

4 Ressources, échanges et consommation

U. R. S. T. O. M. Fond
N° 30296
Cote B

Les Polynésiens vivaient sur de petites îles et ils étaient de bons marins : on en déduit souvent qu'ils se nourrissaient presque exclusivement des produits de la pêche. En réalité, la base de leur alimentation, surtout sur les îles hautes, provenait des plantes cultivées, des animaux domestiques et de ce qu'ils trouvaient à l'état sauvage. Certaines habitudes d'acquisition et de consommation ont survécu jusqu'à nos jours. D'autres ont maintenant disparu, mais les traditions orales transmises localement ajoutées aux témoignages et aux récits écrits par les premiers navigateurs et les missionnaires européens dans le Pacifique, nous aident à mieux comprendre comment les Polynésiens vivaient à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e, de quelle manière ils préparaient et conservaient les aliments, comment se déroulaient les repas familiaux ou collectifs.

Les produits comestibles avaient une fonction très importante dans une économie non monétaire fondée sur l'autosubsistance, mais aussi sur la circulation des biens et des échanges. Si chacun avait, à quelques exceptions près, sa part de propriété, aussi infime fût-elle, l'ensemble des productions était en fait géré par les familles de chefs qui en assuraient le contrôle et l'équilibre par un système compliqué d'interdits, de dons et de redistributions.

Les ressources terrestres ne subvenaient pas seulement aux besoins alimentaires ; elles paraient à bien d'autres nécessités ou agréments de l'existence matérielle, notamment lors des soins donnés aux malades ou pour la consommation d'une drogue douce utilisée avant l'introduction du tabac et de l'alcool par les Européens.

Les ressources terrestres

Au cours de leurs migrations vers l'est, les Polynésiens avaient apporté avec eux quelques animaux domestiques, le chien, le cochon, le poulet (et le rat !), mais aussi des plantes cultivées, comme l'arbre à pain, 'uru en tahitien (*Artocarpus altilis*), le taro (*Colocasia esculenta*), l'igname 'u'i (*Dioscorea alata*), la patate douce 'umara (*Ipomea batatas*), le fe'i (*Musa troglodytarum*), le bananier me'i'a (*Musa paradisiaca*) et la canne à sucre to (*Saccharum officinarum*). Ces

plantes étaient les plus importantes pour l'alimentation, car elles fournissaient, en quantité suffisante et avec peu de préparation, des substances très nutritives comme la féculé et le sucre. Mais il y en avait bien d'autres et certaines parvinrent, au cours des siècles, à se propager plus ou moins spontanément. C'étaient des arbres fruitiers, comme le pommier cythère vi (*Spondias dulcis*), les 'ahi'a (*Eugenia malaccensis*), différentes variétés de fe'i reconnues par les Polynésiens, des rhizomes et des tubercules, comme les 'ape (*Alocasia macrorrhiza*), les teve (*Amorphophallus paeoniifolius*), le pia (*Tacca leontopetaloides*), le ti (*Cordyline terminalis*), des

ignames hoi (*Dioscorea bulbifera*), patara, et des taro (*mapura*), devenus sauvages, le 'ava (*Piper methysticum*), dont on faisait une drogue.

Les Polynésiens avaient aussi trouvé d'autres plantes arrivées avant eux. Parmi elles, il faut probablement compter un arbre essentiel à la vie de tous les jours, et pas seulement pour sa valeur alimentaire : le cocotier ha'ari (*Cocos nucifera*). Il y avait aussi le mape, avec ses anciens noms ihi ou rata (*Inocarpus fagifer*), et le pandanus fara (*Pandanus tectorius*). D'autres plantes, enfin, étaient cultivées ou exploitées pour maints usages autres qu'alimentaires, comme par exemple le re'a (*Curcuma longa*), les hue ou cucurbitacées (*Lagenaria vulgaris*) etc., ainsi que tous les arbres servant de bois de chauffage ou de construction.

L'horticulture

Par suite de leur grande connaissance des végétaux, les Ma'ohi d'autrefois pratiquaient des méthodes de jardinage efficaces et bien adaptées au sol et au climat. Tout en préservant le milieu naturel, ils obtenaient de bonnes récoltes pour un travail modéré. Ils ne disposaient que d'herminettes de pierre pour le défrichage, mais il est probable qu'ils faisaient aussi des brûlis. Pour ameublir et retourner la terre, pour faire des trous, ils utilisaient un long bâton aiguisé à un bout, parfois durci au feu, le 'o. Vêtu d'un simple maro en tapa, le cultivateur travaillait surtout en position accroupie, tenant le 'o à deux mains et le lançant obliquement avec force pour défoncer la terre ou sarcler.

Plantation à Tahiti, avec taro, arbre à pain et probablement canne à sucre, par Sydney Parkinson. Un homme, au second plan, tient peut-être un bâton à creuser. Sous l'arbre : un panier, une gourde, des fruits à pain ou des noix de coco.



Aux îles de la Société, les cultures étaient assez variées. Les plantes les plus utiles, l'arbre à pain, les bananiers, la canne à sucre, étaient cultivées sur la côte autour des habitations. D'autres comme les *taro* ou les *'ava* avaient besoin de l'humidité des ruisseaux ou de l'ombrage des fonds de vallées. Dans les endroits ensoleillés, au flanc des collines, on préparait des terrasses avec des billons faits de bonne terre végétale pour recevoir les boutures de patates douces, ou les tranches de tubereules qui donnaient les futures ignames. Les jeunes rejets d'arbres à pain, les boutures de *'ava* ou de *'aute* (mûrier à papier), demandaient des soins et un terrain propre. On les protégeait contre l'intrusion des cochons errants par des clôtures de bois ou de pierres.

Le jardinage était généralement réservé aux hommes, mais aux îles Australes les femmes s'y mettaient aussi et travaillaient dur. La culture principale, celle du *taro*, exigeait beaucoup d'efforts : il fallait préparer les terrasses, creusées et aplanies sur les pentes des vallons, élever des murettes de terre pour retenir l'eau, aménager un système compliqué d'irrigation, entretenir les digues, puis assurer la plantation et les divers soins culturaux jusqu'à la récolte.

Dans les atolls des Tuamotu, où le sol corallien ne se prête guère à la culture, il fallait, pour produire quelques *taro*, faire de grands travaux de terrassement à l'aide de simples pelles en nacre ou en os de tortue, et préparer de l'humus avec des débris végétaux. On cultivait aussi le *pia*, moins exigeant, mais

qui demande une longue préparation pour être comestible. Comme dans les autres archipels, quelques cocotiers étaient plantés près des habitations, pour la consommation courante, mais le paysage était tout différent de ce qu'il est devenu de nos jours, avec l'exploitation industrielle du coprah.

Aux îles Marquises, on cultivait aussi le *taro* sur des terrasses irriguées bordées de pierres. Mais dans toutes les îles de l'archipel, la ressource principale était le fruit de l'arbre à pain, car le climat permet d'y obtenir trois ou quatre récoltes par an. Chaque habitant possédait quelques *mei* près de sa maison, mais les chefs avaient à leur disposition des plantations plus importantes. Les hommes se réunissaient pour la récolte, grimpaient dans



Maison et *fel'i* à la pointe Vénus, Tahiti. Dessin de Conrad Martens, 1835. Si la légende de ce croquis indique qu'il s'agit de *fel'i* (*Musa troglodytarum*), on n'aperçoit pas les régimes dressés qui permettent de distinguer sûrement cette plante des bananiers aux formes voisines et aux fruits dirigés vers le bas. En l'absence de graines, ces végétaux se multiplient par plantation de rejets. Ils étaient plantés sur les côtes, près des habitations, mais leur dispersion dans les fonds de vallées ou sur les flancs des collines éloignées montre que l'intérieur des îles hautes était plus peuplé et surtout mieux exploité que de nos jours.

Ci-dessous : l'igname (*ull*) et patate douce (*'umara*). Les ignames (*Dioscorea alata*) ne semblent pas avoir eu en Polynésie la même valeur de représentation et de prestige qu'en Mélanésie. Leurs tubercules et ceux des patates douces (*Ipomea batatas*) étaient surtout considérés comme nourriture d'appoint ou de remplacement pendant les saisons où les autres productions se raréfiaient. La diffusion dans les îles hautes de ces plantes à végétation spontanée tend à montrer que l'introduction de l'igname, comme celle du cocotier, est très ancienne, beaucoup plus que celle de la patate douce dont on ne sait pas encore exactement quand et comment elle est parvenue en Polynésie.

Bâton à creuser de Mangareva (*'oka*), d'après P. Buck. Cet instrument en bois de 175 cm a été conservé au Musée missionnaire de Braine-le-Comte, puis probablement à la Maison généraliste de la Congrégation des Sacrés-Cœurs à Rome.

Utilisation du bâton à creuser dans les îles de la Société.



les arbres et cueillaient les fruits dans des filets.

L'élevage

Les animaux domestiques étaient généralement laissés en liberté. C'est seulement aux îles Australes qu'on enfermait les cochons dans des fosses pour les engraisser.

Le chien était avant tout un animal de compagnie, mais il servait aussi de nourriture, particulièrement dans les familles de chefs. Aux îles Marquises, il avait disparu au moment de l'arrivée des Européens, probablement par suite de surconsommation, car nous avons la preuve qu'il existait dans l'archipel aux temps préhistoriques.

Les cochons représentaient la principale source de viande. Ils se nourrissaient surtout

des fruits et des racines qu'ils trouvaient eux-mêmes dans leurs vagabondages, mais aussi des noix de coco et des 'uru que les habitants leur donnaient régulièrement. Le chien et surtout le cochon avaient une grande valeur dans les échanges. Ils fournissaient aussi la viande des sacrifices lors des cérémonies religieuses au *marae*.

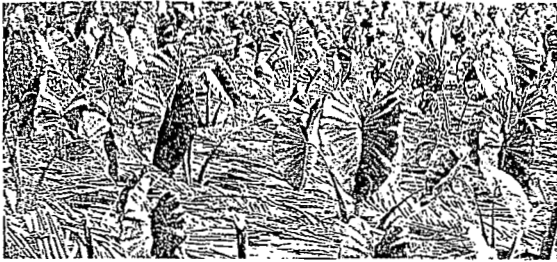
La cueillette et la chasse

Même dans les zones cultivées des îles hautes, une partie des travaux horticoles se résumait à la cueillette des fruits (noix de coco, vi, 'ahi'a, mape). Avec les *fe'i*, la montagne apportait un complément alimentaire apprécié, surtout entre les récoltes de *uru*. Quand la nourriture venait vraiment à manquer, on ramassait les ignames sauvages et les tubercules de 'ape ou

de *teve*. Les produits de la cueillette étaient descendus à dos d'homme, fixés aux deux extrémités du bâton à porter, le *mauha'a*.

Aux Tuamotu, le pandanus fournissait une part importante de la nourriture : on consommait les graines et la base amylacée du fruit, le cœur et les racines.

La chasse était une activité très secondaire, probablement plus sportive qu'alimentaire. Les Ma'ohi savaient cependant poursuivre cochons et poulets devenus sauvages, piéger les pigeons à la glu avec de longs bambous enduits de gomme d'arbre à pain, chasser les canards et les oiseaux de mer par des jets de bâtons. Dans tous les archipels, on ramassait les œufs laissés par les oiseaux de mer sur les îlots ou les récifs isolés.



Tarodlières à Moorea.
La persistance des cultures vivrières traditionnelles pendant plus de deux siècles de présence européenne a pérennisé des façons culturelles et des techniques ancestrales. Les plantations de taro (*Colocasia esculenta*) exigent les mêmes soins et les mêmes protections contre le soleil et l'évaporation qu'autrefois. Parfois, des feuilles de cocotiers sèches recouvrent entièrement les jeunes plants.

En haut, à droite :
Plantation d'ignames à Moorea.
On peut supposer que les cultures modernes de produits traditionnels ne sont pas très différentes des plantations d'autrefois.

Les cochons avaient autrefois une grande valeur dans les échanges. Ils fournissaient aussi la viande des sacrifices lors des cérémonies religieuses au *marae*. Ici, cochons des Marquises.

Masse en bois pour planter les taro (îles de la Société).



Le fruit du pandanus est saisonnier.

Son importance dans l'alimentation des anciens habitants des Tuamotu a été longtemps sous-estimée. Ses graines sont riches en huile et en protéines.

La base de chaque drupe est charnue et, quand elle est bien mûre, elle contient de l'amidon. Autrefois, elle était consommée crue ou bien les fruits, cuits au four et débarrassés de leurs fibres par de longs grattages, fournissaient une sorte de pâte ou même de la farine.

Préparation et conservation des fruits, racines et tubercules

Disposant d'un nombre limité d'espèces végétales alimentaires, mais aussi de nombreuses variétés qu'ils reconnaissaient ou qu'ils avaient créées, les Polynésiens avaient depuis longtemps affiné leur sensibilité gustative. Deux *'uru* ou deux *taro* de variétés voisines devenaient des mets différents. Ces distinctions subtiles étaient renforcées par l'habitude de se nourrir simplement et naturellement, sans condiments ni épices, la possibilité de choisir le degré de maturité des produits employés et par différentes recettes de cuisine.

Dans une économie stable et équilibrée de relative abondance, sans ruptures saisonnières prolongées, la conservation des ressources alimentaires qui a parfois pour conséquence l'accumulation des richesses au profit d'une puissante minorité, n'était pas vraiment une nécessité. Il existait pourtant des méthodes de conservation limitée. Elles semblent avoir eu surtout pour cause la mobilité des Polynésiens et leur peur des famines qu'entraînaient des guerres fréquentes.

La préparation des aliments consiste, après le choix initial, à peler, couper, râper, écraser, battre, filtrer, contenir etc. Façonnés à partir des mêmes matières premières fournies par la nature, destinés aux mêmes fonctions, les ustensiles nécessaires variaient un peu suivant les archipels.

Le fruit de l'arbre à pain

Aux îles de la Société, il représentait l'aliment de base. Jamais mangé cru, il était le plus souvent préparé pour la cuisson au four polynésien. On enlevait la peau avec un pèle-fruit en coquillage (*reho*). Avec un sendoir de bois, on coupait le fruit en deux et on enlevait la partie interne non comestible. Au temps de la récolte, les *'uru* mûrs à point étaient cueillis et cuits au four chaque jour, parfois réchauffés ou mangés froids au repas suivant. Mais à la fin d'une période de grande abondance, surtout celle du mois de mars, les *'uru* mûrissaient en telle quantité qu'ils menaçaient de se perdre. Plusieurs familles ou parfois les habitants de tout un district se réunissaient alors pour récolter ce qui restait de fruits très mûrs et les cuire dans de grands fours (*opi'o*). Cette cuisine collective était plus un moyen d'utiliser des excédents que de faire des réserves. Mais les Ma'ohi pratiquaient aussi une véritable méthode de conservation qui consistait à entasser des fruits de l'arbre à pain dans des fosses et à les laisser fermenter pour obtenir une pâte, le *mahi* (appelé *tioo* à la fin du XIX^e siècle). Ces trous étaient creusés dans l'habitation, probablement dans la maison réservée à la cuisine et aux repas, ou à l'extérieur. Au moment du repas, un peu de *mahi* était mélangé à du *'uru* frais, cuit au four ou à la flamme. Pour faire une pâte homogène

et lisse, le *popoi* ou *arure*, il fallait humidifier et battre longuement la préparation avec un pilon de pierre (*penu*), sur une table basse (*papahia*).

Le fruit de l'arbre à pain, frais ou fermenté, entraient dans de nombreuses compositions culinaires, consommées chaudes ou froides. Mélangé à du *fe'i* et ressemblant à une crème, c'était le *popoi fe'i*. Des *'uru* très mûrs, tombés sous l'arbre et appelés *pepe*, étaient battus avec du lait de coco et cuits au four. Ou bien des *'uru* pas trop mûrs étaient mis dans le four, puis mélangés à du lait de coco et enveloppés dans des feuilles de bananiers. Cuits à nouveau, ils entraient dans la composition de mets sucrés, les *po'e*.

Aux îles Marquises, plus que partout ailleurs, le fruit de l'arbre à pain, le *mei*, était la nourriture de prédilection et fournissait le plat de résistance de chaque repas. Pour disposer de cet aliment indispensable entre les récoltes, les habitants des vallées marquisiennes fabriquaient eux aussi une pâte fermentée, le *ma*. A Tahiti, cette technique n'était pas très différente, mais elle a été abandonnée peu à peu au cours du XIX^e siècle. La méthode

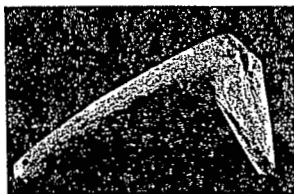
marquisienne, elle, s'est transmise jusqu'à nos jours. Les *mei* sont cueillis un peu avant la pleine maturité et on accélère leur mûrissement en les transperçant d'une baguette. Ensuite, les femmes les épluchent très rapidement avec le *ti*, un pèle-fruit en coquillage. Entassés sous des feuilles, les *mei* se ramollissent et on peut enlever facilement la partie dure. On les met dans un trou temporaire creusé dans la terre et tapissé de feuilles. Les fruits perdent de leur eau et subissent une première fermentation. Ils sont alors transportés dans le silo permanent (*tahoa ma*) situé près de la maison et souvent revêtu de pierres. Une fosse d'environ 1,20 m de diamètre sur 1 m de profondeur assurerait à peu près la provision d'une famille pendant un an. Le fond est couvert de feuilles de bananiers et les côtés sont revêtus de sortes de nattes en feuilles de *ti*. Au-dessus des fruits, on superpose des feuilles de bananiers vertes, puis sèches et on ferme avec de grosses pierres pour bien tasser l'ensemble. Autrefois, pour se prémunir contre les guerres et les famines particulièrement graves aux îles Marquises, on faisait des conserves de *ma* dans de grands



Pèle-fruit en Porcelaine (coquillage), aux îles de la Société : *reho*.

Pilon en roche volcanique (*penu*) Tahiti. Les pilons tahitiens recueillis à la

fin du XVIII^e siècle, sont caractérisés par des barrettes latérales, ou oreilles, très hautes. Il s'agit peut-être de pilons ayant appartenu à des chefs.



Fendoirs pour le fruit de l'arbre à pain (Société) recueillis par George Bennet de la London Missionary Society (1821-1824). Ces instruments (*tapahi*), faits d'une seule pièce de bois, ont la forme d'une herminette. D'autres sont de simples lames de bois (*tahi'uru*) avec un tranchant convexe et une poignée.

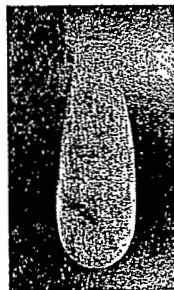
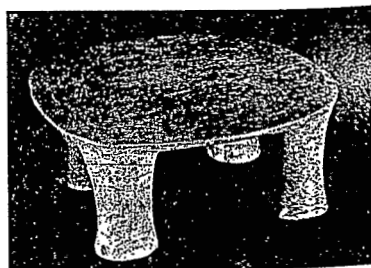
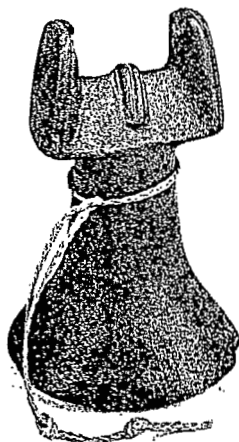


Table à piler à quatre pieds, en bois (Tahiti). Le contour de la table est presque carré, avec des angles arrondis. Les pieds, massifs, sont de section circulaire, élargis à la base. Cette forme n'est plus utilisée depuis longtemps et elle est devenue très rare.



silos cachés dans la montagne ; certaines de ces réserves collectives, avec leurs murs en argile, pouvaient être immenses et dépasser 5 mètres en diamètre et en profondeur.

Par un long processus de fermentation, le *mei* se transforme en *ma* et peut ainsi se garder presque indéfiniment. A la longue, il devient brun, très dur et très fort ; on ne peut le consommer pur. D'abord pétri, malaxé et amolli avec de l'eau, il est enveloppé dans des feuilles, puis cuit au four. On le pétrit à nouveau, on l'écrase pendant qu'il est encore chaud sur une planche spéciale (*hoaka*) avec un pilon de pierre (*kea tuki popoi*), puis on le remet au four. Il est devenu *popoi ma* et peut se conserver un peu. En mélangeant ce *popoi ma* avec des fruits frais et cuits et en malaxant longuement le tout avec un pilon, on obtient le *popoi mei* qui, il y a peu de temps encore, faisait partie de la nourriture quotidienne de tous les Marquisiens. De très nombreuses préparations culinaires étaient à base de *mei* et certaines d'entre elles, quand le fruit était longuement cuit au four, étaient réservées aux bébés.

L'ensilage et la fermentation du fruit de

l'arbre à pain étaient aussi pratiqués aux îles Australes et à Mangareva.

Taro, rhizomes et tubercules

Les *taro* étaient cultivés et consommés dans tous les archipels, mais c'est seulement aux îles Australes qu'ils constituaient la nourriture principale. Toutes les parties de la plante sont comestibles ; les tiges et les feuilles tendres peuvent être mangées en légume vert. Comme toutes les Aracées, les *taro* contiennent de nombreux cristaux d'oxalate qui les rendent irritants s'ils ne sont pas cuits longtemps et très soigneusement. La méthode la plus simple est de les faire cuire au four polynésien. Un autre procédé, toujours employé, consiste à les peler avec un fragment tranchant de coquillage ou de noix de coco, à les couper en morceaux, à les faire cuire au four puis à les battre longuement sur une table à piler en les diluant avec de l'eau. Autrefois, cette pâte, *popoi* ou *poi*, pouvait être consommée à l'état pur ou mélangée à du fruit fermenté de l'arbre à pain (*ma'i*). Aujourd'hui, on la laisse parfois fermenter quelques jours pour la rendre plus légère. La matière féculente du *taro* entre aussi

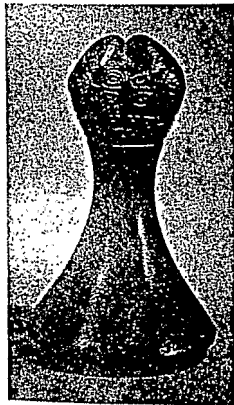
dans la composition de plusieurs mets sucrés. Du *taro* cru râpé ou déjà préparé en féculé est ajouté à des fruits frais, bananes ou *fe'i*, enveloppé dans des feuilles de *ti*, et cuit au four. A Tubuai, des planches décorées de maisons anciennes tombées en désuétude ont parfois servi à râper le *taro*. A Raivavae et à Rapa, les habitants préparaient le *tioo* en faisant fermenter du *taro* dans des silos.

Les patates douces semblent avoir été surtout consommées aux îles de la Société, sans préparation spéciale et comme nourriture d'appoint.

Les produits de pénurie, comme le *ape*, le *teve*, le *pia*, devaient subir une longue cuisson ou une préparation compliquée avant de devenir comestibles. Les tubercules de *pia* étaient lavés, pelés, lavés à nouveau, puis râpés sur un morceau de corail. La pulpe diluée avec de l'eau était filtrée et mise à sécher dans un grand plat de bois. Il fallait à nouveau la laver et la filtrer à plusieurs reprises jusqu'au dernier séchage qui laissait une farine très blanche, très fine, propre à plusieurs usages et en particulier à la fabrication de mets sucrés appelés *po'e*.



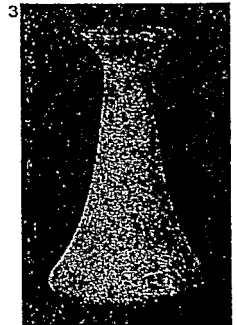
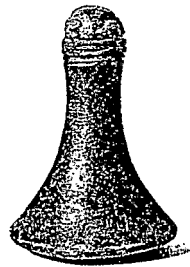
Pèle-fruit en Porcelaine (coquillage), aux îles Marquises : H (7,5 cm). Ces objets sont un peu différents de ceux des îles de la Société et présentent deux perforations : l'une d'elle a ses bords en biseau et sert de couteau, l'autre laisse sortir les épluchures. La première est obtenue par usure, la deuxième par cassure du coquillage. Ces instruments, qui sont encore en usage pour peler les fruits de l'arbre à pain, apparaissent aussi dans les niveaux archéologiques ; les plus anciens étaient en coquilles de *Tonna*.



Ci-contre : Pilonnage de la *popoi*. Aux îles Marquises, la table à piler, encore utilisée de nos jours, est une grande planche un peu concave (*hoaka*) sur laquelle plusieurs personnes peuvent travailler en même temps.



De gauche à droite :
1. Pilon des Marquises.
2. Pilon des Tuamotu, en bois. H = 22,9 cm.
3. Pilon de pierre trouvé par H. Jacquier au fort de Morongo Uta à Rapa (Australes) lors de l'expédition de Thor Heyerdahl en juin 1956. Ce type de pilons, de forme particulièrement élégante, n'appartient qu'à l'île de Rapa. Ce sont des pièces archéologiques. Ils étaient peut-être utilisés avec des tables en pierre. H = 17,8 cm.



Ce pilon de pierre à tête sculptée (Marquises) a été donné au Muséum d'Histoire naturelle de Paris par le prince Roland Bonaparte, en 1887. H = 21,8 cm.

Cuisson des aliments

Les anciens Ma'ohi distinguaient nettement *ota*, le cru, de *u* ou *'ama*, ce qui est à la fois cuit à point et bien préparé. Les Polynésiens consommaient peu d'aliments crus et ils préféraient la nourriture bien cuite, surtout lorsqu'il s'agissait de la chair des animaux. Le résultat *'ama* était obtenu soit par la cuisson directe au feu, soit de manière indirecte, par l'intermédiaire de pierres chaudes. Presque toutes les méthodes en usage à la fin du XVIII^e siècle sont encore connues de nos jours, même si certaines d'entre elles sont rarement pratiquées. Celle du four polynésien, restée la plus célèbre, était la plus courante.

Les Polynésiens qui occupaient déjà les îles Marquises il y a environ 15 siècles, fabriquaient et utilisaient des poteries. Cette technique a été très vite abandonnée, mais la pratique de l'ébullition qui lui était probablement associée a persisté à l'état de connaissance latente et de survivance jusqu'à l'arrivée des Européens, avec leurs récipients métalliques.

Le feu et la cuisson directe

Autrefois, le feu était toujours produit par friction (*hi'a*). Un morceau de bois tendre et sec, généralement du *purau* (*Hibiscus tiliaceus*) de 5 cm de diamètre à peu près, était fendu en deux. Une des moitiés constituait la partie fixe (*aua'i*) du dispositif. L'opérateur s'asseyait dessus et la maintenait avec ses pieds, sauf s'il disposait d'un aide pour la tenir. Avec un petit bâton pointu (*aurima*), il traçait sur la face convexe un sillon longitudinal d'environ 15 cm. Par un mouvement de va-et-vient et de frottement de plus en plus rapide le long de la rainure, il obtenait très vite un peu de poussière incandescente qu'il accumulait à une extrémité pour mettre le feu à quelques herbes sèches préparées à l'avance. Il accompagnait son action d'une prière chantée, appropriée à la circonstance. C'est ainsi que dans les travaux et les gestes habituels, les Polynésiens tentaient d'assurer le succès de leurs entreprises.

Aux îles Marquises, des faisceaux très serrés de feuilles de cocotier et de bourre de noix de coco servaient à conserver la braise.

Aux îles de la Société, au cours des déplacements, des travaux horticoles, ou chaque fois qu'il n'était pas nécessaire de préparer un four, des petites quantités de nourriture, surtout des fruits de l'arbre à pain ou des *fe'i*, étaient grillés directement dans leur peau, à la flamme ou sur les braises d'un feu de plein air (*tunu pa'a*). Les poissons pouvaient être enveloppés dans des feuilles et cuits de cette manière (*tunu vehi*). Pendant les excursions dans la montagne, des tronçons de bambous verts étaient remplis des provisions trouvées sur place, fermés avec des feuilles et tournés sur le feu jusqu'à l'achèvement de la cuisson par ébullition ou à l'étouffée. Dans la vie quotidienne, des foyers individuels étaient souvent allumés pour nourrir un petit nombre de personnes. Il y en avait souvent plusieurs par maisonnée, car la préparation et la

consommation de la nourriture familiale n'étaient pas considérées comme des entreprises totalement collectives. Les femmes, en particulier, devaient avoir leurs propres abris réservés à la cuisine et faire des feux, ou même des fours, séparés de ceux des hommes. Pour des raisons quasi rituelles, elles étaient soumises à des contraintes particulièrement rigoureuses pour tout ce qui concernait leurs approvisionnements et la préparation de leurs aliments.

Aux Tuamotu, les feux de plein air étaient courants, car ils étaient bien adaptés à la nourriture consommée habituellement. Pour cuire les poissons on faisait une petite plate-forme avec des branchettes vertes qui servaient de grill, ou bien on les posait sur une couche intermédiaire de graviers coralliens.

Pierres chaudes et fours polynésiens *umu*

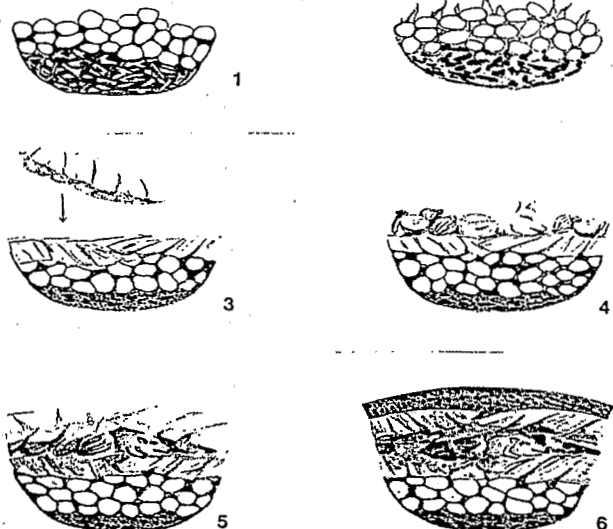
Chaque cuisine polynésienne avait un trou creusé dans le sol où quelques pierres volcaniques attendaient la prochaine cuisson. Aux Tuamotu, les galets de rivière étaient importés des îles hautes ou remplacés par des morceaux de corail. Partout les fours domestiques étaient à peu près circulaires, pas très larges et dépassant rarement 30 cm de

profondeur.

Aux îles de la Société, les jeunes gens s'occupaient des fours réservés aux hommes et les femmes de haut rang avaient des serveurs pour s'occuper des leurs. Ils faisaient un feu de bois et plaçaient les galets tout autour. Quand la combustion était achevée, ils disposaient les mets à cuire sur les pierres brûlantes, soit directement, soit en les isolant avec des tiges de bananiers ou des feuilles vertes. Les plus délicats, poissons, morceaux de volaille, *po'e*, étaient enveloppés dans des feuilles. Les *'uru* étaient cuits entiers ou coupés en morceaux. Il fallait ensuite recouvrir le four de paquets de feuilles d'arbres à pain, de bananiers ou de *purau* (*apiu*), puis avec des débris divers, de la terre ou des pierres. Le temps de cuisson devait être estimé avec assez de précision, peut-être en observant la hauteur du soleil, pour que la nourriture soit à point (*houhou*), ni trop cuite (*rauaha, umania, vera, vi'u*) ni à moitié crue (*'aiota, orire* etc.).

Certaines occasions rendaient nécessaire l'organisation de grands fours collectifs. A la saison où les *'uru* étaient très abondants, un chef ou un propriétaire *ra'atira* pouvait réunir de nombreuses personnes pour construire un four *opi'o*. Les jeunes gens rassemblaient de grandes quantités de bois et de pierres, puis ils

Cuisson au four polynésien. Préparation du four et des mets.



1. Dans un trou creusé dans le sol, on place du bois sec puis des pierres volcaniques.
2. Le bois brûle, chauffant fortement les pierres.
3. La combustion terminée, les pierres sont étalées en un lit régulier. On les recouvre de feuilles de bananiers vertes.

4. Les mets, emballés dans des feuilles ou non, sont disposés dans le four.
5. L'ensemble est recouvert de feuilles *apiu* et de feuilles de bananiers.
6. De la terre recouvre le tout : les aliments vont cuire grâce à la chaleur accumulée par les pierres volcaniques.

50 cm
30
0

creusaient une large fosse qui atteignait parfois 3 mètres de diamètre et pouvait cuire des milliers de fruits. Le fond du trou était rempli de grosses pierres recouvertes de petit bois et de bûches. Quand les pierres étaient très chaudes, on les écartait un peu et les *uru* étaient jetés tout entiers, avec leur peau, au milieu du four. Puis on entassait par dessus des feuilles et de la terre. Il fallait un ou deux jours pour achever la cuisson. Quand le four commençait à se refroidir, on aménageait une petite ouverture sur un côté pour sortir les *uru*. Les provisions ainsi constituées pouvaient durer plusieurs semaines, même si tout le monde mangeait beaucoup durant cette période consacrée aux festivités. Les adolescents, en particulier, en profitaient pour faire la fête. C'était aussi l'occasion, particulièrement pour les enfants de chefs, de s'embellir en restant immobiles à l'ombre et en se gavant de nourriture.

Les *umuhuti* ou *umuti* étaient probablement réalisés suivant les mêmes principes. Ils avaient pour fonction de rôtir les racines sucrées de *ti* (*Cordyline terminalis*) qui, ainsi traitées, pouvaient se conserver longtemps. Le temps de cuisson des racines, deux ou trois jours, nécessitait l'utilisation d'énormes pierres. De là vient la marche sur le feu,

parfois pratiquée encore de nos jours, avec son accompagnement d'incantations et de gestes rituels faits avec des feuilles de *ti*.

De larges fours étaient aussi utilisés au moment des fêtes publiques généralement associées à des cérémonies religieuses, ou lorsqu'un chef offrait un grand repas à un visiteur de marque et à sa suite.

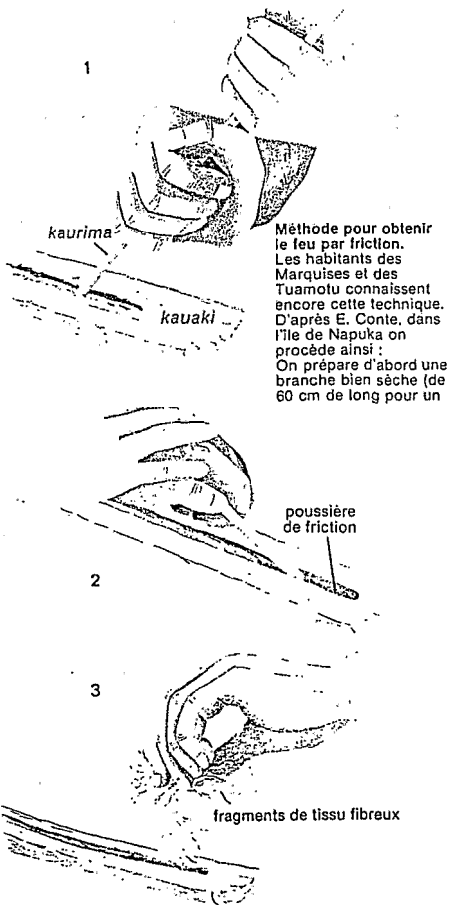
Autres utilisations des pierres chaudes

Il existait encore un moyen de faire bouillir (*ahipihapiha*) un liquide sans l'intermédiaire d'une marmite : mettre des pierres chaudes dedans (*tutu*). Il était pratique d'utiliser cette méthode quand des pierres déjà chauffées pour le four se trouvaient à proximité. Le liquide était versé dans un récipient de bois (*umete*). Pour le chauffer suffisamment, il fallait mettre à l'intérieur quelques pierres brûlantes que l'on enlevait très rapidement pour les remplacer par d'autres plus chaudes et ainsi de suite jusqu'à la fin de la cuisson. Le *po'e pia* était souvent préparé de cette façon. La fine farine de *pia*, obtenue après des lavages répétés, était délayée dans de l'eau ou du lait de coco. A la chaleur, le mélange épaississait rapidement.

Le même phénomène pouvait se produire

orsqu'on venait de tuer un cochon et qu'on mettait des pierres chaudes dans son sang mêlé à la graisse des intestins. Le cochon était abattu par des hommes qui l'étranglaient ou quelquefois le noyaient, en conservant le sang à l'intérieur du corps. Puis ils enlevaient les entrailles et le sang, grattaient soigneusement la peau en brûlant les poils et lavaient abondamment l'intérieur et l'extérieur de l'animal. Quand celui-ci était assez gros, ils facilitaient sa cuisson en mettant des pierres chaudes (*fai'a*) à l'intérieur de la cavité abdominale qu'ils finissaient de remplir avec des feuilles (*tuo*) pour que les parois ne se touchent pas. Aux îles de la Société, les cochons étaient mis à cuire dans le four sur le dos ; ailleurs et notamment aux îles Marquises, ils étaient posés sur le ventre.

Dans la vie ordinaire, les Polynésiens, à l'exception des plus privilégiés, mangeaient rarement du porc, qui était considéré comme une denrée assez rare et précieuse. C'était, de plus, une nourriture noble, surtout réservée à la population masculine. Elle pouvait être aussi consacrée aux dieux ou aux ancêtres lors des cérémonies religieuses. Elle était consommée surtout au moment des fêtes et des festins qui suivaient ces cérémonies et rassemblaient beaucoup de gens.



diamètre de 3 cm environ) et on la fend en deux dans le sens de la longueur. Ce sera la partie sur laquelle sera appliquée la friction : le *kauaki*.

Dans l'autre morceau de bois, on façonne la bague pointue, d'environ 20 cm de long, qui sera la partie mobile du dispositif : le *kaurima*.

L'opérateur se sert de ses pieds ou d'un aide pour maintenir fermement le *kauaki*, la face plane tournée vers le haut.

1. Il tient le *kaurima* à deux mains et imprime avec sa pointe un mouvement alternatif de friction le long du canal médullaire du *kauaki*.

En même temps, il accumule en un point du parcours la poussière de bois formée par la friction. Le mouvement du *kaurima* devient de plus en plus court et son rythme plus rapide.

2. En une minute environ, la poussière de friction commence à se consumer en dégageant une faible fumée.

Des fragments de tissu fibreux sec provenant de la base des palmes de cocotier sont posés sur la poussière fumante.

3. On souffle, ils prennent feu et on ajoute alors d'autres combustibles.

En haut, à droite : Cuisson du *po'e pia* dans un plat de bois, avec des pierres chaudes. Tahiti.

Ouverture d'un four à Tahiti. On aperçoit le petit cochon et les *uru* coupés en deux.



La noix de coco

Comme les autres arbres fruitiers, les cocotiers étaient plantés de préférence à proximité des lieux d'habitat, pour la consommation domestique. Dans la vie polynésienne moderne, le cocotier a gardé une importance surtout alimentaire, si on met à part sa valeur commerciale liée à l'exploitation du coprah. Mais avant l'introduction dans le Pacifique des produits manufacturés en Europe, qui commença dès la fin du XVIII^e siècle, il était à peu près indispensable et utilisé pour toutes les activités de la vie quotidienne. En particulier, les fibres très solides de la noix de coco permettaient de tresser des cordes résistantes et presque imputrescibles. En l'absence de chevilles et de clous, elles servaient de ligatures et de liens universels.

Cueillette et préparation de la noix de coco

De nos jours, de nombreuses variétés de cocotiers ont été créées ou importées. Des noix de coco trouvées dans des sites archéologiques montrent qu'il existait, il y a environ 800 ans, des fruits de petite taille à coque très épaisse. Il est probable qu'avant l'arrivée des Européens, les Polynésiens avaient su déjà, au cours des siècles, sélectionner certaines variétés qu'ils pouvaient reconnaître en les nommant et en les destinant plus ou moins à des usages différents : cocos à longues fibres pour tresser les cordes ; noix dont la coque se prête à la fabrication de coupes, etc. Comme aujourd'hui, ils distinguaient les différents stades de maturité de la noix de coco et affectaient chacun d'eux à des utilisations et des préparations précises.

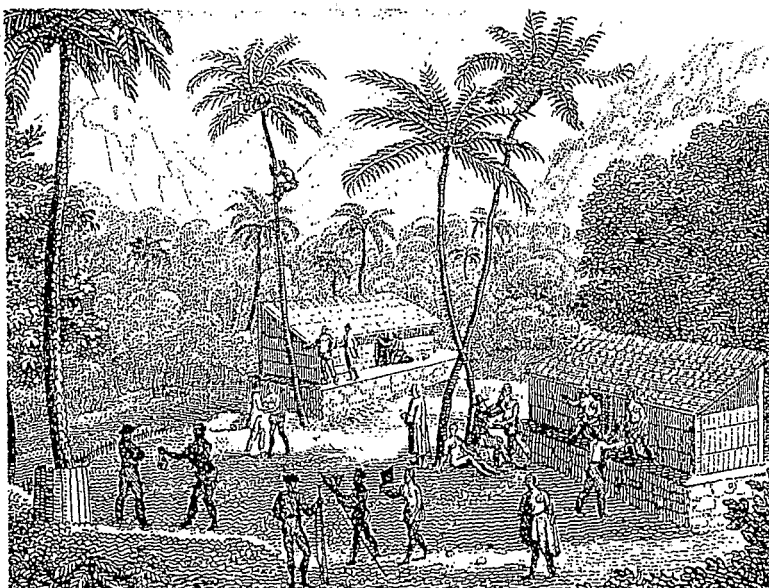
Les adolescents étaient généralement chargés de monter au cocotier pour cueillir les noix aux stades 'ouo, nia et 'omoto. Ils montaient directement, chacun sur un arbre, en plaçant les mains de chaque côté du tronc, le corps plié en deux, semblant marcher jusqu'au sommet ; ou bien, quand il fallait grimper successivement sur plusieurs cocotiers, ce qui est très fatigant, ils passaient les pieds à l'intérieur d'une corde circulaire sur laquelle ils s'appuyaient en montant. Arrivés en haut, ils se hissaient au milieu du feuillage, choisissaient les noix de coco à cueillir, les détachaient par torsion et les lançaient au bas de l'arbre en leur donnant un mouvement circulaire ('oviri) pour qu'elles ne se fendent pas en touchant le sol. Ils détachaient parfois des grappes de fruits qu'ils descendaient au bout d'une corde. Les noix vertes, cueillies pour être bues dans l'immédiat, étaient simplement percées avec un caillou pointu. Mais il était d'usage de les débarrasser de leur enveloppe fibreuse avant de les offrir ou de les transporter attachées aux extrémités du bâton à porter. On pouvait enlever la bourre avec les dents, après avoir frappé une extrémité de la noix sur des pierres pour commencer à écraser et détacher les fibres. Mais dans toutes les maisons se trouvait le 'o ou ko, un bâton pointu planté en terre, encore utilisé de nos jours pour débarrasser les cocos. Les noix étaient ensuite rapidement ouvertes ou cassées en deux par quelques coups de pierre habilement placés.

Le lait de coco

L'amande de la noix de coco pouvait être mangée crue, en appoint, et surtout grignotée entre les repas. Considérée comme un aliment riche, elle remplaçait parfois la viande, surtout pour les femmes à qui la chair de certains animaux était interdite. Mais, le plus souvent, elle était râpée pour être utilisée telle quelle, ou transformée en lait de coco. Avant l'introduction du métal, il existait deux moyens différents de râper le coco. Le premier est peut-être le plus ancien : un grattoir, façonné dans la nacre de l'huître perlière, parfois dentelé à une de ses extrémités, était tenu dans la main et utilisé directement pour détacher de petites parcelles de l'amande. Dans l'autre méthode, encore pratiquée de nos jours, ce n'est plus le grattoir qui est mobile, mais la noix de coco. Autrefois, la râpe était faite d'un morceau de corail (ma) fixé par une ligature serrée sur un support de

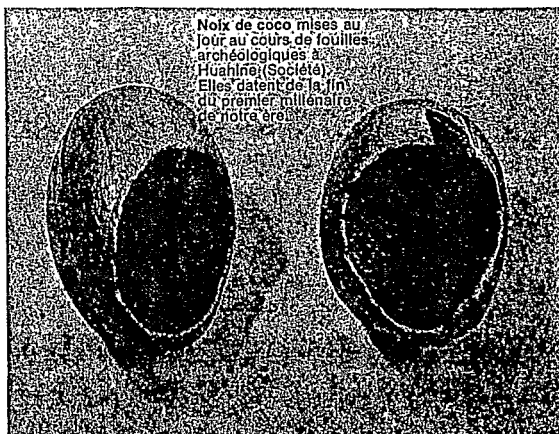
bois. Celui-ci pouvait ressembler à un tabouret, comme aux îles Australes. Ailleurs, il était le plus souvent fabriqué à partir d'une branche choisie pour sa forme tordue et fourchue. Il fallait s'asseoir sur ce siège plus ou moins confortable, déplacer rapidement la moitié d'une noix de coco en la pressant fortement sur le grattoir et faire tomber la pulpe râpée dans un récipient en bois. Aux îles Marquises, il est possible que des grattoirs en nacre épaisse et résistante aient été attachés à des bâtis de bois et utilisés comme râpes fixes. On connaît aussi de très rares objets entièrement taillés dans la pierre. Ils sont magnifiques et étaient probablement réservés aux chefs : la râpe et le siège ne forment qu'une seule pièce.

Pour presser l'amande râpée, les Polynésiens utilisaient les fibres contenues dans les tiges de certaines Cypéracées (mo'u) ou, à défaut, cette sorte d'étoffe que forment les stipules du cocotier. Les habitants des



Homme montant au cocotier dans une vallée habitée de Nuku Hiva (Marquises). On distingue également bien que les différents éléments de l'illustration aient été très stylisés par le graveur, un cocotier dont le pied est entouré d'une clôture : il a été rendu tapu et interdit à la cueillette. Les noix de coco, préparées pour une fête, sont attachées tout autour du tronc, du haut en bas. Près de la maison de gauche se trouve une fosse à ma, avec la provision de fruits à pain fermentés, abritée par un petit toit. D'après G.H. Langsdorff.

Voir tableau p. 138.



Tuamotu les remplaçaient par les racines aériennes fibreuses du pandanus. Ces fibres végétales, écrasées et serrées comme un tissu grossier, servaient aussi de filtres. Le lait de coco passé à travers les fibres de *mo'u*, était débarrassé des impuretés et devenait très blanc.

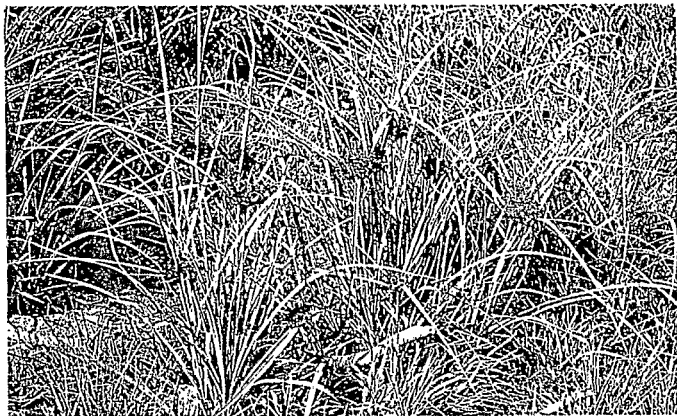
Sauces et assaisonnements

Les habitants des îles de la Société préparaient une sauce à partir de l'amande finement râpée. Ils en faisaient une autre (*ero*, *taiero*, *mitiéro*) en mettant dans unealebasse contenant de l'eau salée, des râpures de coco et des chevrettes qu'ils laissaient fermenter ensemble pendant deux jours environ, jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une pâte crémeuse, au goût prononcé. Quant au lait de coco, il entrait dans de nombreuses préparations. Partout, il pouvait servir à adoucir la

popoi à la saveur aigre et parfois assez putride. Aux îles de la Société, il complétait les plats sucrés composés de fruits et de féculé cuits au four (*po'e*) ou avec des pierres chaudes. Le *tuparu* se présentait comme un mélange homogène de pâte de *ruru* ou de *taro*, de bananes et de lait de coco, passé à travers le *mo'u* pour éliminer les fils et autres impuretés, et cuit au four dans des feuilles.

Aux îles Marquises, le lait de coco faisait partie des ingrédients les plus employés dans les recettes culinaires. Le *ka'aku*, toujours en honneur dans cet archipel, était déjà un plat très apprécié ; il se compose tout simplement de fruits de l'arbre à pain cuits à la flamme, pelés, bien battus au pilon pour former une pâte qui, placée dans un plat de bois, est recouverte de lait de coco. Le *poke* est un mélange de *taro* cuits et d'huile de coco. Autrefois, la préparation du *heikai* était une grande entreprise qui durait plusieurs jours et mobilisait jusqu'à une trentaine d'hommes

pour creuser et aménager le four, chercher du bois, des feuilles etc. Les fruits de l'arbre à pain, très mûrs, débarrassés de leur peau et de la partie centrale, étaient recouverts de lait de coco et enveloppés très soigneusement dans de nombreuses feuilles de *ti* et de bananiers qui formaient des sortes de paniers étanches. Ces paquets étaient suspendus au-dessus des pierres, dans le four, où ils cuisaient pendant deux jours environ. Le résultat était une sorte de confiture qui pouvait se conserver très longtemps dans son enveloppe de feuilles. D'autres farineux, comme le *hueni* (*fe'i*), l'igname, le *ta'o* (*taro*), la patate douce, le *ihl* (*mape*) etc. pouvaient entrer dans la composition du *heikai*, mais cette préparation, quand elle était pratiquée en période d'abondance des *mei*, était probablement, comme les fours à *opi'o* de Tahiti, une façon de conserver des surplus. Elle faisait partie, aussi, des fêtes qui accompagnaient les rites de mariage et d'alliance entre tribus.



Siège en bois avec râpe en corail. Il s'agit d'une reconstitution montrant comment les anciennes râpes à coco façonnées dans du corail (*ana*) étaient fixées à une projection du bâti de bois, ici un "tu'oi" provenant de Rururu, aux îles Australes. Au premier plan, des fibres de *Cyperus*.

Les fibres de la tige du *mo'u* (*Cyperus* sp.) servaient autrefois à presser l'amande râpée des noix de coco et à filtrer les liquides.

En bas, à gauche : Râpes à coco en nacre, des îles de la Société. Comment râper le coco avec une râpe en nacre (mobile).

Ka'aku dans un *ko'oka* (Marquises). Le *ka'aku* est fait de fruits de l'arbre à pain écrasés et de lait de coco.



Les repas

Dans la vie quotidienne, et dans une même famille, la préparation et la consommation de la nourriture n'étaient pas considérées comme une entreprise obligatoirement collective. Le repas n'était pas un véritable acte social regroupant des personnes apparentées, à des moments précis de la journée. Sauf au moment des fêtes et des grands festins collectifs, chacun mangeait un peu où il voulait, quand il voulait. Les garçons, autonomes très tôt, s'occupaient entre eux de leur alimentation. Les hommes préparaient souvent individuellement leurs repas, à moins qu'ils ne fussent des chefs assez haut placés pour se permettre de ne rien faire et de se décharger entièrement des tâches matérielles sur leurs serviteurs (*teuutu*).

Pour les femmes des îles de la Société, préparer leur nourriture et manger à part était une obligation, mais elles pouvaient se regrouper entre elles pour les repas qu'elles faisaient souvent apprêter par leurs filles ou des adolescentes apparentées. Cet impératif absolu s'inscrivait dans un ensemble de contraintes et de restrictions qui leur était particulier. Elles devaient, dans le principe, acquérir leurs ressources par elles-mêmes, de leurs arbres personnels, par leur propre élevage de cochons, par le ramassage de petits poissons, de coquillages, de crustacés ou bien par la cueillette de produits sauvages. Elles avaient leurs réserves de *mahi*, leur cuisine, leurs ustensiles et leur propre feu, bien séparés de ceux des hommes. Les mets de luxe, ceux qui étaient rares ou difficiles à obtenir, comme les tortues, les thons et autres poissons de haute mer, étaient interdits aux femmes. Acquis par les hommes, ces aliments riches en graisse animale et en protéines leur revenaient de droit, conformément à leur rang dans la hiérarchie socio-religieuse qui les situait juste au-dessous des dieux et des ancêtres et au-dessus des femmes, tout autant qu'à leurs besoins énergétiques ou à leur gourmandise. L'obligation pour les femmes de manger à part venait probablement de ces restrictions transformées en contraintes formelles qui, pour finir, en généralisant un ensemble de *tapu* compliqués et subtils liés à leurs conditions d'infériorité et parfois d'impureté, les obligeaient à ne jamais se servir, sous peine des pires ennuis, de ce qui avait été touché par un homme, même s'il était un proche parent. Seules les femmes de haut rang pouvaient manger à peu près ce qu'elles voulaient, à condition de respecter les conventions, même ce que des hommes préparaient de leurs mains, s'il était bien admis qu'ils étaient à leur service. À l'étonnement de leurs visiteurs occidentaux, les Ma'ohi répondaient que cette ségrégation sexuelle évidente n'était pas d'origine religieuse. Mais ils avaient des difficultés à leur faire comprendre que si ces rituels apparentés étaient bien le résultat de *tapu* accumulés, d'habitudes devenues conventions, il s'y ajoutait aussi, à l'intérieur des codes sociaux plus ou moins rigoureux, une grande liberté individuelle et la faculté pour chacun d'organiser à sa guise sa façon de vivre et son emploi du temps. Aux îles de la

Société, les différences sociales et la dichotomie sexuelle étaient plus marquées que dans d'autres archipels : il reste que l'influence missionnaire a parfois contribué à figer encore plus en impératifs religieux liés à "l'idolâtrie" ce qui n'était que conventions sociales.

Aux îles Marquises, les femmes risquaient aussi la maladie ou la mort si elles consommaient des aliments interdits, comme le poulet. Elles prenaient souvent leurs repas entre elles, mais il ne leur était formellement interdit de manger avec les hommes que s'il s'agissait de personnages importants, chefs ou vieillards, ou de guerriers venant de combattre.

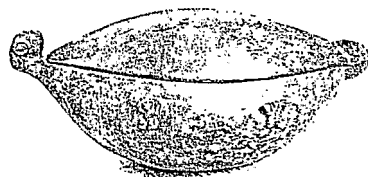
À Mangareva, les femmes préparaient la nourriture de leur mari et allaient parfois jusqu'à la leur mettre dans la bouche. Aux *tapu* alimentaires particuliers aux femmes, il faut ajouter ceux qui étaient propres à une tribu, une famille ou un individu, et faisaient partie de leur histoire personnelle.

Inu, ma'a, 'ina'i et manières de table

La principale boisson (*inu*) était l'eau douce des sources et des rivières. Sur les atolls des Tuamotu, les Polynésiens creusaient des puits dans le sable ou le gravier corallien et puisaient l'eau avec une moitié de noix de coco. Quand il pleuvait, ils recueillaient l'eau qui coulait le long des palmes de cocotier. Partout, les Polynésiens buvaient également l'eau des noix de coco. Ils se désaltèrent par

en mangeant. C'est aussi surtout entre les repas qu'ils consommaient des fruits crus, mâchaient les fibres de la canne à sucre pour en absorber le jus sucré, ou croquaient des morceaux de noix de coco.

Les Polynésiens se nourrissaient plus ou moins régulièrement, mais en temps normal ils prenaient au moins deux repas par jour, au lever et au coucher du soleil. Ils pouvaient en faire trois, l'un d'eux n'étant pas toujours préparé, mais constitué de restes. En voyage ou quand les vivres manquaient, ils mangeaient beaucoup moins, quitte à faire des excès en période d'abondance ou de fête. Dans la vie ordinaire, sur les îles hautes, la population mangeait très peu de viande ou de poisson. Les Polynésiens distinguaient nettement la nourriture végétale à base de fruits et de racines qui constituait l'essentiel de leurs repas et qu'on appelait *ma'a* aux îles de la Société et l'accompagnement d'origine animale nommé *ma'i* (ou *kinaki*) dans toute la

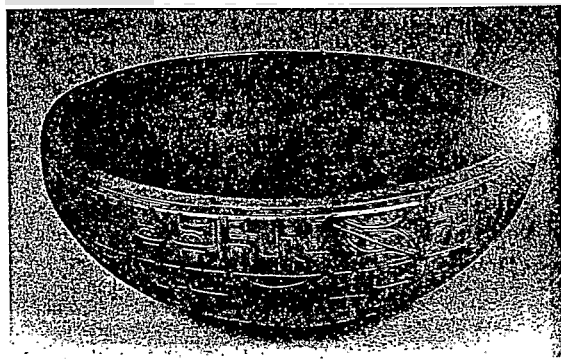


Contenant des îles Marquises en noix de coco dont la surface externe est finement sculptée de motifs marquisiens typiques. H = 14,5 cm.

En haut, à droite : Ce très beau plat de bols sculpté de Nuku Hiva, (Marquises) servait à conserver les restes de nourriture. Le couvercle est orné d'une tête humaine en relief ; le plat lui-même d'une tête verticale en ronde-bosse. Sur les côtés : deux petits personnages en relief typiquement marquisiens. L = 45 cm.

Ci-dessus, au centre : Plat en bois sculpté, de contour circulaire (Marquises). D = 25 cm.

Ci-contre : Un repas à base de *popoi*, consommé par une famille marquisienne dans les années 1930.



Polynésie. Il semble que l'ordinaire des chefs comportait plus souvent du 'ma'i, mais tout le monde mangeait à peu près de la même manière, avec ses doigts. S'il ne recevait pas de visiteurs, un chef tahitien mangeait généralement seul, assis sous un arbre, les jambes croisées. S'ils étaient plusieurs, ils se tenaient un peu écartés les uns des autres pour ne pas se gêner en chassant les mouches. La conversation était rare pendant les repas. Des feuilles de bananiers ou d'arbres à pain étaient étalées par terre et servaient de nappes et de plats. Les provisions étaient apportées dans des paniers, ainsi que les quelques ustensiles nécessaires. Une coque de noix de coco, remplie d'eau douce servait de rince-doigts : une autre contenait de l'eau de mer. Le chef commençait à manger en prenant devant lui des morceaux de 'uru qu'il détachait avec les doigts. Il défaisait en même temps la chair d'un poisson et en mangeait de petits morceaux qu'il trempait abondamment dans la coupe d'eau salée qui lui servait de sauce. Parfois, il buvait l'eau de coco. Ensuite, il pouvait manger des *fe'i*, des bananes ou des fruits crus. S'il consommait de la viande, généralement du porc, il en séparait les morceaux avec ses doigts ou avec un couteau

de bambou. Pendant ce temps, un de ses serveurs préparait la *popoi* en battant des 'uru qu'on venait de cuire, avec un pilon de pierre dont la forme, particulière aux îles du Vent, était caractérisée par les hautes barrettes latérales de la poignée. Il se servait d'une table à piler, massive, à quatre pieds, sculptée dans le tronc d'un *tamanu*. Dans un plat de bois, il mélangeait le 'uru frais avec de la pâte fermentée et de l'eau, puis il plaçait devant le chef une coque de coco pleine de cette préparation. Il pouvait lui donner aussi un dessert sucré aux fruits, arrosé au lait de coco (*po'e*). Pour finir le chef se rinçait les mains et la bouche avec de l'eau douce et se nettoyait les dents avec les fibres d'une petite noix de coco.

Aux îles Marquises, les convives se réunissaient autour d'un grand plat de *popoi*, où chacun plongeait deux doigts, ou seulement l'index. La *popoi* était toujours consommée avec de l'eau, qu'on mettait dans le plat principal, ou à proximité, dans une noix de coco.

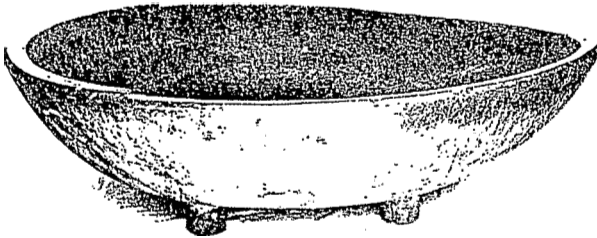
Les contenants

Aux îles de la Société, l'eau était conservée dans des coques de noix de coco entourées

d'un filet qui permettait d'en attacher ensemble un grand nombre, et de les transporter facilement. On gardait de l'eau aussi dans des tiges de bambous. Lesalebasses servaient plutôt à mettre de l'eau de mer et à préparer les sauces fermentées. On buvait dans des coques de noix de coco, amincies et polies. Des récipients (*tumete*), sculptés surtout dans du bois de *tamanu*, étaient utilisés pour la plupart des préparations culinaires et pour garder la nourriture. Il y en avait de toutes tailles. Les plus grands, souvent façonnés en forme de pirogue, apparaissaient les jours de fête, car on y transportait les mets sortant du four. Les plus beaux plats, de contour ovoïde, avaient une forme qui rappelait celle d'une noix de coco partagée en deux. Les plats à quatre pieds étaient probablement réservés aux familles de chefs.

Aux îles Marquises, les plats à *popoi* étaient circulaires, parfois rectangulaires. Les surfaces externes des ustensiles en noix de coco, des plats et des couvercles de gourdes, en bois, étaient souvent décorées de motifs rappelant les tatouages. Des plats de forme ovale, munis d'un couvercle, servaient à conserver les restes de nourriture.

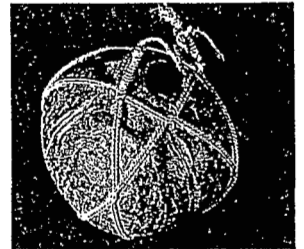
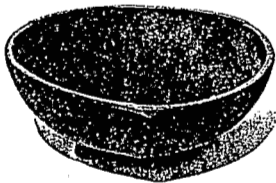
Ci-contre, et au-dessous : Grand plat de bois à quatre pieds, Arue (Tahiti). Ce *tumete* en bois de *tamanu* (*Inophyllum calophyllum*) a appartenu à la famille royale des Pomare qui en a fait don au Musée de Tahiti et des îles. L = 143 cm.



Au-dessous, au centre : Coupes en noix de coco, Tahiti. D = 13 et 10 cm.

En bas de page : Repas tahitien. Pomare II reçoit Bellinghshausen et ses officiers à la pointe Vénus (1820). D = 12 cm.

Cette noix de coco, servant à contenir l'eau de boisson, a été recueillie par George Bennet de la London Missionary Society entre 1821 et 1824. D = 12 cm.



Propriété, exploitation et répartition des ressources

Dans la Polynésie ancienne, toutes les terres avaient un propriétaire et les droits de propriété s'étendaient également aux rivières, aux rivages, aux lagons et à de nombreuses zones du récif et du domaine maritime. Cette réalité est confirmée par la tradition orale et de nombreux témoignages anciens : elle va à l'encontre d'une opinion assez répandue qui voudrait que la terre ait été un bien collectif en perpétuelle indivision. Dès le début du XIX^e siècle, des changements rapides intervinrent, qui modifièrent l'organisation sociale et tout ce qui en dépendait. Cette évolution entraîna, surtout à Tahiti, la plus grande confusion dans les régimes fonciers, et il n'est pas facile de savoir, de nos jours, de façon précise, comment la terre et ses produits étaient répartis au moment de l'arrivée des Européens dans le Pacifique. Le patrimoine foncier était partout transmis par héritage, à tous les niveaux de la société. Souvent le simple droit d'usage et les productions d'un domaine - parfois même d'un seul arbre - étaient également transmissibles. Théoriquement, le fils aîné était l'unique héritier, mais un propriétaire pouvait désigner, au moment de mourir, celui qu'il choisissait pour successeur, parfois un enfant adoptif ou un ami. En principe, la terre était inaliénable, sauf en cas de force majeure, à la suite d'une guerre.

Propriétaires et métayers

Aux îles Marquises, un territoire comprenant vallée, crêtes, bord de mer, était la propriété héréditaire d'une tribu. Dans la pratique, la terre, ainsi que tous les endroits publics, places de fête, lieux de culte, maisons des guerriers, appartenaient aux chefs en titre. Les autres occupants et ceux qui cultivaient les plantations n'en avaient que les produits.

Aux îles de la Société, les familles de chefs prééminents (*ari'i*) possédaient et contrôlaient l'ensemble des territoires constitués par une île. Théoriquement, l'aîné de la branche aînée d'une famille associait à ses autres pouvoirs la possession d'un ou plusieurs districts, ou d'une partie seulement d'un district (*patu*). Des chefs secondaires (*to'ofa* et *'iataoi*) disposaient eux aussi de quelques propriétés dont ils étaient les régisseurs à leur profit et pour celui des *ari'i* d'un rang plus élevé. Les *ra'atira* formaient, surtout à Tahiti, une classe nombreuse, constituée de propriétaires plus ou moins importants jouissant, malgré le contrôle exercé par les chefs, d'une grande autonomie. Ils pouvaient exploiter eux-mêmes leurs plantations ou les faire cultiver par d'autres. Ceux que les *ari'i* appelaient des *manahune* étaient les véritables exploitants de la terre qu'ils travaillaient en partie pour leur propre compte, en partie pour celui des propriétaires dont ils dépendaient. La plupart d'entre eux étaient des travailleurs ou des métayers, mais certains pouvaient, semble-t-il, accéder à la

propriété, probablement par un long droit d'usage ou pour services rendus.

A Mangareva, l'organisation foncière n'était peut-être pas très différente, mais elle paraît plus claire. La terre (*kaiga*) appartenait aux chefs (*akariki*), peu nombreux, qui formaient l'aristocratie. Mais il existait aussi de petits domaines donnés surtout à des guerriers ou des orateurs, en récompense de leurs services. Les droits sur ces biens étaient transmis par héritage. Les chefs et les autres propriétaires dominants (*pakaora*) louaient leurs terres à des *ragatira*, cadets de famille ou roturiers qui pouvaient les mettre en valeur en utilisant leurs serviteurs (*kio*) mais qui souvent les sous-louaient à des métayers. Il existait donc un système de métayage en chaîne qui avait pour particularité que les baux, probablement des contrats tacites, étaient héréditaires : un locataire, en mourant, pouvait lui aussi transmettre à son fils aîné, sinon la terre qu'il avait cultivée toute sa vie, au moins le droit sur ses productions. Les redevances, représentées par les récoltes, remontaient ensuite la filière : le plus humble des métayers présentait au *ragatira* la part des produits qu'il devait annuellement et celui-ci les transmettait à son tour au propriétaire. Ce paiement se composait principalement des fruits de l'arbre à pain, accompagnés d'un

poisson symbolique et de paroles de respect qui valorisaient l'offre.

Dons, redevances et tributs

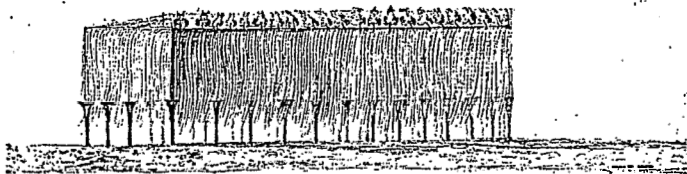
Aux îles de la Société, ces trois formes de contributions existaient et remontaient également jusqu'aux chefs secondaires et aux principaux *ari'i*. Au début des récoltes, les prémices, surtout les premiers fruits de l'arbre à pain, étaient d'abord réunis par les *ra'atira* qui les recevaient des travailleurs et des métayers, puis par les *to'ofa*. Ces derniers, accompagnés de leur prêtre et de leur orateur, prenaient la tête de la procession des porteurs de fruits. Ces offrandes faites aux chefs donnaient lieu à des cérémonies particulières (*ahoa*). Une part des premiers produits était aussi présentée aux *marae* concernés et offerte aux dieux, aux esprits des éléments naturels ou aux ancêtres : on attendait d'eux, en retour, des conditions météorologiques favorables et de bonnes récoltes. Ensuite, à une date également fixée d'avance, les métayers remplissaient des paniers en feuilles de cocotier tressées de fruits divers, de *taro* et les apportaient en redevance, en même temps que des cochons, à leurs propriétaires respectifs. Ces contributions, toujours en nature puisqu'il n'existait pas de véritable monnaie en



Revue de la plantation d'un chef à Tahiti, par Sydney Parkinson.

Maison et plantation d'un chef à Tahiti, par Sydney Parkinson. Les groupes de maisons étaient souvent entourés d'un mur ou d'une clôture en bois. À gauche, un personnage travaille probablement dans une tarodière. À l'extrême droite, une plantation de bananiers. 1^{er} voyage de Cook.

Waitearua ou Great Aitua



Grande plate-forme d'offrandes sur un marae de Tahiti. Elle est décorée de feuilles de cocotier et de nombreux cochons y sont exposés. D'après un dessin du capitaine Bllgh, vers 1788.

Polynésie, étaient modulées, par entente tacite, suivant les moyens de chacun et il n'existait pas de sanctions pour ceux qui ne pouvaient pas payer. Elles étaient surtout en rapport avec le prestige de chaque individu et son rang dans la société. Un personnage important devait avoir dans son entourage, et dépendant plus ou moins de lui, une clientèle, une population assez nombreuse pour fournir rapidement de la nourriture, mais aussi des services divers et éventuellement des combattants. L'idéal, dans cette société, n'était pas de s'enrichir personnellement, mais de pouvoir réunir des biens pour une famille, un groupe ou, en certaines circonstances, des étrangers.

Enfin, les chefs principaux ou secondaires avaient la possibilité d'exiger, en plus des loyers saisonniers prévus à dates fixes, des prestations diverses sous forme de provisions à l'occasion des cérémonies, des fêtes publiques, de la réception de visiteurs ou bien de participation effective à la construction d'un *marae*, d'une grande pirogue de guerre, d'une maison.



La redistribution

Dans toute la Polynésie, le *rahui* (appelé parfois *tapu*) était un moyen de contrôle, de protection et d'accumulation temporaire des ressources. A Tahiti, suivant un auteur ancien, "c'est une interdiction ou un embargo mis sur les provisions et le bétail en totalité ou en partie, dans un ou plusieurs districts et institué pour empêcher l'épuisement des réserves de nourriture, par consommation ou par transport d'un district à un autre. La population est tenue de l'observer sous peine d'être chassée de ses terres". Les *to'ofa* et les *ra'atira* décrétaient le *rahui*, à leur discrétion, dans les limites de leurs domaines. L'interdit était matérialisé par des bouquets de feuilles ou des morceaux de *tapa*. Le *rahui* avait parfois pour fonction d'empêcher l'épuisement des ressources dans un district quand s'y produisaient de grands rassemblements de population, mais il était surtout destiné à accumuler des provisions avant la préparation des cérémonies religieuses accompagnées de festins (*oro'a*), et celle des grandes fêtes publiques (*tauru...*). Quand un chef d'une autre île venait en visite, il était accueilli par une cérémonie de bienvenue : en

Cultures diverses aux îles de la Société. La tradition des plantations variées sur brûlis ou sur des zones restreintes débroussaillées aux bords des rivières ou à flanc de vallée, s'est maintenue dans les îles

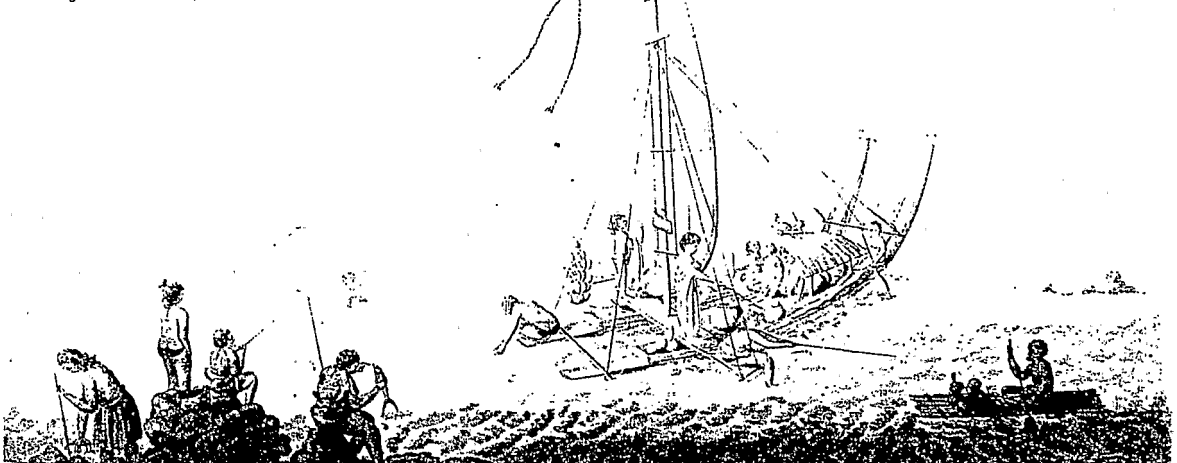
hautes. Autrefois, chaque famille avait au moins l'usufruit d'une parcelle de terrain. Elle y cultivait les plantes nécessaires à sa subsistance, mais aussi les produits dus aux propriétaires, en redevances.

plus des offrandes rituelles de jeune bananiers et de plumes rouges, il recevait en présent (*utu*) des cochons et des *tapa* ou étoffes en écorce battue. Puis il était invité avec sa suite à un repas comportant une grande abondance de mets variés. La redistribution à la population des richesses accumulées au cours des *rahui* se produisait surtout au moment des fêtes publiques : de biens de consommation, des produits comestibles, mais aussi du *tapa* et de l'huile parfumée, formaient l'enjeu de luttes et de divertissements variés, souvent organisés par ces animateurs professionnels qu'étaient les *arioi*.

Aux îles Marquises, les cérémonies religieuses étaient l'occasion de grandes fêtes publiques (*koika*). Souvent la paix était décidée entre groupes hostiles afin de faciliter l'observation des interdits provisoires sur le récoltes et la préparation des festins. Ces fêtes avaient lieu sur la place publique (*tohua*), une construction de pierre aménagée pour les cérémonies et les spectacles de danse. De abris étaient dressés sur les côtés pour les participants. Un bon observateur décrit, dans les années 1840, un de ces festins où une centaine de Marquisiens "l'épaule chargée de porcs rôtis entiers et enfilés à des bambous, de sacoches en feuilles tressées pleines de *keika* (*kehika*, *Eugenia malaccensis*), de patate douces, de régimes de bananes, de jattes de *popoi* en forme de pirogue, entrèrent en scène et déposèrent de distance en distance fruits et rôtis sur des lits de feuilles. Les groupes... s'assirent en rond sans le moindre désordre et le festin commença".

Pirogue à Tahaa (Société). Les grandes pirogues doubles servaient aux transports interinsulaires. A Tahiti, comme dans les autres îles de la Société, des pirogues étaient aussi utilisées pour les déplacements d'un district à l'autre, car il n'était pas toujours aisé de circuler à pied le long de la côte. Ici, on distingue : un régime de bananes,

un panier solide tressé en racines de *Te'ia* (*Freycinetia* sp.), unealebasse bouchée pour l'eau douce. Dans les parties creusées réservées au transport des biens matériels, on aperçoit un cochon et un paquet de *uru*. Un chien est assis sur le bau avant au-dessus du cochon. Dessin de Sydney Parkinson, 1er voyage de Cook.



Drogues et médicaments

Les Polynésiens d'autrefois menaient une vie très proche de la nature. A un savoir ancestral, transmis de génération en génération, ils associaient des dons remarquables d'observation du milieu qui les entourait. En plus des plantes utilisées de façon habituelle ou exceptionnelle pour l'alimentation, ils savaient distinguer un grand nombre de végétaux et avaient de bonnes connaissances sur les propriétés d'une grande partie d'entre eux. Ils utilisaient par exemple les pouvoirs narcotiques du *Barringtonia asiatica* (*hutu*) ou du *Tephrosia piscatoria* (*hora*) pour la pêche. Les particularités du *kava* étaient connues dans toute la Polynésie où, sauf en Nouvelle-Zélande, on en tirait une boisson consommée comme stupéfiant léger.

Le kava

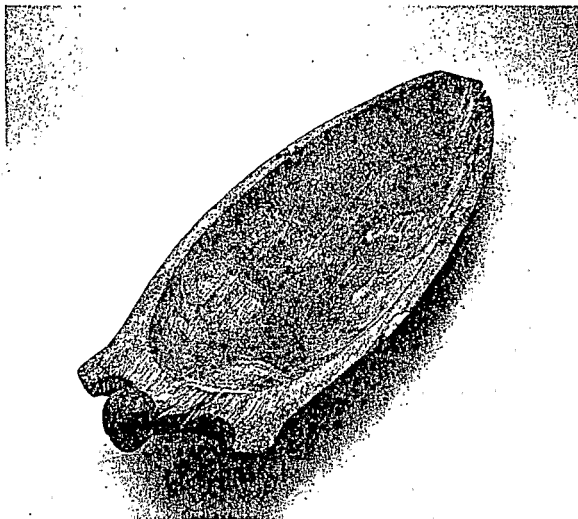
Le *'ava* ou *kava* (*Piper methysticum*) est une plante de la même famille que le poivre, aisément reconnaissable à ses larges feuilles d'un vert foncé un peu vernissé, aux nervures bien apparentes, et à ses tiges noueuses. Aux îles de la Société, il en existe plusieurs variétés que les Polynésiens distinguaient pour leur goût plus ou moins doux ou amer et surtout pour la rapidité de leur action. Ils cultivaient très soigneusement les *'ava* : ils plaçaient des boutures dans un trou et les entouraient de feuilles humides (*fa'uto*). Quand elles avaient bien pris, ils les plantaient définitivement en les protégeant.

"L'action du *'ava* sur le système nerveux est due à la présence dans les tissus de cette plante d'un lactone, C14 H16 O3, qui provoque une insensibilisation partielle de la langue et du palais très sensible dès la première gorgée du breuvage" (J. Barrau). Des fragments de tiges de *kava* ont été trouvés à Raiatea, dans un site du XIII^e siècle, ce qui montre l'ancienneté de son utilisation en Polynésie orientale. Pour préparer la boisson, les Polynésiens se servaient de la plante fraîche. Ils s'installaient à plusieurs autour d'un plat de bois (*umete*) et mâchaient les fibres des racines qu'ils recrachaient dans le récipient. Dans quelques îles, ils préféraient gratter les racines avec une pierre. Ils ajoutaient quelquefois des feuilles écrasées et versaient de l'eau sur la préparation. Ils filtraient le liquide avec des fibres de *mo'u*, le débarrassant ainsi des débris végétaux les plus grossiers, mais sa consistance restait plus ou moins épaisse suivant la quantité d'eau utilisée. Ils servaient la boisson dans des coupes et la consommaient immédiatement, sans la laisser fermenter. Des doses très concentrées de certaines variétés de *'ava* produisaient des effets rapides et entraînaient une véritable prostration surtout quand l'usage en était répété. L'habitude du *kava* pouvait donner une maladie de la peau. Tout le monde était autorisé à en boire, mais son usage était plus fréquent dans les familles de chefs, et certaines personnes n'en buvaient jamais, surtout parmi les femmes. Le *kava* était consommé en groupe, avant un repas, ou

par des individus isolés. Il n'avait pas la même signification cérémonielle que dans la Polynésie occidentale. Il n'existait pas comme aux Samoa ou aux Tonga, des contenants spéciaux pour le préparer et le servir. Les coupes à *kava* étaient en coques de noix de coco noires et soigneusement polies, parfois décorées de motifs sculptés.

Aux îles Australes, la coque de noix de coco qui servait de coupe était partagée dans le sens de la longueur, ce qui lui donnait une forme ovale. Parfois, on trouve un personnage stylisé sculpté en relief au sommet du

bord arrondi, près d'une anse en corde. Les bords de la coupe sont souvent finement découpés en dentelures, probablement pour des raisons esthétiques, mais aussi pour retenir encore les impuretés qui ne devaient pas manquer dans le liquide. Les plus grands bols, sculptés dans le bois ont gardé en l'amplifiant la forme un peu allongée de la noix de coco. Certains d'entre eux sont entièrement sculptés de décors typiques. Ces coupes sont quelquefois munies d'un très long manche qui les apparente aux pagaies cérémonielles de Raiavae.



Grand plat de bois, avec une tête humaine sculptée en rond-bosse (Marquisiens). Environ 100 cm.

Ces sortes de plateaux allongés, aux formes dissymétriques, sont rares. Ceux décorés d'une tête humaine le sont encore plus. Ils étaient vraisemblablement réservés aux chefs et aux prêtres. Ces objets sont considérés comme des "plats à kava" et cette association avec le *kava* est confirmée par le dessin ci-dessous. Mais la fonction précise du plat reste incertaine, car il paraît trop peu profond pour contenir beaucoup de liquide.

Des Marquisiens de l'île de Nuku Hiva préparent le kava. Dessin de M. Radigue, secrétaire à bord de la Reine-Blanche, 1843.



Pour les îles Marquises, les coupes sont circulaires : le bord est un peu plus haut d'un côté et dentelé. La surface externe est parfois sculptée de motifs qu'on retrouve sur les couvercles de gourdes et qui représentent des faces de *tiki*. Des noix de coco presque entières ont aussi des décors sculptés inspirés des tatouages marquisiens, mais il n'est pas certain qu'il s'agisse de coupes à *kava* anciennes. Les objets dont nous pouvons être certains qu'ils étaient réservés à cet usage sont très rares. Les Marquisiens ne servaient pas le *kava* pendant les fêtes publiques et les grands festins. Ils le buvaient plutôt en petits groupes d'hommes, surtout des chefs et des vieillards, prêtres ou anciens guerriers. Ils en absorbaient toujours avant de manger de la chair humaine, ce qui arrivait quelquefois quand un prisonnier de guerre ou la victime d'une vengeance étaient sacrifiés. On ne peut nier, en

effet, que le cannibalisme ait existé, pour des raisons bien précises, dans de nombreux archipels de la Polynésie orientale. C'est peut-être à cause de cette association que les Polynésiens de l'est ont d'eux-mêmes renoncé à la consommation du *kava* très tôt après l'arrivée des Européens : l'influence missionnaire qui visait à supprimer tout ce qui était lié aux traditions n'est certainement pas étrangère à cet abandon, mais l'élément déterminant fut sans doute l'introduction de l'alcool que les Polynésiens adoptèrent aussi vite que les armes à feu, malgré ses effets encore plus pernicieux et catastrophiques. En comparaison, le *kava* était une drogue douce : dans les archipels de l'ouest, les Polynésiens, sous l'œil indulgent des missionnaires, allaient en faire, à partir de ses racines séchées, une boisson nationale assez édulcorée pour être servie à tout le monde.

Société, des groupes nombreux se réunissaient autour d'un alambic de fortune. L'appareil se composait d'un bloc de pierre creusé et d'un haut couvercle en bois percé d'un trou. Un long bambou servait de tuyau reliant le couvercle à un bol en noix de coco. Des racines de *ti*, déjà cuites dans de grands fours, étaient mises à fermenter avec de l'eau. On surélevait et on calait bien le vase de pierre, puis on y versait le liquide fermenté : on le chauffait en allumant du feu au-dessous et au bout d'un certain temps, l'alcool s'écoulait par le tuyau de bambou. De grandes réjouissances et parfois des bagarres accompagnaient la production de l'alcool, consommé dès qu'il sortait de l'alambic. Le liquide produit au tout début de la chauffe était réservé au chef : on l'appelait *ao*, ce qui vient en premier. Mais le nom générique donné à l'alcool était *ava*.

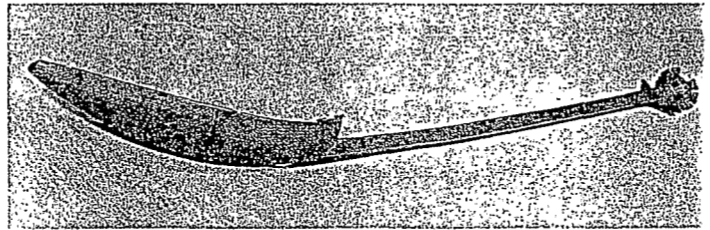
Le tabac a été également introduit par les Occidentaux. Au XIX^e siècle, les Marquisiens fabriquaient pour leur usage de petites pipes dont le fourneau, taillé dans du basalte, était parfois sobrement décoré. Approvisionnés en dents de cachalots par les baleiniers, ils sculptaient aussi des pipes en ivoire pour la vente.

Les drogues importées

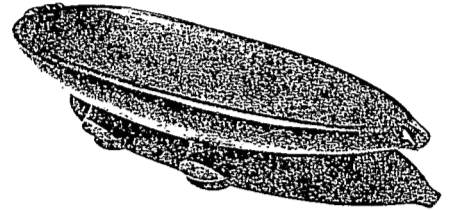
Dès la fin du XVIII^e siècle, les Polynésiens apprirent des Occidentaux comment fabriquer de l'alcool à partir des racines de *ti*, plus tard avec des oranges. Aux îles de la



Piper methysticum, le 'ava ou kava. Cet exemplaire avait été réacclimaté dans le jardin botanique du Musée de Tahiti et des îles. En effet, le 'ava n'est plus cultivé et, à Tahiti, on n'en trouve plus que quelques variétés, à l'état isolé, dans certains fonds de vallées.

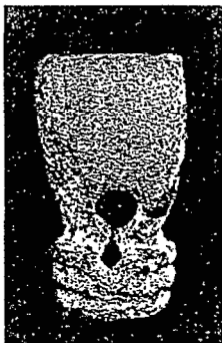


En haut, à droite : Coupe emmanchée des îles Australes. Les pièces de ce type ont souvent reçu l'appellation de "louches cérémonielles", interprétation qui sous-entend probablement une relation avec la préparation du 'ava. A notre avis, il s'agit probablement d'une création assez tardive, fabriquée uniquement pour la vente d'objets d'art. L = 151,8 cm.

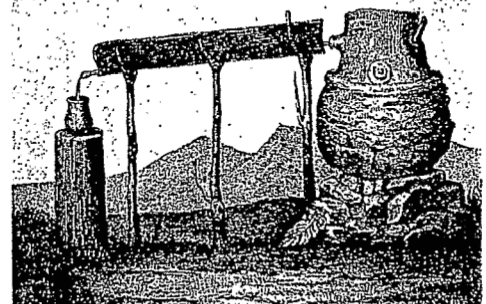


Ci-captra : Plat sculpté dans une roche volcanique à Maupiti, îles de la Société. Il a pu servir, entre autres usages, à préparer le 'ava. Cet objet unique fut donné par Tu (Pomare I) à Maximo Rodriguez, en 1775, à Tahiti. Il est actuellement conservé au Musée archéologique de Madrid ; ici, une copie donnée au Musée de Tahiti et des îles par un groupe de Néo-Zélandais. L = 115 cm.

Fourneau de pipe en roche volcanique grise (Marquises). Environ 3 cm.



Un alambic tahitien au début du XIX^e siècle.



Les médicaments

Les voyageurs avaient remarqué que les anciens Polynésiens attribuaient la plupart des maladies à des causes surnaturelles. Ils avaient noté aussi leur habileté en chirurgie, particulièrement pour le traitement des blessures et des fractures. En revanche, ils nous ont laissé très peu de renseignements sur la médecine par les plantes qui, même si elle était peut-être moins développée qu'on tend à le croire aujourd'hui, ne pouvait manquer d'exister. De ce savoir, qui était déjà un secret de spécialistes, il ne nous est parvenu que des bribes souvent influencées par des médecines étrangères. Il est vrai qu'avant l'arrivée des Européens les maladies étaient peu nombreuses et assez différentes, probablement, de ce qu'elles sont de nos jours. Les soins par les plantes étaient surtout externes et pratiqués au moyen de massages : les onguents à base d'huile de coco, souvent enrichie de

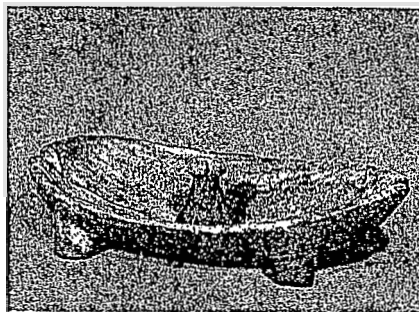
safran des Indes (*Curcuma longa*) servaient à la fois de remèdes et d'excipients. On y faisait macérer des plantes utiles dont quelques noms sont parvenus jusqu'à nous par la littérature sans que nous sachions bien à quel usage les attribuer. La tradition orale a su mieux transmettre les notions anciennes sur les soins médicaux.

Aux îles de la Société, une autre méthode de soins externes consistait à préparer en grande quantité la macération de certaines plantes. Les végétaux, broyés dans des mortiers de pierre ou de bois, étaient mélangés avec de l'eau dans de grands contenants en forme de pirogue (*umete*) dans lesquels on baignait les patients. Les guérisseurs (*tahu'a ra'au*), qui pouvaient se spécialiser dans certains traitements, préparaient leurs remèdes dans le plus grand secret afin de leur donner toute l'efficacité possible. A la pratique des soins, ils associaient prières, incantations et formules magiques. Les

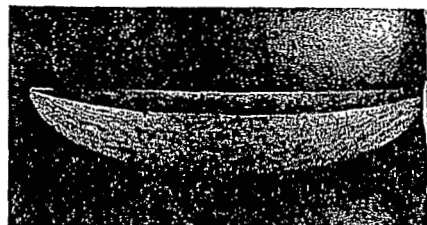
femmes pouvaient également exercer l'art de guérir.

Aux îles Marquises, les guérisseurs (*tahu'a* ou *tuhuka*) de Nuku Hiva préparaient des onguents et des remèdes à base de plantes, qui étaient échangés contre des ornements fabriqués dans le groupe sud. Ces relations commerciales entre îles n'étaient pas rares. Les habitants des atolls fournissaient des plumes et de la nacre à ceux des îles hautes qui apportaient en échange des outils en basalte. Il est possible que les ressources vivrières aient eu aussi une certaine importance dans ces relations, même si la principale monnaie d'échange était le *tapa*.

Il faut noter, pour conclure, que les habitudes horticoles et les traditions alimentaires ont mieux résisté aux changements successifs que d'autres domaines de la culture polynésienne, car elles étaient peut-être moins étroitement dépendantes des anciennes structures socio-religieuses.



Ci-contre :
Petit plat en bois à quatre pieds pour préparer les médicaments. 39 cm.

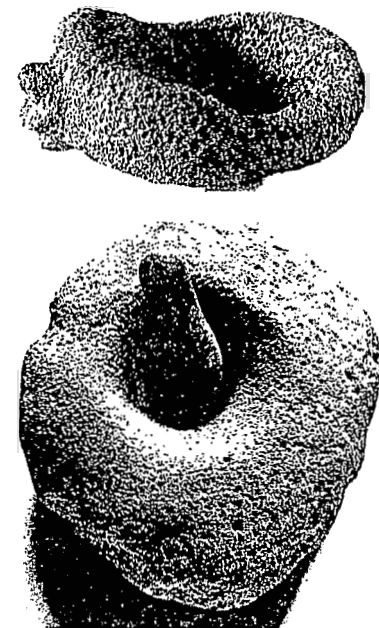
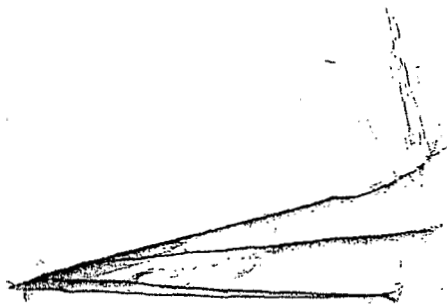


En haut, à droite :
Des plats en bois de toutes dimensions servaient à la préparation de l'huile de coco entrant dans la composition des remèdes, ainsi qu'à la macération des plantes médicinales. Celui-ci vient des îles Australes.

En haut à gauche et ci-contre :
Les bols en pierre pouvaient avoir plusieurs usages différents. Ils servaient souvent de lampes, mais aussi comme contenants pour divers liquides, notamment ceux qui étaient préparés en y faisant macérer des plantes.

Mortier de pierre trouvé à Hitiaa (Tahiti), dans la montagne. Des objets de ce type pouvaient servir à écraser, avec une pierre en forme de pilon, les racines utilisées pour les préparations médicinales.
D = 45 cm.

Des pièces de *tapa* de toutes dimensions constituaient autrefois la principale matière d'échange, car les Polynésiens ignoraient l'usage de la monnaie. Ce *tapa* fait partie de la collection Webber au Musée d'Histoire de Berne.



ENCYCLOPEDIE DE LA POLYNESIE

la vie quotidienne dans la Polynésie d'autrefois

Ce cinquième volume de l'Encyclopédie de la Polynésie a été réalisé sous la direction de :

Anne Lavondès,

Docteur en Ethnologie, Ingénieur de recherche à l'O.R.S.T.O.M.,

avec la collaboration de : **Alain Babadzan**, Docteur en Ethnologie, Chargé de cours à l'Université de Paris X, Nanterre,

Membre de l'U.A. 140 du C.N.R.S., **Jean-François Baré**, Docteur d'État ès lettres et Sciences humaines,

Chargé de recherche à l'O.R.S.T.O.M., **Michel Charleux**, Licencié en Sciences naturelles, Maître en Archéologie, Enseignant,

Membre de l'U.A. 275 du C.N.R.S., **Éric Conte**, Maître ès lettres et D.E.A. d'Archéologie,

U.A. 275 du C.N.R.S. et Département d'Archéologie du Centre Polynésien de Sciences Humaines, **Catherine Orliac**,

Docteur en Archéologie, Chargée de recherche au C.N.R.S. (U.A. 275), **Michel Orliac**, Diplômé du C.R.P.P. (Sorbonne),

Technicien supérieur au C.N.R.S. (U.A. 275),

et la collaboration des organismes suivants : Centre National de la Recherche Scientifique,

Centre Polynésien des Sciences Humaines, Département d'Ethnologie de l'Université de Paris X, Nanterre,

Laboratoire d'Ethnologie Préhistorique (C.N.R.S., U.A. 275),

Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie Comparative de l'Université de Paris X, Nanterre (C.N.R.S., U.A. 140),

Musée de Tahiti et des Iles, O.R.S.T.O.M. (Institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération).

Conception et production : **Christian Gleizal**

Maquette et coordination de la réalisation technique : **Jean-Louis Saquet**

Assistante de production : **Catherine Krief**

Illustrations : **Catherine Visse et Jean-Louis Saquet**

Documentation : **Pierre Montillier**, Paris, et **Célestine Dars**, Londres

Photographes : J.-M. Arnaud, B. Bird, J.-Cl. Bosmel, J. Bouchon, J.-L. Charmet, J.-M. Chazine, E. Conte, K.P. Emory, M. Folco, M. Frimigacci, E.S.C. Handy, M. Isy-Schwartz, A. Lavondès, G. Lewin, C. Orliac, M. Orliac, J. Oster, P. Ottino, H. Ouwen, F. Ravault, C. Rives-Cedri, A. Ropiteau, J.-L. Saquet, M. Sexton, J.F.G. Stokes, A. Sylvain, B. Vannier, G. Wallart.

Les photographies autres que celles confiées par leurs auteurs ou leurs agences sont publiées avec l'autorisation des sociétés ou organismes suivants :

Dans le Pacifique : Musée de Tahiti et des Iles, Tahiti ; Opatti, Tahiti ; Musée Néo-Calédonien, Nouméa ; Dixson Library, Sydney ; Mitchell Library, Sydney ; National Library of Australia, Canberra ; The Alexander Turnbull Library, National Library of New-Zealand, Wellington ; Auckland Institute and Museum ; Otago Museum, Dunedin ; Bishop Museum, Honolulu.

En Europe : Archives Nationales, Paris ; Bibliothèque Nationale, Paris ; Hôpital d'Instruction des Armées de Brest ;

Musée des Antiquités Nationales, St-Germain-en-Laye ; Musée d'Aquitaine, Bordeaux ; Musée des Beaux-Arts de Lille ; Musée de l'Homme, Paris ;

Musée Municipal des Beaux-Arts de Rochefort-sur-Mer ; Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris ; Muséum d'Histoire Naturelle de Grenoble ;

Muséum d'Histoire Naturelle et d'Ethnographie de La Rochelle ; Service Historique de la Marine, Paris.

British Museum, Londres ; Ethnografiska Museet, Stockholm ; Musée d'Ethnographie, Genève ; Musée d'Histoire de Berne ;

Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles ; Museum für Völkerkunde, Vienne ; National Maritime Museum, Greenwich ; Pitt Rivers Museum,

Oxford ; Royal Museum of Scotland, Edinburgh ; University Museum of Archaeology and Anthropology, Cambridge.

En Amérique du Nord : Archives Publiques du Canada, Ottawa ; Metropolitan Museum of Art, New York ; Peabody Museum of Natural History,

Yale University, New Haven ; Peabody Museum of Salem ; Yale Center for British Art, New Haven.

L'illustration de ce volume a plus particulièrement fait appel aux collections du Musée de Tahiti et des Iles, grâce à la collaboration de sa directrice **M. Lehartel**, de **V. Mu-Liepman**, conservateur, et de **H. Ouwen**, assistant conservateur chargé des collections.

Des collections privées nous ont été rendues accessibles grâce à l'obligeance de leurs détenteurs :
Mme Adélaïde de Ménil, New York ; M. Yves du Petit-Thouars, Indre-et-Loire ; M. Pierre Loti-Viaud, Sceaux.

03 JUIL. 1990

CHRISTIAN GLEIZAL / MULTIPRESS



14 934 vol