

NOTES

SUR LA

PÊCHE DU TONLI-SAP

(LAC DU CAMBODGE)

I.

Le poisson pêché dans le Tonli-Sap, qui est salé et séché sur place, est très-connu sur les marchés de la Chine, de l'Annam et du Siam, où il est vendu avec avantage sur les produits similaires provenant des fleuves de ces différents pays.

Les indigènes qui se livrent à cette pêche sont les Cambodgiens, les Malais, quelques Chinois et un très-grand nombre d'Annamites du Cambodge et de la Cochinchine française. Le nombre d'individus qui s'établissent sur les bords du lac pour toute la durée de la saison de la pêche ne s'élève pas à moins de 12,000 à 14,000, femmes et enfants compris.

Tous les ans, vers le milieu du mois de novembre, les pêcheurs se rendent de tous les points des pays voisins dans les forêts qui avoisinent le Tonli-Sap, pour y couper les bois et les bambous nécessaires à leur installation; ils apportent toutes préparées les pailles destinées à couvrir les maisons ou qui doivent entrer dans la construction des cloisons. Les pêcheurs vont ensuite en barques sur les lieux où ils ont l'intention de s'établir pour la durée de la pêche; là, afin de gagner du temps et, bien que les eaux soient encore hautes et qu'il y ait alors 4 ou 5 mètres de profondeur sur des points qui découvrent presque aux basses eaux, ils enfoncent de grands pieux suivant des espacements réguliers et réglés. Ils affleurent tous ces supports à même hauteur; ils établissent sur leurs têtes un plancher, mais plus généralement un clayonnage en coupures de bambous, sur lequel ils élèvent leur maison et des magasins pour ramasser le poisson salé. Ces maisons et ces

magasins sont faits avec des matériaux très-légers et peu coûteux : il y entre des bambous, des petits rondins de bois, des nattes très-communes et enfin des pailles faufilees entre elles, que l'on superpose comme des ardoises et qui constituent une bonne toiture. Tout cela est lié solidement au moyen de rotins que l'on apporte tout fendus et prêts à être utilisés. Les séchoirs sont établis en avant et de plain-pied avec la maison, de manière à pouvoir aisément passer de l'un à l'autre. Ces installations se composent également de plates-formes horizontales faites avec des coupures de bambou formées en claies, mais moins serrées de mailles et supportées par des pieux de moindre consistance que les premiers. En avant de tout cela, plus au large et dans un endroit où les barques peuvent toujours accoster, s'élèvent de grandes palissades solides et hautes sur lesquelles on suspend les filets pour les faire sécher après chaque journée de pêche.

Chaque chef de pêcherie a sa maison, ses magasins, son séchoir et son porte-filet établis de la même manière à très-peu près, et l'on voit les mêmes dispositions adoptées sur tous les points du lac. Toutes ces constructions et installations sont établies assez régulièrement : les maisons sur une même ligne, les séchoirs suivant une autre ligne parallèle à la première, et enfin les palissades pour les filets, qui sont plus avancées et qui s'étendent, dans les grands centres, à droite et à gauche du village, à des distances considérables. Ces établissements ne se touchent point, et, à moins qu'ils ne soient associés, les pêcheurs laissent entre leurs demeures un intervalle suffisant pour que la circulation des barques et la surveillance soient possibles.

Nulle part les pêcheurs ne sont isolés, l'agglomération leur procure des avantages depuis longtemps reconnus. Réunis, ils sont à l'abri des coups de main des aventuriers qui vont chaque année dans le lac chercher fortune ailleurs que dans la pêche; ensuite, dans les moments où le poisson abonde sur un point signalé, et où il est nécessaire alors d'avoir un grand nombre de filets à la fois, ils peuvent agir en commun et partager ensuite proportionnellement à l'apport de chacun et suivant des règles traditionnelles parmi eux. Ce système d'association entre pêcheurs est très-pratiqué; il donne de bons résultats et presque jamais il n'entraîne de contestations et de conflits.

La formation des villages sur des points déterminés, les mêmes chaque année, provient aussi de ce que le poisson, le noir surtout, qui est le plus estimé, abonde plus dans certains endroits connus que dans

d'autres. Ainsi, par exemple, les embouchures des affluents de ce vaste bassin sont réputées donner asile aux meilleures espèces.

Les villages s'établissent le plus près possible de terre, mais presque partout on est forcé de s'éloigner du rivage de quelques centaines de mètres, afin que les barques des commerçants, qui ont bien près d'un mètre de tirant d'eau, puissent accoster et faire leur chargement.

Les filets en usage au Cambodge pour cette grande pêche sont confectionnés en fils tirés de la plante connue sous le nom d'ortie de la Chine; ils sont faits sur le patron de nos seines de bord, mais ils ont des proportions beaucoup plus considérables et se composent de plusieurs pièces que l'on distingue par l'ouverture plus ou moins grande de leurs mailles; ces divers fragments d'un même réseau sont disposés de telle sorte que l'on peut facilement et rapidement les réunir bout à bout au moyen de simples amarrages. Une seine ordinaire est formée d'un bout de filet placé au centre; c'est la partie la plus résistante, celle qui sert à envelopper et à contenir finalement tous les poissons ramassés à chaque opération. On l'appelle *méa* (oncle); sa longueur est de 11 à 12 mètres et la grandeur de sa maille de 45 millimètres.

De chaque côté du méa sont quarante autres fractions de l'engin ayant des mailles de 60 millimètres; enfin, au bout de celles-ci viennent s'ajouter, de chaque côté, deux fragments de 75 millimètres de grandeur de maille.

La longueur totale du filet ordinaire est de 800 brasses ou 1,600 mètres. Lorsque, dans certains cas donnés, il devient nécessaire d'allonger ce filet, ce n'est pas seulement aux extrémités que l'on fixe d'autres bouts à grandes mailles, mais on introduit aussi, au centre et dans les parties intermédiaires, des fragments ayant des mailles d'une dimension correspondante à la position qu'on veut leur faire occuper. Il n'est pas rare de voir des appareils de pêche, ainsi conditionnés, mesurer plus de deux mille mètres.

La largeur ou hauteur de ces filets est de 1^m,80 environ. Ces seines sont terminées à chaque bout par un fort bâton portant une patte d'oie en filin sur laquelle est frappée une aussière servant à haler les extrémités du filet et à les ramener vers un réduit dont j'aurai à parler plus tard. Les filets sont chargés à leur partie inférieure de diverses manières: avec des pierres ou de petites briques en terre cuite ficelées sur la bordure du fond qui est le plus souvent plombée. Les Cambodgiens, eux, donnent à ce filin de bordure inférieure un fort diamètre, de ma-

nière à le faire agir par son propre poids. La partie supérieure est allégée au moyen de flotteurs en bois fixés solidement sur la ralingue.

On peut pêcher dans tous les endroits où le fond est moindre ou égal à la hauteur du filet, qui est, ainsi que je l'ai dit, de 1^m,80. Or, comme la plus grande sonde du lac est de 1 mètre pendant les 5/6 de la saison de la pêche, il en résulte que cet engin, tel qu'il est, convient très-bien pour la localité.

Néanmoins, tous les pêcheurs commencent à travailler avant la baisse complète des eaux et ils continuent lorsque l'inondation est commencée et que la crue ajoutée au niveau normal du lac ne dépasse pas le double de la hauteur du filet, c'est-à-dire 3^m,60. Dans ces conditions, on superpose deux filets semblables que l'on réunit solidement au moyen de forts amarrages. Si l'on n'a pas deux filets à sa disposition et que l'on ne puisse trouver un autre compagnon ou associé, on double en hauteur l'unique engin que l'on possède, mais l'on perd nécessairement ainsi la moitié de la longueur, ce qui est très-fâcheux. Quelquefois on pêche par de plus grands fonds en triplant la hauteur des filets, mais alors les difficultés sont considérables et le rapport très-minime.

Pour bien faire saisir la manière dont est faite cette pêche intéressante, je vais essayer de décrire une opération entière, c'est-à-dire un seul coup de filet donné, ce qui ne prend pas moins de 5 à 6 heures de temps. Généralement les espèces de poissons pêchés dans le lac vivent agglomérées et voyagent en troupe. Quand on est près, il est facile de reconnaître la présence de ces bandes par l'innombrable quantité de bulles d'air, produites sans doute par la chaleur corporelle des poissons qui développe une certaine quantité de vapeur d'eau, et qui viennent crever à la surface ou s'y maintenir quelquefois assez longtemps à l'état hémisphérique. Ces poissons se meuvent et jouent avec une extrême lenteur; ils ne sautent guère au-dessus de l'eau, comme certaines espèces, à moins qu'ils ne soient traqués et serrés dans un étroit espace, auquel cas ils cherchent à s'échapper, et il n'est pas rare de les voir alors s'élever d'un saut à 1 mètre ou 1^m,50 au-dessus de la surface, ce qui leur permet quelquefois de franchir la barrière de leur prison et de reprendre leur liberté. Mais, bien qu'ils ne se montrent guère au-dessus de l'eau, on peut, lorsqu'ils montent jusqu'à la surface pour respirer l'air, apercevoir le bout de leur nez, et ensuite, au moment où ils replongent, leurs ailerons et leur queue.

Lorsqu'un banc de ces animaux est signalé par les pirogues légères

que l'on envoie en observation à une assez grande distance au large, les pêcheurs se rendent aussitôt sur les lieux avec leurs filets embarqués et lovés de manière à pouvoir être développés sans difficulté au moment voulu. A ce moment, chaque filet est divisé en deux parties égales, chacune embarquée dans une barque à part, nagée par les hommes les plus vigoureux de l'entreprise. Trois, quatre ou cinq barques, le plus possible, accompagnent les deux premières ; celles-ci sont destinées à recevoir le résultat de la pêche et sont armées par des hommes qui prêtent la main à tendre et à fermer ensuite le filet.

Il faut en moyenne de 25 à 30 hommes pour que l'opération puisse être menée convenablement.

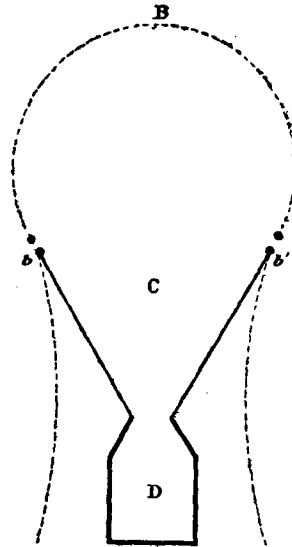
Lorsqu'un banc de poissons a été découvert, la règle veut que ce soit celui qui l'a signalé d'abord qui ait la priorité pour le premier coup de filet ; les camarades, s'il s'en trouve dans les environs, ne tendent les leurs que lorsqu'ils s'aperçoivent que celui-ci est fermé.

Voici, enfin, comment on manœuvre ces énormes engins : Si l'on est à portée d'un rivage à pente douce et que l'on n'ait point de courant, on porte le filet sur un point quelconque de la rive et l'on fixe l'une de ses extrémités à un fort pieu, solidement enfoncé et qu'un homme maintient d'ailleurs en place pendant l'opération, ensuite on marie les deux moitiés de l'engin entre elles et alors les deux barques s'éloignent du rivage en décrivant une grande courbe et en jetant à l'eau, à mesure, des plis du filet ; lorsque l'une d'elles est déchargée de sa moitié, elle s'éloigne afin de laisser l'autre plus libre de sa manœuvre, et alors le trajet à parcourir est bien vite franchi. Lorsque la courbe est à moitié décrite, et au moment où le porte-filet commence à revenir vers le point de départ, toujours en arrondissant, un signal est donné à l'aide d'un pavillon par le patron, et les autres barques, restées immobiles jusque-là, partant d'une grande distance en aval du point fixe, se dirigent de front du côté du filet ; les hommes fouettent l'eau le plus possible avec leurs avirons, et, s'aidant de la voix, d'instruments de cuivre, de tambours, ... ils font un grand vacarme, dans le but d'effrayer les poissons et de les pousser dans le réduit prêt à être fermé. Lorsqu'on peut avoir pied, on débarque les équipages qui s'éparpillent comme des tirailleurs, faisant le plus de bruit possible en marchant du côté des pêcheurs. Lorsque le filet est fermé, il n'y a plus qu'à haler sur les deux extrémités, et tout le monde s'y emploie de manière à ramener le plus vite possible à terre ce qui a été ramassé.

Lorsque la pêche se fait dans un endroit où il faut compter avec le courant, sur le Mei-Cong par exemple, on procède de la même manière, mais il est indispensable de planter le pieu sur lequel on fixe l'une des extrémités du filet, de manière à avoir le courant pour soi pour le développer. L'opération ne pourrait jamais réussir si les barques porte-filets avaient à remonter un courant, quelque faible qu'il fût.

En plein lac, cette pêche est un peu moins facile, mais l'on est parvenu à vaincre ingénieusement les difficultés. Ainsi ils embarquent, dans ce cas, une sorte de treillage portatif, composé de lattes de bambou assemblées entre elles solidement, et dont la longueur développée est d'environ 16 mètres et la hauteur de 2^m,50 en eau basse. Ils forment avec ce treillis, placé verticalement dans l'eau et consolidé au moyen de pieux sur les points faibles, une espèce de parc ayant la forme du dessin ci-dessous. Ce parc peut être fait très-rapidement par des hommes exercés, et l'on ne l'établit d'ailleurs qu'au moment où le filet est développé. Voici comment on s'y prend pour ramener le poisson dans ce réduit : Les deux porte-filets partent seuls, l'un vers la droite et l'autre vers la gauche de l'installation dont nous venons de parler, et, pour ne pas effrayer le poisson qui se trouve dans les environs, ils décrivent une grande courbe pour venir se réunir en avant vis-à-vis de la bouche du parc et toujours au vent de celui-ci. Les deux barques se rencontrent au point B. Là elles se mettent bord à bord et un homme de chacune d'elles s'occupe de marier les deux moitiés du filet entre elles.

Cela fait, on jette à l'eau le centre, c'est-à-dire le méa, et chacune des barques manœuvrant pour embrasser le plus d'espace possible, l'une d'un côté et l'autre de l'autre tout en se débarrassant, à la demande, de leur chargement, viennent rejoindre ou se rapprochent le plus qu'elles peuvent de l'installation à poste fixe. Le filet, une fois développé, prend approximativement la forme indiquée par notre dessin. Comme toujours, lorsque le filet est aux deux tiers fermé, des hommes placés dans



l'eau et faisant du bruit poussent le poisson du côté du filet et tâchent d'empêcher la fuite de ceux qui peuvent être compris dans l'espace embrassé. Ici les hommes se développent à droite et à gauche du réduit, suivant une courbe concentrique à celle décrite par les barques en mouvement ; *b*, *b'* sont de forts pieux formant avec les extrémités de l'entonnoir des sortes de conduits dans lesquels le filet glisse sans qu'il puisse être jeté en dehors par les efforts désespérés de plusieurs centaines de gros poissons qui sont ramenés sur ce point et qui tendent à s'échapper.

Le reste de l'opération est facile à saisir : tout le personnel, moitié sur une aussière et moitié sur une autre, hale de manière à réduire le diamètre de la circonférence décrite et à coller finalement le méa sur la bouche de l'entonnoir. Pour arriver là, il n'est pas rare qu'il ait fallu travailler pendant plusieurs heures, tant la résistance de la haute couche de vase qui forme le fond du lac est forte. Heureusement que là il n'y a pas à craindre les pointes de rochers qui n'existent pas, ni les mille embarras si communs dans les rivières et sur les côtes en général et qui exigent qu'un certain nombre d'hommes soient employés à faire parer à chaque instant la bordure du fond. Généralement, les filets se déchirent alors, et les prisonniers en profitent pour reprendre le large.

Lorsque le méa est bien appliqué sur l'avant du treillage, on l'assujettit dans cette position au moyen de bons amarrages qui embrassent aussi les pieux *b*, *b'*, qui sont très-solides. Il n'est plus nécessaire de se presser alors ; il convient au contraire de laisser les poissons, qui se démènent tant qu'ils peuvent, se fatiguer un peu avant de pénétrer là où ils se trouvent pour les prendre à la main, car il arrive que les hommes les plus vigoureux ne peuvent rester longtemps en pareille compagnie. Les pêcheurs profitent de ce moment pour souffler et boire un réconfort quelconque que ne manque point de leur servir le patron, surtout si la pêche promet d'être abondante.

Il convient de noter que dans toutes ces pêches il y a la part réservée aux malheureux qui, n'étant pas suffisamment riches pour avoir des engins puissants et coûteux à eux, se procurent néanmoins ou tressent eux-mêmes des bouts de filet de forme rectangulaire, dont ils relèvent à moitié, une fois sur les lieux, la bordure du fond, de façon à former une grande poche. Ces malheureux suivent les grands entrepreneurs avec leurs petits engins embarqués dans les pirogues ; ils prêtent leur concours pendant le gros de la besogne et ils obtiennent ensuite l'au-

torisation de tendre leurs propres filets autour et très-près du parc, de manière à recueillir les poissons qui parviennent à en sortir en sautant. On leur donne aussi les espèces qui ne peuvent être salées et que les gros pêcheurs abandonnent toujours, soit en les donnant, soit en leur rendant la liberté.

Pour saisir le poisson et le jeter dans des barques profondes disposées à cet effet le long des compartiments D et C, il faut absolument que quelques hommes se décident à pénétrer en dedans. On installe pour cela une échelle faite avec deux avirons et des coupures de bambou ; on introduit le pied de cette échelle dans l'une des chambres C ou D et l'autre extrémité vient s'appuyer sur la fargue de l'une des embarcations accostées. De cette manière la communication est rendue très-facile. Les hommes qui descendent dans le parc se partagent en deux groupes ; les uns vont dans le réduit C et les autres dans le compartiment contigu. Ils commencent par faire une cloison dans la partie étriquée de manière à rendre les deux compartiments indépendants. C'est alors à la main que les poissons sont pris et jetés par-dessus la barrière dans les barques. Les individus qui se livrent à cette industrie sont tellement exercés à reconnaître les bonnes espèces, celles du moins qui sont propres à être salées, qu'ils ne s'y trompent presque jamais au toucher et qu'ils ne ramènent que des sujets bons à conserver. Le reste, comme je l'ai dit, est donné ou mis en liberté.

Dans les commencements de la pêche, vers le 15 décembre, et à la fin, dans le mois de juin, les eaux du lac sont trop hautes pour qu'il soit possible de s'en tenir au procédé simple que nous venons d'indiquer ; il faut alors doubler la hauteur des filets et augmenter aussi la hauteur du treillage du parc. On conçoit dès lors, sans qu'il soit nécessaire d'insister, que les difficultés soient plus considérables, les fatigues plus grandes et souvent peu payées par le résultat.

Les cas ne sont pas rares où les barques disposées pour recevoir le poisson pêché ne suffisent point à contenir tout celui qui a été pris d'un coup de filet ; on est alors obligé de faire un deuxième voyage, et c'est là un inconvénient, car quelquefois la maison est très-éloignée. Généralement, les pêcheurs manquent des moyens nécessaires pour se livrer fructueusement à cette industrie, qui enrichit ceux qui sont bien pourvus.

On est forcé d'exposer le filet sur les séchoirs un jour sur deux, car autrement les fils se pourriraient facilement. On en profite le plus qu'on peut les jours de pêche ; mais il est rare qu'on puisse le jeter plus

d'une fois quand la pêche a été très-abondante, deux ou trois fois dans les cas ordinaires, et enfin quatre ou cinq fois lorsqu'on ne trouve presque rien à ramasser.

Immédiatement après la pêche, on décapite les poissons et on jette le plus généralement les têtes à l'eau; premier gaspillage, car ces têtes renferment une certaine quantité d'huile qu'il serait facile d'extraire en les faisant simplement bouillir, à peu de frais, car le bois sur les bords du lac ne coûte rien et il n'y a qu'à couper. Rendus au village, les poissons sont ouverts, vidés et lavés avec soin; on les saupoudre de sel sur tout le corps et on les arrime dans un coin, les uns sur les autres, jusqu'à ce que tous ceux qui ont été pris dans la journée soient également nettoyés et salés. Ensuite on les expose au soleil, tantôt sur le ventre et tantôt sur le dos; on y laisse les petits quatre jours et les plus gros de six à sept. La nuit, des factionnaires les gardent afin qu'on ne les vole point et pour avertir, en cas de pluie, le propriétaire, qui s'empresse de tout ramasser dans ses magasins. La pêche ayant lieu pendant la saison sèche, les grains de pluie sont extrêmement rares et l'on n'a aucune inquiétude de ce côté. Cependant, afin d'être prêts à parer promptement à une éventualité de ce genre, si elle venait à se produire, certains pêcheurs réunissent en tas le soir, sur les claies mêmes, tout le poisson qu'ils ont dehors et ils le couvrent de nattes chargées de poids assez lourds pour qu'elles ne soient pas enlevées par le vent. Après le quatrième jour, on rentre le poisson ou on le vend quelquefois aussitôt aux commerçants.

L'espèce la plus abondante, appelée Trey-Préâ, n'est pas traitée de la même manière; on les décapite tout d'abord comme les autres, mais, avant de les vider, on les dépose tels quels au fond d'un parc noyé, où on les laisse jusqu'au moment où ils reparaisent flottant à la surface, ce qui prend environ vingt heures. On les vide à ce moment seulement, on les sale et, enfin, on les soumet à la même préparation que les autres. Il est nécessaire que le treillis du parc soit très-serré, car sans cela les petits poissons s'introduisent dans ce réduit et finissent par dévorer les cadavres qu'il contient.

Pendant tout le temps que les poissons restent exposés au soleil, une femme, munie d'une brosse, les frotte de temps à autre pour faire tomber les petits vers qu'y déposent, et provenant, à ce que croient les indigènes, de grosses mouches noires très-communes autour du lac à cette époque.

Parmi les gros poissons, le Trey-Reach est le seul qui ne soit pas salé entier; on le coupe par tranches que l'on expose au soleil une fois salées, mais plus légèrement que les autres espèces.

Les femmes engagées dans ces pêcheries lavent et salent les poissons; elles les débarrassent des vers qui s'y forment ou y viennent, elles font la garde autour des claies, s'occupent de cuisine et, enfin, de tout ce qui dans l'exploitation n'exige pas des bras vigoureux.

Le sel le plus estimé pour cette salaison est celui qui provient de nos arrondissements maritimes de l'Ouest; il est vendu dans le lac à raison de 4 ligatures le picul (60 kilogr.). Le sel de Baria est moins recherché et moins cher. Le sel est toujours réduit en poudre avant d'être employé.

II.

Les poissons pêchés dans le Grand-Lac et salés ensuite pour l'alimentation, sont :

1° Le Trey-Reach (en annamite Cadàù). Il y en a 10 salés au picul, dont le prix à Phuum Peuh est de 32 ligatures. Dix têtes de ce poisson font 60 kilogr. d'huile ou un picul valant 30 ligatures.

La vessie nataoire est conservée pour être mangée, mais point pour faire de la colle. Les dimensions moyennes de ce poisson sont 1^m,25 de long sur 0^m,40 de largeur et 0^m,25 d'épaisseur. La chair est blanche. L'expérience a démontré que de tous les poissons du Cambodge, c'est le Trey-Reach qui se conserve le mieux; aussi est-ce le plus cher. L'huile extraite de ce poisson est propre à l'éclairage; elle est inférieure aux huiles de pistache et de coco; elle fume davantage et développe une odeur infecte. Pour obtenir cette huile, on fait longtemps bouillir les têtes de poissons dans de grandes marmites en fer fondu et dans l'eau; on arrête l'ébullition à un moment donné et on ramasse l'huile à la surface avec une cuiller.

2° Le Trey-Tra (en annamite Ca Tra). Séché, il en faut de 30 à 100 pour faire un picul. Le prix du picul sur la place de Phuum-Peuh est de 25 ligatures. On retire de la tête de ce poisson une grande quantité d'huile, environ 60 kilogr. pour un nombre de poissons constituant un poids égal, c'est-à-dire un picul. Cette huile sert aussi pour l'éclairage et elle vaut 30 ligatures les 60 kilogr. Comme pour le précédent, la vessie nataoire de celui-ci est mangée et ne sert à aucun autre usage.

Quelquefois ces vessies sont séchées; on peut alors les conserver longtemps dans les ménages, et le prix alors est d'une demi-ligature la livre. La chair de ce poisson est très-blanche; aussi le désigne-t-on souvent sous le simple nom de « Poisson blanc ». C'est le plus commun dans le Tonli-Sap; sa longueur est de 0^m,80; sa largeur, une fois ouvert et développé, d'environ 0^m,25 et son épaisseur de 0^m,18. La couleur de ce poisson, une fois séché, est celle de la morue; les fibres sont plus fines, mais plus courtes; mais, comme tous les autres, il est trop peu salé et conserve toujours une odeur de faisandé que les indigènes apprécient d'ailleurs.

Les Cambodgiens connaissent trois variétés de la même espèce; les individus des deux autres espèces sont plus petits, mais ils sont plus estimés, le Trey-Pra-Khleúg surtout.

3° Le Trey-Chdo (en annamite Ca Boug). Séché, il en faut de 70 à 120 pour un picul. Le prix à Phuum-Peuh est de 20 ligatures le picul. Les têtes de ces poissons sont salées et conservées dans des bailles pour être mangées plus tard. La vessie natatoire est salée aussi, car il est impossible de la conserver autrement et on l'emploie dans l'alimentation. C'est l'espèce connue sous le nom de « Poisson noir ».

4° Le Trey-Rás (en annamite Ca Loc). Il en faut 100 à 150 par picul, dont le prix à Phuum-Peuh est de 18 ligatures. On sale les têtes pour les manger et l'on ne tire aucun parti de la vessie natatoire. Sec, ouvert et développé, il a de 0^m,30 à 0^m,40 de longueur et 0^m,20 de largeur. Sa chair est fort épaisse et très-douce; on est forcé de la fendiller pour qu'elle sèche bien. Comme le précédent, celui-ci est appelé poisson noir; il se distingue de l'autre par la couleur uniforme de la partie inférieure de son corps, tandis que le Trey-Chdo a deux bandes blanches sous le ventre placées symétriquement et longitudinalement d'un côté et de l'autre de la ligne médiane.

5° Le Trey-Tipo (en annamite Ca Pô). 100 à 150 de ces poissons séchés pèsent un picul vendu à Phuum-Peuh 18 ligatures. On ne retire rien de leur tête ni de leur vessie natatoire.

6° Le Trey-Chhlang (en annamite Ca Lang). De 100 à 150 au picul, valant à Phuum-Peuh 18 ligatures. Rien de bon à tirer des têtes ni de la vessie.

7° Le Trey-Pra-Ré (en annamite Ca Hù). 100 à 120 au picul, coûtant à Phuum-Peuh 18 ligatures. On ne tire rien des têtes ni de la vessie.

8° Le Trey-Keo (en annamite Ka Két). De 200 à 250 au picul, vendu

à Phuum-Peuh 11 ligatures. On ne retire rien de la tête de ce poisson, mais sa vessie est fort chère : on la vend jusqu'à une ligature les 600 grammes.

9° Le Trey-Chhkoc (en annamite Ca Coc). 80 à 150 de ces poissons séchés et salés font un picul, évalué à Phuum-Peuh, au moment de la pêche, à 10 ligatures seulement. C'est un poisson à fortes écailles qui se conserve peu, bien que salé. Sa vessie vaut environ 40 cent. les 600 grammes, sur le lac.

On retire de ces vessies une ichthyocolle, ou colle de poisson, plus ou moins estimée, suivant les espèces. Cette industrie n'est pas cependant connue sur le lac et ce sont les marchands chinois qui achètent ces produits pour les exporter en Chine, où on les prépare.

Les pêcheurs se contentent, lorsqu'ils vident les poissons, d'en extraire les vessies natatoires; ils lavent soigneusement la membrane extérieure pour en faire partir le sang qui y est attaché, et ils les exposent ensuite au soleil pour les faire sécher.

Cette colle de poisson a la propriété d'augmenter de volume et de se ramollir à l'eau froide; elle se dissout dans l'eau bouillante, et par le refroidissement on obtient une gelée qui contient 30 à 40 fois son poids d'eau.

L'emploi de cette colle est très-répandue : elle sert dans le collage des vins, des liqueurs et de la bière. On l'emploie aussi dans certains mets en forme de gelée obtenue en faisant dissoudre quatre parties de colle dans cent parties d'eau. Les cuisiniers chinois sont passés maîtres dans l'art d'utiliser à propos cette gélatine. Dans l'industrie on l'emploie pour apprêter les soieries et pour leur donner de la consistance et du lustre. On n'en finirait pas si l'on voulait énumérer toutes les applications dont ce produit est susceptible.

10° Le Trey-Kaec (en annamite Ca Ec). 80 à 150 au picul, valant à Phuum-Peuh 10 ligatures. Rien à tirer de la tête ni de la vessie.

11° Le Trey-Pruol (en annamite Ca Du'ou). De 150 à 200 le picul, dont le prix est de 15 ligatures. Les têtes de 200 de ces poissons donnent à peu près 5 kilogr. d'huile. On jette la vessie.

12° Le Trey-Cól-Rang (en annamite Ca Hó). Il en faut de 25 à 30 pour un picul, dont le prix est de 25 ligatures. Les têtes de 30 de ces poissons fournissent 20 kilogr. d'huile. La vessie est aussi utilisée et coûte sur place 45 cent. les 600 grammes.

13° Le Trey-Pralung (en annamite Ca Chay). 150 à 200 de ces pois-

sons font un picul, vendu ordinairement 15 ligatures à Phuum-Peuh. Les autres parties du corps ne valent rien.

14° Le Trey-Toc (en annamite Ca-Tren-Doc). 100 à 120 au picul, coûtant à Phuum-Peuh 25 ligatures. La tête est jetée, mais la vessie vaut 8 ligatures la livre.

15° Le Trey-Kaya (en annamite Langna). 100 à 150 au picul, payé à Phuum-Peuh 25 ligatures. Têtes et vessies abandonnées.

16° Le Trey-Tipô-Pruy : de 30 à 50 le picul. On jette la tête et la vessie, mais on fait bouillir les intestins qui donnent, paraît-il, une grande quantité d'huile vendue à raison de 25 ligatures le picul.

17° Le Trey-Pama (en annamite Ca Sô). Il en faut seulement 60 ou 100 pour peser un picul, qui valent, séchés et rendus sur la place de Phuum-Peuh, environ 14 ligatures. On jette la tête à l'eau. La vessie est vendue une ligature et demie les 600 grammes. On sale aussi les œufs de ce poisson pour les manger dans le courant de l'année.

18° Le Trey-Thca (en annamite Ca Dao). 20 à 30 au picul. Mais on ne retire guère de cette espèce que les nageoires et la queue que l'on fait sécher et que l'on vend aux Chinois à raison de 200 ligatures le picul. On retire des intestins de l'huile qui vaut 35 ligatures les 60 kilogr.

19° Le Trey-Chhlam (en annamite Ca Map). Comme pour le précédent, on ne lui prend que les ailerons et la queue pour être mangés, ainsi que les intestins dont on fait de l'huile.

Il est de règle dans les pêcheries que le produit de l'huile extraite des poissons est pour le maître, et celui provenant de la vente des vessies pour les ouvriers.

Mais ce n'est pas seulement sur le lac que l'on fabrique de l'huile de poisson, sur les bords du Mei-Cong et surtout sur le bras du lac, entre Phuum-Peuh et Ondong, on se livre à cette industrie sur une grande échelle avec un tout petit poisson extrêmement répandu dans le fleuve et très-facile à pêcher. On le fait bouillir comme au lac et l'on en obtient une huile un peu supérieure, propre à l'éclairage et qui vaut 25 cent. la livre.

III.

Comme le Tonli-Sap, le fleuve et tous ses affluents sont extrêmement poissonneux.

Chaque année, à l'époque de l'inondation, le poisson se multiplie à l'infini dans les vastes plaines inondées couvertes de grandes herbes aquatiques. Lorsque le fleuve rentre dans son lit, une partie des poissons, suivant le mouvement des eaux, y rentre aussi; mais il en reste en arrière qui peuplent les lacs de moindre étendue que le Tonli-Sap, les nombreux étangs et les mares, et qui sont d'une grande ressource pour les habitants de l'intérieur.

Tous ces réservoirs contiennent des espèces semblables à celles qui habitent le Grand-Lac, et chaque année des pêcheurs s'y rendent également pour pêcher et saler le poisson.

Dans les fleuves et les arroyos, on pêche avec des engins qui ne diffèrent guère de ceux employés en Europe.

Les plus communs sont de longs filets à poche que l'on met à poste fixe en travers du courant et que l'on relève une ou deux fois par jour.

Généralement, les pêcheurs vendent leur poisson sur le lac même; souvent ce commerce a lieu par échanges. Les produits qu'il y a avantage à porter sur le lac pour les échanges contre le poisson sont: le sel de la Cochinchine, le riz, l'arec, le bétel, le tabac, l'eau-de-vie... Ceux qui peuvent attendre gardent tout le poisson, qu'ils salent, et ne le vendent qu'un mois ou deux après la pêche, parce qu'il est de règle, paraît-il, qu'une hausse se produit alors à Chô-Loù.

A la fin de la pêche, vers le milieu de juin, les pêcheurs rapportent eux-mêmes, dans leurs barques, le poisson sec qu'ils n'ont pas pu ou pas voulu vendre. Ils ramènent aussi assez souvent une grande quantité de poissons vivants qui se vendent avec avantage sur tous les points de notre colonie surtout.

Voici l'installation ingénieuse et économique adoptée généralement pour emporter ce poisson vivant: avec les matériaux qui ont servi à construire les maisons, les claies, les séchoirs, on construit un long radeau, dans lequel on ménage un espace vide au milieu, ouvert par le haut, mais suffisamment fermé sous la flottaison pour que le poisson ne puisse sortir. Cette sorte de caisse est profonde de 1 mètre à 1^m,50; l'eau peut s'y renouveler constamment, et c'est là qu'on met le poisson frais.

Les barques entrent dans la composition du radeau sur lequel on construit quelquefois une case en paillottes pour loger ce qui ne peut entrer dans les embarcations.

Le plus souvent, ces radeaux naviguent à la cordelle jusqu'à Phuum-

Peuh, car à cette époque le courant est établi vers le lac qui se remplit petit à petit d'appoints successifs fournis par le grand fleuve, mais à partir de là, les courants les portent aisément sur un point quelconque de notre colonie.

Matériaux, engins, ustensiles et outils indispensables dans une pêcherie.

	Prix en ligatures.
1 barque à 7 avirons	600
2 barques à 6 avirons	720
1 barque à 5 avirons	300
1 barque à 7 avirons (porte-filet)	420
1 barque à 4 avirons	270
1 grand filet	2,700
30 couteaux à 3 ligatures l'un	90
30 couteaux à 2 ligatures l'un	60
30 couteaux à 1 ligature l'un	30
30 couteaux à 0 ¹ ,75 l'un	22 50
30 couteaux à 2 ligatures l'un	60
30 couteaux à 0,20 ligatures l'un	6
30 couteaux à 1,50 ligature l'un	45
30 couteaux à 1 ligature l'un	30
Une caisse de charpentier comprenant :	
10 haches, chacune 7 ligatures	70
3 rabots, chacun 1,50 ligature	4 50
8 ciseaux, chacun 0,50 ligature	4
2 limes, chacune 1 ligature	2
4 mèches emmanchées, à 1 ligature	4
1 grande romaine	25
1 moyenne romaine	10
1 petite romaine pour peser l'argent	30
6 grandes bailles pour huile	360
10 jarres pour contenir le poisson en tranches	200
10 grandes marmites en fer	500
4 grandes lanternes	104
2 mortiers pour décortiquer le riz	20
2 moulins pour réduire le sel en poudre	16
3 piculs de plomb pour filets	288
Achat de bois pour flotteurs	20
10 aussières en écorce de coco	60
50 paniers	
160 nattes communes	240
300 feuilles de palmier	100
Écorce de sumach pour teindre les filets	300
Pieux pour maisons	250

50 pieux pour séchoir de filets.	50
6,000 rotins pour amarrages.	120
45 paquets de bambou	450
4,000 nattes en feuille de palmier	100
1,500 paillettes pour toiture.	120
8 rouleaux de nattes pour voiles	56
Fils pour réparer les filets.	300
6 ancres	40
Total	9,247

Dépenses concernant le personnel.

L'expérience a démontré qu'il fallait un personnel de 40 hommes dans une entreprise de pêche employant un seul filet de grande dimension. Si l'on ne peut se procurer ce nombre de travailleurs, on y supplée le mieux qu'on peut en engageant des femmes, qui coûtent moins cher, mais qui ne rendent pas les mêmes services et qui ne peuvent être utilisées qu'aux travaux faciles, à la cuisine, à la surveillance.

Pour continuer mes calculs, je vais supposer une pêcherie bien organisée ayant son personnel masculin au complet.

On embauche les ouvriers pour toute la durée de la pêche, c'est-à-dire pour environ huit mois, à raison de 80 à 200 ligatures. La moyenne entre les limites est de 140 ligatures par homme, à laquelle somme il faut ajouter une demi-ligature de nourriture par jour, ce qui fait, pour les huit mois et pour un seul homme, 120 ligatures, qui, ajoutées aux 140 ligatures, représentent la solde de l'un d'eux et font un total de 260 ligatures.

	Ligatures.
Donc pour les 40 on aura.	10,400
plus 3 habits complets à fournir à chacun d'eux	360
A ajouter la fourniture d'arec, tabac, papier à cigarette	960
	<u>11,720</u>
A ajouter frais pour matériaux.	9,247
Total général	<u>20,967</u>

Le chiffre de 20,967 ligatures que je viens de trouver et qui correspond à la dépense qu'un entrepreneur devrait faire pour s'outiller et pêcher une première année, est d'accord avec les renseignements qui m'ont été fournis par les pêcheurs eux-mêmes. L'un d'eux, nommé Lai-Tieng, annamite chrétien de Phuum-Peuh, que j'ai trouvé établi à Chhuoc-Tru, en face la rivière de Campong-Soai, m'a assuré qu'il fallait dépenser, la première année, 20,000 ligatures, et je suis con-

vaincu qu'il a, en effet, raison, car j'ai trouvé exactement le même chiffre en prenant mes notes ailleurs que chez lui.

Ce Lai-Tieng m'a montré ses comptes de l'année courante, sur lesquels j'ai relevé en bloc ce qui suit :

A la date du 4 juin, cet industriel avait pêché et salé 1,200 piculs de poisson de diverses qualités, dont le prix moyen à Phuum-Peuh est de 4,800 piastres ou 28,800 ligatures.

Les frais d'ouvriers, achat de matériaux, l'impôt, le revenu (à 2 p. 100 par mois) de l'argent immobilisé dans les engins de pêche, les outils, ustensiles, s'élèvent sur son compte à la somme de 10,000 ligatures.

Il reste donc au chef de pêcherie une différence en sa faveur de 18,800 ligatures.

Il convient de retrancher de ce bénéfice la dépense occasionnée par une quinzaine d'ouvriers que l'on est forcé de garder pendant les quatre mois de la morte-saison pour réparer les filets, les barques, les outils et, enfin, pour constituer un bon noyau d'équipage pour la saison suivante.

Pour ces quatre mois, où le travail est peu pénible, les hommes ne coûtent guère plus de 100 ligatures chacun, nourriture comprise pour les quatre mois; soit, pour les quinze, 1,500 ligatures qu'il faut retrancher de 18,800; il reste donc, comme bénéfice net, 17,300 ligatures.

Lai-Tieng nous a fait remarquer que cette année il n'avait point fait d'huile. Étant donnée la quantité de poisson pêché, il estime qu'il aurait pu en produire pour une somme de 4,500 ligatures.

La raison de la renonciation à ce bénéfice est dans l'abondance même de la pêche qui a occupé constamment les ouvriers et ne leur a jamais laissé le temps de se livrer à la fabrication de l'huile. C'est donc là un élément qu'il convient de ne point faire entrer en ligne de compte, puisqu'on ne peut guère s'adonner à l'industrie de l'huile que lorsqu'on a des loisirs, c'est-à-dire lorsque la pêche est peu productive.

Le bénéfice obtenu par Lai-Tieng est peu ordinaire; néanmoins, j'ai connu des pêcheurs du lac qui ont été encore plus heureux que lui. Si Lai-Tieng avait eu un personnel de quelques femmes, il aurait pu, sans préjudice pour la pêche, fabriquer de l'huile, et il lui serait resté, comme bénéfice, à peu près la moitié du chiffre que j'ai indiqué, c'est-à-dire 2,250 ligatures.

Il est incontestable et il est admis ici que l'industrie de la pêche est

une des plus productives lorsqu'on l'entreprend avec les ressources voulues. Il faut environ 22 kilogr. de sel coûtant de 3 à 4 ligatures le picul pour saler 60 kilogr. de poisson pêché, du prix, une fois salé, de 15 à 30 ligatures. On peut calculer, d'après cette proportion, la quantité considérable de sel absorbé dans cette industrie, sachant que la douane du poisson sec prélève $\frac{1}{10}$ sur les chargements qui viennent jusqu'à Phuum-Peuh et qu'elle produit annuellement 150,000 ligatures, ce qui représente un stock de poisson d'une valeur de près d'un million et demi de francs. Dans ce compte ne figurent point les poissons pêchés dans le Mei-Cong, les rivières, les arroyos, les petits lacs, les étangs, et enfin les poissons qui sont emportés dans les provinces riveraines ou exportés plus loin dans le royaume de Siam et le Laos.

La chaloupe de Chaudoc a pu me remorquer jusqu'à l'entrée du petit lac. Je l'ai renvoyée dès que je me suis aperçu que les fonds diminuaient de manière à gêner sa marche, et j'ai continué à me diriger avec ma barque du côté de la rive septentrionale du lac que j'avais l'intention de longer d'abord jusqu'au fond, vers Battambang, pour revenir enfin, en visitant les pêcheries de la rive opposée et faire ainsi le tour complet du Tonli-Sap.

Des pêcheries sont établies sur un très-grand nombre de points de cette immense étendue de côtes.

Le premier grand centre de pêcheries que j'ai visité, est Phat-Sandui, à l'embouchure de la petite rivière qui traverse la province de Compong-Soai et passe à Compong-Chôm, le chef-lieu.

J'ai trouvé là un Mi-Phum (chef de village) installé au milieu des pêcheurs pour toute la durée de leur séjour en cet endroit. Ce mandarin a quelques hommes avec lui, et il tâche de cumuler les fonctions de juge, d'administrateur, de policier. J'ai pris près de lui (je me suis ensuite adressé à des chefs de pêcherie pour contrôler son dire), des renseignements sur les prélèvements qui étaient faits sur l'industrie de la pêche. J'ai acquis la certitude qu'aucun tribut n'était prélevé sur le poisson du lac, qui n'était soumis qu'à l'impôt du $\frac{1}{10}$ à son passage à la douane de Phuum-Peuh. Le tribut sur les filets, qui est d'environ 150 ligatures pour toute la durée de la pêche et par filet, est prélevé sur les lieux mêmes par un délégué du Cralahom, expédié tous les ans de Phuum-Peuh dans ce but. Naturellement, ce mandarin collecteur prélève une piastre pour son propre compte sur chaque filet, et, bien que ce ne soit pas régulier, personne ne songe à lui refuser

ce petit cadeau, parce qu'on sait bien qu'il ne touche aucune indemnité pour son voyage.

Les établissements fixes des pêcheurs ne sont pas à plus de 150 à 200 mètres du rivage, toujours découvert, et il n'y a d'exception à cette règle que pour deux seules pêcheries situées tout à fait au fond du lac.

Toutes les pêcheries qui sont établies sur la côte en deçà du parallèle de 14° et sur les deux rives appartiennent au Cambodge. Toutes celles qui sont plus élevées en latitude sont néanmoins occupées, au moins à parts égales, par des sujets siamois, des indigènes du Cambodge et de la Cochinchine française.

Ainsi donc, les pêcheries cambodgiennes sont établies à moins de 200 mètres du rivage, et la seule charge qui pèse sur les pêcheurs, dans le lac, est un tribut annuel de 150 ligatures par filet.

Les pêcheries siamoises ne sont pas plus éloignées de terre, sauf deux qui sont, l'une à 1,800 mètres et l'autre à 2,280 mètres du rivage le plus rapproché. La première est connue sous le nom de Rean-Chas et l'autre sous celui de Pouguel-Muey.

L'impôt prélevé par l'autorité siamoise sur les filets est un peu plus fort que celui qui est en usage au Cambodge; quant au tribut auquel le poisson est soumis, il n'est que de $\frac{1}{12}$, mais il est prélevé sur les lieux dans les pêcheries mêmes. Les deux pêcheries que j'ai signalées au fond du lac sont soumises au même régime que les autres.

Les Siamois, de leur côté, ont mis dans tous ces villages de pêcheurs de petits chefs chargés d'y maintenir l'ordre et de faire rentrer l'impôt. Souvent ce sont des Chinois qui ont pris à ferme ces revenus dus à l'État.

L'île de Câ-Cômuhau, qui n'est qu'un banc découvert aux eaux basses, se trouve être sur la limite des deux États; mais il est admis que son sol alors, comme tout le reste du lac, est neutre.

Le gouverneur de Battambang y a cependant détaché un mandarin qui y fait la police, mais qui ne doit rien prélever sur les poissons de même que sur les filets. Le pauvre homme observe, autant qu'un mandarin en est capable, sa consigne à cet égard, toutefois, on m'a assuré qu'il grappillait à droite et à gauche, mais sans violence aucune, ce qu'il pouvait.

Les deux pêcheries de Rean-Chas et de Pouguel-Muey dépendent de la province d'Angkor. Le droit de prélever les impôts sur ces pêcheries est affermé cette année à un Chinois pour 15,600 ligatures.

MOURA,

Lieutenant de vaisseau.