

ETHNO-ARCHEOLOGIE DES MODES ALIMENTAIRES DE LA REGION
DE KANGIQSUJUAQ: FOUILLES ET ENTREVUES DE 1989

PAR

YVES LABRECHE

RAPPORT D'ETAPE PRESENTE

AU

MINISTERE DES AFFAIRES CULTURELLES DU QUEBEC
PERMIS #89-LAB-01

ET AU

PRINCE OF WALES NORTHERN HERITAGE CENTER (TNO)
PERMIS #89-672

LABORATOIRE D'ARCHEOLOGIE

UQAM

JANVIER 1990

TABLE DES MATIERES

Table des matières	p.2
Liste des figures	p.4
Liste des tableaux	p.5
Liste des photographies	p.5
Résumé	p.6
Summary	p.8
Remerciements	p.10
1.0 Cadre de l'intervention	p.11
2.0 Méthodologie et déroulement technique	p.12
2.1 Activités sur le terrain	p.12
2.1.1 Entrevues ethnographiques à Kangiqsujuaq	p.12
2.1.2 Travaux archéologiques sur l'île Ukiivik	p.13
-Fouilles	p.13
-Evaluation et prospection	p.14
2.2 Activités en laboratoire	p.14
2.2.1 Transcription des données d'entrevues	p.14
2.2.2 Préparation et examen des collections	p.14
3.0 Résultats préliminaires	p.16
3.1 Les modes alimentaires inuit	p.16
3.2 Thuléens et Dorsétiens sur l'île Ukiivik	p.18
3.2.1 Le site JjEv-4	p.18
-La maison 12	p.19
-La maison 11	p.20
3.2.2 Les deux autres sites	p.22
-L'état du site JjEv-11	p.22
-Le site JjEv-12	p.22

4.0	Bilan provisoire, interprétations préliminaires et perspectives d'analyse	p.24
5.0	Conclusion et recommandations	p.26
6.0	Bibliographie	p.27

Figures

Tableaux

Photographies

Annexes

- I: Questions et données d'entrevues ethnographiques
- II: Fiches d'enregistrement des données sur le terrain
- III: Catalogue des photographies et des diapositives (1989)

LISTE DES FIGURES

- 1: Carte de localisation de la zone d'intervention archéologique
- 2: Carte de localisation des sites
- 3: Plan du site JjEv-4, groupe 5
- 4: Plan de fouille des maisons 11 et 12: contours, hypsométries et localisation des coupes stratigraphiques
- 5: Profils stratigraphiques, carrés B-2E et A-3E, maison 12
- 6: Profils stratigraphiques, carrés B-4E et C-5E, maison 12
- 7: Profils stratigraphiques, carrés D-2E et E-5E, maison 12
- 8: Profils stratigraphiques, carrés F-2E et F-4E, maison 12
- 9: Profils stratigraphiques, carrés C-4W et C-3W, maison 11
- 10: Profils stratigraphiques, carrés B-3W et D-2W, maison 11
- 11: Profils stratigraphiques, carrés AA-3W et AA-1W, maison 11

LISTE DES TABLEAUX

- 1: Description des couches stratigraphiques par carré, site JjEv-4, maison 12
- 2: Description des couches stratigraphiques par carré, site JjEv-4, maison 11

LISTE DES PHOTOGRAPHIES

- 1: Fouilles archéologiques sur l'île Ukiivik, maison 11, site JjEv-4; au premier plan, Peter Arngak (Wak.1449)
- 2: Entrée de la maison 11, site JjEv-4, groupe 5, carré A-3W (Wak. 1519)
- 3: Objets en pierre récoltés au site JjEv-4 (Wak.1555)
- 4: Objets en os récoltés au site JjEv-4 (Wak.1556)
- 5: Equipe au travail, maison 11, site JjEv-4; vue vers le NW (Wak.1489)
- 6: Photo verticale de la maison 11, site JjEv-4 (Wak. 1550)
- 7: Peter Arngak indique l'emplacement du site JjEv-12 (Wak. 1465)
- 8: Objets récoltés par Peter A. à JjEv-12 (Wak. 1472)
- 9: Objets récoltés par Papikattuk Q. à JjEv-12
(Wak. 1475)
- 10: Peter A. dépèce un phoque (Wak. 1291)
- 11: Papikattuk et Peter tressent les intestins de phoque (Wak.1303)

Résumé

Pour la troisième année consécutive, nous avons poursuivi des recherches archéologiques sur l'île Ukiivik. Pendant quinze jours, trois assistants de Kangiqsujuaq ainsi qu'une étudiante de Montréal ont travaillé avec l'auteur. Deux entrevues ethnographiques ont également été réalisées à Kangiqsujuaq.

Deux maisons semi-souterraines présentant des traits thuléens ont été fouillées au site JjEv-4. Nous avons terminé les travaux commencés l'an passé dans l'aire de la maison 12 et nous avons fouillé une partie de la maison 11 qui est adjacente à la première. Ces opérations ont permis de récolter environ 2000 spécimens d'origine animale (os, fanon, graisse carbonisée etc.) ou végétale (bois, charbon de bois, etc.). Cette collection comprend principalement des os de phoque, de morse et d'autres espèces, et quelques objets façonnés: deux boucles en ivoire, des têtes de harpon, une figurine, etc. Nous avons également découvert plus de 1970 objets en pierre incluant des armes, des outils, des microlames, des éclats et des lampes et récipients. Un fragment de poterie thuléenne a également été découvert. Il s'agit du second fragment de céramique trouvé dans cette région; nous avons découvert l'autre l'an passé au site JjEw-1 qui se trouve, près de Tupirvikallak, sur la côte de la baie de Joy, à quelques kilomètres plus à l'ouest.

Quelques échantillons d'os brûlé, de charbon et de graisse carbonisée serviront à dater la séquence d'occupation du site JjEv-4 qui comprend des objets thuléens et dorsétiens. Nous savons déjà que les Thuléens ont séjourné à cet endroit il y a environ 500 ans, selon une date ^{14}C obtenue l'an dernier pour la maison 12.

Un autre site, JjEv-12, a été découvert de façon fortuite par deux assistants au cours d'une randonnée. Il se trouve à l'extrémité est de l'île sur le flanc d'une colline donnant sur le détroit d'Hudson. Le site occupe un espace abrité, entre deux affleurements qui descendent parallèlement vers la mer. Il se trouve à égale distance des sites JjEv-11 et JjEv-4, mais à l'est, bien au-dessus et en retrait des groupements d'habitations enregistrés sur ces deux sites qui occupent les anciennes (hautes) plages de l'île. Il s'agit d'un lieu idéal pour guetter de loin l'arrivée d'autres groupes ou apercevoir le gibier. Une dizaine d'objets dorsétiens ont été trouvés sous le couvert végétal, le long de l'affleurement rocheux donnant du côté sud.

Deux femmes de Kangiqsujuaq ayant une bonne connaissance des modes alimentaires traditionnels ainsi qu'un interprète ont accepté de participer à notre enquête ethnographique. Les deux entrevues durèrent 90 minutes chacune, et les réponses obtenues portent principalement sur l'économie de subsistance, le mode de préparation de la nourriture et les préférences alimentaires.

Brièvement, nous avons maintenant en main de nombreux éléments nouveaux et utiles à l'analyse des différents aspects des modes alimentaires inuit, thuléens et dorsétiens de la région de Kangiqsujuaq.

Summary

For the third year in a row, we pursued an archaeological research on Ukiivik island. During fifteen days, three assistants from Kangiqsujuaq and a student from Montreal were working with the author. Two complementary ethnographical interviews were also recorded in Kangiqsujuaq.

Two Thule-like semi-subterranean houses were excavated at JjEv-4 site. We have completed the excavation of house 12 which we had started last year, and we excavated a part of house 11 which is adjacent to the other house. These activities revealed over 2000 animal bones, wood fragments and other ecofacts. The bones outnumber by far the other categories and include seal, walrus and other species, and a few artifacts: two ivory buckles, harpoon heads, a figurine, etc. We also discovered over 1970 stone artifacts including weapons, tools, microblades, waste products (flakes), different types of soapstone pots and lamps. A Thule pottery sherd was also discovered. This is the second piece of ceramics discovered in the region; we found the first object last year at site JjEw-1, near Tupirvikallak, along the coast of Joy Bay, a few kilometers west of Ukiivik.

Charred bones and fat and charcoal samples will provide dating for the series of occupation of the JjEv-4 site indicated by both Thule and Dorset findings. We already know that the Thule stayed on the island some 500 years ago, according to one ^{14}C date obtained last year for house 12.

Another site, JjEv-12, was discovered fortuitously by two assistants as they were hiking on the Hudson Strait (east) side of a hill. The site is a protected area limited by two parallel rock outcrops which sweep down into the sea. It is about equidistant from JjEv-11 and JjEv-4 sites, but it is located further east, above and away from groups of houses which were built at those two other sites, on the ancient (upper) beaches of the island. It is an ideal waiting place and look-out for animals. Ten Dorset artifacts were found under the turf and along the rock outcrop to the south.

Two women from Kangiqsujuaq which have a good knowledge about traditional inuit foodways and one interpreter kindly accepted to make the two ethnographic interviews which lasted 90 minutes each. Most of the informations collected refer to subsistence

economy, food preparation techniques and preferences.

Briefly, we have obtained new data for current analysis of Inuit, Thule and Dorset food patterns in the Kangiqsujuaq area.

REMERCIEMENTS

J'aimerais d'abord remercier les gens de Kangiqsujuaq pour leur accueil chaleureux et leur collaboration soutenue. Je remercie particulièrement Charlie et Alasia Arngak pour leur hospitalité, et Charlie Pinguartuk ainsi que les deux informatrices de Kangiqsujuaq qui ont participé aux entrevues ethnographiques. Je remercie également Laly Qissiiq, Papikattuk Qissiiq et Peter Arngak qui ont travaillé comme assistants de recherche. De même, je remercie Louise Godin qui m'accompagnait sur le terrain pour une deuxième année consécutive.

J'adresse également mes remerciements à tous ceux qui ont suivi et commenté l'évolution de mes recherches depuis 1985. Je remercie, entre autres, Ian Badgley de l'Institut culturel Avataq, Georges Barré et Charles Martijn du Ministère des Affaires culturelles, Norman Clermont de l'Université de Montréal et Patrick Plumet de l'UQAM.

Michèle Laithier du Département des sciences de la terre de l'UQAM a mis au propre les cartes et les plans qui illustrent ce rapport et je lui en suis très reconnaissant.

Cette recherche a été réalisée grâce aux subventions du Ministère des Affaires culturelles et du Secrétariat aux Affaires autochtones (Québec), et grâce à l'aide financière accordée par le Ministère des Affaires Indiennes et du Nord (Ottawa).

1.0 Cadre de l'intervention

Pour la cinquième année consécutive, nous avons poursuivi des recherches sur l'utilisation des ressources naturelles dans la région de Kangiqsujuaq. Depuis 1987, ces recherches concernent plus spécifiquement les modes alimentaires arctiques et le travail de terrain a porté principalement sur des sites préhistoriques de l'île Ukiivik (figures 1 et 2).

En 1989, des entrevues ethnographiques complémentaires ont également été réalisées à Kangiqsujuaq, et une analyse des données récoltées en 1988 a été effectuée en laboratoire. Les résultats de ces analyses seront présentés dans un autre rapport qui est actuellement en préparation. Le présent rapport porte donc essentiellement sur les fouilles et les entrevues de 1989.

Cette année, deux maisons semi-souterraines présumément thuléennes (SP.11 et 12) ont été fouillées au site JjEv-4 / groupe 5 (figures 3 et 4). Un nouveau site, JjEv-12, a été découvert et l'état du site JjEv-11 qui semblait menacé par l'érosion a été réévalué. Contrairement à ce qui avait été prévu, nous ne nous sommes pas rendus au site JjEw-1 qui se trouve un peu plus à l'ouest, sur la côte de la baie Joy et où nous devions poursuivre pendant deux jours des sondages et des levés commencés en 1988.

Les deux habitations fouillées sur l'île Ukiivik avaient été sondées en 1987, et la maison semi-souterraine 12 avait été partiellement fouillée en 1988. Peu de maisons thuléennes ont été fouillées au Nunavik, et aucune fouille archéologique n'avait été réalisée dans la région de Kangiqsujuaq avant notre intervention de 1988. Or nous avons déjà constaté que certains sites de cette région subissent une érosion active (cf. Labrèche 1988 et 1989a). La priorité a donc été accordée à la poursuite de fouilles sur le site JjEv-4 qui est l'un des sites préhistoriques les plus importants de la région.

Les travaux archéologiques se sont déroulés principalement du 5 au 20 août 1989, et c'est le 3 août, à Kangiqsujuaq que les entrevues ethnographiques ont été effectuées.

2.0 Méthodologie et déroulement technique

Dans ce chapitre, se trouvent décrites les différentes démarches qui ont mené à la production de ce rapport: rencontres et communication avec les gens de Kangiqsujuaq, cueillette des données et compilations préliminaires.

2.1 Activités sur le terrain

Cette section porte principalement sur les méthodes utilisées et le déroulement des activités ethnographiques et archéologiques. Celles-ci ont pu être réalisées grâce à la participation et l'aide des gens de Kangiqsujuaq qui ont bien voulu collaborer à cette recherche depuis 1985. Pour différentes raisons, la conférence illustrée de diapositives préparée pour la communauté de Kangiqsujuaq n'a pu avoir lieu cette année. Les diapositives accompagnées d'une liste descriptive ont cependant été remises au maire de Kangiqsujuaq. Celles-ci avaient été choisies parmi des photos prises l'an passé dans la région du cratère du Nouveau-Québec et dans la région de Kangiqsujuaq où des recherches concernant l'histoire des Inuit avaient été entreprises (cf. Labrèche 1989a et 1989b). Les diapositives pourront servir à l'école ou pour tout autre projet qui concerne l'histoire des Inuit.

2.1.1 Entrevues ethnographiques à Kangiqsujuaq

Deux femmes de Kangiqsujuaq ayant une bonne connaissance des modes alimentaires traditionnels ont accepté de participer à l'enquête ethnographique. Johnny Pinguartuk a agi comme interprète lors des deux entrevues qui durèrent 90 minutes chacune. L'interprète s'exprimait mieux en français qu'en anglais, aussi, une rencontre préliminaire d'environ deux heures avec celui-ci a permis de résoudre les difficultés que pouvaient poser l'utilisation d'un questionnaire écrit en anglais, la majorité des interprètes inuit s'exprimant dans cette langue. Une partie seulement de ce questionnaire (voir Annexe D) a servi lors des entrevues, et seule la section sur l'économie a pu être entièrement couverte dans les deux cas. La dernière section qui porte sur l'organisation du travail relié à l'acquisition et à la préparation de nourriture reprend et développe la grille proposée par Giffen (1930) dans son étude sur les rôles traditionnels dans les sociétés arctiques.

Les entrevues en inuktitut et les résumés français des réponses donnés après chaque question ont été enregistrés sur cassettes. Les entrevues se sont déroulées en soirée, au domicile de chacune des deux femmes qui ont été interrogées séparément. A la demande de l'une d'entre elles, leurs initiales seulement au lieu de leurs noms et prénoms apparaissent dans ce rapport.

Aux informations colligées lors de ces entrevues s'ajoutent quelques observations et photos prises à notre campement sur Ukiivik lorsque les assistants de Kangiqsujaq préparaient les repas à leur façon (photos 10 et 11).

2.1.2 Travaux archéologiques sur l'île Ukiivik

-Fouilles

Une fouille complémentaire incluant des levés stratigraphiques dans l'aire correspondant à la maison semi-souterraine 12 au site JjEv-4 / groupe 5 a été effectuée. Douze carrés de la maison 12 avaient été fouillés en 1988, et cette année, nous avons terminé la fouille d'un de ces carrés (B-2E)) et de sept nouveaux carrés. Les fouilles de 1989 avaient pour but, entre autres, de clarifier la stratigraphie de cette partie du gisement occupée d'abord par les Dorsétiens, puis par les Thuléens. Pour y arriver, huit coupes ont été dessinées.

Il semblait également pertinent de commencer la fouille d'une autre maison de même type, adjacente à la première, la structure 11, sondée en 1987. Celle-ci avait livré, entre autres, une concentration de restes fauniques diversifiés ainsi que des fragments de lampes et récipients en stéatite. Douze carrés ont donc été fouillés dans cette maison.

La limite approximative des deux habitations, les hypsométries de surface et la localisation des coupes stratigraphiques se trouvent à la figure 4. Des photos obliques et des photos verticales prises à l'aide d'un bipode ont également été réalisées (voir le catalogue, Annexe III).

-Evaluation et prospection

Le site JjEv-11 où nous avons installé notre campement avait fait l'objet d'une évaluation systématique en 1988. Cette démarche avait pour but de mesurer le rythme de l'érosion remarquée pour la première fois en 1987 à cet endroit. D'après les observations faites en arrivant sur le site en 1989, il apparaissait inutile de requadriller l'espace de ramassage des années précédentes. En effet, le rythme actuel d'accumulation de vestiges en surface à proximité des terriers de renards est presque nul.

Un nouveau site, JjEv-12 a été découvert de façon fortuite par deux des assistants au cours d'une randonnée sur une colline marquant l'extrémité est de l'île. Ceux-ci ont ramassé quelques objets trouvés sous le couvert végétal à cet endroit. Par la suite le site a été localisé de façon précise sur une carte et quelques observations et photos ont été faites.

2.2 Activités en laboratoire

Au cours de l'automne de 1989, deux étapes de la recherche ont été franchies: la transcription des données d'entrevues, la préparation et l'examen préliminaire des collections archéologiques.

2.2.1 Transcription des données d'entrevues

Les transcriptions d'entrevues présentées à l'Annexe I sont basées essentiellement sur les résumés français enregistrés sur cassettes. Elles reprennent également les réponses écrites sur les questionnaires au fil des entrevues. Ces transcriptions sont donc très partielles, mais comprennent suffisamment de renseignements pour réaliser des interprétations préliminaires et un premier bilan (section 3.1 et chapitre 4.0).

2.2.2 Préparation et examen des collections

Les spécimens récoltés au cours des fouilles comprennent environ 2000 os, bois ou autres matières périssables (charbon, graisse carbonisée etc., 1971 objets-témoins lithiques, un fragment de céramique et deux objets d'origine industrielle (métal et

verre). Les os ont été nettoyés, mis à sécher puis numérotés dès le retour du terrain. Ils feront l'objet d'une identification en 1990. Les objets-témoins lithiques ont été numérotés et identifiés sommairement (matière première et catégorie de fabrication). Des compilations préliminaires ont été effectuées, mais des observations et mesures supplémentaires de même que l'informatisation et l'analyse de ces données seront réalisées au cours de l'année 1990 seulement.

3.0 Résultats préliminaires

La première section de ce chapitre présente un bref survol de ce que nous avons appris sur l'alimentation des Inuit. La deuxième section regroupe les données sur la préhistoire d'Ukiivik.

3.1 Les modes alimentaires inuit

Les données ethnographiques recueillies en 1989 permettent de comprendre différents aspects des modes alimentaires inuit selon la perception qu'ils en ont: fréquence des repas (1,2,3), provisions et conservation (4,5,9), abondance\pénurie, générosité des gens, du milieu, sérénité\inquiétude (5,6,7), tradition\changement (8), économie familiale (9,10), goût et mode de préparation (11-18), santé (19,20), mélange\séparation des espèces, lors de la préparation, lors de la consommation (21-22), parties réservées (23).

Les témoignages des informatrices peuvent être examinés sous différents angles. Par exemple, comment rendent-ils compte de différences saisonnières dans le mode alimentaire ? La fréquence d'apparition des termes comme "été" ou "hiver" (cf. Q.K.-3,4,7,9, etc.) étant élevée, cette voie d'analyse pourra donc donner des résultats intéressants. De même, l'analyse du contenu de ces entrevues servira à comprendre les échanges alimentaires selon différentes catégories d'espace inuit (espace social: maisonnée \ visiteurs, village d'origine, déplacements, etc.).

Pour l'instant, la perception du changement sera examinée brièvement en partant de l'opposition "autrefois \ aujourd'hui". Les résumés des entrevues comprennent un nombre important de propositions fondées sur cette distinction. La première entrevue en comprend douze, et la seconde six, dont quatre appuient ou modifient une proposition déjà formulée dans la première entrevue. Comme on pouvait s'y attendre, Q.K., la plus âgée des deux informatrices (et la première interrogée), a fait plus souvent référence au passé. Une partie importante de la seconde entrevue a porté sur le goût, ce qui a donné lieu à des énoncés plus personnels et détachés de l'histoire collective. Cette section sur le goût n'a pas été aussi explorée lors de la première entrevue, l'informatrice ayant consacré plus de temps à élaborer sur les aspects économiques de l'alimentation. De manière générale, les témoignages des deux informatrices se complètent et s'appuient

mutuellement. Cependant, I.J., la seconde personne interrogée, est mère d'une famille très nombreuse, ce qui pourrait expliquer, entre autres, la différence de perception concernant la préparation traditionnelle des provisions de nourriture par rapport aux techniques modernes de congélation.

Autrefois, on mangeait surtout de la viande; la nourriture était donc moins variée, et c'était plus difficile de cuisiner qu'aujourd'hui en raison du manque d'équipement. Aujourd'hui, les techniques de congélation ont changé, mais le résultat est le même qu'avant car les Inuit connaissaient les principes de la conservation. Les réserves seraient cependant aujourd'hui plus durables grâce au congélateur.

Autrefois c'était parfois difficile, et si on avait mal prévu, il ne restait qu'à manger du chien; aujourd'hui, il y a d'autres alternatives. Autrefois, on partageait généreusement.

Les ressources sont maintenant plus abondantes qu'il y a 40 ans. Aujourd'hui il y a suffisamment de phoque et de poisson (ce qui laisse supposer que cela n'a pas toujours été le cas). Autrefois, le phoque occupait une plus grande place dans l'alimentation et le caribou vivait plus au sud. Aujourd'hui le caribou est plus abondant dans la région. Par contre, autrefois comme aujourd'hui, les oies pouvaient être obtenues du printemps à l'automne. Durant les années difficiles, on pouvait donc compter sur cette ressource et en manger davantage. Aujourd'hui, à cause de la pollution, les goélands, autre ressource d'appoint, ne sont plus considérés comme comestibles. Les Inuit aiment le morse, mais il est moins abondant qu'autrefois; or, même autrefois, on en mangeait rarement car c'était une espèce difficile à chasser.

Autrefois on utilisait l'eau de mer pour cuire la viande, tout comme on utilise maintenant le sel. La consommation de graisse était autrefois nécessaire pour le maintien de l'équilibre thermique de l'organisme; le gras consommé avec la viande de phoque servait à combattre le froid. Aujourd'hui, on consomme surtout l'huile fermentée, par goût, mais en moindre quantité qu'avant.

On mangeait certaines racines avec de la graisse et on se servait de graisse de phoque dans la préparation de caviar d'omble. La graisse d'origine commerciale donnerait un meilleur goût à ce type de préparation. Cependant, la majorité des produits alimen-

taires qui viennent du sud intéressent surtout et de plus en plus les jeunes.

Les quelques lignes qui précèdent illustrent bien la richesse des témoignages recueillis et suggèrent qu'une analyse approfondie mérite d'être **entreprise**.

3.2 Thuléens et Dorsétiens sur l'île Ukiivik

La première partie (3.2.1) de cette section comprend d'abord les informations concernant l'ensemble du site **JjEv-4** / groupe 5; suivent des observations concernant plus **spécifiquement** la maison 12, puis la maison 11. La **deuxième** partie (3.2.2) concerne les deux autres sites visités en 1989.

3.2.1 Le site **JjEv-4**

Le site **JjEv-4** s'étend sur près d'un **demi-kilomètre** et occupe une **superficie** d'environ 6 hectares. Il se trouve dans la **partie** est de l'île Ukiivik, et donne, du côté nord, sur la baie de Stupart, et du côté sud, sur le détroit d'Hudson. Le site comprend 36 maisons semi-souterraines, des emplacements de tente et d'autres **structures** incluant des ateliers où les artisans **taillaient** la pierre. Le groupe 5 du site **JjEv-4** comprend 14 maisons qui **forment** un **alignement** principal à peu près **parallèle** au rivage **marin** (figure 3). Elles se trouvent sur un terrain en pente douce dont le sol est protégé par un couvert végétal qui est bien développé dans la zone des maisons. Le site comprend des vestiges d'origine **dorsétienne, thuléenne** et inuit.

Les maisons 11 et 12, fouillées cette **année**, se trouvent à environ 90 mètres de la **rive actuelle** de la baie, et à quelque 5 mètres d'altitude au-dessus des plus hautes marées. Les fouilles ont livré au total 1971 objets-témoins lithiques incluant 67 fragments de lampes ou récipients en stéatite, 18 **microlames**, 158 autres objets utilisés ou façonnés, et 1728 éclats bruts, **débris** et autres sous-produits de fabrication (**photo** 3). De plus, 1 tesson de céramique et 2 objets d'origine historique dont une cartouche d'arme à feu et un morceau de verre ont été **découverts**. Les fouilles ont également livré environ 2000 spécimens d'origine **animale** (os, **andouiller**, **ivoire**, fanon, graisse carbonisée) ou végétale (bois, charbon de bois, fibres). Cette collection comprend surtout des os de phoque, de morse et d'aunes espèces; elle comprend également quelques

spécimens façonnés: une figurine zoomorphe, quelques têtes de harpon, deux boucles en ivoire ainsi que deux pics à glace (photo 4).

L'analyse détaillée incluant la distribution spatiale de ces spécimens dans l'espace fouillé reste à compléter. Pour l'instant, nous allons examiner le contexte dans lequel ces découvertes ont été faites.

-La maison 12

Cette habitation ovale, presque ronde, mesure 4,40 par 4,20 mètres, dimensions auxquelles s'ajoutent celles du couloir d'entrée qui la prolonge du côté sud-sud-est, soit 3,20 mètres de longueur sur une largeur variant de 1,00 à 1,50 mètres environ (figure 4). La superficie de la maison est donc d'environ 22 m². Or au total, 20 m² sont maintenant fouillés, ce qui représente près de 90 % de la superficie de cette habitation. Sa profondeur est de 65 cm, en tenant compte du bourrelet. Celui-ci est large d'un mètre. Dans la partie centrale, les pierres de construction se trouvent majoritairement dans l'axe longitudinal de la maison, agencement qui ne correspond pas à un dallage mais résulte plutôt d'un glissement progressif des blocs vers la partie la plus creuse de la maison. Par contre, la structure d'entreposage comprenant une immense dalle retrouvée dans la partie nord-est de la maison semble bien en place (voir Labrèche 1989). Cette année, deux nouvelles structures internes ont été mises au jour: un foyer contenant une bonne quantité d'os brûlé dans le carré F-2E, et une partie d'un dallage dans la partie nord-est de la maison (carré B-4E, quadrants SE et SW), sous deux autres niveaux de pierres. Ce dallage, laissé en place, repose sur le sable et gravier de plage, à 65 cm sous la surface en considérant le bourrelet du côté est, et à 35 cm sous la surface du sol accumulé au fil des siècles à l'intérieur de la maison. Des vestiges associés à ce dallage ont été découverts dans l'humus, juste au-dessus de celui-ci.

Le tableau 2 présente la description des couches telles qu'observées dans chaque carré, en incluant toutes les variations de couleur et de composition des sols, et les coupes schématiques sont groupées deux à deux aux figures 5 à 8.

La composition du couvert végétal diffère entre la zone du bourrelet et la dépression correspondant à l'intérieur de la maison. En D-3E, par exemple, dans le creux

de la maison où l'humidité est sans doute plus grande, les mousses dominent. Par contre, en périphérie, comme à la limite est du carré G-3E, le couvert végétal est composé d'une variété d'espèces incluant des graminées et des herbacées. Son épaisseur (en incluant la tourbe inférieure) peut atteindre 18 cm, mais varie principalement entre 5 et 15 cm.

Dans quelques carrés, on peut observer une couche continue de sable gris immédiatement sous la tourbe (B-4E et F-4E). Une couche semblable se retrouve dans deux autres carrés, mais elle n'occupe alors qu'une partie de ce niveau (B-2E et C-5E). Une couche de sable continue se trouve aussi dans le carré A-3E, directement sous la tourbe, mais ici, on y trouve des lentilles d'humus. Dans les carrés B-4E et F-4E, une couche d'humus relativement homogène, bien développée et définie se trouve entre deux couches où les matériaux minéraux dominent.

Dans la plupart des autres carrés, la couche principale qui se trouve sous la tourbe est "mixte": elle est faite d'une alternance de plages de sable et d'humus incluant parfois des graviers, cailloux ou pierres. Cette prédominance de matériaux d'origine organique ou de matériaux minéraux a servi à délimiter de façon schématique les variations à l'intérieur de cette couche mixte.

Enfin, notons la présence d'un humus tourbeux gelé entre 70 et 80 cm sous la surface dans les carrés B-2E, D-2E, F-2E et A-3E, même s'il n'apparaît pas sur les quatre coupes.

-La maison 11

Cette habitation, de forme irrégulière mais arrondie mesure 4,75 par 4,25 mètres. Sa profondeur atteint plus de 75 cm, et son couloir d'entrée, qui donne du côté nord-ouest, mesure 2,00 par 1,35 mètres (figure 4). La superficie totale de cette maison est d'environ 19 m². Les fouilles effectuées ont couvert 12 m², en incluant une partie du bourrelet périphérique, ce qui représente environ 60% de la superficie de la maison. Cependant, la fouille de quelques carrés situés au centre de l'habitation n'est pas complétée, en raison du gel comme dans le carré B-0 à 50 cm sous la surface, ou à cause de l'accumulation d'eau liée à la fonte du mollisol comme dans le carré B-2W. Le

bourrelet de cette maison est large de 75 cm, du moins dans la zone située à proximité de l'entrée (cf. figure 10, carré B-3W). A l'intérieur de l'habitation, un grand nombre de blocs formant un amoncellement par endroits comme en C-1W ont été mis au jour. Dans ce carré, on trouve, sous la tourbe, une superposition de pierres de construction dans l'humus, sur presque toute la surface du carré, et au fond, une accumulation d'eau. L'entrée de la maison est marquée par une dalle allongée placée à peu près horizontalement et qui correspond au porche (photo 2). Autre particularité, un fragment de crâne de baleine, visible en surface avant la fouille, se trouve au fond de la maison, c'est-à-dire du côté opposé à l'entrée. Aucune structure interne évidente n'a été reconnue sur le terrain. Par contre, l'étude de la répartition des pierres (photo 6) ainsi que des spécimens récoltés servira à identifier des aires spécialisées à l'intérieur de cette maison dont l'orientation est connue grâce au couloir d'entrée.

De façon générale, les six coupes réalisées présentent une moins grande complexité stratigraphique que celles de la maison 12, ce qui permet de suggérer qu'ici, il n'y eut qu'une seule occupation. Ces coupes ont toutes été pratiquées dans la zone du bourrelet périphérique.

Dans cette zone, le couvert végétal prend solidement racine; il est composé d'une variété d'espèces incluant des herbacées et des graminées. Dans la partie intérieure de la maison, les mousses dominent. En incluant la tourbe inférieure, l'épaisseur du couvert végétal peut atteindre 30 cm, mais elle varie surtout entre 5 et 15 cm.

Sauf dans le carré C-4W qui est situé presque entièrement à l'extérieur des limites de l'habitation, on retrouve partout, sous la tourbe, une épaisse couche d'humus, parfois sablonneux (B-3W et D-2W), traversé de plages de sable dans lequel se trouvent exceptionnellement de petits cailloux (en AA-3W par exemple). Sous cette couche, se trouve une couche de sable qui contient parfois de petits cailloux comme en D-2W.

Deux coupes se démarquent de l'ensemble et présentent une stratification particulière. En C-4W, les couches composées principalement de matériaux minéraux se distinguent bien des deux couches d'humus. En AA-1W, la stratification semble un peu plus complexe qu'ailleurs dans cette maison. Ici, la couche minérale sous l'humus principal comporte quelques lentilles d'humus et repose sur une couche de sable et de petits cailloux.

3.2.2 Les deux autres sites

-L'état du site **JjEv-11**

Coordonnées UTM

Le site connaît actuellement une période de **stabilité** apparente, ce qui diffère sensiblement de notre perception de 1987 qui était basée sur la présence d'une accumulation d'objets préhistoriques et d'ossements en surface, à proximité de terriers de renards. L'abondance de ces trouvailles résultait probablement d'une lente accumulation (plusieurs décennies ou même quelques siècles). En 1988, une nette diminution du nombre d'objets par mètre carré avait déjà **été** notée, et en 1989, les **rare**s spécimens apparaissant en surface demeuraient partiellement enfouis et n'auraient pu être récoltés sans être préalablement dégagés à la truelle. Ces vestiges ont donc été laissés en place.

L'érosion engendrée par l'activité des renards dans cette zone est faible, mais par contre, l'érosion éolienne dans la partie la plus exposée des basses plages est active. On y **trouve** cependant seulement trois petites structures d'origine récente (historique), et c'est dans cette zone, mais un peu en retrait de ces structures que furent installées nos tentes lors des trois campagnes de terrain sur l'île Ukiivik.

Une lampe en stéatite d'apparence assez ancienne a **été** observée sur les rochers escarpés qui bordent l'îlot et marquent la limite du site du côté sud-est. Cet objet n'a cependant pas été récolté.

-Le site **JjEv-12**

Coordonnées UTM

Le site **JjEv-12** se trouve sur le côté d'une colline qui donne sur le détroit et marque l'extrémité est de l'île. Le site occupe un espace **abrité** dans une creux, entre deux affleurements rocheux qui descendent parallèlement vers la mer (photo 7). Il se trouve à peu près à égale distance des sites **JjEv-4** et **JjEv-11**, mais à l'est, bien au-dessus et en retrait des groupements d'habitations enregistrés sur ces deux autres sites qui occupent les **anciennes** (hautes) plages de l'île. Le site **JjEv-12** est un lieu idéal pour guetter de loin l'arrivée d'autres groupes ou apercevoir le gibier. Une dizaine d'objets dorsétiens trouvés sous le couvert végétal, le long de l'**affleurement** le plus au sud, ont

été récoltés et conservés par P. Arngak et P. Qissiiq, auteurs de cette découverte fortuite (photos 8 et 9).

4.0 Bilan provisoire, interprétations préliminaires et perspectives d'analyse.

Les données ethnographiques recueillies concernent surtout l'économie alimentaire, le goût et les types de préparation, domaine encore peu étudié au Québec arctique. A la section 3.1, une interprétation préliminaire à propos des changements alimentaires tels que les perçoivent actuellement deux femmes de Kangiqsujuaq a été proposée. Les données récoltées font également référence aux saisons et à différentes catégories d'espace, deux thèmes qui feront l'objet d'analyses plus approfondies.

Bien sûr, notre projet concerne en bonne partie les origines préhistoriques des modes alimentaires inuit, mais il ne prend tout son sens que dans la mesure où, grâce à la constitution d'un fonds de documents et d'archives, il permet de consolider les connaissances sur les traditions des inuit, et de reconnaître et comprendre leurs besoins réels en matière d'alimentation

Les fouilles complémentaires effectuées sur l'île Ukiivik en 1989 ont permis d'acquérir les données nécessaires à l'interprétation des occupations thuléenne et dorsétienne dans l'aire correspondant à la maison 12. Les relevés effectués dans l'espace adjacent à celle-ci et où se trouve la maison 11 permettent maintenant d'effectuer des comparaisons avec un emplacement qui semble avoir été occupé une seule fois, hypothèse qui sera mise à l'épreuve lors de l'analyse.

Les quelque 4000 spécimens récoltés au cours de ces fouilles serviront à montrer comment et pourquoi les Dorsétiens et Thuléens se sont installés sur cette île. L'analyse particulière des maisons, cuisines, foyers, lampes et récipients, armes et couteaux, et des os fournira des renseignements utiles sur les comportements alimentaires. Une fois compris les liens stratigraphiques, l'étude de la répartition horizontale des vestiges présentera une structure traduisant plus ou moins fidèlement des habitudes alimentaires et des traits ethniques.

Les observations faites au site JjEv-11 permettent de croire qu'une intervention archéologique de grande envergure à cet endroit n'est plus aussi urgente que ce qui avait été pressenti au cours des années passées.

Le site JjEv-12 découvert cette année et interprété comme lieu de halte pour faire

le guet a livré des informations inédites sur cet aspect méconnu du mode d'établissement à l'époque des Dorsétiens.

5.0 Conclusion et recommandations

Les activités réalisées sur Ukiivik et à Kangiqsujuaq en 1989 ont produit des résultats remarquables. Trois assistants de Kangiqsujuaq ont appris les techniques de fouilles et participé avec enthousiasme aux travaux. Ils ont même pris l'initiative de rechercher des sites lors de randonnées et de nous en signaler l'existence. Trois autres personnes de Kangiqsujuaq ont participé aux entrevues ethnographiques, et si les transcriptions actuelles sont partielles, nous verrons à ce que des transcriptions plus complètes soient réalisées au cours de 1990.

De même, nous tenterons de poursuivre l'enquête ethnographique sur le terrain en y ajoutant les aspects sociaux et symboliques des pratiques alimentaires qui n'ont pratiquement pas été abordés lors des entrevues de 1989. Devant la fragmentation de plus en plus évidente du mode de vie traditionnel inuit qui est en transformation rapide, l'importance de poursuivre dès maintenant ces démarches ne saurait être sous-estimée.

Enfin, devant l'abondance des spécimens déjà récoltés au cours des fouilles sur l'île Ukiivik, il semble judicieux de mettre d'abord l'emphase sur l'analyse de ces données au cours de 1990.

6.0 Bibliographie

BARRE, G.

1970

Reconnaissance archéologique dans la région de la baie de Wakeham (Nouveau-Québec). S.A.P.Q., (distribué par Recherches Amérindiennes au Québec), Montréal.

GIFFEN, N.M.

1930

The roles of men and women in Eskimo culture. (rééd. 1975) AMS Press, N.Y.

LABRECHE, Y.

1988

Archéologie chez les Inuit de Kangiqsujuaq au Québec arctique en 1987. Rapport final préparé pour le Laboratoire d'archéologie de l'UQAM et présenté au Ministère des Affaires culturelles (Québec) et au Prince of Wales Northern Heritage Center, Yellowknife (TNO).

1989a

Intervention archéologique sur l'île Ukiivik et près de Tupirvikallak, région de Kangiqsujuaq, Nunavik, en 1988. Rapport d'étape préparé pour le Laboratoire d'archéologie de l'UQAM et présenté au Ministère des Affaires culturelles (Québec) et au Prince of Wales Northern Heritage Center, Yellowknife (TNO).

1989b

Ethno-archéologie de la région de Pingualuit (cratère du Nouveau-Québec), Nunavik. Rapport final préparé pour l'Institut culturel Avataq et présenté au Ministère des Affaires culturelles (Québec).

FIGURES

Figure 1

Carte de localisation de la zone d'intervention archéologique

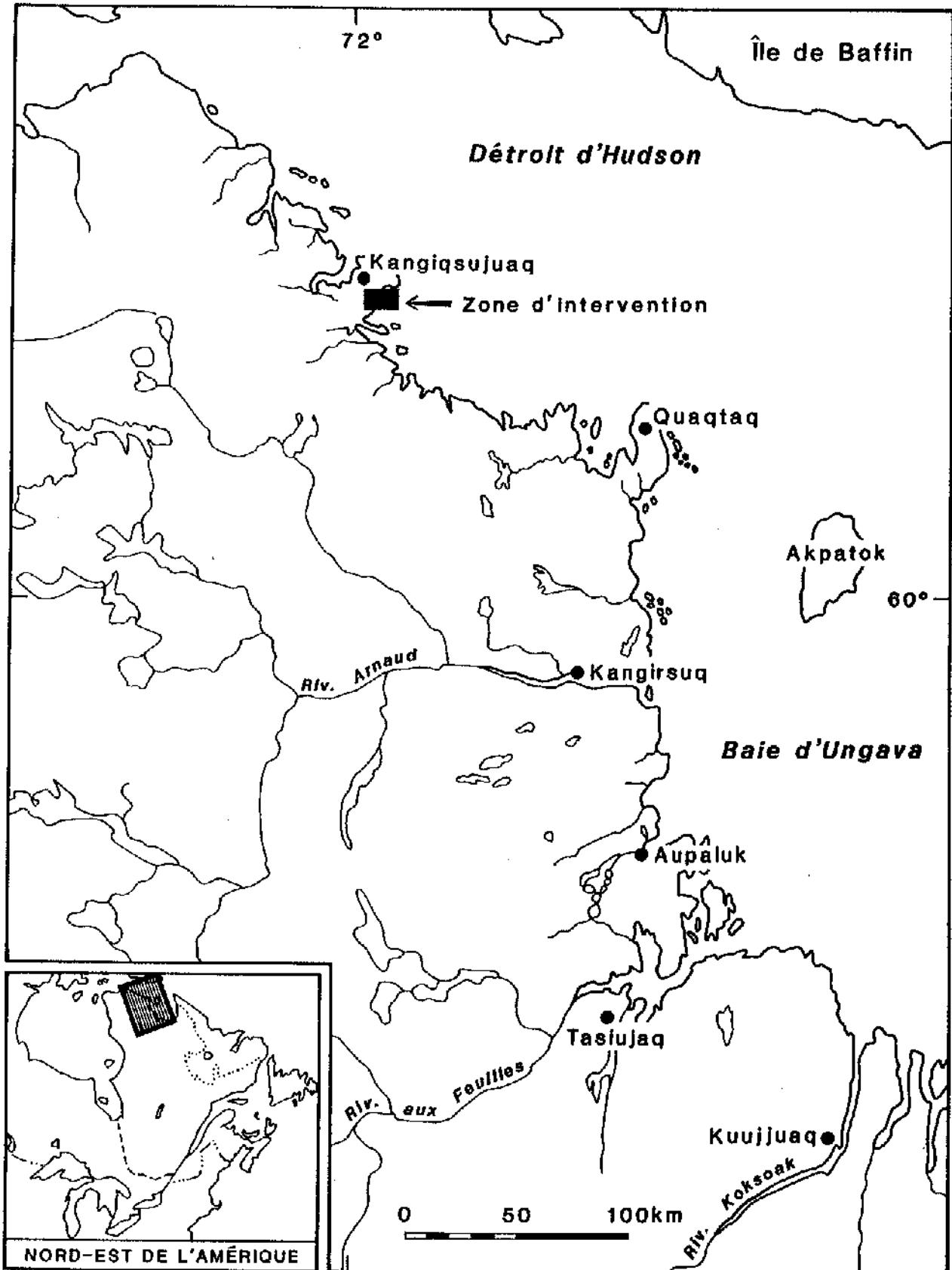




Figure 3
Plan du site JjEv-4, groupe 5

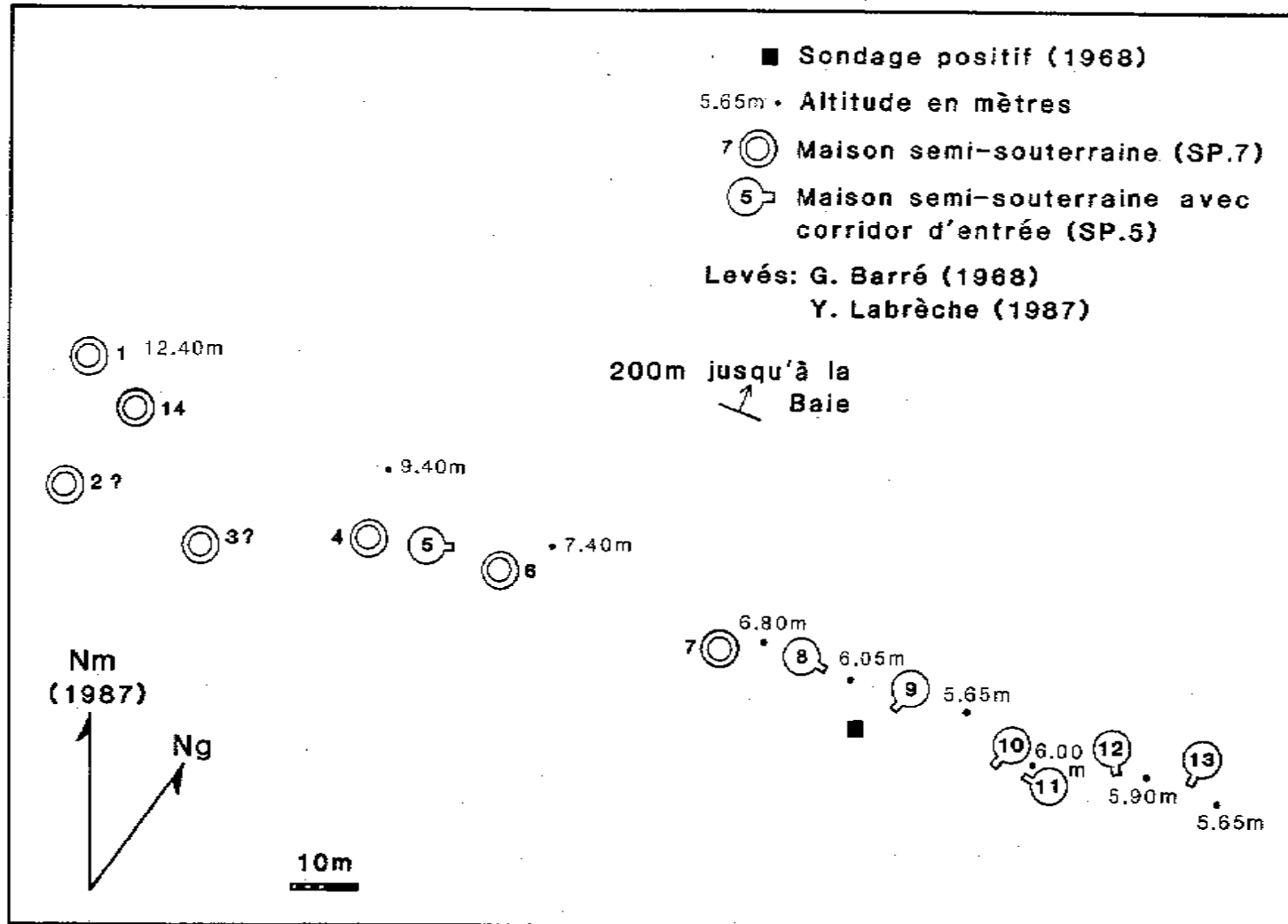


Figure 4

Plan de fouille des maisons SP.11 et SP.12: contour, hypsométries et localisation des coupes stratigraphiques

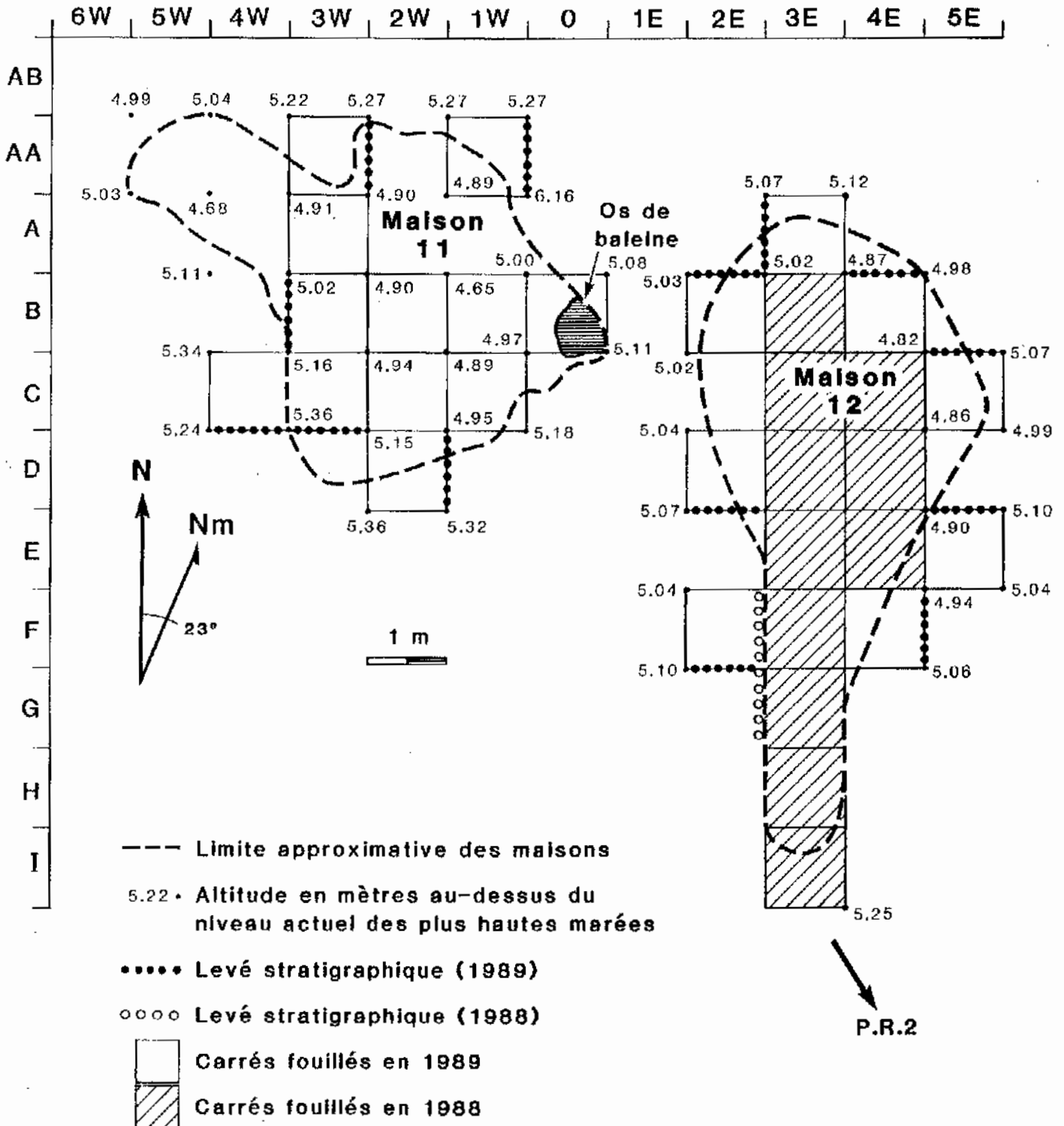


Figure 5

Profils stratigraphiques, carrés B-2E et A-3E, maison 12

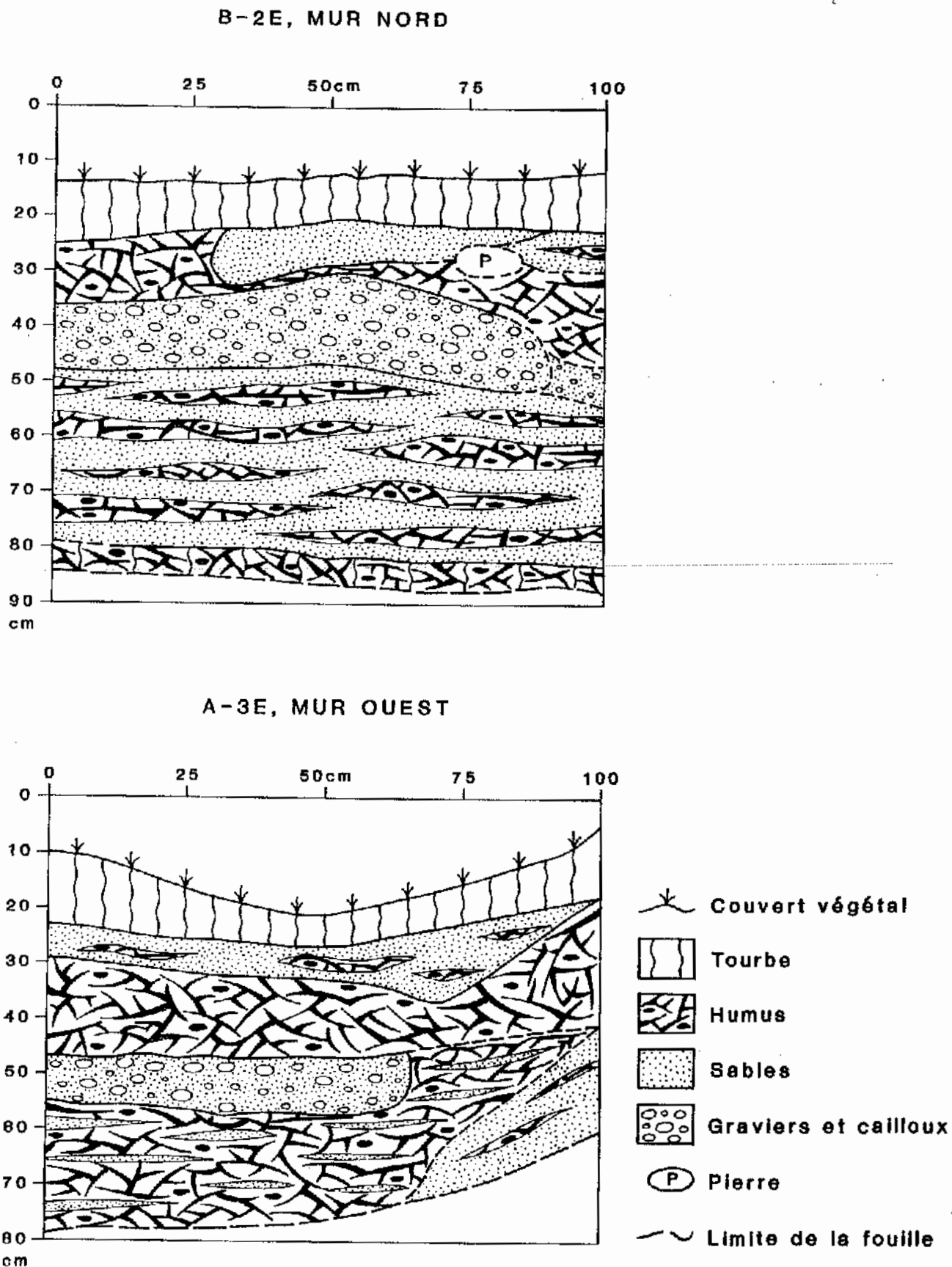


Figure 6

Profils stratigraphiques, carrés B-4E et C-5E, maison 12

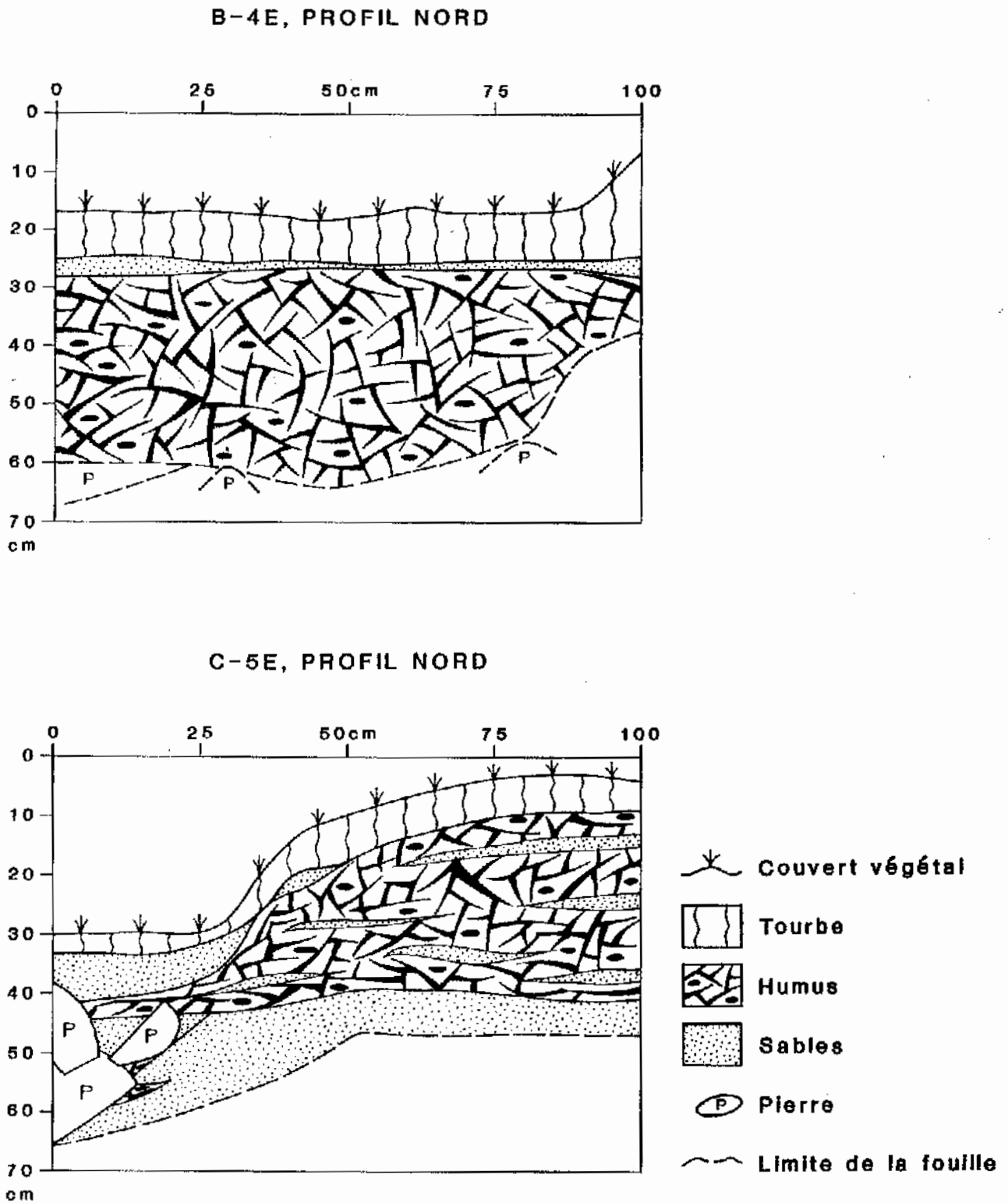


Figure 7
Profils stratigraphiques, carrés D-2E et E-5E, maison 12

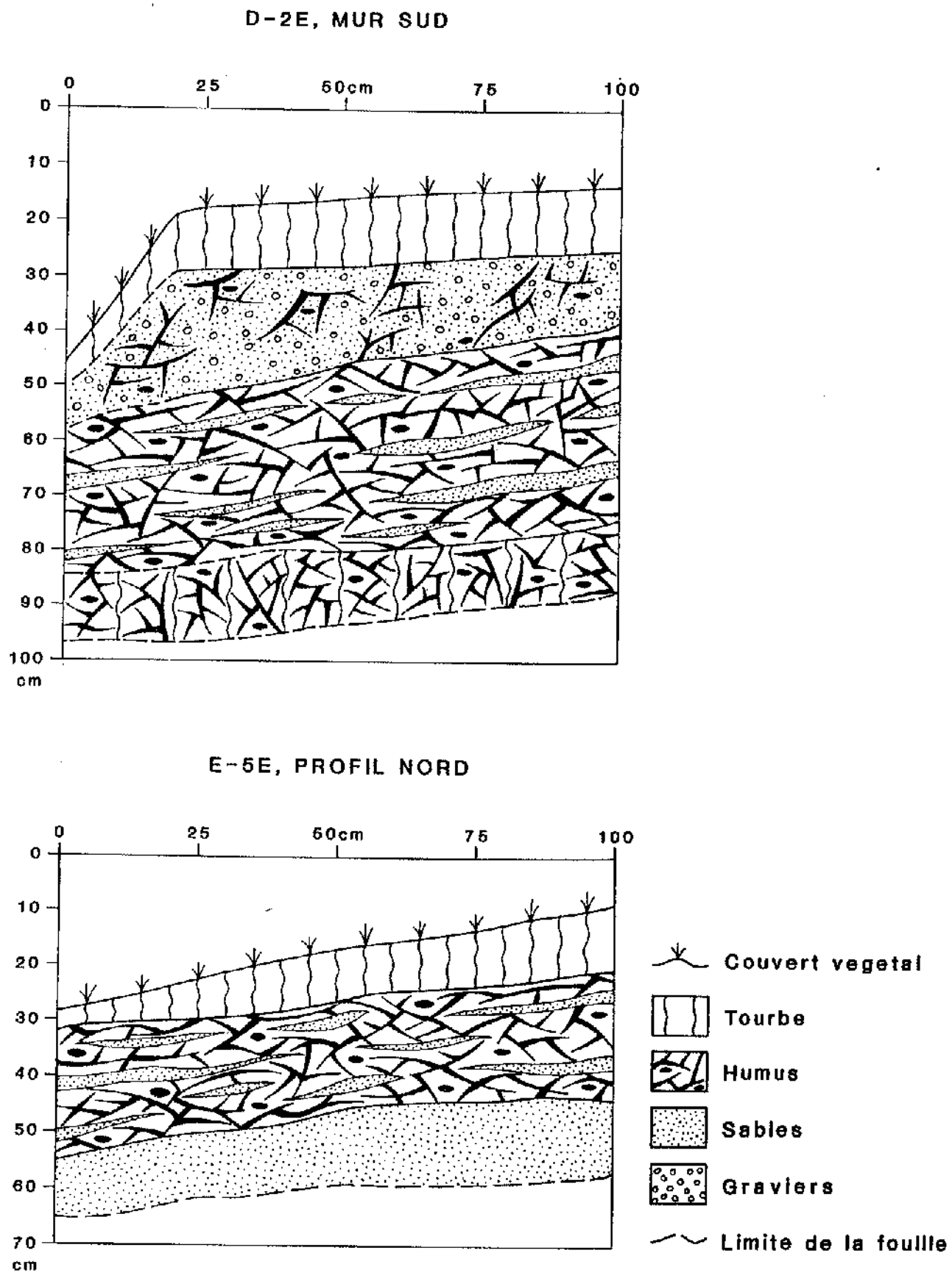
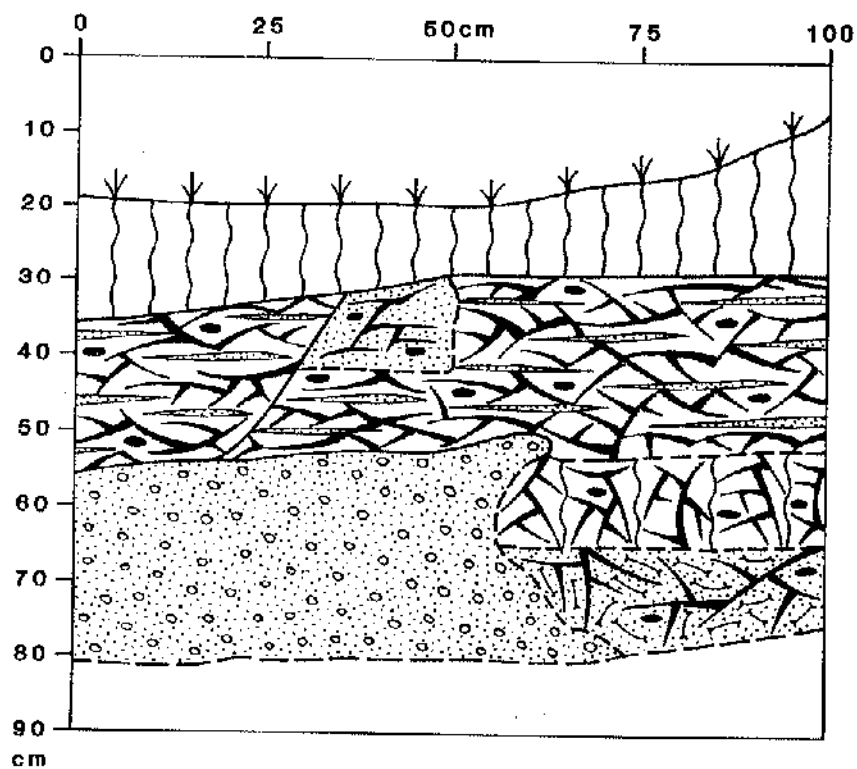


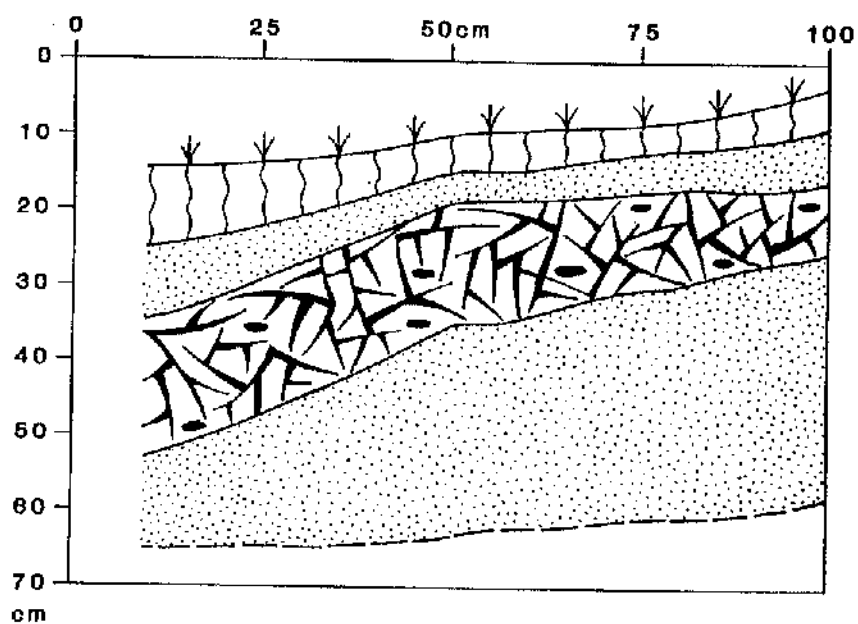
Figure 8

Profils stratigraphiques, carrés F-2E et F-4E, maison 12

F-2E, MUR SUD



F-4E, MUR EST










-  Couvert végétal
-  Tourbe
-  Humus
-  Sables
-  Petits cailloux
-  Os brûlé
-  Limite de la fouille

Figure 9

Profils stratigraphiques, carrés C-4W et C-3W, maison 11

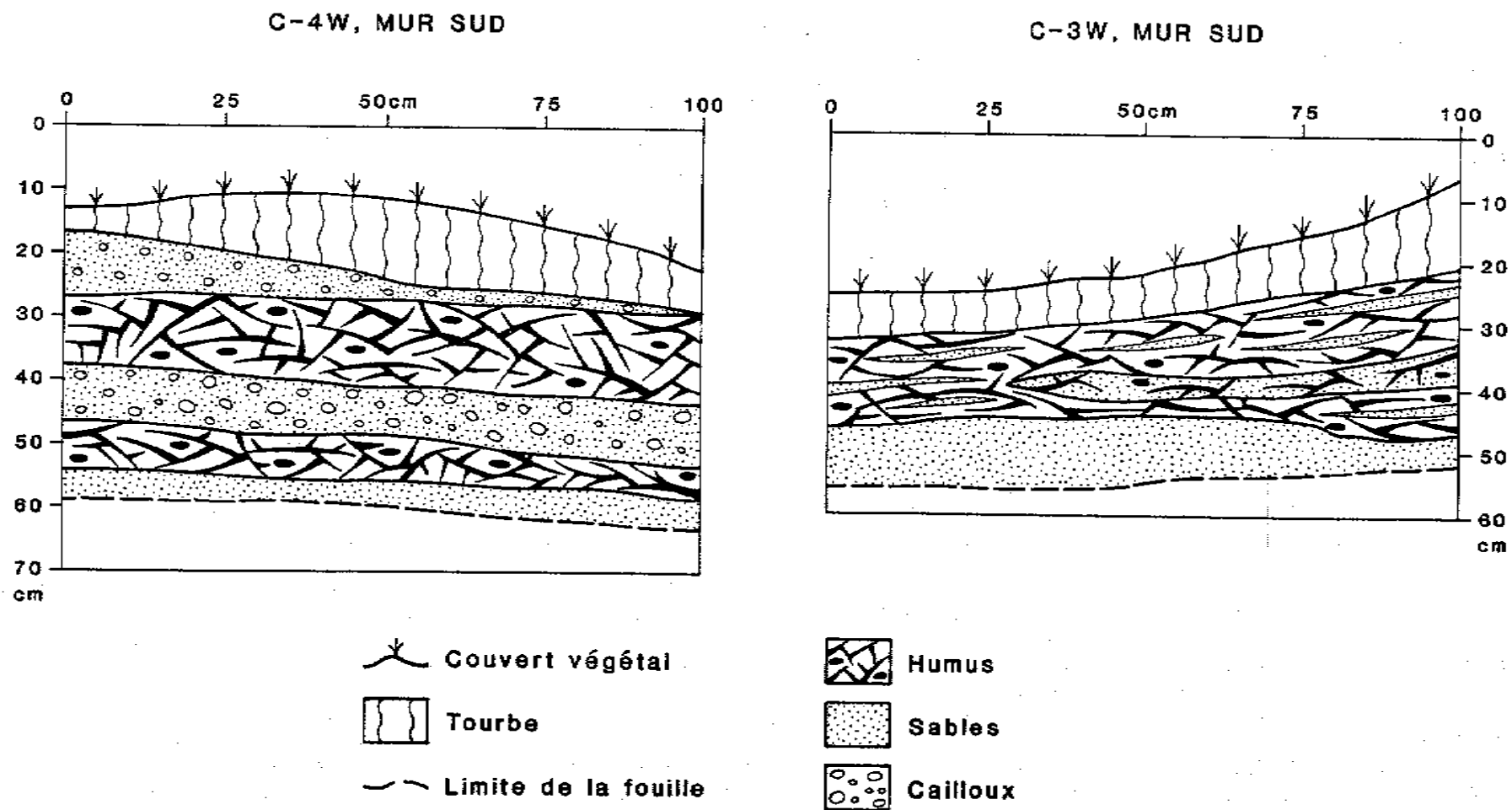
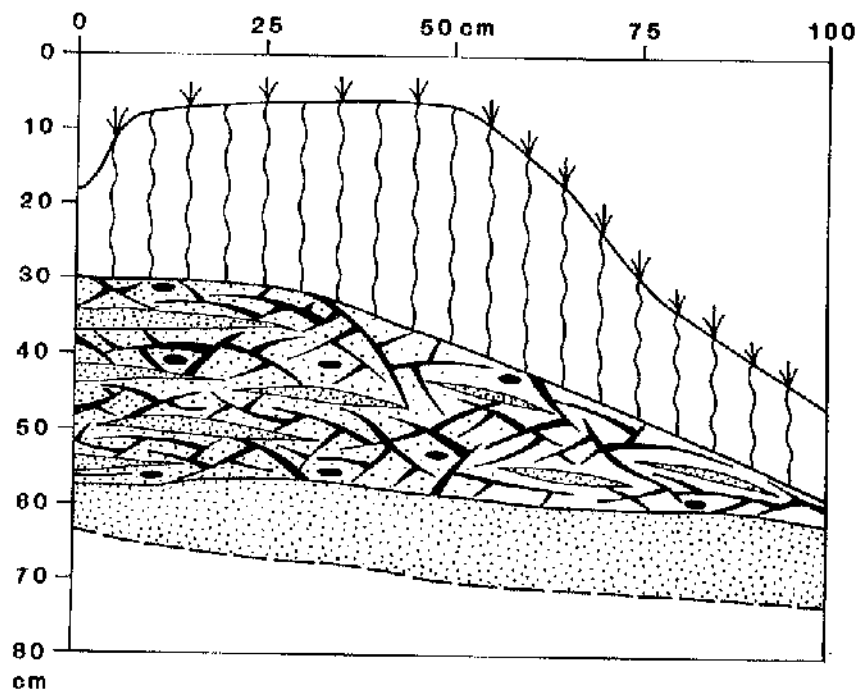


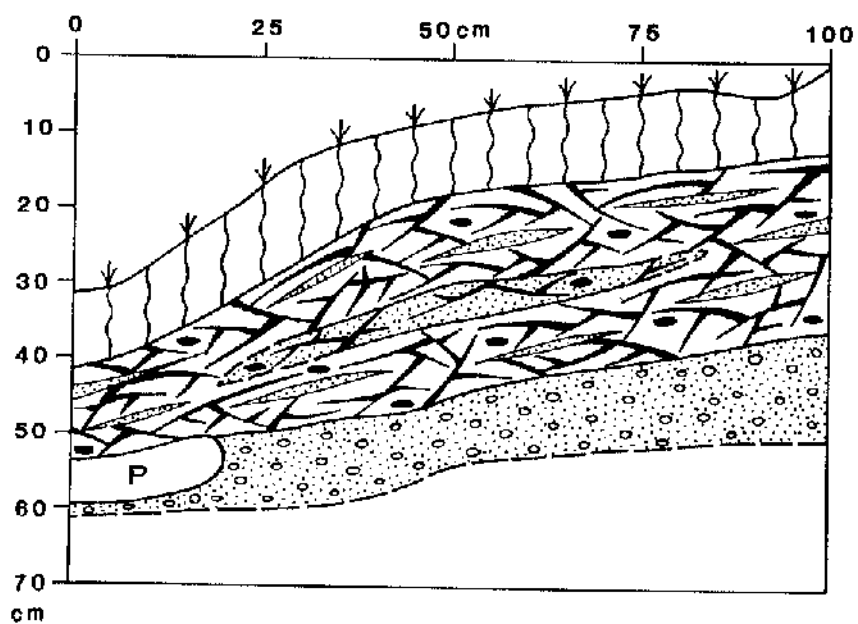
Figure 10

Profils stratigraphiques, carrés B-3W et D-2W, maison 11

B-3W, MUR NORD



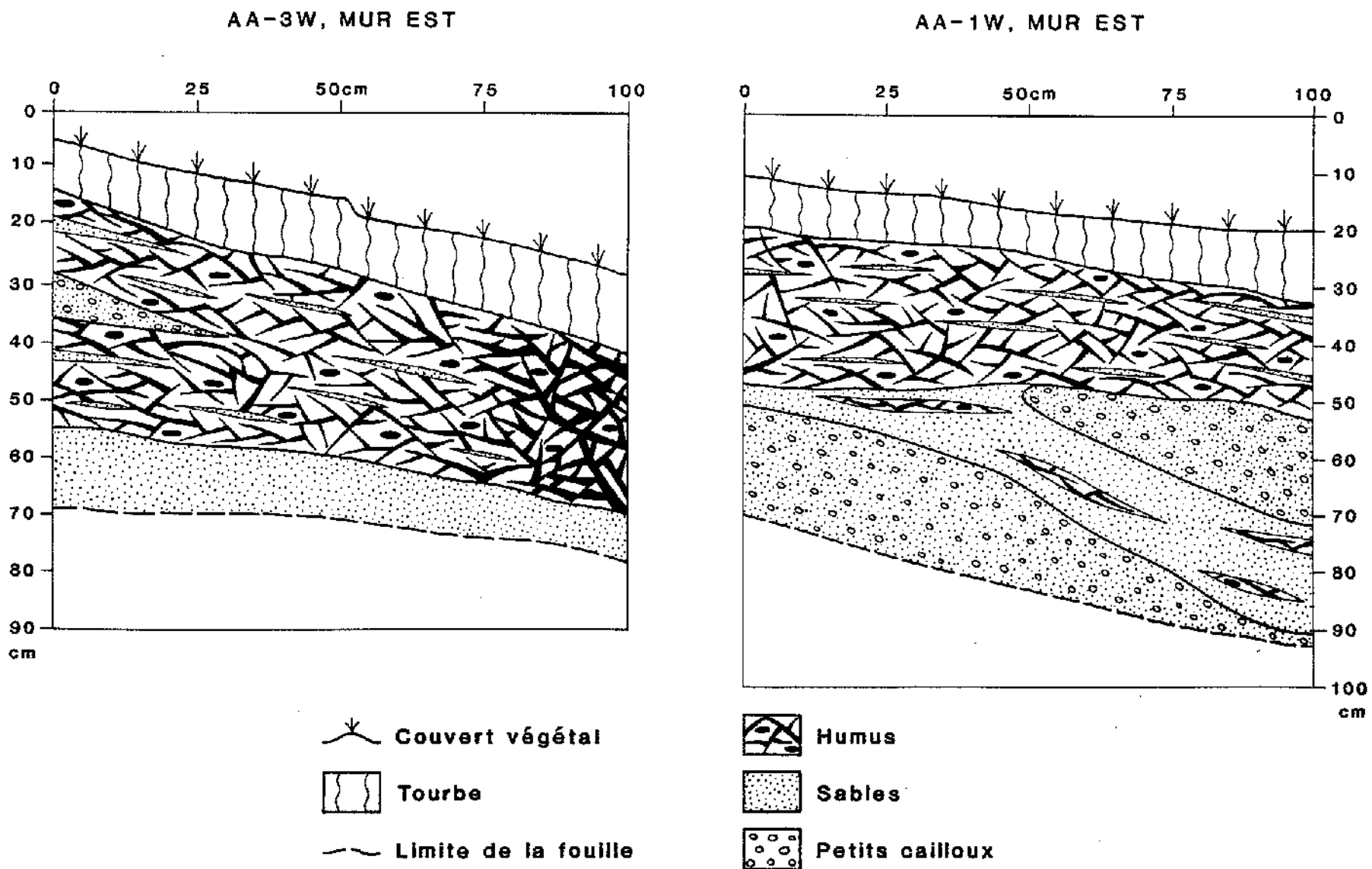
D-2W, MUR EST



-  Couvert végétal
-  Pierre
-  Tourbe
-  Humus
-  Sables
-  Petits cailloux
-  Limite de la fouille

Figure 11

Profils stratigraphiques, carrés AA-3W et AA-1W, maison 11



TABLEAUX

Tableau 1: Description des couches stratigraphiques par carré, site JjEv-4, maison 12

B-2E, profil nord (figure 5)

Tourbe
 Humus \ Sable \ Pierre \ sable gris avec lentille d'humus
 Sable jaune et cailloutis \ sable et gravier beige
 Alternance de plages de sable et d'humus
 Humus tourbeux gelé

A-3E, profil ouest (figure 5)

Tourbe
 Sable gris avec lentille d'humus
 Humus
 Sable et gravier beige \ humus avec
 plages de sable \ sable et minces plages d'humus

B-4E, profil nord (figure 6)

Tourbe
 Sable gris
 Humus \ sable gris beige
 Pierres

C-5E, profil nord (figure 6)

Tourbe
 Sable gris \ Humus traversé de plages de sable
 Pierres \ Sable gris \ Sable beige

D-2E, profil sud (figure 7)

Tourbe
 Sable beige et gravier avec humus sporadique
 Humus avec plages de sable
 Humus tourbeux

E-5E, profil nord (figure 7)

Tourbe
 Humus traversé de plages de sable gris et beige
 Sable gris-beige

F-2E, profil sud (figure 8)

Tourbe
 Humus et minces plages de sable \ le sable domine
 Sable beige mêlé de \ humus tourbeux
 petits cailloux \ os brûlé et humus sablonneux (foyer)

F-4E, profil est (figure 8)

Tourbe
 Sable gris
 Humus plus ou moins sablonneux
 Sable beige

Tableau 2: Description des couches stratigraphiques par carré site JjEv-4, maison 11

C-4W, profil sud (figure 9)

Tourbe

Sable gris et petits cailloux

Humus

Sable beige et cailloux

Humus

Sable gris

C-3W, profil sud (figure 9)

Tourbe

Humus avec plages de sable \ sable domine

Sable beige

B-3W, profil nord (figure 10)

Tourbe

Humus sablonneux avec pl. de sable \ humus avec pl. de sable

Sable beige

D-2W, profil est (figure 10)

Tourbe

Humus avec pla. de sable \ sable domine

Pierre \ sable beige et petits cailloux

AA-3W, profil est (figure 11)

Tourbe

Humus et minces plages de sable avec
ou sans petits cailloux \ humus plus riche et gras

Sable gris

AA-1W, profil est (figure 11)

Tourbe

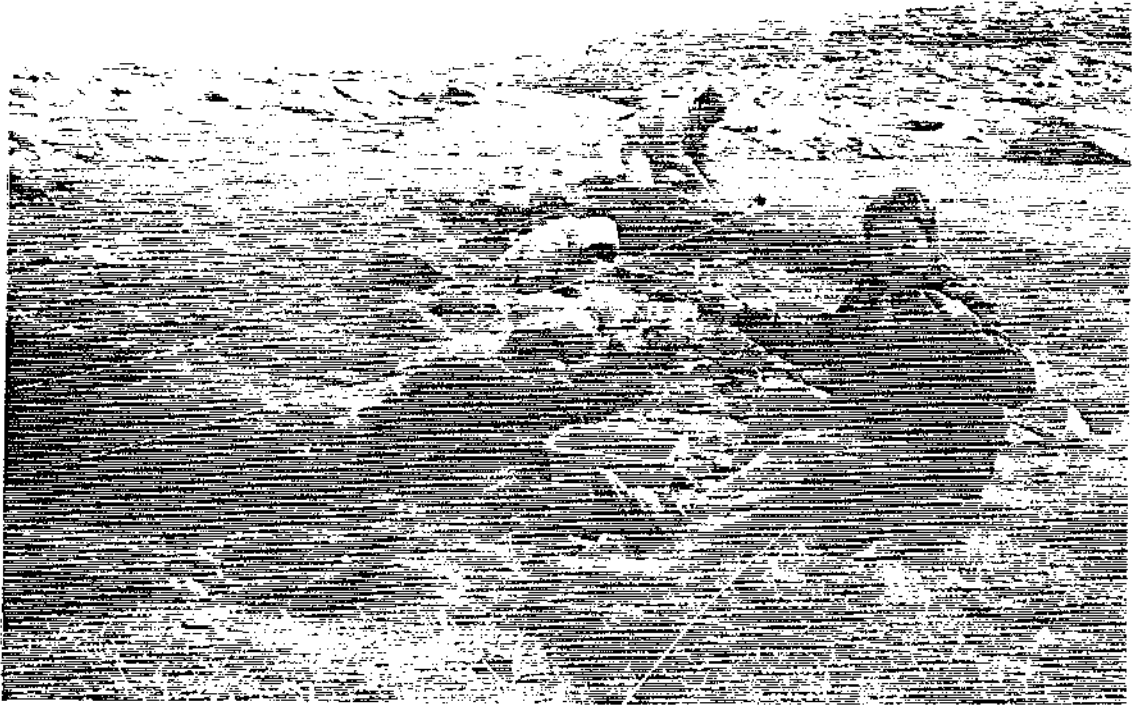
Humus et minces plages de sable

Sable traversé de plages d'humus \ sable et petits cailloux

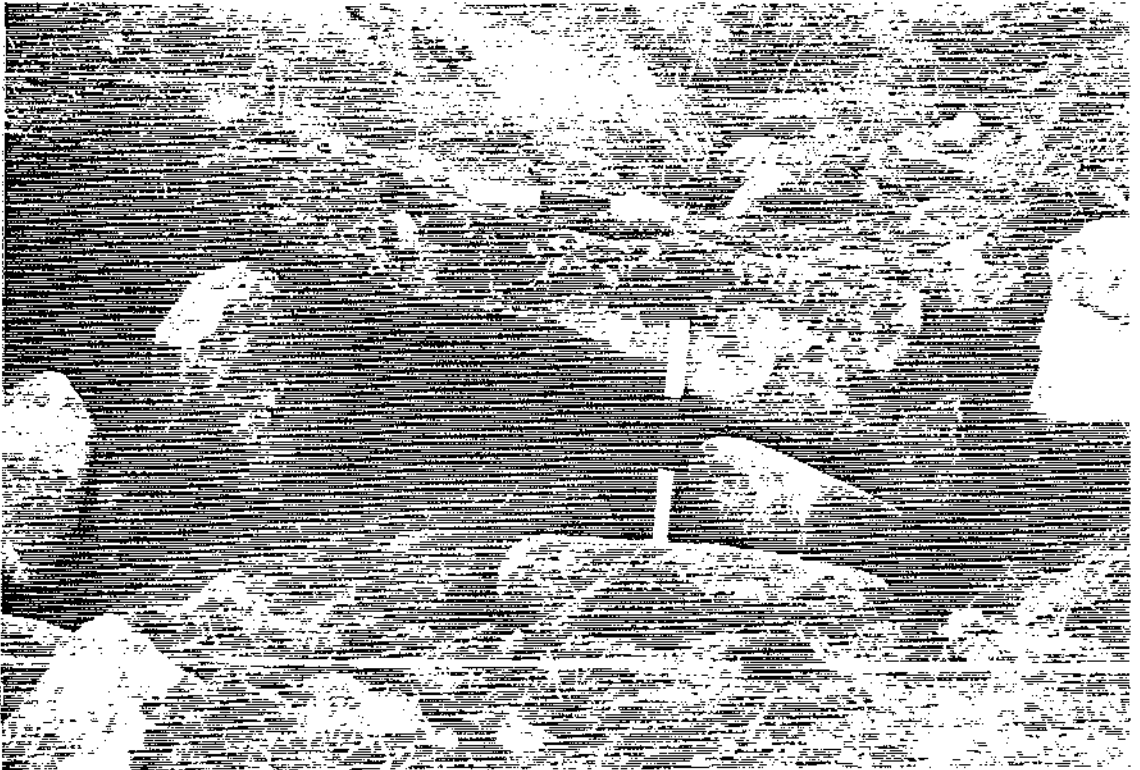
Sable beige-gris et petits cailloux

PHOTOGRAPHIES

1



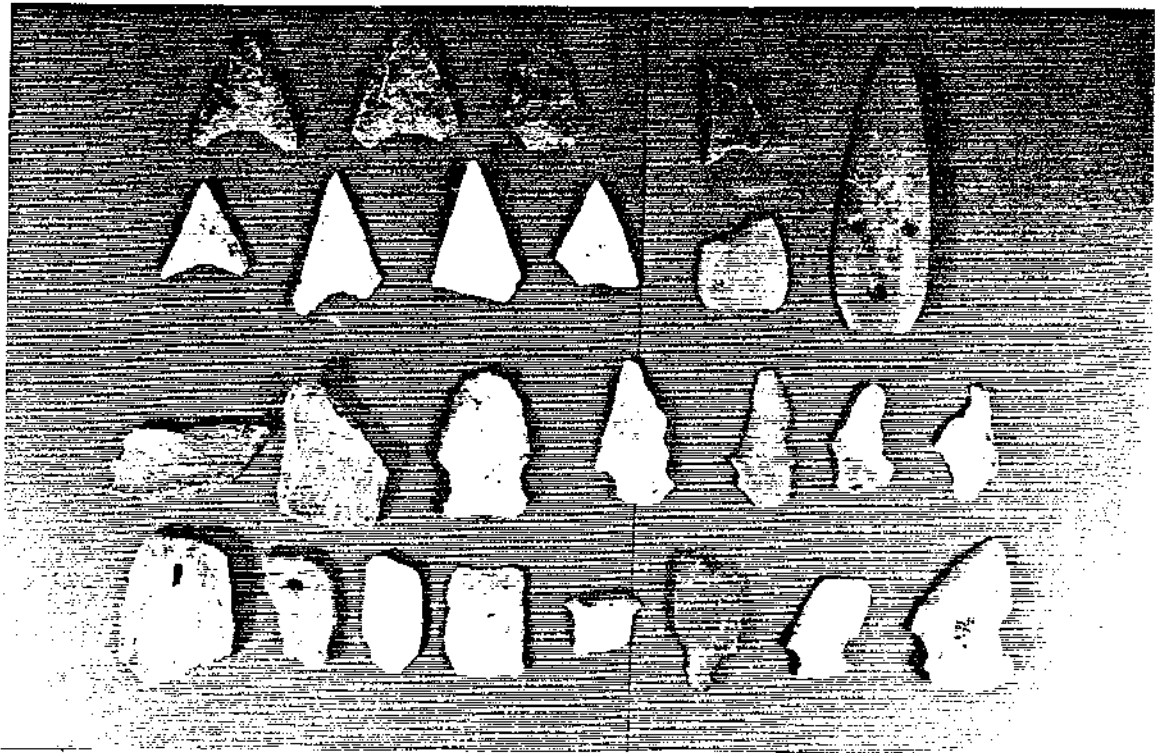
2



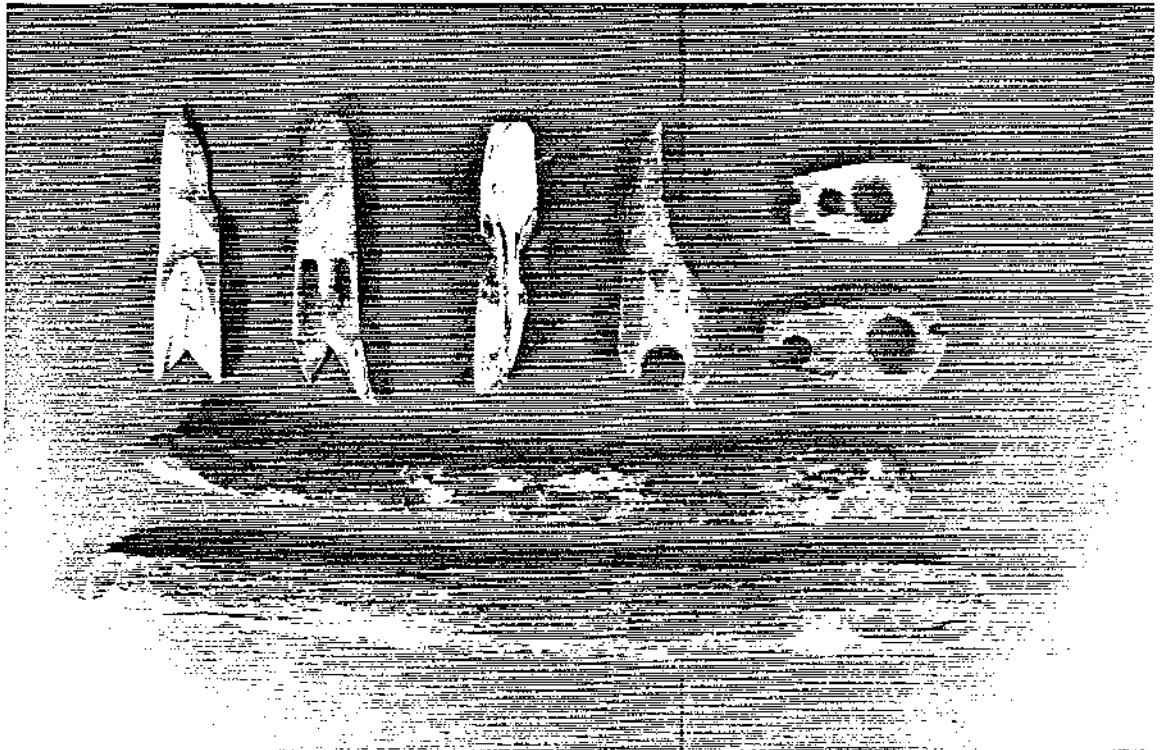
3: Objets en pierre récoltés au site JjEv-4 (Wak.1555)

4: Objets en os récoltés au site JjEv-4 (Wak.1556)

3



4



5: Equipe au travail, maison 11, site JjEv-4; vue vers le NW (Wak.1489)

6: Photo verticale de la maison 11, site JjEv-4 (Wak. 1550)

5

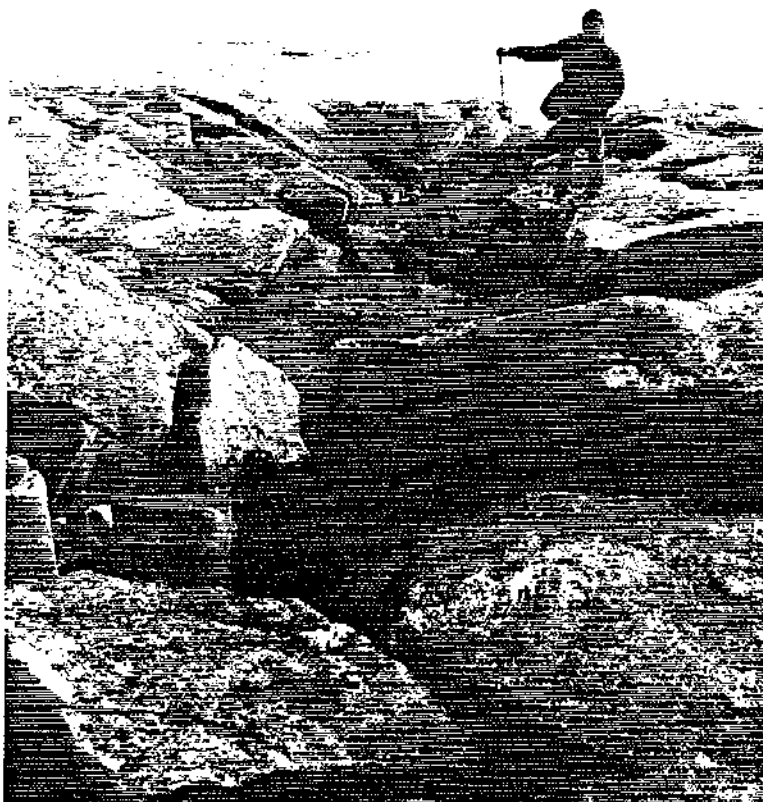


6



7: Peter Arngak indique l'emplacement du site JjEv-12 (Wak. 1465)

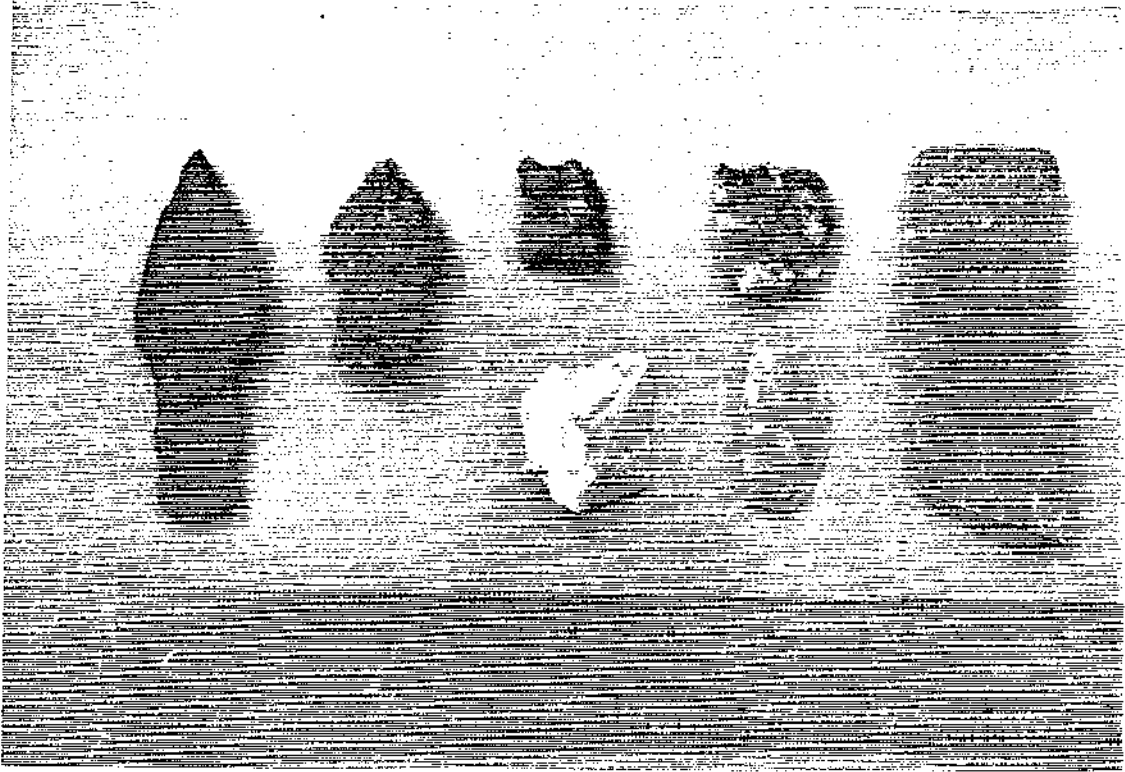
7



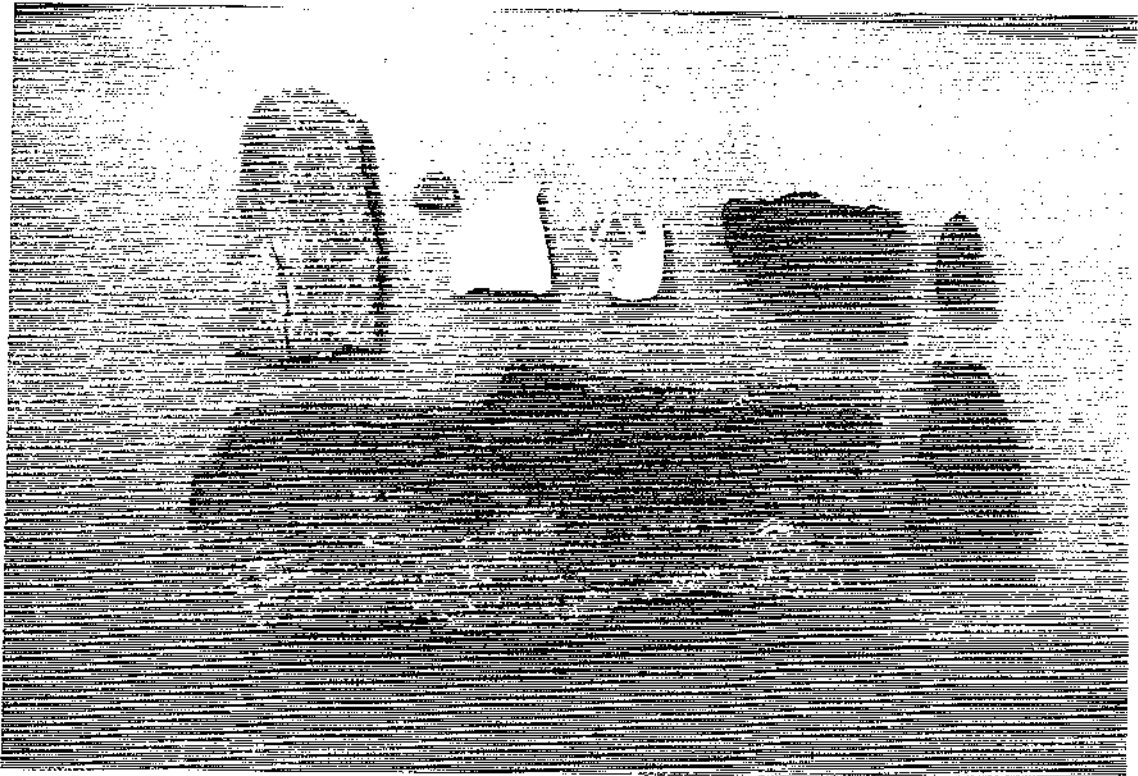
8: Objets récoltés par Peter A. à JjEv-12 (Wak. 1472)

9: Objets récoltés par Papikattuk Q. à JjEv-12
(Wak. 1475)

8



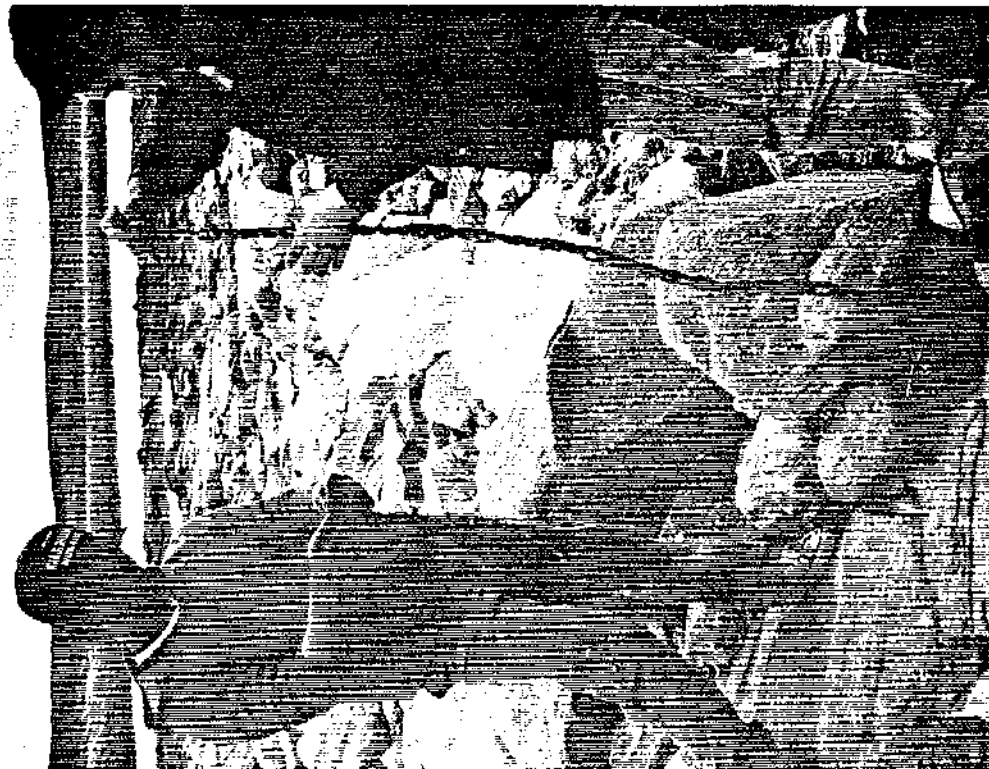
9



10: Peter A. dépèce un phoque (Wak. 1291)

11: Papikattuk et Peter tressent les intestins de phoque (Wak.1303)

11



10



Annexe I: Questions et données d'entrevues ethnographiques

Recherche sur l'alimentation traditionnelle des Inuit. Entrevue à Kangiqsujuaq, le 3 août 1989.

Cassette 12

Informatrice: Q.K.

Interprète: Charlie Pinguartuq

Economie

1- Combien de repas prenez-vous par jour ?

Comme d'habitude, parfois, je mange une fois par jour... ça dépend quand; généralement trois à quatre fois.

2- Combien de temps entre chaque repas ?

Le matin, du thé et de la bannik en me levant; à présent c'est plus facile de cuisiner qu'avant; avant c'était surtout la viande; on n'avait pas tout ce qu'il faut comme les poêles; en hiver, je mange ...

3- Combien de collations (bannock et thé) ?

Entre les repas comprenant de la viande; si des visiteurs arrivent au milieu de l'après-midi, on mangera des moules par exemple. C'est surtout en été que l'on mange presque tout le temps.

4- Etes-vous inquiète à l'idée de devoir préparer suffisamment de provisions pour l'hiver ?

En été, on prend surtout du poisson et du caribou; actuellement, je mange encore les provisions de l'an passé qui se trouvent dans le congélateur.

4a- Avant la période des congélateurs, pouvait-on garder la viande plus d'un an ?

On prenait la peau d'un phoque dans laquelle on mettait de la viande de caribou, de phoque ou de la graisse; une fois la peau (remplie et) cousue, on mettait le tout sous terre et on revenait chercher (cette réserve) au cours de l'hiver; le goût était différent, vieilli; nous mangions la meilleure partie et la moins bonne était donnée aux chiens. Autrefois, même principe que celui du congélateur.

5- Considérez-vous que les Inuit sont généralement a) généreux ? b) prévoyants ?

a) En général oui; autrefois, famille de cinq dans l'iglou; on partageait généreusement; s'il y avait un phoque, les morceaux étaient distribués; le chasseur donnait;

aujourd'hui, moins. On donnait et on mangeait bien car en hiver on prenait souvent du phoque; b) en été, on mettait (des provisions) sous la terre et en hiver on partageait. De même si on attrapait une baleine: elle était découpée et séchée sur les rochers en été et des réserves étaient mises sous la terre; si on prenait plusieurs baleine, on avait la chance d'en manger plus longtemps. Je me trouvais à Aupaluk, un autre village, au cours des années 40 ou 50 alors que j'étais jeune. Là-bas, il y avait peu à manger et c'était difficile de faire des réserves et donc de survivre en hiver. Aujourd'hui, il y a plus d'animaux qu'avant à Aupaluk.

6a- Est-ce que vous êtes confiante lorsque vous pensez à l'abondance des animaux dans la région de Kangiqsujuaq ?

Pas mal d'animaux, pas d'inquiétude présentement car maintenant, les caribous s'approchent par rapport à autrefois.

6b- Dans le Nunavik ?

Il y a 30 à 40 ans, les gens crevaient de faim; j'étais plus jeune, et la vie était difficile à Aupaluk. Les gens de Payne Bay venaient ici. Oui c'est parce qu'il y avait plus de gibier autour de Kangiqsujuaq que mes parents sont venus ici.

7- Est-ce que les gens ont connu la famine dans cette région ?

(Même ici) il y eut certaines années difficiles: c'est en hiver que c'était difficile; après la débâcle, les inquiétudes disparaissaient.

8- Est-ce que vous croyez que les Inuit apprécient leur façon actuelle de vivre et de manger ?

Ce sont surtout les jeunes qui aiment ce qui vient du sud. Je trouve cela cher. Souvent je fais cuire du caribou, du phoque ou du poisson. Or les enfants se tournent de plus en plus vers les aliments importés.

9- Quelle quantité de nourriture faut-il pour satisfaire aux besoins d'une famille de quatre personnes ?

-Baleine: 1 ou 1/2 par année; difficile à dire

-Morse: très peu; peu, parfois pas du tout. Il y a deux endroits dans le Nunavik où on en trouve: Quaqtaq et Ivujivik. Mon fils qui habite Ivujivik m'en envoie. Autrefois, il y en avait davantage et on en mettait sous terre. Même autrefois

cependant on en avait peu, car c'était plus facile de chasser d'autres espèces. Si nous en mangeons peu, ce n'est donc pas parce que nous n'aimons pas cela.

-Phoque: plusieurs par année; on en mange un en quatre jours; autrefois, nous en mangions plus. Aujourd'hui, le caribou est plus important.

-Caribou: au moins 10 par année; nous en mangeons plus (qu'autrefois).

-Poisson: en grande quantité; en hiver c'est plus difficile d'en avoir qu'au printemps et à l'été; au printemps, nous en mangeons plus; en été nous avons plus de chances d'en prendre, jusqu'à la fin de l'été.

-Oiseaux: rarement en hiver; par exemple, on peut avoir des oies du printemps à l'automne, autrefois comme aujourd'hui. A Aupaluk, il y avait peu d'animaux comme le phoque, alors nous mangions plus d'oiseaux.

9a- Est-ce que l'on évitait certaines espèces comme le goéland ?

Le goéland, surtout les jeunes (?) étaient consommés durant les temps difficiles. Aujourd'hui, à cause de la pollution (les goélands fréquentent les dépotoirs) -rires- on n'en veut plus.

10- Combien dépensez-vous dans l'achat de nourriture en un an ?

\$1000 ou plus par année; c'est cher (en plus de ce qui vient du milieu naturel).

Goût et type de préparation

11- Quel type de préparation culinaire préférez-vous ou donne un meilleur goût aux aliments ?

De toutes les espèces, je préfère le poisson ... bouilli (?)

11a- Pour les autres espèces, est-ce la même chose ?

Je fais souvent bouillir le phoque. Dans le cas de la viande de morse que je reçois en petite quantité, j'aime lorsque la viande est vieillie sous la terre. Je préfère la viande de baleine bouillie, tout comme le MATTOCK (?). Pour le caribou, j'aime de trois façons: gelée, bouillie ou vieillie. (et séchée ?). (J'aime) le ptarmigan cru ou bouilli. Les fruits sont mangés crus, lors de la cueillette. Le (temps du) PARNGAIT ne dure pas longtemps.

11b- Est-ce que vous en conservez avec de l'huile ou autrement ?

On mélange les fruits avec de l'eau, de l'huile ou de la graisse et des oeufs d'omble séchés, et on le mange tout de suite (?) Autrefois on se servait de la graisse de phoque; aujourd'hui, c'est encore meilleur avec (le gras végétal obtenu du magasin)

du Crisco.

Plantes: CACAGUTI a un goût un peu acide; on mange les feuilles seulement qui sont un peu piquantes. L'AIRAQ est une racine consommée avec ... (de l'huile ?)

-Cru: baleine, ptarmigan, fruits et plantes

-Gelé: poisson, caribou

-Séché: phoque, baleine

-Bouilli: phoque, baleine, caribou et ptarmigan

-Rôti:

-Faisandé, vieilli: morse, caribou et graisse

Huile:

12- Préférez-vous la nourriture fraîche ou les aliments conservés (séchés, vieillis, etc.) ?

Tout

13- Aimez-vous le sucre ?

Non, je n'aime tout simplement pas.

14- Aimez-vous le sel dans la nourriture ?

Oui, j'en utilise, et s'il n'y en a pas, je vais en chercher. Autrefois, (on prenait) un peu d'eau de mer avec la viande (pour la cuire); depuis que la Compagnie de la Baie d'Hudson est là, on utilise le sel.

15- Aimez-vous la graisse et l'huile ? Autrefois, on en mangeait un petit peu pour avoir plus d'énergie; on l'utilisait aussi comme combustible. Aujourd'hui, on consomme surtout le MITSIRAQ (?), l'huile fermentée.

Une dernière question, car vous semblez fatiguée.

16- Pourriez-vous parler de votre plat favori ou de votre recette préférée (simple ou comprenant une combinaison de plantes, viandes ou poisson etc.) ?

La viande. Les recettes sont toutes pareilles. Je préfère la viande bouillie. Phoque ou caribou.

Recherche sur l'alimentation traditionnelle des Inuit. Entrevue à Kangiqsujuaq, le 3 août 1989.

Cassette 34

Informatrice: I.J.

Interprète: Charlie Pinguartuq

Economie

1- Combien de repas prenez-vous par jour ?

(Je mange) souvent, plusieurs fois (par jour).

2- Combien de temps entre chaque repas ?

N'importe quand, ça peut être dans quelques minutes.

3- Combien de collations (bannock et thé) ?

Nous buvons beaucoup d'eau entre les repas.

4- Etes-vous êtes inquiète à l'idée de devoir préparer suffisamment de provisions pour l'hiver ?

(C. Pinguartuk): Sa réponse est différente de celle de l'autre personne interrogée.

Viande dans le MATTOCK également cossu; provisions pour l'hiver mises sous la terre. Aujourd'hui, c'est plus facile d'en conserver tout l'hiver grâce au congélateur.

5- Considérez-vous que les Inuit sont généralement a) généreux ? b) prévoyants ?

a) Par exemple, mon mari attrape un phoque; il en donne une partie et en garde un peu.

b) Autrefois, c'était parfois difficile; si on avait mal prévu et qu'on avait peu, on mangeait du chien. Moi et ma famille venons du Nord.

6a/b- Est-ce que vous êtes confiante lorsque vous pensez à l'abondance des animaux dans la région de Kangiqsujuaq ?

Actuellement, ce n'est pas inquiétant; il y a du poisson et du phoque; mon mari va en chercher. Autrefois, c'était plus difficile, le caribou vivait plus au sud.

7- Est-ce que les gens ont connu la famine dans cette région ?

Je me souviens simplement qu'on a déjà mangé du chien; peu d'autre information.

8- Est-ce que vous croyez que les Inuit apprécient leur façon actuelle de vivre et de manger ?

Cà dépend qui. Je ne mange pas de produits importés. Je préfère la viande de caribou, le poisson.

9- Quelle quantité de nourriture faut-il pour satisfaire aux besoins d'une famille de quatre personnes ?

(Sa famille comprend plus de quatre personnes)

-Baleine: 20 par année pour une famille (sa famille -étendue ?- est nombreuse: plus de dix personnes)

-Morse: très peu, il y en a peu.

-Phoque: un phoque par jour, ma famille est nombreuse

-Caribou: cinq ou plus par an

-Poisson: plusieurs; A notre camp près de Tasialujuaq (lac), nous en mangeons beaucoup, plus que Qallik. Nous nous y rendons chaque printemps, peut-être pour un mois, et avec des filets, nous en prenons une grande quantité à chaque jour; nous en prenons aussi à la ligne. En été, mon mari va souvent à la pêche avec ceux qui sont intéressés d'y aller.

-Oiseaux: très peu; le canard eider, il faut en prendre moins qu'avant; nous faisons attention. Les bernaches et les oies, au printemps et ... les perdrix, au printemps.

9b- (L. Godin): Est-ce qu'ils en font des provisions ?

De poisson oui, mais pas d'oiseau.

10- Combien dépensez-vous dans l'achat de nourriture en un an ?

Environ \$5000. J'achète surtout la farine et ce qui permet de faire la bannick; à chaque jour, j'en cuis.

Goût et type de préparation

11- Quel type de préparation culinaire préférez-vous ou donne un meilleur goût aux aliments ?

-Cru: Poisson, phoque, baleine, caribou, ptarmigan, graisse et fruits

-Gelé: Poisson et caribou

-Séché: Baleine et caribou

-Bouilli: Poisson, phoque, morse, baleine, caribou et ptarmigan

-Rôti:

-Faisandé, vieilli: Morse, huile

-Phoque: A la chasse, on mange la viande de phoque crue (?)

-Morse: viande vieillie, de temps en temps

-Baleine: séchée (?)

-Caribou: de plusieurs façons

-Huile: fermentée; moins qu'autrefois.

Graisse: Autrefois, on mangeait la viande de phoque avec un peu de gras, cela donnait plus d'énergie pour combattre le froid.

-Fruits: PARNGAIT, tels quels; pas de préparation avec le caviar d'omble, ça me donne mal à l'estomac.

Plantes: il y a vingt ans, je mangeais les racines avec la graisse de phoque.

11c- Quelle est la différence entre AIRAQ et TURSAQ ? Elles sont toutes deux mangées avec de la graisse mais elles ont un goût différent. La première est plus dure à mâcher, et la seconde a un goût très doux.

11d- Laquelle préférez-vous ?

AIRAQ, lorsque j'avais des dents.

11e- Et CACAGUTI ? Toujours avec la graisse; crue, trempée dans l'huile; J'en en mangeais aussi, les feuilles.

12- Préférez-vous la nourriture fraîche ou les aliments conservés (séchés, vieillis, etc.) ?

Fraîche.

13- Aimez-vous le sucre ?

Non. J'aimais, mais plus maintenant.

14- Aimez-vous le sel dans la nourriture ?

Oui. J'aime la viande avec du sel. Autrefois ... l'eau de mer.

15- Aimez-vous la graisse et l'huile ?

Oui, j'aime l'huile vieillie, fermentée.

16- Pourriez-vous parler de votre plat favori ou de votre recette préférée (simple ou comprenant une combinaison de plantes, viandes ou poisson etc.) ?

Le caribou, séché, bouilli ou cru.

17- Quelles parties de chacun de ces animaux préférez-vous, et laquelle aimez-vous le moins ?

Animal: Parties préférées, 1- 1er choix; 2- 2e choix; 3- Parties évitées

Baleine: 1- Nageoire; 2- La viande attachée aux os de baleine (cf. dessin sur la fiche) sur le côté, entre la queue et le centre de l'animal; c'est pour les femmes, juste à côté des nerfs; avec les nerfs, on peut faire ...; 3- jamais les intestins.

17a- Et les intestins de phoques ?

Oui séchés ou cuits ... jamais les intestins de baleine.

Morse: 1- La viande cuite; 2- Les nageoires; 3- Le contenu de l'estomac, j'évite de manger.

(C. Pinguartuk): J'aime cette partie car mon père m'a montré.

17b- Est-ce qu'on mange la graisse de morse ?

(Oui), c'est même meilleur.

Phoque: 1- Foie cru; 2- Cerveau cru; 3- Contenu de l'intestin

Caribou: 1- La graisse ou le gras; 2- La viande, autour des vertèbres, de toutes les façons, bouilli ou autrement; 3- Elle aime tout, aucune partie exclue.

17c- Même les oreilles ?

... rires, pas d'autre réponse !

Poisson (omble): 1- La tête; 2- La chair; 3- Les intestins.

Oiseaux (espèces favorites: oies et bernaches): 1- (Pour toutes les espèces ?) Le contenu de l'estomac;

17d- Avec les petits bourgeons dedans?

(C. Pinguartuk): J'ai goûté au contenu de l'estomac du ptarmigan.

2- La viande; 3- On ne mange pas le foie et l'intestin.

18- A quel moment de l'année la viande des animaux suivants a meilleur goût (hiver, printemps, été ou automne) ?

Animaux: saison

Baleine: Printemps et automne (ce qui correspond au temps de la chasse).

Morse: Automne

Phoque: Toute l'année, c'est toujours bon, sauf si l'animal n'est pas en santé (ou a été touché par l'ours ?)

Caribou: Entre le printemps et l'été; en juillet

Omble: Toute l'année, surtout au printemps

Oiseaux: Printemps et automne, durant la migration

Valeur des aliments et santé

19- Avez-vous connu des problèmes d'empoisonnement alimentaire ?

Je n'ai jamais eu de problèmes, mais d'après moi, la viande gardée à la chaleur, au soleil, c'est dangereux; même à l'extérieur, il faut la garder au frais.

20- Quel est le meilleur aliment pour être en très bonne santé ? Le phoque, d'après elle, c'est essentiel

Tabous, règles

21- Existe-t-il des restrictions concernant le mélange de différents aliments ? Par exemple peut-on cuire du poisson et du caribou ensemble ?

Rires ... (en raison du goût, sans doute).

21a- Autres exemples ? Poisson et caribou ?

Je ne l'ai jamais fait. Baleine et phoque ? On les cuit toujours séparément.

22- Pouvez-vous manger du poisson et de la baleine au cours d'un même repas, même s'ils ont été cuits séparément ?

Rires ... oui, je peux en manger dans la même assiette.

22a- Donnez un exemple de deux espèces qui vont très bien ensemble et qui feraient un bon repas.

Rires ... Du poisson et du caribou, mais cuits séparément, évidemment.

23- Est-ce que la tête de certains animaux était considérée d'une manière particulière (sacrée) ?

Les hommes ... la tête de la baleine... je ne sais pas. La tête cuite du poisson. Par exemple, si mon fils part pour un autre village, alors je fais cuire la tête spécialement pour celà, ou s'il revient.

Ethnoarchaeological research on Inuit food traditions, Kangiqsujuaq, 1989.

Identification

Name: _____ First name: _____
 Age: _____ Single _____ or Married _____
 Name of father: _____
 Name of mother: _____

Residence and family structure

Encircle one of the following answer which corresponds to your situation:

You are single and you live with your family including:

a- both of your parents b- mother only c- father only d- with your adopted family

You live with your conjoint (husband or wife) and you have: a- no child b- one child c- two children d- three or more children

Total number of brothers and sisters (including those adopted): _____

Number of elder brothers _____

Number of elder sisters _____

Number of younger sisters _____ Number of younger sisters _____

Economics

How many meals do you usually eat in one day ?

How much time between each meal ?

How many snacks (bannock and tea) ?

Are you worried about making enough provisions for the winter ?

Do you consider that Inuit are generally provident ?

Are you optimistic concerning abundance of land and sea animals in the Kangiqsujuaq area ?

In the Nunavik ?

Do you remember people starving in this area?

Do you think that Inuit enjoy today their way of living and eating ?

How much country food does one family of four people need in one year:

<u>Animals</u>	<u>Number</u>	<u>Weight</u>
		(pounds) or (kilos)

Whale

Walrus

Seal

Caribou

Fish

Birds

Your average annual salary is:

- 1: no wages or salary
- 2: less than \$1000
- 3: \$1000 - \$4999
- 4: \$5000 - \$9999
- 5: \$10000 and over

Taste and type of cooking

What type of food preparation do you prefer or makes the food taste better ? Bind the different type of preparation with the food category of your choice (you can bind more than one category to the other).

Raw	Fish
Frozen	Seal meat
Dried	Walrus
Boiled	Whale
Roasted	Caribou
Fermented or rancid	Ptarmigan
	Oil
	Fat
	Berries
	Plants

Do you prefer fresh food or preserved food (dried, aged etc.) ?

Do you like sugar ?

Do you enjoy salt in your food ?

Do you like fat and oil ?

Which parts of each of these different animals do you consider the best and which one do you really dislike?

<u>Animal</u>	<u>Parts preferred</u>	<u>Part avoided</u>
	First choice	Second choice
Whale		
Walrus		
Seal		
Caribou		
Charr		
Birds (which kind)		

At what time of the year the meat of these animals taste better (winter, springtime, summer, fall) ?

<u>Animals</u>	<u>Season</u>
Whale	
Walrus	
Seal	
Caribou	
Charr	
Birds (which kind)	

Food value and health

Have you ever had food poisoning problems ?

What food do you consider will make you very healthy ?

Taboo, rules and regulations

Are there any restrictions concerning mixing of different kinds of food ? For example, can you cook fish and caribou together ?

Can you eat fish and whale during the same meal even if they were cooked separately ?

Was the head of certain animals considered special (holy or sacred) ?

Are there any rules concerning stealing food and are there ways of punishing the people taking food from someone else's reserve without permission ?

Have you ever heard a true story about cannibalism in this region ?

What about food sharing during periods of starvation ?

Are there any rules concerning specific occasions:

When someone is deceased ?

When a woman is pregnant ?

When a child is born ?

When someone did not behave the right way ?

During a festival ?

Before or during a religious ceremony ?

Social aspects

How many people usually eat together ?

When food was distributed, were there pieces reserved for the parents, the children, the hunter who killed the animal, the shaman ?

Do you prefer eating with someone or by yourself ?

Who are you eating with ?

<u>Meal</u>	<u>Names</u>	<u>Relationship</u>	<u>Age</u>
		(sister or friend etc.)	

Morning:

Noon:

Evening:

On special

occasions:

When out

hunting:

At the fishing

camp:

Can you mention specific rules related to inuit food practices and hospitality ?

Can you indicate inuit foodways or rules of politeness when eating at home with:

1- visiting friends ?

2- relatives ?

3- strangers ?

Can you indicate with an "X" those activities you have performed (yes or no) and who is usually doing it in Inuit society (man, woman or both), and if it is usually done by a person alone or by a group of people (individ. or collectively) ?

Y N Man Woman Both Ind. Coll.

PROCURING FOOD

Large land animals

- Driving caribou
- Actual shooting

Large sea mammals

- In open sea
 - a: in kayak
 - b: in umiak
 - Rowing
 - Harpooning or shooting
- On ice

Small animals

Fish

- Nets
- Weirs
- Hooks

Birds and eggs

- easily procured
- dangerous

Mussels

Plants and berries

Providing of water

- From near by
- From distance
- On caribou hunt

Procuring of fuel

- Close at hand
- From distance
- In family group
- Large communal group

FOOD AND ITS PREPARATION

Bringing in game

- caribou
- sea mammals
- walrus

Flaying and flensing

- location
- in camp
- where killed

- type of animal

- large animals
- whale
- walrus
- seal
- bear
- caribou
- small animals
- birds

Caching

- scene of killing
- near dwelling
- large pieces
- small pieces
- Curing meat
- Curing fish
- building caches

Preparation of food

- Firemaking
- Attending the cooking
- fire or the lamp
- Cooking
- mixing by mastication
- distribution

Eating

- Community evening meal
- Later or separately
- During day
- Family meals
- Ulo used for eating

Food eaten

- Animal food
- Vegetable food

Annexe II: Fiches d'enregistrement des données sur le terrain

Fiche d'enregistrement des spécimens provenant de la fouille

PARTIE CONSERVEE DANS
LE CARNETPartie détachable
accompagnant le spécimen

LABORATOIRE D'ARCHEOLOGIE, UQAM

Site _____ Gr _____ No _____

Carré _____ Couche _____

Prof _____ Pt de réf _____

Coord N-S _____ ou Quadr _____

E-W _____

Rayon _____

Nombre _____ Identification _____

Remarque/Liaison _____

Nom _____ Date _____

LABORATOIRE D'ARCHEOLOGIE, UQAM

Site _____ Gr _____ No _____

Carré _____

Information (rappel) apparaissant sur la couverture des carnets
d'enregistrement

IDENTIFICATION

Os bois charbon coquillage divers

Pierre: -quartz quartzite chert steatite autre

-outil microlame débitage lampe nid

Photographe : 35mm-6x6 Type : Film No :

Mission, année : N&B-Coul. ASA :

No	Local.	Description	Vue date vers	No	Local.	Description	Vue date vers
1				21			
2				22			
3				23			
4				24			
5				25			
6				26			
7				27			
8				28			
9				29			
10				30			
11				31			
12				32			
13				33			
14				34			
15				35			
16				36			
17				37			
18				38			
19				39			
20				40			

Annexe III: Catalogue des photographies et des diapositives (1989)

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 2

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
1	Ukiivik	Peter Arngak dépèce le phoque pris par Charlie	5.8.89	Wak.1285
2	"	Idem	"	.1286
3	"	"	"	.1287
4	"	"	"	.1288
5	"	Papigatuk Qissiiq tenant le phoque qu'il a pris	"	.1289
6	"	Peter dépèce le phoque (suite)	"	.1290
7	"	Idem	"	.1291
8	"	Papigatuk dépèce son phoque	"	.1292
9	"	Idem	"	.1293
10	"	"	"	.1294
11	"	Peter dépece le phoque (suite)	"	.1295
12	"	Peter vide l'animal	"	.1296
13	"	Idem	"	.1297
14	"	Papigatuk dépèce son phoque (suite)	"	.1298
15	"	Idem	"	.1299
16	"	"	"	.1300
17	"	Papi et Peter tressent les intestins	"	.1301
18	"	Idem	"	.1302
19	"	"	"	.1303
20	"	Reins des deux phoques	"	.1304

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 2 et 4

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
21	"	Reins et nageoires	"	.1305
22	JjEv-4	Installation du quadrillage	6.8.89	.1306
23	"	Idem	"	.1307
24	"	"	"	.1308
25	"	"	"	.1309
26	"	"	"	.1310
27	"	Déroulement des fouilles	7.8.89	.1311
28	"	Idem	"	.1312
29	"	"	"	.1313
30	"	Carré F-4E, profil est	9.8.89	.1314
31	"	Idem	"	.1315
32	"	Louise, Papi et Peter	"	.1316
33	"	Carré F-4E, plan de répartition des pierres	"	.1317
34	"	Idem	"	.1318
35	"	"	"	.1319
36	"	Peter, Louise et Lali (de dos)	"	.1320
1	"	Carré B-4E, mur nord	10.8.89	.1321
2	"	Idem	"	.1322
3	"	Carré B-4E, plan des pierres	"	.1323
4	"	Idem	"	.1324

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 4

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
5	JjEv-4	Déroulement des fouilles	10.8.89	Wak.1325
6	"	Idem	"	.1326
7	"	Carré C-5E, profil est	"	.1327
8	"	Idem	"	.1328
9	"	Carré C-5E, plan des pierres	"	.1329
10	"	Idem	"	.1330
11	"	Carré E-5E, profil nord	11.8.89	.1331
12	"	Idem	"	.1332
13	"	Carré E-5E, plan des pierres	"	.1333
14	"	Carré C-5E, profil nord	"	.1334
15	"	Carré D-2E, mur ouest	13.8.89	.1335
16	"	Idem	"	.1336
17	"	Carré C-4W, plan des pierres (max. 20 cm sous la surface)	"	.1337
18	"	Idem	"	.1338
19	JjEv-12	Peter Arngak indique l'emplacement des trouvailles	"	.1339
20	"	Idem	"	.1340
21	"	"	"	.1341
22	"	Vue panoramique en direction des tentes	"	.1342
23	"	Vue panoramique en direction de JjEv-4	"	.1343
24	JjEv-4	Groupe de structures, entre JjEv-12 et JjEv-4 groupe 5	"	.1344

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 4 et 6

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
25	JjEv-4	Groupe de structures, entre JjEv-12 et JjEv-4 groupe 5	13.8.89	Wak.1345
26	Ukiivik	"Kayak" ramassé par les garçons	"	.1346
27	"	Idem	"	.1347
28	JjEv-12	Objets ramassés par Peter	"	.1348
29	"	Idem	"	.1349
30	"	Objets ramassés par Papigatuk	"	.1350
31	"	Idem	"	.1351
32	JjEv-4	Carré F-2E, mur ouest	"	.1352
33	"	Idem	"	.1353
34	"	Carré F-2E, mur sud	"	.1354
35	"	Idem	"	.1355
1	Ukiivik	Papi en "kayak"	15.8.89	.1356
2	"	Idem	"	.1357
3	"	"	"	.1358
4	"	Peter en "kayak"	"	.1359
5	JjEv-4	Equipe au travail, maison 11	16.8.89	.1360
6	"	Idem	"	.1361
7	"	Carré A-3E, profil ouest	"	.1362
8	"	Idem	"	.1363
9	"	Carré A-3E, plan des pierres (vue vers le nord)	"	.1364

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 6

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
10	JjEv-4	Carré A-3E, plan des pierres (vue vers le nord)	16.8.89	Wak.1365
11	"	Carré D-2W, mur est	17.8.89	.1366
12	"	Idem	"	.1367
13	"	Carré D-2W, mur ouest	"	.1368
14	"	Idem	"	.1369
15	"	Carré B-0, Papi et l'os de baleine	"	.1370
16	"	Equipe au travail	"	.1371
17	"	Carré C-3W, mur sud	"	.1372
18	"	Idem	"	.1373
19	"	Carré C-3W, plan des pierres	"	.1374
20	"	Idem	"	.1375
21	"	Plan des pierres, carré AA-3W ou B-3W ?	"	.1376
22	"	Idem	"	.1377
23	"	Carré B-4E, plan des pierres, 2e niveau	18.8.89	.1378
24	"	Idem	"	.1379
25	"	Carré AA-1W, plan des pierres (voir notes)	"	.1380
26	"	Idem	"	.1381
27	"	Déroulement des fouilles, maison 11	"	.1382
28	"	Carré AA-3W, profil est	"	.1383
29	"	Idem	"	.1384

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 6 et 7

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 64 et 200

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
30	JjEv-4	Carré AA-1W, profil est	18.8.89	Wak.1385
31	"	Idem	"	.1386
32	"	Carré C-4W, profil sud	"	.1387
33	"	Idem	"	.1388
34	"	Lali au travail, maison 11	"	.1389
35	"	Idem	"	.1390
36	"	Carré B-0W, os de baleine	"	.1391
37	"	Idem	"	.1392
1	JjEv-4	Dallage en B-4 (65 cm sous surf. depuis le mur E et 35 cm depuis le mur Sud)	"	.1393
2	"	Idem	"	.1394
3	"	"	"	.1395
4	"	Carré B-3W, profil ouest	"	.1396
5	"	Idem	"	.1397
6	"	Entrée de la maison 11 incluant une grande dalle	"	.1398
7	"	Idem	"	.1399
9	"	Carré B-0: pierres et os de baleine	"	.1400
10	"	Idem	"	.1401
11	"	"	"	.1402
12	"	Carré B-1W, pierres	"	.1403
13	"	Idem	"	.1404

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Diapo.

No. du film: 7

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 200

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
14	JjEv-4	Carré B-1W, pierres	18.8.89	Wak.1405
15	"	Carré B-2W, pierres	"	.1406
16	"	Idem	"	.1407
17	"	"	"	.1408
18	"	Carré B-3W, pierres	"	.1409
19	"	Idem	"	.1410
20	"	"	"	.1411
21	"	Carré A-3W, pierres	"	.1412
22	"	Idem	"	.1413
23	"	"	"	.1414
24	"	Carré C-1W, pierres	"	.1415
25	"	Idem	"	.1416
26	"	"	"	.1417
27	"	Carré D-0, os de baleine\ détails	"	.1418
28	"	Maison 12 après le remplacement de la tourbe	"	.1419
29	"	Vertèbre de béluga #2470, non prélevée	"	.1420

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Photo

No. du film: Wak.89-1 (1)

Appareil: Argus Cosina

Sensibilité (ASA): 100

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
11	Pingualuit	Cratère du N.Q., vue aérienne oblique	28.7.89	Wak.1421
12	"	Idem	"	.1422
13	Salluit	A l'aéroport en compagnie de Louise, Alaju et Tommy Arngak	"	.1423
14	"	Idem	"	.1424
15	"	"	"	.1425
16	Kangiqs.	Plage et partie du village	"	.1426
17	"	Plage, glaces; Louise Godin	"	.1427
18	"	Glaces	"	.1428
19	"	Les chiens qui nous ont suivi, sur la glace	"	.1429
20	"	Glaces et baie	"	.1430
21	"	Idem	"	.1431
22	"	Glaces, baie, Louise Godin	"	.1432
23	"	Glaces et partie du village	"	.1433
24	"	Louise Godin, glaces et village	"	.1434

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Photo

No. du film: Wak.89-2 (3)

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 125

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
1	JjEv-4	Installation du quadrillage	6.8.89	Wak.1435
2	"	Idem	"	.1436
3	"	"	"	.1437
4	"	Déroulement des fouilles	7.8.89	.1438
5	"	Idem	"	.1439
6	"	Carré F-4, profil est	9.8.89	.1440
7	"	Idem	"	.1441
8	"	Carré F-4, répartition des pierres	"	.1442
9	"	Idem	"	.1443
10	"	"	"	.1444
11	"	Carré B-4, profil nord	10.8.89	.1445
12	"	Idem	"	.1446
13	"	Carré B-4, répartition des pierres	"	.1447
14	"	Idem	"	.1448
15	"	Déroulement des fouilles: l'équipe au travail	"	.1449
16	"	Idem	"	.1450
17	"	Carré C-5, profil est	"	.1451
18	"	Idem	"	.1452
19	"	Carré C-5, répartition des pierres	"	.1453
20	"	Idem	"	.1454
21	"	Carré E-5, profil nord	"	.1455
22	"	Idem	"	.1456
23	"	Carré E-5, répartition des pierres	"	.1457
24	"	Carré C-5, profil nord	11.8.89	.1458
25	"	Carré D-2, profil ouest	13.8.89	.1459
26	"	Idem	"	.1460
27	"	Carré C-4W, répartition des pierres (20 cm sous la surface de la butte)	"	.1461
28	"	Idem	"	.1462
29	"	"	"	.1463
30	JjEv-12	Peter indique l'emplacement d'où proviennent les objets récoltés	"	.1464
31	"	Idem	"	.1465
32	"	"	"	.1466
33	JjEv-4	Vue panoramique de l'île, depuis la colline du site JjEv-12	"	.1467
34	JjEv-11	Vue panoramique incluant nos tentes, depuis la même colline	"	.1468
35	Uklivik	Groupe de structures, entre JjEv-12 et JjEv-4	"	.1469
36	"	Idem	"	.1470
36a	"	"	"	.1471

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Photo

No. du film: Wak.89-3 (5)

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 125

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
1	JjEv-12	Objets récoltés par Peter sur ce site	13.8.89	Wak.1472
2	"	Idem	"	.1473
3	"	Objets récoltés par Papig. sur ce site	"	.1474
4	"	Idem	"	.1475
5	JjEv-4	Carré F-2, mur ouest	"	.1476
6	"	Idem	"	.1477
7	"	Carré F-2, mur sud	"	.1478
8	"	Idem	"	.1479
9	"	Carré D-2, répartition des pierres	"	.1480
10	"	Idem	"	.1481
11	"	Carré D-2, profil sud	"	.1482
12	"	Idem	"	.1483
13	Ukiivik	Garçons en "kayak"	"	.1484
14	"	Idem	"	.1485
15	"	"	"	.1486
16	"	Peter en "kayak"	"	.1487
17	JjEv-4	Equipe au travail, maison 11	"	.1488
18	"	Idem	"	.1489
19	"	Carré A-3, profil ouest	16.8.89	.1490
20	"	Idem	"	.1491
21	"	"	"	.1492
22	"	Carré A-3, répartition des pierres	"	.1493
23	"	Idem	"	.1494
24	"	Carré D-2W, profil est	17.8.89	.1495
25	"	Idem	"	.1496
26	"	Carré D-2W, profil ouest	"	.1497
27	"	Idem	"	.1498
28	"	Carré C-3W, répartition des pierres	"	.1499
29	"	Idem	"	.1500
30	"	Carré B-3W ou AA-3W, répartition des pierres	"	.1501
31	"	Idem	"	.1502a
32	"	Carré B-4, répartition des pierres, 2e niveau	18.8.89	.1502b
33	"	Idem	"	.1503
34	"	Carré AA-1W, répartition des pierres (voir notes p.)	"	.1504
35	"	Idem	"	.1505
36	"	Maison 11, Papi et Lali au travail	"	.1506

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Photo

No. du film: Wak.89-4 (8)

Appareil: Nikon N2000

Sensibilité (ASA): 125

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
1a	JjEv-4	Carré C-4W, profil sud	18.8.89	Wak.1507
2a	"	Idem	"	.1508
3a	"	Carré AA-3W, profil est	"	.1509
4a	"	Idem	"	.1510
5a	"	Carré A-1W, profil est	"	.1511
6a	"	Idem	"	.1512
7a	"	Carré B-4, dallage (65 cm sous la surf. depuis le mur est et 35 cm depuis le mur sud)	"	.1513
8a	"	Idem	"	.1514
9a	"	"	"	.1515
10a	"	Carré B-3W, profil ouest	"	.1516
11a	"	Idem	"	.1517
12a	"	Entrée de la maison 11, carré A-3W; remar.: dalle	"	.1518
13a	"	Idem	"	.1519
14a	"	Carré B-0: pierres et os de baleine	"	.1520
15a	"	Idem	"	.1521
16a	"	"	"	.1522
17a	"	Carré B-1W, répartition des pierres	"	.1523
18a	"	Idem	"	.1524
19a	"	"	"	.1525
20a	"	Carré B-2W, répartition des pierres	"	.1526
21a	"	Idem	"	.1527
22a	"	"	"	.1528
23a	"	Carré B-3W: pierres après la fouille	"	.1529
24a	"	Idem	"	.1530
25a	"	"	"	.1531
26a	"	Carré A-3W, après la fouille: pierres	"	.1532
27a	"	Idem	"	.1533
28a	"	"	"	.1534
29a	"	Carré C-1W: pierres après la fouille	"	.1535
30a	"	Idem	"	.1536
31a	"	"	"	.1537
32a	"	Carré D-0, os de baleine\ détail	"	.1538
33a	"	Maison 12, après avoir remplacé la tourbe	19.8.89	.1539
34a	"	Vertèbre de béluga #2470, non prélevée	"	.1540

Mission: Ungava 89

N&B, Couleurs

Photographe: Y. Labrèche

Type de film: Photo

No. du film: Wak.89-5 (9)

Appareil: Argus Cosina

Sensibilité (ASA): 125

Photo #	Lieu	Description	Date	No. Cat.
1A	Ukiivik	Dans la tente, Laly, entourée de ses co-équipiers, s'apprête à dépècer un eider à duvet	14.8.89 ?	Wak.1541
2A	"	Idem	"	.1542
3A	"	"	"	.1543
4A	"	Laly dépèce l'eider	"	.1544
5A	"	Idem	"	.1545
12A	JjEv-4	Photo verticale, plan de la maison 11	18.8.89	.1546
13A	"	Idem	"	.1547
14A	"	"	"	.1548
15A	"	"	"	.1549
16A	"	"	"	.1550
17A	"	"	"	.1551
18A	"	"	"	.1552
19A	"	"	"	.1553
31A	"	Objets en os: harpons, boucles, pics	23.12.89	.1554
32A	"	Idem	"	.1555
33A	"	Objets en pierre: Armes, outils, objets en stéatite	"	.1556
34A	"	Idem	"	.1557
35A	"	Figurine en os, céramique, cartouche, objet en verre	"	.1558