

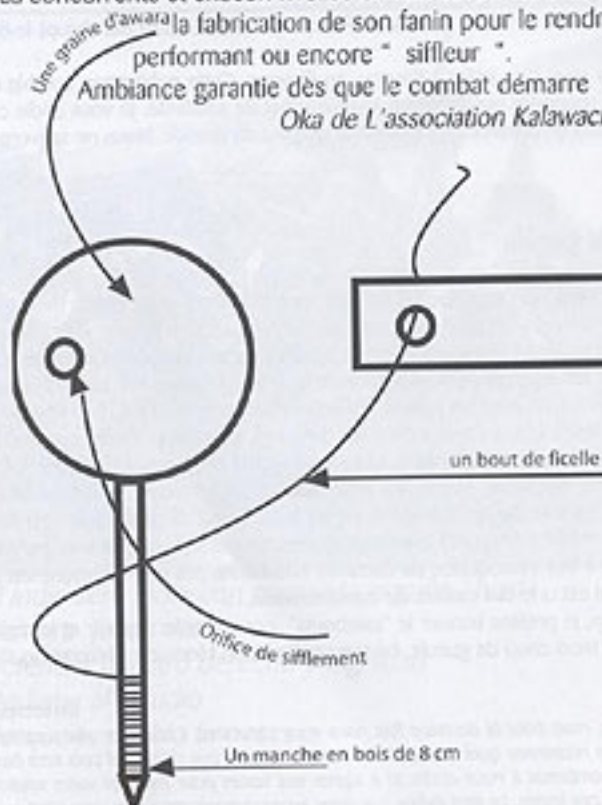
La Toupie amerindienne / fanin.

L'awara est de retour ! L'association Kalawachi (Centre amérindien Kalawachi PK 3,5 Degrad Saramaca Kourou) peut faire le plein des précieux noyaux qui lui servent à pérenniser la tradition des tournois de toupie amérindienne, tournoi que l'association organise chaque année en Mai et ce, depuis 3 ans.

Ces toupies, connues sous l'appellation de "fanin" par les galibis, méritent quelques explications. Le fanin est une graine d'awara uniforme percée à deux endroits. Une tige de bois façonné d'une longueur de 15 cm sert à l'emmanchement. Le jeu se joue à deux ou à plusieurs et consiste en un vrai combat de toupies qui tournoient sur une toile tendue, rectangulaire de 1,5m sur 1,0m (nommée "ring") pendant au moins 40 secondes, l'objectif étant de faire tomber le fanin de l'adversaire en premier. Des règles strictes régissent ces tournois, notamment dans les modalités de combat opposant les concurrents et chacun rivalise de son savoir faire dans

la fabrication de son fanin pour le rendre performant ou encore "siffleur".

Ambiance garantie dès que le combat démarre !
Oka de L'association Kalawachi





Recettes / Opanoto' po alepa

Awala malo (avec l'awala)

Les cœurs du palmier aouara :

Comme tous les palmiers, le cœur situé entre le haut du tronc et la naissance des feuilles peut être mangé, mais il est rare de manger les cœurs du palmier aouara sauf par nécessité extrême, rien que par le fait qu'il soit bien plus difficile à couper qu'un pied de wassaï.

Les fruits immatures :

Lorsque les fruits de l'aouara sont verts, c'est qu'ils ne sont pas encore mûrs et ils sont solidement accrochés sur la grappe. Il faut impérativement monter pour couper une grappe. Les Amérindiens d'Amazonie ont pour cela une belle technique (voir photo). L'aouara vert est une friandise car le noyau n'est pas très solide et à l'intérieur se trouve de l'eau et une chair délicate et tendre que les enfants adoraient manger. Cela peut être aussi une belle providence pour les chasseurs sans eau et sans provision.

Les fruits mûrs :

Tout d'abord l'aouara bien mûr, donc d'une belle couleur orangée est ramassé à terre, peut bien sûr être mangé tel quel. Sa chair peut être frottée sur un morceau de cassave. Cassave qui devient orange et que l'on va dévorer ainsi. Ce fut pendant de longues années le seul goûter que les petits Kali'na pouvaient manger pendant les récréations à l'école. Il n'empêche que sur le plan diététique, cela remplace avantageusement les chips et autres « cochonneries » que nos enfants mangent actuellement.

Maintenant pour manger l'aouara d'une autre façon, il faut impérativement piler les fruits avant toute chose, que cela soit pour faire du jus ou la crème.

Le jus d'aouara :

Une fois les aouara ramassés, ils sont mis à tremper dans de l'eau

une nuit entière pour les ramollir un peu et les piler plus facilement, mais si on est pressé, on peut les piler directement. Une fois pillé énergiquement, on ramasse la « pâte » qui s'est formée et on la mélange avec de l'eau puis on la passe à la passoire pour en enlever tous les fils et impuretés et récupérer uniquement un beau jus orangé : **Awala sitiulu** (prononcez awala chitioulou). Ce jus véritable concentré de vitamines, est bu tel quel ou agrémenté d'un peu de sucre, ce que nos anciens ne connaissaient pas, nous le rappelons et il n'y avait pas de diabétiques parmi eux.

La crème d'aouara :

Il y a plusieurs **Awala emogolopo**. Anciennement le jus d'aouara était chauffé avec du couac, des morceaux de farine de manioc (kielebu) ou des bananes, pour former ainsi une crème épaisse et très nutritive. Avec le kielebu ou abilipo, on appelle cette crème plus précisément : **Kuyawali**, à notre époque on y rajoute du riz ou du tapioca. La pâte peut aussi être conservée au congélateur et le jus ou la crème sera fabriqué lorsqu'on le souhaite.

Sagula :

Le sagula est un plat typiquement Kali'na. On fait différents sagulas et avec l'aouara on en fait aussi. Une fois pilé, on ramasse la pâte qui est chauffée avec très peu d'eau (car le sagula doit toujours être épais), auquel on rajoute pour le goût et la couleur, la patate rouge **Kalasaï**. Une fois cuit, on mange ce plat soit chaud, soit froid, suivant les goûts ou le moment. Les différents sagula étaient le petit déjeuner Amérindien dans le temps, ils tenaient bien au corps avant d'aller travailler à l'abattis ou ailleurs.

Vous avez remarqué que l'on ne parle pas du tout du fameux bouillon d'awara car ce n'est pas un plat Amérindien du tout, ni de loin, ni de près. Par contre les recettes pré-citées sont vraiment spécifiques et il n'y a que les Amérindiens pour utiliser l'aouara de cette façon.

YUPA INDAMETOGO

Oka Plante / Oka tchupu

L'aouara / Awala molo ma

Chez les Kali'na, l'aouara s'appelle **Awala**, voici donc encore une fois, le cas d'un nom légèrement modifié pour l'adapter à une prononciation à la Française et qui est directement tiré de la langue Kali'na. L'aouara est un palmier qui a la particularité d'avoir le tronc couvert de sortes d'épines longues et assez fines, qui cassent facilement en cas de contacts et qui s'enfoncent dans les chairs. Ce sont d'ailleurs uniquement les enfants d'il y a une à deux générations qui utilisaient ces épines. Ils fabriquaient une sorte de projectile bien particulier (*s+i-tai*), qui permettait de tirer plusieurs épines à la fois et les enfants s'amusaient ainsi à flécher les mouches... Il faut bien que jeunesse se fasse.... Même les feuilles de ce palmier ont des épines mais il n'y a aucune utilisation spécifique de ces feuilles.

L'aouara a encore la particularité d'être présent uniquement sur la bande de forêt côtière. On ne le retrouve pas en forêt plus profonde et cela contribue à sa disparition progressive car il subit de plein fouet, la pression humaine et la déforestation que la côte subit actuellement. Les Kali'na eux, respectent ce palmier, d'ailleurs la commune d'Awala-Yalimapo porte son nom et on en trouve beaucoup sur tout le territoire de cette commune et tout le long de la route reliant Awala à Mana. Ce respect vient aussi du fait que

(*lululu*) ou le vent se faisait plus fort et ou la mer était démontée. C'est toujours le cas à notre époque, surtout en février. On peut dire que ce cycle régulier et son observation correspondait à une sorte de premier an Kali'na. Cette saison des aouara, correspondait aussi à une période plus faste au niveau alimentaire. En effet, il faut essayer d'imaginer la vie des Kali'na il n'y a encore qu'une trentaine d'années en arrière, les villages étaient plus isolés qu'aujourd'hui et il n'y avait pas de fibres services. Les produits de la nature étaient essentiels pour l'alimentation et l'arrivée de l'aouara bien gras, bien riche, coïncide en plus avec la saison de ponte des différentes espèces de tortues marines. Cette saison, de février à avril, permettait d'avoir une alimentation abondante, plus riche, avec un maximum d'apport en vitamines et protéines, grâce à l'aouara et aux œufs des tortues. Ainsi, plus de gibier grâce à l'aouara, plus de gros poissons, grâce aux tortues. Pratiquement tous les gibiers mangent des aouara, depuis les rongeurs comme l'agouti, le cabiai, le porc-épic, jusqu'à des plus gros mammifères comme la biche et le maïpouri. Les troncs d'aouara, une fois les épines grattées, font d'excellents poteaux de carbets. Ils sont originaux sur le plan esthétique et surtout très solides et résistants. On peut ainsi retrouver, même après plusieurs décennies, les traces d'anciens villages Kali'na et ceci grâce aux restes des troncs d'aouara toujours présent dans le sol. La fibre intérieure fini par pourrir mais pas le cercle noir d'écorce extérieur. Le bois du tronc peut aussi servir à confectionner des arcs de pêche et de chasse, ceci à l'aide d'une technique bien particulière. Ce palmier donne un fruit plus ou moins rond ou légèrement ovale, de couleur orangée et qui se présente en grappe et il peut y avoir plusieurs grappes sur un même pied. Ce fruit passe du vert à l'orange vil lorsqu'il est mûr. On en fait du jus et divers crèmes (voir recettes). Les fruits sont ramassés par terre, au pied des palmiers. C'est la pluie et le vent qui les font facilement tomber une fois bien mûrs. La grosse graine noire ou noyau qui se trouve au milieu a aussi plusieurs utilisations. L'intérieur de la graine est mangé tel quel lorsque le fruit est immature (voir recettes), ou lorsque le fruit est mûr on en fait de l'huile médicinale (voir *oka-médecine*). La graine elle-même sert de billes aux enfants ou plus compliqué, sert de toupie pour jouer

(voir partie pédagogique et éducative).



L'aouara était extrêmement important dans la société Kali'na d'avant. L'arrivée des premiers fruits verts (fin janvier, début février) puis des mûrs (février, mars) correspondait à une saison bien précise (**Awala**

Oka médecine traditionnelle / Opino'to'po

La couleur orangée de l'aouara est due en grande partie à une forte concentration en Béta-Carothène, donc en vitamine A. Cette vitamine joue un rôle essentiel dans la vision et pour la peau (beauté de la peau, cicatrisation...). Pour exemple, au grand hôpital de Paramaribo (capitale du Surinam voisin), et plus particulièrement dans le service d'ophtalmologie, l'on donne régulièrement au patient, de l'aouara à

manger. L'autre utilisation de l'aouara est plus connu sous le nom de « tcho-tcho », nous, nous l'appelons **Awala gat+**, c'est une huile fabriquée à partir de la chair intérieure de la graine mûre et qui sert en massage pour de nombreuses douleurs, rhumatismes et même membres cassés.

Question 1 : Histoire (1pt) :

En quelle année, Christophe Colomb aborda la côte Guyanaise, lors de son troisième voyage dans la région ?

Question 2 : Culture (1pt) :

Comment s'appelle la flûte traditionnelle Kali'na faite en terre (style poterie) ? graphie Kali'na exacte exigée.

Question 3 : Cuisine (1pt) :

Comment appelle t'on en Français, l'ustensile permettant de faire cuire la cassave et le couac ?

Question 4 : Géographie (1pt) :

Sur quel affluent du fleuve Approuague trouva t'on de l'or pour la première fois ?

Question 5 : Faune de Guyane (2pt) :

Je m'appelle Apakani W+p+tano en Kali'na, Kwananay en Paykwénéh, W+lau en Wayãpi, Piya en Wayana et Grozég en Créole, QUI SUIS-JE ? (le nom composé exact de cet animal est exigé).

régle 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 31 mai 2004

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

A VOS STYLOS !



Oka.Jeux Réponses...

Au précédent jeux, une seule personne a joué mais elle a gagné les trois numéros gratuits d'Oka.Mag', avec cinq bonnes réponses et six points gagnés. La grande gagnante est **Madame Charléne Kajirale de Mana**. Bravo car ces réponses étaient vraiment précises.

Les réponses gagnantes étaient :

Réponse 1 : le 1er rassemblement des Amérindiens de Guyane s'est déroulé en 1984 à Awala-Yalimapo.

Réponse 2 : le tambour traditionnel Kali'na s'appelle un SANPULA (prononcez samboula).

Réponse 3 : cette plante base du plat traditionnel Amérindien est le manioc.

Réponse 4 : les deux communes Amérindiennes de Guyane sont Awala-Yalimapo et Camopi.

Réponse 5 : Kolokoko, Kolokot, Toco, Flariman bwa : je suis l'ibis vert.

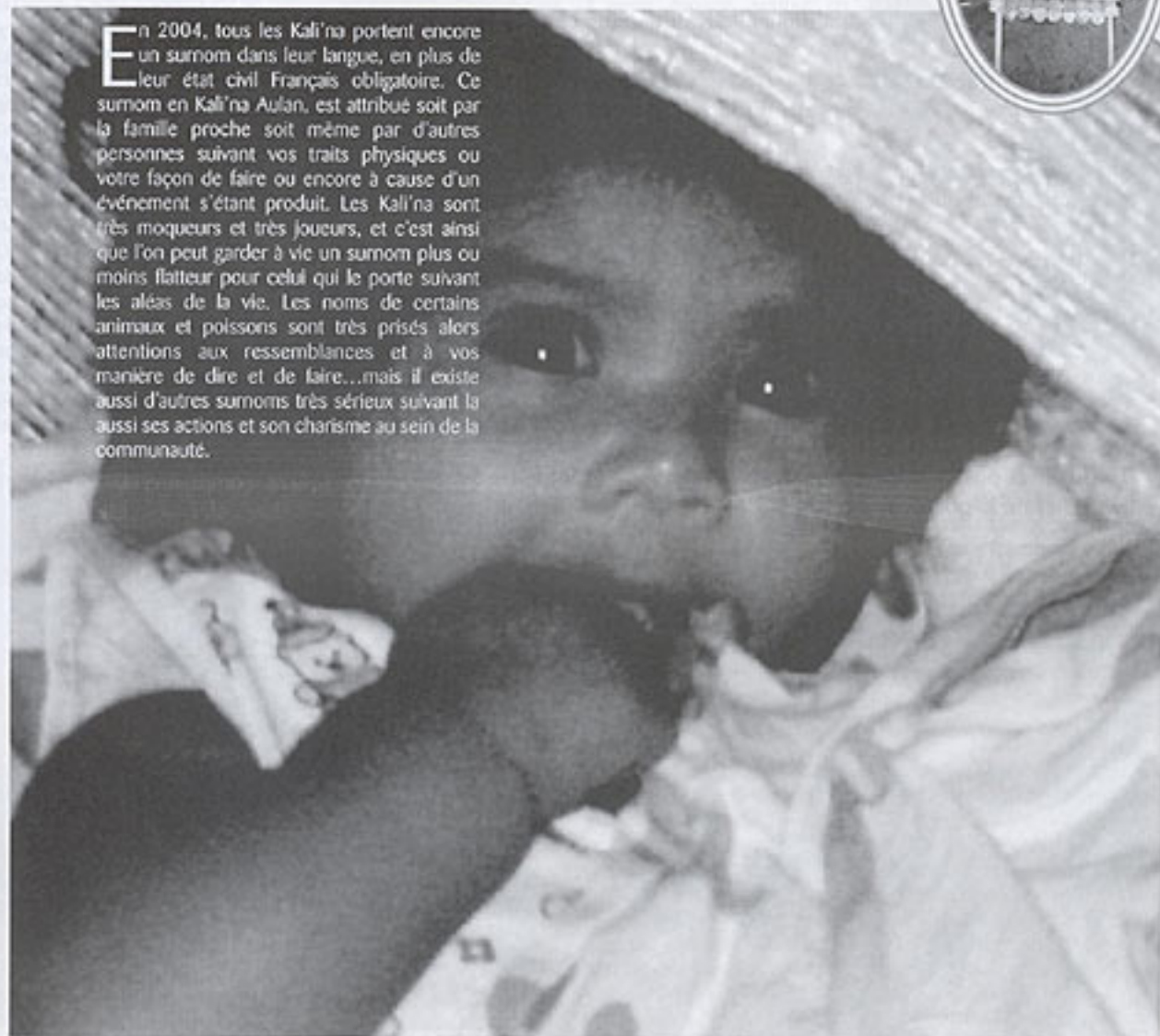


Les prénoms Amérindiens / At+wano

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.



En 2004, tous les Kali'na portent encore un surnom dans leur langue, en plus de leur état civil Français obligatoire. Ce surnom en Kali'na Aulan, est attribué soit par la famille proche soit même par d'autres personnes suivant vos traits physiques ou votre façon de faire ou encore à cause d'un événement s'étant produit. Les Kali'na sont très moqueurs et très joueurs, et c'est ainsi que l'on peut garder à vie un surnom plus ou moins flatteur pour celui qui le porte suivant les aléas de la vie. Les noms de certains animaux et poissons sont très prisés alors attentions aux ressemblances et à vos manières de dire et de faire...mais il existe aussi d'autres surnoms très sérieux suivant la aussi ses actions et son charisme au sein de la communauté.



Prénoms	Kali'na	Wayana	Paykweneh
Filles	Pemilimon	Peinu	Tukus (prononcer « toukous »)
Garçons	Tawali	Tualinke	Akaman