

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



L'ancienne culture caraïbe à l'époque coloniale

Pierre Vérin

Number 5-6, 1966

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1044203ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1044203ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (print)

2276-1993 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Vérin, P. (1966). L'ancienne culture caraïbe à l'époque coloniale. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (5-6), 16–26.

<https://doi.org/10.7202/1044203ar>

Tous droits réservés © Société d'Histoire de la Guadeloupe, 1966

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

<https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/>

Érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

<https://www.erudit.org/en/>

L'ANCIENNE CULTURE CARAÏBE A L'ÉPOQUE COLONIALE ⁽¹⁾

L'ancienne culture caraïbe telle qu'elle existait lors de l'arrivée des Européens nous est connue par les récits documentés des missionnaires qui cherchèrent à entrer en contact avec ces natifs pour préparer leur conversion.

Parmi les relations les plus anciennes figure celle du Père Bouton de la Compagnie de Jésus (1640) sur les Caraïbes de la Martinique. Les hostilités qui prévalaient alors entre Français et Amérindiens ne lui permirent de faire que des observations superficielles ; elles demeurent cependant intéressantes pour ce qui concerne les méthodes de guerre.

Une vingtaine d'années plus tard paraissaient les ouvrages du Père du Tertre et du pasteur Rochefort sur les Antilles colonisées, par les Français. Ces livres exhaustifs contiennent certains chapitres et passages consacrés aux premiers habitants. Du Tertre accusa Rochefort de l'avoir plagié mais lui-même cite largement Breton dont il nous reste le précieux *Dictionnaire caraïbe françois meslé de remarques pour l'esclaircissement de la langue*. Le Père Breton passa de longues années chez les Caraïbes de la Dominique dont il apprit la langue et partagea avec sympathie la vie (2) et les renseignements que fournissent les rubriques de son dictionnaire sont à la fois d'une sincérité et d'une précision extraordinaires.

Pour la période correspondant au début du XVIII^e siècle, nous disposons de la relation de la Borde et de certains passages des Mémoires du Père Labat. Lors de ses pérégrinations, celui-ci eut notamment l'occasion de rendre visite au dernier carbet de la Martinique (celui de La Rose) et de faire une randonnée à la Dominique au cours de laquelle il rencontrera la mère du Caraïbe Warner qui lui demanda des nouvelles de Breton.

Bien que cette culture des Caraïbes insulaires ait présenté dans les différentes îles une certaine unité à un moment donné (sauf à Saint-Vincent où elle se différençia à partir de 1674 par suite du métissage avec des Afri-

(1) Cet article est extrait d'une thèse de *Master of Arts* (Université de Yale, Etats-Unis) présentée par M. Pierre Vérin en 1964 (monographie du village de *la Pointe-Caraïbe*, dans l'île de Sainte-Lucie, où vivent des descendants d'Amérindiens).

(2) Les rubriques de son dictionnaire ont été regroupées par chapitres et traduites dans un ouvrage qui comprend également les extraits des autres auteurs cités dans cette partie et a été déposé aux *Human Relations Area Files*, New Haven. Voir *Early Writings on the Caribs* par Marshall Mc Kusick et Pierre Vérin.

cains) (2) elle a évolué au cours des années et les diverses narrations nous laissent entrevoir les transformations qu'elle subit dans la vie matérielle d'abord : acquisition de haches, de couteaux et d'hameçons en fer, etc... ; dans la vie sociale ensuite : adoption du pagne, abandon de certains interdits alimentaires et dans une moindre mesure christianisation, etc... Aussi nous efforcerons-nous dans cette brève description de l'ancienne Culture Caraïbe de présenter des vues diachroniques quand il sera nécessaire afin de tenir compte de l'acculturation.

Rappel historique.

Les Caraïbes des Antilles constituaient une branche des Galibis de la « terre ferme » d'Amérique du Sud et s'appelaient Callinago (*Kalinago*) du nom de leur chef qui les avait menés dans leur conquête. Ils étaient venus combattre et anéantir les Ignéris, c'est-à-dire les Allouagues (Arawak) de ces îles envers lesquels ils faisaient preuve d'une haine inexpiable. A l'époque des contacts coloniaux les conflits se poursuivaient avec les représentants de cette tribu à la fois avec ceux de « terre ferme » et ceux qui se maintenaient encore dans les îles septentrionales de l'arc antillais. A la fin du XV^e siècle la migration caraïbe atteignait Porto-Rico ; mais il serait erroné de croire que cette conquête de l'archipel des Petites Antilles se soit traduite par le déferlement d'une marée humaine. Les guerriers caraïbes s'ils exterminèrent les hommes allouagues gardèrent les femmes de ceux-ci comme épouses. Il en résulta la dualité linguistique que nous avons signalée plus haut.

Organisation politique.

Etirés sur des centaines de kilomètres la « nation caraïbe » ne constituait nullement une entité politique. En dehors des liens ethniques qui se resserraient lors des luttes contre les Arawaks et des liens familiaux qui subsistaient en dépit des distances entre les diverses îles, il n'existait guère d'unité. La plupart des auteurs indiquent qu'il y avait cependant des « capitaines » qui étaient portés à cette dignité par des cérémonies d'initiation au cours desquelles le corps des initiés subissait de multiples entailles. Du Tertre précise qu'il existait trois catégories de ces capitaines : ceux des pirogues, ceux des carbets et ceux élus par consentement commun ; il y en aurait eu deux de cette dernière sorte à la Dominique, encore ne se tenaient-ils pas trop rapprochés l'un de l'autre, afin de ne pas se porter mutuellement ombrage. Cette absence de large unité politique explique pourquoi les traités avec les Européens furent rarement respectés par les Amérindiens ; à la décharge de ceux-ci il faut ajouter que les Européens firent de leur côté

(2) Ces « Caraïbes noirs » de St-Vincent qui furent par la suite déportés au Honduras britannique devinrent beaucoup plus nombreux que les « Caraïbes rouges ». Nous ne possédons que des témoignages dispersés et souvent indirects sur ces anciens Caraïbes de St-Vincent. Sur la culture de leurs descendants actuels voir Douglas Taylor : « The Black Caribs of British Honduras ». Malgré les caractères amérindiens de ces Caraïbes les survivances africaines de cette culture ne peuvent être sous-estimées.

peu cas de l'intégrité des territoires dont ils avaient laissé la jouissance pleine et entière aux Caraïbes.

Portrait physique et moral.

Tous les auteurs ont été frappés par la robustesse des Caraïbes, forts et musclés, ils avaient « le corps assez bien fait et proportionné, de moyenne taille, large des épaules et des hanches » ; on en voyait peu de difformes. Ils se coloraient le corps en rocou (*Bixa orellana* Linn.) « qui sinon aurait eu la couleur de l'olive ». Enfin, selon la Borde, leur visage était rond et plein, la bouche médiocrement fendue, les dents parfaitement blanches et serrées, le teint naturellement basané et olivâtre, les yeux noirs petits et vifs ; le nez et le front aplatis par artifice, les pieds larges et endurcis, les cheveux extrêmement noirs et longs.

On peut se demander si les contacts culturels avaient occasionné chez les Caraïbes un certain « dégoût de la vie » analogue à celui que les ethnographes ont relevé pour les Polynésiens dans les circonstances semblables : Breton n'a pu déterminer si la géophagie dont ils étaient coutumiers était la cause ou la conséquence de leur mélancolie. La Borde note lui aussi leur « tempérament triste et mélancolique » ajoutant qu'ils restaient parfois une journée entière sans dire mot, mais il précise plus loin : « ils sont gais quand ils ont bu et volontiers gausseurs entre eux et des étrangers ».

Enfin, d'après Labat leur indifférence s'étendait à toutes choses, sauf à :

- 1) — la jalousie avec laquelle ils se méfiaient de leurs épouses
- 2) — la passion qu'ils portaient au rhum et aux alcools
- 3) — leurs rancunes jamais assouvies au point que « si on insulte un Indien on doit le combattre ; si on doit le combattre, il faut le tuer ou être tué par lui ». Dans le même ordre d'idées, Bouton écrivait : « se quereller avec un sauvage est la même chose que le frapper ce qui est la même chose que le tuer, quand vous offensez un sauvage, vous offensez la nation toute entière ».

Si tous les chroniqueurs ont été unanimes à déplorer la paresse, l'ivrognerie et le caractère soupçonneux des Caraïbes, ils ont aussi tous loué leur hospitalité, leur indépendance d'esprit, leur générosité, leur honnêteté et leur franchise qui allait parfois jusqu'à la naïveté dans les transactions commerciales qu'on effectuait avec eux.

Ils ont enfin fait un juste sort à la réputation d'anthropophagie des Caraïbes en précisant sans équivoque qu'elle était surtout dirigée contre les Allouagues et était destinée à attiser leur valeur guerrière en s'imprégnant de celle de leurs ennemis, mais ne constituait en aucun cas une habitude alimentaire.

Habitat et maison.

Les Caraïbes avaient « coutume de se loger au bord de la mer » auprès d'une rivière. Leurs villages s'installaient sur de petits défrichements. Breton rapporte qu'à son époque (milieu du XVII^e siècle) les habitations

étaient dissimulées et se trouvaient plutôt sur la côte au vent de la Dominique où elles étaient mieux à l'abri des entreprises européennes.

Un village se composait d'un petit nombre de maisons et d'un carbet situé au centre des demeures, celui-ci était la grande maison des hommes ; de forme ovale, il avait 60 à 90 pieds de long et pouvait contenir 120 hamacs. Des pièces de bois fourchues par le haut et enfoncées de deux ou trois pieds en terre par le bas étaient « posées de six pieds en six pieds pour soutenir le comble du carbet ». Du faite partaient des chevrons qui descendaient jusqu'au sol et portaient la toiture recouverte de feuilles de cachibou mutuellement imbriquées et attachées avec des cordes de mahaut. Cette toiture durait deux ans. Une petite porte donnait accès à l'intérieur de ce carbet ; une autre « ouverture pour le diable » permettait l'entrée de l'aide du guérisseur lors des séances de chamanisme.

Les maisons qui entouraient le carbet semblent elles aussi à l'origine avoir été ovales avec une seule petite ouverture. Elles ne comportaient qu'une seule pièce ; la toiture et les « murs » étaient peut-être analogues à ce qui protégeait le carbet. Breton signale qu'elles étaient confectionnées avec des roseaux *monboulou*. Ces petites cases abritaient une famille qui se composait du père, des femmes et enfants non mariés, des enfants du sexe masculin mariés et de leurs épouses. Les hommes se tenaient la plupart du temps dans le carbet.

Du Tertre donne une autre description de ces cases : toutes avaient deux ou trois pièces : une pour manger, une pour dormir et recevoir les visiteurs, une pour les « cacottes »... qui sont leurs objets précieux tels que leurs hamacs, arcs et flèches. Dans les cuisines (s'agissait-il d'une construction supplémentaire ou d'une des trois pièces ?) se trouvaient les ustensiles tels que les poteries et les Calebasses « coui ». Les autres pièces du mobilier consistaient en hamacs de coton, petits tabourets et tables de vannerie à quatre pieds appelées « matoutou ».

Il est vraisemblable que les petites cases d'habitation se sont vite transformées ; à l'ancien type ovale à une seule pièce a dû succéder une case rectangulaire divisée en 2 ou 3 pièces, alors que le carbet subsistait tel quel. Celui de La Rose avait selon Labat 60 pieds de long sur 50 de large, un toit de feuilles de palmiste allant jusqu'au sol et possédait deux ouvertures dont une plus petite pour accéder à la cuisine ; l'autre maison où se faisait la cuisine et où vivaient les femmes et les enfants était deux fois moins grande et divisée en deux par une cloison de roseau.

Quand ils étaient hors de leurs demeures habituelles, les Caraïbes s'abritaient dans des campements de feuillage appelés *ajoupa* mais il leur arrivait d'attacher purement et simplement leurs hamacs entre deux arbres ; parfois ils utilisaient aussi la protection que pouvaient leur offrir de vieux carbets.

Agriculture, collecte et chasse.

Tous les auteurs signalent que les Caraïbes installaient leurs défrichements dans les forêts de l'intérieur où ils se retiraient quand ils craignaient quelque attaque. Ces « jardins » étaient dispersés et fort éloignés des habitations. Leur superficie atteignait 100 à 200 pieds de côté. Le défri-

chement était effectué par un groupe d'hommes qui stimulaient leurs efforts par l'absorption de boissons fermentées, puis laissaient les abattis se dessécher avant d'y mettre le feu six semaines plus tard. C'est sur ce défrichement que les femmes venaient planter le manioc, la principale culture aux multiples variétés (« kiere » : blanc, « itacaheu »), les ignames (« namovin » ou « couchou »), les patates douces (« mabi »), le maïs (« kachouragouti » ou « caniche »), les bananes « figues » (« lacalla »), certaines variétés de « pois » (« nancouti »), des variétés d'ananas (« caratas »), de pamplemousses (« coulaoua ») ou de « choux » (« raya »), le bichet (« ruku »), le papayer et parfois le coton. Pour le manioc il est expressément rapporté qu'on brisait le sol avec un bâton pointu, on y creusait un trou de la profondeur d'un boisseau pour planter des boutures d'au moins deux pieds mises droites ou couchées.

Chaque matin, les femmes se rendaient aux « jardins » pour y déterrer le manioc et les patates. Après les avoir arrachés, elles nettoyaient le sol, replantaient des boutures avec leur bâtons pointus avant de repartir avec leurs paniers chargés. Les défrichements étaient abandonnés après une ou deux « levées » (récoltes). Breton signale que « les sauvages ne peuvent être affamés » car outre leurs jardins où ils se réfugient ils connaissent les fruits et les racines consommables. Le tabac était recueilli à l'état sauvage. La collecte complétait ainsi heureusement les ressources agricoles et maritimes. Les Caraïbes abattaient les arbres où s'étaient logés les essaims d'abeilles pour recueillir le miel ; les femmes recherchaient les nids de termites et même les poux.

La chasse à l'arc à laquelle les enfants s'initiaient continuellement dès leur prime jeunesse en visant les papayers, était un passe-temps autant qu'une nécessité. Pour cette activité, ils utilisaient des flèches de roseau non empoisonnées aux pointes de bois vert « dentelées comme des harpons », réservant les pointes d'aiguille de raies ou empoisonnées au mancenil pour les actions guerrières. Parfois, ils disposaient à l'extrémité des flèches des tampons afin d'étourdir les oiseaux qu'ils désiraient capturer vivants. Perroquets et perruches étaient aussi enfumés, car ils les prenaient pour les apprivoiser et leur apprendre à parler et à siffler. Leurs chiens leur servaient à chasser l'agouti et les « lézards » (sans doute les iguanes) et ils s'y adonnaient « avec le même plaisir que les Français les lièvres », l'enfumant lorsque ce gibier se réfugiait sur un arbre. La chair de l'agouti était d'ailleurs à peu près la seule viande qu'ils consommaient avec celle de quelques oiseaux. Certains oiseaux leur fournissaient des plumes pour empenner leurs flèches et leurs « coqs servaient à les éveiller le matin ».

Navigation et pêche.

Les capacités nautiques des Caraïbes ont fortement impressionné les chroniqueurs français qui sont entrés en contact avec eux. Ils possédaient une connaissance des astres dont ils faisaient usage pour la navigation en haute mer. Les embarcations construites dans les troncs d'arbres entiers ou assemblés étaient de deux types : les plus petits dits « couliana » (canots) avaient au maximum 20 pieds de long et 3 ou 4 pieds de large. Pointus aux deux bouts, leurs bords n'étaient pas en général rehaussés. Ceux de très petite taille, creusés dans le bois tendre ne pouvaient porter qu'un homme.

Les plus grandes embarcations (canao) étaient pour Breton « les galions des sauvages » avec lesquels ils se déplaçaient jusqu'au littoral d'Amérique du Sud pour y attaquer les Galibis, les Arawaks de la Terre ferme. Les plus importantes avaient 60 pieds de long et 10 pieds de large dans la plus grande largeur et la Borde signale qu'elles portaient 35 à 40 personnes. Creusées et écartées au feu leur coque était maintenue par les traverses « ticouloubi » et des bancs « totaka ». Les bordages étaient rehaussés (« réhuvés ») de planches de 15 pouces. Ces « canos » que Labat dénomme bacasses, calfatées d'étoupe et de gomme possédaient un gouvernail simplement posé selon Breton, serti dans une autre pièce de bois d'après du Tertre. Les embarcations avaient leur équipement complété par : des pagaies en forme de pelle de 6 pieds de long (polies au verre, à la pierre ponce ou avec des nageoires de requin), une longue perche pour la navigation sur les hauts-fonds coralliens, un câble de mahaut (*Hibiscus tiliaceus* Linn.) ; une ancre faite d'un rocher lié à 4 bâtons, des voiles à l'imitation des Européens, en tissu ou en vannerie de « ticasket » et enfin une conque de lambi (*Strombus gigas*). Les Caraïbes faisaient aussi des radeaux quand ils ne disposaient pas de canots pour pêcher à proximité du rivage.

Culture maritime avant tout, la culture caraïbe connaissait une grande variété de techniques de pêche. Breton signale que les Caraïbes de la Dominique se rendaient pêcher aux Saintes et chercher les crabes à Marie-Galante. Ils recherchaient les homards dans les cavités rocheuses en plongeant du canot avec une pierre qu'ils troquaient au fond contre leur prise. Ils harponnaient depuis leurs embarcations les lamantins. Les tortues étaient capturées comme les lamantins, ou bien retournées quand elles venaient pondre sur le rivage ou encore surprises par derrière en mer et attachées par un nœud coulant à la nageoire. Les Caraïbes connaissaient les stupéfiants pour empoisonner les eaux de rivière ou de mer, mais pêchaient aussi les poissons à l'aide d'oiseaux (martins-pêcheurs ou pélicans), d'arcs ou de lignes. Ils décochaient des flèches aux poissons et plombaient ensuite pour aller chercher leurs proies. Breton indique qu'à l'époque où il séjourna parmi les Amérindiens de la Dominique, ceux-ci utilisaient de la vaisselle cassée comme appât et des épingles tordues comme hameçons, attachés à la ligne par un fil de « pitte » poissé. Ils attrapaient les requins avec un hameçon couvert des chiffons qu'ils laissaient traîner derrière la pirogue. La Borde précise qu'ils possédaient des filets, mais sans dire qu'il s'agissait d'une innovation.

Echanges.

Comme la plupart des groupes économiquement primitifs, les Caraïbes produisaient tout ce qui était nécessaire à leur existence. Ils n'allaient rechercher à l'extérieur que ces bijoux « caracolis » en forme de croissant et leurs expéditions guerrières ne visaient qu'à exterminer ou faire prisonniers des Arawaks.

Du Tertre s'étonnait que les Caraïbes ne savent pas ce que c'est que vendre ou acheter. Néanmoins, ils cherchèrent rapidement à acquérir les objets de quincaillerie européenne qui remplaçaient avantageusement leurs haches en pierre et leurs hameçons en écaille.

Alimentation.

Le manioc jouait un rôle capital dans l'alimentation. Après le repas du soir, les femmes lavaient et râpaient (grageaient) le manioc sur une petite planche couverte de petites pierres pointues incrustées. La farine de manioc était entassée dans des récipients à forme de canot après avoir été pressée dans une couleuvre de vannerie. Le jus ainsi exprimé servait à la confection du « tomali » : placé dans un récipient avec de l'amidon, une cinquantaine de piments et quelques autres ingrédients, il était mis à bouillir et constituait la sauce dans laquelle les Caraïbes trempaient leurs autres mets ou les faisaient cuire. Les femmes pressaient entre leurs mains le manioc râpé pour en extraire la « mouchasse » mise à décanter, puis cuite en « fines galettes de l'épaisseur d'une langue de chat ». La cassave faite de farine pressée cuite sur une poterie plate avait l'épaisseur d'un pouce. On la retirait de la « platine » à l'aide d'un morceau d'écaille de tortue. Les missionnaires français la trouvaient légère à l'estomac quand elle était consommée fraîche. Laissée plusieurs jours, elle devait pour être consommée être préalablement ramollie avec de l'eau additionnée de citron et de piment.

En prévision des banquets les femmes confectionnaient l'ouicou, breuvage fermenté provenant de la cassave mâchée et recrachée, puis tamisée après fermentation. L'ouicou le plus fort se préparait avec de la cassave faite de farine non pressée arrosée d'eau de mer et mise à fermenter 8 jours dans des feuilles.

Les patates douces et le manioc doux se consommaient « rôtis dans une marmite comme les châtaignes » ou cuites sous la cendre, l'igname était aussi « un pain et une boisson » ainsi que le maïs ; les « pois » formaient la base d'une soupe noire et la canne à sucre pilée au portier donnait un breuvage.

L'agouti quand il n'était pas bouilli dans l'eau de manioc se préparait rôti et fumé, probablement sur le boucan, ce gril caraïbe (aribélet) fait de 4 piquets fourchus supportant des bâtons où l'on plaçait les Arawaks prisonniers. Les poissons étaient parfois grillés en travers de bâtons posés sur la poterie « ialigali » et les anguilles se faisaient cuire dans les braises des foyers.

Cette relative diversité du régime ne peut faire oublier les tabous alimentaires nombreux sur lesquels les récits des anciens auteurs ne concordent pas tout à fait ; il paraît assuré que les Caraïbes ne consommaient pas le sel, la graisse et les œufs (ainsi que les poules avant les contacts avec les Européens), mais leurs interdits ne s'étendaient peut-être pas au lamantin et à la tortue, contrairement à ce qu'affirme Du Tertre. Les différences dans les récits des chroniqueurs proviennent peut-être du fait que les observations ont été effectuées dans des régions différentes et à des époques elles aussi différentes.

Hommes et femmes faisaient trois repas par jour, mais mangeant séparément : les hommes dans le carbet, les femmes dans les cases familiales. L'invité était servi cérémonieusement sur la table en vannerie *matoutou*. La cassave lui était apportée pliée, en signe de déférence. Ordinairement, on s'asseyait par terre autour du « coui » pour absorber la nourriture.

Technologie et division du travail.

Breton indique plusieurs sortes de poteries : *canalli*, *chamacou*, *taoloua*, *rovava*, *ialigali*, *bouteicha*, *boutalli*, mais n'explique guère l'allure de chacune. Il précise que les femmes qui les confectionnaient en noircissaient le dessous avec de la gomme. La Borde décrit le « canary » comme un vaisseau de terre cuite dont le fond finit en pointe et en a observé de toutes les grandeurs ; certains destinés au ouïcou auraient tenu jusqu'à un demi-muid. Les platines de terre cuite qu'il a pu voir étaient rondes et avaient un pied et demi de diamètre et un doigt d'épaisseur.

Les calabasses permettaient d'obtenir de multiples récipients, les « coui » lorsqu'elles étaient sectionnées par moitié, les « coyemboucs » quand leurs éléments étaient emboîtés.

Les hommes confectionnaient les vanneries : *lamanti* panier double en *ticasguet* imperméabilisé par des feuilles de *cachibou*, *cataoli* en *uruma* porté sur le dos et retenu par une corde de mahaut passée sur le front ; dans la même matière étaient aussi faits les tables *matoutou* d'un demi-pied de haut, les tamis *ibichet* pour passer l'ouïcou, les paniers *ocoacae* à la trame ouverte et les couleuvres *matabi* pour exprimer le jus nocif du manioc. Ils taillaient aussi leurs canots et fabriquaient les « grages » à manioc, leurs armes : arcs et massues *boutou*, fils de ligne en « pitte » et filets. Selon la Borde, ils savaient aussi faire « du feu avec du bois sec en tournant entre leur main celui appuyé sur le bout de l'autre ».

Les femmes filaient au fuseau le coton et passaient près de six mois à confectionner un hamac. Elles utilisaient en outre des aiguilles en épine de palme.

Tous les témoignages s'accordent pour juger sévèrement l'inactivité des hommes qui se baignaient avant le lever du jour à l'eau douce, puis s'installaient dans le carbet, se faisaient peigner et « ajuster » par leurs femmes qui leur apportaient leur repas. Ils restaient là à « pétuner » pendant des heures en faisant des vanneries ou des armes et ne se départissaient de ce farniente que pour faire les défrichements, les maisons, les canots, chasser et aller à la guerre.

Vêtements, parures et ornements.

Les Caraïbes étaient plus ornés que vêtus ; à peine un auteur mentionne-t-il qu'une bande de coton de 4 pouces de large cachait leurs parties honteuses. Hommes et femmes s'enduisaient le corps entier de « rocou » mélangé à de l'huile et ne manquaient pas de refaire cette parure avant les fêtes, les départs en voyage et la mise en terre du corps. Les hommes y ajoutaient des bandes noires de *genipa* sur le corps et des cercles de même enduit autour des yeux. Les cheveux des hommes et des femmes coupés sur le front étaient attachés derrière par une cordelette de coton à laquelle étaient suspendues des perles et des colifichets de cuivre. Les hommes ajoutaient des plumes qu'ils piquaient dans leur coiffure. Les Caraïbes se perçaient les oreilles, la lèvre inférieure et le septum pour y suspendre des parures : petits morceaux de cuivre, plumes et perles. Ils portaient aussi autour du cou des colliers de dents d'animaux, des bracelets de perles blanches au poignet et au biceps, des anneaux à la jambe et parfois des chaînes de

« rassades » passées en croix sur le corps. Les femmes de condition libre avaient aux jambes ces « brodequins » de vannerie (en réalité des jambières) qui leur couvraient le mollet. Les capitaines arboraient en sautoir des bijoux caracolis dont l'origine est arawak pour certains, espagnole pour d'autres.

Cycle vital et festivités.

Dès la grossesse comme après la naissance les hommes s'abstenaient de rapports sexuels avec leurs femmes. Selon Bouton, il évitait de consommer tortue et lamantins. Les femmes accouchaient auprès du feu et absorbaient un suc destiné à faciliter l'opération. Après la naissance, l'homme se baignait, puis se déplaçait appuyé sur un bâton et prétextant une lourde fatigue, s'installait dans son hamac où il jeunait. Lors de la couvade d'un premier garçon, le père s'installait dans une case à part ; les restrictions alimentaires que s'imposait le père duraient au moins cinq jours. La couvade s'achevait par une séance au cours de laquelle le patient était incisé avec des dents d'agouti.

L'enfant était élevé avec tendresse par sa mère qui lui mâchait préalablement sa nourriture pour faciliter son sevrage et lui aplattissait le front afin que son visage présente un aspect jugé esthétique chez les Caraïbes. A l'occasion de la grande fête de *l'eletouace*, l'enfant mangeait pour la première fois du poisson, avait les oreilles percées et recevait son nom. Ce nom n'était guère prononcé jusqu'à ce que l'enfant soit devenu homme ; pour les femmes, il demeurait semi-secret toute la vie. Les cas de tekonymie étaient fréquents. Les hommes qui entretenaient entre eux des relations d'amitié étroite (compères) échangeaient leurs noms.

Les garçons suivaient leur père dès qu'ils avaient acquis une certaine robustesse. Ils apprenaient très tôt à nager, à pêcher et à chasser ; ils capturaient des oiseaux avec de la glu.

A la puberté garçons et filles devaient se soumettre à des rites d'ascèse : jeûnes, incisions. Les filles étaient mariées très tôt et la consommation charnelle ne prenait pas place avant le mariage. Le consentement des parents était considéré comme primordial, mais le mariage des cousins croisés apparaissait avoir été préférentiel (le système de parenté décrit par Breton est de type iroquois). La polygamie semble avoir été de règle et certains possédaient jusqu'à sept femmes, y compris celles conquises par la force chez les Arawaks. Des hommes épousaient parfois simultanément plusieurs sœurs ou même la mère et la fille ; le remariage était admis après décès. Le mariage était à tendance matrilocale, sauf pour les capitaines pour lesquels la patrilocalité était de règle. L'homme devait éviter d'adresser la parole à ses beaux-parents. Chaque épouse cohabitait avec le mari durant une lune et le servait pendant cette période qui pouvait être prolongée au gré de l'homme. Certaines épouses étaient longtemps délaissées. Les femmes vivaient à l'écart durant leurs menstrues. Les hommes disposaient d'une grande liberté sexuelle qui était totalement refusée à leurs partenaires féminins, parfois tuées au cours de scènes de jalousie.

Hommes, femmes et enfants vivaient par petits groupes ; les cases des ménages étaient installées autour du carbet et l'ensemble contenait une cinquantaine de personnes.

Les Caraïbes craignaient la mort et son évocation. Après son décès, le défunt était peigné, rocoué, enveloppé dans un hamac et déposé en position accroupie à l'intérieur d'une fosse creusée dans la maison. Il était amèrement pleuré la nuit qui précédait son enterrement. Du ouïcou et de la cassave étaient déposés auprès de la dépouille. Les Caraïbes entretenaient du feu pendant longtemps dans la demeure qui était souvent abandonnée. Une nouvelle veillée avait lieu un an plus tard.

Des fêtes étaient organisées, non seulement au cours de certains des rites de passage que nous venons de décrire, mais aussi à l'occasion de la réception d'un visiteur, à la préparation d'une guerre ou au retour des combats. Les visiteurs et les parents étaient reçus avec hospitalité et la cassave leur était présentée sur une table *matoutou* à l'intérieur du carbet. Des beuveries d'*anicou* accompagnaient inmanquablement les festivités.

Des « vins » similaires avaient aussi lieu pour les défrichements et le hâlage des troncs à pirogue. Les convives y arrivaient parés de leurs plus beaux atours et dansaient des nuits entières accompagnés de chants et du bruit cadencé des calebasses remplies de petits cailloux. L'ivresse créée par des ingestions massives de ouïcou entretenait le zèle des danseurs. Lorsqu'un capitaine conviait à une fête, il s'abstenait de boire et se tenait la massue à la main prêt à intervenir en cas de querelle.

Religion et médecine traditionnelle.

Un étrange polythéisme présidait à la vie religieuse des Caraïbes : les Icheiri ou Cheemen d'une part, considérés dans l'ensemble comme bénéfiques et les Maboya foncièrement mauvais étaient tenus pour responsables de la croissance du manioc, des maladies, guérisons et empoisonnements, des victoires ou des défaites au combat, des ouragans, etc... Ces Maboya provenaient des âmes de défunts. Chaque être possédait trois âmes (dans la tête et aux poignets) qui se libéraient à sa mort ; les Maboya pouvaient à leur tour engendrer une descendance. C'est en leur honneur que certains portaient des figurines qui leur étaient dédiées. Aux Icheiri, les Caraïbes offraient les prémices des récoltes et un don avant de commencer leurs « vins ». Les Maboya tourmentaient leurs victimes en songe, dans les maladies ou même en temps normal. Ces êtres maléfiques pouvaient être domestiqués par des sorciers ou boyés. Chaque boyé possédait son ou ses Maboya qu'il appelait en consultation lorsqu'on avait recours à lui pour effectuer une guérison. La séance de chamanisme se déroulait dans une case obscure au sommet de laquelle on avait laissé une cavité pour que le dieu du boyé pût accéder. Le guérisseur ou son suppôt enlevait par succion les corps étrangers imaginaires dans les parties douloureuses du malade. Parfois, plusieurs boyés appelaient leurs Maboya respectifs qui se querellaient dans la case. Pour le ou les visiteurs surnaturels, on préparait un hamac et des offrandes de nourriture. La fumée de tabac jouait aussi un rôle important au cours de ces séances. Dans l'esprit des Caraïbes de la Dominique, le Père Breton communiquait avec son boyé personnel quand il lisait les lettres qui lui parvenaient d'au-delà des mers.

Le recours aux services des boyés prenait place quand les simples n'avaient pas fait effet. Les Caraïbes combattaient les pians avec l'écorce du *chipiou* et les joncs de *maboulou* réduits en cendres, les boutons de toutes

sortes avec la sève du *mibi*. La liqueur de *riboulich* facilitait les accouchements difficiles et les décoctions de *chibouleme* soulageaient la constipation. L'écorce de palmiste en compresses avait la vertu de calmer les maux de tête. Les furoncles et les inflammations étaient percés avec une dent d'agouti ou une aiguille de raie et des applications d'huile de requin étaient faites sur les échardes. Les « pierres vertes » guérissaient la gale. L'ophtalmie et les pians causaient chez eux de grands ravages à l'époque où les Européens entrèrent en contact avec eux, puis la variole s'ajoute à ces fléaux.

Les femmes se spécialisaient dans cette médecine traditionnelle. Elles frottaient la peau avec les herbes ou les écorces d'arbre et laissaient sécher la partie traitée au soleil de midi. Leurs connaissances les faisaient parfois accuser de sorcellerie, crime pour lequel elles pouvaient être tuées. Les Caraïbes imaginaient que les Maboya trouvaient asile dans les os ou les cheveux des défunts ; aussi conservaient-ils des reliques des morts pour nuire à autrui ou demeurer informé des intentions nocives de leurs ennemis puisque les Maboya de ces reliques les renseignaient en songe. D'autres contresorts étaient suspendus au cou contenus dans de petites Calebasses : morceaux de peau de jaguar, dents et griffes d'animaux.

Alors que les Maboya ne cessaient d'empoisonner l'humanité caraïbe les Cheemen (ou Zeemen) se muaient en étoiles et en arcs-en-ciel. Ils étaient aussi censés permaner en certains lieux de l'océan et on leur déposait depuis les pirogues des offrandes au passage. La Borde semble avoir fait une confusion entre les Cheemen et les Maboya dont les influences paraissent avoir été pourtant si contraires. Tous les missionnaires catholiques se plaisent à rapporter que le Signe de la Croix aidait les Caraïbes à effrayer les Maboya.

BIBLIOGRAPHIE

- BOUTON, Jacques, *Relation de l'establissement des François depuis l'an 1635 en l'isle de Martinique*. Paris 1640. Dans Rennard, 1935, pp. 36-82.
- BRETON, Raymond, *Dictionnaire Caraïbe-François meslé de quantité de remarques historiques pour l'esclaircissement de la langue*. Auxerre, 1665. Edition facsimilé de Platzmann, Leipzig, 1892.
- LABAT, Père Jean-Baptiste, *Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique*. 2 volumes. La Haye, 1724.
- PAIX, Armand de la, *Relation de l'Isle de la Guadeloupe faite par les Missionnaires Dominicains à leur Supérieur Général en 1647*. Dans Rennard 1929, pp. 23-127.
- RENNARD, Joseph, *Histoire Coloniale I, Les Caraïbes, la Guadeloupe 1635-1656, Histoire des vingt premières années de la colonisation de la Guadeloupe d'après les manuscrits du R.P. Breton*, Paris, 1929.
- RENNARD, Joseph, *Tricentenaire des Antilles*. Guadeloupe, Martinique : documents. Fort de France et Thonon-les-Bains, 1935.
- ROCHFORT, Charles-César de, *Histoire Naturelle et Morale des Isles Antilles de l'Amérique*. Avec un vocabulaire Caraïbe (par Raymond Breton). Rotterdam, 1658.
- TERTRE, Père Jean-Baptiste du, *Histoire Générale des Ant-Isles, habitées par les François*, 4 tomes, Paris, 1667-1671.