

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



Archéologie caraïbe et chroniqueurs Suite

Maurice Barbotin

Numéro 21, 1er semestre 1974

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1044147ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1044147ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (imprimé)

2276-1993 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Barbotin, M. (1974). Archéologie caraïbe et chroniqueurs : suite. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (21), 41–68.
<https://doi.org/10.7202/1044147ar>

Archéologie caraïbe et chroniqueurs

(Suite) *

par

le Père Maurice BARBOTIN

TROISIÈME PARTIE

AUTRES ÉLÉMENTS MINÉRAUX

1° *Les pétroglyphes*

Je ne m'étendrai pas sur la question car je n'en trouve pas mention dans les chroniqueurs. Certes on peut voir à Trois-Rivières, en Guadeloupe, un panneau indiquant : « Roches caraïbes », mais son libellé a été rédigé par un homme qui a eu, il est vrai, le grand mérite de vouloir préserver et mettre en valeur des vestiges fort intéressants du passé, mais sans avoir pu étudier la question. Quand ce panneau fut mis en place, l'origine précolombienne de ces gravures était certaine, bien que non basée sur des fouilles archéologiques sérieuses, il n'était pas possible alors de prouver, et à fortiori d'éclairer, la présence sur notre sol de civilisation antérieure aux Caraïbes. Maintenant c'est chose faite : la venue chez nous d'Arawaks ou proto-Arawaks, dès la fin du I^{er} siècle, et d'autres vers le VI^e siècle, ne fait plus de doute. A la suite de recherches récentes on n'écarte pas la possibilité du passage en Guadeloupe d'une civilisation pré-

* La première partie de cet article est parue dans le n° 15-16 du Bulletin. Je tiens à rappeler, comme je le disais alors, que je parle du matériel archéologique du secteur guadeloupéen au temps du Père Raymond Breton (vers 1640) ; toutefois cette recherche peut orienter l'étude du matériel caraïbe, soit plus ancien, soit des autres îles.

céramique il y a six ou sept mille ans : d'après le professeur Cruxent, une partie des pierres polies de la collection de M. Clerc et de la mienne semble devoir être rattachée à cette civilisation. Toutefois, soyons très prudents car nous savons que les Caraïbes allaient attaquer les autres Indiens des îles et du continent, ils en rapportaient de la viande humaine et du butin ; or nous savons que pour eux les seuls biens vraiment précieux étaient les caracolis, les « pierres vertes » et les haches ; une bonne partie de celles que nous possédons sont peut-être le fruit de ces pillages, et non la preuve d'un habitat.

Ainsi, comme les études faites ces dernières années précisent que les pétroglyphes seraient antérieurs aux Caraïbes, il n'y a pas lieu de s'étonner du fait que le Père Breton n'en parle pas. Le Père Du Tertre en mentionne bien, mais sans fournir d'explication.

2° *Les polissoirs*

Malgré l'absence de textes sur ce sujet, il convient d'en faire mention car on trouve en bien des îles ces espèces de cuvettes, creusées dans les blocs de pierre des rivières, ou même, comme dans l'île de Cayenne et à Grenade, dans les rochers au bord de la mer. Elles sont nombreuses, manifestement faites de main d'homme, d'ordinaire on les appelle « polissoirs ».

Ces excavations de quelques centimètres de profondeur creusées par usure, sont de trois types : soit en forme de calotte plus ou moins profonde, soit avec un mamelon central, en forme d'anneau, soit en forme de lame comme le montrent les coupes de la planche I.

En Guadeloupe il y en a un certain nombre, à proximité des pétroglyphes, ce qui fait penser à une origine antérieure aux Caraïbes, bien que ces derniers aient pu les utiliser aussi. Et puis au temps des chroniqueurs les haches en métal avaient remplacé celles de pierre, il ne faut donc pas s'étonner du manque de textes.

Je possède aussi un large galet plat de plus de 30 cm de diamètre et d'une épaisseur moyenne de 6 cm. Ses deux faces sont mollement incurvées. Il a été trouvé dans le secteur « jardins-abattages d'arbres » à Marie-Galante ; il semble avoir été utilisé comme pierre à aiguiser, mais peut-être aussi comme mortier, car le Père Breton nous dit qu'ils écrasaient le roucou sur des pierres plates.

Il y a aussi dans ma collection une pierre trapézoïdale tant dans le plan que dans la section ; elle a une vingtaine de centimètres de long et une douzaine de centimètres dans sa largeur maximum. Elle porte sur sa plus grande surface les traces d'usure habituelle des pierres à aiguïser. Posée à plat, elle épouse exactement l'entre cuisses d'une personne assise. Je pense que ces deux pierres mises en forme antérieurement ont fort bien pu être utilisées par les Caraïbes.

3° *Silex et petites pierres coupantes*

On trouve assez souvent en gisement des éclats de silex. Ceux qui proviennent des niveaux caraïbes sont en général de plus grande surface que ceux des gisements arawaks. Les tailles les plus communes varient entre trois et cinq centimètres. La forme habituelle est plutôt plate mais irrégulière ; on ne peut les interpréter comme des pointes de flèches, d'ordinaire on les appelle des grattoirs ; cette estimation semble juste, on pourrait dire aussi des couteaux.

Il est amusant de noter que ces couteaux, en plus de leur utilisation habituelle, servaient de pinces à épiler : aux heures d'oisiveté ils en prenaient pour arracher un à un les poils de leur menton car ils avaient horreur de cet ornement pileux. De nos jours encore les Caraïbes de la Dominique estiment que seuls les fous portent la barbe.

On remarque aussi qu'ils n'utilisaient pas de couteau pour préparer l'oualloman nécessaire à leurs travaux de vannerie : c'est avec l'ongle qu'ils otaient la moelle.

Pour interpréter les plus petits éclats de silex et ceux d'autres pierres dures, il faut tenir compte d'un texte du Père Breton ; il écrit :

Cheuglicaba, grage le magnoc. Grager veut autant dire, que moudre par deça : les moulins des sauvages sont des planches garnies de petites pierres pointues, qui y sont enchassées. (Père Breton, Dictionnaire caraïbe-françois abrégé plus bas en C.F., p. 139.)

Il est donc important de s'en souvenir au cours des fouilles et de maintenir bien groupées, s'il s'en trouve, des concentrations de ces petites pierres provenant de la décomposition d'une planche à grager.

Signalons enfin qu'ils ignoraient, semble-t-il, l'usage du silex pour allumer le feu, car, pour ce faire, ils enflammaient de l'étope par la rotation d'un bois dur.

4° *Petites pierres multicolores*

Par la même source de renseignements nous savons que les femmes libres aimaient porter des colliers « qu'elles font avec diverses sortes de pierres », « elles en font aussi des pendants d'oreilles ». Or on trouve en gisement de jolies pierrettes multicolores, bien polies, à peu près de la grosseur d'une noisette, elles sont apportées d'autres îles ; je pense que ce texte les explique. Mon opinion est renforcée par le fait qu'aucune autre pierre trouvée en gisement ne répond à ce texte et que rien ne peut étayer une autre hypothèse pour expliquer ces jolis graviers. Selon nos façons de penser et nos tentations de transposer d'une culture à l'autre, nous pourrions penser à des monnaies. Or il y en a trop peu en gisement pour répondre à ce concept, elles étaient trop faciles à rapporter en abondance par ces grands voyageurs et surtout la notion de commerce et, par là même, de monnaie, était totalement étrangère à la culture caraïbe, nous précisons ce point ailleurs.

Puisque ces pierrettes n'étaient jamais percées, elles devaient être montées, une à une comme encagées dans un lacs de fils de coton pour être suspendues aux oreilles ou assemblées en colliers.

Le Père Breton nous parle aussi d'autres pierres, mais je me demande s'il ne peut pas s'agir également dans ce cas de morceaux de lambi mis en forme. Il écrit :

Tlijn aparacoua, celle-cy sont languettes comme des pierres à aiguiser que les hommes attachent au bout de leur boutou qui font du bruit comme des grillots battants l'une contre l'autre.

Balou balou, celles cy sont coupées par le milieu, je ne sçais pas si ces deux dernières sont de mesme espèce que les autres et si elles produisent les mesmes effects. (C.F., p. 445 et 446.)

Pour l'instant je ne vois pas de pièce archéologique répondant à ce double texte, mais il y en a encore beaucoup à chercher.

Enfin ils mettaient aussi des pierrettes dans des calebasses pour en faire des instruments de musique, mais je ne pense pas que l'on puisse les identifier, car ils devaient utiliser pour cela des graviers sans forme précise.

5° *Pierres vertes*

Racaoua Tacoûlaouïa, c'était le bijou le plus précieux pour les femmes. On sait que l'instinct de propriété, si profondément enraciné en nous était très faible dans la société caraïbe avant l'arrivée des Européens. Ils ne vendaient jamais, donnaient facilement, échangeaient souvent, mais l'esprit de ce troc était beaucoup plus un échange de civilités qu'une transaction sur la base de valeur équivalentes. Certains biens cependant restaient propriété personnelle, trop précieux qu'ils étaient en vertu de leur puissance bénéfique ou de leur utilité, ce sont les haches et les caracolis des hommes et les « pierres vertes » des femmes. Ces pierres vertes avaient la réputation de protéger celle qui la portait : de combattre la gravelle, de faciliter les accouchements, et d'être efficaces contre le « haut mal », l'épilepsie. La matière pour les faire n'existait pas dans notre région, et les Caraïbes ne les mettaient pas en forme eux-mêmes. Ils se les procuraient sur le continent, aux côtes du Vénézuëla ou aux Guyanes. Un détail montre l'importance qu'ils y attachaient : il leur arrivait de ne pas attaquer certains Arawaks pour pouvoir en obtenir par troc quelqu'une de ces pierres ou des caracolis. Il ne faut donc pas s'étonner si l'on trouve une pierre verte arawak en niveau caraïbe.

M. Clerc en possède une magnifique représentant un batracien, percée d'un trou fin pour être enfilée. En effet les femmes les portaient suspendues au cou ; beaucoup n'en avaient pas car c'était un bijou très rare. Il arrivait, en raison de la pénurie, que les hommes rapportent à leur femme de fausses pierres vertes, sans doute à titre de consolation, mais elles ne s'y trompaient pas : « celles qui sont contrefaites s'appellent maconabou, elles ne sont d'aucune utilité ». Il arrive qu'au cours des fouilles on trouve un petit galet verdâtre, faut-il y voir une pierre maconabou ou plus simplement un reflet de l'attachement nostalgique à la pierre verte ? Je ne me prononce pas.

6° *La ponce de Marie-Galante*

Le Père Breton en parle clairement, sans hésitations, il la connaît bien :

Cachali, pierre ponce de Marie Gallande, elles sont différentes de celles de la Martinique (quoy que légères et flottantes sur l'eau comme elles) aussi ont elles ce nom propre et particulier. (C.F., p. 97.)

Ce qu'il dit là m'intrigue, car en dix-sept ans de présence dans cette île, et un certain nombre d'années de recherche archéologique, je n'en ai pas trouvé de traces.

La ponce est une pierre volcanique, or Marie-Galante est une île calcaire. Certes le socle, en sous-sol profond, qui supporte l'île est volcanique, mais en surface il n'a été trouvé par M. Barrabé qu'un peu de sable de cette nature et les carottes de sondages faites à plus de cent mètres par les services du Génie rural n'ont rapporté que des matériaux calcaires.

On ne peut avancer que des hypothèses pour expliquer la présence de cette ponce. Peut-être a-t-elle été apportée d'une autre île ? Toutefois ce serait étonnant car pourquoi les Amérindiens auraient-ils apporté cette pierre en quantité relativement notable pour l'abandonner ?

Autre hypothèse : il existe à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Saint-Louis un haut fond appelé « volcan de Marie-Galante » ; il se trouve sur l'alignement sismique qui se prolonge par la Rivière Salée, entre les deux îles de la Guadeloupe. Il semble bien qu'en 1843 cette ligne a été l'épicentre du tremblement de terre qui a totalement détruit Pointe-à-Pitre et le bourg de Vieux-Fort (commune de Saint-Louis) et bien abîmé ceux de Grand-Bourg et de la Capesterre de Guadeloupe. Toutefois il ne semble pas que la ponce de Marie-Galante puisse provenir d'une éruption antérieure de ce volcan, car, puisqu'elle flottait, le vent et le courant poussant toujours vers l'ouest, l'aurait éloignée de notre île et entraînée, en épave, vers la pointe sud de la Guadeloupe ou plus probablement vers le canal des Saintes.

Voici une autre hypothèse à ne pas écarter : en 1902 des marins ont constaté une manifestation volcanique sous-marine à l'est de la Dominique (une carte marine la situe). Ils l'ont repérée par la décoloration de l'eau. La ponce de Marie-Galante pourrait provenir d'une manifestation volcanique plus ancienne dans ce secteur car vents et courants apportent souvent toutes sortes de débris venant de l'est et du sud-est.

On sera peut-être surpris de me voir attacher de l'importance à ce détail, c'est pour attirer l'attention de chercheurs éventuels pour qu'ils ne considèrent pas comme un vulgaire caillou le morceau de ponce qu'ils pourraient trouver. En plus de son intérêt archéologique, une telle découverte serait susceptible d'intéresser les géophysiciens.

7° *Les caracolis.*

Cet objet est l'un des plus intéressants que l'on puisse trouver, mais, que je sache, aucun chercheur n'a eu cette joie. Son importance pour les Caraïbes était telle que les chroniqueurs en parlent assez souvent.

Cet ornement était plat, en forme de croissant, et se portait sur la poitrine, pointes en l'air ; d'après Rochefort quelques-uns l'enchassaient dans une planchette. C'était le seul objet en métal que possédaient les Caraïbes avant la venue des Européens. Le Père Breton précise :

Ils font très grand état de certaines lames en forme de croissant ou de demi-lune qu'ils appellent karakoulis. Ce métal ne semble pas beaucoup différent de la rosette ou airain. Mais il est plus clair et plus pur, ne se rouille jamais, ne se rougit point, ne prend point le vert de gris et quelque temps, qu'il puisse être en terre, il ne perd point son lustre. Ce n'est pourtant ni or ni argent ni l'un ni l'autre mêlés (ensemble) encore que de sa couleur il revienne à celle de l'or et argent mêlés. (Relation de la Guadeloupe, éd. Renard, p. 55.)

En raison de leur attachement à cet ornement, ils ne s'en désaisissaient que très difficilement et seulement sans doute à partir du jour où ils subirent l'influence mercantile des Européens. Un fait montre l'importance du caracoli dans leur vie : c'était le seul bien qu'un père léguait en héritage à son fils, avec ses haches, et ainsi de génération en génération.

Ils ne fabriquaient pas eux-mêmes ce bijou, comme nous l'avons dit, ils le rapportaient de la côte nord de l'Amérique du Sud.

Ils disent qu'ils les ont des Allouaques [Arawaks] qui sont leurs ennemis. Car il y en a d'entre eux quelques-uns qui nonobstant leur inimitié commune contractent amitié avec quelques Allouaques et lorsque leur nation va faire la guerre contre eux, ils vont visiter ceux avec lesquels ils ont contracté et leur font des présents en échange desquels les Allouaques leur donnent de ces karakoulis (id.).

Ce texte souligne l'importance qu'ils y attachaient puisque pour les obtenir ils s'abstenaient de massacrer ces Arawaks, leurs ennemis irréductibles, à la viande si recherchée.

Au cours d'une fouille on pourra en trouver de petite

taille car « quand ils en ont, ils en font de petites lames qu'ils pendent à leurs oreilles et à leur nez ». Ils les appelaient *icherilla*. Ces lames devaient être elles aussi en forme de croissant.

QUATRIÈME PARTIE

LES COQUILLAGES

Les Caraïbes, comme les Arawaks, établissaient toujours leurs villages au bord de la mer, à proximité d'un point d'eau douce. Certes quand ils trouvaient ces conditions réunies à un degré optimum, ils en profitaient, mais si la valeur de ces éléments était inégale, ils attachaient moins d'importance à la qualité de l'eau douce, qu'à l'abondance des coquillages ; c'est parce qu'ils en mangeaient beaucoup.

En gisement nous trouvons quantité de coquilles manifestement cassées pour en extraire la partie comestible. Les plus abondantes sont celles de bougaux (*cittarium pica*) et celles de lambis (*strombus gigas*). Il serait fastidieux de nommer toutes les espèces retrouvées car, en exagérant un peu, je dirais qu'il faudrait énumérer presque tout le catalogue des coquillages antillais. Il semble qu'ils mangeaient tous ceux qu'ils trouvaient ; toutefois l'alimentation n'était pas le seul but de leurs récoltes.

1° *Le lambi.*

Quand on fouille, surtout si on arrive dans le secteur des tas d'ordures en lisière de village, on découvre d'ordinaire quantité de coquilles de lambis et on a envie de les mettre de côté en un gros tas. Il convient de les examiner d'abord, car ainsi M. Clerc en a trouvé une ornée de fines gravures et moi-même une à la pointe cassée ; cette dernière leur avait servi de trompe. Selon une technique encore utilisée, ils cassaient l'extrême pointe du coquillage, puis l'axe de la columelle pour que le trou ait la proportion d'une embouchure de clairon. Cet instrument sonore s'utilisait de la même manière, non pas en soufflant, mais en « pétant » par relâche-

ment brusque des lèvres pincées. Cet objet leur était d'usage permanent :

Les sauvages portent toujours des lambis dans leur piraugues pour corner et advertir ceux du carbet où ils descendent, afin qu'ils viennent les ayder à débarquer ou qu'ils apportent du feu si c'est la nuit, afin de ne pas eschouer ou briser le canot (C.F., p. 467).

Les gros lambis à lèvre épaisse servaient également à faire des outils domestiques. On les identifie facilement, il n'y a pas besoin de texte pour les expliquer.

La coquille de lambi, en raison de sa grosseur, de sa dureté sérieuse mais pas excessive, de la finesse de son grain et de son aptitude à être polie, se prêtait bien, en outre, à la confection d'ornements. On en trouve de différentes sortes, surtout en niveau arawak, mais aussi en niveau caraïbe.

2° Coquillages divers.

Nous trouvons en gisement certains autres coquillages récupérés pour des raisons autres que l'art culinaire ; ce sont surtout les olives (*oliva reticularis*), un petit casque bleu (*cypræacassis testiculus*) et une petite palourde (*laevicardium laevigatum*). Le Père Breton nous en a donné l'utilisation précise : elles servaient à sonoriser les mouvements du corps aux jours de fête, surtout au cours des danses. Il écrit :

« *Iouairi, petite coquille qui leur sert de grillot ou sonaille. Ilibonachi, ceinture, voyez iamata bonacali (C.F., p. 296). Iamatabonacali, c'est une large ceinture faite comme une barde de cheval, que les femmes portent quand elles vont aux festins, où il y a des houppes pendantes et des grillots meslez, qui font en dansant un son qui quadre à leurs danses* » (C.F., p. 267).

« *A leurs pieds ils portent quelquefois des grillots particulièrement aux vins et aux danses pour les faire sonner. A tant des accoutrements des hommes* » (Relation de la Guadeloupe, éd. Rennard, p. 55).

On voit donc que les femmes utilisaient ces ornements sonores, mais c'était semble-t-il avec assez peu d'efficacité car « lors qu'elles s'avisent de danser, elles n'y gagnent aucune pleurésie, parce qu'elles ne sautent guère » (C.F., p. 269).

Les hommes dansaient eux aussi, sans doute davantage, mais les rares danses qu'ils pratiquaient et que nous décrit

le père Breton étaient aux mouvements saccadés sur un rythme lent. Il s'agissait plutôt d'une marche en cadence, aux gestes d'automates.

Dans les gisements aux niveaux mélangés on distingue facilement les grelots arawaks des grelots caraïbes car pour faire passer le fil les premiers ont des perforations propres et soignées faites par usure, tandis que ceux des Caraïbes ont un trou grossier, irrégulier, fait par percussion, sans aucun goût artistique.

Par ailleurs dès le début de mes fouilles j'ai trouvé quelques coquilles de grosse palourde (*codakia urbicularis*). Je pensais que leur seul intérêt était de me faire connaître le régime alimentaire des habitants de ce carbet, mais le Père Breton m'a mis sur une autre piste ; ces coquilles méritent d'être examinées de plus près car il écrit : « boëtté ratissoire, c'est une coquille dont ils se servent pour racler, ratisser les racines de magnoc » (C.F., p. 82). C'était l'instrument de cuisine pour épelucher les légumes ; je ne vois aucune autre coquille qui puisse répondre à ce texte.

3° *Madrépores*.

Quoiqu'ils ne devraient pas être classés dans cette catégorie, je préfère en parler maintenant.

Ici encore les textes ne recouvrent pas exactement le matériel archéologique. Nous avons bien au mot *chimali* la traduction : grage, râpe ; on souhaiterait davantage d'explications. Nous trouvons en gisement de nombreux fragments de madrépores de diverses espèces mais les textes ne permettent guère d'interprétations différenciées.

Certains fragments, à la forme d'une tranche d'orange, de huit centimètres de long en moyenne, sont classés par M. Clerc comme pierres à aiguiser les outils domestiques ou dans d'autres cas, selon l'aspect de leur usure, comme outils pour les mettre en forme. Aucun doute ne semble possible.

D'autres, en forme de branches cylindriques (*acropora cervicornis*), aux aspérités usées sont assez abondants en gisement ; ils ont été utilisés comme râpes, mais on ne peut dire si c'était pour polir le bois ou gratter certains légumes.

Par contre on trouve des fragments, de surface souvent assez importante, d'*acropora palmata*, ils portent des traces d'usure avancée ; Rochefort, dans l'*Histoire Naturelle et Morales des Iles Antilles*, nous dit qu'ils s'en servaient pour

râper le manioc. Cette interprétation du matériel me semble d'autant plus sûre que de nos jours à Marie-Galante, là où il y avait encore des Caraïbes il y a cent cinquante ans, on donne à ce grand madrépore dont les « feuilles » peuvent mesurer un mètre le nom de grave ; bien des fois j'ai vu des femmes en utiliser des morceaux pour râper leur manioc.

CINQUIÈME PARTIE

RESTES HUMAINS ET ANIMAUX

1° *Anthropophagie.*

On trouve parfois en gisement des morceaux d'os humains fracturés depuis longtemps, mêlés aux restes de repas. L'interprétation générale est facile et ne fait pas de doute ; l'anthropophagie des Caraïbes est bien connue. Il est vrai que pour eux, tuer un Arawak mettait au rang d'homme digne de ce nom.

S'il y avait quelque chose capable d'attrister les sauvages, ce serait de ne pouvoir tuer un Arrouague, parce qu'ils ne sont ny capitaines, ny considérés que pour cette action où toutes leurs pensées aboutissent et se terminent (C.F., p. 317).

Ceci ne doit pas nous faire oublier que la consommation de viande humaine faisait partie de leur vie ; je citerai seulement trois textes, mais il y en a bien d'autres :

...Un Arrouague qui est leur ennemi capital, et qui est celui auquel ils ne pardonnent point, et dont ils veulent estre les sépulchres vivants (C.F., p. 223).

Chante, danse réjouys toy parce qu'on mangera de l'Arrouague. Es commencemens que je fus à la Dominique mon hoste le capitaine Baron ayant tué et apporté de terre ferme un Arrouague fit un grand vin pour tous ceux qui s'y voulurent trouver et donna à chaque femme de l'Arrouague pour faire cuire en son pot et le manger avec son mari et sa famille... (C.F., p. 216).

Un de ceux de la Dominique contait au père Raimond qu'étant allés faire une descente (à Porto Rico) ils prirent quantité de nègres et massacrèrent un de nos pères qu'ils firent boucaner pour manger, mais qu'il leur avait suscité un tel contre cœur qu'ils n'osèrent jamais y toucher... Après le combat, ils pillent tout. S'il y a des ennemis morts, ils en mangent les bras et les pieds et font boucaner le reste jusqu'au retour (Relation de la Guadeloupe, éd. Rennard, p. 70).

2° Flûte.

Parmi les os humains épars on peut en trouver transformés en flûtes. Le radius semble être l'os le mieux adapté. « La plupart portent un sifflet à leur col fait assez souvent avec des os de leurs ennemis » (id., p. 55). Il est vrai qu'ils faisaient de ces instruments de musique avec la racine d'un arbre appelé couloura que je n'identifie pas.

Ils jouaient parfois de la flûte pendant la journée, mais c'était plutôt le matin qu'ils s'en servaient pour le réveil en musique dans le grand carbet.

Les sauvages n'ont point d'autres patenostre que la fluste. Le premier esveillé au chant du coq, joue de la sienne et les autres le suivent à mesure qu'ils s'esveillent (C.F., p. 383).

En plus de la calabasse contenant quelques pierrettes et de la flûte, ils avaient un autre instrument de musique : une sorte de flûte de pan. Elle devait être rare car j'en trouve mention dans un seul texte qui ne précise pas si elle était faite d'os humain ou de racine d'arbre. Si l'on trouve dans une surface restreinte trois flûtes de tailles différentes il y a lieu de tenir compte de ces lignes :

Houhue, sont trois flustes arrangées et attachées par ensemble, comme le siflet d'un chatreu, j'ai vu deux sauvages dans leur vin, si disposés à en jouer et danser à la cadence, et à l'opposite l'un de l'autre, que nos pantalons ne font guères mieux (C.F., p. 239).

3° Sépultures.

Celles qui ont été mises à jour correspondent exactement, pour ce qui peut être contrôlé, à la description faite par le Père Breton ; un seul détail manque dans son texte nous en parlerons (planche II).

Aussi tost qu'ils sont morts ils les rougissent, les coeufent, les enveloppent d'un beau lict de coton (s'ils sont considérables) font au milieu de la case un trou en rond, profond à proportion de la posture qu'ils leur donnent (qui est celle qu'ils avaient dans le ventre de leur mère) dans lequel ils les descendent et posent sur un bout de planche qu'ils y ont mis, puis les couvrent d'une autre sur lequel ils jettent la terre... Ils n'oublient pas leur coutume de mettre du pain et du vin sur les fosses et de faire du feu tout autour assez longtemps ; au bout de l'an ils retournent pleurer, lèvent les planches, jettent la terre sur les corps consommez la fouillent aux pieds... (C.F., p. 237).

Il est normal de ne plus trouver traces du hamac en coton, de la planchette-siège et du feu. Ce devait être un feu de fumée comme celui que la femme disposait chaque soir sous le hamac de son mari pour éloigner les moustiques ; on ne peut penser à un feu flambant dans une petite case en paille sèche.

Par contre la plupart des squelettes mis à jour ont permis d'identifier sans hésitation la position décrite. Pourtant le Père Breton ne précise pas un détail important : chaque fois que l'on trouve une sépulture caraïbe en état, il y a, un peu au-dessus de la tête un canari retourné dans la position d'un chapeau de chinois. Même si le texte ci-dessus n'en parle pas explicitement, je pense qu'il nous donne l'explication. En effet ils avaient coutume de mettre sur la fosse de la cassave et du ouicou, il fallait bien un récipient pour le liquide, tout porte à croire que c'était ce canari. Il semble impossible que le récipient utilisé pour mettre la boisson du mort puisse être récupéré pour un usage domestique. Ils redoutaient à tel point le pouvoir maléfique de tout ce qui avait été à l'usage de leurs morts qu'ils brûlaient les hardes du défunt et tuaient ses esclaves s'ils n'avaient pas eu le pied assez leste pour s'enfuir à temps. On sait qu'ils s'abstenaient même souvent, par crainte, de visiter les malades car ils avaient peur aussi de ce qui conduit à la mort.

Je considère donc comme certain que ce canari était posé à l'envers, sur la tête du mort, au cours de la cérémonie d'anniversaire.

Ne manquons pas au cours des fouilles de noter, sur le plan du gisement, le lieu des sépultures car nous connaissons ainsi la place des cases et, si des peuplements successifs n'ont

pas tout brouillé, nous pourrons déterminer le plan du village.

L'examen du squelette est à confronter avec divers renseignements que nous donne le Père Breton :

Pour ce qui regarde leurs personnes ils sont de belle stature et bien proportionnés, forts, robustes, gras pour l'ordinaire et sains (Relation de la Guadeloupe, éd. Rennard, p. 47). Le matériel archéologique le confirme, du moins pour ce qui est vérifiable.

Le crâne surtout présente de l'intérêt : ceux que l'on trouve en sépulture sont manifestement très déformés ; les textes nous fournissent l'explication précise :

Les femmes étant délivrées pressent le front à leurs enfants avec la main et l'égalent ainsi avec le sommet de la tête et forcent de l'aplatir. De là vient qu'ils ont un grand front. Pour les conserver en cette posture, elles les font dormir de jour sur leurs genoux, la tête sur un qu'elles pressent avec la main et les pieds sur l'autre (id., p. 60).

Un autre texte complète celui-ci :

Bien tost après que l'enfant est né, la femme, qui est choisie pour cela, pestrissant de nouveau sa teste, l'élargit par le haut et l'unit comme en penchant vers le bas jusques aux yeux, applatissant le front à l'égal du reste (et cela ils veulent faire consister leur beautés)... la mère près de deux ans de temps, pendant le jour pose les jambes de l'enfant sur une de ses cuisses (estant assise) et la teste sur l'autre, l'enfant estant endormi, elle ouvre sa main droite la pose sur le devant de la teste de l'enfant, appuye son coude gauche dessus, panche sa teste sur sa main, et dort ainsi avec l'enfant, affin de faire subsister la forme qu'on luy a donné, celà fait qu'ils ont de gros yeux (C.F., p. 145).

Ainsi l'on remarque que non seulement la déformation frontale était maintenue, mais encore tandis que la mère se reposait pendant des heures en faisant porter le poids de sa tête et de ses épaules sur le crâne de l'enfant, elle déformait aussi l'occipital ce qui ne pouvait qu'accentuer la déformation « vers le haut ».

A propos des crânes humains il faut se souvenir du fait que les Caraïbes aimaient la vie au grand air et que la vie cavernicole ne leur convenait guère, tout au plus utilisaient-ils les abris sous roche sans profondeur comme celui qui se trouve près de l'aérodrome à Marie-Galante et la « Grotte Caraïbe » à Petite-Anse dans la même île. Or on peut trouver

des crânes dans certaines grottes. Le Père Breton nous donne une des explications possibles :

A propos de Callinago qui serait arrivé à la Dominique à la tête de la première immigration caraïbe aux Petites Antilles, ils disent *que pour conserver la mémoire de ces conquêtes il avait fait porter les testes des ennemis (que les Français ont trouvez) dans les antres des rochers qui sont sur le bord de la mer, affins que les pères les fissent voir à leurs enfans et successivement à tous les autres qui descendraient de leur postérité* (C.F., p. 229).

La déformation crânienne des Arawaks était différente. Pour identifier de tels crânes avec plus de sûreté, le mieux serait de les comparer avec les très beaux spécimens de la collection de M. Clerc (planches III et IV).

4° *Os d'animaux.*

Il est clair que les débris d'animaux que nous trouvons en gisement varient suivant les lieux, car la faune des îles montagneuses et très humides est différente de celle des autres calcaires et sèches ; malgré cela, même dans les îles où l'agouti ne vivait pas, on peut en retrouver des restes car il avait une place importante dans la vie des Caraïbes.

Là où il y en avait c'était le principal gibier, ils en étaient friands.

Picouli, agouti. Les sauvages font la chasse à l'agouti avec autant d'avidité que les Français au lièvre... l'ayant boucané, et exposé à la fumée, envelopé dans des feuilles la gardent tant qu'ils veulent, et quoy qu'elle se seiche comme du cuir, elles s'amolit néanmoins à force de bouillir dans l'eau de magnoc, et fait un bon manger aux sauvages qui n'usent quasi entre tous les animaux terrestres que de celui-cy (C.F., p. 430).

Toutefois l'alimentation n'était pas le seul intérêt que présentait cet animal, sa dent était aussi très utilisée. C'était semble-t-il le seul instrument chirurgical des Caraïbes.

Ebène, yebéni : les Caraïbes ne font point profession des arts libéraux ny mécaniques, ils n'en savent pas mesme les noms, et s'ils ne laissent pas de les pratiquer autant que la nature leur en donne de connaissance, et que la nécessité le requiert : ils ignorent l'usage d'ouvrir la veine, et ils ne laissent pas dans le besoing, de se tirer du sang : l'instrument dont ils se servent, n'est ny lancette, ny bistouris, ils n'en piquent point la veine, ny n'en font point de profondes

incisions, mais en effleurent légèrement la peau comme s'ils l'égratignaient, et néanmoins ils l'appellent lancette. Voicy comme ils l'a forgent, ils prennent l'os de la cuisse d'un agouti, luy arachent une de ses grandes dents qu'ils enchassent, et font passer par l'un des bouts de l'os, l'arrestent avec du fil de coton, l'aiguisent, puis la tenant par l'autre bout appuyent sur la chair légèrement et font des balafres, ou comme des égratignures, et raclent le sang avec une paille d'oualloman (C.F., p. 190).

Ainsi ce texte nous donne l'interprétation non seulement de certaines dents, mais peut-être de quelques fémurs de cet animal. Malheureusement le texte ne précise pas s'ils taillaient dans le bout du fémur une alvéole pour enchasser la base de la dent. Il faut remarquer que dans ce texte, comme dans notre créole actuel, le mot passer peut vouloir dire dépasser, aussi n'implique-t-il pas nécessairement l'idée de faire passer la dent par un trou ou de la loger dans une alvéole. Il peut vouloir dire tout aussi bien que la pointe de la dent dépassait au-delà du bout de l'os. Peut-être une trouvaille archéologique permettra-t-elle de mieux préciser le mode de fixation.

Par ailleurs les petits enfants d'alors redoutaient la dent d'agouti, car si les parents ne punissaient guère leur progéniture, quand ils s'y décidaient, c'était pour de bon : ils les égratignaient avec une dent de cet animal, ce qui était douloureux et n'avait rien d'honorable.

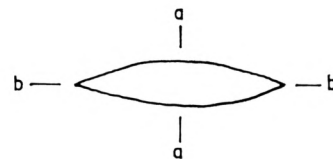
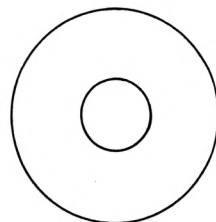
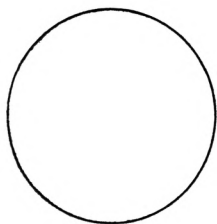
Par contre les adolescents appréciaient cet instrument de petite torture, car il était utilisé pour la cérémonie au cours de laquelle les jeunes étaient déclarés adultes :

Lorsque les filles commencent à avoir leurs fleurs, ils les font jeuner un ou deux mois comme aussi les garçons lorsqu'ils atteignent leur adolescence et les font découper avec des dents d'agoutis (Relation de la Guadeloupe, éd. Renard, p. 61).

Celui qui faisait les incisions était comme le parrain. Ce traitement s'appliquait aussi à ceux qui avaient eu la joie d'avoir un enfant surtout si c'était un premier né ou le premier fils. Le papa jeûnait alors pendant six semaines après quoi un grand festin avait lieu et ce jour là, *leurs amis assemblés, on découpe toute la peau du corps (des papas) avec des dents d'agouti comme avec un couteau jusqu'au sang ; puis on les frotte partout avec de l'eau pimentée qui*

PLANS ET COUPES DE POLISSOIRS

PLANS



COUPES

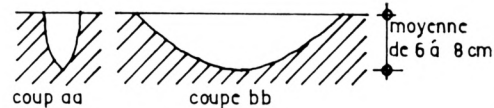
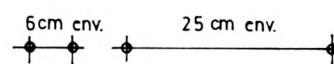
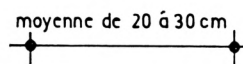
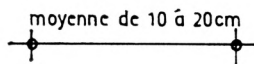
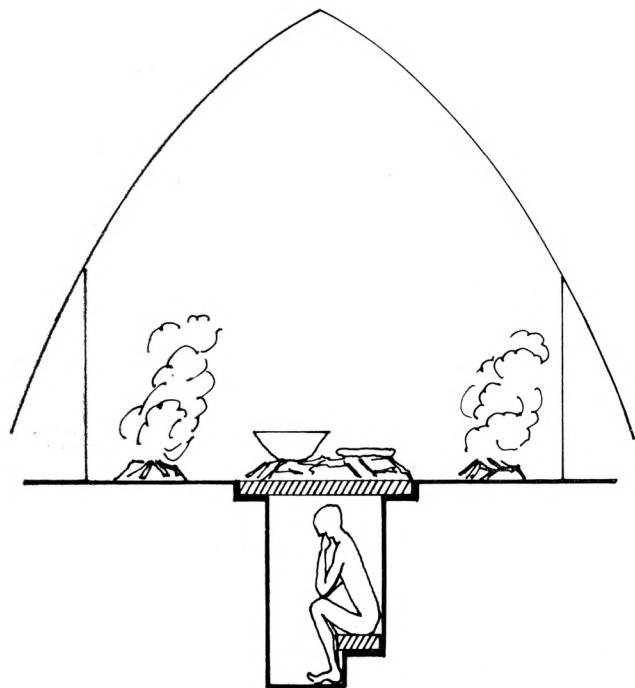
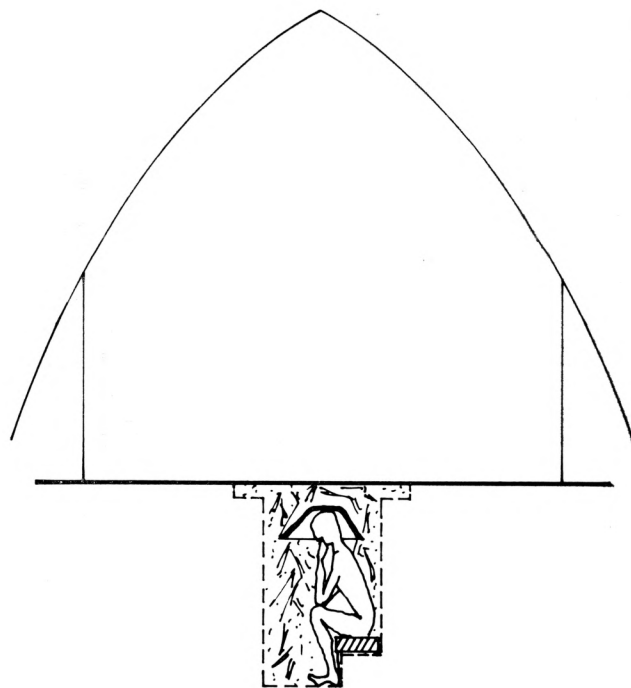


PLANCHE I

COUPE DE LA SEPULTURE CARAÏBE



LE JOUR DE L'ENTERREMENT



UN AN PLUS TARD APRES LA CEREMONIE

leur cause de grandes douleurs et ils sont quelquefois si abattus de ce jeûne qu'il faut les ramener par la main, et pendant que les autres s'ennivrent à leurs dépens, ils continuent de jeûner (id., p. 59).

Les dents d'agouti servaient enfin à faire des colliers, mais le Père Breton ne précise pas si c'étaient toutes les dents ou seulement les plus grandes.

L'agouti n'existait pas à Marie-Galante ou bien il y était rare, c'est sans doute pourquoi ce gibier de choix y était alors remplacé par un autre plus modeste et commun alors, le rat. Nous en trouvons bien des restes mélangés aux restes de repas. Le professeur Clayton Ray l'a identifié, c'est l'*Oryzomys mégalomis* qui n'existe plus dans cette île, sans doute anéanti par les mangoustes introduites au XIX^e siècle.

Lors de mes fouilles, sachant les Caraïbes fabiles chasseurs avec leur arc, j'ai été étonné de trouver assez peu d'os d'oiseaux. Le Père Breton nous donne une explication partielle : lorsqu'ils avaient des enfants en bas âge ils ne mangeaient pas « de quantité d'oiseaux » de peur de rendre contrefaite ou même infirme leur progéniture. Ainsi par exemple ne goûtaient-ils pas alors au perroquet, à la chair si réputée, de peur d'avoir des enfants à la bouche tout à fait difforme comme le perroquet.

On peut trouver toutefois des os d'un certain nombre d'oiseaux rapportés à des fins non culinaires. Les plumes des beaux oiseaux étaient appréciés pour la parade. Ils portaient à l'occasion aux jours de fête « un chapeau d'oualloman tout entouré de belles queues de perroquets ou d'arras ». De même ils attrapaient, quand ils le pouvaient des pailles en cul (*phaeton aetherus mesonauta*) car cet oiseau « n'a qu'une plume à la queue belle et longue, qu'ils attachent à leurs cheveux, et dont ils sont fort jaloux » (C.F., p. 88).

Un autre oiseau mérite notre attention, c'est le mansfenix (*buteo platypterus rivieri*), un rapace de terre qui était commun à cette époque (en Martinique et en Dominique, on l'appelle le malfini tandis qu'en Guadeloupe le mot malfini désigne la frégate). Les Caraïbes ne chassaient pas cet oiseau pour sa chair, mais parce que c'était le plus réputé pour la cérémonie d'initiation des jeunes garçons. C'est avec une moindre satisfaction qu'ils capturaient à son défaut un aigle de mer ou quelque autre rapace.

Ces jeunes gens là prennent quelque temps auparavant

un mausphoenne ou émerillon ou un autre oiseau de proie et les nourrissent quelque temps. Le monde étant assemblé, le père du jeune homme prend l'oiseau et le tue sur la tête de son fils. Ils font ensuite sécher le cœur de l'oiseau et les pieds et les lui pendent au col (Relation de la Guadeloupe éd, Rennard, p. 66).

Par ailleurs bien qu'il y ait peu de chances de retrouver en gisement des restes d'oiseau mouche il est bon de savoir qu'une telle trouvaille serait à rattacher aux ornements des femmes elles en portaient la huppe sur le front.

Ajoutons qu'ils prenaient volontiers les plumes d'oiseaux de proie pour se les passer comme ornements dans le lobe des oreilles.

A propos des chiens nous savons qu'ils les utilisaient pour aller à la chasse à l'agouti et à l'iguane ; « quand ils attrapent des chats ils ne leur pardonnent pas, c'est pour en avoir les dents », pour en faire des colliers. Toutefois ils préféraient, quand ils pouvaient en avoir, les dents de félins du continent.

Il existait un autre gros gibier de plus grand poids, c'était le cochon. Les Espagnols l'avaient introduit pour trouver de la bonne viande fraîche à chasser à leur première escale, lorsqu'ils venaient d'Europe. Ils s'arrêtaient souvent en Guadeloupe pour se ravitailler en eau et en bois ; un peu de viande fraîche après une longue traversée n'était pas du luxe. Le cochon put se multiplier d'autant plus facilement que les Caraïbes n'en mangeaient pas de peur d'avoir des enfants aux jambes contrefaites, « tortues ». Le fait qu'on ne trouve pratiquement jamais d'os de porc en gisement montre que tous devaient s'abstenir de cette viande.

5° *Arêtes de poissons.*

Quand ont arrive au cours d'une fouille à l'endroit où ils jetaient les déchets de cuisine, on est surpris de voir l'abondance des arêtes de poisson et très satisfaits de constater, en général, leur bon état de conservation. Le matériel archéologique confirme les textes : il est clair que leur alimentation, en plus du manioc, était à base de fruits de mer : coquillages, poissons, tortues, et aussi crabes de terre.

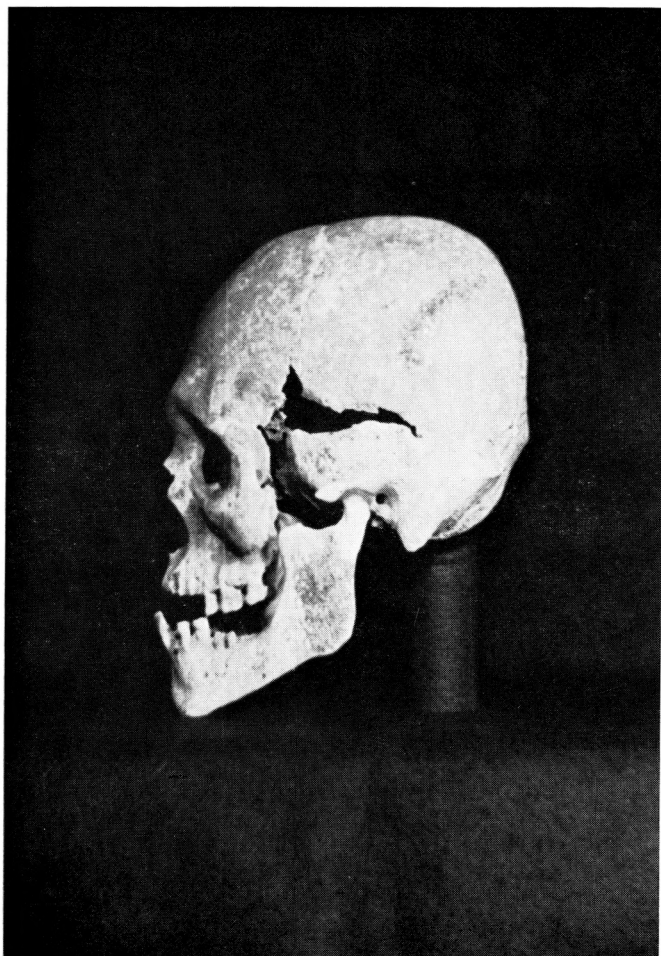
Quand dans un carbet ils ont pris une tortue, caret ou autre poisson de remarque ils invitent quelqu'un de leurs parents ou amis d'en venir manger sa part (id., p. 67).

La plupart s'abstenaient de tortue quand ils avaient des enfants petits.



CRANE ARAWAK
(Collection Edgar Clerc, Le Moule)

PLANCHE IV



CRANE CARAÏBE
(Collection Edgar Clerc, Le Moule)

Certaines de leurs prises n'avaient pas seulement un but gastronomique, ainsi le caret les intéressait particulièrement parce que, seule, cette tortue fournit la véritable écaille. La « feuille » d'écaille appelée *ichetecou* servait comme instrument de cuisine, pour retourner la cassave pendant la cuisson sur la platine. Elle servait aussi comme volant d'arrêt au bas du fuseau pour filer le coton, et le bord de la carapace, à cause de son épaisseur et de sa dureté était utilisé pour fabriquer des hameçons.

La prise d'une raie était aussi une bonne affaire parce qu'en plus de sa chair, elle fournissait un grand dard, souvent plus long que le doigt, celui qu'elle porte sur le milieu de la queue. Avec ses innombrables barbilles, c'était la pointe de flèche de beaucoup la plus redoutable : elle pénétrait facilement dans la chair et introduisait dans la plaie la plus grande quantité de poison.

Ils mangeaient bien aussi le petit requin, mais en plus la peau de ce poisson soit jeune soit peu plus gros, leur servait d'abrasif pour polir leurs avirons. Il est toutefois probable qu'ils ne rapportaient au carbet que ceux qu'ils voulaient manger et que l'on retrouve seulement les os de ceux-là en gisement, ce qui nous fournit un renseignement supplémentaire.

Quand on sait qu'ils ne mangeaient pas d'orphie par crainte d'avoir des enfants au nez aussi pointu que ces poissons, on pourrait être surpris d'en trouver des arêtes en gisement. Ils ne les consommaient pas, c'est vrai, mais quand ils prennent ce poisson, « ils le mettent auprès d'une fourmière pour en avoir l'épine pour faire quelques bijoux ». Il faut donc les classer, en collection, parmi les ornements.

A propos des arêtes on notera enfin qu'en mangeant ils mettaient facilement ces restes de poisson dans la sauce appelée pimentade, pour l'agrémenter.

Comment pêchaient-ils ? Nous avons quelques renseignements : les petits enfants pêchaient au bord de la mer avec des hameçons de fortune. Après 1493 ils utilisaient volontiers des épingles recourbées pour prendre des petits poissons de surface qui viennent jusqu'à la côte : le cahut ou d'autres poissons de la grosseur de nos sardines.

Les hommes pêchaient le poisson de rivière soit à l'arc soit en intoxicant l'eau avec des plantes (ennivrantés ». Ils pêchaient à la traîne en haute mer et prenaient ainsi de la dorade (*coryphaena hippurus*), du thazar (*scomberomorus*

regalis), du thon et même du petit requin. La ligne était armée d'un gros hameçon boëtté de bois blanc ou d'un chiffon de cette couleur. Plus près de terre ils pêchaient aussi à la traîne mais y prenaient de moins gros poissons tels que la carangue et l'orfie. Quelquefois ils se servaient d'un filet. Les textes ne sont pas précis, toutefois ils laissent entendre qu'il ne s'agissait pas de senne puisque c'est un homme seul qui l'utilisait et qu'il le jetait à la mer ; c'était la technique de l'épervier. Nous ne savons s'ils l'ont apprise des Européens ou s'ils la connaissaient avant.

Comme on le voit les renseignements fournis par le Père Breton sur les méthodes de pêche des Caraïbes sont insuffisants, une étude minutieuse des arêtes récoltées permettra de déterminer les espèces et, comme nous connaissons les habitudes de vie de ces poissons, nous pourrions mieux savoir comment ils étaient pris.

6° *Crabes.*

A première vue les découvertes archéologiques sur ce sujet semblent de minime importance, car on sait fort bien que les Caraïbes aimaient beaucoup manger du crabe. On sait aussi qu'avec sa graisse les femmes faisaient le tomali, une sauce très usitée, et qu'ils utilisaient la patte de crabe mâchée et crachée dans l'eau pour attirer le poisson à l'endroit où ils voulaient pêcher.

L'on sait aussi que souvent, depuis le départ des Caraïbes les crabes habitent les gisements et y creusent leurs galeries, ils y meurent et laissent leur carapace enfouie mêlée à celles de leurs ancêtres mangés jadis. Parmi les pinces de crabes que nous retrouvons parfois en grande quantité, il est à peu près impossible de distinguer les restes d'un crabe mangé de ceux d'un autre mort tranquillement au fond de son trou, toutefois ces débris ne doivent pas être traités à la légère, car un texte nous invite à y regarder de plus près :

Heule, cancre de terre, crabe blanche, dont il y a de diverses sortes, les plus belles, les plus grosses, et les meilleurs sont celles de Marie-Galande qu'ils appellent oualabougoulou, les sauvages en ont apporté de la terre ferme et jetté aux Saintes, voyez coua, ils en ont encore apportez d'autres qu'ils ont laissé courir dans un canton particulier de l'isle de la Dominique pour empoisonner leurs flèches (C.F., p. 235).

Nous savons aussi qu'ils allaient volontiers dans les îles

voisines pour capturer des crabes, ils les rapportaient vivants attaché deux à deux sur de grandes gaulettes. Ainsi dans les gisements de toutes nos îles nous pouvons peut-être retrouver des pinces de ces deux espèces de crabes importées et que je n'ai pas encore pu identifier.

SIXIÈME PARTIE

POTERIES

1° *Pots et plats.*

L'ensemble de la vaisselle était faite de Calebasses, choisies de tailles et de formes variées, selon les besoins, pour servir d'assiettes, de verres, de bols, de louches et de bouteilles. Par contre, ce qui correspond à notre batterie de cuisine était, dans son ensemble, de terre cuite (planches V à VIII).

Pour l'interprétation de ces poteries, le texte de base est le suivant :

Canalli, grands vaisseaux de terre dans lesquels les sauvages font leurs vins. Suivent les noms des autres : chacamacou, taoloïa, roïara. Ialigali. Les deux premiers servent à mettre l'ouïcou qui a bouilli, et qui est passé, on les pose devant eux, pleins au lieu de pots, il y en a tel qui contiendra vingt à trente pots, les autres sont plus petits, suivant les gens auxquels on les présente : le troisième sert à faire cuire des patates (C.F., p. 107). La suite du texte se trouvera mieux à sa place en troisième partie.

Si l'on reprend le texte ci-dessus en le complétant par d'autres on constate que le mot *acae* désigne *un vaisseau*, un « pot » ; c'est un terme très général qui signifie l'idée de récipient, et il entre à ce titre dans la composition de plusieurs mots. Nous ne nous y arrêterons pas. Comme le ouïcou occupait une place prépondérante aussi bien dans la vie des Caraïbes que dans l'abondance du matériel de cuisine qu'il exigeait, il est logique de classer les pots en fonction de cette boisson et de sa fabrication.

Il fallait d'abord cuire des patates douces dans le *rouara* ; ce pot avait certainement une capacité de plusieurs litres, et il est probable que son diamètre dou'verture était assez voisin de clui de sa panse. Etant donnée son utilisation, il devait être moins haut que large. Ils utilisaient aussi, peut-être, pour cet usage, comme pour d'autres cuissons, un autre vase : le « *tourae*, pot marmite », cette indication « marmite » désignant un récipient destiné, lui aussi, à être mis sur le feu. A propos de ce pot, nous rappellerons qu'ils ne mangeaient pas seulement de la nourriture grillée ou boucanée : ils cuisaient dans la marmite non seulement les légumes, mais aussi le poisson et, à l'occasion, la viande. Nous avons cité un texte : un jour où Baron revenait de terre ferme, « il donna à chaque femme de l'Arrouague pour faire cuire en son pot ». De même la viande d'agouti n'était mangeable, si elle était boucanée, qu'après avoir longtemps bouilli.

Une fois les patates bien cuites, les femmes les mâchaient et les recrachaient bien salivées. Il y avait alors deux techniques. Dans un cas, celle que j'appelle « à sec » la pâte ainsi obtenue était mise dans le *ouchou*, pot de terre à faire « chauffer le ouicou ». Il s'agissait bien d'une poterie de forme verticale car, si elle avait été plate, le Père Breton aurait écrit : le « canari » ou le « vaisseau ». Son ouverture ne devait pas être étroite puisque destiné à recevoir une pâte plutôt sèche. Il est de plus très probable que les femmes le fermaient avec une toile ou une vannerie soit attachée soit surmontée d'un poids, pour empêcher les insectes et les poules de venir salir ou manger la patate fraîchement cuite. Deux jours plus tard, quand la fermentation était suffisante, elles mettaient une ou deux poignées de cette pâte dans un canari plein d'eau ; la forme en cuvette de cette poterie permettait de bien délayer.

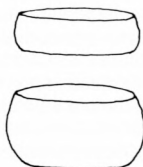
Selon l'autre procédé, les femmes crachaient la patate dans un canari plein d'eau et elle y demeurait pendant toute la durée de la fermentation. Le mot *canalli* (devenu canari) désigne le grand « vaisseau » de terre en forme de chapeau de chinois retourné, à la pointe aplatie ; son diamètre moyen était d'une quarantaine de centimètres et sa profondeur de quinze à vingt centimètres. Remarquons en passant que le mot caraïbe était *monca* tandis que canalli était du langage des femmes, mais comme elles en étaient les principales utilisatrices, il n'est pas étonnant que leur mot usuel ait prévalu.

Quand le degré d'alcool était jugé suffisant, un jour et

PLANCHE V

ROUARA

DE 3 A 5 LITRES
POUR ÊTRE MIS SUR LE FEU
PLUS LARGE QUE HAUT
LARGEMENT OUVERT



TOURAE

DE 3 A 5 LITRES
POUR ÊTRE MIS SUR LE FEU
PLUS LARGE QUE HAUT
LARGEMENT OUVERT

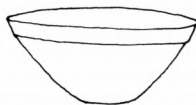
OUCHOU



(forme supposée)

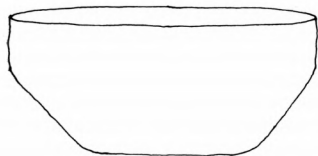
DE 3 A 5 LITRES
N'ÉTAIT PAS MIS SUR
LE FEU
PLUS LARGE QUE HAUT
OUVERTURE 10 A 15 cm

CANALLI (CANARI)



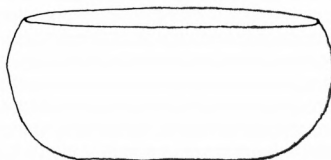
DE 6 A 15 LITRES
ÉTAIT PARFOIS MIS
SUR LE FEU

CHAMACOU



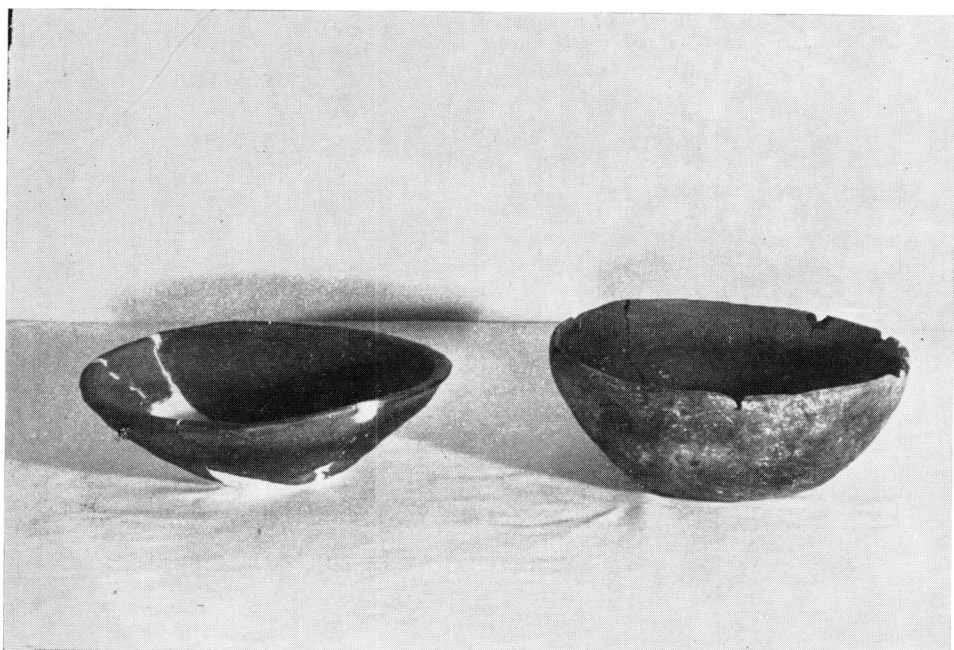
POUVANT CONTENIR
JUSQU'A UNE
TRENTAINE DE
LITRES

SANS DOUTE PLUS
LARGES QUE HAUTS
(formes supposées)



TAOLOUA

PLANCHE VI



CANALLI

ROUARA ou TOURAE

(Collection Edgar Clerc, Le Moule)

de mi pour une boisson faible, trois jours pour qu'elle soit forte, les femmes la filtraient avec le huibichet, le tamis en lamelles d'oualloman. Le texte ci-dessus nous dit que le liquide, ainsi consommable, était mis dans le *chamacou* et le *taoloua*. Comme cette boisson ne se conservait pas longtemps, l'utilisation de ces deux pots était importante mais de courte durée et je ne vois pas de texte qui permette de les différencier l'un de l'autre. Malheureusement le père Breton ne nous décrit pas leur forme, cependant nous pouvons dégager quelques indications permettant de les identifier. Le canari mis à part, c'étaient les seules poteries de grandes dimensions : « il y en a tel qui contiendra de vingt à trente pots, les autres sont plus petits ». A quoi correspond le « pot » comme unité de mesure ? Il est difficile de le dire car à cette époque les étalons portant le même nom indiquaient des mesures différentes suivant les régions ou même les villes. A titre d'indication je peux dire que le « pot » encore en usage à Marie-Galante est de quatre « chopines », soit deux litres. Sans doute était-il de moindre capacité au XVII^e, malgré tout les plus grands vases à ouicou devaient contenir plus de trente litres.

Revenons au rouara, au tourae et peut-être surtout au canari parce que sa forme et sa large surface semble mieux adaptée pour ce travail : ils servaient aussi à la fabrication d'un produit de beauté, voici comment :

Coïna, c'est la suie que fait la gomme d'élémié brûlée sous un canari, ou un autre pot de terre, auquel elle s'attache, d'où ils la font tomber avec une plume : c'est le plus beau noir qu'on puisse trouver, les garçons et les filles en réservent dans des petites calebasses pour se barbouiller lorsqu'ils vont aux festins, car après avoir bien lavé, et essuyé leur face ils trempent un pinceau dedans et appliquent des traits fort délicats au-dessus des sourcils, le long des paupières ; les autres se font des moustaches à l'espagnolle qui se retroussent sur les joues et font une infinité de tours et contours, et mille autres figures qui les font méconnaître de ceux qui s'y trouvent (C.F., p. 174).

Nous avons parlé de l'utilisation du canari pour donner à boire aux morts, il est amusant de noter aussi qu'il servait parfois à autre chose : quand survenait un cyclone, les Caraïbes cachaient les tout petits bébés sous les plus grands canaris pour les mettre à l'abri de la pluie et du vent car, en raison de sa forme il n'offrait pas de prise aux rafa-

les, peut-être creusaient-ils un trou pour que les enfants un peu plus grands soient abrités de la même manière.

En plus des pots destinés à la boisson, nous en connaissons deux autres qui servaient à conserver les sauces : *tomali acae*, le pot à tomali. Le tomali, c'est la « graisse » du crabe, autrement dit la pâte molle brun-jaunâtre que l'on trouve dans sa carapace. C'était la sauce universelle, ainsi, quand ils faisaient bouillir du poisson, au moment de le servir, ils jetaient l'eau de cuisson et le tomali la remplaçait avantageusement, selon leur goût. Soit dit en passant, les proto-Arawaks de notre niveau I avaient peut-être la même coutume et l'on a peut-être ainsi l'explication du « vase à deux trous ». En raison de son utilisation, je pense que le tomali acae devait avoir une capacité d'environ un litre ou un peu moins.

Toutefois, si cette sauce était l'accompagnement préféré des légumes et de ce que l'on appelle le plat de résistance, ils en avaient une autre pour la cassave et aussi pour tout le repas ; le tomali n'était pas assez relevé. Voici comment ils la préparaient :

Ils mettront dans un petit pot de terre avec de la mouchache (c'est-à-dire de la fine fleur de magnoc) quarante ou cinquante grains de pimants, gros comme le pouce, des écailles, des arêtes de poisson, ou des os d'agouti qu'ils auront rongé, feront bouillir le tout avec de l'eau de magnoc (qui est poison) voilà la sausse où ils trempent leur cassave (quand ils n'ont rien autre chose) qui enfin devient bien si chaude, et si acre, que la force du poivre montant en haut, les prend par le nez comme la plus forte moutarde (C.F., p. 109).

Le mot « bouillir », comme dans beaucoup de textes cités n'a pas le sens de porter à ébullition, mais ici de « faire macérer ». Puisque le petit pot de terre contenait de quarante à cinquante piments gros comme le pouce et de l'eau de manioc, il devait avoir une capacité de près d'un litre. En outre, puisqu'il n'était pas question de sortir la sauce de ce pot, mais de tremper la cassave dans ce liquide, ce pot ne pouvait avoir une ouverture étroite, sans doute était-elle plus large que celle du tomali acae. Nous ne savons si ce pot avait un nom particulier.

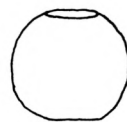
Il était aussi question d'un plat, donc de très large ouverture et de faible hauteur nommé *balabi*, un plat de terre. Malheureusement nous n'avons pas davantage de précisions, la parole est à l'archéologie.



CHAMACOU ou TAOLOUA
(Collection Edgar Clerc, Le Moule)

PLANCHE VIII

TOMALI ACAE ET POT A PIMENTADE
(CONTENANCE PROBABLE 1 LITRE ENV.) (CONTENANCE PROBABLE 3/4 LITRE ENV.)
NOMBREUSES FORMES DIVERSES POSSIBLES



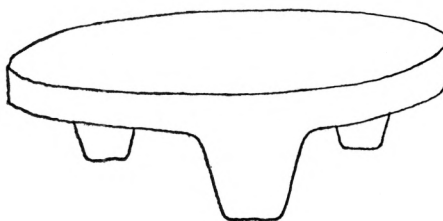
BALABI

PLAT
(FORME NON PRECISEE)

IALIGALI (COUPE)



BOUTALLI (PLATINE)



2° Platine.

Quand on fouille en gisement on en trouve quantité de fragments de petites dimensions parce qu'elles étaient doublement fragiles : elles présentaient une grande surface plate et les poteries à ce type étaient de médiocre qualité. En voici la description :

Boutalli a la forme d'une platine sur laquelle les damoiselles de deça font sécher leurs collets empesez, et elle en retient le nom, elle est de terre cuite, plantée sur trois roches eslevées de terre d'un demy pied ou plus, le feu clair l'ayant eschauffée, on y verse la farine de magnoc qui cuit dessus, voilà le four des sauvages (C.F., p. 93).

Marou, cassave, elle se fait de farine de magnoc presée, que l'on estend sur une platine chaude, de l'espoisseur d'un doigt, et au plus d'un poulce, lorsqu'elle est liée retournée, et qu'elle paroist cuite on la met seicher sur une claye de roseaux (id., p. 355).

Le résultat des fouilles nous permet de préciser que ces platines avaient trois « pieds » souvent importants et une « jupe » renforçant le bord de la plaque et la fixation des pieds. Les textes ne parlent pas de ces détails ; M. Clerc a une idée pour l'explication de ces pieds, mais je lui laisse le soin de la publier le premier (planche VIII).

3° Ialigali.

Nous arrivons enfin au pot le plus curieux, c'est d'ailleurs lui qui m'a donné l'idée d'écrire cet article, car plusieurs ont essayé de l'interpréter sans connaître, semble-t-il le texte du Père Breton :

Ialigali... le quatrième (sert) à faire rostir le poisson, il y a du feu dessous, et à la bouche en bas sur quelques roches, afin que le feu aye de l'air, il est étroit par haut, le dessus est garny de petits bastons qui sont en travers, sur lesquels ils posent les poissons qui cuisent à loisir, et souvent à petit feu (la chaleur se conservant dans le canari) (C.F., p. 107).

Citons aussi un autre texte :

Ialigali... canari qui n'a point de cul (id., p. 267).

Sans cul ne veut pas dire « qui n'a pas de pieds stabilisateur », mais vraiment sans fond, il n'a que le côté et le dessus. Il est ouvert en haut parce qu'il fait fonction de che-

minée ; en effet « il est étroit par haut » ne veut pas dire de faible diamètre car les « petits bastons » ne tiendraient pas dessus et le poisson pas davantage, mais que l'orifice supérieur est étroit. D'ailleurs le texte le laisse entendre : « la chaleur se conservant dans le canari » ; le mot canari est bien sûr à prendre ici au sens très large de « matériel de cuisine en terre cuite ».

On sera tenté de mettre en doute cette interprétation car une telle technique est trop peu rationnelle, la cuisson devait être interminable. Pour nous qui sommes toujours pressés, cette façon de faire est impensable, c'est vrai, mais ne jugeons pas leur façon de vivre d'après la nôtre. Relevons en effet la petite remarque : « les poissons qui cuisent à loisir », rien ne presse. Et nous lisons dans *l'Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles* de Rochefort *ils se divertissent quelquefois un demy jour, assis sur de petits sièges, à voir rôtir leur poisson* (p. 454).

Voilà donc la description fidèle des poteries que l'on trouve parfois à ce modèle.

On en trouve aussi en niveau arawak qui répondent à peu de choses près à cette description. Pour les interpréter il y en a qui ont rappelé la ressemblance avec un tambour de je ne sais plus où en Amérique du Sud ; plus communément, faute de renseignements on les classe comme « brûle parfums ». Certes dans cet article nous ne parlons que des poteries caraïbes et en l'occurrence de celle destinée à cuire du poisson, toutefois ne convient-il pas de se rappeler que les femmes arawak capturées par les Caraïbes étaient esclaves d'abord pour le travail et qu'elles ont bien pu conserver certaines façons de faire la poterie et la cuisine, c'est pourquoi l'interprétation des poteries caraïbes à ce type étant certaine, celle des poteries arawak identiques semble devoir être la même. Il vaudrait donc mieux parler de parfum, peut-être, mais de parfum culinaire (planche VIII).

4° Statuettes.

Nous avons un texte très important du père Breton :

Manlira, c'est le gayac (un bois très dur, au grain très fin) ... ils en font des marmousets à leurs enfans qu'ils appellent du mesme nom (C.F., p. 354).

Ces statuettes étaient donc des jouets pour les enfants. Nous savons en outre qu'ils n'avaient « ny festes ny diman-

ches ny lieux publics destinés à la prière ». Les seuls actes apparentables à un culte étaient les offrandes de nourriture faites par les boyés, à la demande, dans n'importe quelle case. Il n'était question ni de statuette, ni d'élément quelconque susceptible de perpétuer le souvenir de la cérémonie.

Toutefois peut-être était-il question, parfois, d'une statuette, en quel matériau, je ne sais, fixée à l'avant du canaoa lorsqu'ils partaient en expédition.

N'oublions pas enfin que, par son éclat, le Père Breton se renseignait avec une attention particulière sur tout ce qui touchait aux croyances et ce qui aurait pu être culturel, or il ne parle jamais de statuettes destinées à cet effet.

Ainsi donc ce texte qui parle des statuettes en gayac ne prétend pas interpréter les statuettes en terre cuite que l'on peut retrouver, malgré tout on ne peut interpréter ces dernières en oubliant totalement ce texte.

Le Père Breton nous dit en outre : *J'en ay esté prendre sous des roches que les sauvages qu'ils ont exterminéz avaient cachez et qu'ils n'osaient regarder par superstition, qui estaient aussi beaux que s'ils eussent estez faits tout de nouveau* (id., p. 354).

Ce texte ne demande pas d'explication, mais peut éventuellement expliquer des trouvailles.

CONCLUSION

L'étude du matériel archéologique caraïbe est passionnante et nous devons savoir gré au Père Breton qui nous fournit tant de renseignements pour en interpréter une grande partie.

D'autre part, sans interprétation, le matériel archéologique est précieux mais il est mort alors qu'il ne demande qu'à parler. Au contraire, rapproché des textes il nous raconte la vie des Caraïbes, il nous la fait voir, il nous la fait palper, et suscite davantage notre sympathie pour ces anciens habitants de nos îles.

Père MAURICE BARBOTIN.

BIBLIOGRAPHIE

- P. Raymond BRETON, **Dictionnaire caraïbe-françois meslé de quantité de remarques historiques, pour l'esclaircissement de la langue**, Auxerre, Gilles Bouquet, 1665.
- P. Raymond BRETON, **Dictionnaire françois-caraïbe**, Auxerre, Gilles Bouquet, 1666.
- [P. Raymond BRETON], **Les Caraïbes, la Guadeloupe, 1635-1656, Histoire des vingt premières années de la colonisation de la Guadeloupe d'après les relations du R.P. Breton publiées par l'abbé Joseph Rennard, curé au François (Martinique)**, Paris, Librairie Générale et Internationale G. Ficker, 1929.
- P. DU TERTRE, **Histoire générale des Antilles habitées par les François**, Paris, Thomas Jolly, 1667-1671, 4 tomes en 3 volumes.
- P. LABAT, **Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique**, Paris, Guillaume Cavelier père, 1742, 8 volumes.
- ROCHEFORT, **Histoire naturelle et morale des îles Antilles**.
- Edgar CLERC, **Le peuplement précolombien des Antilles et ses vestiges en Guadeloupe**, dans le **Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe**, n° 2, 2° semestre 1964, p. 18-31.
- Compte rendu des communications du second congrès international d'études des civilisations précolombiennes des Petites Antilles, St Ann's Garrison, Barbade, 24-28 juillet 1967**, Bardados, Barbados Museum, 1968.
- Compte rendu des communications du quatrième congrès international d'études des civilisations précolombiennes des Petites Antilles Réduit Plage, Sainte-Lucie, 26-30 juillet 1971**. St Lucia Archeological and historical society, Castries, St Lucia, 1973.
- R. PINCHON, **Faune des Antilles françaises, les oiseaux, Fort-de-France**, 1 volume.

