

Plantes utilisées par les Aïnu.

par M. Florent MORTIER.

Etudier les plantes utilisées par un peuple c'est pénétrer d'emblée et d'une manière pratique et réaliste dans toute sa vie matérielle. Combien la vie des peuples est-elle dépendante des conditions géographiques du sol qu'il habite et qu'il cultive.

L'étude de la flore qu'utilise un peuple est à la base de son étude ethnographique et révèle la raison d'être de bien des choses. Elle nous introduit dans la vie quotidienne individuelle, familiale et sociale. Nous assistons aux repas et à la préparation, fût elle rudimentaire, des aliments et des boissons. Nous nous initions à la fabrication de l'outillage au service des diverses nécessités de la vie, outillage de l'industrie, de la culture des champs, de la chasse, de la pêche, des transports par terre et par eau, à la fabrication des armes destinées à la défense de la vie de l'homme et des siens.

Et que dire des plantes médicinales, remèdes contre les maladies et la mort, des plantes démonifuges, protection contre les mauvais esprits et influences malfaisantes.

Ce sont ces considérations qui nous ont guidé à entreprendre la rédaction de ce répertoire des plantes utilisées par les Aïnu ou Aïnos.

Les Aïnos que l'on rattache aux Paléasiatiques habitent le nord et l'est de l'île de Jesso, le sud de Sakhaline et les trois îles les plus méridionales des Kouriles. Ils forment un groupe à part et différent de tous les autres peuples de l'Asie. Leurs têtes allongées (ind. céphal. viv. 77,8) leurs arcades sourcilières proéminentes, le développement du système pileux, la forme du nez, leur donnent quelque ressemblance avec les Russes, les Tobas et les Australiens : mais d'autres caractères (coloration de la peau, pommettes saillantes, petite taille, fréquence de l'os japonicum etc.) les éloignent de ces peuples et justifient leur classement en une race à part. — (1)

Le recensement de 1922 donnait à Jesso (Hokkaido) 15,369 Aïnu dont 7.155 du sexe masculin et 8.284 du sexe féminin. En Saghalie il reste 1600 Aïnu.

Parmi les ouvrages que nous avons consultés ceux du Vén. Dr J. Batchelor, dont la science et la probité sont universellement connues, occupent la première place.

(1) Races de la Terre. J. Deniker. Masson, Paris 1926.

- Acer pictum* Th. — En ainu : Tope-ni ou arbre à lait : érable. Quand au printemps les voyageurs manquent d'eau ils arrachent l'écorce de cet arbre et en sucent le suc sucré. Le bois étant fort dur est employé à la fabrication d'ustensiles de ménage, des manches de couteaux et de haches, des bobines à fil, aussi des navettes à tisser et des flèches.
- Acorus Calamus*. — En ainu : Surugu-Kusuri ; ou le poison-médecine. On prend la décoction de la racine séchée avec le *Cynanchum caudatum* max et l'*Angelica refracta*. Fr. Schm. C'est un remède contre les maux d'estomac occasionnés par les mauvaises eaux ou la nourriture avariée. L'acore est aussi efficace en cas de refroidissements et de maux de tête.
- Actinidia Arguta*. Planck. — En ainu : Kutchi, gosier. Les ainu en mangent les fruits, dont les ours se montrent également friands. Le fruit mûrit après les premières gelées ; quand il est bien mûr il a un goût délicieux mais est légèrement astringent et purgatif. Quand au printemps on coupe la plante grimpante, il en coule un suc abondant. On l'emploie en médecine comme expectorant. Souvent les pêcheurs ainu font usage de cette vigne en guise de cordes auxquelles ils attachent leurs filets. On en fabrique aussi des raquettes, des manches de couteaux et des fétiches pour la délivrance des trépassés hors des mains des mauvais esprits.
- Actinidia polygama*. Planck. — En ainu : Mata tambu. Les baies non mûres sont fort âcres : mûres elles constituent un bon aliment. Les chats les goûtent également.
- Adenocaulon adhærescens*. — En ainu : Ainu-mat (c.a.d. vieille femme). Les feuilles de cette plante chauffées et appliquées s'emploient comme contre poison au sumac des corroyeurs.
- Aëenophora verticillata*. Fisch. — En ainu : Mukckashi. On mange surtout la racine qu'on fait bouillir avec des pois. Quelquefois on assaisonne le potage avec quelques feuilles. Cette plante se met aussi en conserve.
- Aesculus turbinata*. Bl. — En ainu : Tochi-ni ou marronnier, châtaigne du cheval. Les ainu emploient la décoction des pelures pour laver les yeux des chevaux, quand ils coulent ou émettent du pus : cette décoction sert aussi à laver les blessures.
- Allium Schoenoprasum*. L. — En ainu : Shikuturu ou Shikutut. — Ail, civette, ciboulette originaire de Sibérie.
Les bulbes servent de nourriture ou de condiment.
- Alnus japonica*. S et Z. — En ainu : Nitat-kene-ni, ou aulne des marais. Les ainu emploient la décoction de l'écorce de cet arbre contre les maux d'estomac ; elle se donne aussi après l'accouchement. C'est un fébrifuge.

Angelica edulis. Miyabe. — En ainu : Chifuye ; angélique. La tige de cette plante se mange soit crue soit séchée. Elle a un goût sucré et plaît beaucoup aux enfants. Pour en conserver la tige on la coupe en morceaux et on la pend à sécher.

Angelica ursina. — En ainu : Shiukina, Porokina ; angélique. Etant amère cette plante sert peu à l'alimentation. En quelques districts cependant les ainu en mangent la tige, après avoir enlevé l'écorce et expulsé le jus blanchâtre.

Anthriscus sylvestris Hoffm. — En ainu : Icharapo, Schari-kina. Cerfeuil sauvage.

On emploie les jeunes pousses comme légume. On les conserve aussi après les avoir fait bouillir.

Arabia elata Scem. — En ainu : Enengeni. Shuat-ni. On mange les feuilles de cet arbre après les avoir fait bouillir.

Artemisia Vulgaris L. — En ainu : Noya ; armoise, couronne de S. Jean. Cette plante est bouillie, broyée et réduite en gâteaux. Quelques fois elle est mêlée au riz et au millet. On la sèche quand on veut la conserver.

Dès la plus haute antiquité cette plante est connue des ainu. Au temps de la famine elle leur suffisait à la sustentation. C'est une plante sacrée chez les ainu comme elle le fut chez les Grecs et les Romains. Les chants d'amour des Chinois citent souvent l'armoise comme une plante préférée.

Batula Ermanni cham. — En ainu : Kamui-tat-ni ; metat-ni, sarambetat, bouleau. L'écorce pouvant se détacher en minces feuilles, on emploie celles-ci en guise d'emplâtre pour prévenir l'inflammation des blessures.

Caltha palustris L. var. *gigas*. Lev'l. — En ainu : Atturi ; populage des marais. Les ainu en mangent les racines.

Caltha palustris var. *Siberica*. — En ainu : Atturi. Les racines se mangent également.

Calystegia sepium Br. — En ainu : Kittesh. Les racines longues et souples de cette plante sont déterrées au printemps. On les dit fort sucrées. Les ainu les mangent grillées ou bouillies soit seules, soit avec du riz et du millet.

Celastrus articulata. — En ainu : Haipungara ; chanvre. La filasse de cette plante grimpante contient une fibre employée à divers usages. On en fabrique du fil à coudre et des lignes de pêche. C'est à l'aide de ces fibres qu'on attache les têtes des flèches.

Cephalotaxus drupacea S. et Z. var. *nan. kudo*. — En ainu : Kanat-ni. La partie charnue du fruit ressemble au drupe et a un goût sucré mais quelque peu résineux. Les ainu en font un aliment.

- Cercidiphyllum japonicum* S. et Z. — En ainu : Rango-ni. Le bois de cet arbre sert à la fabrication de cuillers, de plateaux, de manches de couteaux, de canots. Ce bois est léger et n'absorbe pas l'eau. On en fait aussi des fétiches.
- Cicuta virosa* L. — En ainu : Tokaorop. Ciguë vireuse cicutaire. La racine nettoyée est appliquée sur les os endoloris. En Europe on l'emploie à petites doses comme sédatif dans le traitement de plusieurs affections nerveuses, le priapisme, les toux rebelles etc. Elle paraît avoir été vraiment utile soit à l'extérieur soit à l'intérieur dans le traitement de certains engorgements chroniques de viscères. On sait que cette plante est mortellement vénéneuse.
- Cirsium spin.* — En ainu : Antsami ; chardon. L'ainu coupe le chardon à même le sol quand il est jeune et en utilise la tête. Plus tard il en mange les feuilles seulement. Bouillis avec le poisson les jeunes chardons constituent un met recherché par les ainu.
- Codonopsis lanceolata* B et Hk. — En ainu : Muk. Les racines de cette plante sont arrondies. On les mange crues ou grillées.
- Cortinellus Berkeleyana.* — Ito et Imai ; en ainu : Pero-ni-karush. Sorte de mousse qui sert de nourriture. Elle croît sur les troncs morts des chênes et d'arbres semblables. Les japonais la mangent et la cultivent également.
- Corydalis ambigua* Cham en Schlecht. — En ainu : Toma ; corydale. Les ainu font une grande consommation de la bulbe de cette plante, spécialement ceux des vallées de l'Ishikari de Saghalie et des Kouriles méridionales. Le bulbe a un goût légèrement amer qui s'enlève par une cuisson répétée.
- Corylis.* — En ainu : Yam, noisetier.
Les noisettes sont pelées après avoir été bouillies et réduites en pâte ; ensuite on les soumet à une nouvelle cuisson après les avoir mélangées avec du millet ou du riz. On y mêle également des œufs de saumon ou de truite. D'autre fois on y ajoute de la graisse d'animaux.
- Crataegus jazana* Ck Sch. — En ainu : Abeni ou Setani : aubépine. La pomme de l'aubépine est noire et charnue et mangée par les ainu.
- Cryptotaenia japonica* Hassk. — En ainu : Michipa. Les ainu mangent les tiges et les feuilles soit bouillies, vertes ou salées. L'usage en vient probablement des japonais. Michipa est une corruption de Mishupa.
- Cynanchum caudatum* maxim. — En ainu : Penup ; cyanque. Les gousses et les racines servent de nourriture et surtout de médecine.
Les ainu mettent la cyanque dans les coussins comme un charme contre les maladies. Elle s'emploie surtout contre la variole. D'autre part une décoction épaisse étendue sur les blessures en prévient le pus. A demi bouillies les racines possèdent un effet intoxicant, enlèvent la sensation de la peau et la stabilité des jambes. En temps

d'épidémie on crache la salive imprégnée de cyanque sur les personnes atteintes de maladies, ainsi que dans la chambre du malade. Pour manger la cyanque on la grille ou on la fait bouillir fraîche. Quelques fois cependant on sèche la racine pour la conserver.

Elæagnus umbellata. Thumb. — En ainu : Susu-mau-chikuni. Arbre ressemblant à l'olivier par les feuilles et au gattilier par les fruits. Ceux ci sont mangés après avoir été pelés.

Elsholtzia Patrini Garcke. — En ainu : Seta-endo ; salicaire. Cette plante croit assez communément autour des maisons des ainu. Une décoction est prescrite aux personnes souffrant de quelque intoxication. La plante fait aussi emploi de thé.

Erythronium denseanlis L. — En ainu : Eshikerimrim ; erythrone. On en mange les bulbes.

Evonymus oxypvilla. Miq. — En ainu : Komge-ni ; fusain. Les ainu emploient le fusain pour la fabrication des arcs et des flèches ainsi que des pièges pour animaux.

Falcata japonica — En ainu : Komar ; Aha.

Son goût rappelle les marrons. On mange les racines après les avoir fait bouillir soit seules soit dans du riz. On les nettoie au préalable des couches. Le goût en est sucré.

Fomes laricis. Rub. — *Polyporus officinalis* Fr. ; en ainu : Shiu-karush. C'est un champignon qui croit sur les arbres, il est amer comme son nom le dit. Les anciens japonais l'estimaient beaucoup. On le mache et l'applique sur les endroits douloureux. Une décoction est fort appréciée contre les maux d'estomac.

Fragaria neglecta Lindem. — En ainu : Furep ; baies sauvages. Les ainu les aiment beaucoup. Elles sont fort abondantes aux environs de Nemoro et sur les hautes montagnes de Hokkaido (Jeso).

Fritillaria camtchatensis Gaul. — En ainu : Anrakoro ; fritillaire.

Après avoir détérré les bulbes et les avoir lavés, l'ainu les fait bouillir et les écrase : il les mange mélangés avec de la graisse et du riz. Quelques fois les bulbes sont séchés pour les conserver.

Gagea lutea. Roem et Sch. — En ainu : Chikap-toma. L'étoile jaune de Bethléem. Les enfants mangent le bulbe après l'avoir grillé sur le feu. On jette aussi les feuilles dans la soupe.

Hosta cærulea Eratt. — Les parties blanches des tiges de la feuille servent à la nourriture. Elles sont tendres et sucrées, on les fait bouillir avec d'autres aliments.

Ilex crenata. Th. — En ainu : Aikashup-ni. C'est un arbrisseau toujours vert. On emploie quelquesfois le bois pour la fabrication des cuillers, des peignes à moustache à défaut d'autre matière.

Juglans sieboldiana Max. — En ainu : Neshko-ni ; noyer. Les noix sont fort dures et peu utilisées.

Juniperus communis. — En ainu : Aimai. Génévrier. On emploie le bois du génévrier pour la fabrication des têtes des flèches.

Laportea bulbifera. Wedd. — En ainu : Kapai ou Hai.

Les feuilles et les tiges de cette plante font mûrir les ulcères. Au préalable il importe de les griller et de les écraser.

Lathyrus maritimus Bigel. — En ainu : Otorun-kina ; Menasuru ; Gesse.

Pois des rivages. Les ainu les mangent quelquefois.

Legdum plustre. L. Var. dilatatum Wahl. — En ainu : Hashipo.

Une décoction de cette plante, tient lieu de thé chez les ainu de différentes régions. Ils pensent que cette infusion eplève le gonflement des jambes et du corps et facilite la miction.

Leucothoe grayana. Max. Var. Tschonoski. Takeda. — En ainu : Aibaskeni. C'est un arbrisseau. On utilise cette plante dans la fabrication du poison chikoptep.

Ligustrum acuminatum. — En ainu : Koehue, Epotan-ni ; troëne.

En Europe les jeunes pousses sont utilisées pour la vannerie. Les ainu en font des bâtonnets à manger. Ils estiment que l'emploi des bâtonnets fabriqués avec cet arbuste préserve de la carie des dents.

Lilium dahuricum. Ker. gawl. — En ainu : Masara-orunbe.

Les bulbes de ce lis constituent un article d'alimentation, on les fait bouillir avec du riz ou du millet.

Lilium glehni. Fr. Schm. — En ainu : Tirep.

Ce lis est d'un usage fréquent. On lave et écrase le bulbe. On sèche la fine fleur. Quand on la mange elle se prépare en un gruel ou est bouillie au riz ou au millet. La partie plus grossière est bouillie à nouveau, écrasée ensuite et mise dans un vase à fermenter. On la fait bouillir et la brise à nouveau. Enfin on en fabrique des gâteaux nommés onturep percés au centre d'un trou, ce qui permet de les pendre à sécher.

Lilium medeoloides. A Gray. — En ainu : Niyokai. C'est un lis dont on coupe les bulbes en morceaux pour les manger avec ou sans millet et riz.

Lindara umbellata. Th. —

Selon les ainu c'est une plante médicinale constituant un remède contre les maux de tête. On en coupe finement les branches et on les met à bouillir. On prend la dose à froid. Quelquefois la décoction est versée sur le riz ou le millet.

Lonicera caerulea. L. Var. Altaïca. — En ainu : Enumi-tanne. Chèvre-feuille.

Les baies de couleur foncée sont recueillies et fort estimées des ainu qui les mangent crues.

Matteucia strathiopteris. Sod. — En ainu : Soroma.

C'est une espèce de fougère. On mange les feuilles quand elles sont

jeunes et tendres. Les ainu les mettent généralement dans la soupe. Mais cueillies plus tard, on réduit les feuilles en poudre et on en fait une pâte.

Mentha Sachalinensis kudo. — En ainu : Toiorush-mun ou Kamui-keukina (= plante de l'ours) menthe poivrée. C'est une plante médicinale, on en applique les feuilles froisées sur les blessures.

Metaplexis japonica. Mak. — En ainu : Chiturep ou Chituirep.

Les ainu en mangent quelques fois la gousse crue. L'excès de consommation de la plante cause des convulsions et produit une salive écumeuse. Avant de les manger on soumet généralement les racines à la cuisson.

Miya beana. Mak. — En ainu : Ketu-hash (= taillis.)

La plante entière paraît vénéneuse mais surtout les baies et les racines. Les ainu réduisent les racines en poudre ; celle-ci s'applique sur les endroits indolores du corps mais jamais sur les blessures ouvertes.

Nuphar japonica. — En ainu : Kapato. Nénuphar. — En Europe la racine charnue du nénuphar a été, dans des temps de disette mêlée à la farine pour faire du pain : elle est amère et légèrement astringente. Les ainu coupent en morceaux les grosses tiges horizontales de cette plante. On les fait bouillir et les mêle au riz ou au millet. Quelquefois on les jette dans la soupe.

Les tiges sont aussi séchées et conservées pour l'hiver : Les ainu les apprécient beaucoup.

Petasites japonicus. Miq. — En ainu : Korokoni ou Makayo. Pétasite.

C'est une plante fort utilisée dans l'alimentation ainu. On en mange les tiges et les feuilles. Les tiges sont débarassées de leur enveloppe, généralement on les fait bouillir. La plante est quelquefois salée et mise en conserve avec des feuilles d'Ikokuttara. (*Polygonum sachalinense*, Fr. Schm.) Cela se fait avec ou sans sel.

Les tiges ont parfois cinq pieds. La légende ainu s'est emparée de cette plante. Dans la plus haute antiquité les nains s'abritaient à plusieurs sous une seule plante.

Physalis alkekenje. — En ainu : Chiukomau. Coqueret.

En Europe le fruit a été employé comme diurétique dans les affections catarrhales et les hydrosies. On l'emploie pour colorer le beurre. Les ainu appliquent ce fruit en cataplasme quand on souffre aux hanches.

Picea yezænsis. Carr. — En ainu : Shunyu-unkotuk ; une espèce de sapin.

Les ainu emploient la résine en application externe sur les blessures pour en hâter la guérison.

Picea ajanensis. Fisch. — En ainu : Unkotuk. Voir précédent.

Picrasma quassioides. Benn. — En ainu : Shiu-ni.

L'écorce de cet arbre est réputée vénéneuse : elle est amère. Une forte décoction sert à tuer les poux. On l'emploie encore pour laver la tête des enfants. Il paraît que les cerfs qui la mangent en meurent très vite.

Les ainu font usage de cet arbre pour la fabrication de leurs lances et leurs flèches.

Plantago major. L. Var. asiatica. Dene. — En ainu : Erum-kina. Plantain.

Les plantains sont amers et astringents. On les emploie en Europe en décoction contre les ophtalmies. Ces plantes sont nutritives, mais peu productives.

Quant aux ainu, ils en consomment la racine crue comme un aliment diététique. Quelquefois ils mangent la semence mélangée et cuite avec le riz.

Pleurotus. — En ainu : Chikisa-ni-karush ; pleurote.

Une mousse qui pousse sur les ormes renversés. Les ainu la mangent après l'avoir fait bouillir.

Paeonia obovata. Max. — En ainu : Horap. Pivoine.

Les pivoines ont longtemps joui en médecine d'une grande réputation comme antispasmodiques et antiépileptiques. Leur renommée a diminué. Les ainu les tiennent toujours en faveur. La racine est séchée pour des usages médicaux. Elle a un goût amer. En cas de maux d'estomac, on prend des morceaux de racine avec de l'eau. L'effet, affirme-t-on, en est immédiat. La racine mâchée s'applique aussi sur les articulations endolories. On mâche encore les graines et les étend sur un linge blanc : le jus en est alors exprimé dans l'œil malade. On souffle dans l'oreille malade la fumée d'un mélange de tabac et de pivoine.

Polygonatum falcatum. A. Gray. — En ainu : Ekoruatki-nonno. Sceau de Salomon ; grenouillet. — Quelques-uns appliquent le même nom ainu au *Streptopus amplexifolius* D. C. (Laurier des alpes). Un morceau de la souche de cette plante est mise dans la bouche d'un enfant, qui souffre de déchirure de la langue et des lèvres.

Polygonum sachalinense. Fr. Schm. — En ainu : Ikokut ; nommé aussi Kuttara. Les jeunes pousses de cette plante qui ont une teinte rouge constituent un aliment pour les ainu. Le goût est légèrement acide. On emploie aussi les feuilles pour assaisonner les tiges des Petasites (Korokoni). Pour ce faire on pose alternativement une couche d'Ikokut et de Petasites.

Polygonum weyrichii. Fr. Schm. — En ainu : Kuttara-aman.

On écrase la plante et on la mange avec du millet ou cuite dans l'huile de poisson.

Prunus padus. L. — En ainu : Kikin-ni : La baie des oiseaux.

Trempée dans l'eau chaude, l'écorce de cet arbre constitue un remède contre les maux d'estomac. Les ainu lui attribuent encore un pouvoir démonifuge.

Populus maximo. Wiczü. — En ainu : Yai-ni. Peuplier.

L'écorce fraîche, coupée en minces rognures, s'applique sur les blessures pour en prévenir la corruption et le pus.

Pueraria triloba. — En ainu : Makino-Oikara. Une espèce de plante légumineuse grimpante. La fibre très fine sert de fil. La souche produit un amidon très fin.

Quercus dendata. — En ainu : Niseu. Chêne.

Le gland sert de nourriture, on le fait bouillir quelquefois dans deux ou trois eaux et jusqu'à en former une pâte. Il se mange aussi grillé.

Quercus crispula. — En ainu : Chikapopero-ni. Cet arbre est peu sucré et assez astringent.

Rhamnus japonica. Max. — En ainu : Juknumau-ni. Nerpruns.

Le bois étant dur on l'utilise pour la fabrication des bâtonnets de table. L'écorce bouillie fournit un remède contre les maux d'estomac et les froids. Les baies noires sont quelquefois mélangées avec la nourriture, bouillies et mangées.

Rosa rugosa. Thunb. — En ainu : Mau ; rosier.

Cette plante croît en abondance dans les dunes sablonneuses et sur le rivage de la mer. Les fruits constituent un article d'alimentation. Les enfants les mangent crus.

Rubus kinashii. Lévl. et Vnt. — En ainu : Kunne-émauré ; ronce.

On en mange les baies, qui ont une odeur très fine. Elles sont surtout abondantes sur la côte de Yeso.

Rumex domesticus. Hartm. — En ainu : Shunapa. Rumex. Oseille.

Les feuilles se mangent dans la soupe. Le fruit sert de nourriture. On l'écrase et on le mange seul ou avec du riz.

Salix multinervis. F. et S. — En ainu : Ura-susu ; saule.

Les saules contiennent dans leur écorce un principe amer, tonique, fébrifuge, la salicine. Les ainu font usage de cette écorce pour guérir les surfaces coupées ou écrasées. A cet effet on coupe l'écorce en petits morceaux et la rend très tendre en la trempant dans l'eau chaude. On l'applique sur la blessure et on l'y retient par un bandage. Le remède se renouvelle de temps en temps.

Sambucus latipinna. Nakai. — En ainu : Onne chikuni ; sureau.

On donne des infusions de sureau aux femmes après leur accouchement. — Le sureau constitue aussi un charme et une protection contre les maladies.

Sasa paniculata. Mak et Shili. — En ainu : Top. Bambou.

On mange parfois les graines du bambou comme le riz et le millet.

Elles s'appellent Kamui-aman c.a.d. le froment des dieux. Les japonais mangent les jeunes pousses. Il n'en est pas de même des ainu.

La légende dit que les nains fabriquaient des canots au moyen de bambous.

Scolopendrium vulgare. — En ainu : Ehuru-pesh-kina. Scolopendre.

Soit seule, soit mélangée au tabac, la fougère scolopendre, est fumée fréquemment par les ainu.

Seseli libanatis. Koch. Var. *Sibirica* D. C. — En ainu : Upeu ; Séséli.

Les ainu l'utilisent pour toutes sortes d'infirmités. La plante croit dans les lieux secs. On emploie la racine. En temps d'épidémie elle constitue un charme et une protection. Pendant l'épidémie de la variole, on chasse autour de la maison un chien portant la seseli attachés à son collier. On la pend également dans la maison.

La racine se mange en tout temps au lieu de thé et même d'eau. On en fait une décoction en la trempant dans l'eau chaude. Des vieillards mélangent des morceaux de racine à leur tabac pour lui donner un arôme spécial.

Skimmia japonica. — En ainu : Aiuss-kina.

C'est un arbrisseau toujours vert dont les baies ont la grosseur d'un pois et sont d'un beau rouge. Elles constituent un vomitif.

Smilax herbacea. L. var. *nipponica* maxim. — En ainu : Dioïque. Salsapaille.

L'application des feuilles ramollies guérit les maux d'yeux. Les ainu les emploient encore contre les blessures et les éruptions de la peau.

Stellaria media. Cyrill. — En ainu : Riten-Kina. Morgeline-Stellaire.

Cette plante s'emploie contre les douleurs des os et s'applique sur les blessures. On trempe au préalable les feuilles et les tiges dans l'eau chaude.

Syringa japonica. — En ainu : Pungau ; Lilas. Arbrisseau.

Bois dur. On en fabrique des fétiches pour les meilleurs esprits. On l'emploie dans la construction des huttes car il résiste à l'humidité. On l'utilise dans la fabrication des clous, des peignes et des brochettes.

Taxus cuspidata. — S'emploie pour fabriquer des arcs.

Thalictrum aquilegifolium L. — En ainu : Arikko. Pigamon.

On sait que les racines des *Thalictrum* sont purgatives et diurétiques et que leurs feuilles peuvent servir à faire des bouillons laxatifs. Les ainu leur reconnaissent les mêmes propriétés que chez nous. Ils mangent les racines de cette plante, soit grillées soit crues. Ils leur attribuent la propriété de guérir les maux d'estomac.

S'est-on blessé dans la forêt, on mâche l'arikko et on l'applique sur la blessure. On fait aussi des emplâtres au moyen des feuilles de cette herbe et on les applique pour soulager les contusions ou même des douleurs internes.

Scirpus maritimus. — Sert à la fabrication de saccoches, de sacs.

Tilia cordata. — En japonais : Shina-no-ki. L'écorce s'emploie pour tresser des cordes.

Trapa bicornis. — Les noix constituent un aliment.

Trillium kamtchaticum Pall. — En ainu : Kina emauri.

Les baies de cette plante ont un léger goût amer mais sont délicieuses et fort goûtées des ainu.

Ulmus lacinata — En ainu : Ach-ni ; at-ni ; orme.

La fibre intérieure de l'écorce était jadis spécialement utilisée pour la confection de l'habit nommé attush, un ample vêtement descendant jusqu'aux genoux ; elle s'emploie actuellement pour toutes pièces de vêtements.

..... — En ainu : Umma shi karush — champignon.

Ulmus montana. — Orme. L'écorce sert à la fabrication du fil.

On l'applique sur les brûlures et les teignes.

Vitis coignetiae. — En ainu : Hat-pungara ; vigne.

La tige de cette vigne s'emploie pour la confection de cordages servant à tirer à la rive les filets de pêche. On l'emploie aussi dans la fabrication des sandales et des raquettes de neige. On fabrique au moyen de cette plante deux sortes d'inou ou de fétiches utilisés dans la conjuration des démons.

Zanthoxylum picrasma. — *Zanthoxylum piperitum* D. C. en ainu : Kan-chikamani.

Les feuilles et les fruits de cet arbrisseau constituent une nourriture et un aliment. On utilise son bois très dur pour la fabrication de crochets employés à la récolte du varech (*Laminaria*) dans la mer. Les ainu fabriquent un poison au moyen de la plante. Ils mélangent une égale quantité de *Picrasma* et de *Leucothoe* réduite en poussière et la font bouillir jusqu'à ce que la moitié de l'eau soit évaporée. Opération qu'ils répètent. Ensuite ils chauffent à nouveau et recueillent le résidu noir. Pris dans le suicide, ce poison provoque des vomissements, jusqu'à ce que la mort s'en suive.