wānūhwi -----	Morue
Kahkanamēkwat -----	Capelan
Pāpakātehu -----	Flétan

(Ceux que l'on mange peu souvent)

Poissons d'eau douce

Poissons de mer et crustacés

Mīkwahay -----	Carpe soldat (rouge)	Ahatšew -----	Homard
Mākātšew -----	Carpe ronde	Makanah -----	Hareng
Miney -----	Barbotte	Makanwi -----	Maquereau
Upmehwi -----	Anguille		

IV- INNŪPĀKWĒHAKĀNAT

a) Kayanāwākāwant

Nūskwāwat, hiwtan, kawhpant māk nipi.

1- Nēkaw ahtākanu nte kwutwant. Mistākwu-twenānu tsētsi wīpat tsihāwahtet nēkaw.

2- Kwe tūtwant pākwehakan:

Māmu ānanwat nūhkwāwat māk hiwtan māk kawhpant. Kwe pawnakant nipi āyāpihih, ayu amestseykanu, nwah ehpih mahkawhit pākwehakan. Kwe papatnant.

3- Miyam mehtātsihāwahtēti nēkaw, ēkwu ay-taw etaykanti iskwaſtsēwa māk nēkaw. Kwe ānāniht apihih nūhkwāwat nte tētawt, Kwe ānant pākwehakan. Kwe anawākāwant māk kaw ahtākanwa iskwaſtsēwa māk apihih kwutwēnānu. Kātsi peyukwutipeykana kiye ma eh-taw minākāh ehpih tsīswanti kwe kwētipāwant. Kaw mīnwat kwe ahtākant nēkaw māk iskwaſtsēwa māk apihih kwutwenānu. Kātsi peyukwutipeykana ēkwu ēkwanant pākwehakan. Kwe kāhkāhkāwant, nūtim manaykanu nēkaw kayhpih itamut pakwhakant.

-5-

Sortes de pain

Pain cuit dans le sable

Farine, sel, poudre à pâte et eau.

1- Avant de faire le feu, mettre beaucoup de sable (de préférence du sable à gros grains). Faire un grand feu pour faire chauffer le sable.

2- Préparation de la pâte:

Mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte. Verser l'eau tout en brassant. Quand la pâte s'épaissit, la pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne assez ferme. Abaisser la pâte à un pouce ou moins d'épaisseur.

3- Mettre les tisons et le sable chaud de chaque côté. Répandre la farine un peu dans le milieu, pour voir si le sable est chaud. Si la farine brunit, cela veut dire que c'est prêt pour la cuisson. Mettre la pâte. Remplacer le sable et les tisons sur la pâte. Faire cuire pendant 1 heure ou plus (cela dépend de la grosseur de la pâte). Enlever les tisons et le sable. Tourner le pain. Remettre le sable et les tisons. Continuer la cuisson pendant 1 heure ou plus. Enlever du feu. Gratter le pain avec un couteau pour enlever tous les grains de sable et la croûte brûlée.

b) Akwapistšipwan

Nuhkwawat, hiwtan, kawhpant, nipi.

1- Māmu ānānwat nūhkwāwat māk hiwtan. Kwe pawnakant nipi ayapihih, ayu amestšeykanu nwah ehpih mahkawhit pākwehakan. Kwe kātipanant mītšētwayt pākwehakan. Kwe papatnāniht.

2- Kwe tššswaniht nte tākwuht kähāpistēhit. Nantam kwētipānānwat tšē-tšī ēka iskwāhut. Kwe akwananiht tšiyassutawh.

c) Napwēnastšikwuht pākwehakan:

Miyam peyukwan akwapistšipwan ehinakwiyant.

Napwēnastšikwuht tššswānu pakwehakan.

Pain cuit sur le poêle

Farine, sel, poudre à pâte et eau.

1- Préparation de la pâte:

Mettre la farine, la poudre à pâte, le sel dans un plat et bien mélanger. Verser l'eau tout en brassant. Quand la pâte s'épaissit, la pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne assez ferme. Séparer la pâte en plusieurs petits morceaux et les abaisser à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur.

2- Cuisson:

Cuire ces pâtes sur le poêle (feu modéré). Les tourner souvent pour ne pas qu'elles brûlent. Après une demi-heure, les enlever du feu.

Pain cuit dans la poêle:

Cette pâte est préparée exactement comme ci-haut, mais elle est séparée en plus gros morceaux. Les abaisser à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Chaque pâte cuit dans la poêle, à feu modéré, pendant une heure.

d) Pakan

Nhkwawat, hiwtan, kawhpant, nipi.

1- Māmu ānānwat nuhkawat māk hiwtan, māk kawhpant. Kwe pawnakant nipi ayapihih, ayu āmestšeykanu, nwah ehpih mahkawhit pākwehakan. Kwe papatnant.

2- Kwe tšisswant nte pminwant:

Kātšī ūtēti wiyah peyukwutipeykana is-pih ēkwu pēkastwewant pakan nte pminwe-wastšīkwuht, papukwanēhwanu pakan tšē-tsi ēka āmātšwātēt pminwan. Kwe uhakant peyukwutipeykana ispih kiye estaw minā-kah (muk ehpih tšissut pakan). Kwe akwanakant pminwan.

e) Utatšīkanat:

Miyam pakan peyukwan ēhinākwiyant.

Kātšī pitukwunanti kwe katšēmihwant kwe pakahtwēpanīyant nte pmiht e mista tšīhakāmitent. Kwe akwanant tšiyssuti. Mīnwat kwutakat kwe tšisswaniht.

-7-

Pain cuit dans le bouillon de viande

Farine, sel, poudre à pâte, de l'eau.

1- Préparation de la pâte

Mettre la farine, la poudre à pâte, le sel dans un plat et bien mélanger. Verser l'eau tout en brassant. Quand la pâte s'épaissit, la pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne assez ferme. Abaisser la pâte à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur.

2- Cuisson de la pâte:

Après avoir fait mijoter la viande pendant 1 heure, mettre cette pâte dans le chaudron (faire des incisions dans la pâte avant de la mettre dans le chaudron). Continuer la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Quand c'est cuit, retirer du feu, et servir.

Pain cuit dans l'huile:

Même préparation de pâte que ci-haut. Séparer la pâte en trois ou quatre morceaux. Les abaisser à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Couper les pâtes en trois ou quatre tranches sans couper jusqu'au bout. Mettre un peu de farine sur la pâte coupée pour ne pas qu'elle colle. Cuire la pâte dans la graisse fondue ou dans l'huile (très chaude). L'enlever du feu et faire de même pour les autres pâtes. Durée de la cuisson: $\frac{1}{2}$ heure, ou plus.

V- MĪNĀPWI

1- Kāhukwaykanti mīna ehk^w eka
mīyanāpūtšēnānakawh:

- a) anūhkanat
- b) astšimina
- c) Innaminana
- d) uteyminana

Ēhinakwūtant mīnāpwi:

Mīna, apehih pmi, kāhiwaht.

Hukwaykanwa mīna. Kwe ahtākanti nte astšī-
kwuht. Kāhīwahīkātakanwa māk pmīkātakanwa.
Kwe tētahtākant nte kāhāpistēhiht, muk eh-
pih āpātēt pmi kwe akwanakant mīnāpwi. Kwe
mītnant.

2- Ēka kāhukwaykanti mīna:

- a) hakwutēwa
- b) hāpuminat
- c) wīhatšiminana

Ēhinakwūtant mīnāpwi:

Mīna, apehih pmi, kāhiwaht, nipi.

(Apu hukwaykanti mīna). Kātši naykakantawh
kwe ahtākanti nte astšīkwuht. Pmīkātake-

-8-

Confitures

Fruits écrasés avant de faire la confiture:

- a) Framboises
- b) Camarines noires
- c) Bleuets
- d) Fraises

Préparation de la confiture:

Fruits, un peu de graisse, sucre.

Après les avoir nettoyés, écraser les fruits et les
mettre dans un chaudron. Ajouter un peu de graisse.
Sucrer au goût. Faire cuire une quinzaine de minu-
tes ou jusqu'à ce que la graisse soit fondue. Re-
tirer du feu et servir.

Fruits non écrasés:

- a) plaquebières (chicoutés)
- b) groseilles hérissées
- c) airelles d'Ida

Préparation de la confiture:

Fruits, un peu de graisse, sucre et de l'eau.

Après avoir nettoyé les fruits, les mettre dans un
chaudron sans les écraser. Verser un peu d'eau et

nwa apehih māk hūtšistanwa apehih. Kwe u-
hakanti peyukwutipeykana ispih kiye ma
nwah ehpih hukwaminātšikateti. Kwe akwa-
nakant kwe kahīwāhīkātakant kwe mitnant.

ajouter un peu de graisse. Laisser mijoter pen-
dans 1 heure ou plus. Retirer du feu. Sucrer au
goût et servir.

VI- EYHINWENANT:

- 1- Apwan
- a) atik^wuwiyah
 - b) mūhūwiyah
 - c) māhkwuwiyah
 - d) missip (1)
 - e) nūtšimiwnamēhat (2)

Ehinākwūtant:

Pāpītuḥakanu wiyah kwe tšihtaykant. Kwe tšimatant (kiye ma tākwunakanu) nte pehtših iskwutēht. Kawkawtšiwēnakanu tšētšī eka iskwātēt wiyah. Tšiyahtēti kwe pmīkā-takant mak hiwtanu. Kwe mītnant.

-
- (1) Kātšī pahkwunanti missip kiye kātšī pā-tanti kiye katšī wīniyanti kwe tšīhtawant. Kwe tšīsswant nte pehtših iskwutēht. Nantam tšiwēkāpawtanu apwan tšētšī ēka iskwātēt.
- (2) Kātšī wīniyanti namēh kwe tšīhtāwant. Kwe tšīsswant nte iskwutēht nwaḥ ehpih tšīssut.

Modes de cuisson

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal
- c) viande d'ours
- d) gibier à plumes, comestible (1)
- e) poissons d'eau douce (2)

Préparation: (pour une portion)

Couper la viande en tranches minces pour une portion. Mettre cette tranche sur un bâton et planter ce bâton en le penchant un peu vers le feu, ou tout simplement le tenir près du feu. Le tourner souvent pour cuire de tous les côtés. Quand c'est cuit, mettre un peu de graisse sur la viande, saler et servir.

-
- (1) Après avoir plumé, flambé, vidé et lavé l'animal, faire un bâton très pointu. Piquer l'animal sur ce bâton et cuire près du feu. Le tourner souvent pour le cuire de tous les côtés. La durée de cuisson est plus longue que celle de la viande (de caribou, d'orignal et d'ours).
- (2) Après avoir vidé et nettoyé le poisson, le piquer avec un bâton et le cuire près du feu.

2- Kānuhkwanāpūkatakant:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah
- c) kākūwiyah
- d) wāpuh
- e) pinew
- f) nūtsīmiwnamēh

Ēhinākwūtant:

Wiyah, pmi, hiwtan, nūkwawat.

Nāht minupitšistšehakanu wiyah kwe ahtā-kant nte pminwewastsīkwuht mak hūtsistā-nu, tšēkat hakāhtnēpatākanu. Kwe hiwtant mak pmīkātakanu apehih. Kwe uhakant peyukwutipeykana kiye ma ehtaw minākāh.

Kwe āmestšewaniht nūkwawat nte muhkamiht, nwah ehpih ēka pitukwāwātšepaniht nūkwawat. Minwat kwe uhakant nwah ehpih tšīhtēt. Kwe akwānakant kwe mītnant.

(avec sauce blanche):

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal
- c) viande de porc-épic (1)
- d) lièvre (1)
- e) perdrix (1)
- f) poisson d'eau douce (1)

Préparation (pour 5 ou 6 portions):

Viande, graisse, sel et farine.

Couper la viande en petits morceaux et la mettre dans un chaudron. Verser l'eau jusqu'aux 3/4 du chaudron. Ajouter un peu de graisse. Saler. Laisser mijoter pendant une heure ou plus.

Faire une sauce: délayer la farine dans le bouillon de viande (sans enlever la viande). Brasser jusqu'à ce que la sauce devienne lisse (sans grumeaux). Continuer la cuisson pendant une ½ heure ou plus. Retirer du feu et servir.

(1) portion normale et non en petits morceaux.

3- Kāpakātant:

- a) atīkwūwiyah (1)
- b) mūhūwiyah (1)
- c) māhkwūwiyah
- d) amis^kwūwiyah (1)
- e) kākwūwiyah (1) (2)
- f) missip
- g) nūtšimiwnamēh
- h) wīnnepēkwūht namēh

Wiyah, hiwtan.

Pīkwūhakanu wiyah, kwe uhakant niहु-
tipwykana ispih kiye ma nwah ehpih kāh-
tšitēt wiyah. Kwe akwanakant. Kwe mīt-
nant.

(1) Nūhkwānāpūtšēnanu mūhkami.

(2) Apunta hiwiyant kāk^w pēkanti. Mīh-
kwut hiwtānu nūhkwānāpūtšēnanti
mūhkamiyāk^w. Minnānu mūhkamiyāk^w
eka nūhkwānāpūtšēnanti.

Viande bouillie:

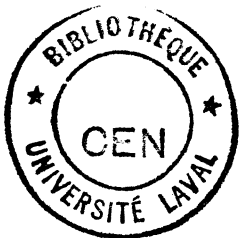
- a) viande de caribou (1)
- b) viande d'orignal (1)
- c) viande d'ours
- d) viande de castor (1)
- e) viande de porc-épic (1)(2)
- f) gibier à plumes comestible
- g) poisson d'eau douce
- h) poisson d'eau de mer

Viande, sel.

Couper la viande en morceaux. Laisser mijoter
pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande
soit tendre. Retirer du feu et enlever la viande
du bouillon. Saler la viande et servir.

(1) On peut prendre ce bouillon pour faire de la
sauce blanche.

(2) On ne sale jamais de la viande de porc-épic
bouillie. Mais on la sale quand on fait une
sauce avec ce bouillon.
On peut aussi prendre ce bouillon de porc-
épic comme boisson.



4- Kāpakānikātakant:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah
- c) kak^wūwiyah
- d) amisk^w
- e) wāpuh
- f) missip

Ēhinākwūtant:

Wiyah, hiwtan, pmi, kwūkwuh, nūhkwa-wat, kawhpant.

A- Pīkwuhakanu wiyah māk pāpītuhanu kwūkwuh kwe māmū ahtākant wiyah, mak kwūkwuh nte pminwewastšīkwuht. Kwe hūtšis-tākant, āpītwahtnēpatākanu. Kwe hiwtant māk pmīkātakanu. Kwe uhakant peyukwuti-peykana ispih kiye ma ehtaw minākah.

B- Kwe tūtwant pakan:

Nūhkwāwat, hiwtan, kawhpant, nipi.

Māmū ānānwat nūhkwāwat māk hiwtan māk kawhpant. Kwe pawnakant nipi ayapihih

Pain cuit dans la viande bouillie: ou pâte

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal
- c) viande de porc-épic
- d) viande de castor
- e) lièvre
- f) gibier à plumes comestible.

Préparation: (pour 5 ou 6 portions)

Viande, sel, graisse, quelques tranches de lard, farine, poudre à pâte.

A- Couper la viande en morceaux et le lard en tranches (3 ou 4 petites tranches). Mettre la viande, les tranches de lard dans le chaudron. Verser l'eau jusqu'à la moitié du chaudron. Ajouter un peu de graisse et saler. Laisser mijoter pendant une heure ou plus.

B- Préparation de la pâte:

Farine, sel, poudre à pâte, de l'eau.

Mettre la farine, la poudre à pâte, le sel dans un plat et bien mélanger. Verser l'eau tout en bras-

ayu āmestšeykanu, nwah ehpih mahkawhit
pākwēhakan. Kwe papatnant.

C- Kwe tšisswant pakan:

Kātšī ūtēti wiyah peyukwutipeykana is-
pih, ēkwu pēkastwēwant pakan nte pmi-
nwant, (ehkweka pakāhtwēwant, papukwā-
nēhwanu pakan tšētšī ēka āmātšwātēt pmi-
nwan). Mīnwat kwe uhakant pminwan peyu-
kwutipeykana kiye nwah ehpih tšissut
pakan. Kwe akwānakant pminwan. Kwe mīt-
nant.

sant. Quand la pâte s'épaissit, la pétrir jus-
qu'à ce qu'elle soit ferme. L'abaisser à $\frac{1}{2}$ pouce
d'épaisseur.

C- Cuisson de la pâte:

Après avoir fait mijoter la viande et avoir
préparé la pâte, faire des incisions dans la
pâte pour laisser passer l'air et la mettre
dans le chaudron. Laisser mijoter jusqu'à ce
que la pâte soit cuite. Retirer du feu et ser-
vir.

5- Kāpakwestšikwēhakant:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah
- c) wāpuh
- d) missip
- e) wiyahātšuk^w (1)
- f) utšāhk^w

Ēhinākwutant:

Wiyah, hiwtan, pmi, tukwēpan (2) kwūkwuh, hakākwussu.

Pīkwūhakanu wiyah, pāpītuhanu kwūkwuh māk hakākwussu. Kwe ahtākant wiyah mak kwūkwuh māk hakākwussu nte pminwewastšikwuht. Kwe pmīkātakant māk apehih hūtsīstākanu māk hiw-tānu māk tukwēpanīkātakanu. Kwe tšīssakant nwah ehpih kāstšitēt. Nantam hūtsīstanu eh-pih tšīssakant. Tšīyastēti kwe akwanakant, kwe mītnant.

(1) ehkwēka tšīyassakanti wiyahātšuk^w, akwūhtanu mista minākāh, mīnwat kwe tšīstātšwāhakant. Kwe tšīssakant.

(2) Muk wen wa tukwēpanīkātahk.

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal
- c) lièvre
- d) gibier à plumes comestible
- e) viande de loup-marin (1)
- f) rat musqué

Préparation:

Viande, sel, graisse, poivre (2), quelques tranches de lard et un oignon.

Couper la viande en morceaux, le lard et l'oignon en tranches. Mettre la viande, le lard et l'oignon dans le chaudron. Verser un peu d'eau et ajouter un peu de graisse. Assaisonner de sel et de poivre. Cuire jusqu'à ce que la viande devienne tendre. L'arroser durant la cuisson. Enlever du feu et servir.

(1) Avant la cuisson de la viande de loup-marin, il faut la faire tremper assez longtemps. Après le trempage, la faire bouillir une quinzaine de minutes, pour enlever le goût trop prononcé.

(2) facultatif.

6- Kāpītaykant

- a) atīkwūwiyah kiye ma ustukwanatīhk^w (1)
- b) mūhūwiyah
- c) māhkwūwiyah
- d) kāk^w (2)
- e) amisk^w (3)
- f) missip

Ēhinākwūtant:

Wiyah, hiwtan, tukwēpan, kwūkwuh, pmi.

Pāpītuhanu kwūkwuh. Kwe ahtākant wiyah mākwūkwuh nte pminwewastsīkwūht. Kwe pmīkātakant mākwūkwuh tukwēpanīkātakanu. Kwe hutšistākant apehih mākwūkwuh. Kwe pītaykant pminwan nte kāhāpistēhiht. Kwe tšīssakant nte tutipeykana kiye ma nwah ehpih kāsītēt. Nantam hūtšistanu apehih ehpih tšīssakant. Tšīyastēti kwe akwānakant kwe mītnant.

(1) Kāpītaykant ustukwanatīhk^w:

Manayakanu utipātīhk^w kwe astākant nte pminwewastsīkwūht. Kwe hiwtākant mak tukwēpanīkātakanu. Kwe hūtšistant apehih. Kwe pītaykant nte kāhāpistēhiht. Newtipeykana ispih

Cuisson au four

- a) viande de caribou ou tête de caribou (1)
- b) viande d'original
- c) viande d'ours
- d) porc-épic (2)
- e) castor (3)
- f) gibier à plumes comestible.

Préparation:

Viande, sel, poivre, quelques tranches de lard et un peu de graisse.

Couper le lard en tranches. Mettre la viande et les tranches de lard dans la rôtissoire. Ajouter un peu de graisse et verser un peu d'eau. Assaisonner de sel et de poivre. Mettre le tout dans le four et cuire pendant 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. L'arroser souvent durant la cuisson. L'enlever du feu et servir.

(1) Cuisson au four de la tête de caribou:

Enlever la cervelle de caribou. Mettre la tête dans une rôtissoire. Verser un peu d'eau et mettre dans le four. Cuire pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. L'enle-

kiye ma nwah ehpih kastšitēt. Tšiyah-tēti kwe akwanakant. Kwe pīnātsēkant (mayhwanu ūhakayatīhk^w). Kwe tawāpis-tšekanenakant māk mayhakanu utēniya-tīhk^w, māk wiyah. Kwe hiwtant utenni māk wiyah kwe mītnant.

(2) Kāpītāwant kāk^w:

Kātši naykwanti kwe tšipwayahpustāwant kwe pātant. Kātši pātanti kwe ānant nte astsīkwūht. Kwe pītāwant nte kātšapistē-hīht. Newtipeyna ispih tšīsswanu kiye ma ehtaw minākāh. Kwe akwanant tšīyassuti. Kwe pīkwuhwant kwe umwant.

(3) Amisk^w kāpītāwant:

Kātši naykwanti kwe pākwūnant māk mayhakannu uhwi. Kwe anant nte kahkatnant, māk hiwiyanu māk apihih hutšistamānu. Kwe pītāwant nte kāhāpistēhiht. Newti-peykana kiye ma ehtaw minākāh tšīsswanu. Kwe akwānant tšīyassuti kwe pīkwuhwant, kwe umwant.

ver du feu. Enlever la peau. Séparer la mâchoire inférieure de la tête. Enlever la viande et la langue. Saler, séparer en portions et servir.

(2) Porc-épic au four:

Après l'avoir vidé, refermer l'abdomen avec un petit bâton pointu. Le souffler. Le flamber pour enlever les piquants. Après que tous les piquants ont été enlevés, le mettre dans une rôtissoire. Mettre au four. Cuire pendant 5 heures ou plus. Dépecer et servir. (On ne sale pas le porc-épic).

(3) Castor au four:

Après l'avoir vidé, enlever la peau et la queue du castor. Le mettre dans une rôtissoire. L'assaisonner de sel et de poivre. Mettre un peu d'eau. Cuire pendant 4 heures ou plus. Dépecer et servir.

7- Kāhastšīkwātakant:

- a) Atīkwūwiyah (1)
- b) Mūhūwiyah (1)
- c) Pinēwat
- d) Namēhat (1)

Ēhinākwūtant:

Wiyah, pmi, kiye ma tūtūhipmi, hiwtan, tukwēpan (2).

Āpāhakanu tūtūhipmi kiye ma pmi nte napwe-nastšīkwūht, miyam tšēhākamitēti pmi ēkwu tšīyassakant wiyah. Wiyahapūkātēti kwe kwētapaykant. Tšīyahtēti kwe hiwtant māk tukwēpanīkātakanu. Kwe akwanakant kwe mīt-nant.

(1) Tšī napatātīkātakanu wiyah kāhastšīkwātet kiye namēhat.

(2) Muk wen wa tukwēpanīkātahk.

Viande grillée dans la poêle:

- a) Viande de caribou (1)
- b) Viande d'orignal (1)
- c) Perdrix
- d) Poissons (1)

Préparation:

Viande, graisse ou beurre, sel et poivre (2).

Mettre du beurre ou de la graisse dans une poêle sur un feu vif; le laisser brunir et déposer la tranche de viande, la faire saisir, retourner et cuire au goût.

Assaisonner de sel et de poivre. Servir.

(1) On peut servir des pommes de terre bouillies pour accompagner ce mets.

(2) facultatif.

8- Kawhakaypākwēhinikātakant:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah
- c) kāk^W
- d) amisk^W
- e) wāpuh
- f) missipat

Ēhinākwūtant:

Wiyah, pmi, hiwtan, kwūkwuh, uhakay-
pākwēhakanat, nipi.

Pīkwuhakanu wiyah māk pāpītuhanu kwū-
kwuh. Kwe māmū ahtākant wiyah māk kwū-
kwuh nte pminwewastšīkwūht. Kwe hūtsis-
tākant, āpītwahtnēpatākanu pminwewas-
tsihk^W. Kwe pmikātakant apehih māk hiw-
tanu. Kwe uhakant peyukwutipeyna ispih
kiye ma ehtaw minākāh. Kātšī peyukwuti-
peyna kwe pakahtwēpaniyaniht uhakaypā-
kwēhakanat. Mīnwat wēnipistšīh kwe u-
hakant. Kwe akwanakant kwe mītnant.

-19-

Viande bouillie avec des croûtes de
"innupakwehakan"

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal
- c) porc-épic (1)
- d) castor (1)
- e) lièvre (1)
- f) gibier à plumes, comestible. (1)

Préparation:

Viande, graisse, sel, quelques tranches de lard,
croûtes de "innūpākwēhakan" et de l'eau.

Couper la viande en morceaux et le lard en tran-
ches. Mettre la viande et les tranches de lard
dans un chaudron. Verser l'eau jusqu'à la moi-
tié du chaudron. Ajouter un peu de graisse et
saler. Laisser mijoter pendant une heure ou plus.
Après une heure de cuisson, mettre les croûtes
de "innūpākwēhakan". Continuer la cuisson pendant
une demi-heure. Retirer du feu et servir.

(1) dépecer l'animal avant de cuire.

9- Natay:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah

Ēhinākwūtant:

Wiyah, hiwtan, tukwēpan, hakākwussu.

Nāht mistāminūpitšistšehakanu wiyah māḱ hakākwussu. Kwe ahtākant wiyah māḱ hakākwussu. Kwe hiwtant māḱ tukwēpanī-kātakanu. Kwe wīhkwayetnakant nte watamiskāht, aytaw mākwupitakanu. Kwe hakāpwenant, newtipecykana ispih tšīs-sakanu kiye eḱaw minākāh. Tšiyahteti kwe akwanakant kwe pāpītuhakant kwe mītnant.

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal

Préparation:

Viande, sel, poivre, oignon.

Couper la viande et l'oignon en très petits morceaux et mélanger. Assaisonner de sel et poivre. Envelopper cette viande assaisonnée dans du "watamiskay" (1) et attacher les deux bouts. Le faire cuire comme le "hakupwan" (2) pendant 4 heures ou plus. Le tourner souvent durant la cuisson. Le retirer du feu. Trancher et servir.

(1) watamiskay (hypoderme du caribou).

(2) voir plus loin, p. 23

10- Ukākātšwamisk^W:

Wiyahamisk^W

Ēhinākwūtant:

Wiyah, wīnwiyamisk^W, hiwtan, tukwēpan,
peyuk^W hakākwussu.

Tšistāpwatākanu utatšiyamisk^W kwe pitšis-
tšēhakant wiyahamisk^W māk apehih wīnwiya-
misk^W, māk hakākwussu. Māmu kwe ahtākant
wiyah, wīnwiyamisk^W māk hakākwussu. Kwe
hiwtant māk tukwēpanīkātakanu. Kwe pītay-
kant wiyah nte utatsiyamiskwuht. Kwe tšī-
pwāpitakant. Kwe kwutwenant, uskātukwah-
tat pīpūhwanwat, miyam mēstāpīpūhutawh ē-
kwu wīyahkwāhakant ukākātšwamisk^W. Kātšī
wīhkwāhakanti kwe pakātant nistutipeyka-
na kiye ma ehtaw minākāh, kiye nwah ehpih
tšīhtēt. Kwe pāpītuhakant kwe mītnant.

Viande de castor

Préparation:

Viande, un peu de gras de castor, sel, poivre,
1 oignon.

Vider l'estomac du castor et le laver. Couper
la viande, le gras de castor et l'oignon en pe-
tits morceaux. Mélanger le tout et assaisonner
de sel et poivre. Mettre ce mélange dans le sac
stomacal du castor. Attacher le bout avec une
corde. Faire un feu avec des branches d'épinet-
tes noires et avant que ça brûle beaucoup, met-
tre le "ukakatswamisk^W" sur les branches pour le
fumer. Le tourner pour le fumer de tous les côtés.
Après l'avoir fumé, mettre dans un grand chaudron
et laisser mijoter pendant 3 heures ou plus.
Quand c'est cuit, trancher et servir.

11- Pmīkan:

Nīwaykanat, pmi.

Āpāhakanu pmi (kiye ma apu āpāhakant).
Kātši āpāhakanti kwe akwanakant kwe āmest-
šewāniht nīwaykanat nte pmīht. Kwe mītnant.

Pemmican:

Viande séchée (de caribou) réduite en poudre et
graisse.

Faire fondre la graisse (ou non), dans une as-
siette en métal et mettre la viande en poudre
dans cette graisse. Brasser et servir.

12- Hakāpwan:

- a) atīhk^W (ustukwanatīhk^W, natay)
- b) amisk^W
- c) kāk^W

Ehinākwūtant:

- a) ustukwanatīhk^W, hiwtan.

Tūtakanu kwutwan mā k tūtakanu nte t̃seyakwu-
tant ustukwanatīhk.

Kwe manaykant utihp atīhk^W. Kwe akwutant
nte pest̃ših iskwutēh, utāpist̃šikant utā-
pitakanu. Kwēhkāpīt̃šēkaykanu nantam ehpih
hakāpwēnant. Newtipecykana kiye ma ehtaw
minākāh ispih t̃šissakanu. Kwe kwēhkāpwē-
nant, nistutipeykana kiya ma ehtaw minā-
kāh, yāt nantam kwēkāpīt̃šēkaykanu nwah
ehpih t̃šihtēt.

T̃šiyahtēti kwe pīnat̃šekant (mayhwanu uha-
kayatīhk^W). Kwe tāwāpist̃šekānēnakant mak
mayhakanu utenniyatīhk^W, mā k wiyah. Kwe
hiwtant wiyah mā k utenni kwe mītnant.
Pitakamiht t̃šiayassakanti ustukwanatīhk^W,
ehtaw minākāh hakāpwēnānu.

- a) caribou (tête de caribou, viande préparée (natay))
- b) castor
- c) porc-épic

Préparation:

- a) tête de caribou, sel.

Faire un feu comme dans l'illustration. Au bâton
horizontal, suspendre une corde au bout de laquelle
est attaché un crochet.

Enlever la cervelle. Suspendre la tête de caribou
au crochet par la mâchoire inférieure. La tourner
le plus souvent possible durant la cuisson. Cuire
pendant 4 heures ou plus. Au bout de 4 heures, chan-
ger la position, c'est-à-dire, placer le crochet au
cou (entre les vertèbres) de l'animal. Continuer la
cuisson encore 3 heures ou plus, tout en la tournant
souvent. Retirer du feu. Enlever la peau. Séparer la
mâchoire inférieure de la tête. Enlever la viande et
la langue, les assaisonner de sel et servir.

Quand on fait cuire à l'intérieur de la tente, il
faut cuire 1 ou 2 heures de plus.

b) amisk^W, hakākwussu, tukwēpan, hiwtan.

Kātšī naykwanti kwe pākwunant. Māk may-hakanu uhwiyamisk^W. Pīkwūhakanu wiyahamisk^W, māk hakākwussu. Kwe hiwtant māk tukwēpanīkātakanu. Kwe pītaykant wiyah nte amiskwuht. Kwe tšipwayahpūstāwant. Kwe akwutnant nte pēstših iskwutēht, (utāpistšakant utāpitakanu). Nantam kwēhkāpītšēwānu ehpih hakākwenant. Newtipeykana ispih tšīsswanu kiye ma ehtaw minākāh. Kwe kwēhkākwutnant. Mīnwat kwe hakāpwēnant nwah ehpih tšīssut, nantam yāt kwēhkāpītšēwānu. Tšīyassuti kwe pīkwuhwant. Kwe umwant, (hiwiyanu).

b) castor, oignon, poivre, sel.

Après l'avoir vidé, enlever la peau et la queue du castor.

Couper la viande de castor et l'oignon en petits morceaux. Saler et poivrer. Mettre cette viande assaisonnée à l'intérieur du castor. Refermer l'estomac avec un petit bâton pointu. Attacher les pattes. Le suspendre au crochet par la mâchoire inférieure (illustration). Le tourner le plus souvent possible durant la cuisson. Cuire pendant 4 heures ou plus. Au bout de 4 heures, changer la position, c'est-à-dire, placer le crochet entre les pattes de l'animal. Continuer la cuisson encore 3 heures en tournant souvent. Quand c'est cuit, enlever du feu. Assaisonner de sel, dépecer et servir.

c) Kāk^w

Kātš^ʔi naykwanti kwe tš^ʔipwayahpūs-
tāwant kwe pūtātant. Kwe pātant.
Kātš^ʔi pātanti kwe akwutant (utāpis-
tš^ʔekant utāpitānu) nte pēstš^ʔis is-
kwutēht. Nantam kwēhkāpītš^ʔewānu eh-
pih hakāpwēnant. Newtipecyna ispih
tš^ʔisswanu kiye ma ehtaw minākāh. Kwe
kwēhkakwutant. Mīnwāt kwe hakāpwēnant
nwah ehpih tš^ʔissut, nantam yāt kwe-
kāpītš^ʔewānu. Tš^ʔiyassuti kwe pīkwuhwant.
Kwe umwant.

c) Porc-épic

Après l'avoir vidé, refermer l'estomac avec un pe-
tit bâton pointu. Le souffler. Le flamber pour en-
lever les piquants. Après que tous les piquants ont
été enlevés, attacher les pattes deux à deux. Le sus-
pendre au crochet par la mâchoire inférieure (illus-
tration). Tourner le plus souvent possible durant la
cuisson. Cuire pendant 4 heures ou plus. Au bout de
4 heures, changer la position, c'est-à-dire, placer
le crochet entre les pattes de l'animal. Continuer
la cuisson encore 3 heures tout en tournant souvent.
Quand c'est cuit, enlever du feu. Dépecer et servir.
(On ne sale jamais le porc-épic cuit ainsi).

13- Wākwanāpwi

Mātamēkwākwānamēha kiye ma uhawha-
mēkwākwānamēha, hiwtan, nūhwawat,
māk nipi.

Pakātānwa wākwānamēha tšēkāt peykwu-
tiyekana ispih. Kwe hiwtant. Kātši
peyukwutipeyna kwe pakāhtwēpanīyāniht
nūhwawat ayapihih, nantam āmestšey-
kanu tšētši ēka pītukwāwātšēpaniht
nūhwawat. Kwe mīnwat uhakant nwah
ehpih tšīhtēt nūhwānāpwi.

Soupe aux oeufs de poisson

Oeufs de truite ou de saumon, sel, farine et de
l'eau.

Faire bouillir les oeufs de poisson pendant 1 heure.
Les saler. Après 1 heure, mettre la farine et brasser
jusqu'à ce que la sauce devienne lisse (sans grumeaux).
Continuer la cuisson pendant une demi-heure.
Retirer du feu et servir.

14- Wiyahitēpāteu:

- a) atīkwūwiyah
- b) mūhūwiyah

Ēhinākwiyant:

Wiyah, pmi, hiwtan, tukwēpan.

Nāht minūpitšistšihakanu wiyah kwe
ahtākant nte pminwewastšikwūht. Kwe pmi-
kātakant apēhīh māk hiwtānu māk tukwēpa-
nīkātakanu. Kwe hūtsistākant apīhīh. Kwe
uhakant nāht ehpih kāsťsitēt wiyah. Ēka
ehpih pīnāhtēti, apīhīh nūhkwanīkātakanu.
Kwe akwanakant.

Kwe tūtwant tēpāteu:

Nūhwawat, pmi, hiwtan, kawhpant, nipi.

Māmu ānānwat nūhwawat māk apīhīh hiwtan
māk kawhpant. Kwe āpāhakant pmi kwe patšī-
teykant nte māmu, nantam āmestšeykanu. Kwe
hūtsistamant apīhīh. Kwe pitukwunant tē-
pāteupākwehakan. Kwe papakāwant tēpāteu-
tukwunnu. Kwe pmīkātakant tēpāteu-
nahiyet kwe ānant nte tēpāteu. Kwe ahtākant wiyah. Mī-
nwat kwutak tāk-
wuht wiyahīht kwe ānant, (pā-
pukwanēhwanu nte tētawt) Kwe pītāwant tē-

Pâté à la viande:

- a) viande de caribou
- b) viande d'orignal

Préparation:

Viande, graisse, sel, poivre.

Couper la viande en petits morceaux. La mettre
dans le chaudron en y ajoutant un peu de grais-
se. Assaisonner de sel et de poivre. Verser un
peu d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que la
viande devienne tendre. Epaissir en y ajoutant
un peu de farine si ce n'est pas assez épais.
Retirer du feu.

Préparation de la pâte:

Farine, graisse, sel, poudre à pâte et de l'eau.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
Faire fondre la graisse, ajouter dans le mé-
lange et bien mélanger. Verser l'eau, en quantité
suffisante pour obtenir une pâte pas trop fer-
me. Abaisser avec un rouleau à pâte. Mettre cette
pâte dans une assiette à tarte. Mettre la viande
préparée. Recouvrir d'une autre pâte, souder le
bord à la pâte inférieure et faire des incisions
au centre de la pâte. Cuire à four modéré

pātew nte kāhāpistēhīht. Pūhkwutipey-
kana ispih tšīsswanu kiye ma ehtaw minā-
kāh. Kwe akwanant kwe umwant.

pendant une demi-heure ou plus. Enlever du
feu, séparer et servir.

VII- EHINAKWUTANT:

a) Atīkwūpmi māḱ mūhkamiyatīhk^w

Uhkātatiḱwa māḱ upwamēḱwa māḱ nipi.

Pātakanwa uhkātatiḱwa kwe tšītšīkwuhakanti.
Kwe tāskaykanti kwe manakant wīn. Kwe atšē-
nant (pīkwaykanwa uskana). Kwe uhakanēnant.
Nūtāpwēnānu mestapitšitewti. Kwe akwanakant.
Kwe manaykant pmi, nte mistawnakant pawnaka-
nu. Tsiyasamaykanti pmi ēkwu pētšitaykanti
wīna, eskwēka māḱwatīhk pmi. Kwe āmestšey-
kant. Kwe māḱwatšītākanti.

PREPARATION:

a) Graisse et bouillon de caribou

Pattes et cuisses de caribou.

Flamber les pattes de caribou. Enlever la peau
et la viande. Casser les os dans le sens de la
longueur pour pouvoir enlever la moelle plus fa-
cilement. Couper la moelle en petits morceaux et
la mettre de côté. Casser les os en petits mor-
ceaux. Mettre les os cassés dans un grand chaudron
rempli d'eau. Laisser mijoter pendant 4 heures ou
plus. Durant la cuisson, écumer le bouillon. Au bout
de 4 heures ou plus, enlever le bouillon du feu.
Laisser refroidir quelques minutes et enlever la
graisse avec une cuillère. Ajouter la moelle
(coupée en morceaux) à la graisse (avant que
celle-ci ne se solidifie) et bien mêler. Laisser
refroidir.

Le bouillon sert comme boisson.

b) Pāhtēwiyah māk nīwaykanat:

Upwamēkwa māk uhkātātīkwa.

Payhāwātakanu wiyaha kwe pāhakanti. Piyah-tētaw kwe nīwaytšenant: wīhkwayēkāhtākanu ahini, ēkwuta nta kwe ahataykant pāhtēwiyah, nāht minūhukwaykanu tšīyahinīwaytšenanti kwe pmīkantšēnant.

b) Viande séchée (de caribou) réduite en poudre.

Cuisses et pattes de caribou. (C'est cette viande que l'on prend habituellement pour faire le "niwaykanat". Mais on peut prendre aussi d'autres morceaux de viande de caribou.

Enlever la viande des os. Couper la viande en tranches assez minces. Faire sécher les tranches de viande. Quand elles sont bien sèches, mettre une grosse roche sur un linge et battre la viande séchée sur cette roche jusqu'à ce qu'elle devienne en poudre. C'est avec cette viande en poudre que l'on fait le "pmikan".

c) Māhkwūpmi:

Māhk^W wīnwi

Pīkwuhwanu māhk^W winwi, kwe hāhapmātakant.
Kātši hāhapmātakanti kwe pawnakant nte
astšīkwūht. Kwe tātšekamāhtant.
Kwe mītnant.

c) Graisse d'ours:

Gras d'ours

Couper le gras d'ours en gros morceaux.
Les mettre dans un grand chaudron. Faire
fondre à feu modéré. Quand c'est fondu, verser
dans un autre récipient.
Laisser refroidir.

d) Pmīyātsuk^w

Wīnwātsuk^w

Pīkwuhakanu wīnawātsuk^w, kwe hāhapmā-takant. Kātši hāhapmātakanti kwe tā-tšekamāhtant. Kwe pawnakant nte pū-tāht.

Ētāpāhtant pmīyātsuk^w:

- a) wētatsīkantšēnantih,
- b) pmīkātakātšēnānu hukwutewmīnāpūht,
- c) pmīkātakātšēnānu namēhit,
- d) ukākātšūhkwutēh (wahtentapmākan)
- e) natukwun (ēka kātši mīhīti wen)

d) Huile de loup-marin

Gras de loup-marin

Couper le gras de loup-marin en gros morceaux. Les mettre dans un grand chaudron. Faire fondre, à feu modéré. Quand c'est fondu, laisser refroidir et verser dans une bouteille.

L'huile de loup-marin a plusieurs rôles:

- a) on l'emploie comme huile de friture pour le "utatsikan".
- b) on la met dans la confiture de plaquebières (chicoutés).
- c) on la met dans le plat de poisson bouilli
- d) on l'utilise comme huile d'éclairage.
- e) on l'emploie comme laxatif.

e) Kāwihkwahwant namēh

Kātšī kahkahk awanti namēh kiye katšī
naykwanti kwe mayhakanet ustukwan.
Kwe pāpītuwant. Kwe akwutnant nte kwu-
twanht.

Kāwihkwāhakant wiyah

Pāpītuhanu wiyah. Kwe akwutnant nte
kwutwanht.

e) Poisson fumé

Après avoir écaillé le poisson, le vider et
enlever la tête. Couper le poisson dans le sens
de la longueur. Etendre les filets sur les bar-
res horizontales (illustration).

Viande fumée

Couper la viande en longueur. Etendre les filets
de viande sur les barres horizontales (illustra-
tion).

Modes de cuisson	Gibier	Ingrédients
1- Apwan	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan (sel), pmi (graisse)
	Mūh (orignal)	" "
	Māhk ^W (ours)	" "
	Missipat (voir la liste)	" "
	Nūtšimiwnamēhat (voir la liste)	" "
2- Kānuskwanāpūkātwant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, pmi, nūhkwawat (farine)
	Mūh (orignal)	" " "
	Kāk ^W (porc-épic)	" " "
	Wāpuh (lièvre)	" " "
	Pinēwat (voir la liste)	" " "
	Nūtšimiwnamēhat (voir la liste)	" " "
3- Kāpakant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan
	Mūh (orignal)	"
	Māhk ^W (ours)	"
	Amisk ^W (castor)	"
	Kāk ^W (porc-épic)	"
	Missipat (voir la liste)	"
	Nūtšimiwnamēhat (voir la liste)	"
	Wīnepēkwunamēhat (voir la liste)	"

4- Kāpakānikātwant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan (sel), pmi (graisse), pakan			
	Mūh (orignal)	"	"	"	"
	Kāk ^W (porc-épic)	"	"	"	"
	Amisk ^W (castor)	"	"	"	"
	Wāpuh (lièvre)	"	"	"	"
	Missipat (voir la liste)	"	"	"	"
5- Kāpākwēstšīkwēhwant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, pmi, kwukwuh (lard), hakakwusu (oignon)			
	Mūh (orignal)	"	"	"	"
	Wāpuh (lièvre)	"	"	"	"
	Missipat (voir la liste)	"	"	"	"
	Ātšuk ^W (loup-marin)	"	"	"	"
	Utšahk ^W (rat musqué)	"	"	"	"
6- Kāpītāwant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, pmi, kwukwuh, hakakwusu			
	Mūh (orignal)	"	"	"	"
	Māhk ^W (ours)	"	"	"	"
	Kāk ^W (porc-épic)	"	"	"	"
	Amisk ^W (castor)	"	"	"	"
	Missipat (voir la liste)	"	"	"	"
7- Kāhāhāstšīkwātant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan			
	Mūh (orignal)	"			
	Pinēwat (voir la liste)	"			
	Namēhat (voir la liste)	"			

8- Kawhakaypākwēnikātwant	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, pmi, uhakaypākwēhakanat
	Mūh (orignal)	" " "
	Kāk ^W (porc-épic)	" " "
	Amisk ^W (castor)	" " "
	Wāpuh (lièvre)	" " "
	Missipat (voir la liste)	" " "
9- Natay	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, tukwēpan (poivre), hakākwusu (oignon)
	Mūh (orignal)	" " "
10- Ukākātšwamisk ^W	Amisk ^W (castor)	Hiwtan, tukwēpan, hakākwusu
11- Pmīkan	Atīhk ^W (caribou)	Pmi
12- Sakāpwan	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan
	Amisk ^W (castor)	Hiwtan (farce)
	Kāk ^W (porc-épic)	Aucun ingrédient
13- Wākwanāpwi	Namēhat (Matamēk wākwa- namēha mak uhawhamēk wakwanameha)	Hiwtan, pmi, nūhkwawat (farine)
14- Wiysitēpātew	Atīhk ^W (caribou)	Hiwtan, pmi, nūskwawat, kawspant (p. à pâte).

REMARQUES:

A- AVANT LA CUISSON.....

- 1) D'un gibier à plumes: il faut toujours le plumer, le flamber et le vider.
Pour la perdrix, la plumer (ne pas la flamber) et la vider.
- 2) D'un gibier à fourrure: il faut toujours enlever la peau et le vider.
Pour le porc-épic, il faut le flamber pour enlever les piquants.
- 3) Il faut toujours écailler le saumon, le brochet et la wananiche avant de les dépecer.
- 4) Pour fumer le poisson ou la viande, il faut les couper en filets et les étendre au-dessus du feu sur les barres parallèles (illustration).

B- POUR LA DUREE DES CUISSONS:

Les heures de cuisson que j'ai indiquées dans ces recettes sont presque toujours approximatives, parce que la durée des cuissons dépend souvent de:

- 1) l'âge de l'animal,
- 2) la grosseur des morceaux,
- 3) du choix des morceaux.

TABLE DES MATIERES

	page
PRESENTATION par Gerry McNulty	III
PREFACE de José Mailhot	V
REMERCIEMENTS	IX
Illustration	XI
I- <u>AWĒHĪHAT KAWMWANIHT (Gibiers à fourrure, comestibles):</u>	1
a) Awēhīhat nakāna kawmwaniht (Gibiers que l'on mange habituellement)	1
b) Awēhīhat ēka nakāna kawmwaniht (Gibiers que l'on ne mange que dans une extrême nécessité).	1
II- MISSIPAT (Gibiers à plumes, comestibles)	2
III- <u>NAMĒHAT (poissons):</u>	4
a) Nūtsimiwnamēhat (poissons d'eau douce)	4
b) Wīnipēkwūht namēhat (poissons de mer)	4
IV- <u>INNUPĀKWEHAKĀNAT (sortes de pain)</u>	5
a) Kayanāwākāwant (pain cuit dans le sable)	5
b) Akwapistšipwan (" " sur le poêle)	6
c) Napwenastšīkwuht kātšisswant pākwehakan (pain cuit dans la poêle)	6
d) Pakan (pain cuit dans le bouillon de viande)	7
e) Utatšikan (pain cuit dans l'huile)	7

V- MĪNĀPWI (confitures):

1-) Kāhukwaykanti mīna ehk^w ĕka miyanapūtšēnānakawh (fruits écrasés avant de faire la confiture)

8

- a) anuhkānat (framboises)
- b) Astšīmina (camarines noires)
- c) Innamināna (bleuets)
- d) Utaymināna (fraises)

2-) Eka kāhukwaykanti mīna (fruits non écrasés avant de faire la confiture)

8

- a) Hakwutēwa (plaquebières ou chicoutés)
- b) Hāpūminat (groseilles hérissées)
- c) Wihātšimināna (airelles d'Ida)

VI- EHINWENANT (modes de cuisson):

10

1) Apwan:

- a) Atihk^w (caribou)
- b) Mūh (orignal)
- c) Māhk^w (ours)
- d) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
- e) Nūtšimiwnamēhat (poissons d'eau douce)

10

2) Kanuskwanapukatwant:

11

- a) Atihk^w (caribou)
- b) Mūh (orignal)
- c) Kāk^w (porc-épic)
- d) Wāpuh (lièvre)
- e) Pinew (perdris)
- f) Nūtšimiwnamēhat (poisson d'eau douce)

- 3) Kāpakant: 12
- a) Atīhk^W (caribou)
 - b) Mūh (orignal)
 - c) Māhk^W (ours)
 - d) Amisk^W (castor)
 - e) kāk^W (porc-épic)
 - f) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
 - g) Nūtsimiwnamēhat (poissons d'eau douce)
 - h) Wīnepēkwūht namehat (poissons de mer)
- 4) Kāpakānikātwant: 13
- a) Atīhk^W (caribou)
 - b) Mūh (orignal)
 - c) Kāk^W (porc-épic)
 - d) Amisk^W (castor)
 - e) Wāpuh (lièvre)
 - f) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
- 5) Kāpāwestsīkwēhwant: 15
- a) Atīhk^W (caribou)
 - b) Mūh (orignal)
 - c) Wāpuh (lièvre)
 - d) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
 - e) Ātsuk^W (loup-marin)
 - f) Utšahk^W (rat musqué)

- 6) Kāpītāwant: a) Atīhk^W (caribou) 16
 b) Mūh (orignal)
 c) Māhk^W (ours)
 d) Kāk^W (porc-épic)
 e) Amisk^W (castor)
 f) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
- 7) Kāhastšīkwātant: 18
 a) Atīhk^W (caribou)
 b) Mūh (orignal)
 c) Pinēwat (perdrix)
 d) Namēhat (poissons)
- 8) Kawhakaypākwēhinnīkātwant: 19
 a) Atīhk^W (caribou)
 b) Mūh (orignal)
 c) Kāk^W (porc-épic)
 d) Wāpuh (lièvre)
 e) Missipat (gibiers à plumes comestibles)
- 9) Natay: Atīhk^W (caribou) 20
- 10) Ukākātšwamisk^W: Amisk^W (castor) 21

11) Pmīkan:	a) Atīhk ^W (caribou)	22
12) Hakāpwan:	a) Atīhk ^W (caribou) b) Amisk ^W (castor) c) Kāk ^W (porc-épic)	23
13) Wākwanāpwi:	Nūtšimiwnamēhat (poissons d'eau douce)	26
14) Wīyahitēpātew:	Atīkwūwiyah kiye ma mūhūwiyah (viande de caribou ou d'orignal)	27
VII- <u>EHINNĀKWŪTANT (préparation):</u>		29
	a) Atīkwupmi māk mūhkamiyatīhk ^W (de la graisse et du bouillon de caribou) b) Pāhtēwīyah māk nīwaykanat (de la viande séchée et de la viande (en poudre) de caribou) c) Māhkwupmi (de la graisse d'ours) d) Pmīyatšuk ^W (de l'huile de loup-marin) e) Ehinnākwiyant wīyahkwahwanti namēh (du poisson fumé) mak wiyah (viande)	
VIII- TABLEAUX DES MODES DE CUISSON		34
IX- REMARQUES		37
TABLE DES MATIERES		39

II. Collection Nordicana

5. Louis-Edmond Hamelin & George Jacobsen, Ile Melville (Canada arctique). Québec, 1964. 24 pages, figures. Deuxième tirage, 1966.
6. Louis-Edmond Hamelin & Benoît Dumont, La Colline Blanche au Nord-Est de Mistassini. Géomorphologie et sciences humaines. Québec, 1964. 28 pages, figures. Deuxième tirage, 1966.
9. Roger Pothier, Relations inter-ethniques et acculturation à Mistassini. Québec, 1965. 154 pages, figures. Deuxième tirage, 1967.
10. Thomas E. Lee, Archaeological Investigations at Lake Abitibi, 1964. Recherches archéologiques au lac Abitibi en 1964. Québec, 1965. 53 pages, figures. Résumé français. Deuxième tirage, 1967.
11. Yves Cartier, Quelques aspects de la géographie physique de la région de la Koksoak, N.-Q. Québec, 1966. 66 pages, figures. Présentation par Louis-Edmond Hamelin.
15. Gilles Robitaille, Observations sur le dégel saisonnier. Région de Fort-Chimo (Québec). Québec, 1967. 61 pages, figures. Présentation par Louis-Edmond Hamelin.
16. Thomas E. Lee, Fort Chimo and Payne Lake, Ungava, Archaeology, 1965. Québec, 1967. 116 pages, figures. Présentation par Louis-Edmond Hamelin.
18. En collaboration sous la direction de Hugues Morissette et Louis-Edmond Hamelin, Problèmes nordiques des façades de la baie de James. Nouvelle édition abrégée. Québec, 1972. 118 pages, figures.
19. Yvan Breton, La culture matérielle des Blanc-Sablonnais. Québec, 1968. 140 pages, figures. Présentation par Marc-Adélaïde Tremblay.
20. Thomas E. Lee, Archaeological Discoveries, Payne Bay Region, Ungava, 1966. Québec, 1968. 170 pages, figures. Présentation par Louis-Edmond Hamelin. Deuxième tirage, 1970.
21. Guy Mary-Rousselière, Reconnaissance archéologique dans la région de Pond Inlet, Territoires du Nord-Ouest. Québec, 1968. 85 pages, figures. Présentation par Louis-Edmond Hamelin.
22. Jean-Claude Dupont, Contribution à l'ethnographie des côtes de Terre-Neuve. Québec, 1968. 165 pages, figures. Présentation par Jacques Rousseau.
23. Serge Payette, Etude pédologique au 60e parallèle Nord, Ungava, Québec. Québec, 1968. 90 pages, figures. Présentation par Henri Dorion.
24. Cynthia Wilson, Notes on the Climate of Poste-de-la-Baleine, Québec. Québec, 1968. 93 pages, figures. Présentation par André Cailleux. (HUD-6)
25. Charles A. Martijn & Edward S. Rogers, Mistassini-Albanel. Contributions to the Prehistory of Québec. Québec, 1969. 439 pages, figures. Présentation par Henri Dorion.
26. Rollande Michaud & Jacques LeBlanc, L'adaptation des Esquimaux au froid. Québec, 1969. 48 pages, figures. Présentation par Henri Dorion.
28. Jérôme Rousseau, L'adoption chez les Esquimaux Tununermiut (Pond Inlet, T. du N.-O.). Québec, 1970. 173 pages, figures. Présentation par Rémi Savard. (Numéro spécial pour la Troisième Conférence Nordique Canadienne, Poste-de-la-Baleine, 1970).
29. (Bonaventure Fabvre), "Racines montagnaises". Transcription par Lorenzo Angers et Gerard E. McNulty. Québec, 1970. 387 pages, figures. Présentation par Henri Dorion.
30. En collaboration sous la direction de Louis-Edmond Hamelin et André Cailleux, Third Canadian Northern Conference - Troisième Conférence Nordique Canadienne. Poste-de-la-Baleine, mai 1970. Proceedings - Comptes rendus. Québec, 1970. 159 pages, figures.
31. Atanūkana - Légendes montagnaises - Montagnais Legends. Recueillies, transcrites et traduites par Marie-Jeanne Basile et Gerard E. McNulty. Préface de Luc Lacoursière. Québec, 1971. 43 pages.
32. Cynthia Wilson & M.A. MacFarlane, A Preliminary Study of Radiation Balance at Poste-de-la-Baleine (Great Whale), Québec, April 1969. Québec, 1971. 53 pages, figures. Foreword par Sverre Orvig. (HUD-15)
33. Thomas E. Lee, Archaeological Investigations of a Longhouse, Pamiok Island, Ungava, 1970. Québec, 1971. 178 pages, figures. Foreword par Carleton S. Coon. Appendix par K. Winterton.
34. Leo R. Zrudlo, Psychological Problems and Environmental Design in the North. Québec, 1972. 144 pages, figures. Présentation par Pierre Guertin.
36. Louis-Edmond Hamelin, Le Mushuau Nipi à l'âge du caribou. (à paraître)
40. Maurice Métayer, Unipkat. Tradition esquimaude de Coppermine, Territoires-du-Nord-Ouest, Canada.
42. Première partie. Québec, 1972. 3 tomes. 861 pages, figures. Index. Résumés anglais. Présentation par Rémi Savard.

(suite de la page 3 de la couverture)

III. Collection Bibliographie

2. Alan Cooke & Fabien Caron, Bibliographie de la Péninsule du Québec-Labrador. Bibliography of the Quebec-Labrador Peninsula. Boston, G.K. Hall & Co., 1968. 2 volumes. 432 & 383 pages, figure. Introduction de Louis-Edmond Hamelin.
4. Une décennie de recherches au Centre d'Etudes Nordiques, 1961-1970. Résumés en collaboration. Québec, 1971. 115 pages.

IV. Collection Mélanges

13. Jacques Rousseau, The Vegetation of Québec-Labrador Peninsula between 55° and 60°N. Extrait du Naturaliste Canadien, 1968. 94 & viii pages.
21. André Cailleux, La méthode des carrés et son application en Hudsonie. Extrait des Cahiers de Géographie de Québec, 1968. 10 pages. (HUD-2)
33. Marcel Bournérias, Observations sur la flore et la végétation des environs de Puvirnituq (Nouveau-Québec). Extrait du Naturaliste Canadien, 1971. 57 pages. (HUD-11)
34. Jean-Pierre Portmann, Géomorphologie de l'aire myriamétrique de Poste-de-la-Baleine (Nouveau-Québec). Extrait des Cahiers de Géographie de Québec, 1971. 23 pages. (HUD-12)
39. Louis-Edmond Hamelin, Un système zonal de primes pour les travailleurs du Nord. Un exemple de géographie appliquée. Extrait des Cahiers de Géographie de Québec, 1970 & 1971. 41 pages.
49. Serge Payette et Benoît Gauthier, Les structures de végétation: interprétation géographique et écologique, classification et application. Extrait du Naturaliste Canadien, 1972. 26 pages.
60. André Cailleux, Les formes et dépôts nivéo-éoliens actuels en Antarctique et au Nouveau-Québec. Extrait des Cahiers de Géographie de Québec, 1972. 32 pages. (HUD-26)

VII. Collection Documents administratifs et informatifs

- 70-A-49. Louis-Edmond Hamelin, Bilan décennal du Centre d'Etudes Nordiques de l'université Laval au Québec. Québec, 1971. 52 pages. Deuxième tirage, 1972. 48 pages.

VIII. Collection Notes de cours

- 1a. Jacques Rousseau, Aperçu biogéographique des régions nordiques du Québec. 2e éd. Québec, 1967. 91 pages
4. Gerard E. McNulty, Petite grammaire du parler montagnais en TS-N. Québec, 1971. 99 pages.

X. Collection Matériel audio-visuel

2. Pays de l'Eau rouge. Facades de la baie de James. Film documentaire en couleurs. Réalisation, Gilles Lemieux. Directeur de la recherche, Hugues Morrissette. Prises de vue, 1966. Québec, 1967. 16 mm, sonore, 34 minutes.

XI. Varia

5. Cynthia Wilson, Le Climat du Québec. I. Atlas climatique. Service météorologique du Canada. Ottawa, Information Canada, 1971. Bilingue. II. Etudes climatologiques. (à paraître)

Une liste plus complète des travaux du CEN est disponible au secrétariat du Centre d'Etudes nordiques, bureau 5152, Pavillon De Koninck, Université Laval, Québec, Qué. G1K 7P4, Canada.