

Le Journal de la Société des Océanistes

114-115 (Année 2002)
En hommage à Jacques Barrau

Isabelle Leblic

Ignames, interdits et ancêtres en Nouvelle-Calédonie

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

revues.org

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Isabelle Leblic, « Ignames, interdits et ancêtres en Nouvelle-Calédonie », *Le Journal de la Société des Océanistes* [En ligne], 114-115 | Année 2002, mis en ligne le 26 mai 2008, consulté le 20 octobre 2012. URL : <http://jso.revues.org/1439>

Éditeur : Société des Océanistes
<http://jso.revues.org>
<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur : <http://jso.revues.org/1439>
Ce document est le fac-similé de l'édition papier.

© Tous droits réservés

Ignames, interdits et ancêtres en Nouvelle-Calédonie*

par

Isabelle LEBLIC **

RÉSUMÉ

Que ce soit tout au long du cycle agricole pour la pratique de certaines activités telles que la pêche ou dans différentes circonstances de la vie (grossesse, période de deuil, etc.), de nombreux interdits alimentaires étaient respectés par les Kanaks de Nouvelle-Calédonie. Après avoir présenté quelques-uns de ces interdits alimentaires (pour les régions paicî et ajië) à travers une typologie des divers aliments, comme l'igname, nous mettrons en relation ces interdits avec le rôle des ancêtres dans le cycle horticole, la pratique de la pêche ou toute autre activité de la vie quotidienne. À partir d'exemples pris dans la littérature existante, dans la tradition orale et dans des données de terrain, nous montrerons que ces interdits sont significatifs de choix alimentaires ou d'arbitraire culturel.

MOTS-CLÉS : Kanaks, Nouvelle-Calédonie, Paicî, Ajië, ancêtres, alimentation, interdits, ignames.

ABSTRACT

Throughout the horticultural cycle, in fishing activities, or in various circumstances of life (pregnancy, mourning, etc.), the Kanak people of New Caledonia observe numerous alimentary taboos. After presenting some of these alimentary taboos (in the paicî and ajië area) in relation with a typology of food products, we shall correlate these taboos with the role of ancestors in the horticultural cycle, in fishing and in everyday life. Using illustrations from published work, from oral tradition and fieldwork data, we shall show how these taboos are the signs of alimentary choices or of arbitrary cultural practices.

KEYWORDS : Kanaks, New Caledonia, Paicî, Ajië, ancestors, nutrition, taboos, yams.

« L'autre leçon est celle que m'ont donnée les Mélanésiens de la Nouvelle-Calédonie, avec l'extrême respect dont ils entourent la production, la préparation et la consommation de leurs aliments coutumiers, impliqués que sont ces derniers dans leur vie sociale et dans leur pensée. C'est à ces Mélanésiens que je dois surtout

d'avoir compris combien la relation des hommes à la nature était indissociable de la relation des hommes entre eux ; cela est particulièrement sensible dans tous les aspects de l'alimentation humaine, en pleine dialectique du biologique et du social au sein de notre espèce » (Barrau, 1983 : 368).

* Une version beaucoup plus courte a été présentée au *Congreso internacional de antropología de la alimentación. Arbitrario cultural y alimentación* qui s'est tenu à Borja en Espagne du 22 au 24 novembre 2001 et est publiée en espagnol dans les actes. Le texte présenté ici a été revu et augmenté lors de ma dernière mission à Ponérihouen (côte est de la Grande Terre de Nouvelle-Calédonie) en janvier et février 2002. Je remercie Patrice Godin et Françoise Le Guennec-Coppens pour leur relecture critique de ce texte.

**CNRS-LACITO.

C'est à ma rencontre avec Jacques Barrau que je dois d'avoir pu aller mener des recherches en Nouvelle-Calédonie pour la première fois en 1983. Dans les années 1980, alors étudiante en doctorat d'ethnologie, je poursuivais une recherche en anthropologie maritime sur Molène, petite île de pêcheurs du Finistère-Nord. À ce titre, j'ai été hébergée au Muséum national d'histoire naturelle, au CETMA (Centre d'ethno-technologie en milieux aquatiques) et suis devenue membre de la RCP devenue le GDR « Anthropologie maritime », dirigés par Aliette Geisterdoerfer, aussi domiciliés au laboratoire d'Ichtyologie du MNHN rue Cuvier. Jacques avait son bureau au 1^{er} étage et nous étions amenés à nous rencontrer régulièrement. Un jour, il est venu me voir pour me dire : « Leblic ¹, toi qui t'intéresses à la pêche, tu devrais répondre à cet appel d'offre » et il me donna le texte de l'appel d'offre CORDET 1982 de la mission recherche de MEDETOM où une mention spéciale était faite pour encourager les projets de recherche sur la pêche dans l'outremer français. Désirant depuis la fin de ma maîtrise d'ethnologie poursuivre des recherches hors du domaine métropolitain mais n'ayant pu le faire dans le cadre de ma thèse faute de financements, c'est avec enthousiasme que je préparai un projet de recherche. Déjà inscrite à l'INALCO en langues océaniques, c'est tout naturellement que j'orientai mon étude sur les clans de pêcheurs du Sud de la Nouvelle-Calédonie sur lesquels aucune recherche de ce type n'avait jamais été entreprise. Ce projet ayant été retenu par la CORDET, il me servit de point d'ancrage pour d'autres contrats (réponse aux appels d'offre 1983 et 1984 de la mission du patrimoine ethnologique du ministère de la Culture). C'est ainsi que j'ai commencé mes recherches sur la pêche dans le Sud de la Nouvelle-Calédonie en juillet 1983. Par la suite, Jacques a toujours été un soutien, efficace et amical, dans ma carrière d'ethnologue, et militant pour les indépendantistes kanak. Qu'il en soit ici remercié.

Introduction

Jacques Barrau écrit les « aliments ne sont pas seulement bons à manger, ils sont aussi 'bons à penser' » (1983 : 14). Martine Garrigue-Cresswell et Marie-Alexandrine Martin (1998 : 1) lui font écho en soulignant que l'alimentation « est un système de représentation : les aliments sont objets de classements comme le sont aussi les saveurs et opérations culinaires ; la notion de satiété est elle-même culturelle et l'aliment de base censé la fournir varie d'une société à l'autre ». C'est dans cette optique que je me propose de traiter un aspect des comportements alimentaires en liaison avec la valeur centrale accordée à l'igname : celui des prescriptions et interdits dont certains aliments font l'objet en Nouvelle-Calédonie kanak. Je comparerai les données d'enquêtes récentes menées dans la région paicî de Ponérihouen (côte est de la Grande Terre) à celles d'enquêtes antérieures et à celles d'écrits plus anciens, notamment ceux de Maurice Leenhardt sur l'aire ajië, voisine.

Les sociétés kanak peuvent être considérées comme un bon exemple de ce que Pierre Gourou (1948, 1965-1966) a appelé la « civilisation du végétal » ² et de ce que André-Georges Haudricourt nomme avec plus de précisions la « civilisation de l'igname » ³. L'étude de la manière dont « les types de comportement associés à des modes d'utilisation du milieu naturel ont affecté ou affectent d'autres aspects de la culture » est l'un des objectifs des recherches ethnobotaniques et ethnozoologiques (Barrau, 1975 : 41). Dans cet écosystème domestique généralisé, l'homme exerce sur l'environnement végétal une action indirecte négative (Haudricourt, 1962 : 41-42) ; autrement dit, « la relation d'homme à plante est individuelle et quasi amicale ; on traite cette dernière avec respect ; on ne bouscule pas la nature ; dans l'*hortus*, petit monde clos et modèle réduit de l'écosystème naturel environnant, on

1. Il m'appelait toujours ainsi, sans mon prénom !

2. Sous le titre « Une civilisation du végétal », on trouve cette phrase qui peut servir de définition : « Quelles qu'elles soient, les populations indochinoises [...] utilisent à peu près exclusivement, pour leur alimentation et pour leur outillage, pour leur habillement et pour leurs habitations, des matières d'origine végétale. Ce parti pris, qui est un trait de civilisation et non le résultat des conditions naturelles, a des conséquences fort importantes pour l'utilisation du sol » (Gourou, 1940 : p. 192, cité par Condominas, 1980 : 184). Et, comme le précise Jacques Barrau (1983 : 52-53) : « [L']alimentation est le lieu privilégié, l'instance première des relations réciproques entre les hommes et la nature. [...] En la matière point de modèle unique et c'est là que prend toute sa signification la diversité des solutions trouvées de par le monde par les sociétés humaines quant à leurs modes d'insertion dans le milieu naturel et d'utilisation de ses ressources. Certaines de ces sociétés ont opté pour une 'civilisation du végétal', pour reprendre l'expression du géographe Pierre Gourou ; elles ont ainsi privilégié le statut de l'homme comme 'consommateur primaire' ».

3. « La Nouvelle-Calédonie, où pendant deux à trois millénaires il n'y eut pas d'animaux domestiques et où, faute de mammifères, la chasse tenait une place minime, peut être prise comme exemple de ce que j'appellerai : la civilisation de l'igname » (Haudricourt, 1964 : 93).

choisit avec soin la niche propice à chacun des végétaux cultivés ; on repique, on bouture, on tuteure, bref on seconde la nature et on protège des plantes dont on récoltera individuellement les produits » (Barrau, 1975 : 29). Et au cœur de cet *hortus* kanak⁴ se trouve donc l'igname. S'il est vrai qu'aujourd'hui la culture de l'igname peut paraître en régression dans certains endroits de la Nouvelle-Calédonie, il n'en demeure pas moins qu'elle reste une référence incontournable, tant dans l'alimentation (bien que de façon variable selon les familles), que dans les échanges et les pratiques rituelles, et dans les représentations⁵, comme le montre l'exemple de Ponérihouen.

À Ponérihouen comme dans les autres sociétés kanak, une complémentarité sexuelle très stricte des tâches de production existait et certains groupes étaient spécialisés dans la culture de l'igname tandis que d'autres cultivaient plus spécifiquement des taros ; d'autres encore, dits pêcheurs, avaient pour rôle de fournir les groupes en produits de la mer. Cette spécialisation reposait entre autres sur la détention de pouvoirs magiques et rituels liés aux différentes activités, mais aussi sur des contraintes écologiques et des choix culturels ; aucune activité ne pouvait se faire avec succès sans la réalisation des pratiques propitiatoires nécessaires pour invoquer l'aide des ancêtres. Dans ce cadre, les échanges ritualisés des produits avaient une importance considérable et permettaient non seulement un certain équilibre alimentaire mais aussi l'entretien de

réseaux d'échange, d'entraide et d'alliances matrimoniales. Aujourd'hui, signalons que ces spécialisations sont moins évidentes dans la pratique, mais restent opérantes dans les représentations et dans la détention des pratiques rituelles et propitiatoires.

Lors de ma dernière mission à Ponérihouen, il ne se passait pas une journée sans que la référence à l'igname n'intervienne pour interpréter tel ou tel événement : par exemple, l'importance affirmée du nombre de morts et les orages, incessants à cette saison, étaient notamment expliqués par le fait que quelqu'un « jouait avec l'igname ». En d'autres termes, on avait touché — ou mangé — la nouvelle igname avant le bon moment, provoquant ainsi la réponse du tonnerre des Aramôtö⁶ en punition du non-respect à cette époque (janvier-février) des interdits entourant la consommation de l'igname. Il faut noter que la consommation à l'intérieur du lignage des premières ignames est toujours en vigueur dans cette région et il est impensable de faire une cérémonie coutumière après celle-ci sans la présentation, dans les dons, d'ignames de coutume.

Cette importance de l'igname dans les représentations kanak de la société et de la nature se manifeste notamment dans les interdits et prescriptions alimentaires qui accompagnent sa culture tout au long de l'année. L'igname est à la fois l'élément de base de l'alimentation kanak et l'emblème de leur identité⁷. À Ponéri-

4. « Les rapports de l'homme avec la nature sont infiniment plus importants que la forme de son crâne ou la couleur de sa peau pour expliquer son comportement et l'histoire sociale qu'il traduit [...] la vie quotidienne des époques passées doit être restituée pour comprendre l'actualité, même dans les domaines les plus abstraits » (Haudricourt, 1962 : 50).

5. « L'année, chez le Mélanésien, est surtout rythmée par la culture de l'igname, tubercule nourricier par excellence, que l'on offre aux chefs, aux anciens et à tous les hôtes d'honneur. C'est l'offrande noble, le symbole de l'homme, du phallus, de l'honneur ; c'est l'igname qui est offerte à l'autel où elle symbolise le *kaamo*, le pays avec les chefs, les vieux, les enfants et tout ce qui fait vivre le pays. L'igname avec le *thavé* (cordelette de monnaie) et le *mada* constituent l'essentiel des richesses que l'on échange par exemple pour un mariage et un deuil. L'igname est portée avec la même délicatesse qu'un enfant. On la cultive avec des soins tout particuliers en mobilisant pour cela pendant une bonne partie de l'année les gens de la tribu. [...] De cette énumération un peu fastidieuse, il ressort que la tribu vit au rythme de la nature en général, mais surtout de l'igname qui apparaît comme le calendrier familial du Mélanésien. Ce rythme est tellement prégnant qu'il est vécu biologiquement et qu'en conséquence, n'ayant pas de raison particulière d'acquiescer un rythme autre, l'homme de la tribu naît, vit et meurt avec les battements du cœur de la nature » (Tjibaou, 1976 : 285-286).

6. « À cause de la pluie et du tonnerre, on a porté une étoffe aux Aramôtö pour demander pardon au cas où quelqu'un a touché les ignames... et puis le tonnerre s'est arrêté. [...] Aujourd'hui, ils [les Aramôtö] nous ont dit qu'on va arracher l'igname pour donner aux gosses avant la rentrée de l'école. Maintenant, depuis qu'ils sont là, c'est la famille Aramôtö (à cause du tonnerre) qui dit quand il faut manger l'igname. Avant c'était nous. Dans le temps, nous, on mangeait en premier et les femmes après. Avant, les vieux arrachaient l'igname et faisaient un tas pour dire merci aux vieilles parce que ce sont elles qui font les gosses, qui donnent la famille. Parce que le chef, c'est les femmes, c'est pas les hommes. Maintenant il fait beau temps parce que c'est le signal du moment des ignames ; on plante vers novembre-décembre et on ne touche plus jusqu'à février, la récolte ; après tu peux tout prendre » (J. Mèèdù, Goa, 13.02.2002).

7. L'igname peut même être affirmée comme signe de reconnaissance d'une identité culturelle trop longtemps bafouée : « [...] j'ai aussi connu des affirmations vivrières du désir d'indépendance : en Nouvelle-Calédonie, musée méconnu des horreurs coloniales, j'ai vu, quand s'y affirma le nationalisme mélanésien, dans des 'réserves' (hélas ! oui, il y a des 'réserves' en Nouvelle-Calédonie, 'réserves' où ont été parqués les Mélanésiens, après l'aliénation de leurs terres par la colonisation blanche) où se manifestait particulièrement ce renouveau de la personnalité mélanésienne, une reprise spectaculaire et voulue des cultures vivrières traditionnelles : ignames, taro, etc. Il s'agissait là, sans aucun doute, d'une traduction première de la volonté de manifester une identité culturelle trop longtemps bafouée et une indépendance économique que l'exploitation coloniale avait

houen⁸, toute personne — même les jeunes enfants — possède son champ où sont associés les ignames, taros, bananiers, manioc et toutes sortes de « feuilles »⁹.

Je présenterai d'abord différents types d'interdits ou de prescriptions alimentaires liés à l'igname afin de voir comment ces derniers permettent de dégager une vision plus large des représentations kanak sur l'existence et sur la place des ancêtres dans le cycle de vie et de reproduction. Pour cela, j'aborderai aussi le cycle de l'igname et ses rites concernant essentiellement la croissance, la fertilité et la fécondité, et enfin les différents statuts des aliments et leur classification par le vocabulaire, liés aux systèmes de représentations de l'alimentation¹⁰.

Quelques interdits alimentaires en pays ajië et paicî

Les différents interdits alimentaires sont liés aux activités de production, d'une part, et de reproduction, d'autre part. En dehors de ceux propres au cycle horticole, de nombreux interdits sont liés à la pratique des activités de pêche ou de chasse ; d'autres encore sont attachés aux différentes étapes de la vie, notamment la grossesse et les périodes de deuil.

Interdits alimentaires et cycle de l'igname

Le calendrier ajië de la culture de l'igname, tel que l'a présenté Maurice Leenhardt (1930 : 132), se compose de la période du soleil (juillet-décembre), suivie de celle de la pluie (décembre-février, moment de la formation du fruit,

*kwéaa*¹¹) et de celle de la récolte (février-juillet). Il est rythmé par la pratique de rituels liés à la fertilité et à la satisfaction de la quête alimentaire, et par la mise et la levée de tabous dont certains sont d'ordre alimentaire. Le passage d'une année à l'autre est marqué par la fête des ignames nouvelles ou fêtes des prémices, point culminant de toutes les pratiques rituelles. Ce calendrier comporte deux séries d'interdits alimentaires importants :

- a) pose des interdits alimentaires sur les nourritures humides en septembre-octobre au moment de la plantation ;
- b) levée des interdits alimentaires sur les nourritures humides et pose des interdits alimentaires sur les nourritures sèches en décembre au moment de la pose des tuteurs ;
- c) levée des interdits alimentaires sur les nourritures sèches en février au moment des prémices.

Maurice Leenhardt (1930 : 108-109) a insisté sur la répartition des cultures en sèches et humides, chacune ayant un maître, *kavu meu*, maître des ignames pour les cultures sèches, et *kavu maradi*, maître des cultures humides (taros, canne à sucre, bananiers). Emmanuel Kasarhérou a repris plus tard cette division :

« L'igname et le taro sont les deux plantes clefs de ce classement. Elles servent de support à une vision dualiste, ayant pour principe l'opposition et la complémentarité des sexes » (Kasarhérou, 1990 : 51-52).

Cette vision dualiste s'exprime dans d'autres domaines (La Fontinelle, 1972) : du côté mâle, se trouvent les ignames associées essentiellement

tout fait pour supprimer » (Barrau, 1983 : 312). Cette revendication était d'ailleurs, dans les années 1984-1988 notamment, parmi les revendications des EPK (écoles populaires kanak) et du FLNKS (Front de libération nationale kanak et socialiste) qui prônaient entre autre l'autosuffisance alimentaire.

8. Même s'il est vrai qu'aujourd'hui, dans certaines régions de Nouvelle-Calédonie, certains Kanaks qui bénéficient d'emplois salariés accordent moins d'importance à leurs champs d'ignames.

9. Dans cette catégorie d'aliment, on trouve notamment tous les choux kanak, les brèdes-morelles (*Solanum nigrum* L., *kuduu* ou *mākēē* en paicî), les gluants, les laitrons (*Sonchus oleraceus* L., *nyēbu*), des épinards (*Hibiscus manihot* L., Malvacées, *icārā*), et feuilles de taros. Sauf précisions contraires, tous les termes vernaculaires donnés par la suite sont en paicî, dans la transcription mise au point par J.-C. Rivierre (1983), mais notés ici sans les tons.

10. « Partout, et toujours, cette dernière [l'alimentation] est perçue dans ses rapports à la santé et à la maladie ou, du moins, aux idées pas nécessairement rationnelles que les humains se font des raisons et conditions de cette santé et de cette maladie. Et leurs conduites alimentaires participent souvent de rituels propitiatoires destinés à amadouer les puissances surnaturelles qui — comme bien des hommes le pensent encore — gouvernent leur existence. Il s'ensuit l'observance de prescriptions diététiques dont le but est de se maintenir en harmonie avec les éléments du cosmos et les pouvoirs immanents qui l'habitent ; il s'ensuit, aussi, des interdits alimentaires, des notions de pur et d'impur appliquées aux aliments, des obligations parfois fort contraignantes quant au modes de préparation de ces aliments auxquels on prête volontiers de magiques vertus. [...] Il est arrivé ainsi que soient protégés par des interdits alimentaires des animaux considérés comme apparentés à des divinités ou réservés à des usages rituels. Il en a été de même d'animaux, voire de végétaux, pensés comme ayant des liens particuliers avec des groupes humains, comme c'est le cas dans diverses formes du totémisme. [...] Tout cela montre la part majeure du social et du culturel dans le fait alimentaire humain » (Barrau, 1983 : 328-331).

11. Ce que Maurice Leenhardt notait *koea* s'écrit actuellement en ajië *kwéaa* : « a) Bouquet de feuilles révélées par le totem, attachées à une sculpture dressée dans un petit massif, au bas de l'allée centrale. b) Nom de ce massif et de cette sculpture. Ce bouquet assure la belle venue de l'igname au sein de la terre. c) Au 'kwéaa' correspond, pour les époux, la levée des interdits conjugaux » (Aramiou, Euritein et Kavivioro, 2001 : 151).

au soleil et, de façon moindre, à l'eau, en tant aussi que facteur de destruction ; du côté femelle sont les taros associés de façon inverse à l'eau et au soleil, signe de la fécondité.

Des variantes locales existent. Jean-Claude Rivierre (1983) indique que l'interdit alimentaire sur les bananes *âjù pwädù* (*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* Kuntze) — se situe entre janvier et avril. Pour M. Leenhardt, les bananiers sont classés dans les cultures humides dont les interdits alimentaires sont en septembre-octobre. À Ponérihouen, l'interdit sur les bananes, comme sur tout ce qui pousse dans le champ des « vraies ignames », semble durer de la période des plantations des ignames jusqu'aux prémices. De ce fait, il est d'usage de cultiver d'autres champs qui ne sont pas touchés par ces interdits, permettant ainsi de s'approvisionner toute l'année. De plus, des interdits particuliers existent, selon les lignages, sur les « vraies bananes », les choux kanak, etc.

À Ponérihouen, par exemple, les ignames pour les prémices *nägöri âjù-nägöri*¹² (litt. igname / vraie-igname *Dioscorea alata* L.) sont plantées dans ce que l'on peut appeler le « champ rituel » (*nä-mäi-pwicîri*¹³, litt. étendue de / billon / sacré, interdit) dès juillet — soit environ deux mois avant celles utilisées pour la consommation courant —, c'est-à-dire celui qui sera réservé aux hommes et qui servira de support à toutes les pratiques rituelles et propitiatoires faites durant le cycle de l'igname. Dans ce champ rituel, tout au long des billons des « vraies » ignames, sont plantées également les « vrais » bananiers *wädi*, de la « famille » des *âjù pwädù* ou *pwädù*, bananiers anciens (*Musa paradisiaca* L.) et des taros *âjù wë*, « vrais » taros ou taros « gargoulettes », en contrebas. Ces trois plantes sont ainsi associées dans le même champ rituel car, dans une cérémonie coutumière¹⁴, un régime de ces bananes est toujours présenté avec les ignames et les

taros. C'est pourquoi les régimes de ces « vraies » bananes, qu'elles soient mûres ou non, ne sont coupés qu'à l'occasion d'un présent coutumier.

Enfin, en plein milieu de ce champ, le maître de cérémonie plante le *puu* qui donne la force aux cultures. Le *puu* est constitué d'une perche *duru-upwârâ*¹⁵ au pied de laquelle sont plantés une canne à sucre *wâji-nûmwâ*¹⁶, une liane *nyärâ pu*¹⁷ (*Vigna* sp. ; *Phaseolus adenanthus* G. F. Mey.) et un pied de coléus *puwâro-wâro*. Ce *puu* est déplacé en fonction des rotations annuelles des champs cérémoniels. Pour certains clans, il sera remplacé par une pierre sacrée dans laquelle est concentrée toute la force du clan et qui est alors mise en terre.

L'expression *puu mä tööpia*¹⁸ désigne tout ce qui fait fonction « d'engrais magique » et qui est mis au milieu du champ d'ignames cérémonielles, autrement dit le *puu*, ce qui est mis en terre, et la canne à sucre *tööpia*. Mais une pratique rituelle du même ordre se fait près des habitations. Dans ce cas, on ne dit que *tööpia* car seule la canne à sucre est plantée accompagnée d'une plante nommée *wâjiti* (*Cordyline* (= *Taetsia*) *fructifera* (L.) A. Chev., Agavacées). Cependant, l'espèce de canne à sucre diffère dans les deux cas. Près des maisons, il s'agit de l'espèce fine, très dure, appelée *wâji tâipwârätuu* (*tâi* « bancoulier *Aleurites moluccana* (L.) Willd. et *Ricinus communis* L. » et *pwârätuu* « sujets ») alors que dans le champ, il s'agit de l'espèce nommée *wâji-nûmwâ* (« clone de canne à sucre vert, mauve ») qui n'est consommée que par celui qui fait le *puu*.

Aujourd'hui, si certains pratiquent encore le *puu mä tööpia*, ils le font à l'écart¹⁹ car il est accompagné de règles et d'interdits très stricts qu'il est difficile de faire respecter actuellement. Par exemple, on ne peut pas circuler n'importe comment ni n'importe quand dans un champ cérémoniel, au risque pour le contrevenant

12. Notons qu'il existe plusieurs termes pour parler des ignames. Ainsi, par exemple, si *nägöri* est le terme vulgaire pour désigner l'igname en général, dans les cérémonies coutumières ou rituelles, on ne parle que de *ârâ-nâpë*, litt. contenu / base des piles d'offrandes, c'est-à-dire tout ce qui sert à envelopper quelque chose, telles que les feuilles de bananier car, dans les cérémonies, les ignames offertes sont toujours enveloppées dans des feuilles. Rivierre (1983) signale également *nägöri êrê pwa-ilö* pour désigner l'igname sacrificielle, litt. igname / contenu / faire marmite.

13. « Massif calendrier (du chef des cultures) ; on n'en mange pas ; sert aux offrandes » (Rivierre, 1983 : 141).

14. Lorsqu'un deuil important survient en dehors de la saison des ignames, la coutume est reportée au moment des ignames, par respect pour les ancêtres du clan. Dans ce cas, les parents du défunt disent aux oncles utérins qu'ils les appelleront le moment venu.

15. Litt. os de / arbre, bois, que Rivierre (1983) traduit par « cœur de bois ».

16. Litt. canne à sucre / igname *Dioscorea bulbifera* L., *nûmwâ* étant cette igname « sauvage » à chair violette qui peut être cultivée. Ce clone de canne à sucre est vert-mauve. Il fait l'objet d'interdit pour les femmes qui ne peuvent le consommer.

17. Rivierre (1983) précise que la liane plantée à côté de l'autel des cultures serait *nyärâ-pu-ara-pwüü* ou *nyärâ-pu-göïëta* (*Vigna marina*).

18. Rivierre (1983) donne pour *tööpia* « endroit de magie des cultures ; clone de canne à sucre non comestible planté à un bout du champ pour favoriser de façon magique la croissance des autres clones ; magie des cultures » et pour *puu mä tööpia* « magie des cultures, faire pousser, entretenir, unir ».

19. Car on ne fait plus guère les champs rituels en tant que tels, mais on consacre une partie des champs — du père de famille généralement — aux ignames de cérémonies.

d'attraper des maladies. De plus, ces champs sont strictement interdits aux femmes.

D'autres interdits sont liés aux champs : ainsi, il ne faut pas couper et manger ce qui n'est pas encore mûr car cela provoquerait le courroux des ancêtres qui envoient des rats dans les champs dévorer ce qui a été consommé avant l'heure. Il est d'usage aussi de rapporter dans les champs les épluchures des produits qui en proviennent, ce qui sert en outre à faire un compost végétal permettant d'engraisser les autres cultures.

Interdits alimentaires et pêche ²⁰

De nombreux interdits ²¹ sont liés à la pratique de la pêche ; le principal, pour ce qui nous concerne ici, est l'interdiction de se nourrir avant d'aller à la pêche et pendant toute sa durée ²². Le clan des pêcheurs entretient en effet une relation privilégiée avec les forces de l'au-delà qui soutiennent les actions humaines et il garantit la réussite de leurs pratiques en rappelant le respect de ces interdits :

« Au cours de la partie de pêche, on saura si les pêcheurs ont bien respecté ces interdits. Si ce n'est pas le cas, la pêche ne sera pas bonne, un pêcheur sera blessé par un requin ou un autre poisson nocif, les poissons ne monteront pas sur le récif comme à leur habitude... La tortue capturée ne cuira pas, sera vide, sans chair ni graisse, etc. [...] Au retour de la pêche, les pêcheurs pratiquent des magies culinaires pour donner au poisson ou à la tortue le surcroît de graisse nécessaire. [...] De même, [...] il est interdit de dépecer une tortue sur certaines plages fréquentées par les esprits des morts au risque de la trouver dépourvue de viande... Le clan pêcheur conseille ensuite le maître de cérémonie dans la stricte observance des règles de partage : présenter la tortue au chef avant de la dépecer — il en est de même pour les autres poissons coutumiers —, lui offrir la tête du poisson, remercier les magiciens, etc. » (Leblic, 1989 : 113-114)

Par ailleurs, on ne doit ni manger ni toucher de cocos, de bananes, de cannes à sucre ou de cochons avant de pêcher car l'odeur de ces aliments éloignerait les poissons recherchés et risquerait d'attirer les requins...

Cet interdit dans la pratique de la pêche peut être rapproché de celui présenté par le « teacher » polynésien Ta'unga (cf. Pisier, 1980) pour les guerriers car, comme nous l'avons exposé par ailleurs pour les lignages du Sud de la Nouvelle-Calédonie (Leblic, 1989 : 116), la fonction de pêcheurs et celle de guerriers étaient souvent cumulées ²³.

Par ailleurs, les Kanaks ont l'obligation de brûler les restes d'un repas, notamment les coquilles et arêtes de poissons ²⁴, pour éviter qu'un convive ne tombe malade. Mais il s'agit là de pratiques en rapport avec la sorcellerie et qui concernent de façon générale tout relief de repas. Ta'unga nous donne l'exemple d'un chef à l'encontre duquel ses sujets gardent rancune et dont ils cherchent à se venger : « S'ils trouvent quelques fragments de ses aliments, ils les mettent devant leurs idoles et récitent une prière, disant aux idoles le nom du chef, et le chef par voie de conséquence en mourra » (Pisier, 1980 : 140). De nombreux produits de la mer font ainsi l'objet d'interdits spécifiques tant pour les femmes enceintes que pour les parents d'un malade gravement atteint. Il s'agit là du lien que les Kanaks font entre les activités de production et la reproduction en général.

Les parents d'un malade sont censés jeûner et ne pas consommer d'aliments grillés provenant de la mer ou de la rivière. La femme enceinte, si elle désire avoir un garçon, évitera de manger des crabes ou du poisson qui sont dits favoriser la naissance d'une fille ; de plus, on dit qu'elle aura

20. Pour plus de détails, voir Leblic et Teulières-Preston (1987 : 474-476) et Leblic (1989 : 109-123).

21. Ne pas avoir de relations sexuelles ; ne pas manger, ne pas annoncer ses projets ; ne pas aller pêcher quand l'épouse est enceinte, quand le clan pêcheur n'a pas levé ses interdits sur telle ou telle espèce de poisson, quand une personne du village est à l'agonie...

22. Dans le sud de la Nouvelle-Calédonie, on dit même que si l'on ne respecte pas cet interdit, Môpa et Kurèju, deux requins ancêtres pour plusieurs clans de l'île des Pins et de Goro, mangeraient tout ce qui serait pris dans les filets.

23. « Leurs batailles ne prennent fin en un seul jour. Quelquefois elles durent trois ou quatre jours pendant lesquels les combattants dorment sur le champ de bataille, mais ils ne s'alimentent pas. Ce sont des gens excessivement vantards et quand ils sont engagés dans une guerre ils ne s'arrêtent pas. D'après leurs croyances sacrées, s'ils mangent ils n'auront pas le dessus sur leurs ennemis ; c'est pourquoi ils ne boivent que de l'eau » (Pisier, 1980 : 122).

24. « Si un homme vole la femme d'un autre, et est découvert, on cherchera des moyens de lui rendre la pareille. Mais s'il n'est pas pris on attendra de voir les arêtes d'un poisson qu'il a mangé, ou les restes mâchés de la racine *ti* (cordyline) ou des fibres de canne à sucre mâchées ou une peau de banane. La personne qui lui en veut les ramassera et les placera devant ses propres idoles et il priera de faire mourir l'offenseur, et celui-ci mourra. L'offensé pourra aussi confier ces restes à un sorcier qui les portera à un endroit sacré, récitera des incantations en répétant le nom de l'offenseur, priant qu'il meure ; que s'il va à la pêche, il meure, que s'il va au combat, il soit tué, que s'il mange de la nourriture, il s'étouffe, que s'il boit de l'eau il meure, que s'il dort la nuit il meure, que s'il voyage à travers le pays, il meure ; que ses enfants meurent, que sa maison soit acquise par quelqu'un d'autre, et que ses cultures vivrières soient volées. Ceci et cela sera mentionné par le sorcier dans sa prière » (Pisier, 1980 : 141).

une fille avec des excroissances de chair si ces poissons ont des piquants.

Interdits alimentaires et deuils

Lors des deuils, les personnes désignées pour surveiller la dessiccation du cadavre doivent respecter de nombreux interdits, dont certains sont alimentaires. Ainsi, les deulleurs, *âbi* en paicî, se mettent à l'écart du monde des vivants pour remplir leur office, ce qui fait qu'on les assimile à des esprits souvent nommés diables en français (Leblic, 2000). Selon Waya Görödé, les deulleurs pouvaient surveiller le mort deux années durant. Ils étaient complètement reclus le premier mois :

« Ils ne mangent pas avec nous, même on ne les voit pas le jour même la nuit, on dit que ce sont des vrais Diables. Ils mangent du charbon, des fruits de bancoulier²⁵, brûlent les noix de cocos pour faire pousser leurs cheveux un peu plus, même plus longs que les cheveux de femmes. C'est un grand malheur pour celui ou celle qui, par hasard, arrive à apercevoir de très loin un deulleur pendant la durée du dépouillement, car il sera malade » (Görödé, 1979 : 107).

En dehors des interdits touchant les *âbi* proprement dit, d'autres interdits alimentaires doivent être respectés par les personnes en deuils. C'est seulement quand la période de deuil est finie que les personnes de la famille — petits frères, sœurs, neveux — sont autorisées à manger à nouveau. Pour mettre fin à ces interdits, on apporte des ignames avec la liane fougère *nyärä-èdéré* pour permettre à ces parents proches de manger à nouveau les aliments qui ont « traversé » l'endroit où le mort est passé. La première marmite après un décès est d'ailleurs nommée *ilö pwicîrî* (litt. marmite / sacrée, interdite).

Il existe d'autres interdits alimentaires liés à la perception du corps et de la maladie et aux attitudes de respect et d'évitement dues entre certai-

nes catégories de parents. Ainsi, les aliments portés sur le dos²⁶ font-ils l'objet d'un certain nombre d'interdits de consommation. Ces aliments se trouvent en effet directement en contact avec le corps et, plus ils sont près de la tête, plus les interdits de consommation seront forts. En effet le dos, comme la nuque et la poitrine, sont, comme le dit Leenhardt, la « demeure vivante du totem », précisant que le totem « semble diffus dans tout ce qui émane du corps humain et même dans tout ce qui est en contact permanent avec lui » (1930 : 206). On craint donc ici, en consommant des aliments portés sur le dos, l'attaque des totems, autrement dit les maladies qu'ils pourraient provoquer²⁷. Un interdit, proche de celui-ci et lié au respect que l'on doit à son oncle maternel ou à son frère aîné, est de ne plus pouvoir utiliser les ustensiles de cuisine qui se seraient trouvés par inadvertance au-dessus de leurs têtes²⁸. Ce type d'interdits inclut aussi celui où, traditionnellement, une sœur ne peut rester avec son frère, ce qui se traduit encore aujourd'hui dans les comportements de certaines vieilles femmes : elles ne viennent jamais chez leurs frères ou leurs neveux ; en aucun cas elles ne mangeront chez eux, même à l'occasion de cérémonies coutumières comme le deuil d'un de leurs frères. De même, certaines, toujours en signe de respect, ne mangeront jamais dans l'enceinte de la chefferie.

Enfin, une dernière catégorie d'interdits alimentaires concerne les totems : on ne doit pas consommer la viande de l'animal représentant son esprit totémique. Par respect pour les totems des autres, lorsque l'on chasse les roussettes ou les pigeons verts qui sont les totems d'autres clans, il faut suivre scrupuleusement la bonne façon de les préparer : les pigeons doivent être plumés en forêt et leurs plumes placées au pied d'un arbre sous un caillou ; les roussettes seront brûlées de leur poil ; en aucun cas ils ne devront

25. « *Aleurites moluccana* Willd, grand arbre des forêts secondaires, commun surtout sur les pentes rocheuses non périodotiques, à basse altitude (ouest de la Grande terre), a des graines comestibles mais purgatives à forte dose » (Rageau, 1973 : 77). C'est avec la noix de bancoulier passée au feu que les deulleurs se noircissaient le visage et le corps.

26. Les tubercules et autres produits vivriers sont généralement transportés pour être rapportés du champ jusqu'à la maison dans des paniers de feuilles de cocotiers tressées qui sont portés sur le dos, avec un système de bretelles faites avec des lianes, un peu comme un sac à dos aujourd'hui. De nos jours, pour ceux qui en disposent, on utilise une brouette, ce qui rend le transport plus aisé.

27. Dans le même ordre d'idée, tout ce qui a trait au corps, comme le linge mis à sécher ou les ustensiles de cuisine (dont les marmites), devait traditionnellement se trouver hors de vue de tout un chacun, c'est-à-dire derrière la maison ou dans la brousse.

28. « Ainsi les marmites ne doivent pas être placées près des oncles et des grands frères. Traditionnellement, tout ce qui était utilisé pour la cuisine et pour manger était placé derrière la maison [...] Les marmites sont en effet un symbole du sacrifice, de la cuisson des gens du temps de l'anthropophagie [...] À ce titre, il n'était pas question de mettre la marmite sur la table, il fallait préparer des parts que l'on donnait aux convives » (Leblic, 1999 : 79). Ceci aussi pour éviter que quelqu'un, en se servant, ne « contamine » la marmite et son contenu en y jetant un sort ou un « médicament ». Pour l'alimentation quotidienne, si les aliments doivent être présentés par part pour chaque convive — ou groupe de convives du même lignage — ou alors disposés dans des « plats » de service, ce n'est plus toujours le cas dans les familles où l'on a tendance à déposer les marmites près de la table afin que chacun puisse venir se servir.

être découpés et vidés pour être cuits, cela équivaudrait à découper les ancêtres dont c'est la représentation totémique.

Prémices et levée des interdits alimentaires

Le début de l'année est donc marqué par une importante cérémonie, celle des prémices, au cours de laquelle les premières ignames sont d'abord consommées par le chef, puis, selon un ordre hiérarchique, par tous les clans associés à la chefferie. C'est à ce moment que sont levées de façon globale toutes sortes d'interdits. Si certains commencent à déterrer les ignames avant cette cérémonie, ils provoqueront l'attaque du tonnerre et le mauvais temps. Au mois de février, un temps orageux avec le tonnerre qui gronde et roule pendant plusieurs jours — réputé être celui des Aramôtö — accompagné de pluies diluviennes et d'inondations, est, dit-on, toujours dû au fait que certains ont déjà mangé l'igname. Au bout de plusieurs jours, on entend alors un coup de tonnerre qui claque fort — celui des Göröëü — et « qui ferme la gueule à l'autre car il en a marre » (M. Göpwéa-Mwâtéapö, Baala, 07.02.2002), ce dernier étant réputé plus fort que celui des Aramôtö.

Pour d'autres, c'est le tonnerre des Aramôtö qui est le plus important car il représente « le commencement, le grand diable », les autres totems venant après. Ainsi, au moment de la récolte de la première igname, avant que tout le monde ne puisse la consommer, un certain nombre de rituels sont pratiqués dans le lieu sacré de chaque clan afin, notamment, de lever les interdits alimentaires. Dans ces rituels sont associées, rappelons-le, ignames et « vraies » bananes qui seront pour partie bouillies dans une marmite et pour une autre grillées sur le feu. Une fois les ignames et bananes cuites, on gratte la partie brûlée à l'aide d'une herbe spécifique appelée

*mûrû-môtö*²⁹. Si seule cette herbe peut être utilisée pour gratter ces nourritures grillées dans le lieu sacré, c'est pour faire appel à l'abondance. En effet, cette graminée est dite très chargée en « fruits » (graines) à cette époque et est donc signe d'abondance et de fécondité.

Une fois l'igname et la « vraie » banane mises à bouillir et le feu allumé, la marmite est fermée hermétiquement avec des peaux de niaouli — les marmites ne possédant pas de couvercle — et ne sera ouverte qu'une fois la cuisson terminée. Juste avant la cuisson, trois objets ont été rassemblés : la perche *duru-upwârâ* (bois de fer ou bois pétrole) que chaque clan plante dans son lieu sacré, le coléus *puwâro-wâro* — de la même espèce que celle que l'on utilise à la naissance d'un enfant — et la paille *môtö*, *aramôtö* (*Imperata cylindrica* (L.) Beauv.) qui, par exemple, sert à attacher un tabou *èë* sur un bois³⁰.

Quand le contenu de la marmite est cuit, le maître de cérémonie place le coléus contre la perche sacrée, l'entoure avec une peau de niaouli et attache le tout avec la paille en faisant, à chaque tour, des incantations à propos des intempéries³¹, de la fécondité et de l'abondance. Il termine en faisant un nœud avec la paille et en serrant de façon à ce que tout ce qui a été dit durant les incantations soit attaché sur le bois. Lorsque l'on n'a pas de paille, on utilise la liane fougère *nyârâ-èdèrè*³² (*Lygodium scandens* Sw., Schizaeacée).

Toutes les phases de ce rituel sont accompagnées d'incantations, que ce soit avant la cuisson des ignames et des bananes ou avant la consommation. Ces incantations ont pour but d'apporter la prospérité au clan comme à ses cultures, d'éviter les maladies et d'obtenir de la chance à la guerre.

Une fois qu'ignames et bananes sont cuites (grillées et bouillies), elles sont partagées afin que chaque membre important du clan puisse

29. Cette herbe non identifiée, qui ressemble à l'orge, possède une tige assez rigide qui est utilisée pour gratter l'igname et la banane ainsi grillées. Rivierre (1983) traduit *mûrû-môtö* par « herbes » et *nâ-mûrû-môtö* par « herbes, broussailles » mais aussi « brousse », comme dans l'expression *pâ nâu coo nâ-mûrû-môtö* « aller faire ses besoins en brousse » (*nâ-môtö* signifie « brousse, forêt »).

30. *Èë* désigne le commandement et la loi, tout comme l'interdiction ou le tabou que l'on peut qualifier également par le composé *iri-èë*, litt. poteau de, manche de / tabou. On retrouve aussi ce terme *iri* dans *iri-puu*, « l'autel des cultures », *puu* signifiant « terre ». Nouer un signe (herbe, morceau de tissu) dans un endroit sacré se dit *pi-pwö* — *pü* « attacher, amarrer » et *pwö* « présent aux utérins à l'occasion d'un événement ». Cf. Rivierre (1983).

31. La rivière *nâpwé Pwârâ-ilö* dans la vallée de Gôïéta-Nâbai est un lieu où, en dehors de la fabrication des marmites *ilö*, on fait également des rituels atmosphériques : le prêtre du lignage possédant ce rituel jette un caillou dans la rivière pour faire venir la pluie.

32. Cette « liane fougère » non identifiée, *nyârâ-èdèrè*, est toujours aujourd'hui associée à la cuisson de la première igname. Elle est utilisée également pour entourer les aliments que l'on donne en don coutumier aux neveux et aux petits frères, aux tantes et aux sœurs avant de manger le contenu de la marmite. C'est aussi un médicament pour certains lignages, comme par exemple les Nâaucûwèè Görötâdo. À certains endroits, on dit que quand on coupe cette liane, on se perd. Rivierre (1983) parle, quant à lui, de la liane *nyârâ-pu-ara-pwürü* (*Vigna marina*) qui est plantée à côté de l'autel des cultures, *aa-ra-pwürü* ou *ara-pwürü* étant « l'igname de semence ». Celle-ci est également liée à la fécondité, comme le montre le terme *nyârâ-pu-ara-pwürü* qui désigne « la pierre de fécondité des hommes ».

goûter de chacune d'elles, car il est interdit de manger directement dans la marmite, comme nous l'avons mentionné ci-dessus. Notons que cette consommation symbolique dans le lieu rituel du clan ne concerne ni les jeunes hommes ni les femmes ; ceux-ci mangeront la première igname lors de la célébration faite pour l'ensemble du clan, hors du lieu sacré.

Ce sont les *caa mā ao* (litt. pères / et / grands-pères), les lignages « soutiens de la chefferie »³³ qui font cette cuisine cérémonielle dans des endroits sacrés. Dans le cas d'une chefferie *pwārā-ukai* importante où les *caa mā ao* sont nombreux et situés hiérarchiquement, ce sont ceux qui se trouvent le plus haut placés qui seront chargés de cette préparation où ne sera convié que le chef. Les autres *caa mā ao* procéderont en même temps et de la même façon, dans leur propre lieu sacré, en réservant toujours une part pour le chef. Lorsque c'est quelqu'un situé au bas de l'échelle hiérarchique qui l'effectue, tous ceux situés au-dessus de lui seront alors conviés à consommer ce qui aura été cuit dans le lieu sacré.

Il y a donc plusieurs pratiques possibles, en fonction de l'importance du clan et de ses lignées. Lorsque le clan est important et compte beaucoup de lignées, les consommations rituelles des prémices s'échelonnent sur une certaine période, en commençant par les lignées les plus importantes, placées juste au-dessous du chef, pour descendre la hiérarchie des lignées et arriver jusqu'à celles situées au plus bas. Lorsque l'ensemble des lignées auront ainsi fait cuire et consommer les premiers fruits de la récolte dans leurs lieux sacrés respectifs, une cérémonie coutumière rassemblant l'ensemble des membres de toutes les lignées du clan aura lieu en dehors des endroits sacrés, pour permettre à tout le monde de consommer la première igname accompagnée de « vraies » bananes. Celles-ci seront cuites de la même façon que lors des cuissons rituelles dans les lieux sacrés, c'est-à-dire qu'une partie sera bouillie³⁴ et une autre grillée. Ceci n'a pas pour

objet de rassasier les gens mais simplement de goûter ensemble les fruits de la première récolte afin de lever les interdits alimentaires. La plus grande partie sera cuite dans les fours de pierre. Lorsque les parts sont préparées pour chaque lignée de clan, on associe toujours aux ignames et bananes cuites au four un petit bout d'igname et de banane grillées et bouillies.

Lorsque les hommes de chaque lignée de clan ont consommé les premières ignames et les « vraies » bananes dans le lieu sacré, on peut réaliser cette cérémonie commune où tout le monde, femmes et enfants compris, pourront à leur tour consommer les premiers fruits de la récolte. Cette cérémonie se produit au moment où les fruits du goudronnier *wârî* (*Semecarpus vitiensis* Engl. (= *S. atra* Vieill.) sont mûrs. Et, en même temps que l'on fait griller les ignames et les « vraies » bananes, on place dans le feu des fruits de ce *wârî* afin de les consommer aussi. Mais, comme le fruit de cet arbre contient un poison qui se dégage sous l'action du feu sous forme d'une fumée toxique, il faut s'éloigner et surtout se mettre à l'abri de la fumée en tenant compte de l'orientation du vent. Car le gaz contenu dans cette fumée fait enfler la tête et provoque des cloques comme des brûlures³⁵.

Examinons à présent la classification des principaux aliments et leur rôle de médiation entre le monde des vivants et celui des morts, en liaison avec les systèmes de représentations propres à la société kanak.

Statut des différentes nourritures

Dans toutes les langues kanak, il existe une extrême diversité du vocabulaire quant à l'alimentation ; on différencie les termes « manger » en fonction de ce que l'on mange, comme les exemples paicî ci-dessous nous le montrent. On dit :

— *ija* pour manger les ignames *nāgori*, c'est-à-dire la « vraie » nourriture, ainsi que les taros

33. Les *caa mā ao* sont les « sujets », bien que cette traduction ne soit pas satisfaisante, de même que celles de « chefferie » ou de « chef » pour *pwārā-ukai* et *ukai*. En fait, les *caa mā ao* sont ceux qui ont le droit et le pouvoir sur le clan. Ce sont ceux qui surveillent. C'est le clan qui fait que l'on s'assoit, dit-on aussi, c'est-à-dire qu'ils rappellent les ancêtres premiers occupants. D'autres expressions paicî sont également utilisées pour désigner ces *caa mā ao* : *āboro kîrî*, litt. homme / petit ; *pwārātuu*, litt. bruit de conque, pour désigner ces « sujets » qui sont porte-parole parce qu'ils soufflent dans la conque ; ou encore *ēnāwēnā*. À l'inverse de *caa mā ao*, on trouve les *nāi-rē mā èrū-rē*, litt. fils / leurs / et / petits-fils / leurs, expression qui fait aussi référence aux origines, mais pour désigner les « chefs ».

34. Les marmites étant plutôt petites et rares, dit-on, elles sont surtout utilisées dans les lieux rituels. Lors de cette journée associant l'ensemble de la communauté, les ignames et « vraies » bananes sont plutôt cuites au four pour la consommation générale. Cependant, pour respecter le principe, une petite quantité est néanmoins grillée puis grattée et mise de côté pendant que l'on met le reste au four.

35. « Goudronnier, acajou, *Semecarpus vitiensis* Engl. (*S. atra* Vieill.), arbre surtout répandu à basse altitude dans les galeries forestières de la côte ouest de la Grande Terre, existant aussi aux Loyauté, a un aubier renfermant une oléorésine vésicante et toxique qui provoque de l'enflure chez certaines personnes et des ulcérations difficiles à guérir. [...] Ces fruits renferment une amande, toxique à l'état frais, comestible grillée » (Rageau, 1973 : 61).

et autres féculents qui lui sont associés tels que bananes, manioc, patates douces, pommes de terre, citrouilles et papayes... qui constituent ce que l'on appelle les « fruits de la terre » ;

- *uti* pour manger la viande, le poisson, les œufs et certains fruits « durs » comme les pommes ou les goyaves, c'est-à-dire les condiments accompagnant les ignames ; mais aussi pour les humains et l'on dit *a-uti-âboro* « qui mange les gens », pour l'ogre, l'ogresse, la sorcière ³⁶ ;
- *wii* pour mâcher la canne à sucre ;
- *pwëti* pour mâcher en général, ronger, mâcher des écorces ;
- *wâdo* pour boire, mais aussi pour tous les fruits qui ont du jus comme les agrumes (citrons, pamplemousses, oranges, mandarines), les ananas, pommes-lianes, mangues, pastèques, melon et cocos verts ;
- *di* pour têter, sucer, etc.

Cette précision du vocabulaire nous renseigne aussi sur les classifications des différents aliments, soit :

- *èè* pour les « vraies » nourritures que sont les ignames et les féculents, terme qui désigne aussi la part de nourriture ;
- *wéé* pour les condiments que sont les viandes, la part carnée ;
- *ua* pour le morceau de canne à sucre ;
- *pwé* pour les nourritures à mâcher.

D'autres distinctions existent, reposant sur d'autres critères comme (i) la valorisation des différents aliments en fonction de leur mode de cuisson (grillé / bouilli) ; (ii) l'opposition culture / inculture correspondant à la dualité vivants / morts ³⁷ ; (iii) l'alimentation quotidienne par rapport à l'alimentation rituelle et/ou festive ³⁸ ; (iv) enfin, une dernière distinction que l'on doit mentionner est celle opposant les aliments autochtones aux aliments importés.

Nous avons déjà évoqué la distinction entre les ignames des prémices, dites « vraies ignames »,

nägöri âjù-nägöri (litt. igname / vrai-igname, *Dioscorea alata* L.), et les ignames de consommation courante.

Rappelons que les « vraies ignames » sont cuites de deux façons pour la fête des premières ignames : une partie est bouillie, l'autre est grillée (*cîrî i nägöri*), le tout en association avec des « vraies » bananes, *âjù pwädù*. Car tant qu'on n'a pas consommé la première igname, il est interdit de faire griller cette banane ; on ne peut que la faire bouillir. Ce n'est qu'à partir du moment où l'on a effectué cette cuisson rituelle que l'on peut les consommer grillées. Si ce rituel n'est pas respecté, rappelons que cela provoque le tonnerre *tikakara*, ce totem étant explicitement lié au cycle de l'igname.

À Ponérihouen, la nourriture grillée ou brûlée semble plus valorisée — certains l'expliquent par l'antériorité du feu sur la marmite —, mais on ne conçoit finalement aucun rituel ni aucune cérémonie sans l'association des nourritures bouillies à celles grillées. Leenhardt, quant à lui, voyait, d'après la légende des deux sœurs de Moaxa, dans la possession des marmites et la possibilité de se nourrir d'aliments bouillis, un signe d'évolution certain. Si, pour les cuissons rituelles notamment, on distingue nourritures grillées et nourritures bouillies, cette distinction opère aussi en d'autres domaines. Ainsi par exemple, à Ponérihouen, on prétend que les nourritures grillées donnent plus de force car c'était celles que les guerriers emportaient avec eux lors de leurs expéditions. Et n'oublions pas que ces nourritures se conservent également mieux et sont plus facilement transportables.

Outre l'antériorité du feu sur la marmite, il faut aussi souligner que, dans la marmite, les aliments sont en contact avec l'eau qui représente la femme —, l'expression *ânyê jawé mä ilö* (litt. feu / eau / et / marmite) est l'une des façons de désigner le foyer domestique apporté par l'épouse ³⁹.

Une autre distinction concernant les aliments repose sur l'opposition cru/cuit ou sauvage/cultivé mais à laquelle, à la suite d'A.-G. Haudricourt, nous préférons inculture/culture (1964 : 100-101) :

36. On dit aussi du moustique qui pique : *é uti-o acéé* « le moustique me pique ».

37. Voir Haudricourt (1964 : 100) et ci-dessous.

38. Juste mentionnée ici pour mémoire.

39. Et, comme nous l'avons déjà écrit auparavant, la distinction entre ces deux éléments, l'eau (*jawé*) et le feu (*ânyê*), se retrouve dans les divers modes de préparation des plantes médicinales. D. Bourret (citée par Salomon-Nékiriari, 1993) oppose les 'techniques de l'eau' aux 'techniques du feu'. C. Salomon-Nékiriari (1993 : 167) précise : « Cette opposition n'est d'ailleurs qu'un aspect du rapport qui les lie et qui peut être tout autant un rapport de complémentarité. Notons à ce sujet que l'antagonisme entre le feu et l'eau se résout dans la vapeur, et que c'est précisément dans la vapeur qui s'échappe d'une marmite réservée à cet effet [...] que l'initié récite les incantations et s'adresse à ses ancêtres. Mais surtout, ces forces — eau et feu — sont pensées comme étant purificatrices et curatives en elles-mêmes. Aussi les pratiques de soin relèvent-elles non seulement de la phytothérapie mais également de la physiothérapie ».

« Dans les récits traditionnels, les ‘résurrections’, les retours à la vie s’opèrent par l’ingestion d’un aliment ‘cultivé’, soit la pomme-canaque (*Syzygium malaccensis*) qui tombe dans la bouche du cadavre flottant, soit l’igname grillée, que l’inculte vomit d’abord et n’arrive le plus souvent à ingurgiter qu’après trois essais » (Haudricourt, 1964 : 100).

L’ingestion de nourriture cultivée ou cuite — pour un aliment qui ne peut se consommer cru — est présentée dans la tradition orale comme preuve d’humanité vivante. C’est pourquoi l’on dit de l’igname que c’est la nourriture des vivants⁴⁰. Ainsi, les revenants du pays des morts, tout comme les manifestations des esprits, ne reprennent leur état d’homme vivant que lorsqu’ils arrivent à garder une nourriture cuite car, au pays des morts, on mange tout — des cailloux, des crottes, etc. — sauf de la « vraie » nourriture. Dans un extrait de Gomawé, donné par Rosèlène Dousset-Leenhardt, on peut ainsi voir comment on s’y prend pour que des hommes morts redeviennent vivants. Après avoir pris les viscères de deux rats, Gomawé les place dans le ventre des deux décédés, il leur souffle dans la bouche et leur fait manger de l’igname cuite que leurs entrailles encore trop fragiles ne peuvent garder du premier coup. Aussi, il recommence à les nourrir d’igname cuite jusqu’à ce que ces deux hommes soient assez robuste pour garder cette nourriture fortifiante (Dousset-Leenhardt, 1965 : 53-54).

Dans le récit « Didiavun du Mont Gaxale », F. Ozanne-Rivierre (1979b : 134-155) montre bien comment les morts et les vivants jouent de cette opposition cru / cuit ou fausse / vraie nourriture pour se piéger les uns les autres. Pour faire revenir une femme du pays des morts, on lui fait manger de la nourriture du monde des vivants : ignames, cocos et canne à sucre prémâchée. Lorsque la revenante garde cette nourriture, c’est qu’elle a complètement retrouvée ses forces⁴¹. Par contre, pour démasquer la présence d’un vivant parmi eux, les morts font circuler « en guise de coco, un caillou, en guise de canne à sucre, un roseau, et en guise d’igname, une crotte » (Ozanne-Rivierre, 1979b : 142, note 16). C’est grâce à la ruse que le vivant n’est pas démasqué par les morts car il a pris soin d’apporter avec lui un morceau de coco, un bout de

canne à sucre et un morceau d’igname qu’il porte à sa bouche quand vient son tour à la place du quartz, du roseau et de la crotte, nourritures impropres aux vivants⁴².

De même, il nous faut distinguer les aliments autochtones de ceux importés. L’importance actuelle des aliments importés (riz, café, pain, lait, etc.) doit être mentionnée dans le sens où son opposition aux aliments autochtones peut être la marque d’une affirmation d’identité en terme de construction ou de reconstruction. Ainsi, on peut parler ici de l’exemple des écoles populaires kanak (EPK) qui, pendant les années 1985-1988, prônaient une autosuffisance alimentaire avec le refus de ce qui n’est pas produit localement pour marquer leur opposition au système colonial et leur revendication d’indépendance kanak et socialiste (IKS). Cette opposition doit également être rapprochée de celle précédemment évoquée entre quotidienne et rituelle. C’est bien évidemment dans la cuisine quotidienne que se retrouve l’essentiel des aliments importés puisque les cuissons rituelles ne concernent que les « vrais » aliments (ignames, taros et bananiers anciens). Et à la suite d’Albert-Llorca et Albert (*in* Fournier et Jamard, 1998 : 238), n’oublions pas que « la réaffirmation constante de l’ancienneté d’une tradition n’est que le masque de sa permanente adaptation ».

Ces quelques éléments de classification des différents aliments nous ont renseigné sur les systèmes de représentation liés à cette société horticole, qui distingue les aliments en fonction du terme qui les englobe.

Conclusion

Les interdits alimentaires — comme d’ailleurs l’ensemble des interdits — ont notamment pour objet de placer ceux qui les respectent dans un état de communion avec les ancêtres qui soutiennent leurs actions et qui ont été sollicités dans les divers rites propitiatoires effectués avant la pratique de toute activité. Dans ce dispositif, l’igname a une place réelle et une symbolique essentielle. C’est André-Georges Haudricourt (1964) le premier qui souligne la reproduction

40. « Alors que tout le monde attendait sur le lieu de culte, lorsque le grand prêtre Kazō éleva l’igname au-dessus de sa tête et prononça ces paroles : ‘Voici la nourriture des vivants’, tous courbèrent la tête vers le sol [...] » (Mangematin, 1980 : 209).

41. « En mangeant ces nourritures ‘cultivées’ [sous-entendu cuite], la femme prouve son retour dans le monde des vivants. [...] » (Ozanne-Rivierre, 1979b : 142, note 16).

42. « Si nous mangions du coco. Ils croquent un morceau de quartz qu’ils font circuler, circuler, circuler jusqu’à Hwaihwai [gardien du pays des morts]. [...] Si nous mâchions un bout de canne à sucre. Ils croquent un bout de roseau qu’ils se passent les uns les autres, se passent, se passent. Ils se le passent en le croquant jusqu’à Hwaihwai. [...] Si nous mangions cette igname sauvage. Ils se font passer une crotte qu’ils mangent. Ils se la passent, se la passent jusqu’à Hwaihwai » (Ozanne-Rivierre, 1979b : 146-148).

par bouturage⁴³ comme caractéristique de la civilisation de l'igname, mettant ainsi en parallèle les clones et les clans⁴⁴, car le « clan est pareil à l'igname. Il est le corps social qui, d'époque en époque, se survit à lui-même par bouturage » (Kasarhérou, 1990 : 50).

Comme le note également Haudricourt en opposant 'culture' et 'inculture', « L'homme n'est 'cultivé' que pendant sa vie ; à sa mort, il retourne à la nature », la notion de nature est très ethnocentrée⁴⁵ :

« [...] c'est que l'homme vivant qui mange des ignames est le 'cultivé', alors que, mort, il est devenu 'inculte', comme le champ abandonné devient brousse. Mais, de même que la brousse peut redevenir un champ, 'l'inculte' peut redevenir 'cultivé', il apparaît donc comme le 'dieu', ancêtre des clans » (Haudricourt, 1964 : 100).

Les comportements alimentaires sont aussi des « faits sociaux totaux » (Mauss, 1960) qui ne peuvent être compris qu'en liaison avec la société dans son ensemble. Nous avons donc essayé de montrer comment le statut des différentes nourritures et leurs classifications ainsi que les divers interdits alimentaires liés au cycle de l'igname mais aussi à toutes les activités humaines nous renvoient aux représentations kanak de la vie, de la mort et des ancêtres. Les « incultes » étant définis comme « des gens qui ne se nourrissaient pas d'igname » (Haudricourt, 1964 : 102), en état d'interdits, les vivants peuvent être amenés, comme les deuilés par exemple, à consommer des aliments qui n'en sont pas habituellement ou qui sont proches de ceux des morts.

BIBLIOGRAPHIE

- ARAMIOU Sylvain, Jean EURITEIN et Georges KAVIVORO, 2001. *Dictionnaire A'jië-français*, Nouméa, Fédération de l'enseignement libre protestant, section des Langues vernaculaires, coll. « Bêwêyê » (allée centrale), 489 p.
- BARRAU Jacques, 1973. Plantes et comportements des hommes qui les cultivent. L'œuvre ethnobiologique d'André Haudricourt, *La Pensée « Spécial Ethnologie »* 171 : 37-46.
- , 1975. Chapitre 11. Écologie, *Éléments d'ethnologie. 2. Six approches*, Robert Cresswell et al., Paris, Armand Colin, coll. « U » : 7-43.
- , 1983. *Les Hommes et leurs aliments, Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, Messidor/Tempus Actuels.
- BOURRET Dominique, 1978. *Les « racines » canaques*, DEC, bureau Psycho-pédagogique, coll. Éveil 9, Nouméa, 100 p.
- BOURRET Dominique, Bernard BROU et Paul GRISCELLI, 1980. *Littérature orale, 60 contes mélanésiens de Nouvelle-Calédonie*, Nouméa, Publications de la Société d'études historiques de la Nouvelle-Calédonie n°21, 261 p.
- CONDOMINAS Georges, 1980. *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, coll. « Science », 542 p.
- DUBOIS Marie-Joseph, 1971. *Ethnobotanique de Maré, îles Loyauté (Nouvelle-Calédonie)*, Jatba, vol. XVIII, n° 7-8-9-10, 116 p.
- DOUSSET-LEENHARDT Roselène, 1965. *La grande case*. Introduction de Pierre Métails, Paris, Buchet/Chastel, coll. La barque du soleil, 198 p.
- FOURNIER Dominique et Jean-Luc JAMARD, 1998. Pratiques alimentaires, pratiques identitaires. Changements en Basse Andalousie, in M. Garrigues-Cresswell et M.-A. Martin (éds.), *Dynamique des pratiques alimentaires, Technique et Culture* 31-32 : 219-240.
- GARRIGUES-CRESSWELL Martine et Marie-Alexandrine MARTIN (éds.), 1998. *Dynamique des pratiques alimentaires, Technique et Culture* 31-32, 410 p.
- GÖRÖDÉ Déwé, 1994. Le corps dans la tradition orale, *Mwâ véré* 6, dossier Le corps kanak, Nouméa, ADCK, septembre : 22-23.
- GÖRÖDÉ Waya, 1979. *Mon école du silence*, Ponérihouen, m.s.
- GOUROU Pierre, 1940. *L'utilisation du sol en Indochine française*, Paris, P. Hartmann, 466 p.
- , 1948. La civilisation du végétal, *Indonésië*, I (5), S'Gravenhage : 385-396.
- , 1965-1966. Étude du monde tropical (géographie physique et humaine), résumé des cours de 1964-1965, *Annuaire du Collège de France*, Paris : 307-318.
- HAUDRICOURT André-Georges, 1962. Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui, *L'Homme*, 2 (1) : 39-50.
- , 1964. Nature et culture dans la civilisation de l'igname : l'origine des clones et des clans, *L'Homme*, 4 : 93-104.
- KASARHÉROU Emmanuel, 1990. Les saisons et les jardins, *De jade et de nacre. Patrimoine artistique*

43. « La culture des tubercules est une culture de clone : à chaque saison de culture les mêmes individus sont replantés pour être récoltés à la suivante. Le mot clone désigne l'ensemble des tubercules provenant, par repiquages successifs, du même individu » (Haudricourt, 1964 : 95).

44. « De même que l'origine d'un clone remonte à une plante 'inculte' trouvée en brousse, de même l'origine d'un clan remonte à un 'inculte' arraché de force à la brousse. [...] L'inculte, qui est à l'origine du clan, peut être un étranger » (Haudricourt, 1964 : 101-102).

45. « Mais cette nature n'est à aucun degré 'naturelle', au sens français du mot » (Haudricourt, 1964 : 101).

- kanak*, Paris, Réunion des musées nationaux : 50-67.
- LA FONTINELLE Jacqueline (DE), 1972. Sexes, plantes et éléments à Houailou, in J. M. C. Thomas et L. Bernot (éds.), *Langues et techniques. Nature et Société*, T. I. : *Approche linguistique*, Paris, éditions Klincksieck, pp. 283-293.
- LEBLIC Isabelle, 1989. Les clans pêcheurs en Nouvelle-Calédonie. Le cas de l'île des Pins, *Cahiers de sciences humaines*, 25 (1-2) : 109-123.
- , 1995. Les notions du commerce moderne et les valeurs traditionnelles de l'échange en Nouvelle-Calédonie, in Françoise Grenand (éd.), *Revue d'ethnolinguistique (cahiers du LACITO)* 7 : « *Les mécanismes du changement culturel et linguistique* », pp. 87-111.
- , 1999. Marmites rituelles et autochtonie à Ponérihouen (Nouvelle-Calédonie), *Techniques et culture*, 33, pp. 53-87.
- , 2000. Diabls et « choses d'ailleurs » à Ponérihouen (Nouvelle-Calédonie), *Cahiers de littérature orale* n°48, pp. 203-230.
- LEBLIC Isabelle et Marie-Hélène TEULIÈRES-PRESTON, 1987. *Systèmes techniques et sociaux d'exploitation des ressources marines du Nord et du Sud de la Nouvelle-Calédonie*, Étude pour les appels d'offre 1983-1984 de la mission du patrimoine ethnologique, ministère de la Culture, 549 p.
- LEENHARDT Maurice, 1930 (rééd. 1980). *Notes d'ethnologie néo-calédonienne*, Paris, Institut d'ethnologie, coll. « Travaux et mémoires de l'Institut d'ethnologie » VIII, 340 p.
- MANGEMATIN Loïc, 1980. « La fin des idoles » in Bourret, Brou et Griscelli (éds.), *Littérature orale, 60 contes mélanésiens de Nouvelle-Calédonie*, Nouméa, Publications de la Société d'études historiques de la Nouvelle-Calédonie n° 21, 261 p.
- MAUSS Marcel, 1960. *Essai sur le don, Sociologie et anthropologie*, Paris, Presses universitaires de France.
- MIGNOT Jean-Michel, 1998. Éléments ethnographiques pour une histoire des résistances aux changements alimentaires des Masa ruraux du Nord-Cameroun, *Dynamique des pratiques alimentaires*, Martine Garrigues-Cresswell et Marie-Alexandrine Martin (éds.), *Technique et Culture* 31-32, pp. 275-291.
- OZANNE-RIVIERRE Françoise (en collaboration avec Poindi TEIN), 1979a. *Textes nemi (Nouvelle-Calédonie)*, vol. 1 : *Kavatch et Tendo*, Paris, SELAF, « Langues et civilisations à tradition orale » 31, 316 p.
- , 1979b. *Textes nemi (Nouvelle-Calédonie)*, vol. 2 : *Bas-Coulna et Haut-Coulna, accompagnés d'un lexique nemi-français*, Paris, SELAF, « Langues et civilisations à tradition orale » 32, 367 p.
- PISIER Georges (éd), 1980. *Le témoignage de Ta'unga ou la Nouvelle-Calédonie vue par un « teacher » polynésien avant l'implantation européenne*, Publications de la Société d'études historiques de la Nouvelle-Calédonie, n° 25, Nouméa, 153 p. Introduction de Georges Pisier : « L'expansion de la London Missionary Society dans le Pacifique Sud au dix-neuvième siècle : de Tahiti à l'archipel calédonien », pp. 6-43.
- RAGEAU Jean, 1973. *Les plantes médicinales de la Nouvelle-Calédonie*, Paris, ORSTOM, « Travaux et documents de l'ORSTOM » 23, 139 p.
- RIVIERRE Jean-Claude, 1983. *Dictionnaire païci-français (Nouvelle-Calédonie)*, Paris, SELAF, Langues et cultures du Pacifique 4, 375 p.
- SALOMON-NÉKIRIAI, Christine, 1993. *Savoirs, savoir-faire et pouvoirs thérapeutiques : guérisseurs kanaks et relation de guérissage dans la région centre-nord de la Grande-Terre*, Nouméa, rapport pour l'ADCK, la commission Culture de la province Nord et l'ADSPK, 189 p.
- TJIBAOU Jean-Marie, 1976. Recherche d'identité mélanésienne et société traditionnelle, *Journal de la Société des Océanistes*, 53, 281-292.
- WEDOYE Bealo, 2000. Almanach de la vallée de Hienghène, *Chroniques du pays kanak*, tome 2 : « Gestes », Nouméa, éditions Planète Mémo : 32-35 [reprise de l'article paru dans *Mwà Vèè*, juin 1995].