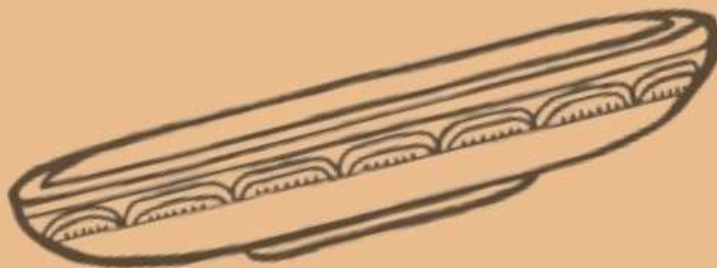




Ava ou kava

TE 'AVA/KAVA - THE 'AVA or KAVA

LIVRET





'Ava ou kava

TE 'AVA/KAVA - *THE 'AVA or KAVA*

LIVRET



ISBN : 978-2-912409-16-4
EAN : 9782912409164

DESCRIPTION

TE HURU O TEIE RĀ'AU

Plante endémique d'Océanie, le 'ava ou kava, *Piper Methysticum*, est un arbuste de 2 à 4 m de haut. La racine se récolte dès la troisième année. Elle peut peser de 1 à 10 kg. Elle fait partie des plantes apportées par les premiers ancêtres Polynésiens. Plus de quatorze variétés ont été répertoriées en Polynésie.



Piper Methysticum, 'oia te i'oa papa'ā o teie rā'au ha'a tumu nō Oteania nei pi'ihia te 'ava 'aore rā te kava. E rae'a-hia ia na te 4 mētera i te teitei. E toru noa matahiti i muri mai i tōna tanura'a-hia, 'ua tae ato'a ia i te taime 'ō'otira'a i te a'a. 1 tiro 'e tae atu i te 10 tiro te teiaha ö taua a'a nei. E rā'au teie tei tae mai nā roto i te rima o te mau tupuna mātāmua, 'e hau i te 14 huru 'ava i tāpa'ohia i Pōrīnetia.

An endemic plant of Oceania, the 'ava or kava, Piper Methysticum, is a shrub that is from 2 to 4 m high. The root is harvested in the third year. It can weigh from 1 to 10 kg. It forms a part of the various plants brought by the Polynesians ancestors. More than fourteen varieties have been listed in French Polynesia alone.



USAGES ET SYMBOLIQUE

TE FA'A'OHIPARA'A 'E TE TĀPA'O - *USES AND SYMBOLISM*

En Polynésie (sauf en Nouvelle-Zélande, à Rapa iti et à Rapa Nui - île de Pâques), la cérémonie du 'ava était un rituel social et religieux, jadis réservé aux hommes. Ils prenaient place en fonction de leur rang social pour célébrer tout évènement : intronisation de chef, accueil de dignitaires et gage de l'hospitalité offerte et acceptée, marque d'alliance de clans, scellement d'un serment, guerre, paix, fête religieuse, échange de cadeaux, mise à l'honneur de la bravoure d'un guerrier, sacrifice d'un prisonnier sur le *marae*...

Proscrit par les missionnaires au XIXe siècle, le 'ava, au détriment de l'alcool, n'est presque plus cultivé en Polynésie orientale.

Pourtant, il conserve ou regagne sa place dans la tradition et les échanges coutumiers.

Il est aussi un remède traditionnel.

Très dilué, c'est aussi une boisson journalière tonique, stimulante, encore aujourd'hui en Polynésie occidentale.



Légende : Cérémonie du 'ava - 'Ōro'a o te 'ava -
Ceremony of the 'ava



Légende : Cérémonie du 'ava - 'Ōro'a o te 'ava -
Ceremony of the 'ava



Légende : Noix de coco - 'apu ha'ari - coconut

I Pōrīnetia (ia ta'a'ē noa atu te fenua niu Terani, Rapa 'e Rapa Nui), e fa'atupuhia na te 'ōro'a 'ava nō te tahi mau fa'anahora'a tōtiare 'e fa'aro'o. I mua ra, te mau tāne ana'e te fa'ari'ihia i roto i taua 'ōro'a ra, 'e ia au i tō rātou iho ti'ara'a, e pārahira'a ta'a iho ā tō rātou i roto i teie 'ōro'a fa'ata'ahia nō te mau 'ohipara'a ato'a, mai te taime e riro ai te arata'i ari'i, 'aore rā nō te fa'atū'atira'a i te feiā fa'ari'i 'e te feiā e fa'ari'ihia i roto i te tahi 'utuāfare, 'ei tāpa'o natira'a, fa'aturara'a i te mau parau tapu, te 'arora'a, te fa'a-hau-ra'a, te mau 'ōro'a fa'ata'ahia nō tā rātou mau ti'aturira'a, te 'aitauira'a hōro'a, te fa'ahanahanara'a i te itoito o te tahi 'aito, 'aore rā nō te pūpūra'a i te tahi ta'ata hara 'ei ō...

'Ōpanihia e te mau mītionare, iti mai nei te fa'a'ohipara'a ō taua 'ava ra, 'āre'a rā i te mau 'ava nō rāpae, 'ua nanea roa ia. Tē vai ri'i noa ra teie fa'anahora'a tumu i roto i te peu tumu 'e te mau fārereira'a i rotopū i te mau nūna'a. E rā'au ato'a hia na te 'ava nō te rapa'au i te ma'i. E tae roa mai i teie nei, 'ia 'āno'i-maita'i-hia te 'ava i te pape, e riro te reira 'ei pape inu i te mahana tāta'itahi 'ei fa'aitoitara'a i te tino.



Throughout Polynesia (except in New Zealand, Rapa and Easter Island), the 'ava ceremony was a social and religious ritual, formerly reserved for men. They were seated according to their social rank to celebrate all events : empowerment of a chief, hospitality token offering and acceptance, clanic alliance, sealing of an oath, war, peace, religious feast, exchange of gifts, honoring of a warrior's bravery, sacrifice of a prisoner on the marae... Outlawed by the missionaries in the 19th century, 'ava, to the detriment of alcohol, is almost no longer cultivated in Eastern Polynesia. Nevertheless, 'ava keeps or gains back its place in tradition and chief meeting ceremonies. It is also a traditional medicine. Very diluted, it's also a daily tonic and stimulating drink, still today in Western Polynesia.

RITUEL

TE FA'AINEINERA'A - RITUAL

La coutume ancienne voulait que la racine soit mastiquée par des jeunes filles vierges. Aujourd'hui, des jeunes à belle dentition se lavent la bouche et les mains, mâchent la racine, fraîche de préférence, lentement, jusqu'à ce que les fibres se détachent et crachent dans des 'ümete (récipients en bois) propres. Il faut compter 2 à 4 bouchées par buveur. On verse le contenu jaune et gluant de salive dans un grand 'ümete, généralement à trois pieds avec bec verseur, on le dilue avec de l'eau ou de l'eau de coco, on presse les racines doucement avec la main puis, plusieurs fois entre deux petits morceaux de bois ou hampes vertes et tendres du möu'ü (Cyperus cinctus).

On retire ce qui flotte du liquide, on filtre à l'aide de *more* (fibres blanches de *fau*, *Hibiscus tiliaceus*) jusqu'à ce que seule la fécule reste en suspension. Le liquide jaune (vert si l'on a aussi mâché des feuilles de la plante), un peu trouble, qui fermente grâce à la salive, prend une couleur café. Le 'ava est prêt à servir. Moins il est dilué avec de l'eau ou de l'eau de coco, plus il est fort ; parfois, une coupe suffit à étourdir les hommes les plus robustes. Parce que son arôme attire de petites mouches, on couvre le 'ümete d'une feuille de *taro* (*Arum Esculentum*) ou de bananier (*Musa paradisiaca*).

Selon la coutume, le *tahu'a* (maître de cérémonie) bat des mains pour marquer le début de la distribution protocolaire, longue et silencieuse de la boisson. Il sert une demi-noix de coco ou un verre en bambou, le serveur qui l'assiste l'apporte à un hôte, attend qu'il la vide et la rapporte au *tahu'a* qui la remplit à nouveau à l'aide de sa coupe. Seules les personnalités peuvent utiliser une coupe attitrée. Aujourd'hui, les femmes assistent aussi au cérémonial. Une personne qui souhaite boire doit lever la main.



7



Légende : Cérémonie du 'ava - 'Öro'a o te 'ava -
Ceremony of the 'ava

I roto i te fa'anahora'a tahito, e mamahia na te a'a 'ava e te mau tamahine 'āpī tei 'ore ā i ta'otohia. I teie nei tau, nā te mau taure'are'a i te 'āna'ira'a niho hāviti e ha'apa'o i te reira tūha'a, i muri noa a'e i tō rātou puorora'a i tō rātou vaha 'e te horohoroira'a i tō rātou rima.

E honihoni-marū-noa-hia taua mau a'a 'āpī ha'apa'o a'aa'ahia, i reira rātou e fa'aru'e ai i tei mamahia i roto i te mau fāri'i rā'au mā. E tai'ohia e 2 e haere atu i te 4 taime honihonira'a nā ni'a i te ta'ata inu tāta'itahi. E māni'ihia taua pape re'are'a 'ī i te hā'ae hāvarevare i roto i te tahi 'ūmete rarahi, i reira e 'āno'ihia ai i te pape 'aore rā te pape ha'ari. I muri iho, e tāumiumi-marū-noa-hia te a'a, 'e 'ia oti, e tāvirihia taua mau a'a ra ma te fa'a'ohipa i te tahi mau rā'au 'aore rā e fa'a-'ohipahia te mōu'ū nō te tāviri i te a'a, 'e i muri noa mai i te reira, nā te more e tīti'a maita'i i teie pape ha'apa'o toe noa mai te pia.

Nā te huare e fa'ahōpue i teie pape rerureru 'e te re'are'a (matiē mai te peu 'ua mama ato'a hia te mau rau'ere) ē tauī roa ai te uri o taua pape ra, e riro 'oia mai te pape tāofe, 'ua ineine ato'a ia te 'ava. 'Ia iti te 'āno'i, e pūaihia te 'ava. Hō'ē noa 'āu'a e nava'i ia āniana te tahi ta'ata pāutuutu. Nō te pāruru te 'ava i te ra'o, e tāpo'ihia te 'ūmete i te rau taro 'aore rā i te rau mai'a. Ia au i te fa'anahora'a, nō te 'iriti i taua 'ōro'a, e pa'īpa'i te ra'atira i tō na nā rima. I reira te 'ōperera'a 'ava, e tāīpuhia i roto i te mau 'apu ha'ari, e ha'amata ai nā roto i te hau 'e te marū.

According to ancient custom, young virgins chewed the root. Today, young people with healthy teeth wash their mouths and hands, chew the root, preferably fresh, slowly, until the fibers detach and spit into a clean 'ūmete (wooden bowl).

*We count 2 to 4 mouthfuls of 'ava per drinker. We pour the resultant yellow, viscous saliva content into a large 'ūmete, generally three-legged with a pouring beak, we dilute with water or coconut water, we gently press the root with the hands and several times between two small pieces of wood or soft green fibrous stems of mōu'ū (*Cyperus cinctus*). We remove what floats from the liquid, we filter with more (fau, *Hibiscus tiliaceus*) white fibers until only the starch remains. The yellow liquid (green if we have also chewed some leaves), a little murky, ferments thanks to saliva and takes a coffee color. The 'ava is ready to serve. The less it is diluted with water or coconut water, the stronger it is. Sometimes, a cup is enough to stun a robust man. Because its aroma attracts small flies, we cover the 'ūmete with a taro (*Arum Esculentum*) or banana leaf (*Musa paradisiaca*).*

According to custom, the tahu'a (master of ceremonies) claps his hands to mark the beginning of a protocolary, long and silent distribution of the drink. He serves a half coconut cup or a bamboo glass, the waiter brings it to a guest, waits for him to empty it and brings it back to the tahu'a who fills it again with his cup. Personalities only may use a designated cup. Today, women assist too. A person who wants to drink raises his hand up.



GOÛT

TE HŌ'A'A - TASTE

Le goût du 'ava peut être poivré, épicé, amer, fade, doux puis piquant et âcre ; il fait penser à du jus de réglisse, à de la fine sciure de bois parfumée.

E mea tehutehu, maramara, marū te huru ō te 'ava i roto i te vaha, e au ra i te tahi pape monamona ta'a'ē 'aore rā i te hu'a rā'au no'ano'a.

The taste of 'ava can be peppery, spicy, bitter, tasteless, sweet then pungent, acrid. It tastes like licorice juice, or scented sawdust.



Légende : une plante de 'ava - **te ra'au tumu** -
Plant of 'ava



Légende : Cérémonie du 'ava - **'Ōro'a o te 'ava** -
Ceremony of the 'ava

EFFETS

TE 'OHIPA ROA'AHIA - EFFECTS

L'engourdissement de la langue et des lèvres est presque immédiat. Selon la concentration, l'effet agit d'une à vingt minutes suivant l'ingestion et dure de deux à douze heures.

L'usage modéré du *kava* donne de l'appétit et facilite la digestion ; Il soigne des maladies telles que blennorragie, rhumatisme, bronchite, phtisie pulmonaire. Ainsi, il fut commercialisé dès 1880 à Uvea et Futuna. De nos jours, le marché pharmaceutique européen consomme en moyenne 30 tonnes de racines sèches par an (Europe). Les Tahitiennes lui accordent des vertus anti-gonorrhéiques et anti-leucorrhéiques .

Le buveur de 'ava recherche un certain envoûtement par la salive, une communion mystique, une ivresse, un abandon psychique de lui-même. L'ajout et l'ingestion de la salive matérialisent un certain don de soi, de ses forces intimes, de ses vertus – de ses maléfices aussi. Le buveur est lié alors par la substance physique et morale de celles ou ceux qui ont mâché les racines.

Le 'ava procure une sensation de douce chaleur, d'astringence, d'anesthésie aux muqueuses, d'excitation ou d'euphorie allant jusqu'à une exaltation fébrile, une ferveur délirante.

Toutefois, une consommation excessive entraîne une certaine indolence, une ivresse triste, silencieuse et somnolente. Il est successivement calmant, sudorifique et diurétique.





Légende : une plante de 'ava - te ra'au tumu -
Plant of 'ava



Légende : Cérémonie du 'ava - 'Ōro'a o te 'ava -
Ceremony of the 'ava

'Ia au i te pūai ō te 'ava, e tai'ohia 1 haere atu i te 20 minuti i muri noa a'e te inura'ahia te huru ta'ata e tau'i ai 'e e vai noa 'oia mai te reira te huru e 2 haere roa atu 12 hora i te maoro. 'Ia tano tō na fa'a-'ohipa-ra'a, e tāmā'a maita'i te ta'ata, e fa'atopa 'ohie 'oia i te mā'a ; e rapa'au 'oia i te tahi mau ma'i mai te ma'i 'ōpī, te rūmati, te māriri mātāhā, te tūto'o. I te matahiti 1880, e ha'amata ai te tapiho'ara'a 'ava i Uvea 'e i Futuna. I teie nei tau, e 30 tane ti'ahapa a'a 'ava marō e 'ohu nei i ni'a i te mātete ho'ora'a rā'au i 'Europa i te matahiti hō'ē. Tē fa'a'ite nei te mau vahine tahiti i te maita'i ō te 'ava nō te mau ma'i purūmu. Tei roto te ta'ata inu i te tahi mā'imira'a i te tahi huru 'ē ia au i teie pape tāhuarehia, te tahi ha'atū'atira'a vārua, te āniana, te vaiihoraa i tō na ferurira'a ia 'ōvere. E tāpa'o pūpūra'a iho, pūpūra'a i tō na maita'i 'e tae noa atu i tō na 'ino ia hōro'ahia 'e 'ia fa'ari'ihia te huare ō te tahi ta'ata. E riro mai ia te huru ō te ta'ata inu i te 'ava mai tō te ta'ata fatu i te huare i roto i taua 'ava. E ha'amāhanahana 'oia i te tino, e ha'amarō 'e e ha'ata'oto 'oia i te 'iri ruavaho, 'e e fa'a'āoaoa 'oia i te ta'ata inu. Tera rā, 'ia rahi roa ana'e te inu, e riro ia te ta'ata i te ha'aparuparu, e tomo 'oia i roto i te tahi hepohepo rahi, i roto i te muhu-'ore. I muri iho e tamarū te 'ava i te ta'ata, e parari te hou, e mātere noa 'oia i te 'ōmaha 'e e iti te tahi mau hina'aro ta'ata.

The numbness of the tongue and lips is almost immediate. According to concentration, the effect acts from one to twenty minutes after ingestion and can last from two to twelve hours. The moderate use of kava stimulates appetite and facilitates digestion; it also cures diseases such as blennoragia, rheumatism, bronchitis, or pulmonary phthisis. Thus, it was commercialized as early as 1880 in Uvea and Futuna. Nowadays, the European pharmaceutical market uses an average of 30 tons of dry roots per year (Europe). Tahitian women pointed its anti-gonorrhoea and anti-leukorrhoea properties.

The 'ava drinker seeks a spell through saliva, mystical communion, dizziness, psychic abandonment of himself. The gift and ingestion of saliva materialise a sort of gift of oneself, of one's intimate forces, virtues – and also curses. The drinker is then linked by the physical and moral substance of the chewer.

'Ava provides a sensation of gentle warmth, astringency, anaesthesia of the mucous membranes, excitement to the point of feverish exaltation, and delirious fervor.

However, excessive consumption leads to a certain indolence, a sad, silent and somnolent daze. It is successively calming, sudorific and diuretic.



13



Légende : Cérémonie du 'ava - 'Ōro'a o te 'ava -
Ceremony of the 'ava

EXCES

'IA RAHI ROA ANA'E - EXCESSIVE CONSUMPTION

Certains boivent du *kava* chaque jour 6 à 8 fois et l'excès provoque des nausées, un air hébété bien que leurs facultés intellectuelles soient intactes, des troubles de la vue, les yeux rouges, le ralentissement de la circulation, des tremblements du corps, des sueurs abondantes, de fréquentes envies d'uriner (jusqu'à vingt fois par heure).

L'entourage doit alors leur venir en aide. Lorsque la racine a poussé en milieu humide, les buveurs plongent dans une torpeur profonde, deviennent sensibles au moindre bruit, irritables, même méchants, ne peuvent parler sans vomir. Ceci explique pourquoi certains chefs s'isolaient et posaient un *tapu* (restriction) autour de la maison où ils s'adonnaient quotidiennement au luxe du *'ava*. La coupe de coco prend, à l'usage, une belle teinte jaune et acquiert un vernis éclatant. Aux Marquises, la coupe est *tapu* (sacrée) et se porte suspendue à la ceinture.

Aux effets du *kava* succède une grande fatigue dans toutes les articulations, une intolérance à la nourriture (*pöpoi*, pâte fermentée de fruit à pain cuit), mis à part de la noix de coco. On reconnaît le buveur excessif à ses dents jaunies, sa peau *'äre vareva* (tachetée), sèche, écailleuse, fendillée, ulcérée aux mains et aux pieds, à son état d'émaciation et de décrépitude.



Te vai nei iho ā te feiā inu 'ava e inu nei e 6 e haere atu i te 8 taime i te mahana, 'e 'ia rahi roa ana'e, e 'ohu te fenua, e tōma'au-ri-i-hia, e'ita rā te ferurira'a e ha'uti, e'ita te mata e 'ite maita'i, e 'ute'utehia te mata, e fa'atopa 'oia i te terera'a ō te toto, e rūrū te tino, e tahe te hou, e pinepine te hina'aro 'ōmaha (e rae'ahia e 20 taime i te hora).

'Ia tae i terā fāito, 'ia tauturuhia ia teie feiā. Mai te peu nō roto mai te a'a 'ava i te tahi vāhi haumi te tupura'a, e 'ino roa te ta'ata, e'ita e 'oroma'i fa'ahou ia na te mau māniana ato'a, e piha'e noa te 'ohipa 'e nā te hae 'e te 'ino e fa'atere. Nā te reira e ha'apāpū mai i te tumu te tahi mau ari'i e tapu ai 'atiti'a a'e tō na fare 'e e fa'aea 'ōtahi noa ai i taua vāhi ra fa'a-ta'a-hia nō tā rātou inura'a 'ava. E ia maoro ana'e te fa'a-'ohipa-ra'a-hia te 'apu ha'ari, e re'are'a 'e e 'ana'annahia 'oia. I te pae Mātuita mā, e mea tapu taua 'apu ha'ari 'e e tā'amuhia 'oia i raro a'e noa mai i te 'ōpū.

I muri mai i taua 'ārepurepura'a, e ha'aparuparu te tino, e'ita te mā'a e topa fa'ahou 'āre'a te mā'a ha'ari. E ta'a-noa-hia te tahi ta'ata inu rahi i te 'ava ia au i tō na niho, tei re'are'a-roa-hia, tō na 'iri marō, 'āfāfā, ma'i 'iri pī'ihia 'ārevareva, 'e te mau rima 'e nā 'āvae pēpē, 'e e pārarai-roa-hia te ta'ata ē paruparu roa atu ai.



15



Légende : Tige et fleur du 'ava - Tiare e te 'āma'a o te 'ava - Flower and stem of the 'ava

Some people drink 'ava 6 to 8 times a day and the excess causes nausea, a dazed look although their intellectual faculties are intact, visual disturbances, red eyes, slowed circulation, body tremors, profuse sweating, frequent urination (up to twenty times an hour).

Those around them must then come and help them. When the root has grown in a humid environment, the drinkers fall into a deep torpor, become very sensitive to the slightest noise, irritable, even nasty, and cannot speak without vomiting. This explains why some chiefs isolated themselves and placed a tapu (taboo, restriction) around the house where they indulged daily in the luxury of 'ava. From frequent use, the coconut cup takes a beautiful yellow color and acquires a brilliant varnish. In the Marquesas Islands, the 'ava cup was a tapu (sacred) object, worn hanging from the belt.

The effects of kava are followed by a great fatigue in all the joints, intolerance to food (pöpoi, fermented paste of cooked breadfruit), except for the coconut. An excessive drinker can be recognized by his yellowed teeth, his 'ārevareva skin (spotted), dry, scaly, cracked, ulcerated on the hands and feet, and by his evident emaciated and decrepit state.



Légende : Cérémonie du 'ava -
'Ōro'a o te 'ava - Ceremony of the
'ava

ANALYSE CHIMIQUE

TE HOPUER'A - CHEMICAL ANALYSIS

Sous l'action de la salive, l'amidon se transforme en sucre. Puis celui-ci, par fermentation, donne de la kavahine, boisson enivrante.

La racine renferme une huile essentielle, de couleur jaune citron, unie à une résine balsamique et une grande quantité de fécule à grains qui donnent les propriétés stupéfiantes et enivrantes de la kavahine (kavahine).

Lorsque la racine n'est pas mâchée mais broyée, on mélange la poudre à l'eau, mais l'effet est moindre.

Le rôle mystique de la salive se retrouve dans de nombreux peuples, en breuvages d'essences mâchées : l'*algarobo* en Amérique du Sud, le *dokagne* en Afrique, le *soma* aux Indes, la *chicha* au Pérou.

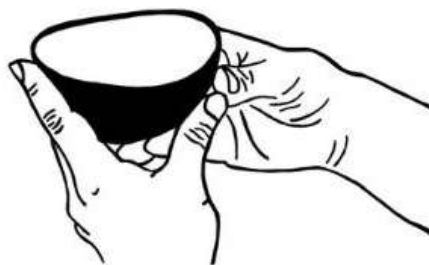
Le déclin du *kava* est contemporain de l'essor de l'alcool.

Pourtant, la racine fraîche de 'ava, bien plus que la racine sèche, prise sans excès, est une boisson pratiquement dépourvue de toxicité et d'effets secondaires. Elle calme le buveur, contrairement à l'alcool.



Légende : Tige et fleur du 'ava - Tiare e te 'āma'a o te 'ava - Flower and stem of the 'ava

Nā te huare e fa'ariro i te pia 'ei tihota, 'e 'ia hōpue te reira, e hōro'a mai 'oia i te rā'au pi'ihia i roto i reo farani kavahine, 'oia te tahi inu ha'ata'ero. E hinu tumu iho ā tō te a'a, e mea 'ama te re'are'a o taua hinu ra, 'āpitihiā e te tāpau 'e te tahi fāito rito pia teitei. Nā te reira e fa'atupu i te āniania 'e e ha'ata'ero i te ta'ata. Ia fa'aîneinehia teie inu i te 'ava puehu 'āno'ihia i te pape ana'e, e topa ri'i mai te pūai ō te 'ava. E 'itehia te fa'a-'ohipa-ra'a i te huare nō te tahi mau fa'anahora'a i roto i te mau nūna'a rave rahi. Tē vai nei te tahi mau fenua e fa'atere nei i te mamara'a i tā rātou mau rā'au mai te « Algarrobo » i te pae 'apato'a nō Marite, te « Dokagne » i te pae 'Āfīrita, te « soma » i te pae 'Īnītia 'e te « Chicha » i te fenua nō Pērū. I te taime a iti mai ai te fa'aîneinera'a 'ava, 'ua mara'a mai te fa'a-'ohipa-ra'a ō te 'ava ta'ero. 'Āre'a ho'i, 'ia tano te fāito inu i te 'ava, e inu teie te riro i te tāmarū i te ta'ata inu ma te 'ore e fa'atupu i te tahi mau tauira'a huru, 'eiaha mai te 'ava ta'ero.



Under the action of saliva, starch turns into sugar. Then, by fermentation, it turns into cavahine, a drink that makes you dizzy.

The root contains a lemon yellow essential oil, a balsamic resin and a great quantity of starch which give the exciting and calming properties of the cavahine. When the root is not chewed but ground, we add water to the powder, but the effect is minor.

We find a mystical role of saliva amongst many people, in drinks of masticated herbs: the algarobo in South America, the dokagne in Africa, the soma in India and the chicha in Peru.

The kava has declined as the alcohol has risen.

However, the fresh 'ava root, much more than the dry root, taken without excess, is a drink practically devoid of toxicity and side effects. It calms the drinker, contrarily to alcohol.



Réf. biblio. :

- Brown, George, Melanesians and Polynesians, Their life histories described and compared, with illustrations, Ed. Macmillan and Co limited, St Martin's street, London, 1910, Printed by R.& R. Clark limited, Edinburgh, England, 451pages.
- Cuzent, G., Du kava ou ava, Communiqué par M. le pharmacien P. Pétard (suite et fin) – extrait du BSEO n° 68 de La Roche, Jean, « Du kava au rôle rituel de mastication », in Ethnographie.
- – Tome VI (N° 7) – Mars 1940 (Anthropologie, Ethnologie, Philologie) – pages 278 à 282
- Dupouy, E., le kava et ses propriétés blennostatiques, Paris, 1878
- Pétard, Paul, Plantes utiles de Polynésie, Pape'ete, éd. Haere pō, 1986.
- Rossile, Richard, Le Kava aux îles Wallis et Futuna : usage symbolique et cérémonial des origines à nos jours - (in Patrick O'Reilly, BSEO. n° 234 – Mars 1986 – Tome XIX – N° 11)
- Lebot, V. et Cabalion, P., Les kavas du Vanuatu – extraits, Paris 1986 – Orstom – 230 pages – BSEO n° 238 – Tome XX – n° 3/Mars 1987.
- Rognon, Frédéric, Le kava, Inalco Paris 1983, extraits in BSEO n° 87-88 – Juin-Septembre 1949 – Tome VII (n° 17-18).
- Personne source : Maurice Rurua, Mo'orea, 2008

© Crédit Photo : D. HAZAMA - F.STEIN - WEBBER - T.H (Conception Illustration)

Traductions : M.T - TM.Natea - T.M

© DCP Mars 2023



Scannez et téléchargez le fichier