



Te Reo o te Tuamotu

Association culturelle Te Reo o te Tuāmotu



Nāku teie hakari

Le cocotier aux Tuāmotu

Haere Po 2006

**Teie kōrari pehepehe nō te hakari nō te motu ra ko Vahitahi, tei pāpakihia e
te vānaga ra ko Keneti Emory ki roto ki tāna puta²⁹**

Voici un chant incantatoire du cocotier de Vahitahi³⁰

*Semence, ô semence
Montre-toi
Montre-toi ici et là
Prends naissance
Que se dresse ton tronc
Que s'accrochent tes racines
Que tu portes du fruit
Que s'étalent tes feuilles
Semence magique
Montre-toi
Montre-toi ici et là
Ouvre-toi !
Croissez ensemble
Feuilles nouvelles et feuilles mûres*

*Etirez-vous
Dressez-vous dans le ciel
Le cocotier Tohitika s'est multiplié
Il a été mis en terre
Il est nourriture
Il apaise ma faim
Jusqu'à satiété
Ma demande est une prière
Une prière à Niu-mata-i-pua
Ma demande est une prière
Je t'en supplie
Multiplie-toi
Propage-toi
Sois présent partout.*



E tauraga katoga te hakari nō te
haga manu, e fānau roa atu kōrari
pae ō rātou ki ruga iho.
E kīrārahu teie manu kuokuo ki ruga
ki te hakari ki Tātakoto

*Le cocotier est aussi un perchoir
naturel pour bon nombre d'oiseaux
qui viennent parfois y nicher
(sur ce cocotier de Tātakoto
des kīrārahu, Sterne blanche)*

²⁹ E hurihaga teie nā roto ki te reo pa'umotu, ko tei takakē atu ki tā Keneti Emory.

³⁰ Une autre traduction, plus appropriée à notre sens, que celle proposée par Kenneth Emory dans son livre *Material culture of the Tuamotu archipelago*, page 32.

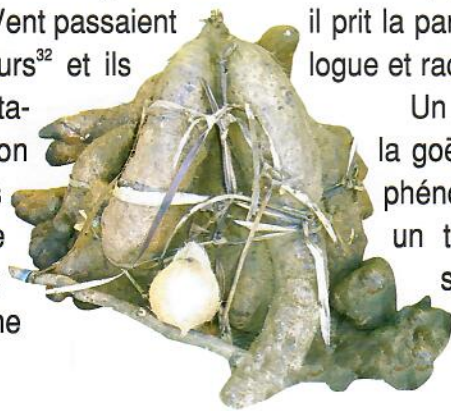
Histoire d'une grosse noix de coco

Cette histoire, qui passe pour être véridique, est l'une de ces histoires que se racontaient les plongeurs de nacre³¹ aux Tuāmotu, pendant leurs moments de détente, après une journée de plonge. Les plongeurs ainsi que leurs aides cherchaient à se divertir du mieux qu'ils pouvaient, et le brassage des communautés s'opérait tout naturellement à chaque saison. Ils se racontaient entre autres leurs exploits, leur vie, celle de leur île... Voici l'une de ces histoires qui révèle quelque peu l'état d'esprit des narrateurs au cours de ces rencontres, et qui ne manque pas de piquant ou plutôt d'huile (de coco).

Un jour, quelqu'un, originaire de Tahaa (îles Sous-le-Vent), racontait comment se passait dans son île le concours des agriculteurs. Les gens des îles Sous-le-Vent passaient pour être de bons narrateurs³² et ils défendaient bien leur réputation, attirant toujours bon nombre d'amateurs avides d'histoires du terroir. Le voilà qui parlait de ces concours du plus gros régime

de bananes ou de *fē'i*³³, de *taro*³⁴ ou d'ignames... Il décrivit alors la taille phénoménale d'un *ufi*³⁵ provenant de son champ qui lui permit de remporter le premier prix, grâce à son poids dépassant la centaine de kilos. Parmi les auditeurs se trouvaient bien entendu des Pa'umotu, dont l'un n'avait, auparavant, jamais entendu parler de ce type de concours et encore moins eu le plaisir de goûter à certains fruits ou légumes des îles montagneuses, car il n'était pas encore sorti de son archipel. Toutefois, il avait déjà vu du *ufi 'ōfa'i*³⁶ et du *taruā*³⁷, qu'au demeurant il n'appréciait guère, préférant de loin son *ipō tānou-nou*³⁸. Sceptique et à la fois interloqué par cette anecdote de *ufi* de plus de 100 kg du Tahaaïen, qu'il trouvait par ailleurs un peu fier, il prit la parole pour couper court à ce monologue et raconta la sienne.

Un jour, alors qu'il naviguait à bord de la goëlette *Orohena*³⁹, il fut témoin d'un phénomène unique en son genre. Par un temps de mer d'huile, quelqu'un signala à tribord la présence d'un



E ufi tei hau ki te mihe takau te toiau ē kōrari gora
Une igname de plus de 100 kg et une noix de coco

³¹ La nacre était récoltée de manière périodique à cette époque où la perliculture était inexistante.

Cette activité doublait, voire décuplait la population d'une île pendant la saison.

³² Ils étaient aussi bons fabulateurs que les Pa'umotu.

³³ Plantain des montagnes.

³⁴ Tubercule très présent dans l'alimentation des Polynésiens, surtout des îles hautes.

³⁵ Igname.

³⁶ Une variété d'igname de petite taille (tel un caillou, d'où son nom), qui se conserve très bien et supporte le long voyage en bateau vers les îles Tuāmotu.

³⁷ Autre tubercule, de la famille du taro, qui supporte assez bien le voyage en bateau vers les îles Tuāmotu.

³⁸ Pain au germe de coco.

³⁹ *Orohena* était à l'époque le fleuron de la flottille locale.

énorme objet flottant non identifié. Le capitaine prit alors la décision de s'en approcher afin d'en avoir le cœur net, pensant comme le reste de l'équipage et des passagers à une embarcation retournée. Il avait en effet à peu près la taille d'une baleinière et était de couleur gris marron. Arrivé à proximité, on ne pouvait toujours pas identifier l'objet en question. Le capitaine ordonna alors à l'équipage de l'arrimer solidement et de le hisser à bord. Une chaloupe fut mise à l'eau et quelques vaillants marins s'étaient jetés à la mer pour exécuter l'ordre du capitaine. La manœuvre fut très délicate et dangereuse, les mâts de charge ne semblaient pas assez solides pour lever l'objet. Ils courbaient dangereusement sous son poids, et le caboteur manqua de peu de chavirer, mais finalement, l'opération réussit et fut saluée par les encouragements et les applaudissements des passagers.

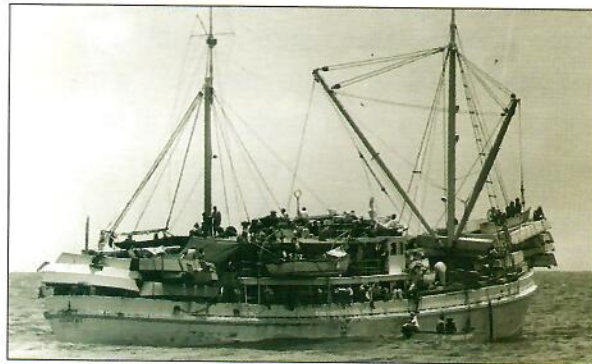
Interloqué à son tour, le Tahaaïen insista, à la grande satisfaction de tous, pour savoir ce qu'était au juste cet objet et ce qu'il en était advenu. Le Pa'umotu, se faisant un peu prier, reprit son histoire et dit qu'après avoir bien observé l'objet dans tous les sens, ils se sont finalement rendus compte qu'il s'agissait d'une gigantesque noix de coco. L'auditoire, alors en délire et attisé par le Tahaaïen qui voyait sa place de vedette soufflée, faillit lyncher ce Pa'umotu, le traitant de menteur... Ce dernier ne trouva son salut qu'en s'exclamant : « *Il faut bien trouver un très gros coco des Tuāmotu pour obtenir assez de miti ha'ari⁴⁰ afin d'accompagner l'énorme ufi de Tahaa* ». Tout le monde s'esclaffa et tout rentra dans l'ordre. Le petit attroupement se dispersa, satisfait d'avoir passé un bon moment, chacun regagnant sa case pour se reposer en attendant la prochaine journée de plonge.



Teie kōrari tika pahī ki haghahia ki te Tuāmotu, ko tei tere roa katoga ki Tahiti ki te mātāmua nō tei poi ki te pūhā...

Voici le type de cote fabriqué aux Tuāmotu autrefois et qui va même jusqu'à Tahiti pour transporter du coprah...

Photo : Collection Kamake Tegaripa de Tāega.



Tē fano nei Orohena ki te Tuāmotu, kua tomo ki te hāveke ē te haga tagata hopu pārau

Le caboteur Orohena naviguant dans les Tuāmotu, chargé de pirogues et de plongeurs de nacre

Photo : Collection Christian Gleizal

⁴⁰ Lait de coco utilisé comme sauce d'accompagnement des plats au même titre que le miti hue lequel est fermenté. Ce n'est certes pas la taille du coco qui est véridique ici, mais la naissance de ce récit.

Te haga mea ō te hakari tei ravehia ei rākau maki *Le cocotier dans la pharmacopée traditionnelle*⁴¹

Kia makihia anake te tagata, noa atu te huru ko te henua tāna e ora ara, e kimi ihoā kōia ki te haga rāvega nō te rākau ki tōna maki. Te haga Pa'umotu, mai te tahi atu ā haga tagata māori, e mai te tau ē te tau, kua kimi katoga rātou ki te haga rākau kia viru tō rātou maki. Ki te tupuhaga te hakari ki te Tuāmotu, kua rave katoga te haga Pa'umotu kia ia, takakē noa atu ai tōna kaihaga ē te hagahaga e oti mai nō roto kia ia, ei haga ki te rākau maki huru rau. Teie kōrari nau rākau maki, tē fakakitehia atu nei rā ki kōnei, nō te hipahaga noa ; kauraka roa atu te haga tagata ki pāpaki ki teie puta kia parihia nō te mea noa atu e fifi te roaka mai ki roto te hagahaga kōrari rākau. E viru katoga kia reko ē, e mea rahi te haga tahuga rākau tē nākō ra ē, e kore e ora te maki nō te mea ē, nā te tagata kē e haga te rākau ko tei kore ki fakatikahia e te tahuga fatu rākau. Nō te mea hoki, e mea nā roto ki te mana ō te tahuga e ora ai te maki ; te mana ia tei hōrogahia mai e tō te ruki/pō nā roto ānei ki te moemoeā ē kāore rā nā roto ki te tomo. E nō reira kia haga anake ki te rākau tei kore ki fakatikahia e te fatu rākau, e riro paha te fifi ki te roaka mai.

Toute personne souffrant d'une maladie, où qu'elle se trouve, cherchera toujours à se faire soigner. Ainsi, les Pa'umotu tout comme les autres Polynésiens ont, au fil du temps, cherché des remèdes pour guérir leurs maux. Depuis l'apparition du cocotier aux Tuāmotu, les Pa'umotu lui ont trouvé, outre ses qualités nutritives ou utilitaires, des vertus médicinales. Voici quelques recettes exposées ici à titre strictement informatif. Les auteurs de ce livre ne peuvent être tenus pour responsables des effets nocifs éventuels en cas de tentative d'application. Il est à noter que beaucoup de tahuga rākau (guérisseurs herboristes) prétendent que leurs remèdes ne peuvent être suivis de l'effet souhaité si elles sont préparées par d'autres personnes sans l'accord du guérisseur, car elles sont souvent assorties de mana du tahuga, lequel recevait certains de ces remèdes par prescription du surnaturel lors d'un songe ou d'une transe. Une tentative d'emploi sans accord du détenteur de la prescription pourrait même avoir des effets contraires.

Tāmau kāniga/auahi hagahia ki te puru hakari
e Māvake Tchong ki te matahiti 1989

*Mèche en bourre de coco pour conserver ou transporter
le feu confectionnée par Māvake Tchong en 1989*



⁴¹L'essentiel des recettes présentées ici, provient du carnet de Tchong Rémy Tutetoa qui a bénéficié de la gentillesse de son défunt cousin germain Tekifa ā Tāki, considéré comme l'un des derniers véritables grands tahuga rākau de Nāpuka et Tepoto.

Te haga rākau maki nō te Tuāmotu

Remèdes des îles Tuāmotu

Nō te rākau ki te motu • Pour soigner une blessure ouverte (coupure)

Rākau mātāmua

- E rave kōrari, kāore rā hau noa atu, pororiki topa āpī ki raro.
- E varu te mukomuko ē ka tāpiri atu ai ki ruga ki te motu.
- E tauī rā te rākau pauroa te hana ē tae noa atu ki te orahaga ē kāore rā kia rari.

E tano katoga teie rākau nō te motu ō te tehehaga/patuhaga. E rave katogahia ana teie rākau nō te kota.

Te ite/piti ō te rākau

- E rave kōrari rehi māmagu.
- E varu te mukomuko.
- E varu katoga te pekeremu.
- E umu te mukomuko ē te paka pekeremu tei varuhia ki roto ki te komo rehi.
- E rave ki te ragokere ei titia.
- E inu ki teie komo rākau ē te komo rehi nā muri iho, ei tāmarū ki te kava ō te rākau.
- E rave mai ki te ota nō te tāpiri atu ki ruga ki te motu.

Kōrari ake kāore rā e ite/piti ake inuhaga ki teie rākau, kua viru te maki.

Nō te mea hoki ē, e roaka mai te nau ra, e mea viru roa atu ia.

E gere tei pāpakihia ki te fakahepohaga

Décrire n'est pas prescrire

Recette I

- Prendre une ou plusieurs noix au 1^{er} stade et récemment tombées à terre.
- Gratter finement la partie blanchâtre sous l'opercule (reste de la fleur) et l'appliquer en cataplasme sur la plaie.
- Renouveler l'opération chaque jour jusqu'à la guérison.

Cette recette s'applique également à une plaie due à la circoncision ou encore pour soigner un furoncle.

Recette II

- Prendre un coco de couleur verte au stade rehi.
- Gratter finement la partie haute et tendre de la noix.
- Gratter également la peau.
- Mélanger cela à de l'eau de coco.
- Prendre un morceau de la membrane fibreuse pour passer le jus de ce mélange.
- Boire cette potion, au goût très amer, en l'accompagnant d'un peu d'eau de coco.
- Appliquer en cataplasme sur la plaie le reste du mélange passé.

Une ou deux prises de ce breuvage peuvent suffire, mais il faut encore continuer d'appliquer le cataplasme chaque jour jusqu'à guérison.

En y ajoutant du nau (*Lepidium bidentatum*), les effets seront meilleurs.

Nō te rākau ki te pugavere (maki pēpenu) • Pour soigner la sinusite

Rākau mātāmua

- E rave kōrari rehi māmagu.
- E kiriti te puru ē, e rure atu ai.
- Tāpiri te puru rurehia ki ruga ki te rae.
- Kia huru marō ē kia huru ahuahu, e tau i te puru.

Te ite o te rākau

- E rave e geti rehi māmagu.
- kōrari kapu rima nau.
- Ka penu te nau, kia oti, ka umu ki roto ki te komo rehi ē fakahopu atu ai te pēpenu.

Recette I

- Choisir un coco de couleur verte au stade rehi.
- Le décortiquer et battre la bourre.
- Appliquer cette bourre battue sur le front.
- Renouveler l'opération dès que la bourre aura perdu de son humidité et de sa fraîcheur.

Recette II

- Recueillir l'eau de trois jeunes cocos māmagu.
- Prendre une poignée de nau
- Le piler, le mélanger à l'eau de coco et tremper la tête dans ce liquide.

Rākau puta nohu • Pour soigner une piqûre de poisson pierre

Rākau mātāmua

- E rave kōrari rehi hēheko
- E rure tōna puru
- E tuku ki roto ki te komo o te puru te vāhi puta.

Recette I

- Choisir un jeune coco jaune brun.
- Battre la bourre de coco et la tordre afin d'en extraire le jus.
- Tremper la plaie dans ce jus.

Kehauri Teano ē Teapai Tuhoe tē haga nei ki tā rāua rākau maki ki roto ki te mākeva o te Reo pa'umotu :
28 novembre 2003

Démonstration de préparation de remèdes traditionnels par Kehauri Teano et Teapai Tūhoe lors des Journées du Reo pa'umotu :
28 novembre 2003



Te rākau ā Kehauri Teano nō te rōpū topa
E tukituki e ite kapu rima nōnoka ki roto ki te kere, ka kānoki atu ai ki te komo toiti, e mihe ake rītera. Kia varevare te komo, e fakanoho te tagata maki ki roto ē ka fakahoki mārū noa ai ki te maki. E haga teie rākau e geti ake hana.

Remède de Kehauri pour soigner les hémorroïdes

Piler 2 poignées de nōnoka dans du kere ; mélanger le jus obtenu avec 5 litres environ d'eau de pluie. Faire asseoir le malade dans ce bain en agitant l'eau sur les nodules pour les faire rentrer. Traitement à faire pendant 3 jours. Le bain renouvelé à chaque fois.

Rākau mātāmua

- E ana e geti/toru tohe gora.
- E rave e geti/toru katiga hora kōmoto ;
e rure te katiga hora ki roto ki te pāroe,
- E tāviri te hinu gora,
- E titia te komo hora,
- E kānoki te hinu gora ē te komo hora, ka
titia atu ki roto ki te ragokere,
- Fakanae nā komo nei ki ruga ki te
auahi marū noa kia roaka mai te hinu
huru garegare,
- E inu te hinu tāhē, mai te tauturuhia atu
e te komo viavia,
- E komo rahi ki te viavia, mai te noho
atu ki te koga māhanahana ka tiaki noa
atu ai te hēhaga.

E tāhē ki te kavāke āpī.

Te ite/piti ō te rākau

E rave

- 10 tiare kahaia,
- 5 tiare tou,
- 1 kapu rima kainoka,
- 1 kapu rima pārahirahi/gārahia,
- 1 gora,

Te hagahaga

- E pāpāhi te haga rākau.
- E rave tō rātou komo ē kānoki atu ki te
hinu gora, ka fakanae atu ai ē ka inu
atu ai.

Recette I

- *Râper trois moitiés de coco très mûr
dans sa partie postérieure.*
- *Piler trois fruits de hora (Morinda citri-
folia) à peine mûrs,*
- *Extraire le lait de coco,*
- *Extraire le jus du hora,*
- *Filtrer le liquide de ces deux produits
en utilisant la membrane fibreuse du
cocotier,*
- *Faire chauffer le mélange à feu doux
jusqu'à l'obtention d'une huile translu-
cide.*
- *Avaler cette huile avec un peu d'eau
de coco à température ambiante.*
- *Ensuite, boire beaucoup d'eau de coco
et prendre soin de rester au chaud en
attendant les effets purgatifs.*

C'est un traitement à faire à la nouvelle lune.

Recette II

Prendre

- *10 fleurs de Guettarda speciosa*
- *5 fleurs de Cordia subcordata,*
- *1 poignée de Cassytha filiformis,*
- *1 poignée de Heliotropium anomalum,*
- *1 noix de coco,*

Préparation

- *Piler les plantes et récupérer le jus
pour le mélanger au lait de coco.*
- *Faire fondre le mélange à feu doux, puis
boire l'huile translucide obtenue.*

Te geti/toru ō te rākau

E rave :

- 1 aka hora ōvāhine,
- 1/2 gora (te tohe).

Te hagahaga

- E varu (pākahi) te aka hora,
- E varu te kapakapa (te tohe) gora,
- E fakanae te hinu gora kānokihia ki te komo aka hora,
- E inu atu ai te hinu tāhē,
- Te ota e parai ki ruga ki te tino.

Kauraka e fakarari te tino ki te komo, e motu ia te hē.

Te ope/maha ō te rākau

E rave

- 1 tārigariga āpī,
- 1/2 gora (te tohe),
- 1 punu tāepu tihōpu pia,
- 1 punu tāepu tihōpu tihota.

Te hagahaga

- E rure te tārigariga,
- Tāviri te komo tārigariga ki roto ki te hinu gora,
- Fakanae ē ka inu atu ai,
- E inu rahi ki te komo viavia.



Vaianu/Ogaoga
Adenostemma viscosum

Recette III

Prendre :

- 1 racine de *Morinda citrifolia* femelle
- 1/2 noix de coco (partie postérieure)

Préparation

- Râper la racine de *Morinda*,
- Râper le coco,
- Faire fondre le lait de coco mélangé au jus de racine de *Morinda*,
- Boire l'huile obtenue.

Ne pas mouiller le corps à l'eau, cela peut interrompre l'effet purgatif.

Recette IV

Prendre

- 1 jeune inflorescence de coco,
- 1/2 noix de coco (partie postérieure),
- 1 cuillerée à soupe d'amidon,
- 1 cuillerée à soupe de sucre.

Préparation

- Battre l'inflorescence,
- En extraire le jus et le mélanger au lait de coco,
- Faire fondre le mélange à feu doux, puis le boire
- Boire ensuite beaucoup d'eau de coco.



Nau/Horahora
Lepidium bidentatum

Rākau nō te māriri • Pour traiter une plaie à caractère cancéreux

E rave

- 12 huero hora tei tupuhia ki te tiare,
- 12 ōmou hora,
- 1 kapu rima vaianu,
- 2 gora.

Te hagahaga

- E penu te huero ē te ōmou hora, koia katoga te vaianu,
- E kumu te rākau penuhia ki roto ki te hinu gora ē ka parai atu ai ki ruga ki te vāhi maki.

Prendre

- 12 fruits de Morinda en fleurs,
- 12 bourgeons de Morinda,
- 1 poignée d'*Adenostemma viscosum*,
- 2 cocos mûrs.

Préparation

- Piler les fruits et les bourgeons de Morinda ainsi que l'*Adenostemma viscosum*
- Tremper la bouillie dans le lait de coco et l'appliquer sur la plaie.

Rākau nō te māriri kai tagata • Pour traiter la leucémie

E rave

- 12 huero hora tei tupuhia e te tiare,
- 12 ōmou hora,
- 1 kapu rima nau,
- 1 kapu rima vaianu,
- 1 gora,

Te hagahaga

- E pāpāhi te haga rākau tupu,
- E ana te gora,
- E titia te komo ko te haga rākau ē te hinu gora, ka inu atu ai,

E mea viru ake kia inu ki te pogipogi.

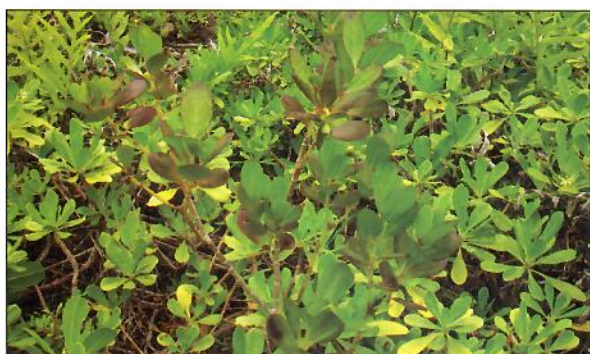
Prendre

- 12 fruits de hora en fleurs,
- 12 bourgeons de hora,
- 1 poignée de *Lepidium bidentatum*.
- 1 poignée d'*Adenostemma viscosum*
- 1 coco mûr.

Préparation

- Piler les plantes,
- Râper le coco pour en extraire le lait,
- Filtrer le jus des plantes et le lait de coco, puis boire le tout,

Il est préférable de boire la potion le matin.



Gāpata, kikipa, ketoketo
Scaepola sp., *polypodium*, *rubiacea*



Pārahirahi / Gārahia
Heliotropium anomalum

Rākau nō te maki tua • Pour soigner la lombalgie

E rave

- 12 ōmou auterā,
- 1 punu tāepu pia,
- 1 punu tāepu rāmu.

Te hagahaga

- E penu ki te ōmou auterā,
- Kānoki te auterā, te pia ē te rāmu,
- E tunu tāmahanahana te rākau,
- Tāpiri atu ai ki ruga ki te tua.

Prendre

- 12 bourgeons de badamier,
- 1 cuillerée à soupe d'amidon,
- 1 cuillerée à soupe de rhum.

Préparation

- Piler les bourgeons de badamier,
- Les mélanger à l'amidon et au rhum,
- Réchauffer la bouillie,
- L'appliquer en cataplasme sur le dos.

Rākau nō te hua tūpito • Pour soigner l'hernie

E rave

- 1 rima raoere kīkipa,
- 1 rehi māmagu,

Te hagahaga

- E penu ki te kīkipa ē te puru māmagu,
- E umu atu ai ki roto ki te komo ō te rehi ē ka inu ai.

Prendre

- 1 poignée de Polypodium,
- 1 très jeune coco māmagu.

Préparation

- Piler les feuilles de Polypodium ainsi que la bourre du coco vert,
- Diluer le tout dans l'eau de coco avant de boire.

60



Pōkea
Portulaca lutea



Kūkū, geogeo
Suriana maritima, tournefortia argentea

Rākau nō te fati • Pour soigner une fracture

E rave

- 12 tiare kahaia tei uā
- 12 tiare gāpata tei uā
- 12 ōmou geogeo
- 1/2 gora

Te haghaha

- E pāpāhi kāmui te haga tiare, te haga ōmou ē te ota gora,
- Tāpiri atu ai ki ruga ki te maki.

Prendre

- 10 fleurs ouvertes de *Guettarda speciosa*,
- 12 fleurs ouvertes de *Scaevola*,
- 10 bourgeons de *Tournefortia argentea*,
- 1/2 coco très mûr

Préparation

- Piler les fleurs et les bourgeons,
- Appliquer sur la fracture ce mélange de plantes et coco râpé.

Rākau puaroto • Pour soigner la douleur de poitrine

E rave

- 6 katiga hora para,
- 6 katiga hora tei tiarehia,
- 1 fatihaga manimani rima komo toiti.

Te haghaha

- E pāpāhi kāmui te haga katiga hora ki roto ki te ragokere,
- E inu atu ai te komo ki roaka mai.

Prendre

- 6 fruits de *Morinda mûrs*,
- 6 fruits de *Morinda verts en fleur*,
- 1 doigt d'eau de pluie.

Préparation

- Battre les fruits dans le tissu fibreux du cocotier, le tordre pour en extraire le jus,
- Boire le jus obtenu.



Mikimiki, kōkū
Pemphis acidula, suriana maritima



Kainoka/kūkuri
Cassytha filiformis

Rākau nō te puta mūkou • Soigner la coupure de mūkou⁴²

E rave

- te manogi,
- 1 gaofe ore.

Te hagahaga

- E kiriti te arero ō te puta mūkou, nō te mea e viru,
- E tutu te gaofe,
- Kia vera te gaofe, ka fakatahe nā ruga ki te gaofe kōrari nau tōpata manogi ki roto ki te puta.

Prendre

- *Un peu d'huile de mono'i,*
- *Une foliole de palme de cocotier.*

Préparation

- *Arracher la languette d'ue à la coupure de mūkou, si possible,*
- *Chauffer l'huile contenue dans la foliole en la passant sur une flamme,*
- *Une fois brûlante, faire couler quelques gouttes sur la plaie.*

62



Hakari rāhui,
e mahiga gaofe noa tei hātua ki te tūrei
*Cocotier frappé d'un tapu
(ici, une extrémité de palme), mais ce peut être
tout autre marque matérielle*



E tepe teie haga kerekere ki vāega ki te akau, e motu katoga te vaevae kia na. Kia na e vai korereka ai e porohia kōia e mūkou.

Ce point noir sur le récif est un tepe (vermet) qui peut couper le pied qui s'y pose. Au tout premier stade, il est appelé mūkou.



Hakari tei tukuhia ki ruga kōrari kōpūmākiki, taoga nō te rave-peu-haga ki te tagata e keiā ki tōna katiga

Cocotier sur lequel a été accroché un kōpūmākiki, objet de sorcellerie sensé frapper d'un mal mystérieux celui qui braverait l'interdit qu'il représente

⁴² Vers parasite des coraux dont l'embout de la coquille qui a la forme d'une emporte-pièce est très tranchant ; gare aux pêcheurs qui s'aventurent sur le récif sans chaussures. La plus grande taille est appelée « *tepe* » et est très appréciée, la chair de ce coquillage a l'apparence, la consistance et le goût proches du turbo (*hōani*).

Te manogi⁴³ • Huile parfumée de plantes

Te manogi e hinu ia nō roto mai ki te gora, tei raverave-viru-hia rā : tei putuhia, ka riro mai ai, ei hinu taurōmi, ei pāroru/tāmarū ki te vera hana, ei rākau hoki ki te vera, mai te vera hana... Kāore rā hoki te manogi e hipahia ana ei rākau maki, noa atu ā ia e rave pinepinehia ōna kia raverave ki te tagata maki. Mea rahi hoki te huru hagahaga ō te manogi ; ē tōna noganoga ra, nō roto mai ia ki te huru ō te tiare kāore rā te rākau e tukuhia atu ki roto ki te putu. Ko te gora ihoā rā te taoga rahi e ravehia nō te putu ki te manogi. Teie kōrari nau huru putuhaga.

Manogi para nounou

- E rave te haga gora nounou, tei nana-hia,
- Vāvāhi te haga gora ē pākahi mai ai te para, tei reko- katoga-hia ē, e kōkā,
- E tuku atu kōrari nau tiare nō te fakano-ganoga,
- Ka tuku atu ai ki ruga ki te hana kia nae, nō te tahi nau hana.
- Kia nae ē kia garegare, ka rave mai te hinu ka titia,
- E tuku noa ā te para nounou ki roto ki te putu, kāore rā te hinu gora āpī.



Pakau fakaunauna
Panneau décoratif

Kero fakaunauna, kāore e vaha hagahia e te vahine ra Teeva Taae nō Tikehau
Panier décoratif sans ouverture confectionné par Mme Teeva Taae de Tikehau



Le manogi (mono'i) est une huile à base de coco utilisée pour le massage, la protection et même les soins du corps. Sans être véritablement considéré comme un remède (rākau), le mono'i est souvent utilisé pour calmer les douleurs dues, soit aux coups de soleil soit à des piqûres comme celle du mūkou par exemple... Il se prépare de plusieurs manières et son arôme varie en fonction de la fleur ou plante utilisée. En voici quelques-unes des recettes.

Manogi para nounou

- Choisir des cocos germés,
- Les ouvrir et récupérer la crème (para) qui recouvre l'amande dans un récipient,
- Y ajouter des fleurs selon le parfum désiré,
- Mettre le tout au soleil pour la macération pendant quelques jours,
- Récupérer le manogi dès qu'il devient translucide pour le filtrer,
- Rajouter du para s'il le faut sinon du lait de coco.

⁴³ Manogi, monogi ou mono'i est une huile provenant de la noix du coco. Le procédé traditionnel de fabrication est appelé putu.

Manogi uga⁴⁴

- E ana 12 gora nō ruga mai ki te hakari pani,
- E rave 12 uga havene ē te mā,
- E rave te riarua uga mai te kiriti atu rā ki te roeroe ki roto ki te riarua,
- E oi te riarua uga ē te ota gora ē ka poi e tauraki ki ruga ki te hana kia pāpā marō,
- Tāviri te ota kia roaka mai te hinu,
- E tuku kōrari nau tiare kāore rā te oro,
- E rave te hinu gora e tauraki ki ruga ki te hana kōrari ake nau hana,
- E rave mai te hinu garegare pauroa te hana,
- E tuku hakahou te hinu gora ore ē te tiare āpī.
- Te manogi uga, e mea mā kurakura tōna hinu.
- Te haga uga e ravehia, tē vai ra ia tōna ravehaga, koia hoki, e tuku kōrari nau vāvega ki raro ake ki te kōnao pārahu- rahu/papa, kia neke mai te uga e kai. E mea piri atu teie kōnao ki te pae garoga- ro/toau, nō te mea, kia neke anake te uga ki te ruki e ropuropu ki te toau e kite rātou ki teie katiga ; kia makū rātou e noho noa rātou ki reira. Nā teie vāvega hoki e fakahavene kia rātou. Kōrari, kāore rā e ite ake hana ki muri iho, ka toki te haga uga.

Manogi uga

- *Râper 12 cocos provenant du hakari pani,*
- *Capturer 12 bernard l'hermite gras et propres,*
- *Récupérer la poche à graisse en prenant soin de retirer l'intestin qui la traverse,*
- *Mélanger la graisse du bernard l'hermite au coco râpé et exposer le tout au soleil dans un récipient pendant une à deux heures,*
- *Presser le mélange pour en extraire le lait,*
- *Ajouter des fleurs ou du oro (Polypode jeune).*
- *Mettre le lait à sécher au soleil plusieurs jours,*
- *Récupérer l'huile chaque jour dès qu'elle est translucide,*
- *Rajouter du lait de coco et des fleurs.*
- *Le manogi uga donne une huile orangée.*
- *Les bernard l'hermite sont capturés selon un dispositif qui consiste à déposer l'amande de coco sous une dalle de corail, laquelle est placée sur la grève, à un endroit que la mer ne peut atteindre en temps ordinaire. Les pagures se rendant à la mer la nuit pour leur bain s'y arrêtent pour manger le coco.*



E ravehia na katoga te uga ki roto ki te katiga ē te rākau maki

Le bernard-l'hermite, est également utilisé dans l'alimentation et la médecine.

Il emprunte essentiellement la coquille des mollusques morts, pour se loger.

Il aime particulièrement celle du turbo, comme ici

⁴⁴ Pagure, bernard l'hermite ou cébonite.

Manogi tiare tātarāmu

Te tiare tātarāmu ihoā ia te ravehia nō te haga ki te manogi, e regaregahia hoki te manogi e roaka mai.

Manogi vaianu

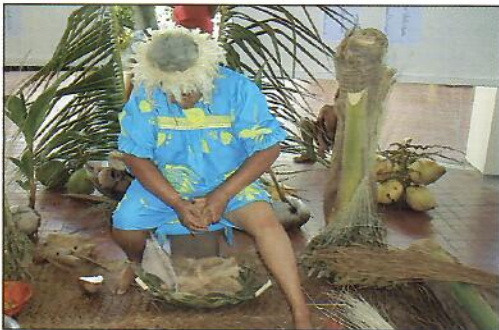
E rekohia ana ē, e fakatupu viru te manogi vaianu ki te rōuru ; te haga vahine rōuru maki katoga, e tāhinu pinepine rātou ki te rōuru ki te manogi vaianu nō te fakaoraora ki tō rātou rōuru.

Manogi oro

Te oro e raoere āpī roa te reira nō te kīkīpa ko te rave pinepinehia ana nō te putu ki te manogi nō tōna noganoga.

Manogi rōgā

Te rōgā e rākau katoga teie e ravehia ana ei putu ki te manogi nō te rogo e fakaora ē, e fakatupu ōna ki te rōuru. Tōna kiri/goregore, e ravehia ana e te haga tupuna nō te miro ki tā rātou haga taura kānehu nō tōna pakari.



Te putu nei Pauline Tahī ki tāna manogi rōgā

Pauline Tahī préparant son huile au rōgā

© Vanessa Chong : septembre 2001

Manogi tiare tātarāmu

La fleur de tātarāmu (Tribulus cistoides) est utilisée pour donner une couleur jaune au manogi.

Manogi vaianu

Le manogi vaianu (Adenostemma viscosum) a la réputation de bien faire pousser les cheveux ; les femmes qui ont les cheveux malades en utilisent très fréquemment pour restaurer la santé de leur chevelure.

Manogi oro

Le oro⁴⁵ est une très jeune feuille odorante d'une variété de fougère (Polypodium alternifolium) souvent employé dans la préparation du mono'i.

Manogi rōgā

Le rōgā (Pipturus) est également utilisé dans la préparation du mono'i et a la réputation de revitaliser ou de bien faire pousser les cheveux. Son écorce était très prisée pour la fabrication des fils de pêche à cause de sa grande solidité.



Rōgā

Plant de Pipturus

⁴⁵ Le oro est également utilisé comme ornement, porté à l'oreille, soit juste posé entre la tempe et le pavillon, soit dans l'orifice prévu pour les boucles d'oreille.

Te katiga ō te hakari ki roto ki te keuhaga katiga pa'umotu

Le coco dans la cuisine pa'umotu

Ki te tupuhaga mai te hakari ki te Tuāmotu, kua tauhi rahi ia te orahaga ō te tagata ō te haga motu, ō te kai iti na nā mua ake ki te katiga tupu : te tima/fara, te pōkea, te pōhue. Te taro ē kōrari atu ā haga katiga ō te haga henua mauga e tanuhia na ki roto ki te māite, mai te mea ra ē, e gere te reira ki te mea rave tāmauhia ki roto ki kōrari haga motu, kāore roa atu paha ki roto ki kōrari atu ā haga motu. Taka kē noa atu te kaveu, te tupa, te pāpaka ē te manu, te rahihaga ko tā rātou katiga, nō roto mai ia ki te toau : te paru/ika, te tīfai, te kōmaga/koura, te pāpaka, te koeha , te kanoe, te pūpū...

Kua atutatu mau ia te Pa'umotu ki teie rākau, nō te rahi ō te taoga nō roto mai kia na ; nō te kai atu nā roto ki te rauhaga ō te raveravehaga. Teie ia kōrari nau raveravehaga ki teie katiga viru roa, ki muri nei, ō tē kore e hakakiro ki te tagata karapoga nui kore.



Te tupa kōrari hoki ia taruihae kai/keiā gora/pūhā
Le crabe tupa, l'un des ennemis du copraculteur

L'avènement du cocotier a changé radicalement la vie des insulaires des Tuāmotu qui se nourrissaient peu des produits de la terre, son sol n'en fournissant que très peu de variétés comestibles : tima (pandanus), pōkea (pourpier), pōhue (liane). La culture du taro et d'autres plantes qui se faisait dans les fosses à culture ou māite⁴⁷ ne semble pas avoir été une pratique très courante dans la plupart de ces îles Tuāmotu, voire inexistante dans certains cas. A part les crabes et les oiseaux, l'essentiel de son alimentation venait en effet de la mer : poissons, tortues, crustacés, coquillages, mollusques...

Les Pa'umotu ont très vite adopté cet arbre aux mille usages et l'ont apprêté de diverses manières pour leur alimentation. Voici quelques recettes à base de coco qui ne présentent pas de risque pour celui qui n'en abuse pas.



Katiga nō te hakari tākaveātika
Fruits du cocotier tākaveātika

⁴⁶ *Bénitier* : gaiere, kāioio, koeha, kōkona, pāhiva, pāhua, toroio.

⁴⁷ E kai rahi ana ihoā ia te tagata ki te katiga tanuhia ki roto ki te māite ki te haga henua ki rave rahi ki te reira haga. La culture en fosse est bien sûr une source importante de nourriture dans les îles qui la pratiquent à grande échelle.

Te kaihaga kānoki korehia

E kaihia te katiga ō te hakari mai te rehi, tei hāmata rā hoki tōna komo ki te monamona. E hōrogahia tōna hōare ei katiga nā te tamari-ki kōkorereka.

Terā rā, te pūriri/pororiki ē te kōuo ō te kaipoa e kaihia ana ia. Te tuhaga rahi ō te pūriri ra, e mukomuko anake ia.

Kia viavia, e mea au roa ia tōna komo. E mea monamona roa tōna komo ē kua kī hoki ia tōna hererē ki te hōare, tei kore rā ki megumegu roa. E keu katogahia na te viavia ki roto ki te kōpihe/rōtika neki.

Kia kōmoto anake rā, kua megumegu roa ia te kōea, te huru marū noa ara rā ; tē haere iti atu ra hoki tōna komo ē te mona. E kai-noa-hia te kōmoto mai terā, kāore rā, ei kāpiripiri ki te paru ē te tahi atu ā haga katiga nō roto mai ki te moana. E mea rahi te huru raveravehaga kia na ei katiga.

Te gora, e kai-ore-noa-hia tōna vāvega kāore rā te mea geragera, mai te pūhā ē te moroati. Te vāvega rā, e mea megumegu ia ē e mea kākākina kia kai. Tōna komo rā, kua iti roa ia ē kua haere taitaihia.



Faraoa ē te paru keuhia ki roto ki te aui ē te kero gaofe ki ruga ki te paepae katiga

Pains et poissons enveloppés, sortis du four et exposés sur une plate-forme (pour les protéger des animaux) avant d'être servis sur le rōkia (nattes ou feuillages posés à même le sol pour la prise du repas)

Consommation à l'état naturel

Le coco se consomme à l'état naturel dès le stade rehi (jeune coco dont l'albumen qui commence à se former est translucide, son eau commence alors à devenir sucrée). L'albumen (hōare) à ce stade sert aussi de nourriture pour bébés.

Toutefois, le très jeune coco pūriri (stade qui n'a pas encore d'eau) ou le stade suivant kōuo (coco dont l'eau est encore fade) peuvent être mangés pour ce qui est de la variété kaipoa (coco dont le jus de la bourre est sucré). Le pūriri est constitué en son tiers de muko (matière compacte et croustillante qui se transformera en fibres au stade viavia).

Au stade viavia (coco mûr), le coco est très agréable à boire et à manger. Son eau est très sucrée et son amande (hōare) qui a fini de tapisser l'intérieur de la coque, mais encore peu épaisse, devient blanchâtre. Le viavia se consomme aussi cuit au four.

Au stade kōmoto (coco très mûr dont l'amande est assez épaisse, mais encore tendre, et dont l'eau est pétillante et commence à diminuer). Il se mange seul ou pour



Kero ē te aui paru ē te faraoa

Pain et poisson cuits au four pa'umotu dans des paniers en feuilles de cocotier

Te gora nounou, kua purero mai ia te nana, e katiga nounou ihoā ia tō roto ; kia toreu roa hoki te nounou ra, kua hami/more ia te komo, kua rirohia ei para/kōkā. E kai-noa-hia te nounou kōia anake, kāore rā e tāpirihia atu ki tōna iho para/kōkā. E keu katogahia na te nounou ki roto ki te kōpihe.

Te kaipoa, koia hoki te katiga o te hakari ko tē viru kia kai tōna mukomuko ē te pekere-mu, e kai-ore-noa-hia kōia, kāore rā e keuhia ; e tau katoga ihoā ia tōna mona.

Takakē noa atu ai te kaihaga o te katiga o te hakari, e kai katogahia ana tōna muko, e mea ore noa kāore rā, e mea keu.



E kaveu tē kai nei ki te gora

Un crabe de cocotier s'attaquant à une noix de coco



E kaveu ki ruga ki te hāputu gora

Un crabe de cocotier sur un tas de noix de coco

accompagner le poisson et autres fruits de mer. Il rentre dans plusieurs préparations culinaires comme on peut le voir plus loin.

Au stade gora (coco à maturité extrême) on peut le consommer dès l'ouverture de la noix ou après que l'amande est mise à sécher : c'est le coprah ; l'amande est épaisse et croustillante à manger.

Au stade nounou (coco germé), le nounou (germe) est consommé en l'état ou enduit de para nounou ou kōka (substance crémeuse qui recouvre l'amande). Le nounou se consomme aussi cuit au four polynésien.

Le kaipoa (coco à la bourre sucrée) est consommé, du stade pororiki au stade viavia, en mâchouillant la bourre dont l'écorce aura été préalablement enlevée afin de pouvoir boire son jus. Le kaipoa est parfois mis au four ; il a alors un autre goût.

En dehors de la noix de coco aux différents stades, le cœur de cocotier est aussi consommé à l'état naturel et parfois cuit au four.



Puaka fāgaihia ki te gora

Cochon nourri au coco

Te haga tāpiri • Les combinaisons

Te kārapu⁴⁸ kōmoto

- E ana kōrari nau kōmoto, te rahihaga e au,
- E tunu te kōmoto ki roto ihoā rā ki tōna iho komo e viru ai, kia poki hoki te kati-ga ki te komo,
- Kia fātata ki te viku, e tuku mā vāhi iti faraoa ore kāore rā te pia, kia huru pupuru te kārapu,
- E tuku mā vahi iti tihota.
- E kāpiripiri te kārapu nō te paru ē kōra-ri atu ā haga katiga nō roto mai ki te toau ; e viru katoga rā kia kai noa kōia anake.

Kārapu nounou

- E kōtuki kōrari nau nounou, te rahi-haga e au,
- E tunu ki te nounou penuhia ki roto ihoā rā ki te komo viavia, kia huru pupuru,
- E tuku mā vāhi iti faraoa ore nō te haka-pupuru roa atu ki te kārapu,
- E tuku katoga mā vāhi iti tihota nō te mea ē, e hinagarohia.



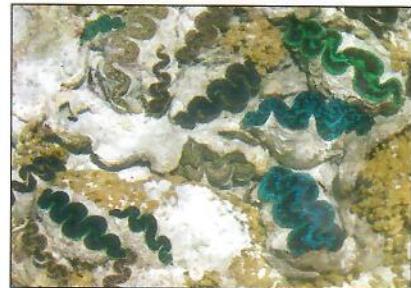
Kogokogo/pāroe hakari ē te penu kōnao
Plat en bois de cocotier et pilon en corail

Bouillie de coco

- Râper grossièrement quelques noix de coco au stade kōmoto selon le volume désiré,
- Faire bouillir la chair de kōmoto dans son eau, la quantité recouvrant juste le kōmoto râpé,
- Ajouter un peu de farine ou à défaut de l'amidon, pour obtenir une sorte de pâte molle ou de bouillie épaisse,
- Ajouter également un peu de sucre.
- Le kārapu accompagne en général le poisson et autres produits de la mer, mais peut se consommer seul.

Bouillie au germe de coco

- Piler quelques germes de coco selon le volume désiré,
- La pâte ainsi obtenue est mise à bouillir, dans de l'eau de coco de préférence, pour obtenir une bouillie,
- Ajouter un peu de farine pour épaissir davantage la bouillie,
- Ajouter éventuellement un peu de sucre.



Te koeha
Le bēnitier

⁴⁸ Kārapu : mélange, bouillie, mélanger, touiller.

Te haga huru faraoa • Les pains

Faraoa tākōmoto

- E ana kōrari nau kōmoto,
- E oi atu te kōmoto ē te faraoa ore,
- Hakaipōpō te faraoa ē ka tuku atu ai ki roto ki te komo pihā,
- Vaiho te pāni ki ruga ki te auahi ; e kiri-ti mai te ipō tāpahi reka (10) ake minuti ki muri iho ki te tōrirehaga mai.

Faraoa tānounou

- E kōtuki kōrari nau nounou,
 - E oi atu te nounou ē te faraoa ore.
- Mea rahi ia te huru tunuhaga :
- Te mea magu, pūohuhia ki roto te ki raocere kahaia... ;
 - Te mea tunu komo, kāore rā te mea kōpihe, ropihia ki te gaofe ;
 - Te mea kōpihe, auhiahia ki te gaofe...



Tē pana nei Moeariki ki te nounou
Moeariki récupérant des germes de coco

Pain au coco

- Râper quelques noix de coco au stade ōmoto/kōmoto,
- Ajouter de la farine au coco râpé et pétrir le tout,
- Faire des boulettes de la taille d'une balle de tennis que l'on plonge dans l'eau bouillante,
- Laisser la marmite sur le feu, puis retirer les boulettes une dizaine de minutes après qu'elles sont remontées à la surface.

Pain au germe de coco

- Piler quelques germes de coco,
- Ajouter de la farine à la pâte de nounou et pétrir le tout.

La cuisson est facultative :

- en galette grillée, placée entre deux feuilles de kahaia⁴⁹... ;
- en rouleau enveloppé entre deux folioles de palme, cuit à l'eau ou au four de terre recouvert ;
- en boule placée dans un panier en feuille de palme et cuite au four en terre.



Kana gora nōhoi
Râpe à coco
traditionnelle
en corail

⁴⁹ E rave katogahia ana te raocere geogeo ē tō te tou ; e magu katogahia ana te faraoa kōpaka, tei pūohuhia ki te gaofe raragahia/kāpora. On utilise également les feuilles de *Tournefortia argentea* ou de *Cordia subcordata* ; on grille de même une galette très large enveloppée dans des feuilles de palme tressées.

Faraoa tāota

- E ana kōrari nau gora,
- E oi atu te ota gora ē te faraoa, tei fakararihia ki te komo viavia,
- Nō te keuhaga rā, ka hipa ia ki tei haga rāvega ki fakakitehia ki ruga nei.

Faraoa tāhinu gora

- E ana kōrari nau gora,
- Tāviri te ota gora ki roto ki te ragokere, kāore rā ki roto ki te poitika kahu,
- E rave te hinu gora nō te oi ki te faraoa, ē ka tunu atu ai.

Faraoa tākava kōrohe

- E rave ki te kava kōrohe nō te oi ki te faraoa,
- Kāore e tukuhaga ki te hōpue ki roto ki te faraoa ore.

Te faraoa tākava kōrohe,
e mea noganoga roa ia.

Pain au coco râpé

- Râper quelques cocos gora,
- Y ajouter de la farine et un peu d'eau (de coco de préférence),
- Pétrir le tout et faire cuire selon les méthodes indiquées ci-dessus.

Pain au lait de coco

- Râper quelques cocos gora,
- Extraire le lait de coco au moyen du tissu fibreux de la palme ou avec une pièce d'étoffe,
- Utiliser le lait de coco pour pétrir le pain.

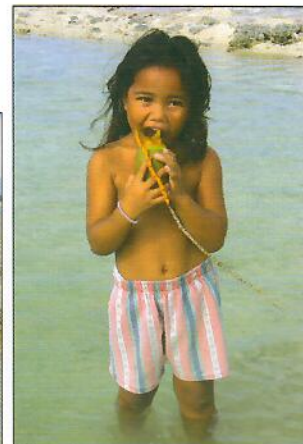
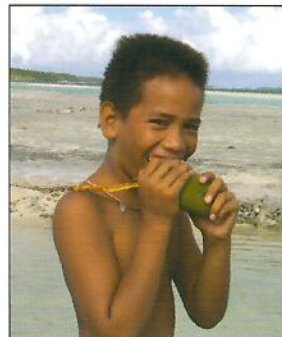
Pain à l'alcool de coco

- Prendre l'alcool de coco pour pétrir le pain,
- Il n'est pas utile d'ajouter de la levure à la pâte.

Le pain à l'alcool de coco est très parfumé.



Petero Kehapuia nō Rēao tē iti nei ki te kaipoa
Petero Kehapuia de Rēao arrachant
la bourre du kaipoa avec ses dents



Tamaiti ē tamāhine nō Fagatau tē kai nei ki tā rāua kaipoa kōuo
Petit garçon et petite fille de Fagatau
savourant leur kaipoa kōuo

Faraoa kāvaro

- E kana kōrari nau gora,
- Tāviri te ota gora kia roaka te hinu,
- E rave te hinu gora nō te oi ki faraoa ore tāhōpue korehia, kāore rā te mea tāhōpue, mai te tuku atu mā vāhi iti komo viavia ē te tihota,
- E tuku te faraoa ki roto ki te pāni mācote nō te kōpihe marū, kōrari ake ruki, kāore rā kōrari hana.

Faraoa kāvaro tākomo viavia

- E oi noa te faraoa ki te komo viavia,
- Kāore e tātihotahaga.
- Ka kōpihe kōrari ake ruki, kāore rā kōrari hana.

Faraoa poke itiiti

- E oi te faraoa ki te komo toiti, kāore rā ki te komo viavia, kāore rā, te reira nau komo gārūrua,
- Īpōpō hakakōkorereka roa te faraoa, ka tunu atu ai ki roto ki te komo,
- Kia viku te faraoa, ka hōpere te komo tunu ē ka mono atu ki hinu gora, kia poki ake rā te faraoa e tano ai,
- E tuku mā vāhi iti tihota.
- E reko-katoga-hia teie faraoa, e itiiti.



Rōtika katiga auhiahia (te koeha ē te faraoa) ki roto ki te rōtika neki

Bénitiers et pains cuits à l'étuvée enveloppés dans des feuilles de cocotier

Pain au lait de coco

- Râper quelques cocos,
- Extraire le lait de coco (hinu gora),
- Utiliser le lait de coco pour pétrir le pain avec de la farine ordinaire (ou mélangée avec de la levure) en y ajoutant un peu d'eau de coco et du sucre,
- La pâte est mise dans une marmite « macocote » qui est ensuite mise au four enterré (kōpihe) durant toute une nuit ou une journée.

Pain à l'eau de coco

- Pétrir la farine uniquement avec de l'eau de coco,
- Il n'est pas utile d'ajouter du sucre,
- Laisser cuire dans le four polynésien durant toute une nuit ou une journée.

Boulettes au lait de coco

- Pétrir la farine ordinaire avec de l'eau douce ou de coco ou les deux ensemble,
- Faire de petites boulettes de 1 à 2 cm et les laisser cuire à l'eau,
- Une fois les boulettes cuites, jeter l'eau de cuisson et la remplacer par le lait de coco en quantité suffisante pour recouvrir les boulettes,
- Ajouter ensuite un peu de sucre.

Faraoa poke/po'e

- E oi te faraoa ki te komo toiti kāore rā te komo viavia, kāore rā te reira nau komo gārūrua,
- Īpōpō te faraoa ē ka hakapārahurahu, 1>2 initi ake te megumegu, kia viku vave kia tunu ; tei roto i te fāito 8>10 initi te menemehaga,
- E tuku te haga ipō ki roto ki te komo veravera/pihā nō te tunu ; e kiriti mai 10 minuti ki muri iho ki tō rātou tōirehaga mai,
- E viru katoga kia magu te faraoa,
- Tāpūpū hakakōkorereka te haga faraoa ē ka māriigi atu ai te hinu gora kia poki/tōnae, e tuku katoga atu mara-mara tihota.

Faraoa māmahu⁵⁰

- E faraoa teie, tei oihia mai te kore e tuku atu ki te tahi haga katiga kē, mai te nounou, te ota gora...
- Nō te tunuhaga, e viru kia tunu komo, kia tunu hou, kia magu, kia kōpihe ; ki teie tau hoki rā, e viru katoga ia kia tunu ki roto ki te haga huru umu papā.
- Tei te huru ō tōna ravehaga, e pūohuhia, kāore rā e kore.

Galette au lait de coco

- *Pétrir la farine ordinaire avec de l'eau douce ou de coco ou les deux mélangées,*
- *Façonner des galettes de 1 à 2 cm d'épaisseur et 8 à 10 cm de diamètre pour accélérer la cuisson,*
- *Plonger les galettes à cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles flottent ; les retirer une dizaine de minutes après,*
- *Les galettes peuvent également être grillées,*
- *Découper les galettes en petits cubes d'1 à 2 cm et les recouvrir avec du lait de coco en y ajoutant un peu de sucre.*

Le pain māmahu

- *C'est un pain fait avec seulement de la farine sans adjonction d'autres produits tel que le germe de coco, coco râpé...*
- *Pour ce qui est de la cuisson, on peut le cuire à l'eau, à la vapeur, sur le gril traditionnel. A notre époque, on peut le cuire avec n'importe quel four importé⁵¹*
- *Selon le type de cuisson, il est enveloppé ou non.*

⁵⁰ E reko katoga teie nō te katiga (mai te faraoa) tei pūohuhia (ropihia) ki te gaofe...

Ce terme désigne aussi tout produit (dont le pain) enveloppé de feuilles végétales (dont les folioles de palmes de cocotier).

⁵¹ Kape a expérimenté, avec beaucoup de satisfaction, la cuisson au four à convection dit Cyclone ; il nomma son pain : *faraoa rōfaki* (= pain cyclone).

Haga reko huru rau nō te tunuhaga

E viru kia rave te huru ō te faraoa ore, te mea tāhōpue ē te mea tāhōpue kore ; e tau ihoā ia te huru ō te faraoa kia viku mai.

Kia hinagaro kia viku vitiviti te faraoa, e mea viru ia kia haka-pārahurahu kōrari, kāore rā, e ite ake initi te megumegu.

E haka-menemene-katoga-noa-hia na te faraoa, e ite/piti kāore rā, e geti/toru initi te megumegu ē, e tika/hitu kāore rā, e hava/vau initi te roa.



Tē ana nei Kekiria ki te gora ki Fagatau

Râpage du coco par Cécilia avec une râpe en métal

74

Tē kōtuki nei Katamera ki te nounou ki Fagatau, e katakata tāna kōtukituki Karamera pile du germe de coco avec un pilon en nervure de palme



Remarques

La farine à utiliser peut être ordinaire, avec levure ou en y ajoutant soi-même de la levure : la texture du pain varie en conséquence. Si on désire une cuisson rapide, on aplatit les boulettes à un ou deux centimètres d'épaisseur. Parfois, on façonne des rouleaux de 3 à 4 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de long.

Les boulettes aplaties (galettes) peuvent être grillées recouvertes de feuilles de kahaia, de tou, de hora ou de geogeo.

Les boulettes peuvent être aussi transformées en rouleaux de 4 à 5 cm de diamètre et 15 cm environ de long, recouvertes d'une enveloppe faites avec 2 folioles de palme enroulées l'une à l'opposée de l'autre et dont les extrémités sont attachées au centre : faraoa ropi. Le faraoa ropi est destiné à être cuit à l'eau ou au four enterré (rōtika hamo/kōpihe).

On met parfois des boules de 10 à 15 cm à envelopper dans des feuilles de cocotier tressées en forme de cône : faraoa aui. Le faraoa aui se cuit essentiellement au four enterré et généralement à l'occasion des repas collectifs et lors des fêtes.

La boule peut aussi être aplatie jusqu'à un cm d'épaisseur et mise entre deux panneaux de feuilles de cocotier tressées : faraoa kōpaka. La pâte du faraoa kōpaka est toutefois plus coulante que pour le reste afin de faciliter l'opération. Le faraoa kōpaka est destiné aux repas à plusieurs, pour une maisonnée par exemple.

Te tahi atu ā haga katiga tei hagahia ki te katiga ō te hakari
Autres préparations à base de coco

Te taiero

- E kana fakahuga roa te gora,
- E rave kōrari ake kōhiti,
- E rure te kōhiti,
- E tuku te kōhiti rurehia ki roto ki te ragokere nō te titia ki tōna komo, ē ka oi atu ai ē te ota gora ki roto ki te kūmete,
- E pokipoki viru roa te katiga ki te raoere kahaia... ; e hakamegumegu ihoā rā, ka taūmi atu ai kōrari nau kōnao, kāore rā ki te hererē.
- Ka hakapiko nō te tārare, kōrari ake ruki kua viru e kai ki te taiero.
- E viru katoga hoki kia rave ki te riarua uga nō te tārare ki te taiero ; e rave rā hoki te uga mā ē ka kiriti te roeroe e te karukaru nā mua ake ka tuku atu ai ki roto ki te ota gora.

La pâte de coco râpé fermentée

- Râper très finement quelques noix de coco,
- Prendre un crabe de rivage du type kōhiti,
- Piler le crabe,
- Mettre la bouillie de crabe dans le tissu fibreux de la palme et le serrer pour extraire le jus à mélanger soigneusement avec le coco râpé,
- Couvrir soigneusement la préparation avec des feuilles, par exemple de kahaia, en plusieurs couches, calées ensuite par quelques petits galets ou les coques de noix de coco.
- Laisser reposer/fermenter le tout pendant 12 heures environ, toute une nuit habituellement, et le taiero est prêt à être consommé.
- A la place du kōhiti, on peut utiliser de riarua uga (queue de bernard l'hermite) ; dans ce cas, on prendra soin d'enlever l'intestin.



Faraoa tānounou ē te paru magu

*Pain au germe de coco
et poissons grillés*

- Kia fakatāreheria te paopao, e tāgaihia e te tuāivi ki te katakata ki ruga ake ; nā te toiau ō te paopao e hakakapu.
- Nō te mea e hakari viru, e kī e geti ake paopao ki te hana kōrari nō kōrari noa ake hakari. E geti ihoā ia katuhaga ki teie hakari ki te hana kōrari.
- Te kava e roaka mai pauroa te hana e titiahia ia te reira ki roto ki te ragokere nā mua ake e tītō atu ai ki roto ki te haga mōhina, ē kāore rā, nā mua ake kā inu ai ē kā oi atu ai ki te faraoa...
Te haga tagata komo kava puaki hoki rā, e komo ia rātou ki te tahi vāhi ō te kava hakapikohia.
- Kia oi-anake-hia te faraoa ki te kava kōrohe, e hōpue te faraoa ē, e mea noganoga katoga roa hoki.
- E maitihia te hakari mai te mihe e tae atu ki te hava mētera ō te teitei, kauraka te mea āpī roa, kauraka katoga hoki te mea pakari roa, noa atu kāore ki rahi te katiga ō te hakari. Te hakari hotu kore, e pūaki mai tōna hotu ki muri ake ki te tau ka fakaea ai te tāpūhaga kōrohe. Kia ōhie te katuhaga, e paohia ia te tūrei ō te hakari kia viru kia tuku atu te vaevae.
- Teie haga, e gere roa ia ki te mea rave pinepinehia, nō te mea e gere roa atu te katu hakari ki te taoga fiu kore. Kua kore rā hoki teie peu ka 50 ake matahiti ki teie nei (ki Nāpuka).

- *La récolte – la noix remplie aux 2/3 ou 3/4) – peut se faire jusqu'à 3 fois par jour et par spathe pour un bon cocotier : matin, midi et soir.*
- *Remarques : La récolte journalière est filtrée avec le tissu fibreux de l'arbre avant sa mise en bouteille ou son utilisation immédiate dans la préparation notamment du pain quotidien... Les amateurs de boisson forte⁵³ en consomment une partie quelques jours après la récolte.*
- *Lorsqu'on pétrit le pain avec de la farine ordinaire et cet alcool, il est levé sans adjonction de levure et est très parfumé.*
- *En général, on choisit un cocotier entre 5 et 8 m de haut, ni trop jeune ni trop vieux, même s'il n'est pas très productif. Les cocotiers peu productifs en fruits voient généralement leur rendement augmenter après la période de récolte de l'alcool. Pour faciliter son ascension, on fera des encoches (tīpao) sur toute sa hauteur pour permettre d'y poser le pied.*
- *Finalement, cette pratique était peu courante, car grimper au cocotier n'est pas toujours chose plaisante et elle avait pratiquement disparu depuis 50 ans (à Nāpuka).*

⁵³A noter que c'est une boisson prohibée au même titre que le komo puaka (eau pour cochon) laquelle est une bière artisanale faite avec de la levure à pain.

Te miti hue

- E rave kōrari nau kōea kōmoto,
- E tuku te haga katiga kōmoto ki roto ki te hue, kāore rā ki te tārani,
- E rure kōrari kōhiti ē ka māriki atu tōna komo ki roto ki te hue. Ka tuku katoga atu maramara komo,
- Ka vaiho nō te tārare ki ruga ki te hana kōrari nau hana, kia pupuru te komo : ko te miti hue ia.
- E katiga auhia hoki teie, mai te hinu gora katoga, e te haga tagata māori nō te utuhi/kumu atu ki tā rātou katiga e kai ; tō roto mai ki te toau ē tō uta iho ki te henua.



Kua fakaunauna-reka-roa-hia te fare pure nō Nāpuka, tei fakatāhinuhia, ki te 01.01.06, e te mākuī epikopō Upereto ki roto ki te kōroga lupiri nō Nāpuka

L'église du Sacré-Cœur de Jésus à Nāpuka, décorée en produits du cocotier pour la messe anniversaire de dédicace du 01/01/06, célébrée par Mgr Hubert Coppenrath, archevêque de Papeete lors du Jubilé de Nāpuka

La sauce de coco fermentée

- Enlever des lamelles de quelques cocos kōmoto,
- Les mettre dans unealebasse ou à défaut dans un gallon,
- Piler un kōhiti pour en extraire un jus à verser dans le gallon,
- Ajouter un peu d'eau,
- Laisser fermenter le tout au soleil pendant quelques jours jusqu'à l'obtention d'un bouillon crémeux, une sauce : c'est le mitihue.
- Le mitihue est une sauce appréciée des Polynésiens, au même titre que le miti ha'ari (lait de coco), dans lequel ils plongent pratiquement tout ce qu'ils mangent, produits de la mer ou de la terre.



Tē fakaunaunahagahia te fare pure nō Tepoto nō te kōroga lupiri : titema 2005

Décoration de l'église de Tepoto pour le Jubilé : décembre 2005

**Kua rave pinepine katoga te haga Pa'umotu ki te haga taoga nō roto
mai ki te hakari ei fakaunauna ki roto ki tō rātou haga fare pure ē kōrari atu koga raka**

***Souvent les Pa'umotu ont aussi utilisé les dérivés du cocotier
pour décorer leurs églises et autres lieux saints***



Te ana ǝ Māria ki Fagatau - La grotte de la Vierge Marie à Fagatau

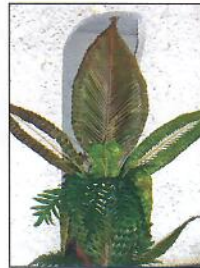
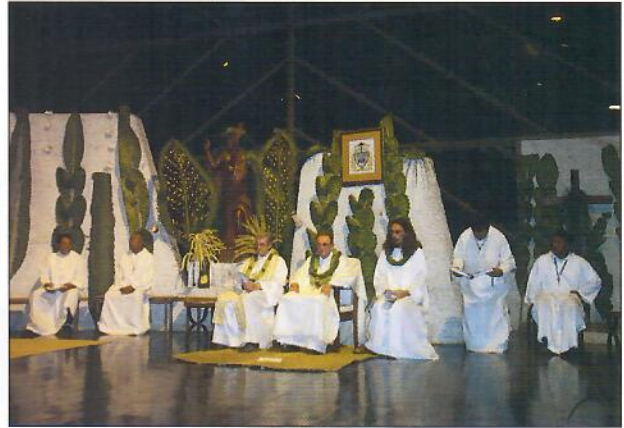
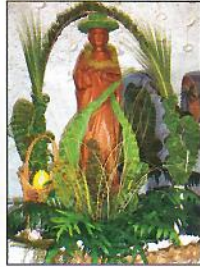
Statue de Saint Dominique de Fagatau décorée avec des couronnes en feuilles de cocotier

Te fakaunaunahaga ko te fare pure lotefa peata nō Faaa
La décoration de l'église Saint-Joseph de Faaa⁵⁴



⁵⁴ Sous la direction de Manuera Tetauupu, lors de l'ordination du Père Moana Tevaerai, le 19/12/03.

Te fakaunaunahaga ko te fare pure Māria nō te Hau ki Papeete nō te tomohaga lupiri ō Nāpuka : 14 nō feppure 2004.



La décoration de l'Eglise Māria nō te Hau de Papeete pour la messe d'ouverture du jubilé de Nāpuka le 14 février 2004.

80

Te fakaunaunahaga ko te fare pure nō Nāpuka ki te Pakate 2004. E haga taoga anake nō te hakari tei ravehia.

La décoration de l'église de Nāpuka à Pâques 2004 avec essentiellement des produits du cocotier.





Hei gaofe neganega ē puatou tō teie tiki ō
Māria ki roto ki te fare pure nō Nāpuka
*Statue de la Vierge de l'église de Nāpuka
portant une couronne en feuilles de cocotier
vertes et oranges*

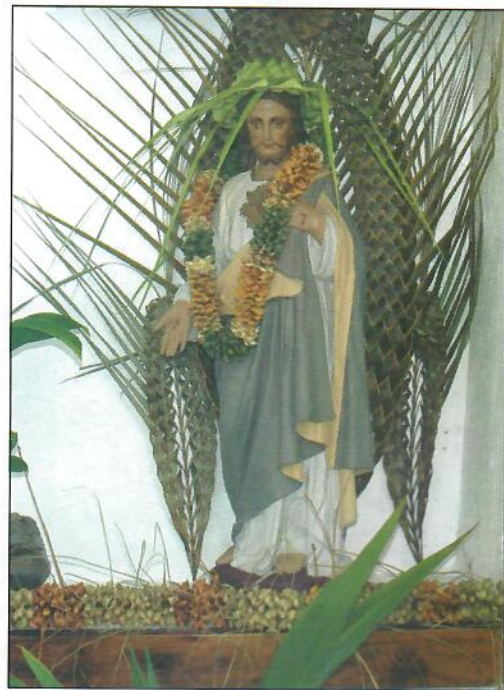


Hei gaofe ē tiare tahiti tō teie tiki ō
letū ki roto ki te fare pure
nō Nāpuka : nov. 2004
*Statue du Christ de l'église de
Nāpuka portant une couronne
et un collier en feuilles de cocotier
et tiare tahiti*



Fātene gaofe
nō te fare pure nō Nāpuka
Crèche en feuilles de cocotier

Te fakaunaunahaga ko te fare pure Teretia peata nō Tepoto ki te haga mea nō te hakari.
La décoration de l'église Sainte-Thérèse de Tepoto avec essentiellement des produits du cocotier.





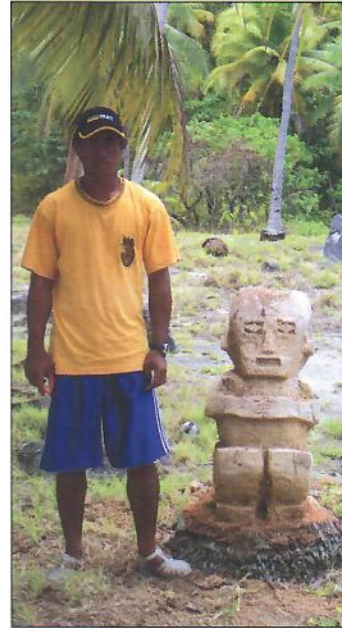
Kāruru gaofe nō te tagata pūhā ki Nāpuka
Abri en feuilles de cocotier du coprahculteur à Nāpuka
 © E. Conte/1983



Fakaŀiŀihemohaga ā te haga tagata pūhā ki
 te Mākeva ā tō te Tuāmotu ki te 29/03/03
Concours des coprahculteurs
lors du festival des Tuāmotu le 29/03/03



Hakapoahaga huiragatira ki ruga ki te rōkia gaofe
 ki Nāpuka : 02/11/04
Banquet communautaire sur des nattes en feuilles de cocotier
à Nāpuka : 02/11/04



Tehau Kamake tei tarai ki
 teie tiki ki roto ki te tūrei
 hakari higa ki ruga ki te
 marae Te Tāhata ki Tepoto
Tehau Kamake,
pris d'inspiration,
a sculpté cette statue
dans un tronc de
cocotier mort sur le
marae Te Tāhata à Tepoto



Katiga nō te hakapoahaga huiragatira : paru, faraoa, viavia
Banquet communautaire avec du poisson, du pain, du coco



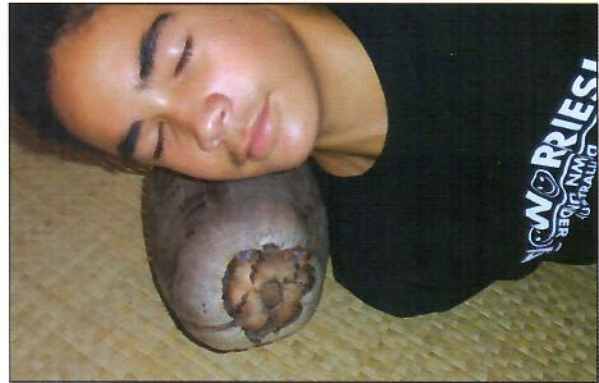
Rou viavia/gora
Crochet à coco

Mai te tau ē te tau

**Les temps
changent...**



Gora fakatīnihi nō Tepoto
Cocos retournés à Tepoto pour le séchage



E ravehia na te gora ei uruga
La noix de coco comme appui-tête



Pēpenu pōrearea
*Masque de spectacle*⁵⁸
Collection Tamariki Te-Puka-Maruia



E rave pinepinehia na te gora ei nohoraga
On prend souvent une noix de coco comme siège



Te kaveu ā Henri
Henri avec son crabe du cocotier
© M-H Villierme



Kaveu
Crabe du cocotier

⁵⁸ Nā Teatara Arai ki haga ki Nāpuka = *fabriqué par Teatara Arai à Nāpuka.*

Tūtepoganui

La légende de Tūtepoganui⁵⁹ ici nous parle non seulement des personnages connus à l'origine du cocotier : Tuna, Hina et Maui, mais aussi d'autres moins connus et surtout de l'emploi du bois de cocotier comme masque de personnage dans une pièce de théâtre.



Masque de spectacle⁶⁰
Collection S.E.O.

Te reko nō Tūtepoganui, te ariki ko te moana

Te haga tino i kō ki roto ki teie nei reko :
Tūtepoganui, te ariki ko te moana⁶².
Tōhoropuga, te ragatira ko te moana,
te fakatere i te haga peu ko te moana.
Rogomatāne, te tagata ko te henua.
Hina, te vahine o Tuna
Te tahi gaeke, te utu'a o Ri.
Te tagata ko te moana, te tagata ko te henua.

Le parler (drame⁶¹) de Tūtepoganui, Roi des mers

Personnages :

*Tūtepoganui, roi des mers.
Tōhoropuga, chef de la mer, gouverneur du
produit des eaux.
Rogomatāne, homme de la terre ferme.
Hina, femme de Tuna.
Un chien, métamorphose de Ri.
Peuple des mers, peuple de la terre.*

⁵⁹ Cette légende est parue dans le livre d'Eugène Caillot *Mythes, Légendes et Traditions des Polynésiens*, publié par Ernest Leroux en 1914 à Paris. Il nous a semblé utile de la publier ici à plus d'un titre ; elle trouve en effet sa place dans l'objet du présent ouvrage dédié au cocotier, et dans l'objectif de l'association qui vise à faire connaître le patrimoine culturel des Pa'umotu, d'autant que les textes recueillis par M. Caillot ne sont pas d'accès facile au grand public.

⁶⁰ Te pēpenu o Tū-te-Puga-Nui ki hagahia ki Hikueru = La tête de Tū-te-Puga-Nui faite à Hikueru.

⁶¹ La langue polynésienne n'a malheureusement pas de mot pour définir une pièce dramatique, et c'est pourquoi je me vois obligé de mettre entre parenthèses, dans la traduction française, le mot *drame*, puisque l'œuvre ci-après en est un et qu'elle nous vient de nos ancêtres cannibales. C'est du moins ce que déclarent unanimement, les indigènes des îles où cette pièce est jouée encore de nos jours, à Takume, Raroia, Tāega, et même Nihiru et Hikueru. Cela prouve une fois de plus que l'anthropophagie n'est pas une marque d'infériorité intellectuelle.

⁶² Quelques indigènes disent dieu des mers, mais la plupart disent roi. Pour figurer le roi des mers, un indigène de haute taille met sa tête dans un tronc de cocotier creusé et taillé de façon à représenter une tête humaine monstrueuse pouvant avoir à peu près un mètre de hauteur, sur quarante centimètres de largeur ; cette tête de bois est ornée de nombreuses imitations de coquillages, sur le crâne, le front, les côtés, derrière, et, parfois aussi, de toutes sortes de végétations marines, qui en sortent presque entièrement, comme des excroissances naturelles (voir gravure ci-dessus).

**Tei Vavau⁶³ te tupuhaga teie nei haga, ki vaho ki te toau ē ki ruga ki te henua,
i te haga tau tahito⁶⁴**

La pièce se passe à Vavau, sur la mer et sur la terre, dans les temps légendaires

I
Ki ruga ki te toau

Rogomatāne :

— Tōhoropuga ! Tōhoropuga ! o koe na te ragatira ko te moana, te fakatere ki te haga peu ko te moana, terā mai tā u paru tāku ki kānehu, ka rave mai ki tā u tuhaa, faarii mai koe e kā haere ka kai.

II

Tōhoropuga (tei fakakite mai kia na⁶⁵) :

— Ua koa roa vau e Rogomatane, kua hinagarō ake na vau ki te fārerei ki te tagata ko te henua, kua taiā rā vau. Ka reko mai koe e aha te haga peu viru e kiteahia ki ruga ki tō u henua ?

Rogomatāne (tei hauriaria nō tōna matakū ē tōna hititika, kāore koia ki reko oioi, ē i muri ake, rekoreko potopoto noa tura) :

— Ē..., kāore..., kāore e peu viru ki o mātou, te au kia matakū ā.

Tōhoropuga :

— Kei aha koe e matakū mai : e hoa vau nō u, kāore vau e fakakiro kia u. A reko mai koe ki te haga peu ki ruga ki tō u henua, ē, e aha hoki tā te tagata haga ki ruga ki te henua ?

I
Sur mer

Rogomatāne :

— Tōhoropuga ! Tōhoropuga ! ô toi qui es un des chefs de la mer, chargé spécialement par ton roi des produits des eaux, voilà du poisson que j'ai pêché : reçois la part qui t'est due ! Prends-là et mange-la.

II

Tōhoropuga (apparaissant) :

— Je te remercie Rogomatāne ; déjà, depuis longtemps je voulais m'entretenir avec quelqu'un de la terre, mais jusqu'ici je n'avais osé : veux-tu me dire ce qu'il y a d'intéressant dans ton pays ?

Rogomatāne (tremblant de peur et de surprise, reste un instant muet puis répond par monosyllabes) :

— Oui..., non..., il n'y a rien à voir d'intéressant chez nous.

Tōhoropuga :

— N'aie pas peur, je suis un ami, je ne te ferai pas de mal. Raconte-moi un peu ce qu'il y a sur la terre et ce qu'on y fait ?

⁶³ Vavau est le nom d'une île de l'archipel de Toga ; mais aussi celui que l'on donnait, dans les temps anciens, à un groupe d'îles des Tuamotu comprenant Takume, Raroia, Tāega, Nihiru, et Hikuera.

⁶⁴ Les indigènes assistent à cette pièce debout ou assis, sur la place publique du village qui est généralement au centre, devant la maison commune. Comme il fait nuit, ils allument des torches, et, avant, ainsi qu'après le spectacle, ils tapent sur le gros tambour fait avec un tronc de cocotier et une peau de requin.

⁶⁵ Toutes les explications mises entre parenthèses dans le cours de cette pièce sont celles que certains indigènes, qui la connaissent déjà, donnaient à d'autres indigènes, qui la voyaient pour la première fois.



Tureia tei kitehia e te ragatira pāhī Edwards ki te matahiti 1791. Henua fātata roa ki Mōururoa e Fagataufa, nō te tupitahaga ātōmi, matahiti : 1966/1996

Tureia, île habitée la plus proche des sites des essais nucléaires



Te motu ō Hao ko tei nohohia e te nuku ki te tau tāmata matahaga ātōmi ki Mōururoa e Fagataufa

Hao, base militaire lors des essais nucléaires à Mōururoa et Fagataufa

Fare pātiahaga pārau ki Takume
Une ferme perlière à Takume
© Carex environnement



Haga paru nō te Tuāmotu te hokohia ki te pae porōmu nō Tahiti pauroa te hana

Poissons des Tuāmotu vendus quotidiennement au bord de route à Tahiti : tāmure, meko, paraki, tāihi, tero...

Haga paru nō te Tuāmotu te hokohia ki te mātete nō Tahiti pauroa te hepetoma

Poissons des Tuāmotu vendus au marché de Papeete toutes les semaines



Pāruku, tāea, mū...
Carangues, perches pagaies, daurades tropicales...

Rogomatāne :

— E tima hoki tō ruga ki te henua, tō mātou iā nohoraga ē tā mātou iā katiga, e hinagarō tō u ki te mātaki ki te reira, ka haere mai koe ē nā u iho iā e hipahipa ki te haga viru kia u.

Tōhoropuga :

— Nā reira, māki ka haere, fāarahi mai koe kia ku.

III

Ki ruga ki te henua

Kua tae rāua ki ruga ki te henua ē kua haere ki uta. E kia hoki mai ki vaho ki te pae toau, kua kite ko Tōhoropuga ki te haga peu kerekere ki tua, te tōrahi mai ra ki ruga ki te henua. Kua feruri noa koia, e kia hipa viru koia ki te haga peu kerekere e tere mai ra, tupu iho ra te kiro nā ruga kia ana e kite iho ra koia ē, e gati te tupu ki ruga kia na. Hipa hou koia, ē, ki reira, papu atu ra kia na ē, ko tōna fatu teie e haere mai nei ma tōna matakeinaga : Kua fakamaamaahia koia nō tōna matakū, kua horo koia ki te tahi pae, ki te tahi hoki pae, āore atu ra ki pāpū kia na ē, nāhea rā koia ki tōna kōuma kei tātarahapahaga ki te hara tāna ki rave, ē ki muri ake, kua tika koia, kua hoki ki uta ē kua poro koia.

Tōhoropuga :

— E hōmā ! Tō te henua geragera nei ! Teie te ariki Tūtepoganui ! E mata hakaaraara : te mea koia ki tae hua mai i kōnei, ua gati koutou ; hakarare mai tāku reko ; hakaineine koutou ki te tamaki ; hakaitoito ; e tauturu hoki vau kia koutou.

Rogomatāne :

— *Il y a des pandanus qui servent à nous abriter et à nous nourrir... et si tu veux venir à terre, tu verras par toi-même ce qu'il y a d'intéressant.*

Tōhoropuga :

— *C'est cela, je te suis, conduis-moi.*

III

Sur terre

Ils arrivent à terre, et disparaissent dans l'intérieur. Puis revenant à la plage, Tohoropuga aperçoit au loin dans la mer des formes noirâtres, qui s'avancent lentement vers la terre. Il reste un moment pensif, puis réfléchissant et fixant davantage le groupe noirâtre, il pressent un malheur qui va le frapper. Il regarde encore tout tremblant, et, cette fois, il reconnaît son maître, suivi de son peuple. Il est affolé ; court à droite, à gauche, et ne sait plus que faire ; il se porte des coups de poings sur la poitrine pour se repentir de la faute qu'il a commise, et, tout à coup, il s'arrête, en plein milieu des terres et se met à crier.

Tōhoropuga :

— *Eh ! Peuple de la terre ! Voici le roi Tūtepoganui ! Prenez garde à vous : s'il s'est décidé à venir ici en personne, vous pouvez vous attendre à un redoutable châtiement ; écoutez-moi ; préparez-vous à soutenir un combat terrible ; soyez courageux ; je suis avec vous.*

Tūtepoganui :

— E tahi katoga iā tumu ko tōku tere ki ruga ki te kāiga nei, tōku rā tere mau ki tae mai ai au i kōnei, e kimi mai au ki tāku nau huiragatira toko ite, te tohorā ē te tīfai, tei garo kē ē ko tei tatinahia i kōnei e te tagata ko te henua gera-gera. E kia

(Kua horo atu ra ko Tōhoropuga ki hiaki te haga tagata ko te kāiga tei ineine ki te karo mai te ariki ko te moana kia tae mai kōia, ē ki te āteahaga ra noa tōna rekohaga)

Tōhoropuga :

— E te huiragatira ko te kāiga nei ! Kua tae mai ko Tūtepoganui, te ariki ko te moana ki o koutou nei. Eiaha koutou e matakū, kāore kōia e hagakiro mai kia koutou, ki haere mai kōia e kimi te tohorā ē te tīfai i garo ae nei ki tōna kāiga ē ko tā koutou ki hakanimo i kōnei. Haere tātou e toki, māki haere, te haga huiragatira ko te kāiga geragera nei, ka haere mai, haere katoga atu au, e nā reira tātou ei fakakoahaga ki te ariki nui ko te moana, te ariki kōtahi ra ko Tūtepoganui !

Te huiragatira ko te henua :

— E, e fakahoki mātou ki te tohorā ē te tīfai kia na ra !

Tōhoropuga (tei hoki mai i hiaki ki te ariki) :

— Kua haere vau ma te huiragatira ko te kāiga e kimi ki tō u huiragatira ki garo ra.

Tūtepoganui :

— Ka haere, keiaha rā koe e kemokemo. (Garo atura ko Tōhoropuga ma te huiragatira ko te kāiga)

Tūtepoganui :

— *Cela est en effet un des motifs de ma visite sur cette terre, mais l'objet principal est la recherche de deux de mes sujets, la baleine et la tortue, qui ont disparu de mon royaume et qui sont retenues ici par le peuple de la terre. Aussi, si tu les retrouves, je te fais grâce, ainsi qu'à ceux qui t'ont donné asile et qui ont capturé mes serviteurs.*

(Tōhoropuga accourt vers le peuple de la terre assemblé pour combattre le roi des mers dès son apparition, et, du plus loin qu'il peut l'entendre, il leur crie)

Tōhoropuga :

— *Peuple de la terre ! Tūtepoganui, le roi des mers, le grand roi est chez toi : n'aie pas peur, il ne vient pas te faire du mal, il vient simplement rechercher la baleine et la tortue qui ont disparu de son royaume et que tu aurais retenues ici : allons les chercher ! Viens peuple de la terre sèche, viens, je te suis, faisons cela pour l'unique, le seul grand roi des mers, Tūtepoganui !*

Le peuple de la terre :

— *Oui, nous allons lui rendre la baleine et la tortue !*

Tōhoropuga (revenant vers le roi) :

— *Accompagné du peuple de la terre, je m'en vais immédiatement, à la recherche de tes êtres disparus.*

Tūtepoganui :

— *« Vas, et ne tarde pas ». Tōhoropuga et le peuple de la terre disparaissent.*

IV

Kua haere te ariki ko te moana ki te ori haere e te mātaki ki te haga peu ko te henua nei tei kore i kiteahia e ana.

Kite atu ra kōia ki te haga rūau tei kore i maraga nā muri kia Tōhoropuga, kua haere kōia ki reira. Tūtonu atu ra tōna nohi ki reira ki kōrari vahine tei kiteahia e ana ki mua ra, mai te noho mai te tahi māmanu i hiaki kia na, tei kore ki kiteahia e ana. E vahine rūau mau teie nei vahine ē, e gaeke hoki teie māmanu i hiki kia na).

Tūtepoganui (tei reko atu ki teie nei vahine) :

— O vai koe, kua kite paha vau kia u ?

Te vahine rūau :

— Ko Hina hoki au, te vahine a Tuna.

Tūtepoganui :

— Kua kite hoki vau kia u ?

Hina :

— Kua kite katoga vau kia u, ko Tūtepo-ganui koe, te ariki ko te moana.

Tūtepoganui :

— E, eaha te rake māmanu i hiaki kia u ?

Hina :

— E gaeke hoki ia. (Kua rave atu ra ko te ariki ki ruga ki te gaeke e mirimiri atu ra)

Te gaeke (tei tika mai ki ruga) :

— Uā ! Uā⁶⁷ !

Tūtepoganui :

— E Hina, a reko mai na koe i tā u haga i kōnei ?

⁶⁷ Un indigène lui tire la queue, pour le faire aboyer.

IV

Le roi des mers se promène et visite les choses de la terre qui lui sont inconnues.

Il aperçoit un groupe de vieillards qui n'avaient pu accompagner Tūhoropuga et se dirige vers eux. Son regard s'arrête sur une personne dont la physionomie ne lui est pas inconnue et près de laquelle se tient un être qu'il n'a jamais vu. Cette personne est une vieille femme et l'être qui se tient auprès d'elle est un animal, un chien.

Tūtepoganui (interpellant cette femme) :

— *Qui es-tu, il me semble te reconnaître ?*

La vieille femme :

— *Je suis Hina, la femme de Tuna.*

Tūtepoganui :

— *Je t'ai connue.*

Hina :

— *Moi aussi je t'ai connu : Tu es Tūtepoganui, le roi des mers.*

Tūtepoganui :

— *Et quel est cet animal ?*

Hina :

— *C'est un chien. (Le roi s'approche du chien pour le caresser)*

Le chien (se redressant) :

— *Ouah ! Ouah !*

Tūtepoganui :

— *Alors Hina, veux-tu me dire ce que tu fais ici ?*

Hina :

— Ki teienei e overe ia vau, e ko teie nei gaeke tōku hoa.

Tūtepoganui :

— E aha ia te haga ki tupu mai ki ruga kia u, mai tōku ā hōpere haga kia u ?

Hina :

— Aue, mai tōku ā hōperehaga ki te togotogohaga ki Ruahatu, tei kore roa vau ki viru, kua pekapeka hou ia vau.

Tūtepoganui :

— Fakakite mai koe e Hina ?

Hina :

— Kua riro hoki vau ei vahine nā Tuna⁶⁸ nā roto ki te faatina ma te hinagarō kore hoki au, kua kore roa vau ki au kia na e kua faufau hoki au ki te vare puhi ki piri mai ki ruga kia ku. E i kōrari hana, kua ōpua vau e hōpere kia na ē e haere mai e kimi ki te kāefa nāku ki ruga ki te kāiga geragera.

Ki tōku taehaga ki ruga ki te kāiga mātāmua, kua rekoreko mai te tagata kia ku, ē ki tō rātou kitehaga ko te vahine vau nō te kaito ra nō Tuna, kua tiavaru mai ra rātou kia ku, nō tō rātou matakū ki tāku kāefa.

Haere atu ra vau ki ruga ki te tahi kāiga kē, nākō, e nō taua tumu ki ruga nei, kua tiavaru houhia vau.

E kua haere vau ki te toru ko te kāiga, kua fārerei ia vau kia Maui, e tōna kitehaga ki tōku huru ē tāku e kimi nei, kua reko mai ra kōia :

Hina :

— *En ce moment, je suis une pauvre délaissée et n'ai pour compagnon que ce chien.*

Tūtepoganui :

— *Que t'est-il donc arrivée depuis que je t'ai perdu de vue ?*

Hina :

— *Oh ! Depuis que j'ai quitté les profondeurs de Ruahatu, où je n'étais déjà pas heureuse, j'ai eu bien des ennuis.*

Tūtepoganui :

— *Raconte-moi cela Hina ?*

Hina :

— *J'ai d'abord été l'épouse contrainte et forcée de Tuna ; son contact me répugnait et la glue qu'il répandait sur mon corps me dégoûtait complètement. Aussi, ai-je pris un jour la détermination de le quitter et de venir à la recherche d'un nouvel époux parmi les habitants de la terre sèche.*

Aussitôt arrivée dans une première terre, je fus questionnée par les habitants, et dès que ceux-ci eurent appris que j'étais l'épouse du redoutable Tuna, ils me chassèrent de chez eux, craignant le courroux de mon mari.

J'allais alors dans une autre île, d'où pour le même motif, je fus également chassée.

Enfin dans la troisième terre où je me rendis, je fis la connaissance de Maui qui, mis au courant de ma situation et de ce que je recherchais, me dit : « Ton mari est-il un être

⁶⁸ Tuna veut dire anguille.

« E niu pātītika ānei tā u kāēfa ? » Nākō atu vau : « Kāore e mea totoro koia. » Ua nākō mai ra koia : « E karo ia vau kia na, ei vahine koe nāku. » E, ua fakatika hoki vau.

Kāore ki kemokemo, tāpapa mai ra nō Tuna kia ku. Nō te puaihaga ko tā na tōrahi, kua ranuhia te toau. Nākō mai ra ko Maui kia ku, e haere vau ki uta e fakanimo kia ku, ē haere atu ra kōia ki tātahi e tāvai kia Tuna. Haere atu ra vau ē haere atu ra hoki ko Maui ki te pae toau. Kāore ki kemokemo tae mai ra ko Tuna (ko tā Maui kia reko kia ku).

E, ki tōna kitehaga kia na, nākō atu ra : « Ka tika koe ki tōku keka e Maui ! » Nākō mai ra o Maui : « E aha tō u tere ki kōnei ? » Nākō atu ra nō Tuna : « I kimi mai au ki tāku vahine kia Hina. » Pūoi mai ra nō Maui : « Ka haere koe, keiaha koe ē noho mai ki kōnei ; kua gere koe, e vahine o Hina nāku. » Nākō mai ra nō Tuna : « Kua higa koe kia ku, e Maui. » Ōua mai ra nō Tuna ki ruga ki te kāiga, e haere atu ra kōia ki ruga kia Maui. Poi atu ra nō Maui ki tā na kōpahi kōnao ki ruga kia Tuna, motu taka kē atu ra te pēpenu. Teie rā, aue te mea māere rahi ! Kua piri atu ra te pēpenu ki ruga ki te tino. Te kitehaga ko Maui ki te reira, poro atu ra kōia ki tōna tuakana e haere mai e tauturu kia na, ē, ki te tāpūhaga ko Maui ki te pēpenu nō Tuna, tāti-na mai ra te tuakana ki te mahiga nō Tuna kia kore atu ra te pēpenu kia piri hou ki te tino. Kāore mau atu ra ki piri hou, ē higa atu ra nō Tuna. Rave atu ra Maui ki te pēpenu e poi mai ra kia ku nei ei taoga nāku. Rave mai ra hoki vau, ma te koa, nō te mea ko te tāpao fakakite ia kia ku ē kāore au e kiro hou ki te tahi kāēfa faufau nāku.

marchant droit ? » Je lui répondis : « Non, il rampe. » Alors, dit-il, dans ce cas, je puis me mesurer à lui : tu seras ma femme. » Et j'acceptai.

Mais peu de temps après, Tuna se mit à ma poursuite. La force avec laquelle il nageait, faisait grandir les ondes de l'océan. Maui me conseilla d'aller me cacher dans l'intérieur de l'île, tandis qu'il se dirigeait vers la plage pour y attendre Tuna, je m'en allai donc, et laissai Maui, qui se rendit effectivement au rivage. Tuna ne tarda pas à arriver (d'après ce que me raconta plus tard Maui).

Et voyant celui-ci, il lui dit : « Ote-toi de mon passage Maui ! » Mais Maui lui répondit : « Que viens-tu faire ici ? » Alors Tuna dit : « Je viens chercher ma femme Hina ! » Maui reprit : « Retire-toi de ces lieux, Hina ne t'appartient plus, elle est mienne. » Mais Tuna répliqua avec force : « Alors, tu vas périr, Maui ! » Et aussitôt, sortant complètement de l'eau, il s'élança sur Maui qui, immédiatement, leva sa hache de pierre, et l'abaissant sur Tuna, lui coupa d'un seul coup la tête. Mais, ô prodige ! Celle-ci se recolla tout de suite au tronc de son corps. Voyant cela, Maui appela son frère à son secours, et, tandis qu'il tranchait de nouveau la tête de Tuna, son frère tirait sur la queue pour empêcher le corps de se recoller de nouveau à la tête. Cette fois, les deux parties ne purent plus du tout se rejoindre, et Tuna mourut. Alors Maui prit sa tête et me l'apporta, en guise de présent. Je l'acceptais avec joie, car elle était pour moi la preuve que je ne serais plus à l'avenir inquiétée par un époux qui me dégoûtait profondément.

Noho viru noa atu ra māua o Maui ki roto ki tōna fare. Area rā, kāore ki roaroa te viruhaga ko tōku nohohaga.

Kua kite rā vau ki te tagata purotu ra kia Ri, e tupu iho ra tōku hinagaro kia na. Piko atu ra māua. Nō te mea e hoa teie nei tagata nō Maui, kōrari ā tā mātou kaihaga katiga e tahi ā nohoraga tō mātou toko geti. Kua koa mau ia vau ki reira.

Ki te tahi rā hana, i poro ai au kia Ri e haere mai e kai ki te katiga kāore kōia ki haere mai. Reko atu vau ki tāku kāefa ē nākō mai ra kōia eiaha, e na reira ki te poro, nākō rā : « E Ri ! e Ri ! haere mai koe ki te pae tōku tohe noho ai. » Reko atu hoki au ki taua reko ra, ē hititika atu ra vau ki te kitehaga ki teie nei manu e noho mai nei i hiaki kia ku nei. Ki reira, kua pāpū roa kia ku teie nei haga. Nō te kitehaga tāku tāne ki tā māua haga kiro ki fakariro ai kōia kia Ri ei gaeke. Kua tupu tōku hauriaria ki teie nei manu ki mua ra ē ki muri mai kua tupu tōku here toreu. Tōku ia hoa ki teienei ē aita atu.

Tūtepoganui :

— Auē ! koe e Ri ē ! (Toro atu ra tōna rima nā ruga kia na.)

Te gaeke :

— Uā ! Uā !

Après quoi nous vécûmes en paix Maui et moi dans la case qui lui appartenait. Mais, cela ne dura pas.

J'avais fait la connaissance du beau Ri et je m'en étais éprise. Nous eûmes ensemble des relations, trompant ainsi, mon époux. Ri étant aussi l'ami de Maui, nous mangions et habitions alors tous les trois dans la même case. J'étais vraiment heureuse.

Cependant, un jour que j'appelais Ri, comme d'habitude, pour lui dire de venir manger, il ne me répondit pas. J'en fis l'observation à mon mari, qui me dit : « Ce n'est pas comme cela qu'il faut appeler Ri, il faut crier : « Ri ! Ri ! Viens te placer près de mon derrière. » Je répétai la phrase, et quelle ne fut pas ma surprise de voir la bête que voici venir se placer auprès de moi ! Je devinai alors tout : Mon mari ayant découvert nos relations coupables, avait changé Ri en chien ! J'eus d'abord horreur de cette bête, puis, je la pris en grande affection. Ce chien est aujourd'hui mon seul compagnon.

Tūtepoganui :

— Hélas ! ô Ri ! (Et il étend la main pour le caresser.)

Le chien :

— Ouah ! Ouah !



Kapakapa hāveke hakari
tei rukurukuhia ki te nape
*Pirogue en cocotier
cousue avec une corde en fibres de coco*

V

**Ki te reira taime ki tae mai ai ko
Tōhoropuga**

Tōhoropuga :

— Auē ! te ariki ko te moana ē, Tūtepoganui ē ! Kua manuia tā u ki fakaue mai kia ku. Kua kitea te haga huiragatira nā u ki garo ra, tei kōnei iho rāua, kua tātinahia ki roto ki te roto ki Vavau ; teie rāua tei tahatai te tāvai maira kia u, o koe te ariki i hau ake ki te moana, te ani atu nei au e kia fakaora mai koe kia ku ē tō te kāiga geragera nei.

Tūtepoganui :

— Kua ora koutou tō te kāiga geragera nei, e koe Tōhoropuga, haere mai koe nā muri kia ku, e riro koe ei tagata mana roa ake ki teie nei ē kāore ki te mātamua ra. Maki hoki anake ki te pō ki Ruahatu. Tāhopu atu ra ko Tōhoropuga ki raro, tia ake ra ki ruga ē kori atu ra nō tōna koa ; kua nā reira katoga to te henua nei.

**Tōhoropuga (tei reko ki te tagata
ko te kāiga) :**

— Te taka kē nei māua kia koutou, kāore ia tātou e fārerei hou. (E hoki atu ra te ariki ki roto ki te togotogohaga ko te moana, mai te peehia kōia e Tōhoropuga e tō te moana huiragatira katoga, ki te taime a poro ai ē a kori ai te tagata ko te kāiga.)

V

**A ce moment arrive
Tōhoropuga**

Tōhoropuga :

— Oh ! Roi des mers, Tūtepoganui ! Tes ordres ont été exécutés. Tes sujets disparus sont retrouvés : Ils étaient ici captifs dans une lagune de Vavau ; ils sont à présent près de la plage, où ils t'attendent. Tūtepoganui, toi qui es le seul grand roi des mers, je te demande maintenant ma grâce et celle du peuple de la terre.

Tūtepoganui :

— Vous êtes tous graciés, vous hommes de la terre sèche et toi Tōhoropuga, suis-moi, tu seras désormais plus grand que tu ne l'étais. Retournons chez nous dans les profondeurs de Ruahatu. Tōhoropuga se prosterna, puis se relevant, se mit à danser de joie ; le peuple de la terre en fit autant.

**Tōhoropuga (s'adressant au
peuple de la terre) :**

— Nous nous quittons, hommes de la terre sèche pour ne plus nous revoir (et le roi disparut dans les eaux, suivi de Tōhoropuga et du peuple des mers, pendant que le peuple de la terre criait et gesticulait).

Tiki taraihia ki roto ki te tūrei hakari e Nono Nouveau
Tiki taillé dans le tronc de cocotier par Nono Nouveau

