

TJP ÉDITIONS

.

REVUE BISANNUELLE  
NUMERO 03 MARS 2018

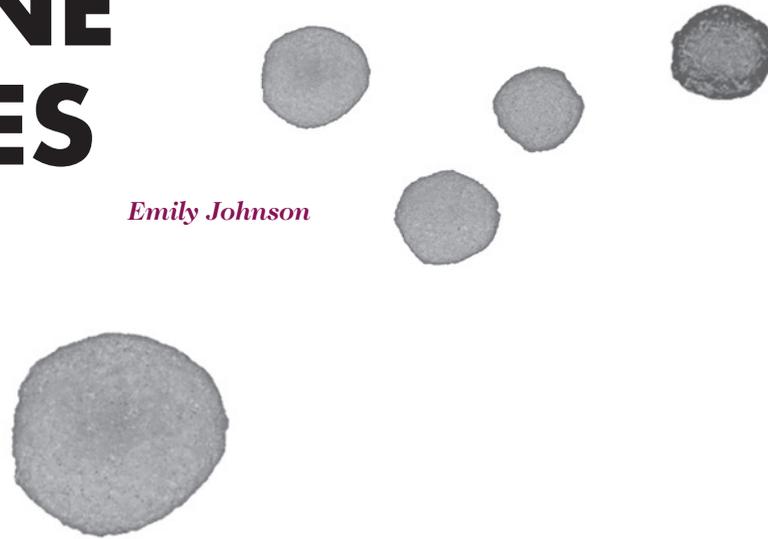


# CORPS OBJET IMAGE

RÉ-  
ANIMATION

# CRÉATURES MARINES OF MARINE CREATURES

*Emily Johnson*



Depuis que l'homme est homme, il est toujours resté étroitement lié au règne animal dont il semble par ailleurs s'être extrait. Parmi de nombreux autres témoignages, celui des peintures rupestres préhistoriques attestent de ce lien puissant et ancestral. Les animaux en constituent souvent le sujet privilégié, bien davantage que les figures humaines elles-mêmes. S'agit-il de commémorations de chasses passées, de l'expression d'une fascination pour l'animal, d'un acte de célébration par lequel on tente d'appeler ses faveurs ou de s'approprier sa force?

Ces perspectives s'enchevêtrent aussi dans la voix que nous font entendre les textes de la chorégraphe Emily Johnson, américaine d'ascendance Yup'ik (Alaska), que nous réunissons ici sous le titre *Créatures marines*. A travers une fable tirée du quotidien (*Blackfish*), un essai (*Les saumons nous rassemblent*) et un poème (*Une histoire de baleine*), divers animaux marins y apparaissent, à la fois comme source de nourriture, catalyseur d'une communauté, occasion de sagesse et émissaire du monde. Des questions simples et immémoriales sont évoquées par des mots au ton clair, à l'adresse directe, à la saveur légère.

Even though mankind may want to define itself against the backdrop of animality it emerged from, humans and animals have always stayed closely entangled. Amongst many other forms of evidence, prehistoric cave paintings bear witness to this powerful ancestral bond. Animals would often constitute the privileged subject of these paintings, far more even than human figures. Are these commemorations of past hunts, the expression of a fascination for animals, an act of celebration in the hope of attracting animals' goodwill or of appropriating their power?

Such intertwined, ambivalent perspectives could be met also when listening to the voice of Emily Johnson, an American contemporary choreographer of Yup'ik descent (Alaska), through a collection of three texts we gathered and untitled *Of Marine Creatures*. Through a fable spun from everyday life (*Blackfish*), an essay (*Salmon Brings Us Together*) and a poem (*A Whale Story*), a variety of marine animals appear simultaneously as a source of food, a catalyst of community ties, as instances of wisdom, and, as a world emissary of sorts. As if spoken, in a light tone and with subtle flavor, these texts foreground important questions that are as simple as they are immemorial.

# BLACKFISH

Il existe un poisson qui vit dans des rivières très profondes, très froides. Son goût est fort, âcre, huileux. On l’attrape avec des pièges lestés, qui coulent puis reposent quelque part vers les fonds boueux. Les pièges restent plusieurs jours. En hiver, quand la surface des rivières gèlent, ces poissons, des *blackfish*<sup>1</sup>, enfouissent leur ventre dodu dans la boue, aussi loin de la glace qu’ils le peuvent. Ils attendent. Jamais, on ne les aperçoit nager dans leurs rivières. Ils ne sautent pas en l’air pour casser leur sac d’œufs comme le font les saumons, ni pour attraper des insectes comme le font les truites. On sait qu’ils sont là parce qu’on sait qu’ils sont là.

Lorsque les *blackfish* sont remontés avec les pièges, ils sont sans mouvements et sont aussitôt placés dans des seaux. Trois, cinq, six, sept *blackfish* peuvent se tenir au fond d’un seau moyen. Ils sont étendus là, sur le ventre. Ils ne se débattent pas, ni ne roulent pour se jeter vers les bords. Ils ne luttent pas contre l’air. Ils appuient leur ventre dodu au fond du seau, en prenant ce qui peut tenir lieu de position droite pour un poisson. J’imagine qu’ils imaginent le haut du seau recouvert de glace, et le fond couvert de boue.

Les *blackfish* peuvent rester étendus au fond d’un seau, posés sous un porche pendant des mois ; sans eau, sans boue, sans nourriture, sans air que puisse respirer un poisson. Ils sont allongés là, sur le ventre, immobiles. Mais une fois ramené à sa rivière, une fois maintenu dans son eau très profonde et très froide, une fois délicatement préparé dans le creux de mains humaines, le *blackfish* frétille, ses côtes pulsent, sa tête oscille, et puis, il s’éloigne en nageant.

Mon cousin m’a raconté la fois où il avait tenté d’étudier les *blackfish* pour le festival des sciences à l’école. C’était le printemps. Il avait lâché son piège dans la rivière et avait attendu deux jours. Il avait attrapé quatre poissons qu’il avait mis dans un seau et placé au fond de la maison, dans la pièce boueuse, à côté de la nourriture pour chien. Il lui fallait maintenant attendre l’automne.

Je lui dis qu’on peut manger les *blackfish*, leur goût est fort, âcre, huileux. On peut, à condition de les manger crus, tête la première. La tête directement dans la bouche. C’est comme si tu mangeais le *blackfish* et qu’en même temps le *blackfish* nageait vers ton ventre.

Mon cousin n’a pas mangé ses *blackfish* pêchés au printemps. Il voulait les étudier. Les ouvrir. Voir les entrailles, les os qui semblent se dissoudre avec la salive. Il imaginait du sang et un cœur et des poumons. Il voulait épingler la peau du poisson pour le tenir ouvert, en faire un schéma, nommer les parties de son

corps, découvrir comment ils se tiennent droit au fond d’un seau, pourquoi ils ne font jamais surface dans leurs rivières, comment ils reprennent vie après des mois enfoncés dans la boue. Il prit un *blackfish* et le tint dans ses mains. Il ne l’avait pas réveillé. Il saisit un couteau, et le trancha. De l’anus à la tête, le long du ventre. Mais il ne vit ni poumons ni entrailles ni sang. Il tenait le couteau dans sa main droite, le *blackfish* dans la gauche, mais après la coupure, il ne put maintenir le poisson. Le *blackfish* se dissolvait dans sa main, jusqu’à n’être qu’une sorte de liquide visqueux, épais et noir. Il essaya de l’empêcher de lui glisser entre les doigts, mais la mélasse de *blackfish* qui s’alourdissait en dégoulinant vers le sol lui échappa de la main, formant une flaque à ses pieds.

Il essaya avec un autre. Même résultat.

“Si on ne peut pas ouvrir un *blackfish* pour observer ses entrailles, peut-on étudier ses entrailles ?” me demanda-t-il. Mais il ne me laissa pas le temps de répondre. Il poursuivit plutôt, “Je ne peux pas en ouvrir un autre. J’ai mangé mes deux derniers *blackfish*. Et j’ai mangé ceux qui se tenaient bien droits dans le seau de mon père, ceux qu’il avait attrapés pour le festin à la fin de l’hiver. Emily, j’ai mangé cinq *blackfish*,” dit-il.

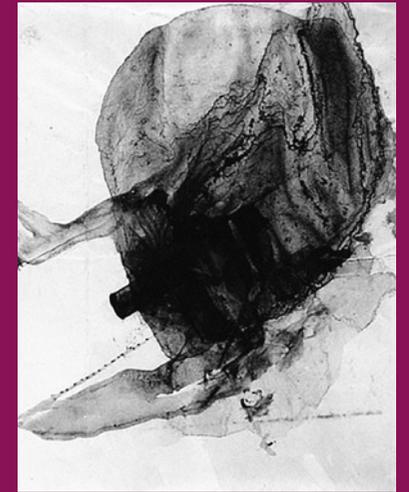
“Bon dieu,” j’ai dit.

“Personne ne mange cinq *blackfish*.”

Tu en manges UN, pour la santé, mais mon cousin pensait que s’il mangeait beaucoup de *blackfish* il pourrait en savoir plus long sur leur âme. Sur ce dont ils rêvent lorsque tout est gelé. Sur leur survie dans les conditions les plus rudes ; posés au fond des seaux dans les maisons, loin de la rivière et la boue, leur habitat profond et froid. Sur leur nage le long de notre gorge. Il pensait qu’il y avait quelque chose que le *blackfish* aurait pu lui apprendre et qu’il aurait pu à son tour enseigner à sa famille, ses amis et à son professeur à l’école.

Au lieu de quoi le *blackfish* le fit vomir. De sa bouche avait coulé ce même liquide visqueux, épais et noir qu’il avait senti glisser entre ses doigts et qui, là, lui nageait sur la langue. La bouillie s’était retirée, le laissant à la fois avec la sensation d’être plus propre qu’avant, et avec un goût horrible dans la bouche. Il s’allongea, ventre posé au sol. Il ne pouvait plus bouger, il finit par s’endormir.

Il me dit, “Les *blackfish*, tu ne peux pas les étudier. Ils existent pour vivre dans les rivières, et les seaux, et l’estomac. Tu ne peux pas couper un *blackfish*. Je t’en prie, n’essaie pas. Tu ne peux pas trop en manger. Aie confiance, ne le fais pas. Mais quand le *blackfish* entre dans tes rêves, tu restes immobile et tu écoutes ce qu’il dit. Il te dira quand nager, la tête la première vers le danger. Il te dira quand te poser à plat ventre, où que tu sois, et te reposer. Il te dira comment survivre dans ce monde. Il te racontera ses secrets.”



Victor Hugo, sans titre (détail),  
encre sur papier, circa 1853-55

1 — N.d.T: *Blackfish* étant un terme générique sans équivalent français, utilisé pour désigner de multiples espèces, il a été conservé dans le texte traduit tel qu’écrit dans le texte original. Littéralement, il se traduirait par *poisson noir*.

# BLACKFISH

There is a fish that lives in very deep, very cold rivers. Their taste is strong, pungent, oily. They are caught in weighted traps that fall, then rest somewhere near the muddy bottom. The traps are left for days. In winter, when the tops of rivers freeze, blackfish push their plump bellies down into the mud, as far from the ice as they can get. They wait. They are never seen swimming in their rivers. They don't jump up into the air to break their egg sacks like salmon or to catch bugs like trout. People know they are there because they know they are there.

When blackfish are hauled up in traps, they are motionless and then they are stored in buckets. 3, 5, 6, 7 blackfish can lay in the bottom of an average bucket. They lay there, belly down. They don't flop, they don't roll off, heaving, to one side. They don't fight the air. They press their plump bellies down on the bottom of the bucket, holding themselves in the fish kind of upright. I imagine that they imagine the top of the bucket covered with ice, the bottom covered with mud.

Blackfish can lay in the bottom of a bucket, sitting on a porch for months; no water, no mud, no food, no fish air. They lay there, on their bellies, still. But when brought back to their river, when held in their very deep, very cold water, when gently primed in the cups of two human hands, the blackfish heaves, its sides pulse, its head moves from side to side, and then, it swims away.

My cousin told me about the time he tried studying blackfish for the science fair at school. It was spring. He put his blackfish trap down into the river and waited two days. He caught four blackfish. He placed these in his bucket which he placed in the back mud room of the house near the dog food. He had to wait until fall.

I said you can eat blackfish, that their taste is strong, pungent, oily. You can, but you eat them raw, and you eat them head in. Head in your mouth. It's as if you eat the blackfish while, at the same time, the blackfish swims to your belly.

My cousin didn't eat his spring caught blackfish. He wanted to study them. To open them. To see the guts, the bones that seem to dissolve with spit. He imagined blood and a heart and lungs. He wanted to pin the blackfish open, draw a picture, label parts, find out how they sit themselves upright in the bottom of buckets, why they never surface their rivers, how they come to life after months pressed into mud. He took one blackfish and held it in his hand. He didn't wake it. He took a knife, and he cut it. From anus to head, up the belly. But he didn't see lungs or guts or blood. He held the knife in his right hand, the blackfish in his left, but after the cut, he couldn't hold onto the fish. It dissolved in his hand, became a kind of

thick, black, liquid goo. He tried to stop it from slipping between his fingers, but the blackfish goo got heavier as it dripped toward the floor and the whole mess of it slid off his palm, gathering in a puddle at his feet.

He tried another. Same thing.

«If you cannot cut a blackfish open to look at its insides, can you study its insides?» he asked me.

But he didn't give me time to answer.

Instead, he continued, «I couldn't cut another. I ate my last two blackfish. And I ate the blackfish that were sitting upright in my father's bucket, the ones he caught for feasting in late winter. Emily, I ate 5 blackfish,» he said. «Good god,» I said.

No one eats 5 blackfish.

You eat ONE, for health, but my cousin thought that if he ate a lot of blackfish he could find out about the blackfish soul. About what they dream during the ice over. About their survival through the harshest conditions; laying in buckets in homes, away from the deep, cold habitat of river and mud. About their swim down our throats. He thought there was something the blackfish could teach him that he could, maybe, in turn, teach his family and friends and teacher at school.

But the blackfish made him puke. It poured out of his mouth, swam over his tongue, that same thick, black liquid goo he felt slipping through his fingers. It pulled out of him, leaving him feeling cleaner than before, but with a horrible taste in his mouth. He lay down, belly pressed to the floor. He couldn't move, so he fell asleep.

He told me, «The blackfish are unstudyable. They exist to live in rivers, and buckets, and bellies. You cannot cut a blackfish. Please, do not try. You cannot eat too many. Trust me, don't. But, when the blackfish enters your dreams, you hold still and listen to what it says. It will tell you when to swim head first into danger, it will tell you when to press your belly down wherever you are, and rest. It will tell you how to survive this world. It will tell you its secrets.»



Victor Hugo, sans titre (détail),  
encre sur papier, circa 1853-55

# LE SAUMON NOUS RASSEMBLE

Ca m'est arrivé toute ma vie. Le saumon m'amène à faire la récolte avec ma famille, il me fait traverser *Kachemak Bay* en Alaska pour apprendre à coudre les peaux de poissons avec Audrey Armstrong, il m'émerveille lorsque j'observe sa nage à contre-courant, il réunit des gens à ma table, encore et encore, et il m'amène ici, au *Vermont Performance Lab*. Bien sûr, dans ce cas-ci, il a fallu qu'on s'arrange pour que le saumon sauvage soit au rendez-vous.

Avant, il y avait une population saine de saumon atlantique dans le fleuve Connecticut, à travers tout le Vermont. Sauvage, évidemment (avant que la désignation "sauvage" ne soit nécessaire). Mais en 1798, un barrage construit sur la partie basse du fleuve coupa le trajet de migration et décima le saumon. Aujourd'hui, en discutant avec un biologiste de chez *Vermont Fish and Wildlife*, j'ai appris qu'il reste une petite - très petite - population de saumon atlantique sauvage ici. Ils sont nés par reproduction sauvage, naturelle. En fait, quelques-uns ont remonté le fleuve cette année, juste au-delà de Brattleboro où je me trouve maintenant. La population doit être assistée par le *Connecticut River Program*, un programme de reproduction en écloserie, mais parmi les 6 millions d'alevins ensemencés dans le fleuve, moins de 100 par année sont revenus (51 l'année dernière) ! La pollution, les barrages, et quelque chose dans l'océan sont responsables de la diminution importante des saumons atlantiques. Évidemment, les saumons sont protégés dans le Connecticut et auraient dû l'être largement avant qu'on en arrive là. Pour notre projet de confection de lanternes en peau de poisson cette semaine, on aurait pu aller à la pêche aux saumons d'eau douce dans le Lac Champlain et le Lac Memphremagog, mais il aurait alors fallu que l'on compte sur nos talents de pêcheurs. Et, nous aurions dû attraper beaucoup plus de poissons puisque les saumons d'eau douce sont plus petits. Alors, nous avons commandé nos grands saumons sauvages chez un poissonnier.

Les saumons m'ont retrouvé ici et nous sommes sur le point de commencer. Judy Dow, une maîtresse vannière, est là aussi. Nous nous sommes rencontrées en personne pour la première fois dans le hall de l'hôtel et pour moi, ce fut comme retrouver une vieille amie. Avec un confort immédiat, la conversation s'est instantanément portée sur ce qui compte dans nos vies. Judy est quelqu'un qui, comme moi, fabrique des choses. Et je pense que nous sommes toutes deux très dévouées lorsqu'il s'agit de cultiver la mémoire et la connaissance de l'origine de ce que l'on construit. Je pense aussi que nous nous interrogeons toutes deux activement sur le *pourquoi* de ce qui nous amène à créer. Bien que nos réponses puissent différer, c'est la question qui importe.

Pourquoi suis-je en train de faire une danse destinée à être hébergée par une installation de lanternes en peau de poisson, faites à la main et opérationnelles ? Parce qu'en marchant le long de Bishop Beach à Homer, en Alaska, ma pensée s'est trouvée inondée par l'image de telles lanternes. J'avais vu l'exposition *Skin Sisters* à la galerie *Bumel Street* il y a un an. C'était une exposition d'œuvres diverses - sculptures, paniers, bijoux -, toutes réalisées en peau de poisson. L'exposition était dédiée à Fran Freed, le professeur des artistes. C'étaient des œuvres plastiques extraordinaires. Je voulais apprendre. J'ai rencontré Audrey Armstrong durant le vernissage, et ce qu'elle a dit sur la couture de peau de poisson, sur la mémoire, le savoir, et l'amour m'inspire encore aujourd'hui. L'apparition de ces puissantes images de lanternes en peau de poisson est tout à fait influencée par mon retour à Homer. J'imaginai une scène remplie de ces lanternes. Ça m'a poussé à apprendre comment réaliser cette chose que j'imaginai.

Le saumon s'est mis à occuper mes pensées lorsque je parcourais la plage à Homer, mais bien sûr, il a toujours été avec moi. Dès ma naissance jusqu'au lycée, le saumon a toujours réuni l'ensemble de ma famille, année après année. Les cousins - tous les cousins, au premier, second et troisième degré -, les tantes, les oncles, et grands-mères étaient rejoints par mes parents, mes frères, et moi-même pour une semaine épique de travail ardu à la plage. Je me rappelle le son régulier, continu et hypnotisant des vagues alors que nous

allions nous coucher pour la nuit dans nos tentes. Je me rappelle nos incessantes roulades à flanc de collines, avec mes frères et mes cousins, et les courses à travers bois où je me prenais pour un cerf. Je me rappelle des heures libres quand on ratissait la plage avec maman et grand-mère, de la nourriture cuite sur le feu, et de la rumeur constante que produisaient les adultes en bougeant, discutant ou travaillant. Le travail ! Oui, je me rappelle du travail.

Tout d'abord, quand on est enfant, on apprend à frapper. Frapper la tête des saumons que l'on attrape. Je sais, ça semble horrible. Et je dois admettre qu'en tant qu'adulte c'est moins évident. Mais il s'agit de notre nourriture - pour toute l'année, pour toute la famille étendue. Nous en avons besoin, de ce poisson, et nous leur sommes reconnaissants. Nous les célébrons et souhaitons que leur mort soit rapide. Aujourd'hui, quand je vois des personnes pêcher des poissons et les laisser se débattre dans le sable, je me sens énervée et déçue en réalisant à quel point certains humains sont éloignés des autres créatures de ce monde.

Quand on était enfant, assommer les poissons voulait dire qu'on prenait vraiment part à cet important moment de célébration pour la famille. Nous choisissons bien nos pierres et nous étions toujours accompagnés d'un adulte plus fort, prêt à intervenir si besoin. Nous nous asseyions sur la plage et regardions les saumons nager vers les filets. Nous étions attentifs à chacun d'entre eux. Nous regardions nos pères, nos oncles et nos cousins plus âgés partir en bateau récupérer les poissons du filet avant que celui-ci ne devienne trop lourd. Une fois la marée retirée, nous participions tous à démêler les poissons.

On ramenait des tas de saumons à la maison de grand-mère où la suite du travail commençait, en roulement. L'écaillage (une autre chose que nous, les enfants, pouvions faire), le nettoyage, le filetage, le dépouillage (tâches demandant une certaine maturité, à cause des couteaux, de la rapidité d'exécution, et de la précision requise) et l'enfilage. L'enfilage. À ce stade, on en est aux heures tardives de la nuit. Plus besoin de couteaux pour l'enfilage, seulement des piles et des piles de saumon en lamelles et des bobines de fil. La seule précision exigée était que le fil soit attaché environ trois centimètres en dessous de l'extrémité et que les lamelles de même taille soient enfilées ensemble. Une précision dont les grands enfants que nous étions pouvions se charger pendant que les adultes profitaient d'une pause méritée.

Peut-être bien que j'exagère, ou que ma mémoire me joue des tours, mais mon cousin et moi (oui, nous deux), nous aurions bien pu continuer jusqu'à l'aube à enfiler ces bandelettes de saumon, installés sur la colline où les poissons avaient été nettoyés. On se plaînait bien sûr d'être les seuls à travailler. J'imagine qu'on ne réalisait pas qu'il restait encore le saumurage, le séchage et l'acerochage, rangée après rangée, du saumon découpé dans le fumoir à plusieurs étages. Sans compter l'entretien du feu - pas trop chaud, pas trop enfumé - pour les heures et les jours à venir. Peu importe, on se sentait légitime. Et peut-être que c'est là l'essentiel ; chacun des moments passés avec ces poissons était important.

Ces moments où l'on mûrit, où on acquiert des compétences nécessaires et où on établit entre nous et avec le poisson des relations construites, ça nous prépare pour une vie de travail, avec eux, et entre nous. Mon cousin et moi, nous nous étions rapprochés autour de notre corvée et quand ma mère ou un autre adulte sortait pour nous rejoindre, nous nous sentions tellement faire partie de quelque chose.

Nous apprenons à respecter les rivières et l'océan parce que c'est là que sont les poissons. Nous apprenons à nous en occuper une fois qu'ils sont pris, à les protéger du sable et du soleil, à les préparer et à en prendre soin tout au long du processus. Et je n'ai même pas encore parlé du travail à la chaîne dans le fumoir, une fois qu'une certaine quantité de poissons est suffisamment fumée et prête à être mise en conserve...mais l'assiette de carré de biche sauce demi-glace aux mûres, légumes-racines et croûte de chèvre au thym que j'ai à ma table à la Tap Room de Brattleboro est presque finie et j'ai très envie de raconter encore une histoire de table.

Il y a quelques années, ma collaboratrice et amie Karen Beaver était venue dîner chez moi. Karen vient aussi d'Alaska mais elle n'y était pas retournée depuis des années, alors j'avais voulu cuisiner quelque chose qui aurait le goût de chez nous. Pour le dîner, nous avions eu du saumon et pour le dessert, l'*agutuk*<sup>1</sup> de ma grand-mère. Nous avons partagé des histoires de chez nous (Alaska), de chez nous (Minnesota et Dakota du Sud), de nos vies et de notre travail. Nous nous sommes souvenues de choses que l'on pensait avoir oublié. Et on n'arrêtait pas de répéter à quel point le saumon (et les baies de saumon<sup>2</sup>) partagé entre nous était bon. Je me sens si reconnaissante d'avoir eu cette nourriture à partager. Nous devons l'aimer et le protéger avec ferocité notre saumon. Le saumon nous rapproche les uns des autres. Il nous rassemble.

1 — N.d.T. : L'*agutuk* (aussi écrit *agutak* ou *akutaaq*) est un met traditionnel Yup'ik (Alaska) pour lequel on mélange du gras animal avec des baies et des herbes, auxquelles s'ajoute parfois aujourd'hui sucre et lait.

2 — N.d.T. : En fait des baies de ronce remarquable, surnommées ainsi parce qu'elles sont souvent mangées avec du saumon par les Amérindiens du Nord.

# SALMON BRINGS US TOGETHER

This has been happening my whole life. Salmon brings me to harvest with my family, brings me across Kachemak Bay in Alaska to learn fish-skin sewing from Audrey Armstrong, brings me to awe as I watch them swim upstream, brings people to my table again and again, and brings me here, to Vermont Performance Lab. Of course, in this case, we had to arrange for the wild salmon to be here.

There used to be a healthy Atlantic Salmon population in the Connecticut River, all through Vermont. Wild, of course (before the designation “wild” was needed), but in 1798, a dam built on the lower end of the Connecticut River blocked the migration path and decimated the salmon. Today, in conversation with a biologist at Vermont Fish and Wildlife, I learned that there is still a small - very small - population of wild Atlantic salmon here. They are borne from wild, natural reproduction. In fact, some swam up the river, right past where I am now, in Brattleboro, this year. The population has to be supported now by the Connecticut River Program, a hatchery program, but out of 6 million fry stocked in the river, less than 100 per year have been coming back (51 last year)! It’s pollution, dams, and something in the ocean that is causing the massive decrease in Atlantic salmon survival. Obviously, Atlantic salmon are protected in the Connecticut River and should have been protected long before we got to this point. For our fish-skin lantern making project this week we could have gone fishing for landlocked salmon in Lake Champlain and Lake Memphremagog, but then we would have had to rely on our fishing prowess. And, we would have had to get a lot more fish since landlocked salmon are smaller. So, we ordered our big, wild salmon from a fishmonger.

The salmon have met me here and we are about to begin. Judy Dow is here too, a master basket-maker. We met for the first time in person in the hotel lobby and for me, it was like meeting an old friend. Immediate comfort, immediate conversation about things important to our lives. She is someone who, like me, makes things. And I think we are both dedicated to actively remembering and knowing where the things we make come from. I think we both actively pursue the “why” in our making. Though our answers may be different, it is the question that is important.

Why am I making a dance that will be housed within an installation of hand made, functional fish-skin lanterns? Because as I walked along Bishop Beach in Homer, Alaska, the image of these lanterns flooded my mind. I had seen the exhibit *Skin Sisters* at Bunnell Street Gallery a year before. It was an exhibit of art work – sculpture, baskets, jewelry - all made of fish skin. The show was dedicated to the artists’ teacher, Fran Reed. It was amazing visual work. I wanted to learn. I met Audrey Armstrong at that opening and her words in relation to fish-skin sewing, memory, knowledge, and love stay with me. Being back in Homer absolutely influenced the appearance of this strong image of fish-skin lanterns. I imagined a stage full of them. And it made me start to learn how to make this thing I imagined.

The salmon entered my mind as I walked the beach in Homer, but of course, they have been with me all along. From age 0 to high school the salmon brought my entire extended family together, yearly. Cousins, second cousins, third cousins (all cousins), aunts, uncles, and grandma were joined by my parents, brothers, and me at the beach for a glorious week of really hard work. I remember the waves making their extremely regular and continuously mesmerizing sound as we went to sleep in the tent each night. I remember rolling down dirt cliffs again and again with my brothers and cousins and

running through the woods, pretending I was a deer. I remember beach-combing in the off hours with mom and grandma, food cooked over the fire, and the constant hum of my adults in motion, conversation, and work. The work! Yes, I remember the work.

First of all, as a child, you learn to bonk. Bonk the heads of the salmon we catch. I know, it sounds horrible. And I admit, as an adult, it is more difficult. But this is our food – for the entire year, for the entire extended family. We need this fish and we are thankful for them. We celebrate them and we want them to die quickly. These days, when I see people land fish and let them flop in the sand, I am angry and disappointed with how removed some humans are with other creatures of this world.

As children, bonking meant that we were part of it – this important and celebratory time for our family. We chose our rocks well and we were always accompanied by a stronger adult who was ready to step in if needed. We sat on the beach and watched the salmon swim into the nets. We acknowledged each and every one. We watched our fathers and uncles and older cousins go out in the boat to haul in the fish from the net so it didn’t get too heavy. When the tide went out, we all helped disentangle the fish.

Totes of salmon were brought to grandma’s house where in shifts, the rest of the work began. Scaling (something else us kids could do), cleaning, filleting, stripping, (work we graduated to due to the knives, the fast pace, and the precision needed) and tying. Tying. At this point, it is late in the night. No knives are necessary once we are ready to tie, just mounds and mounds of strips of salmon and circles of string. The only precision required is that the string be tied one inch (or so) below the end and that strips of equal size be strung together. Precision that us older kids could handle as the adults took a much needed break.

Perhaps I am exaggerating, or my memory fails me, but my cousin and I (yes, 2 of us) would be on that fish cleaning hill tying strips till the wee hours of the morning. Complaining (of course) that we were the only ones working. I guess it didn’t register to us that there was still the brining, the drying, the hanging of rows and rows of strips in the multi-story smokehouse. Not to mention the stoking of the fire – not too hot, not too burned out - for the hours, hours, and days ahead. Still, we felt justified. And perhaps that is key; every moment with these fish is important. Our moments growing up, learning the skills necessary, building relationships with each other and with the fish, prepares us for a life of working with them and each other. My cousin and I got to bond over our chore and when my mom or one of the other adults came out to join us, we felt incredibly part of something.

We learn how to respect the rivers and ocean because that is where the fish are. We learn how to treat them once they are caught, how to protect them from sand and sun, how to prepare them and take care of them all along the way. I haven’t even gotten to the assembly line that happens in the smokehouse once a certain amount of fish is partially smoked and ready for canning and kipping... but the rack of venison with blackberry demi glace, root vegetable, and chevre & thyme crust on my table at the Tap Room in Brattleboro is almost consumed and I am compelled to tell one more story about the table.

A few years ago, my collaborator and friend Karen Beaver and I had dinner together at my house. Karen is also from Alaska but hadn’t been back in years so I wanted to give her a little taste of home. We had salmon for dinner and for dessert, my grandma’s agutuk. We shared stories of home (Alaska) and home (Minnesota and South Dakota) and our lives and our work. We remembered things we thought we had forgotten. And we kept commenting on how good the salmon (and salmon berries) shared between us was. I am so grateful we had that food to share. We have to fiercely protect and love our salmon. Salmon brings us together.



La revue Corps-Objet-Image du TJP Centre Dramatique National d'Alsace - Strasbourg est une publication péridisciplinaire réunissant artistes et chercheurs pour explorer les territoires et les pensées plurielles des arts de la scène contemporaine.

Après *Infra, l'en-deçà du visible* et *Alter, l'autre de la matière*, le troisième numéro de la revue déploie la thématique de la Ré-animation en se faisant l'écho des réinvestissements de l'animisme et de ses résurgences étranges (weird !), dans les champs artistiques, politiques, scientifiques et anthropologiques.

Les articles ont été publiés sur le site Corps-Objet-Image au rythme des Week-ends TJP des saisons 2016/2017 et 2017/2018. Ils font l'objet d'une publication papier parue en mars 2018 à l'occasion de la Biennale Internationale Corps-Objet-Image du TJP - Les Giboulées (ISBN 978-2-952815-7-3).

**[www.corps-objet-image.com](http://www.corps-objet-image.com)** / tous droits réservés

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle. Les articles peuvent être consultés et reproduits sur un support papier ou numérique sous réserve qu'ils soient strictement réservés à un usage personnel, scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale.

La reproduction devra mentionner, « TJP Éditions », « Revue Corps-Objet-Image », l'auteur et le titre de l'article.

**TJP EDITIONS** / 1 RUE DU PONT SAINT-MARTIN / 67000 STRASBOURG  
**[www.tjp-strasbourg.com](http://www.tjp-strasbourg.com)** / **[www.corps-objet-image.com](http://www.corps-objet-image.com)**

TJP - CDN D'ALSACE STRASBOURG  
CENTRE EUROPÉEN DE CRÉATION ARTISTIQUE POUR LES ARTS DE LA MARIONNETTE  
DIRECTION RENAUD HERBIN