

*Maurice  
Godelier*

## Dimensions idéelles, matérielles et sociales de l'activité technique dans les sociétés primitives

---



Fig. 1 : Après avoir brûlé des cannes de coix gigantea on en lessive les cendres, afin d'obtenir la saumure artificielle, qui sera ensuite évaporée dans un four. Ici les cendres de coix sont contenues dans des gourdes dont l'extrémité inférieure laisse s'écouler l'eau chargée de substances salines. (Cl. Pierre Lemonnier).

J'ai choisi d'analyser les aspects matériels idéels et sociaux de la production de sel végétal, dans une société dite primitive de Nouvelle-Guinée, où j'ai travaillé pendant des années. Cette production est une opération compliquée, qui montre ce que veut dire la maîtrise de la technique dans une société primitive. J'ai employé le mot « idéal » ? C'est un adjectif peu fréquent en français, plutôt utilisé par les philosophes, mais il est courant en allemand. Je l'ai choisi volontairement pour ne pas avoir de vue *a priori* sur les représentations, car j'analyse la nature des représentations qui sont impliquées dans un procès de production de sel, celle des significations et des symboles qui sont mobilisés dans ce procès : l'idéal est l'ensemble des formes de la pensée consciente et de ses racines inconscientes. Il existe des schèmes qui travaillent derrière la conscience, débordent le champ des représentations explicites et plongent dans des racines qui ne sont pas sous la conscience, qui sont de l'inconscient. Toute représentation relève de l'imagination, et quand j'analyse les pratiques magiques, et que je reconstitue le sens profond que les Baruya accordent au sel, qui n'est pas en fait le sel qui est sur la table et qui sale la consommation, je constate que l'imaginaire européen n'est pas l'imaginaire Baruya. Car dans tous les rapports sociaux transparait un noyau imaginaire. Et les rapports qui caractérisent notre société ne sont pas différents des rapports qui existent dans les sociétés « primitives ».

Pour traiter de l'imaginaire et de la technique, je choisirai d'analyser des processus précis. Pourquoi, sur le terrain, analyser les techniques ? Beaucoup d'anthropologues ne le font pas. Car c'est compliqué pour ne pas dire fastidieux.

Les populations primitives utilisaient des outils de pierre, or statistiquement, dans la nature, les pierres dures qui servent à faire des outils se trouvent aléatoirement réparties sur la surface du globe, soit par affleurement rocheux, soit dans les lits des rivières, etc. Et il existait des populations partout. Il y avait donc forcément un commerce du premier moyen de production qui est l'outil de pierre. Aussi, quand on évoque des peuples vivant en autarcie et

ne communiquant pas entre eux, cela relève-t-il de notre imaginaire. Avec les Baruya nous sommes devant une société qui plante des cannes à sel – on connaît les cannes à sucre – un coix, une grande plante de trois ou quatre mètres de haut (coix giganteum) que les Anglais appellent *Job's tears* – larmes de Job – (Coix giganteum Koenig ex Rob»). C'est une plante originaire du sud-est asiatique et les Baruya la cultivent. Ils la plantent sur des surfaces en terrasses inondables ou inondées. Ils contrôlent la circulation de l'eau par des petits canaux, car au moment de la saison sèche, trois semaines avant de faire la récolte, on arrête l'arrivée d'eau pour assécher le sol, et on coupe ensuite les cannes à la machette. Avant, cela se faisait avec un sabre de bambou. Si l'on prend des grands bambous et qu'on les fend en longues lattes dont on retire une fibre sur chaque côté, cela coupe autant qu'un rasoir. Les premiers outils n'étaient pas seulement en pierre, mais aussi en os ou en bambou, avec lesquels on fabriquait des couteaux et des sabres d'abattis. Une fois coupées, les plantes sèchent au soleil, et au bout d'un certain nombre de semaines – deux ou trois, cela dépend s'il fait beau ou pas – les Baruya construisent un très grand bûcher qui demande beaucoup de temps, de travail et de connaissances pour choisir les bois durs. Sur ce bûcher, on brûlera les cannes pour les réduire en cendres. Les hommes plantent des cannes, ils contrôlent l'eau. Les femmes coupent, étalent et éparpillent ces grandes cannes au soleil pour les faire sécher. Les hommes coupent le bois dur et construisent le bûcher. Les femmes font les gerbes – d'énormes gerbes de trois mètres de long – et les hommes les empilent. Quand ce bûcher est fait, on y met le feu, qui doit être maintenu sans flamme. Dès que le feu a pris et que les premières flammes apparaissent dans cette paille séchée, on les étouffe et on maintient un feu qui couve. On produit ainsi, au bout d'un certain nombre d'heures, une soirée, une nuit entière, parfois un peu plus, un énorme tas de cendres. Si les conditions sont favorables, on commence tout de suite le processus.

Qu'est-ce qu'une technique ? C'est une action de l'homme sur la nature pour *disjoindre* certains éléments qui lui sont utiles et pour s'en servir sous la forme extraite de la nature ou sous une forme transformée, c'est-à-dire rendue à l'état souhaité par l'homme pour un usage social quelconque.

Chez les Baruya, très souvent, les fabricants de sel sont, des artisans mais aussi des artistes, parce que le fabricant de sel, qui est un homme spécialisé, maître du feu, est aussi habile de ses mains. Il fait d'excellentes décorations artistiques, et de la vannerie fine avec des tiges d'orchidées, ainsi que tout ce qui décore le corps d'un homme, d'un guerrier. Artiste et artisan, il y a là un problème pour nous, du point de vue de la théorisation et du développement des formes d'activités.

Le propriétaire du champ, c'est généralement plusieurs frères, puisque nous sommes dans un système lignager, avec une propriété commune par le lignage des ressources nécessaires à la vie. Les femmes sont exclues de la propriété du sol et de sa transmission. Soit l'un de ces frères a décidé de couper ses cannes et de s'en servir pour

produire du sel, soit il confie à son beau-frère le soin de les couper – quitte à lui donner plus tard une partie des barres de sel que l'on aura tirées des cannes à sel. Les barres de sel, nous le verrons, vont servir, entre autres usages, de monnaie.

Mais avant d'en arriver là on construit un filtre fait de calebasses séchées qui sont trouées et bouchées par un bouchon végétal, un maton. Une quinzaine sont disposées sur un bâti situé à côté d'un cours d'eau. On apporte une cinquantaine de bambous de trois mètres de haut qui vont servir de containers. On les remplit d'eau pure à côté du bâti. Puis l'homme remplit de cendres chaque calebasse. Il apporte les bambous pleins d'eau pure, qu'il verse dessus. Le maton permet un filtrage goutte à goutte et l'on recueille à la sortie des calebasses une eau salée. A ce moment-là le coix est transformé de cendre en saumure. Toutes ces opérations se font par un travail individuel ou collectif. En général, les tâches de transport sont effectuées par les femmes et les tâches un peu plus complexes ou plus valorisées par les hommes. Il existe des enjeux qui révèlent la domination masculine dans une société sans classe et sans État.

Commence alors l'opération la plus complexe. Comment transformer de la saumure en sel cristallisé ? L'opération n'est plus du ressort du propriétaire des cannes à sel. Dans chaque village, il y a un ou deux artisans – c'est nous qui les appelons de cette manière – qui ont construit un four à sel. Il s'agit d'un grand abri de sept à huit mètres de long, et à l'intérieur duquel, avec de l'argile, est construit une sorte de long bloc de terre traversé par une sorte de tunnel et sur le dessus duquel sont creusés une douzaine de moules oblongs, profonds de 15 cm environ dans lesquels le spécialiste verse l'eau salée. Là est inséré un tronc d'arbre qui va brûler lentement ; la surveillance dure cinq jours et cinq nuits, car il faut contrôler la température pour qu'il y ait une évaporation lente de la saumure et une cristallisation.

Tout ce qui a été fait auparavant comme opérations techniques, couper, sécher, rassembler, entasser, faire du feu, tout le monde doit savoir le faire. Maintenant, l'opération relève d'un spécialiste qui œuvre dans un espace où l'on ne peut pas pénétrer – en tout cas, une femme ne peut jamais y pénétrer. En général, peu de gens, sauf le spécialiste et son futur disciple, peuvent œuvrer dans cet espace. Il met des feuilles de palmier à l'intérieur de chaque moule, ensuite du rotin pour retenir la feuille plaquée contre les parois et il fabrique un moule de feuilles dures et lisses. Dans ce matériau, qui va être détruit après, il verse la saumure. Donc, ces quinze, seize ou douze moules sont remplis d'eau salée : on va retirer ensuite des barres de sel cristallisé qui pèsent 2,5 kg, 2,8 kg chacune. Pour que ça se vende bien, comme disent les Baruya, il faut que ça soit lourd. Pendant les cinq jours et cinq nuits où il cristallise le sel, le spécialiste ne peut avoir de rapports sexuels avec une femme. de nouveau l'imaginaire commence à poindre. Certes, l'artisan est un homme, mais il n'est pas un homme comme les autres : il est un spécialiste qui va travailler pour les gens du village et est obligé de soumettre son corps et sa conduite sociale à des contrain-



*Fig. 2 : Aidé par un homme adulte, le spécialiste fabricant de sel remplit de saumure les alvéoles du four, doublées de feuilles de bananier qui en assurent l'étanchéité. Il faut cinq jours et cinq nuits pour obtenir la cristallisation complète du sel, pendant lesquels le tsaimaye surveille le processus technique et effectue les opérations magiques nécessaires à son bon déroulement. (Cl. P. Lemmonier).*

tes, des restrictions – avant tout des restrictions sexuelles, car un contact sexuel avec les femmes transforme le sel cristallisé en eau.

Nous sommes ici en présence d'enchaînements imaginaires dans cette série de métamorphose. Car il s'agit d'une technologie par métamorphose, par changement d'état. La température doit permettre une évaporation lente, une cristallisation douce. Au fur et à mesure de l'évaporation se constitue sur l'eau un film formé par le sel qui se cristallise. Les Baruya vivent en plein air, en haute montagne, à 2000 mètres. Comme il n'y a pas de fenêtres, des impuretés, des poussières volent ou remontent du fond des moules et qui doivent être retirées de la solution qui se cristallise. Le spécialiste pose sur les bords de l'eau, ou bien sur les côtés, des pétales de fleurs qu'il a été cueillir et qu'il a répandus. Ce geste, du point de vue de la technologie matérielle, ne produit aucun effet dans le résultat. Pourquoi place-t-il des pétales de fleurs ? Parce que ce sont des fleurs magiques et qu'il y est obligé, car on ne peut pas faire de sel sans posséder une formule magique. Le spécialiste doit avoir la maîtrise de connaissances matérielles ; il a construit, avec l'aide des hommes du village – mais en étant l'ingénieur de cette construction – un four particulier, de sept mètres de long, en argile réfractaire durcie, qu'il doit entretenir parce qu'elle se délite.

L'ensemble est protégé par un toit de chaume. Cet homme a donc un savoir spécialisé que n'ont pas les autres. Il récite une formule rituelle que ne connaissent pas les autres et qui implique l'usage de moyens matériels mais avec un sens totalement symbolique. Pour les Baruya ces plantes accompagnent la parole magique et ce n'est pas du temps perdu que d'aller les cueillir, cela fait partie du temps de travail socialement nécessaire. Si l'on analyse la production et la valeur de la production, on compte tous les inputs dans le travail socialement nécessaire, comme disait Marx, mais il existe aussi le culturellement nécessaire, autrement dit l'imaginaire. Et l'imaginaire se paie par du temps, par l'entretien d'un jardin de plantes magiques, par la transmission de la formule qui permet de faire du bon sel. Pour nous cette démarche peut apparaître comme inutile, arbitraire, mais pour eux elle est aussi fondamentale que pour nous de savoir le secret de la bombe atomique.

Il existe des outils qui sont propres à la production de sel. Des outils que l'on ne verra donc dans aucune autre hutte puisqu'ils sont fabriqués par l'artisan pour son propre usage. Après cinq jours et cinq nuits, on commence à défourner.

L'artisan a dormi sur place pour surveiller son feu, il s'est séparé de l'espace de la vie domestique ; à ce moment-là il a terminé son travail et il a produit trente-



Fig. 3, 4, 5 (page 142): Les barres de sel, qui prennent la forme en fuseau des alvéoles du four, sont emballées dans des morceaux de stipe de bananier puis dans des bandelettes d'écorce. Elles sont alors prêtes au transport et à l'échange. (Cl. P. Lemmonier).

deux ou trente-sept barres. Il faut encore une journée de travail pour les nettoyer et les envelopper. Avec un couteau, il gratte et prépare une surface parfaitement polie, des bords nets. Pourquoi ? Non par souci esthétique, mais parce qu'on met tout autour des feuilles de bananier sèches, puis on entoure le tout de bandelettes faites d'écorces souples qui se durcit ensuite et forme une coque solide et légère qui protège la barre de sel.

Ces barres très bien enveloppées sont ramenées dans le foyer du propriétaire sur une sorte de présentoir, et elles sont toujours gardées au-dessus du feu, ce qui fait qu'elles ne se détériorent pas. Elles peuvent rester pendant des années ainsi conservées. En même temps, elles sont dans un container sec, dures, transportables, incassables. L'opération est terminée.

Si la quantité de sel produite s'élève à quinze barres, leur propriétaire en donne une ou deux à l'artisan. Ce n'est pas un salaire : on lui en donne une ou deux, car il faut lui donner quelque chose. On n'est pas obligé de les lui donner tout de suite, mais il faut qu'il reçoive quelque chose. D'ailleurs, un bon magicien, qui vient extraire le poison du corps d'un malade, est pareillement traité, il ne demande pas un salaire. S'il y a une chose qui est par terre et qui l'intéresse, il regarde de façon appuyée l'objet qui



pourrait lui être donné plus tard. Le message est passé. Sur les quinze barres de sel, cinq ou six filent ainsi à travers des réseaux sociaux, particulièrement dans le système de parenté. L'un est du lignage A, l'autre du lignage B : si A a donné une femme à B, celui-ci, toute sa vie, lui enverra quelques barres de sel à chaque fois qu'il en produira. Ce n'est pas un calcul, c'est une nécessité. Ce n'est pas un paiement : celui qui a reçu une femme est toute sa vie endetté, même s'il a donné sa sœur en retour. Les Occidentaux ne comprennent pas ce fait. Pour eux quand on a donné sa sœur en échange de l'épouse reçue, la dette est payée. Pas du tout. Si l'un a donné sa sœur, celui qui l'a reçu lui doit toute sa vie. Le vrai problème est l'équilibre des dettes et non pas leur annulation. On donne à autrui non pas pour lui rendre ce qu'il vous a donné, mais pour qu'il soit, lui aussi, en dette vis-à-vis de vous. On n'est pas dans un système bancaire : c'est une logique différente.

Pourtant, des biens sont échangés comme des marchandises : les Baruya connaissent des sortes de micro-marchés. Mais si l'on projette la notion de monnaie moderne dans un univers d'endettement réciproque, cela devient incompréhensible. Tout simplement les logiques sociales ne sont pas les mêmes, et il y a des dimensions imaginaires différentes des nôtres. Une partie de la valeur de l'argent est tout à fait imaginaire : on peut par exemple s'enrichir en spéculant sur le marché international de l'argent sans qu'il n'y ait aucune richesse matérielle de plus dans la société. Il y a des gens plus riches, mais la nation n'est pas forcément plus riche.

Nous avons décrit la chaîne opératoire, récolte, incinération, protection, transport, lavage, évaporation, cristallisation, emballage des barres : le produit est prêt à être redistribué, échangé, bref, à circuler. Soit, il va être consommé sur place, soit il va être consommé par d'autres, et il entre alors dans un circuit d'échange. Dans la fabrication, toutes les opérations complexes étaient masculines; les hommes avaient, dans la chaîne opératoire et dans certains moments de la métamorphose du produit, le contrôle du processus. Aux femmes étaient réservées des tâches plus indifférenciées. Il existe donc un monopole du savoir technique et magique entre les mains des hommes ; de plus les barres sont redistribuées par l'homme ; il peut donner par exemple deux barres de sel à sa femme. Pourquoi ? Parce qu'il va y avoir des marchands, des gens de tribus différentes, qui vont venir leur présenter des capes d'écorce, des plumes, des choses très importantes, et la femme avec le sel qu'on lui donne peut acheter ce qu'elle veut. Aussi l'homme doit-il donner à sa femme, à ses épouses, s'il en a plusieurs, à ses filles les moyens d'acheter quand un marchand se présente. Mais lui-même, il peut partir en expédition ou confier quelques barres à quelqu'un qui part en expédition et qui servira d'intermédiaire. Ainsi le produit final va fonctionner comme monnaie. La barre de sel permet d'acheter des moyens de production, par exemple des haches de pierre. Quand je suis arrivé, les gens avaient encore des outils de pierre, mais la plupart des haches étaient en acier. Elles étaient parvenues dans cette tribu avant l'arrivée des Blancs. Les produits de la technologie occidentale avaient pénétré à

l'intérieur de la Nouvelle-Guinée bien avant que les Baruya connaissent l'existence des Blancs. Ils étaient déjà dépendants économiquement de l'Europe avant d'avoir vu un Européen, parce qu'on ne produit pas un gramme d'acier (aujourd'hui non plus) en Nouvelle-Guinée.

On ne part pas n'importe où, ni n'importe comment pour faire du commerce. Car les tribus sont en guerre avec leurs voisines. Du moins, elles sont en paix avec les uns et en guerre avec les autres, et cela change au bout de quelques années. Elles, alliées, deviennent des ennemis; les ennemis deviennent des alliés. Cependant une tribu comme les Baruya ne fait jamais la paix avec les Andjâ. Elles les considère comme ses ennemis héréditaires, des ennemis « absolus ». Par contre elle ne fait jamais la guerre avec les Youndouyé qui parlent une autre langue, ont une autre culture et sont ses partenaires commerciaux privilégiés. L'année où l'on part en expédition commerciale, il faut bien choisir sa route parce que sinon on est tué et mangé, ou dépecé et votre cadavre est jeté sur le territoire de votre tribu.

L'expédition commerciale part, emportant ses quinze, vingt ou trente barres de sel, trois ou quatre hommes peints d'argile bleue magnifique. Pourquoi ? Parce que partout ils vont affronter des charmes et des magies hostiles : il leur faut édifier sur leur corps une barrière magique qui permet de traverser des espaces négatifs et dangereux. La transaction marchande, elle, se fait dans un espace de paix : dans la tribu où se trouvent vos partenaires commerciaux, on est logé, nourri et protégé. Les Baruya héritent de leurs partenaires commerciaux, de famille à famille, et cela constitue des ancrages. L'échange se fait le plus souvent au taux d'une barre contre quatre capes d'écorce, avec lesquelles ces tribus s'habillent. Les Baruya ont la réputation d'être les spécialistes de la fabrication de sel. Comme les mûriers dont l'écorce sert à fabriquer des capes, poussent à 1200, 1500 mètres, et que les Baruya vivent à 2000 mètres, certaines tribus produisent les vêtements pour toute la région. Un arbre de dix mètres de haut donne une grande cape d'écorce et deux petites. Combien y avait-il de Baruya en 1981 ? 1757 qui ne produisaient pas leurs capes. Les fournisseurs sont dans la vallée d'à côté, à 1300 mètres. Les tribus qui y vivent plantent du mûrier systématiquement. Mille sept cent personnes pour les Baruya; cela signifie que les tribus qui leur fournissent les capes doivent planter à l'avance cinq cents arbres pour satisfaire leurs besoins. Mais le rapport technique-société n'est pas le même chez les fabricants de sel et chez les fabricants de cape d'écorce. Chez les Baruya la production de sel repose sur le travail de quelques « artisans » spécialistes, mais qui par ailleurs sont agriculteurs, chasseurs, etc., comme tout le monde. Chez les Youndouyé tout le monde sait faire des capes d'écorce, chaque famille a la capacité technique et la magie pour cela. Le taux d'échange d'une barre de sel contre quatre ou cinq capes d'écorce correspondait à peu près à la même quantité de travail.

Mais les Baruya m'ont dit : « Le temps de travail, chez nous, ça ne compte pas. Quand on arrive chez ses partenaires le travail est déjà dépensé. Il est déjà terminé.



Ce qui nous intéresse c'est de pouvoir vêtir nos enfants. » Ainsi est-ce la valeur d'usage qui commande la valeur d'échange.

Avec le sel, on peut acheter des moyens de destruction, des moyens de production, des plumes d'oiseau de paradis. Pourquoi pouvons-nous considérer le sel comme une monnaie ? Parce qu'on ne peut pas échanger directement des plumes contre un cochon. Seul le sel peut s'échanger contre ces différents biens. C'est pour cela que c'est une monnaie. C'est un équivalent, non pas universel comme chez nous, mais général. Ce qu'on ne possède pas et qu'on veut avoir, on l'a par le sel.

Parmi les Baruya certains lignages n'ont pas de terre « à sel », sont-ils donc « privés de monnaie » ? Non, parce que par le mariage ou par d'autres rapports sociaux, chacun obtient ce qu'il n'a pas : votre beau-frère a du sel, il est obligé de vous en donner. Donc, l'inégalité dans l'accès aux ressources ne se traduit pas par une inégalité de statut entre les familles. Mais existe-t-il des petits malins chez les Baruya qui, possédant de grands champs, accumulent du sel, le transforment en monnaie, non pas la monnaie comme moyen de circulation, mais en monnaie comme moyen de faire de l'argent avec de l'argent, en capital source de richesses. Il n'y a pas de capitaliste chez les Baruya. La monnaie fonctionne comme moyen de circulation, elle ne fonctionne pas comme moyen d'accumulation. Autre remarque : dans cette partie de la Nouvelle-Guinée, les Baruya utilisent la technique du grand four pour produire des barres de sel cristallisé. Toutes les autres tribus emplissent des bambous avec de l'eau salée. Ils font sécher le bambou, le bambou s'imprègne du sel, et, une fois que tout est sec à l'intérieur, que le sel est passé dans le bambou, le container devient sel. Ils brûlent le bambou et utilisent les cendres pour saler la nourriture. Tout un chacun fait son sel de cette façon. Mais les Baruya ont développé une technologie beaucoup plus complexe en créant le four et en maîtrisant le procès de cristallisation. Tous les voisins reconnaissent que c'est compliqué mais prétendent qu'ils pourraient le faire. Pourquoi ne le font-ils pas ?

Deuxième problème : qui est le fabricant du sel chez les Baruya ? C'est un homme habile de ses mains. Il va dans la haute montagne, et il y cueille des orchidées. Il prend la tige d'orchidée d'où il sort des fils d'un beau jaune. Il construit un bâti de vannerie et il passe au crochet ces fils jaunes, pour produire de belles parures, destinées aux hommes surtout. Souvent, les gens n'ont pas de patience. Le fabricant est habile de ses mains et d'une grande patience. Il a aussi des pouvoirs magiques, et il doit s'imposer des restrictions pour conduire le processus jusqu'au bout, qui sont de l'ordre de l'imaginaire sexuel : la sexualité menace l'ordre des choses.

Pourquoi les Baruya, qui tous savent construire les foyers de leurs maisons de leurs mains, ne sont-ils pas tous capables de construire des fours à sel ? Deux choses jouent pour sélectionner le spécialiste : son habileté et aussi sa magie. Ce n'est pas du point de vue des connaissances idéelles, c'est-à-dire des savoirs sur le feu, sur les matériaux, sur le durcissement de l'argile que se fait la différence, mais du côté de l'imaginaire, c'est-à-dire des

formules magiques et aussi du côté des enjeux sociaux. Bien souvent, les artisans sont ceux qui n'ont pas de terre à sel et appartiennent à la deuxième vague d'immigrants. Mais il n'y a pas qu'une seule explication.

Quand j'étais en Nouvelle-Guinée, j'ai envoyé le sel à l'université de Canberra, au département de chimie, pour le faire analyser. Ce n'est pas du sodium, ce n'est pas du tout notre sel de consommation. Ce sel est du potassium qui produit un effet salé. Comment consomme-t-on notre sel et dans quelle circonstance ? Seulement dans les cérémonies : le sel est sorti de la consommation courante. C'est un sel de consommation exceptionnelle lors d'un rituel, d'une initiation. Mais leur sel n'est pas notre sel, c'est du potassium, donc si l'on en consomme trop, on meurt. Les Baruya savent très bien qu'il ne faut pas être gourmand de ce sel. Pourquoi a-t-il donc tant de valeur ? Parce qu'il sert à la consommation rituelle. Les Baruya produisent un objet rare, un objet qui permet d'édifier des hommes, d'élaborer leur personnalité sociale, celle d'un être dominant, parce qu'il s'agit des initiations masculines. Et finalement qu'est le sel pour les Baruya ? Du sperme. Pour eux, ce qu'ils ont sorti des plantes, ce qu'ils ont cristallisé, c'est l'équivalent du sperme qui est la force de l'homme.

Si l'on ne sait pas cela, on ne peut pas comprendre le sens que le sel a pour les Baruya et pour leurs voisins, et c'est à partir de ce sens-là qu'il faut revoir tout le processus. Il ne suffit pas d'une analyse technique en terme de processus matériel, de métamorphose d'un produit à travers une succession d'états provoqués par l'homme : il manquerait la dimension sociale qu'a le sel et sa dimension imaginaire. C'est la manière pour les Baruya de vivre leurs enjeux, d'établir la domination masculine. Les hommes se pensent comme la source de la vie, de l'énergie. Un enfant, le fœtus est fait du sperme de l'homme. Et l'enfant n'est pas achevé dans le ventre de la femme, tant que le Soleil qui est « homme » aussi n'est pas venu achever l'embryon. Tout le monde a deux pères : le père, mari de la mère, et le processus s'achève par l'œuvre d'un super-père qui travaille dans le ventre des femmes, le Soleil. Le sel, analogue au sperme des hommes, sert à fortifier hommes et femmes et ceci au cours des divers rituels où le Soleil est invoqué.

Nous utilisons dans notre société d'autres moyens réels et imaginaires pour établir la domination des hommes sur les femmes et la justifier. Ce n'est pas si étrange. L'imaginaire n'est jamais vide, c'est un gueuloir de rapports sociaux.