

LA HIÉRARCHIE DES TERMES DE NOURRITURE EN TAHITIEN

Y. LEMAITRE

Nous nous proposons ici de décrire un système terminologique tahitien : celui de la nourriture. Il présente un intérêt particulier du fait que les conceptions polynésiennes n'en ont pas été effacées malgré l'état d'acculturation de la société tahitienne actuelle. La méthode utilisée (1) s'inspire des études faites sur les systèmes cognitifs et les taxinomies populaires par CONKLIN, FRAKE... Cette approche vise à décrire une culture en des termes qui sont ceux de ses propres catégories conceptuelles et non pas suivant un schéma qui lui serait extérieur (2).

I

Les données qui ont servi à préparer cette étude ont été recueillies principalement dans l'île de Huahine (Îles de la Société). Les conditions de vie y sont plus favorables qu'à Tahiti au maintien des activités

(1) Elle consiste à ordonner les classes (au sens de la logique) par la relation d'inclusion, pour mettre en évidence une hiérarchie. Cela suppose que les classes sont disjointes ou emboîtées, les cas contraires sont interprétés comme l'existence de plusieurs hiérarchies se partageant un même domaine.

(2) La plupart des noms scientifiques ont été communiqués par J. RANDALL (Hawaï), ichtyologue, et par M.H. SACHET (Washington), botaniste, que je remercie bien sincèrement de l'aide qu'ils m'ont apportée.

traditionnelles. A Tahiti, dans les zones urbanisées où vit une partie importante de la population, la pratique de la cuisine tahitienne se heurte à des difficultés. La plus importante est qu'on ne peut s'y procurer les ingrédients nécessaires qu'en les achetant et qu'ils coûtent plus cher que les produits alimentaires industriels. Il s'y ajoute aussi le manque de temps dû aux horaires stricts qu'impose le travail salarié, parfois aussi l'absence d'installation adéquate. La cuisine tahitienne apparaît alors comme une cuisine de luxe. Elle est en concurrence avec la cuisine chinoise que les tahitiens connaissent par les plats bon marché qu'ils achètent chez « le Chinois » mais ne préparent pas eux-mêmes, et avec la cuisine dite européenne, c'est-à-dire les préparations culinaires qui font appel à des denrées importées ou des méthodes de cuisson non-traditionnelles.

Dans les îles éloignées de Tahiti, ces conditions défavorables sont atténuées ou même inversées. Les prix des produits européens y sont majorés par rapport à ceux de Papeete, alors que les salaires sont dans l'ensemble inférieurs. Il est d'autre part plus facile de s'y procurer les matières premières de la cuisine tahitienne : les fruits de l'arbre à pain se donnent ou s'échangent si l'on n'en possède pas soi-même, le lagon est poissonneux, le bois qui sert de combustible est gratuit.

Il existe des différences, entre les îles qui composent l'archipel de la Société, dans la préparation des mets et dans le vocabulaire qui s'y rapporte. Cependant, elles sont minimales en regard des ressemblances. On entendra ici par cuisine tahitienne, les pratiques

culinaires des Iles de la Société considérées comme un ensemble culturel, bien que la description présente ne soit pas généralisable dans ses moindres détails à toutes ces îles.

Le rythme des repas s'adapte au gré des circonstances et des occupations du moment. Cependant, ils tendent à se succéder au cours de la journée de la manière qui suit. Le premier repas est pris à peine le jour levé. Il se compose en général de café, pain, beurre en boîte. Vers 11 h, les « travailleurs », ainsi appelés en français local, reviennent des plantations (1) si elles ne sont pas trop éloignées. Ils prennent part au principal repas de la journée, un repas chaud éventuellement préparé à la manière traditionnelle. Enfin, vers 17 ou 18 h, pendant qu'il fait encore jour, la maisonnée se trouve réunie autour du dernier repas de la journée. On boit du thé, une infusion de citronnelle ou du café pour accompagner les restes froids du repas précédent.

Cette succession quotidienne des repas s'inscrit dans un cycle hebdomadaire que nous révèlent les noms des jours de la semaine. En tahitien, samedi se dit *mahana mā'a*, c'est-à-dire jour de la nourriture. Cette dénomination remonte aux missionnaires anglais (2). Pour imposer l'observance du repos dominical, ils ont fait du samedi le jour où l'on prépare la nourriture pour le dimanche. La règle s'est faite moins sévère aujourd'hui, mais certaines habitudes n'ont pas totalement disparu. Le samedi matin, les hommes descendent les produits de leurs plantations du fond des vallées: bananes, *fē'i*... Les femmes renouvellent le *mītihue* « sauce fermentée au coco » qui en rajoutant de l'eau va servir toute la semaine. Elles tressent de nouvelles nappes de feuilles d'*Hibiscus tiliaceus* pour couvrir le four. En fin d'après-midi, hommes et femmes vont à la pêche.

Les sources d'approvisionnement sont plus ou moins accessibles; ce sont les plantations des vallées, les tarodières des parties littorales humides, les arbres à pain qui poussent au voisinage des habitations. Les poissons proviennent surtout du lagon. Les mollusques comestibles sont ramassés sur le récif quand le temps le permet, ou dans le lagon. Il existe en quelques endroits des viviers *'āua i'a* construits en pierre corallienne ou en grillage à l'intérieur du lagon.

(1) Plantations vivrières.

(2) « Tahiti aux temps anciens », p. 336.

II

La catégorie alimentaire la plus générale que connaisse la culture tahitienne peut être désignée par le mot *mā'a* « nourriture » (3). Cette appellation, comme on le verra, ne va pas sans ambiguïté, car ce même mot désigne également une catégorie alimentaire plus restreinte. Dans la langue actuelle cependant c'est le seul mot qui puisse prendre ce sens général. Ralph G. WHITE signale (4) l'usage du mot *'ai* avec le sens de « nourriture » dans un récit mythique où le héros va en quête de la sagesse, nourriture symbolique qu'il met dans son panier. Ce récit s'accorderait avec la formation du mot *'aivāna'a* « savant ». Mais dans l'usage courant, le mot *'ai* qui a été supplanté par son synonyme (5) *'amu*, est réduit à la seule acception de « manger ». Il ne désigne pas en outre la nourriture, contrairement à son réflexe dans d'autres langues polynésiennes comme le tongien ou le hawaïen.

Les contacts culturels auxquels ont été exposés les Tahitiens les ont amenés à distinguer entre plusieurs types d'alimentation: *mā'a tahiti* « nourriture tahitienne » (qu'on pourrait traduire aussi d'une manière un peu plus restrictive par « cuisine tahitienne »), *mā'a popa'a* « nourriture européenne » et *mā'a timitō* « nourriture chinoise ».

Les tahitiens n'ont souvent qu'une connaissance limitée de ces deux dernières, mais suffisante cependant pour qu'ils puissent préparer des repas de type européen. Nous ne nous intéresserons ici qu'à la part de leur alimentation qui est restée traditionnelle, et peut être qualifiée de *mā'a tahiti*. Des innovations ont eu lieu depuis l'arrivée des Européens: des plantes alimentaires ont été introduites, l'usage des récipients allant au feu s'est étendu..., mais ces changements n'ont pas modifié l'essentiel de la cuisine de style

(3) Les traductions qui sont données à la suite des mots tahitiens ne sont que des étiquettes permettant de les repérer en français, elles ne suffisent pas à les définir.

(4) Communication personnelle.

(5) Ces cas, nombreux en tahitien, sont souvent dus au /pi'i/ ou /pi/. A l'avènement d'un nouveau souverain, les mots qui entraient dans la composition de son nom ou qui s'en rapprochaient étaient frappés d'interdit et exclus de la langue. Des équivalents devaient être trouvés pour les remplacer. Voir à ce sujet, l'article de Ralph G. WHITE dans le volume d'hommage à K. EMORY.

tahitien telle que la décrit MORRISON dans son Journal (1792).

De quoi se compose un repas tahitien ? Les choix qui paraissent satisfaisants à un Tahitien font apparaître trois catégories alimentaires qui sont les composantes du repas. Chacune doit être représentée par un de ses éléments au moins pour qu'un repas soit acceptable. Cette règle s'applique au repas principal du midi ; les repas du matin et du soir dont la préparation est simplifiée y échappent. Ces classes alimentaires portent les noms de *mā'a* « nourriture végétale », *ina'i* « nourriture animale » et *miti* « sauce salée ».

TABLEAU 1

Les niveaux 1 et 2 du *mā'a tahiti*

<i>mā'a</i> « nourriture »				
<i>ma'a tinitō</i> « nourriture chipoise »	<i>mā'a popa'a</i> « nourriture européenne »	<i>mā'a tahiti</i> « nourriture tahitienne »		
...	...	<i>mā'a</i> « nourriture végétale »	<i>ina'i</i> « nourriture animale »	<i>miti</i> « sauce salée »

Le tableau 1 montre que le même mot *mā'a* désigne deux classes distinctes dont l'une est incluse dans l'autre : il peut avoir le sens général de « nourriture », ou si on l'oppose à *ina'i* celui de « nourriture végétale ». Cette situation contradictoire en apparence est loin d'être exceptionnelle. En français, on la trouve dans l'exemple bien connu :

TABLEAU 2

<i>Homme</i> « être humain »	
<i>Homme</i> « être humain du sexe masculin »	<i>Femme</i> « être humain du sexe féminin »

Le sens « nourriture végétale » du mot *mā'a* est parfois précisé par l'expression *mā'a hotu* « nourriture produite par une plante », *hotu* seul voulant dire « fructifier ». Le mot *mā'a* possède encore d'autres sens en rapport avec la végétation : « plante

alimentaire », « partie comestible des plantes » (fruit, tubercule, ou chair par opposition au noyau). On dit par exemple *tanu i te mā'a* « planter des plantes alimentaires ».

L'utilisation d'un même terme avec un sens étendu et un sens restreint pour nommer deux classes d'aliments dont l'une est incluse dans l'autre est-elle une simple lacune terminologique propre au tahitien ? La comparaison avec d'autres langues polynésiennes nous éclaire sur ce point.

En hawaïen, une situation analogue se présente. Selon PUKUI et ELBERT (1), le mot *ai* a le sens de : « Food or food plant, especially vegetable food as distinguished from *i'a* meat or fleshy food ».

Cependant, examinons les définitions des termes *i'a* et *ina'i* en hawaïen :

ina'i accompagnement to *poi*, usually meat, fish or vegetable.

- i'a*
1. Marine animal...
 2. Meat or any fleshy food.
 3. Any food eaten as a relish with the staple (*poi*, taro, sweet potato, bread-fruit), including meat, fish, vegetable or even salt. Also called *ina'i*.

Elles suggèrent l'existence en hawaïen de deux découpages distincts du champ « nourriture » l'un selon la nature des aliments, l'autre suivant leur fonction dans le repas :

TABLEAU 3

Nature des aliments en hawaïen. Type 1

<i>ai</i> « nourriture »	
<i>ai</i> « nourriture végétale »	<i>i'a</i> « nourriture animale »

TABLEAU 4

Fonction des aliments en hawaïen. Type 2

<i>ai</i> « nourriture »	
<i>ai</i> , <i>ai nui</i> (?) « plat principal »	<i>i'a</i> ou <i>ina'i</i> « plat d'accompagnement »

(1) Hawaiian - English dictionary.

STIMSON et MARSHALL (1) donnent pour les dialectes des Tuamotu deux termes *māʻa* et *kīnaki*, dont l'affinité avec les termes tahitiens est évidente et qui forment un système du type 2.

Dans le dictionnaire tahitien de DAVIES (1851), on trouve une définition du *ʻīnaʻi* qui est très proche de celle que donne CHURCHWARD (2) pour le *kiki* de Tonga.

ʻīnaʻi: anything to eat with bread or vegetables, such as pork, fish or fowl; also bread or vegetables to accompany flesh.

kiki: animal food (meat, eggs, fish, shell-fish) eaten with vegetables; sometimes vegetables eaten with animal food.

Autant qu'on puisse en juger par ces données quelque peu limitées, les deux traits « plat d'accompagnement » et « nourriture animale », distincts en hawaïen, se trouvent ici associés, dans les notions de *ʻīnaʻi* et de *kiki*. Leur fonction de « plat d'accompagnement » est présentée comme un caractère constant, alors qu'il est laissé entendre que ce sont le plus souvent des « nourritures animales ». Cela les rapproche du type 2 hawaïen.

Revenons au tahitien actuel, la définition de DAVIES ne convient plus. Les informateurs se refusent à classer toute nourriture végétale parmi les *ʻīnaʻi*. Le rôle de plat d'accompagnement du *ʻīnaʻi*, non plus, n'est pas apparent, sa présence est aussi indispensable que celle du *māʻa*. La relation entre les termes *māʻa* et *ʻīnaʻi* en tahitien moderne est de ce fait du type 1 hawaïen. Si l'analyse qui précède est exacte, un trait facultatif « nourriture animale » favorisé par sa fréquence, a éliminé un critère de classement « plat d'accompagnement », dont il a pris la place. La dénomination unique des classes « nourriture » et « nourriture végétale » par le même terme *māʻa* traduit probablement l'importance moindre du *ʻīnaʻi* dans cette conception ancienne où il n'était qu'un « plat d'accompagnement ».

Le mot *miti* que nous avons traduit par « sauce salée » a également le sens de « eau de mer » (tahitien archaïque *tai*) par lequel il s'oppose à *pape* « eau douce » (tahitien archaïque *vai*). Les *miti* du vocabulaire de la cuisine sont des formes culturelles évoluées de l'eau de mer qui avait le même usage : *haʻamiti* « tremper les aliments dans un liquide salé » (3).

(1) *A dictionary of some Tuamotuan dialects.*

(2) *Tongan dictionary.*

(3) *Journal* de James MORRISON, p. 174.

Lorsqu'ils prennent leur repas, les Tahitiens tiennent leur *miti* à portée de la main pour y tremper chaque morceau de nourriture avant de le porter à la bouche. C'était le moyen de saler des Tahitiens qui, contrairement aux Hawaïens, n'utilisaient pas le sel sous forme solide (*miti popaʻā* « *miti* européen ») aux temps pré-européens. Actuellement encore, le statut du *miti* dans la cuisine tahitienne est celui d'un élément salé, liquide et cru. Il est le seul à réunir ces trois caractères bien que certains *māʻa* ou *ʻīnaʻi* puissent posséder l'un ou l'autre.

III

Les aliments ou les classes d'aliments du niveau 3 (tableau 5) sont en général nommés au moyen d'un seul terme. Les uns sont obtenus par cuisson ou préparation simple d'un animal, d'un fruit ou d'un tubercule. Ces aliments portent le nom de l'espèce animale ou végétale dont ils sont composés : *taro* « taro », *puaʻa* « cochon » désignent aussi bien des espèces vivantes que des plats cuisinés. Les autres sont le résultat de préparations complexes, où peuvent entrer plusieurs produits. Ils possèdent un nom particulier comme *poʻe* « type de gelée », *haʻavari* « tripes au sang cuit ».

Les *māʻa* sont cuits, les fruits frais ne sont pas consommés aux repas sauf quelques bananes. Les noms des *māʻa* de préparation simple, tels que les *taro* « taro », *ufi* « igname », *maiʻa* « banane »... sont des noms de fruits ou de tubercules, et en même temps ce sont des noms abstraits d'espèce végétale. Précédés de *tumu* ou de *rau* (qu'on pourrait penser à interpréter comme des classificateurs), ils donnent respectivement le nom de la plante et de la feuille : *maiʻa* « banane, espèce bananier », *tumu maiʻa* « bananier », *rau maiʻa* « feuille de bananier ».

Les *poʻe* sont les plus communs des *māʻa* de préparation complexe. Un fruit ou un tubercule est râpé ou écrasé. Par cuisson, l'amidon qu'il contient naturellement, ou qu'on lui a incorporé, le transforme en gelée. On dose l'amidon pour que le *poʻe* soit assez ferme pour être coupé (dans le lait de coco) en morceaux qu'on mange à la main. Les *poʻe* sont faits des tubercules et des fruits les plus divers. La *pōpoi* est une pâte provenant d'un fruit ou d'un tubercule cuit (fruit à pain. taro, *fēʻi*) qui est écrasé sur un mortier en bois (*ʻumete*) au moyen d'un pilon de pierre (*penu*). Autrefois, on y mêlait de la pâte fermentée du fruit de l'arbre à pain (*mahi*) quand celle-ci était encore préparée.

TABLEAU 5. — Subdivisions de la classe *mā'a tahiti*

mā'a tahiti « nourriture tahitienne »

Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5
<i>mā'a</i> « nourriture végétale »	<i>taro</i> « taro » <i>ʔape</i> (<i>Alocasia macrorrhiza</i> Schott.) <i>tārua</i> (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott.) <i>ufi</i> « igname » <i>mai'a</i> « banane » <i>fē'i</i> « banane de montagne » (<i>Musa troglodytarum</i> L.) <i>maniota</i> « manioc » <i>ʔumara</i> « patate douce » <i>māpē</i> (<i>Inocarpus fagiferus</i> (Park.) Fosberg)		
	<i>ʔuru</i> « fruit de l'arbre à pain »	<i>ʔuru tānina</i> « — cuit au feu » <i>ʔuru ʔeu</i> « — cuit au four »	
	<i>po'e</i> « gelée »	<i>po'e mai'a</i> « po'e de bananes » <i>po'e ʔiʔiā</i> « po'e de papayes » <i>po'e taro</i> « po'e de taro » <i>po'e māpē</i> « po'e de māpē » <i>po'e mai'a pu'u</i> « po'e de bananes vertes » ...	
	<i>pōpoi</i> « pâte »	<i>pōpoi taro</i> « — de taro » ...	
	<i>tāota</i> <i>rēti'a</i> <i>mahi</i> ...		
<i>ʔina'i</i> « nourriture animale »	<i>i'a</i> « créatures aquatiques »	<i>i'a ota</i> « poisson cru » <i>i'a tunu pa'u</i> « poisson grillé » <i>i'a tunu pū'ohu</i> « p. cuit enveloppé » <i>i'a ʔeu</i> « poisson cuit au four » <i>i'a tāha'ari</i> « poisson au lait de coco » <i>i'a tāre'a</i> « poisson au gingembre » <i>fāfaru</i> « poisson fermenté » ...	<i>ʔio'io ota</i> « ʔio'io cru » <i>ume tunu pa'a</i> « ume grillé » <i>tarao tunu pū'ohu</i> « tarao cuit enveloppé » <i>ʔauhōpu ʔeu</i> « bonite au four » ...
	<i>moa</i> « poulet »	<i>moa tāre'a</i> « — au gingembre » ...	
	<i>ʔuri</i> « chien »	<i>ʔuri ʔeu</i> « — au four » ...	
	<i>pua'a</i> « cochon »	<i>pua'a ʔeu</i> « — au four » ...	
	<i>puu pu'a toro</i> « boîte de bœuf »	
	<i>ha'avari</i> « tripes cuites dans du sang »		
<i>mīti</i> « sauce salée »	<i>mītiha'ari</i> « — au coco » <i>mītihue</i> « — fermentée au coco »		
	<i>fāfā (pota)</i> « feuilles cuites »	<i>fāfā pu'a'a</i> « — au cochon » ...	
Non-classé	<i>taioro (taiero)</i> « coco râpé fermenté »		
	<i>fā'arara (ufiufi)</i> « lait de coco servant à tremper »	<i>fā'arara ota</i> « — cru » <i>fā'arara tutu</i> « — cuit »	

TABLEAU 6

Quelques *mā'a* de préparation complexe

Nom	Composition
<i>po'e</i>	fruit (sauf coco) ou tubercule, amidon
<i>tāota</i>	coco râpé, amidon
<i>rēti'a</i>	lait de coco, amidon
<i>tūparu</i>	taro (ou fruit de l'arbre à pain), banane, lait de coco
<i>pēpē</i>	fruit de l'arbre à pain très mûr (<i>pē</i>), lait de coco
<i>pōpoi</i>	fruit de l'arbre à pain (ou taro ou <i>fē'i</i>), <i>mahi</i>
<i>mahi</i>	pâte fermentée du fruit de l'arbre à pain

Comme *ina'i* de préparation complexe, on peut citer le *ha'avari* qui est fait de tripes de cochon cuites dans du sang. Ce plat tahitien est déjà mentionné par MORRISON à la fin du XVIII^e siècle.

Dans la liste des *ina'i* de préparation simple, apparaissent des noms d'animaux terrestres et également le terme *i'a* « créature aquatique » qui, ainsi, se trouve placé, dans le vocabulaire de la cuisine, au même niveau que, par exemple, *pua'a* « cochon ». A la question : *eaha tā tātou ina'i ?* « quel est notre *ina'i* ? », les réponses : *e i'a* « c'est du poisson »,

e pua'a « c'est du cochon » ou *e moa* « c'est du poulet », présentent en tahitien un même degré de généralité qui vient juste après celui de *ina'i*, autrement dit ce sont les réponses les plus générales qu'on puisse faire.

Au contraire, dans le système taxonomique tahitien des espèces vivantes (*te mau mea ora* « ce qui vit »), ces réponses se situent à des niveaux différents. Le terme *i'a* « créature aquatique », s'oppose à *rā'au* « plante » et à *manu* « animal terrestre » (1). La cause de cette position relative différente est à rechercher dans la disproportion qui existe entre le grand nombre d'espèces aquatiques consommées et les quelques animaux terrestres, d'importance alimentaire non-introduits: cochon, chien (surtout autrefois), poulet... Le petit nombre de ces derniers n'impose pas l'usage d'un terme générique en matière de cuisine.

La classe des *i'a* a des limites qui varient suivant les informateurs. Ceux qui lui donnent sa plus grande extension y rangent toutes les créatures aquatiques douées de sensibilité. Ceux qui la conçoivent de la manière la plus restrictive la limitent aux créatures aquatiques qui nagent. Elle comprend donc les poissons, les céphalopodes, les tortues, les cétacés, les crustacés et éventuellement: les autres mollusques, les coelentérés...

TABLEAU 7. — Quelques subdivisions des *i'a*

<i>i'a</i> « créature aquatique »							
<i>ume</i> « acanthuridé » spp.	<i>tarao</i> « mэрou » spp.	<i>fe'e</i> « céphalopode » spp.	<i>honu</i> « tortue » spp.	<i>ou'a</i> « marsouin »	<i>pa'apa'a</i> « crabe » spp.	<i>mā'oa</i> « turbo » (gastéropode)	<i>rori</i> « holothurie »
Zone centrale					Zone marginale		

Tous les êtres aquatiques n'ont pas la même densité de présence à l'intérieur de cette classe, peut-on dire, en empruntant au langage des sciences physiques. Il paraît nécessaire de distinguer entre une zone centrale occupée par des éléments dont l'appartenance à la classe en cause est indiscutable et une zone marginale, peu structurée, aux limites floues. Les espèces comestibles de cette zone marginale sont « mieux connues » comme *ina'i* que comme *i'a*, si bien que leur nom peut être énoncé à côté du terme *i'a* dans l'énumération des *ina'i* d'un repas.

Dans la classe des *miti*, au niveau 3, apparaissent deux termes: *mitiha'ari* « sauce salée au coco » et *mitihue* « sauce salée fermentée au coco ». L'eau de

mer n'est pratiquement plus utilisée seule. La préparation du *mitiha'ari* commence par celle du lait de coco (*ha'ari*, *ū ha'ari*). Des noix de coco au stade de maturité *ou'pa'a* (amande dure) sont râpées sur une pièce de fer dentelée (*'ana*, *va'u*), autrefois un morceau de corail, qui est portée par un tabouret. La râpüre est pressée par torsion dans les fibres résistantes d'une cypéracée (*mō'ū*). (Ces fibres sont obtenues en tirant à force les tiges de cette plante dans la cassure d'une branche à demi-brisée). Le

(1) *manu* possède aussi le sens restreint de « oiseau, insecte ailé » qui est plus courant.

lait de coco ainsi produit est dilué dans de l'eau ordinaire (*pape mā'ohi*) ou de l'eau de coco (*pape ha'ari*) et additionné de sel ou d'eau de mer pour donner le *mitiha'ari*.

Le *mitihue* est préparé à partir de morceaux de coco au stade *ʔōmoto* (amande consistante). On les introduit dans une gourde (*hue*, fruit du *Lagenaria ciceraria* (Mol.) Standl.), avec de l'eau contenant un agent de fermentation (jus d'un crustacé : *ʔōura pape* « crevette d'eau douce », *ʔohiti* « crabe de sable blanchâtre », *uʔa* « bernard-l'hermite terrestre »). Cette eau est jetée après fermentation. Les morceaux de coco, qui se désagrègent, sont longuement rincés par agitation de la gourde. L'eau de rinçage, recueillie constitue le *mitihue*. L'opération peut être répétée chaque jour pendant une semaine avec les mêmes morceaux de coco.

Il existe enfin quelques mets qui échappent à la répartition des aliments en trois classes *māʔaʔinaʔi/miti*. Les informateurs ne parviennent pas à les ranger dans une catégorie plutôt qu'une autre, ou donnent des indications contradictoires. Il s'agit du *faʔarara*, du *fāfā* et du *taioro*.

Le *faʔarara* (1) est un lait de coco, cuit ou cru, dans lequel on trempe des morceaux de fruit-à-pain.

Le *fāfā* (2) est un plat de jeunes feuilles et tiges de *taro*-cuites au four, additionnées de morceaux de poulet, de cochon ou de pieuvre.

Le *taioro* (ou *taiero*) est composé de fine râpura de coco au stade *ʔōpaʔa* qu'on fait fermenter. Il est salé et accompagné le plus souvent de bénitiers (*pāhua*), de turbos (*māʔoa*) ou de vermets (*uʔaʔō*).

Ces mets occupent des positions intermédiaires entre les autres composantes du repas, dont ils ne partagent que certaines caractéristiques. Ils peuvent remplacer en cas de nécessité l'une ou l'autre dont ils sont proches.

IV

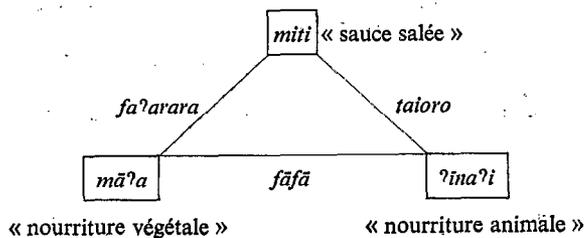
Les préparations culinaires qui figurent au niveau 4 ont des dénominations généralement binômiales : *iʔa tunu paʔa* « poisson grillé », *puaʔa tāreʔa* « cochon gingembre », *poʔe ʔiʔitā* « poʔe de papaye » (tableau 9). Elles associent un des termes déjà rencontrés avec l'indication d'un mode de cuisson (ou de préparation), d'un assaisonnement ou d'un constituant, qui vont être brièvement décrits.

Le poisson est un des rares aliments qui puisse être servi cru au repas : *iʔa ota* « poisson cru ». Actuellement, on ne le sert plus tel qu'il vient d'être pêché, on le fait macérer dans du jus de citron : *iʔa tātāporo* « poisson au citron ». Les bénitiers, les *māʔoa* (*Turbo setosus* Gml.) peuvent être mangés crus dans le *taioro* : *pahua tātaioro* « bénitiers au taioro ». On fait parfois fermenter le poisson dans une gourde avec de l'eau de mer, c'est le *fāfaru*. Son odeur nauséabonde l'empêche d'être apprécié de tous.

Les techniques de cuisson tahitiennes permettent de cuire sans récipient allant au feu, ou presque. Les fruits à pain peuvent être mis directement sur le feu : *tānina*. On grille les poissons sur des pierres posées sur la braise : *tunu paʔa*. Certains liquides sont cuits en introduisant une pierre chaude : *tutu*. On cuit de cette manière le *faʔarara*, le *poʔe pia* « poʔe d'amidon », le foie de *tōtara* (*Diodontidae*). Autrefois, on finissait de cuire de cette façon les cochons à demi-cuits qui étaient remis à des parents venus aider aux préparatifs d'un mariage.

Mais ces modes de cuisson ont moins d'importance que la cuisson au four de terre appelé *ahi māʔa* (*ʔeu* « cuire au four »). Ce four est abrité dans une maisonnette séparée du reste de l'habitation : la cuisine *fare tūtu*. Rappelons-en le principe qui a déjà été décrit dans la littérature consacrée à Tahiti. C'est une fosse creusée à même le sol, de 60 cm de diamètre sur 20 de profondeur environ quand il est destiné à la cuisine familiale. Des pierres y sont mises à chauffer sur un feu de bois. Quand elles ont atteint une température estimée suffisante, les fumérons sont soigneusement retirés. Les pierres sont réparties d'une manière égale (*pīahi*) au moyen d'un bâton fendu à son extrémité. Les aliments à cuire sont placés pardessus après interposition éventuelle de *rauaʔi* (sections rependues de nervure centrale de cocotier). Certains sont enveloppés dans des feuilles. Enfin, le tout est recouvert de feuilles vertes de bananier, assouplies à la flamme, de feuilles d'arbre à pain, de nappes tressées en feuilles de *pūrau* (*Hibiscus*

TABLEAU 8



(1) Certains le nomment *ufiufi*, tout au moins quand il est cru.

(2) Il est appelé aussi *pota*, bien que ce mot s'applique aussi au chou importé.

TABLEAU 9. — Quelques dénominations binômiales au niveau 4
(les + indiquent les termes associés)

		Deuxièmes termes										Assaisonnement			Constituant											
		ota « cru »	tānina « cuit au feu »	tunu pa ^ʔ a « grillé »	ʔeu « cuit au four »	ʔeu fa ^ʔ atere « au four non enveloppé »	tunu pū ^ʔ ohu « cuit enveloppé »	tunu « cuit par pierre introduite »	tunu tā ^ʔ ofe « cuit dans un bambou »	tunu pāni « cuit à l'eau »	farai pāni « frit »	tātāporo « au citron »	tātatoro « au taro »	tāhā ^ʔ ari « au lait de coco »	tāre ^ʔ a « au gingembre »	maniotā « de manioc »	taro « de taro »	mai ^ʔ a « de bananes »	ʔi ^ʔ iā « de papaye »	māpē « de mâté (Inocarpus fagiferus)	mai ^ʔ a pu ^ʔ u « de bananes vertes »	puā ^ʔ a « au cochon »	moa « au poulet »	fē ^ʔ e « à la pieuvre »		
Préparation simple	ʔuru « fruit arbre à pain »		+		+																					
	i ^ʔ a « poissons... »	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+												
	moa « poulet »				+									+												
	puā ^ʔ a « cochon »				+									+												
	fa ^ʔ arara ou ufiufi	+						+																		
Préparation complexe	po ^ʔ e « gelée »														+	+	+	+	+	+						
	fāfā																				+	+	+			

tiliaceus) le tout maintenu par des morceaux de bois. Ce matelassage (parfois complété par une couche de terre) limite efficacement les déperditions de chaleur. Le four est ordinairement ouvert au bout de deux heures, bien que certaines cuissons se prolongent plus d'une nuit (ʔōpi^ʔo). Des fours de grandes dimensions sont construits pour les festins : les *ahi mā^ʔa pa^ʔepa^ʔe* « four à plate-forme ». Les aliments reposent sur une plate-forme à claire-voie (*pa^ʔepa^ʔe*), qui est descendue dans la fosse par plusieurs hommes. Un troisième type de four est appelé *umu tī* « four à cordyline ». La cordyline est une plante sacrée de l'ancien Tahiti. Ses racines riches en sucre étaient mises à cuire pendant trois jours dans ce four de très grandes dimensions, ainsi que des tiges charnues de *ʔape* (*Alocasia macrorrhiza*) que cette longue cuisson rend comestibles (1).

Les aliments qui risquent de se répandre comme le *po^ʔe*, ou les poissons dont la chair risque de se défaire

sont cuits enveloppés dans des feuilles : *tunu pū^ʔohu* « cuire enveloppé ». Les poissons grillés ou cuits au four peuvent être éventuellement qualifiés de *tunu pū^ʔohu* sans autre précision. Le choix d'une technique ou d'une autre dépend dans une certaine mesure de la nature des poissons. Les poissons *ʔa^ʔo* « gras à certaines époques » sont cuits enveloppés, les poissons *marō* « sec » comme la bonite (*ʔauhōpu*) sont cuits au four sans enveloppe (on dit parfois *ʔeu fa^ʔatere*) et les poissons à peau épaisse comme le *ume* (*Acanthuridae* spp.) sont grillés sans protection. Les poissons

(1) Ce four était également un four cérémonial où se faisait la marche sur le feu. Cette cérémonie qui a été décrite en détail par T. HENRY (Tahiti aux temps anciens, p. 221) est rare, mais de nombreuses personnes se souviennent d'y avoir participé. Rappelons brièvement son déroulement. Un officiant qui tenait des feuilles de cordyline à la main apaisait le feu par ses incantations. Puis, ouvrant la marche, il traversait pieds nus le four, suivi des assistants alors que les pierres étaient incandescentes.

peuvent être enveloppés dans diverses espèces de feuilles : cordyline, *nono* (*Morinda citrifolia* L.) ou dans des poches tressées en palmes de cocotier qui servent aussi de contenant pour réchauffer chaque jour le poisson que l'on veut conserver. Les *poʻe*, ainsi que d'autres *māʻa*, sont enveloppés dans des feuilles de bananier, le *tāota* est parfois mis dans des folioles de cocotier.

Quand les feuilles ne donnent pas une étanchéité suffisante, des sections de bambous verts fournissent un récipient allant au feu ou au four : *tunu tāʻofe* « cuire à l'aide de bambous ». On y cuit ou on y cuisait le *rētiʻa* qui est liquide quand il est cru, la viande de cochon sauvage, les anguilles sur les lieux de chasse ou de pêche.

Cependant les marmites, les bouilloires... se sont depuis longtemps répandues et avec elles de nouvelles méthodes de cuisson : *tunu papa* ou *tunu pāni* « cuire à l'eau », *farai pāni* « frire », *tunu hou* « cuire au bain-marie ». Ces procédés plus expéditifs sont souvent employés pour la cuisine de tous les jours.

Les noms des assaisonnements qui apparaissent dans la dénomination des plats sont formés du préfixe *tā* « faire usage de, au », suivi d'un nom : *tātāporo* « au citron », *tātaioro* « au taioro », déjà rencontrés, et *tāhaʻari* « au lait de coco », *tāreʻa* « au gingembre ». Un met est *tāhaʻari* si on lui ajoute après cuisson du lait de coco chaud, il est *tāreʻa* si ce lait de coco contient du gingembre râpé (*Curcuma longa* L.) (1).

Certains mets portent un nom qui désigne un type de préparation complexe pouvant être appliqué à plusieurs matières premières. Celles-ci sont précisées au niveau 4 : *poʻe taro* « *poʻe* de taro », *poʻe maiʻa* « *poʻe* de bananes », *poʻe maiʻa puʻu* « *poʻe* de bananes vertes »...

Les procédés de dénomination binômiale que nous venons de décrire sont généraux et créent des subdivisions dans les classes d'aliments de niveau 3.

Mais la classe des *iʻa* « êtres aquatiques » est par ailleurs divisée en espèces animales dont les noms s'intègrent au niveau 4 du vocabulaire de la cuisine tahitienne. Cette classe est donc dédoublée, elle est représentée par une collection de noms de plats et une collection de noms de poissons.

Ces deux systèmes conjugués donnent naissance au niveau 5 où les dénominations sont formées d'un nom d'espèce aquatique associé à un terme de technique culinaire : *tarao tunu pūʻohu* « mērou (sp.) cuit enveloppé ».

V

La présente étude donne des définitions d'extensions des classes. Elle pourrait être complétée par une analyse componentielle, classique pour des termes de parenté, qui donnerait des définitions de compréhension des classes. On doit toutefois remarquer que le domaine de la parenté est naturellement plus structuré que celui de la nourriture. Les méthodes habituelles d'analyse sont fondées sur une logique bivalente : les traits distinctifs sont mutuellement exclusifs, les « objets » appartiennent ou n'appartiennent pas aux classes. Cette étude a montré, par contre, l'existence d'incertitudes, qu'on pourrait qualifier d'incertitudes essentielles. Il paraît difficile de ne pas en tenir compte, même si l'on n'a pas en vue l'étude des processus cognitifs. La distinction qui a été faite entre zone centrale et zone marginale, ou la double appartenance éventuelle à certaines classes pourraient être décrites par une logique trivalente qui laisse place à l'incertitude et semble plus conforme à la réalité. Avec les notations habituelles 1, 1/2 et 0 correspondant respectivement aux propositions vraies, neutres et fausses, la position des « mets non-classés » serait exprimée par le tableau suivant.

	<i>māʻa</i>	<i>ʻinaʻi</i>	<i>miti</i>
<i>fāfā</i>	1/2	1/2	0
<i>taioro</i>	0	1/2	1/2
<i>faʻarara</i>	1/2	0	1/2

(1) On appelle cette plante gingembre en français local, mais, comme le fait remarquer A. HAUDRICOURT, son nom français communément admis est plutôt « cary » ou « safran des Indes ».

BIBLIOGRAPHIE

- CHURCHWARD (M.C.), 1959. — Tongan Dictionary, Londres.
 CONKLIN (H.C.), 1955. — Hanunoo Color Categories. *South-western Journal of Anthropology*, II, pp. 339-344.
 CONKLIN (H.C.), 1962. — Lexicographical treatment of folk taxonomies. *International Journal of American Linguistics*, 28, pp. 119-141.
 DAVIES (R.J.), 1851. — A Tahitian and English Dictionary. Tahiti.
 FRAKE (Ch.O.), 1962. — The ethnographic study of cognitive systems in Anthropology and Human Behavior, T. Gladwin and Wm.C. Turtevant, eds. Washington, pp. 73-85.
 FRAKE (Ch.O.), 1963. — The Diagnosis of Disease Among the Subanum of Mindanao. *American Anthropologist*, pp. 113-132.
 HENRY (T.), 1962. — Tahiti aux temps anciens. Paris.
 MORRISON (J.), 1966. — Journal de James MORRISON, second maître à bord de la « Bounty », Papeete.
 PANOFF (M.), 1965. — La terminologie de la parenté en Polynésie, essai d'analyse formelle. *L'Homme*, tome V, n° 3 et 4.
 PUKUI (M.K.) et ELBERT (S.H.), 1965. — Hawaiian-English Dictionary. Hawaii.
 STIMSON (J.F.), with the collaboration of MARSHALL (D.S.), 1964. — A dictionary of some Tuamotuan dialects. La Haye.

INDEX DES MOTS TAHITIENS CITÉS

Les chiffres en italiques renvoient aux numéros des tableaux, les autres renvoient aux pages. Les mots polynésiens cités, qui ne sont pas tahitiens, sont précédés des abréviations suivantes : HAW = Hawaïen ; TON = Tongien ; TUA = Tuamotu.

- ahi mā'a*, four de terre, 69.
ahi mā'a pa'epa'e, four de terre à plate-forme, 70.
'ai, nourriture, manger, 64, HAW 65, HAW 3, HAW 4.
'ai, nourriture végétale, HAW 3.
'ai, plat principal, HAW 4.
'aivāna'a, savant, 64.
'amu, manger, 64.
'ana, râpe à coco, 68.
'a'o, gras à certaines époques, 70.
'ape, *Alocasia macrorrhiza* Schott, 5, 70.
'āua i'a, vivier, 64.
'auhōpu, bonite, *Katsuwonus pelamis* L., 70.
'eu, cuire au four, 69, 9.
'eu fa'atere, cuire au four sans enveloppe (litt. en faisant nager, allusion à la disposition des bonites sur les pierres du four), 9, 70.
fa'arara, lait de coco servant à tremper, 5, 69, 8, 71.
fa'arara ota, lait de coco cru servant à tremper, 5.
fa'arara tutu, lait de coco cuit en y plongeant une pierre chaude, et servant à tremper, 5.
fāfā, feuilles cuites (de taro...) mêlées de morceaux de viande, 5, 69, 8, 9, 71.
fāfā pua'a, feuilles cuites (de taro...) mêlées de morceaux de cochon, 5.
fāfaru, poisson fermenté, 5, 69.
farai pāni, frire, 9, 71.
fare iūtu, cuisine, 69.
fe'e, céphalopode spp., 7, 9.
fē'i, « banane de montagne », *Musa troglodytarum* L., 5.
ha'amiti, tremper les aliments dans un liquide salé, 66.
ha'ari, lait de coco, 69.
ha'avari, tripes au sang cuit, 66, 5.
honu, tortue spp., 7.
hue, gourde, *Lagenaria ciceria* (Mol.) Standl.
i'a, créature aquatique, HAW 65, 5, 68, 71, 7, 9.
i'a, nourriture animale, HAW 65, HAW 3.
i'a, plat d'accompagnement, HAW 65, HAW 4.
'i'itā, papaye, *Carica papaya* L., 9.
i'a 'eu, poisson cuit au four, 5.
i'a ota, poisson cru, 5, 69.
i'a tāha'ari, poisson au lait de coco, 5.
i'a tāre'a, poisson au « gingembre » (cary), 5.
i'a tāāporo, poisson au citron, 5.
i'a tunu pa'a, poisson grillé, 5, 69.
i'a tunu pū'ohu, poisson cuit enveloppé, 5.
'ina'i, nourriture animale, 65, 1, 66, 68, 5, 69, 8.
'ina'i, plat d'accompagnement, HAW 65, HAW 4, 66.
kiki, plat d'accompagnement, TON 66.
kinaki, plat d'accompagnement, TUA 66.
mā'a, nourriture, 64, 1, 66.
mā'a, nourriture végétale, 64, 1, 65, 66, 69, 5, 6, 8.
mā'a, plat principal, TUA 6.
mā'a hotu, nourriture produite par une plante, 65.
mā'a popa'ā, nourriture européenne, 64, 1.
mā'a taliti, nourriture tahitienne, 64, 5.
mā'a tinitō, nourriture chinoise, 64, 1.
mahana mā'a, samedi, 64.
mahi, pâte fermentée du fruit de l'arbre à pain, 5, 6.
mai'a, banane *Musa sapientum* L., 66, 5, 9.
mai'a pu'u, banane verte, 9.
maniota, manioc *Manihot esculenta* Crantz, 5, 9.
manu, animal terrestre, 68.
manu, oiseau, insecte ailé, note (1, p. 68).
mā'o'a, gastéropode marin comestible, *Turbo setosus* Gmelin, 7, 69.
māpē, *Inocarpus fagiferus* (Park.) Fosberg, 5, 9.
marō, sec, 70.
miti, eau de mer, 66.
miti, sauce salée, 65, 1, 66, 5, 68, 8.
miti popa'ā, sel, 66.
miti'ha'ari, sauce salée au coco, 5, 68, 69.
mitihue, « sauce fermentée au coco », 64, 5, 68, 69.
moa, poulet, 5, 68, 9.
moa tāre'a, poulet au « gingembre » (cary).

- mō'ū*, nom générique des cypéracées, 68.
nono, petit arbre *Morinda citrifolia* L., 71.
'ohiiti, petit crabe de sable blanchâtre, 69.
'ōmoto, un des stades de maturité des cocos : amande consistante, 61.
'ōpi'o, cuisson prolongée au four, 70.
ota, cru, 9.
'ōu'a, marsouin, 7.
'ōura pape, crevette d'eau douce, 69.
pa'apa'a, crabe spp., 7.
pāhua, bénitier *Tridacna elongata* Lamarck, 69.
pāhua tātaioro, bénitiers au *taioro*, 69.
pape, eau douce, 66.
pape ha'ari, eau de coco, 69.
pape mā'ohi, eau naturelle, 69.
penu, pilon de pierre, 66.
pēpē, fruit de l'arbre à pain très mûr, cuit avec du lait de coco, 9.
piahi, répartir les pierres du four, 69.
po'e, type de gelée, 66, 5, 71, 6, 9, 14.
po'e 'i'itā, po'e papaye, 5, 69.
po'e mai'a, po'e de bananes, 5, 71.
po'e mai'a pu'u, po'e de bananes vertes, 5, 71.
po'e māpē, po'e de mātē, 6.
po'e pia, po'e d'amidon, 69.
po'e taro, po'e de taro, 5, 71.
poi, HAW 65.
pōpoi, pâte de fruit de l'arbre à pain, ou de banane, ou de *fē'i*, mêlée de *mahi* éventuellement, 5, 66, 6.
pota, feuilles cuites (de taro...), 5.
pua'a, cochon, 66, 5, 9.
pua'a 'eu, cochon cuit au four, 5.
pua'a tāre'a, cochon au « gingembre » (cary), 69.
punu pua'a toro, boîte de bœuf, 5.
pūrau, arbre *Hibiscus tiliaceus* L., 69.
'ōpa'a, un des stades de maturité des cocos : amande dure, 68, 69.
rā'au, plante, 69.
rau précède certains noms de feuilles, 66.
raua'i, section refendue de nervure centrale de cocotier, 69.
re'a, « gingembre », à proprement parler cary ou safran des Indes, *Curcuma longa* L.
rēti'a, lait de coco additionné d'amidon et cuit au four, 5, 6, 71.
rōri, holothurie, 7.
tāha'ari, au lait de coco, 9, 71.
tai, eau de mer, 66.
taioro (taiero), « coco râpé fermenté », 5, 69, 8.
tānina, cuire directement au feu, 69, 9.
tanu, planter, 65.
tāota, coco râpé cuit au four avec de l'amidon, 5, 6, 71.
tarao, mérrou, famille des Serranidae, *Epinephelus merra* Bloch, 7.
tarao tunu pū'ohu, mérrou cuit enveloppé, 71.
tāre'a, au gingembre (cary), 9, 71.
taro, taro *Colocasia esculenta* (L.) Schott, 66, 5, 9.
tārua, *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, 5.
tātaioro, au *taioro*, 9, 71.
tātāporo, au citron, 9, 71.
tī, cordyline, *Cordyline fructicosa* (L.) A. Chev., 70.
tōtara, poisson porc-épic, famille des Diodontidae, *Diodon holacanthus* Linné, *Diodon hystrix* Linné, 69.
tumu, précède les noms d'arbre, 66.
tunu pa'a, griller sur des pierres, 69, 9.
tunu pāni, cuire à l'eau, 9, 71.
tunu pū'ohu, cuire enveloppé, 9, 70.
tunu tā'ofe, cuire dans un bambou, 9, 70.
tūparu, pâte de taro, mêlée de banane et lait de coco, 6.
tutu, cuire en introduisant une pierre chaude, 69, 9.
u'a, bernard-l'hermite terrestre, 69.
u'a'ō, vermet, 69.
ufi, igname, *Dioscorea alata* L., 66, 5.
ufiufi, lait de coco servant à tremper, 5, 9.
'umara, patate douce, *Ipomea batatas* (L.) Lamk., 5.
ume, poissons de la famille des Acanthuridae, *Naso unicornis* Forsskal, et espèces voisines, 5, 7, 70.
'umete, plat de bois, mortier de bois, 66.
umu tī, four à cordyline, 70.
'urī, chien, 5.
'urī 'eu, chien cuit au four, 5.
'uru, fruit de l'arbre à pain, *Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg, 5.
'uru 'eu, fruit de l'arbre à pain cuit au four, 5, 9.
'uru tānina, fruit de l'arbre à pain cuit directement, 5.
vai, eau douce, 66.
va'u, râpe à coco (dialecte des Iles sous-le-Vent).

Manuscrit reçu au S.C.D. le 6 mars 1972.