

Partie pédagogique et éducative

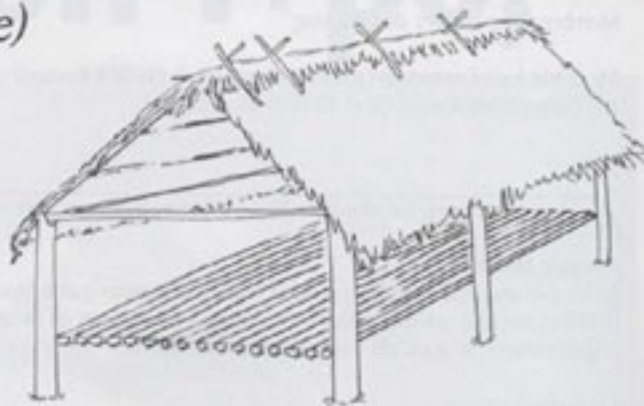
Ayawula'ta omebako t+le

Le Wassai (plancher et toiture)

Le wassai est un palmier et on utilise aussi bien son tronc que ses feuilles.

Le tronc du palmier wassai peut être utilisé pour fabriquer des planchers de carbets en lendant les troncs en deux ce qui permet d'avoir une surface plane. Si on est pressé, on peut attacher les troncs tels quels les uns aux autres, mais cela est moins esthétique. Ces planchers se faisaient beaucoup il y a quelques décennies de cela, surtout lorsque la zone habitable du carbet était en hauteur, ce qui se fait encore assez fréquemment chez nos frères de l'intérieur.

Les feuilles (wassai yai+ ou wasalu en contractant), servent surtout de couvertures, de toits, aux carbets. Il y a par contre pour faire un travail rapide, obligation de couper le palmier pour récupérer à peu près entre dix et quinze feuilles par pied. Une fois la quantité de feuilles désirée, coupées, elles sont mises en tas ou nattées grossièrement pour les tirer à dos d'hommes jusqu'au lieu désiré. Là, sur le lieu même du chantier, les feuilles sont tressées soigneusement, deux par deux, le plus souvent. Nos anciens tressaient aussi, pour une plus grande étanchéité, les feuilles trois par trois, voire avec quatre feuilles. Ces techniques, plus difficiles, se perdent en faveur du tressage deux par deux. Une fois tressées, les feuilles sont mises à sécher une bonne semaine et passe donc du vert vif au marron. Ce séchage leur confèrent une bonne rigidité et est un bon moyen de retarder le pourrissement. La fabrication de carbet se fait donc souvent en saison sèche car la couverture en feuilles ne peut se faire par temps de pluie. Les feuilles de wassai tressées sont généralement mises debout sur la charpente, les dessins des tresses formant ainsi une couverture intérieure des plus esthétique et donnant tout son charme à la couverture naturelle plutôt que de voir des tôles. Une autre méthode consiste à fendre les feuilles de wassai en deux dans le sens de la longueur, à rassembler ces demi-feuilles en bottes et à les attacher ainsi en fagot, sur la charpente, après séchage bien sûr. C'est une technique beaucoup moins esthétique mais plus étanche à cause de l'épaisseur de feuilles accumulées. De toute façon, l'étanchéité de toutes les couvertures en feuilles de palmiers, wassai ou autres, réside dans le



degré de la pente de la charpente qui doit être assez abrupte l'intensité du séchage ainsi que l'épaisseur des feuilles bien répartie. Le wassai est ici la feuille reine avec le wai pour la fabrication des couvertures de carbet, avec une durée de vie allant de cinq à dix ans, suivant les techniques de tressages utilisées et les techniques de pose. Ensuite l'entretien du carbet joue aussi, car un carbet c'est avant tout un lieu de vie et donc un carbet quasi abandonné et peu fréquenté va se dégrader et pourrir deux fois plus vite qu'un carbet régulièrement visité, habité et bien entretenu. Sachez aussi que le faitage des carbets quelles que soient les feuilles utilisées pour la couverture (wai, wassai, comou, maripa, balourou...), se fait uniquement en feuilles de wassai. On fait des paquets d'une dizaine de feuilles fraîches, que l'on met à cheval sur le faitage. Le tout est tenu par des bois mis en croix ou par des morceaux de troncs de wassai posés à cheval sur les feuilles après avoir assoupli par le milieu, en le battant, les fibres du tronc, pour pouvoir le plier. Les feuilles sont attachées par des lianes sur la charpente. Cela se fait beaucoup moins à notre époque, mais dans l'ancien temps, une fois la nouvelle couverture achevée, une personne montait sur le faitage neuf et versait une grosse quantité de kasili dessus. Cela servait de baptême au carbet et permettait aussi de voir s'il y avait des fuites... !

Partie pédagogique et éducative Ayawula'ta omebako t+le

Kuyaken t+potapilen (LE TOUCAN A BEC ROUGE)

LA FAUNE DE CHEZ NOUS

En Wayana: KIAPOKOLE

En Wayilpi: TUKANE'E ou TUKĀ

En Payikweneh: YAWK

Il existe environ une quarantaine d'espèces de **KUYAKEN** (prononcé KOUYAKIN), dont huit espèces vivent en Guyane. Ils sont classés en trois groupes : les toucanets de petite taille (toucanet koulik ou **Takataka**), les araçarís de taille moyenne (araçari grigri ou **Ala'li**), et les toucans proprement dit, de grandes taille (toucan ariel ou **Kiakia**, toucan à bec rouge ou **Kuyaken t+ipotapilen** et le toucan Toco **kuyaken tanasaminen**)

Les deux espèces vraiment connus et intéressants pour les chasseurs sont les deux plus grosses, en l'occurrence, le **Kuyaken t+ipotapilen** (55 cm) et le **Kiakia** (46 cm). Normalement, chaque année, en juin, juillet, les forêts du littoral, riches en palmier Comou et Wissai, sont littéralement envahies par ces oiseaux qui arrivent en

masse des forêts de l'intérieur pour se nourrir de ces graines de palmiers. Ces malheureusement aussi pour ces oiseaux, l'heure de l'écotombes. Armés de fusils, les chasseurs actuelles peuvent en tuer jusqu'à plus d'une cinquantaine par chasseur. Cette pression de chasse exagérée n'a plus rien à voir avec la façon dans les Amérindiens chassaient avant.

Le duvet et les plumes moyennes de ces **KUYAKEN**, servent à fabriquer de magnifiques parures de plumes rondes dont sont très friands nos frères de l'intérieur. L'extrême bout du bec peut servir de pendentif pour collier.



(photo tiré du livre: Portrait d'oiseaux guyanais, réalisé par le GEPOC)



(Couronne de plume ronde, faite avec des plumes de Kuyaken, portée par un Wayana)



Vous, parents Amérindiens, vous avez une grande responsabilité au niveau de l'éducation de vos enfants surtout pour la maîtrise de votre langue maternelle.

Tous les jours, vos enfants entendent le Français ou Créole, partout autour d'eux, à l'école, à la télévision, à la radio, etc.....

- STOP - Cela suffit -

Le peu de temps que vos enfants passent réellement avec vous, parents, doit être vécu profondément dans leur culture d'origine et dans leur langue maternelle car ce sera une force supplémentaire pour leur avenir de la maîtriser correctement. Connaître plusieurs langues est un atout, mais parler d'abord la sienne l'est encore plus.

**Alors, parlez votre langue
avec vos enfants, défendez la !**

Oka Plante / Oka tchupu

LE WASSAI / *Wasai molo ma*

Le wassai est un arbre de la famille des palmiers, bien spécifique à la forêt Amazonienne, que l'on appelle aussi « Pinot » en Français, mais Wasai est son vrai nom Amérindien. Il ne pousse pas de façon isolée comme ses cousins, le comou et le patawa mais on le trouve en grande concentration (pinotière) de plusieurs centaines de pieds et ceci souvent en zone semi-marécageuse. Vous voyez souvent ces pinotières le long de la route mais peut être sans le savoir.

Ces wassai produisent de grosses grappes de fruits se présentant sous forme de petites billes rondes, vertes au départ et qui une fois mures, deviennent bien noires. Il faut monter en haut de ce palmier pour pouvoir couper et récupérer ces fameuses grappes, exercice non sans danger car parfois le tronc assez fin du wassai peut se rompre et entraîner la chute du grimpeur. Une fois en haut du palmier, une fois la grappe coupée, attention de ne pas la jeter du haut car la grappe éclatera au sol et vous en aurez pour des heures à ramasser toutes les petites billes une à une. En fait, plusieurs techniques existent pour redescendre ces grappes, tout en faisant tomber le moins possible de graines : à la force d'un bras mais là il faut être bien musclé, avec un système de cordage mais là il faut être équipé ou le plus facile, en répartissant la grappe sur la tête et la

nuque, un peu à la manière d'une perruque, ce procédé offre l'avantage de laisser les deux mains libres pour redescendre plus vite et plus facilement. Une fois à terre, la grappe est débarrassée de toutes ces graines, il ne reste plus qu'à préparer le jus (voir recette). On se sert également du tronc et des feuilles du wassai (voir la partie pédagogique et éducative).



Oka medecine traditionnelle

Dans cette rubrique, vous nous excuserez de ne pas trop rentrer dans les détails mais certaines techniques utilisées par nos anciens et par nos hommes-médecins ne doivent pas être divulguées trop largement. Certains en tiraient immédiatement profit. Nombre de nos connaissances ont déjà été honteusement volées et certains laboratoires pharmaceutiques internationaux font de « l'argent sur nos têtes » sans qu'il n'y ait un centime de retombées économiques pour nos Peuples. Et cela continu car il y a de nombreux chercheurs scientifiques de toutes nationalités actuellement en Amazonie qui essayent de piller nos connaissances en

interrogeant nos shamans. Des procès ont même été intentés par certaines de nos Nations mais sans grand résultat... !

Le wassai est riche en fer, de là provient sa couleur violette. C'est un aliment très énergétique mais si on en abuse il peut faire monter la pression artérielle.

Si l'on mange les graines échaudées avant qu'elles ne soient pilées, cela peut servir d'anti-diarhéique, mais si on n'en mange en trop grosse quantité on se retrouvera constipé.

Les jeunes pieds de wassai, bouillis et appliqués en cataplasmes servent d'antiseptiques et de cicatrisants.

Recettes / Opanoto' po alepa

Les cœurs du palmier wassai :

Le cœur du palmier wassai se situe dans la partie haute du tronc, entre les feuilles et le début réel du tronc dur. Une fois le palmier à terre, il faut couper cette portion décrite et le fendre en deux jusqu'à finir par atteindre le cœur même du wassai qui est une partie blanche et tendre. Il peut se manger tel quel, cela est très pratique pour les chasseurs ayant faim en forêt. A notre époque, on peut le ramener à la maison, le laver, le découper en morceaux et l'agrémenter d'une bonne sauce vinaigrette et le manger ainsi en entrée.

Le jus du fruit du wassai :

Les graines de wassai, une fois enlevées de la grappe, sont mises dans un grand récipient. De l'eau chaude, non bouillante, est versée dessus. On laisse reposer un petit moment puis on pile le tout, ce qui permet d'enlever la petite épaisseur de chair qui se trouve autour du noyau. Une fois le tout bien pilé, on passe la pâte ainsi formée additionnée d'un peu d'eau, plusieurs fois au tamis pour ne récupérer que le jus violet qui se forme.

On peut boire ce jus tel quel, sucré ou non suivant les goûts. Nos anciens le buvaient sans sucre car ils ne connaissaient pas le sucre raffiné et il n'y avait pas d'obèses parmi eux...

On peut aussi ajouter du couac ou des morceaux de cassaves à ce jus de wassai.

On peut aussi accompagner un plat de poissons salés avec ce jus.

A savoir, que lors de la préparation du kasili, le jus de wassai peut servir de colorant en remplacement de la patate rouge habituelle (kalasai), qui donne sa couleur rose, rouge, au kasili.

Il y a une crème vraiment spécifique Amérindienne qui est faite à partir du jus du wassai (**WASAI EMOGOLOPO**) :

Ce jus est chauffé et on y rajoute des morceaux de « farine de manioc » non cuite (kielebu), morceaux qui vont gonfler et épaissir le jus pour former une délicieuse crème. Ceux qui n'ont pas de kielebu (prononcez kiélébou), le remplacent avantageusement par du tapioca.

A notre époque, les techniques de « froid » permettent de fabriquer aussi glaces et sorbets au wassai.

Bon appétit, YUPA INDAMETOG

Question 1 : Histoire (1pt) :

En quelle année et où s'est déroulé le 1er rassemblement des Amérindiens de Guyane ?

Question 2 : Culture (1pt) :

Comment s'appelle le tambour traditionnel Kal'ina utilisé lors des cérémonies et des fêtes ? (graphie Kal'ina exacte exigée)

Question 3 : Cuisine (1pt) :

Avec quelle plante fabrique-t-on la sauce, base du plat traditionnel Amérindien ?

Question 4 : Géographie (1pt) :

Quelles sont les routes des communes Amérindiennes de Guyane française ?

Question 5 : Faune de Guyane (2pts) :

Je m'appelle : Kolokolo en Kal'ina, Kolokot en Payk'hénéf, Toco en Wayana et Flanman bwa en Créole, QUI SUIS-JE ?
(le nom composé exacte de cette animal en Français est exigé)

règle de Oka-Jeux :

6 points gagnés donnent droit à 3 numéros gratuit d'Oka.Mag'

5 points gagnés donnent droit à 2 numéros gratuit d'Oka.Mag'

4 points gagnés donnent droit à 1 numéro gratuit d'Oka.Mag'

Découper et poster le coupon réponse ci-dessous avant la date butoir du 29 février 2004

(le cachet de la poste faisant foi) (adresse : Oka.Mag' Service jeux, 11 rue Abel Azor, 97310 Kourou)

A VOS STYLOS !

NOM : Prénom :

Adresse :

Code postal :

N° Tél ou Courriel :

Réponse 1 :

Réponse 2 :

Réponse 3 :

Réponse 4 :

Réponse 5 :

Oka.Mag' Service jeux

Les actualités Amérindiennes de Guyane Française

Siège social : 11, rue Abel Azor, Cité Manil 97310 Kourou, Guyane Française

A chaque parution d'Oka.Mag', nous allons vous faire découvrir des prénoms Amérindiens de garçons et de filles, issus de nos six Nations et si votre souhait est de donner un prénom Amérindien à votre futur enfant, sachez que ce n'est pas une mode, ni du folklore mais un prénom ancestral et sérieux qu'il gardera toute sa vie.



Comment un prénom Paykweneh est donné à un enfant :

Le prénom en pahikwaki est donné soit à la naissance du petit ou encore pendant son plus jeune âge.

Aujourd'hui je vous donne deux exemples :

Le premier est un prénom féminin: Tulus (oiseau mouche, colibri) (prononcer « toukous »)

Ce prénom avait été donné à une petite fille à sa naissance à cause de son petit poids, elle était si petite qu'elle fut appelée ainsi, et jusqu'à ce jour tout les gens qui la connaissent l'appelle tulus.

Sachez qu'aujourd'hui elle est adulte et qu'elle n'a bien sûr pas la grosseur de l'oiseau mouche, mais elle portera ce prénom jusqu'à sa mort.

Le second est un prénom masculin : Akaman (petit singe à la main dorée, sapajou).

D'après les anciens, cet homme, à sa naissance, était tout fripé, avec des petits poils très clairs, qui tombèrent plus tard, et alors qu'il n'était encore qu'un petit enfant il grimpait sur tout ce

qu'il trouvait : il était tellement agile que ses parents le surnommaient Akaman.

Aujourd'hui il ne ressemble pas à un petit singe à la main dorée, mais lui aussi, comme pour le colibri, il gardera son nom jusqu'à sa mort.

Le prénom pahikour, est celui que nous utilisons couramment, il y a des gens que nous connaissons depuis toujours, qui vivent dans le même village que nous, et cela étonne parfois les allochtones lorsque nous disons ne pas les connaître. Je m'explique :

Prenons notre exemple Tulus, tous le monde l'appelle ainsi, mais sur son état civil elle s'appelle Ghislaine. Donc certaines personnes ignorent le prénom qui est sur son état civil puisqu'elles l'ont toujours appelée « petit colibri »....

Comme vous le voyez, il faut connaître et respecter nos coutumes si l'on veut nous comprendre..... !

Nous parlerons de deux autres prénoms Paykwénéh dans le prochain Oka.Mag'.



Prénoms	Kali'na	Wayana	Paykweneh
Filles	Agajalim (prononcer Agayalim)	Aïkanalu	Tulus (prononcer « toukous »)
Garçons	Maliyu (prononcer Maliyou)	Nanuk	Akaman

(Agajalim était le nom de la mère d'une personne qui m'est chère, c'était le prénom que j'avais choisi pour mon dernier enfant, mais en fin de compte nous avons fait un garçon et il s'appelle Yaluma [note de Philippe Aquila])