

INSTITUT FRANCAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE
POUR LE DEVELOPPEMENT EN COOPERATION

Centre ORSTOM de CAYENNE

L'ALIMENTATION DES NOIRS MARRONS
DU MARONI

VOCABULAIRE, PRATIQUES, REPRESENTATIONS

Ken BILBY
Bernard DELPECH
Marie FLEURY
Diane VERNON

L'ALIMENTATION DES NOIRS MARRONS DU MARONI

VOCABULAIRE, PRATIQUES, REPRESENTATIONS

ORSTOM - Cayenne septembre 1989. Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays.

La loi du 11 mars 1957 n'autorisant, au terme des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part, que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective» et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple et d'illustration, «toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans l'assentiment des auteurs est illicite»(alinéa 1er de l'article 40).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code Pénal.

ERRATA

Nous prions le lecteur de nous excuser pour les erreurs typographiques et d'identification qui se sont glissées dans cet ouvrage. Nous tentons d'y remédier par ces pages d'errata qui nous fournissent l'occasion d'une mise à jour botanique en incluant les synonymies nouvelles.

- page 1 - au lieu de : *Cyperaceae Torulinum ferox* lire : *Cyperaceae Torulinum ferox*
Urban
- page 2 - au lieu de : *Maranthaceae Alternanthera sessilis* (Linnaeus) R. Brown lire :
Amaranthaceae Alternanthera sessilis (Linnaeus) R. Brown.
- page 4 - au lieu de : *Arecaceae Jessenia batava subsp. batava* lire : *Arecaceae Jessenia batava* (Martius) Burret *subsp. batava*
- page 5 - au lieu de : *Persea americana* Linnaeus lire : *Lauraceae Persea americana* P. Miller
- page 7 - au lieu de : *Papilionaceae Voandzeia subterranea* Linnaeus lire : *Papilionaceae Voandzeia subterranea* (Linnaeus f.) A.P. de Candolle.
- page 14 - au lieu de : *Mimosaceae Pithecellobium inaequale* Benth. lire : *Mimosaceae Pithecellobium inaequale* (Willdenow) Bentham
- page 19 - au lieu de : *Sapotaceae Chrysophyllum cainito* Linnaeus lire : *Sapotaceae Chrysophyllum cainito* Linnaeus
- page 20 - au lieu de : *Bignoniaceae Crescentia cujete* lire : *Bignoniaceae Crescentia cujete* Linnaeus
- page 22 - au lieu de : *Papilionaceae Mucuna urens* (Linnaeus) de Candolle lire : *Papilionaceae Mucuna urens* (Linnaeus) A. P. de Candolle.
- page 24 - au lieu de : *Rutaceae citrus hystrix*. lire : *Rutaceae Citrus hystrix* A.P. de Candolle
- page 28 - au lieu de : *Mimosaceae Inga sertulifera* Ducke lire : *Mimosaceae Inga sertulifera* A.P. de Candolle.
- page 36 au lieu de : *Musaceae Musa paradisiaca* Linnaeus lire : *Musaceae Musa paradisiaca* Linnaeus
- page 40 au lieu de : *Moraceae Artocarpus altilis (seminifera ou incisa)* (Park) Fosberg lire : *Moraceae Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg
- page 42 - au lieu de : *Euphorbiaceae Manihot esculenta* Crantz Pohl lire : *Euphorbiaceae Manihot esculenta* Crantz
- Page 48 - au lieu de : *Myrtaceae Marliera sp.* lire : *Myrtaceae Marlierea sp.*
- page 54 au lieu de : *Papilionaceae Tephrosia toxicaria* (Sw.) Persoon lire : *Papilionaceae Tephrosia toxicaria* (Swartz) Persoon.
- page 55 - au lieu de : *Annonaceae Rollinia exsucca* (Dum.) A.D.C. lire : *Annonaceae Rollinia exsucca* (Dumal) A.de Candolle
- page 55 - au lieu de : *Myrtaceae Psidium guajava* lire : *Myrtaceae Psidium guajava* Linnaeus
- page 56 - au lieu de : *Lamiaceae Ocimum campechianum* Mill. lire : *Lamiaceae Ocimum campechianum* P. Miller
- page 58 - au lieu de : *Mimosaceae Pithecellobium inaequale, Pithecellobium kegelii* lire : *Mimosaceae Pithecellobium inaequale* (Willdenow) Bentham, *Pithecellobium kegelii* Meissner
- page 77 - au lieu de : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum. lire : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* (Roscoe) K. Schumann
- page 100 - au lieu de : *Simaroubaceae Simaba multiflora* Humbolt, Bonpland et Kunth lire : *Simaroubaceae Simaba multiflora* A. Jussieu
- page 106 - au lieu de : *Astrocaryum paramaca* Martius lire : *Arecaceae Astrocaryum paramaca* Martius

page 106 - au lieu de : *Graminae Saccharum officinarum* Linnaeus lire : *Poaceae Saccharum officinarum* Linnaeus
 page 107 - au lieu de : *Vitaceae Cissus sicyoides* Linnaeus lire : *Vitaceae Cissus verticillata* (Linnaeus) Nicholson, & Jarvis
 page 108 - au lieu de : *Quararibea guyanensis* lire : *Quararibea guianensis* Aublet
 page 113 - au lieu de : *Pithecellobium spp* lire : *Mimosaceae Pithecellobium spp.*
 page 113 - au lieu de : *Arecaceae Cocos nucifera* Linnaeus lire : *Arecaceae Cocos nucifera* Linnaeus
 page 115 - au lieu de : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius lire : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius
 page 116 - au lieu de : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum. lire : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* (Roscoe) K. Schumann
 page 117 - au lieu de : *Brassica oleracea* lire : *Brassicaceae Brassica oleracea* (Linnaeus) A.P. de Candolle
 page 119 - au lieu de : *Brassica oleracea* lire : *Brassicaceae Brassica oleracea* (Linnaeus) A.P. de Candolle
 page 127 - au lieu de : *Mimosaceae Parkia pendula* lire : *Mimosaceae Parkia pendula* (Willdenow) Benth
 page 133 - au lieu de : *Mimosaceae Inga alba, bourgoni, pezizifera* lire : *Mimosaceae Inga alba* (Swartz), *I. bourgoni* (Aublet) de Candolle, *I. pezizifera* Benth
 page 133 - au lieu de : *citrus limon* (Linnaeus) Burm. fil. lire : *Citrus limon* (Linnaeus) Burmann f.
 page 134 - au lieu de : *Myrtaceae Psidium guyanense, Psidium personii* lire : *Myrtaceae Psidium guyanense* Persoon, *P. personii* Mc Vaugh
 page 137 - au lieu de : *Passiflora quadrangularis* lire : *Passiflora quadrangularis* Linnaeus
 page 138 - au lieu de : Fruits d'espèces appartenant à la familles des *mélastomatacées* lire : Fruits d'espèces appartenant à la famille des *Mélastomatacées*
 page 138 - au lieu de : *Melastomataceae Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candolle lire : *Melastomataceae Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candolle
 page 139 - au lieu de : *Melastomataceae Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candolle lire : *Melastomataceae Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candolle
 page 142 - au lieu de : *Piperaceae Piper marginatum* J. Jacquin var. *marginatum*, Baume lire : *Piperaceae Piper marginatum* N.J. Jacquin var. *marginatum*
 page 143 - au lieu de : *Sapotaceae Ecclinusa priourii*. lire : *Chrysophyllum priourii* A. de Candolle
 page 143 - au lieu de : *Duroia eriopila* Linnaeus f. var. *eriopila* lire : *Rubiaceae Duroia eriopila* Linnaeus f. var. *eriopila*
 page 144 - au lieu de : *Papillonaceae Lonchocarpus chrysophyllus* Kleinhoonte lire : *Papillonaceae Lonchocarpus chrysophyllus* Kleinhoonte
 page 145 - au lieu de : *Mangiflora indica* Linnaeus lire : *Anacardiaceae Mangifera indica* Linnaeus
 page 146 - au lieu de : *Apocynaceae Ambelania acida* (Aublet) Rich. lire : *Apocynaceae Ambelania acida* Aublet
 page 147 - au lieu de : *Weiman Ischno-siphon sp. (Maranthaceae)* lire : *Weiman Ischno-siphon sp. (Marantaceae)*
 page 156 - au lieu de : *Bromeliaceae Ananas comosus* Linnaeus Merrill. lire : *Bromeliaceae Ananas comosus* (Linnaeus) Merrill
 page 158 - au lieu de : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum. lire : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* (Roscoe) K. Schumann
 page 160 - au lieu de : *Dioscoreaceae Dioscora alata, dioscorea sp.* lire : *Dioscoreaceae Dioscora alata, Dioscorea sp.*
 page 173 - au lieu de : *Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo* Linnaeus lire : *Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata* (Lamarck) Poir et *Cucurbita pepo* Linnaeus
 page 176 - au lieu de : *Bactris speciosa* lire : *Bactris sp.*

page 178 - au lieu de : *cucurbita moschata* lire : *Cucurbita moschata* (Lamarck) Poirét
 page 178 - au lieu de : *Caesalpiniaceae Eperua falcata* Aublet lire : *Caesalpiniaceae Eperua falcata* Aublet
 page 181 - au lieu de : *Convolvulaceae Ipomea batatas* Lam. lire : *Convolvulaceae Ipomea batatas* (Linnaeus) Lamarck
 page 182 - au lieu de : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) lire : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) Balick
 page 185 - au lieu de : *Papilionaceae Vigna unguiculata* (Linnaeus) Walp., *Capparidaceae Cleome rutidosperma* lire : *Papilionaceae Vigna unguiculata* (Linnaeus) Walpers, *Capparaceae Cleome rutidosperma* de Candolle
 page 187 - au lieu de : *Arachis hypogaea* Linnaeus lire : *Papilionaceae Arachis hypogaea* Linnaeus
 page 188 - au lieu de : *Guttiferae (Clusiaceae) Vismia spp.* lire : *Clusiaceae Vismia spp.*
 page 189 - au lieu de : *Marantaceae Calathea ovata* (Nees & Martius) Lindley lire : *Marantaceae Calathea ovata* (Nees & Martius) Lindley
 page 193 - au lieu de : *Moraceae Artocarpus altilis* (Park) Fosberg lire : *Moraceae Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg
 page 209 - au lieu de : *Lamiaceae Ocimum micranthum* Wild. lire : *Lamiaceae Ocimum micranthum* Willdenow
 page 209 - au lieu de : mêmes usages que *Ocimum campechianum* lire : synonyme de *Ocimum campechianum*
 page 212 - au lieu de : *Euphorbiaceae Manihot esculenta* (Linnaeus) Schott. lire : *Euphorbiaceae Manihot esculenta* Crantz
 page 216 - au lieu de : *Sapindaceae Talasia longifolia* (Benth) Radlkofer lire : *Sapindaceae Talasia longifolia* (Benth) Radlkofer
 page 221 - au lieu de : *Inga sp.* lire ; *Mimosaceae Inga sp.*
 page 233 - au lieu de : *Citrullus lanatus* Linnaeus lire : *Cucurbitaceae Citrullus lanatus* (Thurberg) Matsumura & Nakai
 page 234 - au lieu de : *Inga edulis* (Vellezo) Martius lire : *Inga edulis* (Vellozo) Martius
 page 234 - au lieu de : *Inga Capitata Desvaux* lire : *Inga capitata Desvaux*
 page 234 - au lieu de : *Inga Certulifera* de Candolle lire : *Inga sertulifera* de Candolle
 page 234 - au lieu de : *Inga nobilis* Wild. lire : *Inga nobilis* Willdenow
 page 253 - au lieu de : *Bromeliaceae Ananas comosus* Linnaeus Merrill. lire : *Bromeliaceae Ananas comosus* (Linnaeus) Merrill
 page 255 - au lieu de : *Moraceae Artocarpus altilis (seminata ou incisa)* (Park.) Fosberg lire : *Moraceae Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg
 page 276 - au lieu de : *Graminae Saccharum officinarum* Linnaeus lire : *Poaceae Saccharum officinarum* Linnaeus
 page 281 - au lieu de : *Brassica oleracea* lire : *Brassicaceae Brassica oleracea* (Linnaeus) A.P. de Candolle
 page 282 - au lieu de : *cucurbita moschata* lire : *Cucurbita moschata* (Lamarck) Poirét
 page 282 - au lieu de : *Arecacea Cocos nucifera* Linnaeus lire : *Arecaceae Cocos nucifera* Linnaeus
 page 283 - au lieu de : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius lire : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius
 page 284 *Arecaceae Jessenia batava subsp. batava* lire : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. bataua*
 page 289 - au lieu de : *Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo* Linnaeus lire : *Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata* (Lamarck) Poirét *Cucurbita pepo* Linnaeus
 page 314 - au lieu de : *Myrtaceae Psidium guyanense, Psidium personii* lire : *Myrtaceae Psidium guyanense* Persoon, *P. personii* Mc Vaugh
 page 314 - au lieu de : *Myrtaceae Psidium guajava* lire : *Myrtaceae Psidium guajava* Linnaeus

page 320 - au lieu de : *Dioscoreaceae Dioscra alata, dioscorea sp.* lire : *Dioscoreaceae Dioscra alata, Dioscorea sp.*

page 331 - au lieu de : *citrus limon* (Linnaeus) Burm. fil. lire : *Citrus limon* (Linnaeus) Burmann f.

page 336 - au lieu de : *Mangiflora indica* Linnaeus lire : *Anacardiaceae Mangifera indica* Linnaeus

page 340 - au lieu de : *Euphorbiaceae Manihot palmata* Mueller lire : *Euphorbiaceae Manihot esculenta* Crantz

page 354 - au lieu de : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius lire : *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius

page 355 - au lieu de : *Arecaceae Jessenia batava subsp. batawa* lire : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. bataua*

page 356 - au lieu de : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) lire : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) Balick

page 358 - au lieu de : *Bactris speciosa* lire : *Bactris sp.*

page 357 - au lieu de : *Astrocaryum paramaca* Martius lire : *Arecaceae Astrocaryum paramaca* Martius

page 359 - au lieu de : *Citrullus vulgaris* lire : *Cucurbitaceae Citrullus lanatus* (Thurberg) Matsumura & Nakai

page 359 - au lieu de : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) lire : *Arecaceae Jessenia bataua* (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland) Balick

page 359 - au lieu de : *Convolvulaceae Ipomea batatas* Lam. lire : *Convolvulaceae Ipomea batatas* (Linnaeus) Lamarck

page 366 - au lieu de : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum. lire : *Zingiberaceae Aframomum melegueta* (Roscoe) K. Schumann.

NOTE DE PRESENTATION

Réalisé dans le cadre du programme scientifique «Facteurs socio-économiques et culturels de la malnutrition dans le bassin du Maroni», ce document est destiné, d'une part à établir un inventaire du vocabulaire, des usages et des représentations alimentaires propres aux Aluku et aux Ndjuka - sociétés marronnes du bassin du Maroni - d'autre part à apporter un outil aux praticiens exerçant parmi ces populations, d'où une présentation des articles sous forme de répertoire alphabétique.

A partir d'une base constituée par un recueil de termes et de préparations culinaires les investigations se sont progressivement étendues à plusieurs domaines mitoyens :

- botanique et zoologique : nous avons fait figurer les vocables désignant les espèces consommées - du moins celles qui ont pu être identifiées ou dont l'identité nous est apparue indubitable - ainsi que celles faisant l'objet d'interdits. Une place importante est réservée aux plantes de cueillette qui ont fait l'objet d'une enquête particulière. Dans la mesure de nos informations, nous avons précisé la période de fructification ou la saison de chasse.

- emplois d'ordre médicinal, rituel ou technique, d'espèces - le plus souvent botaniques - dont l'usage, principal ou secondaire, est alimentaire.

- activités de subsistance : chasse, pêche, agriculture, en tant qu'elles conditionnent le régime alimentaire.

- vocables désignant des ustensiles et accessoires jouant un rôle dans l'approvisionnement, la préparation et la consommation alimentaires.

- terminologie relative aux processus de transformation et d'assimilation des aliments dans l'organisme (nutrition et digestion) ainsi qu'aux symptômes et syndromes étroitement liés à l'alimentation.

- éléments du système culturel (cosmogonie, représentations et pratiques magico-religieuses) faisant intervenir des espèces animales ou végétales consommées ou bien entretenant un rapport avec l'alimentation elle-même. Il s'agit là d'un domaine extrêmement riche que nous n'avons fait qu'effleurer.

L'ajout de précisions étymologiques, souvent révélatrices d'emprunts alimentaires ou culinaires, nous a enfin conduits, dans le cas d'expressions, à faire mention de termes parfois sans rapport apparent avec l'alimentation.

Les notes étymologiques ont été établies par K. Bilby, B. Delpech et D. Vernon. La transcription phonétique est due à K. Bilby.

Nos remerciements vont à nos informateurs aluku et ndjuka, ainsi qu'à N. JOLY, J.P. POINTS, M. SAUVAIN, J. SAUVANET et C. SAEZ.

Les matériaux qui ont permis l'élaboration de ce document ont été traités sur ordinateur grâce au progiciel de gestion de base de données, dBASE III+ d'Ashton-Tate, offert par «La Commande Electronique», distributeur de ce produit en France. Que cette société trouve ici l'expression de nos remerciements pour l'aide précieuse qu'elle nous apporte dans la réalisation du programme scientifique «Malnutrition dans le bassin du Maroni».

NOTE SUR LES NOIRS MARRONS DU BASSIN DU MARONI

Les Noirs Marrons installés dans le bassin du fleuve Maroni¹ sont les descendants des esclaves qui, aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, s'enfuirent des plantations coloniales hollandaises du Surinam et se réfugièrent en forêt. Ils ont formé trois groupes ethniques : Aluku (Boni), Ndjuka et Paramaka.

Les Ndjuka, de loin les plus nombreux², sont principalement sur la rive surinamienne du Moyen-Maroni et sur son affluent le Tapanahoni. A partir de leurs territoire clanique, ils se sont étendus dans les îles et sur la rive guyanaise du fleuve qu'ils occupent et cultivent depuis le XVIII^e siècle. Ces installations n'ont cependant pas le même statut que leurs villages ancestraux. Les Aluku³, issus de révoltes plus tardives, en majorité protégés ou citoyens français, occupent la rive guyanaise du Lawa (Haut-Maroni) et du Bas-Maroni. Ils ont essaimé dans les trois principales villes de Guyane : Saint-Laurent, Kourou et Cayenne. Les Paramaka, les moins nombreux, occupent, à hauteur du Bas-Maroni, des îlots dont l'appartenance est incertaine.

La fragmentation du relief qui limite l'exploitation des sols aux berges fluviales et les difficultés de déplacement en forêt, dues à l'absence de voies de communication terrestres, ont déterminé une occupation continue de l'espace, au long du fleuve et de ses affluents.

Marquées par une même origine culturelle où prédominent les influences africaines, les coutumes et les langues des Marrons sont très proches.

Ils se sont constitués en sociétés claniques et matrilineaires, la parenté se transmettant par les femmes: groupes de résidence utérins, transmission des droits fonciers, des biens et des charges en ligne maternelle.

Les croyances et pratiques religieuses, qui pénètrent la vie sociale des Noirs Marrons, reposent sur une métaphysique régie par deux valeurs directrices : d'un part l'autorité protectrice des ancêtres sur les groupes de parenté - ainsi que le culte qui leur est rendu - et, d'autre part, l'*obia*. L'*obia* constitue une vaste catégorie magico-sacrée au sein de laquelle s'allient le pouvoir des ancêtres et celui des esprits et forces de la nature. C'est du domaine de l'*obia* que relèvent les cultes des grandes divinités, les phénomènes de possession ainsi que l'ensemble du système thérapeutique et des techniques magiques ou divinatoires.

L'économie des Marrons combine l'exploitation des ressources du milieu naturel (chasse, pêche, cueillette), l'agriculture de subsistance et les activités rémunérées.

En raison de la pauvreté des sols, l'agriculture est de type rotatif sur brûlis. Elle ne concerne que des finages situés en bordure de rivière et nécessite assez souvent des déplacements par voie d'eau. Ce mode de production, combiné aux règles d'organisation sociale, favorise une voire une poly-localité : villages claniques traditionnels, sièges des activités socio-politiques et religieuses et habitations temporaires sur les lieux de culture (*kampu*).

La terre est la propriété collective de groupes de parenté ; les individus n'y exercent que des droits d'usage sur des défriches. La dévolution de ces droits s'effectue en ligne maternelle.

Chez les Ndjuka⁴, les espaces aux alentours des grands villages constituent des territoires contrôlés par les groupes claniques qui y sont installés, les droits fonciers des matrilineages étant inscrits dans les structures villageoises. Par contre, les étendues de forêt primaire situées le long du fleuve Maroni, à partir du lieu-dit Tapudam et de l'embouchure du Lawa, sont considérées comme ne relevant que de l'autorité suprême du *gaanman*, chef de la tribu-nation⁵. Elles peuvent être exploitées par tout ressortissant de l'ethnie. C'est le déboisement par abattage et brûlis qui fonde les droits d'usage, en particulier celui de mise culture. Ce droit est transmissible en ligne utérine : le premier occupant, à sa mort, le lèguera à sa famille maternelle, avec toutefois une prérogative en faveur de ses propres enfants. Ce droit est, par nature, inaliénable et imprescriptible : même si l'abattis reste en friche durant plusieurs années, il ne s'effacera pas.

L'exploitation des ressources naturelles offertes par une parcelle, qu'il s'agisse de chasse, de pêche ou de cueillette, est, en principe, libre mais un privilège est réservé aux bénéficiaires du droit d'usage (individus, lignages, clans) avec lesquels un accord doit être établi.

Les activités agricoles sont à la charge des femmes, les hommes n'intervenant que pour les travaux de force, défrichage et brûlis. Les activités cynégétiques sont l'apanage de l'élément masculin.

Au delà de deux années, seul les plants de manioc continueront à produire en quantité suffisante. Cependant, la petite taille des abattis et la coutume de les disperser dans des zones parfois très éloignées les une des autres constitue, dans une certaine mesure, une garantie contre l'épuisement des sols. Par contre, les ressources naturelles, principalement cynégétiques, qui entrent pour une part non-négligeable dans l'économie de subsistance des Noirs Marrons, sont plus fragiles d'où l'intérêt d'installer les *kampu* dans des lieux peu habités. Il en résulte, pour les Ndjuka, une occupation de toutes les rives du Maroni, du Lawa et du Tapanahoni, jusqu'à la limite des autres ethnies maronnes ou amérindiennes.

Ces sociétés n'ont jamais cherché à vivre en autarcie, ni pratiquement connu, à aucun moment de leur histoire, une situation économique de total d'isolement. Au contraire, leurs ressortissants ont résolument maintenu, souvent au risque de leur vie, des contacts et des échanges avec les milieux de la côte. La nécessité de s'approvisionner en armes de chasse, en poudre, en outillage et autres articles qu'ils étaient incapables de produire, eut d'importantes répercussions sur l'histoire propre à chacun de ces groupes⁶.

Dès 17607, les Ndjuka tirèrent profit de la possibilité de pratiquer diverses formes de troc avec les plantations et d'établir des réseaux commerciaux avec Paramaribo⁸, s'engageant dans des échanges de produits vivriers et de bois contre des outils, des fusils, des tissus, du rhum etc. Il est intéressant de noter que les produits alimentaires circulaient dans les deux sens, les denrées venues de la côte jouant le rôle de surplus de précaution en prévision de mauvaises années agricoles, tout comme aujourd'hui, où le riz d'importation vient compléter la production locale.

La participation des Marrons à l'économie côtière, les conduisit, au début du XIX^e siècle, à une certaine dispersion géographique ainsi qu'à des migrations saisonnières en milieu colonial, notamment dans le cadre de l'exploitation des essences végétales. A partir de 1880, la recherche et l'exploitation aurifères concernèrent l'ensemble des groupes marrons, non en tant qu'orpailleurs mais comme constructeurs de pirogues de fret et transporteurs fluviaux. Après une courte période de relative pénurie, se situant pendant l'entre-deux-guerres, les plans de développement, mis en place en milieu côtier, par la France et le Surinam fournirent aux Marrons des occasions d'embauche.

Chez les Ndjuka, un grand mouvement migratoire vers les chantiers caractérisa les années soixante et soixante-dix, au cours desquelles les trois-quarts des hommes furent absents des villages et des campements durant une bonne partie de l'année. Cependant, l'introduction du moteur hors-bord ainsi que l'ouverture de nouvelles voies routières et aériennes permirent de maintenir les contacts entre les émigrés et leurs familles au pays, qui recevaient régulièrement messages, visites et biens manufacturés.

Les Marrons vivent donc en symbiose avec les économies guyanaise et surinamaïenne. Leurs revenus monétaires proviennent des activités masculines de canotage et du salariat, comme bûcherons ou manoeuvres pour le compte de l'administration et des collectivités locales. Viennent s'y ajouter, outre la vente de produits agricoles, les pensions et retraites, les prestations sociales, l'artisanat et le commerce. Ces revenus servent à l'acquisition de biens manufacturés : moteurs hors-bord, armes et cartouches, tronçonneuses, outillages divers, équipement audio-visuel, vêtements, boissons.

Depuis 1969, la mise en place de la réforme administrative⁹ étendant, en Guyane Française, le régime communal à la région du Maroni et intégrant, ipso facto, ses populations au système socio-économique et culturel occidental a eu des incidences profondes sur la société aluku en l'exposant très largement aux influences du monde moderne. Son auto-suffisance alimentaire se trouve compromise et sa cohésion mise à l'épreuve.

Quant aux pays ndjuka et paramaka, il sont, depuis 1986, au foyer d'une rébellion à caractère ethnique qui a eu pour effet de les isoler du reste du territoire surinamaïen. Les sources d'approvisionnement en produits marchands se sont tariées, les sources de revenus monétaires sont devenues inexistantes. Dix mille personnes ont du fuir les exactions dans les zones de combat et se réfugier en Guyane Française.

1 Le Maroni sert de frontière entre la Guyane Française et le Surinam.

2 Trente mille personnes.

3 Deux mille personnes.

4 Pour une analyse du système foncier chez les Aluku voir HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française), Agriculture, Economie, Habitat. ORSTOM, Paris.

5 Conception commune aux Ndjuka et aux Aluku.

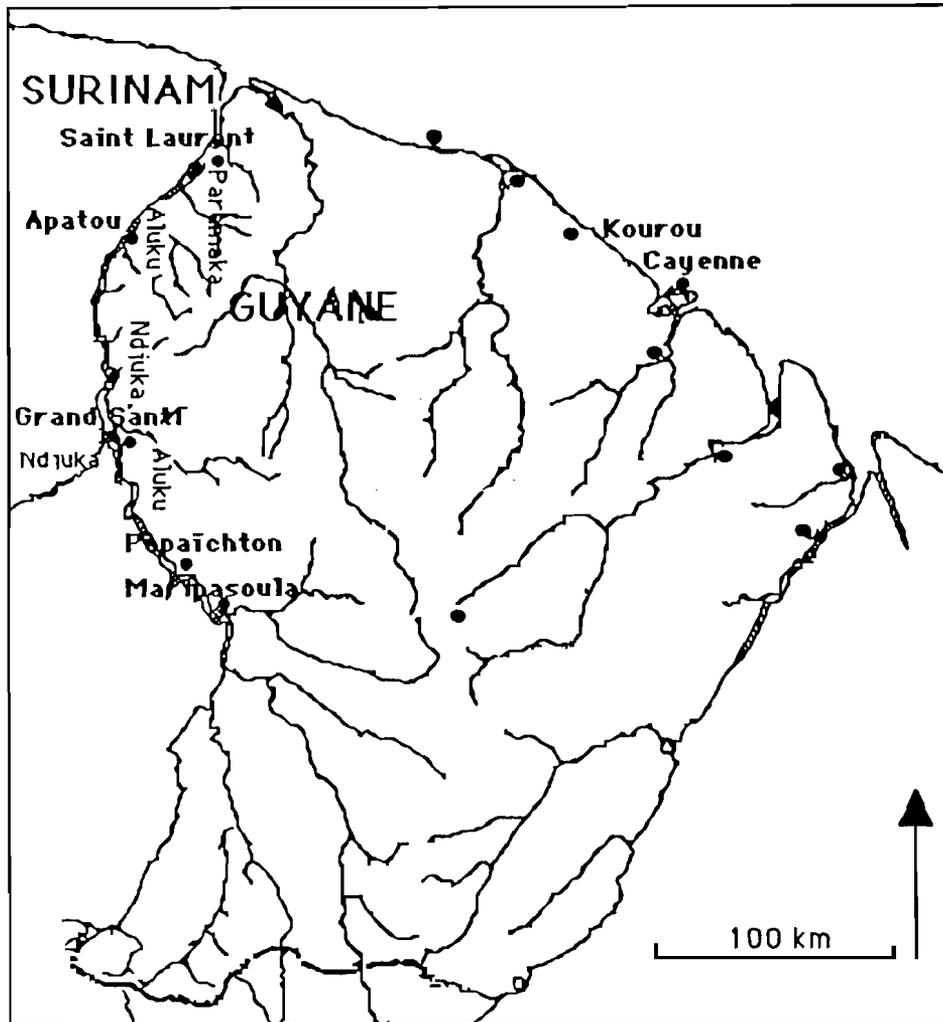
6 Ainsi, c'est la recherche de biens manufacturés qui semble avoir poussé, en 1788, les Aluku à quitter leur refuge en Guyane pour se lancer dans la phase finale d'une guerre qui faillit les anéantir. Moins d'un

demi-siècle plus tard, ces mêmes Marrons, dans une nouvelle tentative pour établir des liens économiques avec le monde occidental, se risquèrent dans l'aventure tragique de Cafésoca.

7 Date de signature du premier traité entre les Ndjuka et le gouvernement colonial du Surinam.

8 Capitale du Surinam.

9 Réforme décidée en 1946 dans le cadre de la loi de «départementalisation», impliquant la suppression du Territoire de l'Inini et l'extension du statut communal. Mise en application en 1968 avec la création des communes de Maripasoula et Grand Santi-Papaïchton et la transformation de l'arrondissement de l'Inini en arrondissement de Saint-Laurent-du-Maroni. Les cercles municipaux, jusqu'alors administrés par des sous-officiers de gendarmerie deviennent des municipalités. La commune d'Apatou est créée en 1976.



**LOCALISATION DES SOCIÉTÉS DE NOIRS MARRONS
DANS LE BASSIN DU MARONI**

NOTE RELATIVE AU PRINCIPE DE TRANSCRIPTION, AUX CONVENTIONS ORTHOGRAPHIQUES ET A LA PRONONCIATION

Cette note n'est pas destinée aux linguistes mais aux praticiens, pour leur permettre de rendre avec fidélité les sons des langues aluku et ndjuka correspondant aux vocables cités. Elle ne prétend en aucune manière à la précision exigée d'une analyse scientifique. En la rédigeant, nous nous sommes, au contraire, efforcés d'éviter l'emploi de termes trop spécialisés.

Les linguistes ne sont pas encore parvenus à un complet accord sur la manière de transcrire les langues aluku et ndjuka. Il existe cependant une notation phonémique (1) partiellement standardisée dont les grandes lignes, proposées par Grimes en 1972, ont été adoptées par les spécialistes des parlers des Noirs Marrons tels Huttar (1972, 1985) et Levinsohn (1980).

Ce système de transcription est maintenant couramment employé au Surinam par l'Institut voor Taalwetenschap de Paramaribo (travaillant en relation avec le Summer Institute of Linguistics (2)) dans ses publications d'auteurs ndjuka à l'intention d'un public ndjuka (3). C'est cette orthographe qui a donc été retenue, moyennant quelques adaptations de détail. Bien qu'initialement développée en vue de transcrire la langue des Ndjuka, elle est tout à fait adaptée à la notation de celle des Aluku, ces deux parlers présentant de très nombreuses similitudes et étant intelligibles l'un l'autre d'une manière quasi totale.

Une table de prononciation est fournie ci-dessous. Les exemples que nous donnons sont tirés du vocabulaire français le plus commun ou, à défaut, de l'anglais de base :

Voyelles «pures»

a correspond approximativement au son rendu en français par la lettre *a* dans la prononciation du terme *plat*.

e correspond, dans la plupart des contextes, au son rendu en français par la lettre *é*, comme dans le mot *blé*. Ce son se situe parfois entre *é* et *è*, à peu près comme dans la prononciation du terme *grève*.

i correspond approximativement au *i* français tel qu'il est prononcé dans les termes *nid* ou *pic*.

o correspond à peu près au son *o* français comme dans la prononciation des termes *eau*, *beau* ou *mot*.

u se prononce approximativement comme le son français *ou* dans *boue* ou *genou*.

• Le redoublement d'une voyelle indique une prolongation du son. C'est une caractéristique expressive car elle permet à elle seule de différencier deux termes. Ainsi *fo* signifie quatre alors que *foo* veut dire oiseau, *kasi* signifie fromage alors que *kaasi* veut dire démanger, *totoo* signifie gibier alors que *tooto* veut dire gorge, *kabu* signifie câble alors que *kaabu* veut dire crabe, *kaku* signifie bégayer alors que *kaaku* veut dire dinde, *kosi* signifie insulter alors que *koosi* veut dire vêtement etc.

Diphthongues (4)

ai correspond approximativement au son français *aï* comme dans la prononciation des mots *ail* ou *bail*.

au est proche du son permettant de prononcer le terme *cow-boy* ou le terme anglais *cow*.

ei est assez voisin du son que l'on rencontre dans la prononciation du terme français *abeille*.

oi correspond approximativement au son utilisé dans la prononciation des termes français *boy* ou *boycotter*.

ou ne correspond à aucun son dans la langue française mais est assez proche de celui rencontré dans la prononciation des termes anglais *bow* ou *low*.

y est une semi-voyelle correspondant approximativement au son rencontré dans la prononciation des termes français *yatagan* ou *yacht*, ou bien dans celle du terme anglais *yes*.

w est une semi-voyelle correspondant à peu près au son permettant de prononcer le terme français *oui*.

Consonnes

Les consonnes ont sensiblement les mêmes valeurs qu'en Français avec les exceptions suivantes :

dj correspond à un son variant entre [dy] et [gy] mais le plus souvent intermédiaire, approximativement comme se prononce [j] dans les termes français *gin* ou *djébel*.

h est aspiré, à peu près comme dans la prononciation du mot français *hop !* ou les termes anglais *how* ou *who*.

s correspond, dans la plupart des contextes, au son rendu en français par la lettre *s* mais souvent devant *i* (et occasionnellement devant *e* ou *u*) est prononcé comme [ʃ], correspondant à peu près au son rendu en français par *ch*. Ce son est toutefois produit par un mouvement de la langue plus en avant du palais.

tj correspond à un son variant entre [y] et [ky] mais le plus souvent à mi-chemin, approximativement comme [ç] dans le terme français *tchèque*.

zh correspond à peu près au son français rendu par [j] comme dans les termes *jeu* ou *joli*.

• Le redoublement d'une consonne (gémination) indique une augmentation de la durée du son. Ce phénomène a une valeur expressive car il permet à lui seul de différencier deux termes. Ainsi *pala* signifie plat (en aluminium) alors que *palla* signifie complètement, entièrement; *dda* signifie père, aîné masculin alors que *da* a le sens de remerciement.

Dans le cas des consonnes *k, p* ou *t*, la gémination indique un bref intervalle durant lequel le début du son est articulé en silence avant d'être expulsé comme dans *mitta, mi ppa* = mon père. Il n'existe pas d'exemple tiré de la langue française ou anglaise qui permette d'illustrer ce type de son.

Références des ouvrages cités

- DWASIN, R. (1987) - A Gafaman Baanow. Instituut voor Taalwetenschap, Paramaribo, Surinam.
- GRIMES, J. (éditeur) (1972) - Languages of the Guianas. Summer Institute of Linguistics. Norman, Oklahoma, U.S.A.
- HUTTAR, G. (1972) - A comparative word list for djuka. In Languages of the Guianas, pp. 12-21, Grimes Ed., Summer Institute of Linguistics, Norman, Oklahoma, U.S.A.
- HUTTAR, G. (1985) - Sources of Ndjuka African Vocabulary. Nieuwe West Indische Gids 59 (3/4), pp. 45-71.
- KOANTING, E. (1987) - Fa mi be kii a bofoo. Instituut voor Taalwetenschap, Paramaribo, Surinam.
- LEVINSOHN, S. (éditeur) (1980) - Discourse Studies in Djuka and Saramaccan. Instituut voor Taalwetenschap, Paramaribo, Surinam.
- HURAUULT, J. (1983) - Eléments de vocabulaire de la langue boni (aluku tongo). Creole Studies 6, octobre, pp 1-34, Amsterdam.

-
- (1) un phonème est un élément sonore du langage considéré du point de vue physiologique et acoustique.
 - (2) institut d'origine nord-américaine spécialisé dans l'étude des langues ethniques en vue de l'évangélisation des populations.
 - (3) pour des exemples récents, voir Dwasin (1987) et Koanting (1987).
 - (4) une diphtongue est une voyelle dont la tenue comporte un changement d'articulation produisant une variation de timbre.

SOURCES DOCUMENTAIRES

ESPECES BOTANIQUES

Identifications

- AUBLET, F. (1775) - Histoire des plantes de la Guyane Française. Réed. 1977, Cramer, Vaduz, 2 vol.
- BALICK, M.J. (1984) - Ethnobotany of Palms in the Neotropics. *in* Advances in Economic Botany, 1, 9-23. The New York Botanic Garden, New-York.
- CANDOLLE, A. de (1883) - Origine des plantes cultivées. Réed. 1984, Laffite, Marseille.
- CERIGHELLI, R. (1955) - Cultures tropicales, I Plantes vivrières, Nouvelle Encyclopédie, Baillière, Paris.
- CREMERS, G. (1986) - Petite flore illustrée, rivage de l'île de Cayenne Collec. Nature Guyanaise, Sepanguy, Trimarg, Cayenne.
- CREMERS, G., FEUILLET C., DE GRANVILLE J.J., HOFF M. (1988) - Liste des espèces de Phanérogames et de Ptéridophytes de Guyane française d'après l'herbier du Centre ORSTOM de Cayenne. Multig. ORSTOM, Centre de Cayenne.
- FLEURY, M. (1986) - Les plantes alimentaires de cueillette chez les Boni de Guyane française, Multig., 115 p., ORSTOM, Centre de Cayenne, France.
- FRIEDBERG, C. (1968) - Les méthodes d'enquête en ethno-botanique. Comment mettre en évidence les taxinomies indigènes. *in* Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée, XV, 7-8, pp. 297-324.
- GRELAND, P. (1980) - Introduction à l'étude de l'univers wayapi. SELAF, Paris.
- LEMEE, A. (1956) - Flore de la Guyane Française. Tome IV. Lechevalier, Paris.
- MAAS, P.J.M. (1985) - Flora of the Guianas : Musaceae, Zingiberaceae, Cannaceae. Görts van Rijn Ed. Koeltz Scientific Books, Königstein.
- MORS, W.B. & RIZZINI, C.T. (1966) - Useful plants of Brazil. Helden Day INC., San Francisco.
- PREVOST, M.F. (1983) - Les fruits et les graines des espèces végétales pionnières de Guyane Française. *in* Rev. Ecol. (Terre et Vie), 38 (2).
- ROOSMALEN, van M.G.M. (1985) - Fruits of the Guianan Flora. Veenman, Wageningen.
- WESSELSBOER, J.G. (1965) - The indigenous Palms of Suriname. Leiden Brill.
- WILLIAMS, L.O. (1981) - The useful plants of Central america. Ceiba, vol. 24, N°1-2.
- (1977) - Flora of Surinam.

Techniques agricoles

- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française), Agriculture, Economie, Habitat. ORSTOM, Paris.
- GRELAND, P. (1980) - Introduction à l'étude de l'univers wayapi. SELAF, Paris.

Usages alimentaires

- BALICK, M.J. & GERSHOFF, S.N. (1981) - Nutritional evaluation of the *Jessenia batawa* palm, source of a high quality protein and oil from Tropical America. *in* Economic Botany, vol. 35 (3), The Society for Economic Botany, New-York.
- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française). ORSTOM, Paris.
- GRELAND, P. (1980) - Introduction à l'étude de l'univers wayapi. SELAF, Paris.

ESPECES ZOOLOGIQUES

Identifications

- BUCKLEY, P.A. (Ed.) (1985) - Neotropical Ornithology. The American Ornithologist's union, Washington D.C.
- GRENAND, P. (1980) - Introduction à l'étude de l'univers wayapi. SELAF, Paris.
- HAVERSCHMIDT, F. (1968) - Birds of Surinam. Oliver & Boyd, Edimbourg-Londres.
- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française). ORSTOM, Paris.
- Office National des Forêt, Région de Guyane (1982) - Faune de Guyane. Cayenne.
- PUYO, J. (1949) - Poissons de la Guyane Française. ORSTOM, Paris.
- ROUSSILHON, Ch. (1989) - Les singes de Guyane. *in* Nature Guyanaise, N°1, Trimarg, Cayenne.
- TOSTAIN, O. (1980) - Contribution à l'ornithologie de la Guyane Française. *in* «L'oiseau et RFO», V 50, N°1.
- WALKERS (1984) - Mammals of the world. 4° Ed, 2T. John Hopkins University Press, Baltimore, USA, Londres.
- TRAITE DE ZOOLOGIE (1950) - TXV, Oiseaux, Masson, Paris.

Moeurs

- ROUSSILHON, Ch. (1989) - Les singes de Guyane. *in* Nature Guyanaise, N°1, Trimarg, Cayenne.
- WALKERS (1984) - Mammals of the world. 4° Ed, 2T. John Hopkins University Press, Baltimore, USA, Londres.

Techniques de chasse et de pêche

- HURAUULT, J. (1963) - Chasse et pêche chez les Noirs Réfugiés de Guyane. B.F.T. N°78, juillet-août.
- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française). ORSTOM, Paris.
- HURAUULT, J. (1970) - Africains de Guyane. La Vie matérielle et l'Art des Noirs Réfugiés de Guyane. Mouton, La Haye-Paris, Hollande-France.
- GRENAND, P. (1979) - Les Noirs Réfugiés. Atlas des Départements Français d'Outre-Mer IV - La Guyane, planche 26, CEGET-CNRS-ORSTOM, Paris, France.

ALIMENTATION ET NUTRITION

- BRUN, Th., JOLY, F., LEMONNIER, D., SAEZ, Ch., SUQUET, J.-P. (1988) - Prévalence des malnutritions protéino-énergétiques dans la vallée du Maroni (Guyane Française). Communication présentée au colloque «Recherches collaboratives INSERM dans les DOM-TOM», France.
- DE BEET, C. & STERMAN, M. (1978) - Male absenteeism and nutrition : Factors affecting fertility in matawaï bush negro society. Nieuwe West-Indische Aids, juni, N°3-4.
- DELPECH, B. (1987) - Huit études de cas de production et consommation alimentaire chez les Noirs Marrons du bassin du Maroni. Multig. ORSTOM, Cayenne.
- DOORNBOS, L. (1966) - Kinderjaren aan de Tapanahony. Rijksuniversiteit Te Groningen, Durukkerij Van Denderen, Groningen.
- FARB, P. & ARMELAGOS, G. (1980) - Anthropologie des coutumes alimentaires. Denoël, Paris.
- GARINE, I. de (1976) - Alimentation et culture. Cahiers Pédagogiques Santé-Nutrition, IEDES-Recherche, Paris.
- GARINE, I. de (1979) - Culture et Nutrition. *in* La Nourriture, Communication N° 31, Le Seuil, Paris.
- GARINE, I. de (sd) - The social and cultural background of food habits in developing countries, 19th Symposia of Swedish Nutrition Foundation, VIII, pp. 34-46.
- GRAF, A.B. (1968) - Exotica, pictorial Encyclopedia of Exotic Plants. Roehrs Company, Rutherford.

- GRENAND, F. (1972) - L'art et les techniques culinaires des Indiens Wayapi de Guyane française. Mémoire de maîtrise. Institut d'Ethnologie, Paris.
- HORTH, R. (1973) - En direct avec la Guyane, Cuisine et Folklore. C.C.P.R., Cayenne.
- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs Réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane Française). ORSTOM, Paris.
- JANSSEN, J.F. (1961) - The health of maroon children of Surinam. The Journal of Tropical Pediatrics, december, pp. 91-99.
- DOORNBOS, L. (1966) - Kinderjaren Aan De Tapanahony. Rijksuniversiteit Te Groningen, Durukkerij Van Denderen, Groningen, Hollande.
- JOLY, F. et SAEZ, Ch. (1988) - Evaluation de l'état nutritionnel des enfants 0-6 ans dans la vallée du Maroni (Guyane Française). multig., 23 p., GERAG, Saint-Laurent du Maroni, France.
- SCHOEPFD (1979) - La marmite wayana - Cuisine et société d'une tribu d'Amazonie. Musée d'ethnographie, Genève.
- VERNON, D. (1987) - L'alimentation des enfants et les troubles de la nutrition chez les Ndjuka du Bilose (Surinam). Multig. ORSTOM, Cayenne.

LANGUES

Généralités

- GRIMES, J. (éditeur) (1972) - Languages of the Guianas. Summer Institute of Linguistics. Norman, Oklahoma, U.S.A.
- HURAUULT, J. (1983) - Eléments de vocabulaire de la langue boni (aluku tongo). *in* Creole Studies 6, octobre, pp 1-34, Amsterdam.
- HUTTAR, G. (1972) - A comparative word list for djuka. In Languages of the Guianas, pp. 12-21, Grimes Ed., Summer Institute of Linguistics, Norman, Oklahoma, U.S.A.
- LEVINSOHN, S. (éditeur) (1980) - Discourse Studies in Djuka and Saramaccan. Instituut voor Taalwetenschap, Paramaribo, Surinam.
- PRICE, R. (1975) - Kikoongo and Saramaccan : a reappraisal. *Bijdragen tot de Taal, Land and Volkenkunde van Nederlandsch Indië*, 131, pp. 461-478. Martinus Nijhoff, Gravenhage.

Etymologies africaines

- HUTTAR, G. (1985) - Sources of Ndjuka African Vocabulary. *in* Nieuwe West Indische Gids 59 (3/4), pp. 45-71.

ANTHROPOLOGIE SOCIALE ET CULTURELLE

- DE GROOT, S. (1969) - Djuka Society and Social Change : History of an Attempt to develop a Bush Negroes Community in Surinam, 1917-1926. Van Gorgum & Co., Assen.
- GRENAND, P. (1979) - Les Noirs Réfugiés. Atlas des Départements Français d'Outre-Mer IV - La Guyane, planche 26, CEGET-CNRS-ORSTOM, Paris.
- HURAUULT, J. (1961) - Les Noirs Réfugiés Boni de la Guyane Française. Mémoire de l'Institut Français d'Afrique Noire N° 63 IFAN-Dakar.

- KAHN, M.** (1931) - Djuka. The Bush Negroes of Dutch Guiana. New-York, USA.
- KOBBEN, A.J.F.** (1967) - Unity and Desunity : Cottica Djuka society as a Kinship System. Bijdragen tot de Taal, Land en Volkenkunde van Nederlandsch Indië, 123, pp. 10-52. Hollande.
- KOBBEN, A.J.F.** (1967) - Participation and qualification : Field work among the Djuka (Bush Negroes of Suriname). in *Anthropologists in the Field*, D.G. Jongmans and P.C.W. Gutkind (ed.), p. 35-55, Assen, Van Gorcum.
- KOBBEN, A.J.F.** (1969) - Law at the village level : The Cottica Djuka of Surinam. in *Law, Culture and Society*, Laura Nader (ed.), p. 117-140, Aldine Press, Chicago, USA.
- PRICE, R.** (1976) - The Guiana Maroons. A historical and bibliographical introduction. The John Hopkins university Press, Baltimore.
- VAN LIER, W.F.** (1940) - Aanteekeningen over het geestelijk leven en de samenleving der Djocka's (Aukaner Boschnegers) in Suriname. Bijdragen tot de Taal, Land and Volkenkunde, 99, pp. 131-93. Martinus Nijhoff, La Haye.
- VERNON, D.** (1987) - *La femme et l'enfant dans la société ndjuka du Bilose (Surinam)*. Multig. ORSTOM, Cayenne.

PRATIQUES ET REPRESENTATIONS MAGICO-RELIGIEUSES

- VAN WETERING, W.** (1973) - Witchcraft among the Tapanahoni Djuka. *In Maroon Societies*, R. Price (ed.), Doubleday Anchor Press, USA.
- VERNON, D.** (1985) - Bakuu : Le mal moderne. Un culte de sorcellerie chez les Marrons Ndjuka du Suriname. Mémoire H.E.S.S., Paris.
- VERNON, D.** (1985) - «Money magic in a modernizing maroon society. A-A Ken Caribbean Study Series N° 2, ILCAA, Tokyo, Japan.
- VERNON, D.** (1987) - «Payer n'est pas mourir». Le sens des prestations dans une médecine traditionnelle. Multig. E.H.E.S.S., Paris.

TABLEAU DES SYMBOLES ET ABREVIATIONS ORDRE DE PRESENTATION

- AAA Nom vernaculaire en orthographe phonétique avec référence à l'ethnie :
-  Aluku (dits aussi Boni)
-  Ndjuka (dits aussi Djuka)
-  Produit d'origine animale
-  Produit d'origine végétale
- (fr.) Appellation en français
- (cr.) Appellation en créole guyanais
- (A.) Appellation en aluku
- (Nd.) Appellation en ndjuka
-  Dénomination scientifique (famille, genre, espèce)
- sp.* Cette mention après le nom de genre signifie que l'espèce n'a pu être identifiée
- spp.* Cette mention après le nom de genre signifie qu'il existe plusieurs espèces proches
-  Fleury = numéro de référence en collection ou en herbier Marie Fleury
-  Sauvain = numéro de référence en collection ou en herbier Michel Sauvain
-  Daniel = numéro de référence en collection ou en herbier Rose Daniel
-  Vernon = numéro de référence en collection ou en herbier Diane Vernon
-  Note relative aux emplois alimentaires, médicaux et rituels.
-  Note relative aux représentations associées au terme
-  Analyse d'une préparation alimentaire

- 🔑 Etymologie lorsque celle-ci nous est connue
- ➔ Formation d'un terme composé
- lit. Signification littérale du terme ou de l'expression
- ⊖ Synonyme(s)
- Ⓟ Renvoi à un autre terme défini dans le présent document

d'Andu à Locke

Marron-Français

A

AANDU (A) (Nd)



Plante herbacée.



Cyperaceae Torulinum ferox.



Fleury 516.



On la rencontre fréquemment dans les villages. Sa racine, très odoriférante, sert à assaisonner la nourriture et à parfumer le bain des femmes et des enfants. Elle a aussi de nombreux usages médicaux et rituels.

ABAA KOTO (Nd)

• Etagère en bois installée dans la case entre deux cordes ou deux pièces de bois rapportées.



On y laisse mûrir les graines de palmier MAIPA, les bananes-plantain ou les bacoves.

• Construction en forme d'étagère utilisée dans certaines pratiques rituelles.



Pratiques dans lesquelles interviennent des offrandes à la GOON MAMA et aux esprits "du lieu", avatars de la GOON MAMA et tenus pour responsables de la conception d'un être humain.

• Boucan.



Gril en bois sur lequel viandes et poissons sont déposés pour être cuits ou fumés.

• Abri sommaire construit au dessus du sol, dans un arbre (plateforme).



Edifié par les chasseurs pour passer la nuit en forêt.



ABAA = traverser et KOTO = côté.



DEE.

ABAACA UMAN ^(A)



Plante.



Maranthaceae Alternanthera sessilis (Linnaeus) R. Brown.



Fleury 321.



Plante à usage médicinal, parfois en rapport avec l'alimentation (infusions).



BAAKAUMAN.

ABAACA UMAN ^(Nd)



Plante.



Asteraceae Struchium sparganophorum (Linnaeus) O. Kuntze.



Sauvain 385 et 471.



Plante aux nombreux usages médicaux et rituels, en rapport avec l'alimentation. Ainsi, ses feuilles, mises à bouillir avec un épi de maïs, constituent un breuvage dont on conseille l'absorption à la mère qui allaite car il a la réputation d'enrichir le lait.



KALU.

ABANI ^(A) ^(Nd)



Mazama (fr.), biche, petit cariacou (cr.).



Cervidae Mazama americana.



Petit cerf à la robe couleur rouge vif, pesant une dizaine de kilos. Sa chair est appréciée.

ABONE ^(A) ^(Nd)



Poisson.



La chair de ce poisson de grande taille est consommée.



LEBI AIN, TUKUNALI.

ABONKANE (A) (Nd)

Dessécher une viande ou un poisson sur un gril garni de feuilles, boucaner.



Mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, est moins utilisée par les Aluku d'aujourd'hui du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. Chez les Ndjuka, c'est encore le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors de grandes cérémonies traditionnelles telles que BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier ou de bourre de noix de coco.



DEE.

ADJANGO (A)



Oiseau.



Euxenura maguari.



Echassier d'un mètre de hauteur dont la chair est parfois consommée.



KUMAWALI.

ADJASU (A)



Agouti (fr.), gouégoué (cr.).



Dasyproctidae Dasyprocta azarae aguti.



Petit rongeur, de la taille d'un lapin, affectionnant la forêt secondaire et les plantations de manioc qu'il dévaste. Sa chair, très fine, est appréciée.



hollandais konijn = lapin ou anglais coney = lapin et sa fourrure.



KONKONI.

ADJIDJA (A) (Nd)



Coendou (fr.).



Erethizontidae Coendou.



Rongeur nocturne de la taille d'un gros chat, se nourrissant principalement de graines d'AWAA et de fruits. La chair du coendou

est consommée par les Ndjuka mais fait l'objet d'un interdit collectif chez les Aluku.

⊖ MAKAMETI.

ADKOKOOFU ^(Nd)

▲ Poisson.
Crenicichla sp.

📖 La chair de ce poisson est consommée mais elle est souvent signalée comme constituant un interdit (KINA) imposé à un individu par la relation magique à l'esprit de brousse (BON GADU) qui a provoqué sa venue au monde.

Ⓢ BON GADU, BON GADU KINA, KINA.

AFA KOMU ^(A) ^(Nd)

🌿 Palmier comou (fr.) et (cr.).

📖 *Areaceae Jessenia batava subsp. batava.*

📖 Grand palmier de forêt affectionnant les terrains sablonneux. Le fruit est mûr de janvier à mars. Il se présente comme une baie noirâtre de petite taille, au cortex violacé. Il fournit une boisson, donnée aux enfants à la cuiller à partir de l'âge de six mois, ainsi qu'une huile. Les palmes servent à confectionner des nattes.

🍽 Le "lait" de comou est obtenu par échaudage, broyage de la pulpe puis tamisage. Le produit se présente comme une bouillie fluide. L'huile est extraite par broyage de l'amande au mortier suivi d'une ébullition.

Ⓢ KOMU.

AFADA ^(A)

📖 Plat à base de plantain (*Musa balbisiana* x *Musa acuminata*).

📖 Apprécié des enfants auxquels il est donné à partir de l'âge de six mois.

🍽 Le tubercule est bouilli, réduit en purée puis mélangé à de la pâte d'arachide et du sucre.

AFIINGI ^(A) ^(Nd)

Boulettes de manioc.



Préparées à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*). Le produit se présente sous la forme de petites boules grumeleuses à consistance gélatineuse. Accompagne souvent le poisson. Donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée. Par extension, ce type de préparation en général, qu'elle soit à base de farine de manioc ou de blé (BOLON AFIINGI).



La pulpe est essorée à la couleuvre puis séchée. La farine est d'abord tamisée. On y ajoute ensuite de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte consistante. Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans un court-bouillon de poisson. On rajoute le poisson en fin de cuisson.



bantu fiingi = jeter.



KPOKPO, KWOKWO.



BOLON AFIINGI, DOMI.

AFITI ^(A)

Piège à oiseau.



AVITI.

AFITO KAKA ^(A)

Constipation.

AFOKATI ^(A) ^(Nd)



Avocatier, avocat (fr.).



Persea americana Linnaeus.



Fleury 798.



Cet arbre est parfois planté par les Noirs Marrons. Son fruit est peu consommé.

AFOOSA ^(A) ^(Nd)



Vairon.



Consommé surtout par les enfants qui le capturent à la bouteille ou à la main au bord des rivières.



AGUDU EDE, ASABI, AWEIFI, BAAU SABI, KOLOBIA.

AGA ^(A)

Plomb de chasse.

Ⓢ GONI, HONTI, METI.

AGAİKUMA ⓐ

Préparation alimentaire à base de farine de blé, de manioc ou de plantain.



Souvent consommée avec du poisson, parfois avec des haricots rouges (PESI).



Sont dénommées sous ce même terme deux préparations distinctes :

• Plat constitué par des grumaux de farine de blé ou de manioc bouillis.

• Plat à base de plantain vert, rapé puis bouilli.



BOLON AFINGI, APITI.



PESI.

AGANDJAMAI ⓐ



Arbre, mombin- blanc (cr.).



Anacardiaceae Tapirira guianensis Aublet.



Fleury 222.



Le fruit de ce gros arbre à écorce verdâtre se présente sous forme de drupes en grappe. Il est consommé cru et sert d'appât pour la pêche.

AGANKOI ⓐ



Poisson, prapra (cr.).



Cichlidae Geophagus jurupari.



Poisson de forme très allongée recherchant les lieux rocheux. Sa chair est consommée.



GAANKOI.

AGAU ⓐ



Plante herbacée.



Marantaceae Calathea ovata (Nees & Martius) Lindley.



Cultivée dans les abattis, en association avec le manioc. Seules les racines tubérisées sont consommées.



akan akau = plat d'igname à la noix de coco.



ANGAU.

AGBA ^(Nd)

Bol.

 Grand bol en poterie d'origine amerindienne, réservé à des préparations médicinales.

AGENGE ^(Nd)

 Ecureuil (fr.), guélengué (cr.).

 *Sciuridae Sciurus ratapia.*

 Ecureuil, tirant sa subsistance des graines d'AWAA, de PATAWA et de KOMU. Cet animal est considéré comme de trop petite taille pour être consommé, sauf en cas de disette.

AGINA ^(A) ^(Nd)

Riz, paddy.

 Riz long du commerce, entrant dans l'alimentation quotidienne. Le riz de production locale (ALUKU ALISI, NENGE ALISI, NDJUKA ALISI) est plutôt réservé aux cérémonies rituelles.

^(V) ALUKU ALISI, NENGE ALISI, NDJUKA ALISI.

AGOITI ^(A) ^(Nd)

 Poisson, pacoucigne (cr.).

 *Myleus sp.*

 La chair de ce poisson est consommée.

^(V) AGWETI.

AGOOBO ^(A), AGOOBO PINDA ^(A)

 Pois bambara.

 *Papilionaceae Voandzeia subterranea* Linnæus.

 Fleury 659.



Originaire de l'Ouest africain. Considéré par les Noirs Marrons comme une variété d'arachide, il est consommé de la même manière. Il est rarement cultivé de nos jours.



PINDA.

AGU (A) (Nd)



Porc domestique.



Les Aluku et les Ndjuka élèvent parfois quelques porcs dans leurs campements de culture (KAMPU). Les déplacements imposés par la participation aux cérémonies traditionnelles (notamment aux funérailles) n'en facilite pas l'élevage, outre les vols et les ponctions opérées par les prédateurs.

AGU NOSU (A) (Nd)



Poisson.



Erythrinus erythrinus.



Poisson carnivore vivant dans les ruisseaux et dont la chair est appréciée.



AGU = porc et NOSU = nez (allusion à la forme de l'extrémité de sa tête).

AGU SITON (A)



Arbre.



Rubiaceae Posoqueria longiflora Aublet.



Fleury 212.



Arbre à grandes feuilles circeuses et à fleurs blanches. Le fruit, de forme ovoïde et de couleur orange, renferme de nombreuses graines anguleuses, dures, jaunes et translucides. La pulpe est de couleur orange. Ce fruit est consommé cru.



AGU = porc et SITON = testicule.



SITON AGU.

AGU TEE (A) (Nd)



Queue de porc.

La queue de porc en saumure, importée de France, est à la base d'une préparation très populaire chez les Noirs Marrons.

➔ AGU = porc et TEE = queue.

AGUDU EDE (A) (Nd)



Vairon.



Consommé surtout par les enfants.



AWEIFI, BAAU SABI, ASABI, AFOOSA, KOLOBIA.

AGWA (A)

Bol.



Grand bol en poterie d'origine amerindienne, réservé à des préparations médicinales.

AGWETI (A)



Poisson, pacouigne (cr.).



Myleus sp.



La chair de ce poisson est consommée.



AGOITI.

AILA (A)



Tayra (fr.), ayra (cr.) .



Eira barbata .



Cette variété de martre est rarement consommée.

AKA (A)



Faucon.



Falconidae Falco spp.



Terme générique. Ce rapace se nourrit de serpents, poussins et mammifères de petite taille. Sa chair est rarement consommée.



anglais hawk = faucon.

AKAADJO (A) (Nd)

Boisson dérivée du maïs.



Boisson sucrée à base de maïs torréfié et de jus de canne, dont l'usage est principalement rituel. Chez les Ndjuka, cette boisson est symboliquement partagée avec les esprits de la forêt, réfractaires de la GOON MAMA : esprits "du lieu" (susceptibles de devenir de esprits "de conception" BON GADU), esprits PAPA (boa, anaconda et autres serpents), esprit du caïman. Elle joue un rôle équivalent à celui de KEN WATA dans le culte des ancêtres. Chez les Aluku, AKAADJO est utilisée comme offrande à MA GOON, la plus importante des divinités de la Terre ainsi qu'aux esprits PAPA.



Mettre les épis de maïs (parfois de riz) à sécher puis les égrener. Placer les grains dans une casserole ou sur une platine et les torréfier très lentement jusqu'à ce qu'ils durcissent et prennent une coloration rougâtre. Les écraser au mortier jusqu'à obtention d'une farine. Délayer dans de l'eau sucrée ou dans KEN WATA.



KALU.

AKAAPA (Nd)



Carapa (fr.).



Meliaceae Carapa sp.



L'huile tirée de AKAAPA entre dans la composition de la teinture AKUSUWE, utilisée pour sevrer les nourrissons et frictionner les chiens. Élément culturel emprunté aux Amérindiens.

AKALE (A)



Espèce de larve.



Rhyncophorus palmarum.



Larve comestible parasitant certains palmiers.



Consommée grillée sur la platine à KWAKA.



WOON

AKANTAMASI (AKANTAMASU), AKANTASI (A) (Nd)

Esprit de la termitière.



Catégorie d'esprit, de divinité, ayant pour domicile la termitière. Chez les Aluku (mais non chez les Ndjuka), les AKANTAMASI se servent de la langue KUMENTI pour se faire comprendre.



Si, au cours du brulis succédant au défrichage, un cultivateur détruit par mégarde une termitière, l'esprit qui l'habite peut exercer sa vengeance (KUNU) en infligeant une maladie. Un grand nombre de maladies peuvent avoir une telle origine mais aucune n'est mortelle. Un rite de réconciliation WASI avec PAIMAN suffit généralement à se libérer de cette influence néfaste (Nd.).



AKANTASI, KANTAASI.

AKPANSA (Nd)



Ara macao (fr.).



Psittacidae ara macao.



Ce grand perroquet constitue un gibier apprécié.
bantu agbasawa = perroquet.



AKUMBUU (A)



Singe hurleur (fr.); baboune (cr.).



Cebidae Alouatta seniculus var.



Cette variété de BABUN (singe hurleur), de petite taille, est appréciée pour la finesse de sa chair.

AKUSUWE (Nd)



Roucou. Par métaphore, désigne parfois le sang.



Bixaceae Bixa orellana Linnaeus.



Le roucou, d'usage fréquent en Amérique tropicale, fut l'une des productions de la Guyane avant l'abolition de l'esclavage. Akusuwe est parfois cultivé par les Ndjuka dans leurs abattis mais le plus souvent acheté aux Amérindiens (région de OPOSE). Les graines, entourées d'une arille de couleur rouge, servent à teinter et aromatiser les sauces. Elles entrent dans la composition d'une peinture corporelle. La teinture de roucou, à base de poudre extraite des graines et dissoute dans de l'huile de KAAPA, est utilisée pour faciliter le sevrage : la mère s'en badigeonne le bout des seins en croix pour "faire peur" au nourrisson. Elle est également utilisée pour oindre et frictionner les chiens afin, dit-on, de les protéger contre les parasites et les rendre plus aptes à la chasse. Propriétés cicatrisantes et antiparasitaires. La teinture d'AKUSUWE est ainsi obtenue :

les graines sont soumises à cuisson par ébullition accompagnées de feuilles de papayer. Elles sont ensuite finement broyées. La pâte qui en résulte est mêlée à de l'huile de KAAPA.



KOSE.



HONTI DAGU, KAAPA, KOSE.

ALAAPU ^(A)

Flèche utilisée pour chasser à l'arc.



Les flèches sont souvent achetées aux Amérindiens ou troquées.

ALAKAKA ^(A)



Poisson, courimata, coumata (cr.).



Prochilodus sp.



Variété de KOOMATA dont la couleur est blanche. Se déplace en groupe et sort parfois de l'eau à grand bruit. Sa chair est très prisée.

ALALUTU ^(A) ^(Nd)



Plante.



Marantaceae sp.



Sauvain 612.



Plante comestible utilisée pour confectionner une bouillie. Chez les Ndjuka, elle a aussi de nombreux usages médicaux et rituels en rapport avec le culte des ancêtres.

ALAMPIA ^(A)



Poisson, douanier caca (cr.).



Acara spp.



Diffère d'ALAMMPA. Sa queue est rouge. Sa chair est consommée.

ALAMPPA ^(A)



Poisson.



Calcrus macrolepidotus.

Diffère d'ALAMPPIA. Sa chair est consommée.

ADONKO.

ALAMUN (A)



Variété d'oranger.



Son fruit, très sucré, est apprécié.

ALANDJA (A)



Arbre et fruit.



Rutaceae Citrus hystrix.



Fleury 188.



Arbre sauvage produisant un fruit intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse, au goût très acidulé. Il n'est guère consommé que par les enfants mais est quotidiennement utilisé pour laver les parois des cases et les objets en bois : bancs, tambours, pagaies etc.



GAAN LEMIKI (LIMIKI).



ASUTUUN, SUWA, GAAN LEMIKI (LIMIKI).

ALATA (A)

Rat.



Terme générique. Rats et souris sont responsables de nombreux dégâts dans les stocks alimentaires.

ALEKETE (A)

Espèce de poule domestique.



Les Noirs Marrons élèvent peu de poules en raison de la présence de prédateurs et des nombreuses épizooties.

ALI DOSU (A)

Priser du tabac sous forme liquide.

ALIMIAU (A) (Nd)



Arbre.



Mimosaceae Pithecellobium inaequale Benth.



Fleury 293, 369, 412.



L'écorce de ces arbres entre dans la préparation de breuvages à propriétés magiques, employés dans les cultes de possession KANTAMASI et AMPUKU.

ALISI (A) (Nd)



Riz.



Héritage africain, le riz est très estimé par les Noirs Marrons bien qu'il s'agisse d'une culture délicate en raison de sa sensibilité aux variations climatiques et des dégâts causés par les nuisibles, rongeurs et oiseaux.

On en dénombre plus d'une trentaine d'espèces dans chaque ethnie, dont certaines introduites récemment. On les distingue par la taille et la forme des grains. L'utilisation de ces souches est très variable selon les régions. Ainsi dans le village de Tabiki (BILOSE) on n'en connaît guère que deux : SOOLA et PIKIN PAANSU. Ces espèces font l'objet de plantations isolées afin d'éviter tout abatardissement par croisement. Il s'agit, dans tous les cas, de souches dites de culture sèche. Le riz est semé directement en novembre et décembre, le plus souvent entre les plants de manioc. La récolte est effectuée par les femmes en juin et juillet. C'est un travail pénible, réalisé à la faucille ou au sabre d'abattis à lame courte. Les Noirs Marrons n'édifient pas de greniers à proximité de leurs habitations. Ils préfèrent construire des abris couverts sur les lieux de culture, où sont déposés les épis en gerbe. On vient y puiser au fur et à mesure des besoins. Au village, le riz est conservé dans des récipients hermétiques : dames-jeannes, bouteilles, bidons et petits barils ayant contenu de la queue de porc ou du pétrole (touques). Les Noirs Marrons consomment le riz décortiqué (riz cargo). Le paddy est pilé au mortier puis vanné à la battée pour le séparer des glumelles et des enveloppes qui sont laissées aux poulets.

Le riz est accommodé de manières très diverses : en grains (avec du poisson, de la viande ou de la pulpe de noix de coco, des arachides etc.) et en gâteau (une fois réduit en farine et mélangé à de la pâte de plantain ou d'arachide. C'est l'un des premiers aliments donnés aux enfants, sous forme de bouillie (ALISI PAPA). Le riz joue un rôle important dans les repas de fêtes. Chez les Ndjuka, le riz de production locale est le plus souvent réservé à des usages rituels.



anglais rice = riz.

- ⑤ ALUKU ALISI, ALISI PAPA, BAABAA, KOKONOTO ALISI, NDJUKA ALISI, NENGE ALISI, PINDA ALISI, TEE.

ALISI ANGA WATA ^(A), ALISI ANGA WATAA ^(Nd)

Riz à l'eau.



Lorsqu'on ne dispose pas de sauce pour accompagner le riz - ce qui arrive fréquemment - on prend dans une même cuiller du riz et un peu d'eau.

→ ALISI = riz, ANGA = et/avec, WATA = eau.

ALISI BOON ^(A) ^(Nd)

Restes de riz qui collent au fond de la casserole.



Ce dépôt est mis à tremper et souvent, tient lieu de petit déjeuner à la mère et à ses enfants. Ces restes ne sont jamais consommés par les hommes.

→ BOON = bruler et ALISI = riz.



BOON ALISI.

ALISI FOA ^(Nd), ALISI FOOA ^(A)

Farine de riz.



Entre dans la composition de diverses préparations. Les grains de riz sont décortiqués, vannés puis pilés au mortier.

→ ALISI = riz et FOA = farine.

ALISI PAPA ^(A) ^(Nd)

• Bouillie (porridge) à base de riz.



Offerte aux nourrissons deux à six fois par jour, au biberon ou à la main, comme aliment de complément dès l'âge d'une semaine à deux mois et jusqu'à l'âge du sevrage (vers un an).



Le riz est d'abord cuit à l'eau et séché au soleil puis broyé au mortier avant d'être recuit. La consistance doit être très fluide de manière à se rapprocher du lait maternel. L'addition de lait est une pratique rare. Cette préparation n'est observée que lorsque la mère a séjourné en milieu occidentalisé.

→ • Bouillie à base de riz et d'arachides, réservée aux périodes de deuils.
ALISI = riz et PAPA = bouillie.

ALUGUDU, ALUGUDU PATU (A)

-  Marmite métallique à trois pieds.
Le modèle de grande taille est employé pour faire bouillir KEN WATA.

ALUKU ALISI (A)

-  Riz local, celui que les Aluku produisent eux-mêmes.
 Opposé au riz long du commerce (paddy). Est plutôt réservé aux cérémonies rituelles.
(V) AGINA, NENGE ALISI.

AMANDA (A) (Nd)

-  Amandier indien (fr.) et (cr.).
 *Combretaceae Terminalia catappa* Linnaeus.
 L'amande de cet arbuste est consommée fraîche. Elle est utilisée dans de nombreuses préparations médicinales.

AMBAKI (A)

-  Martin-pêcheur vert (fr.).
 *Chloroceryle americana*.
 La chair de cet oiseau est consommée.

AMISOI (A)

-  Chou chinois (cr.).
 Ce légume est couramment consommé mais plus rarement produit.

AMPIYE (A)

-  Toucan à bec caréné (fr.).
 *Ramphastidae Ramphastos sulfuratus*.
 Cet oiseau est un gibier facile en raison de son vol lourd et de son caractère peu farouche.
 bantou miya = oiseau.
(=) MPIYE.

AMPUKU (A) (Nd)

Esprit de la forêt.



On rend aux AMPUKU un culte, comportant des offrandes de nourriture. SINGAAFU (*Costus sp.*) y joue un rôle important. Ce culte passe pour une spécialité saramaka et semble d'origine camerounaise.



De moralité douteuse, très redoutés car ils peuvent ensorceler pour le compte d'un WISIMAN (sorcier) qui les rémunère. Prennent l'apparence d'êtres humains à la peau très noire. Il peut enfin (mais rarement) venir habiter celui qui a, par mégarde, violé son domicile (arbre, rocher etc.). Il peut posséder l'individu qu'il aime et être ainsi "domestiqué" par lui.



BUSI GADU.

AMSOI (Nd)



Chou chinois (cr.).



Ce légume est consommé mais non cultivé dans le BILOSE.

ANA BEE (A) (Nd)

- Paume de la main.
- Unité de mesure de volume.



ana = main et bce = ventre.



BEE ANA.

ANGAU (A)



Plante herbacée.



Marantaceae Calathea ovata (Nees & Martius) Lindley.



Cultivée dans les abattis en association avec le manioc. Seules les racines tubérisées sont consommées.



akan akau = plat d'igname à la noix de coco.



AGAU.

ANGI (A), ANGII (Nd)

Sensation de faim.

🔑 anglais hunger = faim.

ANGOMA (A)

Amidon extrait du manioc selon des techniques traditionnelles. Tapioca qu'on en tire.



On recueille la fécule d'amidon qui décante lorsque DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons qu'on fait ensuite griller sur la platine à KWAKA. La fécule s'agglutine en boulettes.



NGOMA, GOMA.

ANGUMA MAKА (Nd), ANGUMANGA MAKА (A)



Mélicse de calme (fr.).



Verbenaceae Lantana camara Linnaeus.



Fleury 106.



Grande plante herbacée poussant en touffe et dégageant une forte odeur aromatique. La tige quadrangulaire porte de rares épines. Le fruit est constitué de petites drupes globuleuses sessiles, noires à maturité. En usage alimentaire, le fruit est consommé cru, à maturité. Le fruit vert, immature, est toxique. En usage médicamenteux, ses feuilles sont utilisées en bain contre la fièvre et en infusions antispasmodiques. En usage rituel, il est employé sous forme de décoctions, dans le culte rendu aux AMPUKU (esprits de la forêt).



MAKA = épine.

ANTOONA (ANTUWA) (Nd)



Tomate amère (fr.).



Solanaceae Solanum macrocarpon.



Les Ndjuka en consomment mais n'en produisent pas. Quelques plants furent diffusés dans la région du BILOSE par un missionnaire installé à Stoelmans. Terme emprunté au Sranan Tongo (antruwa), langue véhiculaire du Surinam.

ANYANKALU (Nd)



Singe, mamandinan (cr.).



Cebidae Pithecia pithecia.



Classé dans la catégorie MANGINA. Sa chair est consommée.
 NYAN = manger et KALU = maïs. lit. "qui mange le maïs". Allusion à son régime alimentaire.

ANYOOKA (Nd)



Serpent.



Terme générique pour toutes les espèces de la famille des ophidiens. La viande du serpent n'est jamais consommée par les Noirs Marrons que l'espèce soit ou non le support matériel d'un esprit PAPA SINEKI.



bantou nyoka = serpent.

ANZOWE (A) (Nd)

Plat à base de maïs.



Consommé sucré par les enfants, soit sec soit à l'eau, sous forme de bouillie froide. Parfois mélangé à de l'arachide pilée. Employé en offrande rituelle à certains esprits PAPA GADU et AMPUKU.



Les grains de maïs sont grillés puis broyés au pilon jusqu'à obtenir une farine.

APA (A), APAA (Nd)



• Pomme étoilée, caïmitier (fr.), caïmiti (cr.).



Sapotaceae Chrysophyllum caimito Linnaeus.



Fleury 138.



Arbre sauvage à latex. L'écorce est dure, l'intérieur est doré. Les feuilles sont elliptiques avec une face intérieure duveteuse de couleur dorée. Les fleurs, de petite taille, présentent 5 pétales jaunâtres pointus. Le fruit est une grosse baie violette globuleuse d'environ 7 cm. de diamètre. L'épicarde est coriace, la pulpe ferme de couleur blanc-rosâtre. Les graines sont en forme d'ellipse aplatie et présentent une cicatrice oblongue.



• Pomme d'importation.

APAANSA (A)

Préparation alimentaire traditionnelle, à base de manioc amer BITA KASABA. Rarement observée de nos jours.



On place les tubercules tels qu'extraits du sol dans un récipient en vannerie, on les laisse tremper plusieurs heures dans l'eau du fleuve, on les épluche et on les consomme crus. On les cuit parfois auparavant. On peut remplacer BITA KASABA par SWITI KASABA.

APAKI (A) (Nd)



Calebasse, gourde.



Fruit de *Bignoniaceae Crescentia cujete* ou de *Cucurbitaceae Lagenaria siceraria*, utilisé comme récipient.



bantu faki = petit entonnoir, twi apakyi = calebasse avec couvercle,



GASU, GOO.

APITI (A)

Préparation alimentaire à base de farine de manioc amer.



Consiste en de grosses boulettes roulées à la main et bouillies.



AFIINGI, AGAIKUMA.

APODO (A) (Nd)



Fruit de palmier et boisson qu'on en tire.



Arecaceae Euterpe oleracea Martius.



Fruit de PINA. Ce palmier est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse où il pousse souvent en touffes nombreuses. Sa baie, de forme ovoïde et d'un noir-violet, au péricarde mince et à la pulpe fine sur un noyau globuleux fibreux, fournit par trituration un liquide dit "lait de ouasseye" (cr.), consommé en tant que boisson ou servant à humidifier KWAKA. Les études nutritionnelles ont montré que cette boisson est plus nourrissante que le lait, contenant deux fois plus de calories et de matières grasses. Donnée à l'enfant à partir de dix mois ou dès qu'il peut s'asseoir. A la réputation de faire grossir, aussi est-elle conseillée par la tradition pour les enfants prématurément sevrés (avant six mois), par précaution contre l'état de KWEDEFI. En utilisation médicinale, détient la propriété de "donner du sang" (donner des forces au sang) GI BUULU.

Le bourgeon terminal dit PINA ATI (coeur de palmier), extrait après abattage du palmier et décorticage de la partie supérieure du stype, est consommé cru en salade ou bien bouilli. Il sert souvent de garniture à la viande.

L'amande fournit une huile à usage alimentaire. Les palmes servent à couvrir les cases.

APOKA (Nd)

Sein "sec", nourrice sèche.



Lorsqu'un nourrisson pleure, une jeune fille ou une femme âgée lui offrent leur sein.

APOPO (A)

Préparation à base de galette de farine de manioc amer (BAKA KASABA).



On émiette la galette au dessus d'une marmite pleine d'eau, on remue jusqu'à obtention d'une bouillie froide. On y ajoute parfois du sucre.

ASAADENKI (A)



Poisson.



Sa chair est consommée.



SAADENKI.

ASABI (A)



Vairon.



Consommée surtout par les enfants.



AWEIFI, AFOOSA, AGUDU EDE, KOLOBIA.

ASAI (A)



Tortue amputée d'une patte.



Les pattes sont les morceaux de la viande de tortue les plus appréciés. La patte séparée du corps est dénommée DABUSUMA.



DABUSUMA, KOO.

ASEKE SII (A)



Plante.



Papilionaceae Mucuna urens (Linnaeus) de Candolle.



Sa graine est consommée pour ses vertus médicinales.



KONGOMANDJALU.

ASIAN (A)

Brûlure d'estomac.



Peut être attribuée à une mauvaise alimentation, en particulier à une consommation excessive de KWAKA.

ASII (A)



Fauconnet de la Guyane (fr.).



?*Micrastur gilvicollis*.



Cette espèce d'oiseau de proie, fréquente dans le bassin du Maroni, est consommée.



KITIKOOMA.

ASOFIKI (ASOPIKI) (A)



Sajou fauve (fr.), macaque (cr.).



Cebidae Cebus apella.



Femelle du singe *Cebus apella*. Sa chair est consommée.



HOHO MONGI.

ASOWE (A)



Plat à base de farine de maïs.

Consommé sucré par les enfants, soit sec soit additionné d'eau sous forme de bouillie froide. Parfois mélangé à de l'arachide pilée. Employé comme offrande rituelle à certains esprits PAPA GADU et AMPUKU.



ANZOWE.

ASUMBO (Nd), ASUMBUU (A)

-  Flèche à trois pointes, trident.
Utilisée pour capturer à l'arc certaines espèces de poisson comme KOOMATA, MABEE. Achetée aux Amérindiens ou troquée.

ASUTUUN (Nd)

-  Arbre.
 *Rutaceae citrus hystrix*.
 Fleury 188.
 Espèce produisant un fruit de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse. Ce fruit, très acidulé, est comestible mais n'est guère consommé que par les enfants. Sert à décaper les objets en bois.
 ATUSUUN, SUUTU.

ATI (A)

-  Coeur.
anglais heart = coeur. PINA ATI = coeur du palmier *Euterpe oleracea*.

ATI (Nd)

-  • Souffrir, douleur.
anglais hurt = blesser, faire mal.
 • Coeur.
anglais heart = coeur. PINA ATI = coeur du palmier *Euterpe oleracea*.

ATJANTEIFI (ATJANTOIFI) (A) (Nd)

-  Bois gaulette (cr.).
 *Chrysobalanaceae Hirtella racemosa* Lamarck.
 Fleury 238, Sauvain 589.
 Arbre sauvage à feuilles elliptiques et à fleurs violettes. Le fruit est une drupe ellipsoïde de petite taille, au mésocarpe fin et charnu. Ce fruit, à la saveur sucrée, est consommé cru.

ATUKU (A) (Nd)



Corossol, corossolier (fr.).



Annonaceae Annona muricata Linnaeus f.



Daniel 72.



Arbre introduit, portant fruit toute l'année. Le fruit a la forme d'un cône ou d'un coeur. Sa pulpe est blanchâtre, son noyau présente une écorce noire et brillante. La peau est de couleur verte et tachetée. Le fruit du corossolier, au goût rappelant la fraise, est apprécié. Il est consommé cru. Nombreux usages rituels et thérapeutiques.

ATUSUUN (Nd)



Arbre.



Rutaceae citrus hystrix.



Fleury 188.



Espèce produisant un fruit de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse. Ce fruit, très acidulé, est comestible mais n'est guère consommé que par les enfants. Sert à décaper les objets en bois.



ASUTUUN, SUUTU.

AVIO (Nd)



Poisson.



Sa chair est consommée.



KAMAWILA.

AVITI (A) (Nd)



Piège à oiseau.

AFITI.

AWAA (A) (Nd)



Palmier aouara (cr.).



Arecaceae Astrocaryum vulgare Martius.



Grand palmier épineux poussant en touffe, très fréquent en forêt guyanaise. Il en existe plusieurs variétés. Le stipe est haut d'une dizaine de mètres, le fruit est une drupe ovoïde et glabre, prenant une coloration orange à maturité. Le mésocarpe est charnu et fibreux, le péricarpe tendre. Le noyau, ovoïde et brun, est très dur, il renferme une amande. Le fruit d'AWAA, récolté au sol de janvier à juin, entre, sous forme de "pâte", dans la préparation du célèbre bouillon d'aouara (préparation créole).

La pulpe rougeâtre et grasse peut être consommée crue. Les Ndjuka du Surinam en font une confiture. L'amande, dont l'albumen contient 30 à 50% de matière grasse, fournit une huile et un "beurre" (huile et beurre d'aouara). Il fournit aussi, par fermentation, une boisson alcoolisée.

Les graines une fois grillées, on en tire, par pression, une huile de couleur noire (TJOTJO) à laquelle on attribue des propriétés médicinales polyvalentes.



Préparation de l'huile d'AWAA : Laisser les fruits fermenter quelques jours à l'abri du soleil. Les éplucher puis en écraser la pulpe au mortier et la diluer dans de l'eau tiède pour obtenir un mélange homogène et fluide. Chauffer à feu doux et recueillir l'huile qui surnage. Variante : mettre la pâte d'AWAA à chauffer puis la disposer dans une presse (couleuvre) pour en exprimer l'huile. On peut la clarifier à l'aide d'un morceau de galette de KASABA qui retiendra la matière colorante.



TJOTJO.

AWAKAAWINTA (A)



Singe classé dans la catégorie MONGI.



PAPAWISI = hocco et MONGI = singe.

AWASAI (A) (Nd)



Boisson crémeuse extraite du fruit du palmier pinot.



On en arrose KWAKA. Terme peu utilisé.



Par trituration de la pulpe dans l'eau chaude.

APODO.

AWEIFI (A)



Vairon.



Cyprinidées Phoximus spp.



Espèces de poissons consommées surtout par les enfants.



AFOOSA, BAAU SABI, ASABI, AGUDU EDE, KOLOBIA.

AWITJO (A)

Singe, saki satan (fr.)



Chiropotes satanas.



Espèce rare. La chair de ce singe "à barbe", classé dans la catégorie MONGI, est consommée.



DOISI MONGI, WITJO.

AYE UKU (A) (Nd)

Hameçon.



Autrefois confectionné selon une technique empruntée aux Américains : Cueillir encore vertes quelques grandes épines (MAKA) de palmiers et les maintenir en position recourbée jusqu'à complète dessiccation.

AYUN (A) (Nd)



Oignon.



L'oignon, que les Noirs Marrons ne cultivent que très rarement eux-mêmes, entre dans la préparation de nombreuses sauces.

AZHIN (A), AZIN (Nd)

Vinaigre.



Employé pour conserver en bouteille le piment PEPE. Utilisé comme médicament. Employé aussi comme poison (suicide par AZHIN).

B

BAABAA (A) (Nd)



Farine de riz.

Obtenue par décorticage des grains, broyage au mortier et cuisson légère (avec du riz "tendre" de l'année). Cette farine est consommée soit sèche accompagnée de sucre, soit à l'eau.

BAABA TIKI (A)



Variété de manioc amer.



Le manioc "amer" BITA KASABA dit aussi WETI KASABA, manioc "blanc", entre dans de nombreuses préparations.



KASABA.

BAADO UDU (A)



Arbre.



Caesalpinaceae Eperua falcata Aublet.



Fleury 489.



Arbre dont les fruits, dénommés PANGA, sont utilisés comme appât pour attirer le poisson KUMALU que l'on capture à l'arc ou à la lance.



BII UDU.

BAAFUN (A) (Nd)

- Jus, sauce produits par la cuisson du gibier.
- Gibier en général (poisson inclus).



Terme générique. Le gibier occupe une place primordiale dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. Les techniques de capture varient selon l'espèce. La plus usitée est la chasse au fusil, de jour ou de nuit. La plupart des espèces comestibles sont consommées à l'exception de certaines qui font l'objet d'interdits.



KINA, SWITI MOFU, TEEFU, TITIO.

BAAFUN ANGII (Nd)

Faim. Plus particulièrement, envie, besoin de nourriture carnée (SWITI MOFU).



BAAFUN = jus, sauce et ANGI = faim

BAAFUN FISI (A) (Nd)

Jus de poisson.



BAAFUN = jus et FISI = poisson.

BAAI (A)

Frir de la viande (mais non du poisson), boucaner.

BAAKA (A) (Nd)

Noir.



anglais black = noir.

BAAKA WEEKO (A), BAAKA WEKO (Nd)



Arbre, pois sucré (cr.).



Mimosaceae Inga sertulifera Ducke.



Fleury 137.



Arbre sauvage au tronc tortueux et à l'écorce épaisse. Le fruit se présente comme une gousse brune, assez plate, parfois incurvée. Les graines sont recouvertes d'une pulpe peu abondante. Le fruit, de couleur blanchâtre et de saveur sucrée, est consommé.



BAAKA = noir et WEEKO (WEKO) = nom générique attribué aux fruits d'*Inga*.

BAAKOTO (A)

- Etagère installée dans la case entre deux cordes ou deux pièces de bois rapportées.



On y fait sécher les graines ou mûrir les fruits de palmier MAIPA, les bananes-plantain ou les bacoves.

- Abri sur pilotis où déposer les épis de riz pour les faire sécher ou les conserver.



ALISI BAKOTO.

- Boucan.



Gril en bois au dessus duquel viandes et poissons sont cuits ou fumés. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble de moins en moins utilisée du fait de la diffusion des conserves et des viandes surgelées.

- Abri sommaire construit en forêt pour y passer la nuit.



DEE.



ABAA KOTO.

BAANA (A) (Nd)



Banane-plantain (fr.), banane de l'ernambouc, banane-guianga, banane grand-géant etc. (cr.).



Musaceae Musa acuminata x balbisiana.

Les Noirs Marrons cultivent plusieurs variétés de banane-plantain mais en quantité limitée. L'éloignement des "abattis" nuit à l'entretien et la surveillance quasi constants qu'exige cette culture, en raison des déprédations causées par les oiseaux, les rongeurs, les chauves-souris et les fourmis. Le bananier-plantain est cultivé en association avec le manioc, à partir du mois de décembre. La première récolte s'effectue dix mois plus tard et s'étale sur une quinzaine de mois.

La consommation de la banane-plantain est recommandée aux femmes enceintes désirant allaiter leur enfant dans de bonnes conditions. C'est l'un des premiers aliments offerts aux bébés aluku, auxquels il est censé donner force et vigueur alors que chez les Ndjuka, il est, au contraire, déconseillé de donner BAANA aux jeunes enfants (risques de ramollissement des genoux d'où retard de la marche).



La banane-plantain est consommée comme un légume, parfois encore verte. Elle est le plus souvent bouillie ou cuite sous la cendre. Elle entre dans la constitution d'une soupe assaisonnée de bouillon en cube MAGI, de FIKISI (glutamate de monosodium) et de SAUTU (sel). Elle est parfois frite en tranches à la façon africaine (aloco des Akan).

Avec sa pulpe écrasée (à laquelle on ajoute de la farine de riz ou de manioc), on confectionne une galette qui, additionnée d'huile de MAIPA, est frite à la poêle (BAANA KUKU).

La farine (BAANA BOLON), obtenue par séchage du fruit au soleil et broyage, fournit des préparations de complément pour nourrisson.

La feuille du bananier-plantain trouve divers usages. Elle sert, notamment, à envelopper certains aliments pendant la cuisson par ébullition, la feuille étant maintenue pliée par une ficelle : MAFUSEWA, DOKUN. Dans le cas du poisson, cette préparation, vraisemblablement d'origine africaine, permet l'assimilation du calcium contenu dans les arêtes dissoutes, grâce à l'acidité de la feuille.

Ⓢ

GONGOTE, MAFUSEWA, PANTANKELE, TONTON.

☞

anyi (akan) bana = banane-plantain.

BAANA BOLON Ⓢ Ⓝ

Farine de banane-plantain.



Obtenu par broyage de la pulpe, séchage et réduction à l'état pulvérulent. Entre dans la composition d'une galette frite (le plus souvent à l'huile de MAIPA).

→

BAANA = banane-plantain et BOLON = farine.

BAANA KUKU Ⓢ Ⓝ

Gâteau à base de banane-plantain et de riz.



On écrase le fruit vert que l'on mélange à de la farine de riz, on cuit le tout à l'eau. On peut aussi confectionner ce plat à partir de banane-plantain bouillie à l'eau à laquelle on ajoute de la farine de riz. On mélange et on laisse reposer une heure au soleil. On confectionne de petits beignets que l'on fait frire à l'huile de MAIPA. On les consomme chauds ou froids.

→

BAANA = plantain et KUKU = gâteau.

BAANA PAPA Ⓢ Ⓝ

Bouillie à base de banane-plantain cuite puis réduite en pâte.



Aliment de complément donné aux nourrissons dès l'âge d'un mois mais peu utilisé chez les Ndjuka, la consommation de banane-plantain étant souvent considérée comme nuisible à la bonne croissance de l'enfant (ramollissement des genoux d'où retard de la marche).

→

BAANA = banane-plantain et PAPA = bouillie.

BAANA UWII (Nd), BAANA WIWII (A)



Feuille de bananier-plantain.



Utilisée autrefois en guise d'assiette. C'est sur BAANA UWI (WIWII) que sont présentées les offrandes alimentaires aux ancêtres et aux divinités de la nature.



BAANA = banane-plantain et UWI (WIWII) = feuille.



ABAA KOTO, BAAKOTO.

BAASI (Nd)



Eclater, exploser.
anglais burst = éclater.

BAAU SABI (A)



Variété de vairon.



De couleur bleutée, capturée et consommée par les enfants.



BAAU = bleu émeraude et SABI = terme générique désignant le vairon.

BABA (A)

- Salive.
- Baver.

BABUN (A) (Nd)



Alouatte, singe hurleur rouge (fr.), baboune, singe rouge (cr.).



Cebidae Alouatta seniculus.



L'alouate peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est toutefois interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.



OZODJO (A.).



NOPI, SINA.

BABUN WEEKO (A), BABUN WEKO (Nd)



Arbre, pois sucré "rouge" (cr.).



Mimosaceae Inga disticha Bentham.



Fleury 214.



Arbre ripicole produisant des gousses d'un brun-jaunâtre (couleur du pelage du singe hurleur d'où son nom) recouvertes d'un duvet jaune dense. L'arille, blanche et sucrée, est comestible. Période de récolte d'avril à août.



BABUN = singe hurleur et WEEKO (WEKO) = fruit du genre.



DJAKASI WEEKO.

BAI (Nd)

Acheter.



anglais buy = acheter.

BAIBAI (A) (Nd)

Commercial, du commerce. Qualifie tout objet acheté.



anglais buy = acheter.

BAIBAI MELIKI (A) (Nd)

Lait du commerce, lait concentré sucré ou non sucré, en poudre ou en boîte.



BAIBAI = commercial et MELIKI = lait.



BOBI WATA, DILETI, MELIKI, SOSO WATA.

BAKA (A) (Nd)



• Frire, cuire au four.
anglais bake = cuire.



• Frit.
anglais baked = frit.



• Dos, postérieur.
anglais back = dos, arrière-train.



• De retour, en arrière. Au sens figuré, autorité, pouvoir.
anglais back = dos.

BAKA BAANA (A)



Plat à base de banane-plantain.

Le fruit vert est coupé en tranches puis frit.

BAKA = frit et BAANA = banane plantain.

BAKA BOLON (Nd)



Beignet à base de farine de froment.

Consommé sucré. C'est une nourriture de fête, servie lors des repas cérémoniels, lorsque les hommes ont rapporté du littoral des sacs de farine.

BAKA = frit et BOLON = farine.

BAKA EGI, BAKA IGI (A) (Nd)



Omelette.

On ajoute de l'eau et de la farine aux oeufs battus.

BAKA = frit et EGI (IGI) = oeuf.

BAKA KASABA (A) (Nd)



Galette à base de farine de manioc amer (WETI KASABA, BITA KASABA), plus rarement de manioc doux (SWITI KASABA).

Consommée au petit-déjeuner, tartinée à la pâte d'arachide. On offre BAKA KASABA aux ancêtres. Chez les Ndjuka, l'usage de BAKA KASABA est plus ancien que celui de KWAKA qui tend à le supplanter.



Pour préparer BAKA KASABA, on épluche le manioc, puis on le râpe (grageage). On l'essore à la couleuvre pour obtenir DOMI, pulpe de manioc. On pile DOMI très finement et l'on tamise. Avec cette farine, on constitue la galette que l'on fait cuire sur la platine.

Pour préparer un complément nutritionnel à donner aux nourrissons, on met BAKA KASABA à tremper dans un peu d'eau puis on le cuit.

BAKA = frit et KASABA = manioc amer.



DOMI.

BAKAA (A) (Nd)

• Les Noirs Marrons appliquent ce terme aux Européens et aux Créoles occidentalises de Guyane et du Surinam.



Désigne par extension tout individu appartenant à une culture autre que celle des Noirs Marrons ou des Amérindiens.

• Désigne les éléments de la culture occidentale empruntés aux Européens et aux Créoles occidentalisés de la Guyane et du Surinam.



BAKAA PATATA, BAKAA DEESI, BAKAA KONKONI, BAKAA SUPUN.

BAKAA DEESI (A) (Nd)

Médecine occidentale.



La médecine occidentale est dans l'ensemble bien acceptée par les Noirs Marrons. Bien que "laïque", elle est perçue comme douée de grands pouvoirs et, comme telle, à réserver aux urgences et aux grandes maladies. Outre sa gratuité et sa "laïcité", elle est appréciée pour le caractère spectaculaire de ses résultats. Son image d'efficacité est fortement associée à la puissance d'une pharmacopée offrant une vaste gamme de pilules, tablettes, gouttes et injections, réputées pour leurs effets rapides, parfois spectaculaires.

Dans le traitement des troubles nutritionnels infantiles, on ne prescrit généralement aucun médicament mais seulement une modification de régime alimentaire. Une telle proposition n'est pas que rarement reçue comme un traitement, d'autant que les signes d'amélioration ne sont pas immédiats. Les interventions sont donc considérées comme inefficaces et se soldent effectivement trop souvent par des échecs dus au non-respect des consignes. Les interprétations données sont que les médecins ne "voient" pas le mal ni son origine, ou bien sont de mauvaise volonté. Les notions de causalité et de thérapie, très différentes de celles de la médecine occidentale, sont à l'origine de méprises, de méfiances et de craintes, donnant lieu à des comportements dysfonctionnels.



BAKAA = européen, occidental et DEESI = médicament, médecine.



DEESI, BUSI DEESI.

BAKAA KONKONI (A)



Lapin domestique.



Les Noirs Marrons n'élèvent pas de lapins mais s'en procurent congelés chez les commerçants chinois de la rive guyanaise. La consommation de la chair du lapin est un emprunt à la cuisine française.



BAKAA = européen et KONKONI = lapin.



KONKONI.

BAKAA PATATA (A)



Pomme de terre.



L'une des espèces importées d'Europe.



Consommée bouillie à l'eau.

BAKAA SUPUN (A) (Nd)

Grande cuiller en aluminium.



Achetée sur la côte et souvent décorée de motifs traditionnels. Cet ustensile fournit une unité de mesure de volume.



BAKAA = blanc, européen et SUPUN = cuiller.

BAKALI (A)

Vomir.



PIO, PUU A MOFU, ONFU.

BAKI (A)

Puits, robinet.



hollandais bak = cuvette, réservoir.

BAKISI (A) (Nd)

• Panier.



Terme générique.

• Piège à poisson.



Piège à NYAMAA (*Hoplias malabaricus*) et à crabe, en forme d'entonnoir, confectionné avec de larges lattes de palmier AWAA liées entre elles par des lianes.



anglais basket = panier.



DJOMPO BAKISI.

BAKJAU (Nd)

Morue salée et séchée.



Très prisée autrefois par les Ndjuka du BILOSE. Importation interdite au Surinam depuis quelques années. Rarement consommé de nos jours.



Se mange rôtie au feu de bois, avec KWAKA ou bien en sauce, avec du riz.



portugais bacalhau = morue.

BAKUBA (A) (Nd)



Bacove, banane douce (fr.), banane-dessert, bacove-balisier, bacove-pomme, bigaro, bacove-beurre, bacove-violette, bacove-tahiti, bacove-roungo etc. (cr.).



Musaceae Musa paradisiaca Linnaeus.

Opposé à BAANA qui désigne le bananier ou la banane-plantain. Il en existe un grand nombre de variétés. Les Noirs Marrons en cultivent assez peu.

Il est vrai que la banane douce est plus sensible que le plantain aux attaques des nuisibles : singes, oiseaux, rongeurs, fourmis. L'éloignement des "abattis" ne permet pas d'en surveiller suffisamment la croissance.

Chez les Ndjuka, BAKUBA est déconseillée aux enfants au sein car supposée "ramollir les genoux".



Consommé cru ou bien sous forme de compote, obtenue en le réduisant en purée puis en le soumettant à une cuisson à l'eau salée. Mangé aussi sous forme de crêpe, mélangée à de la pâte de manioc.



BAKUBA BOLON, BAKUKA BOM, WATAA MMA BAKUBA.

BAKUBA BOLON ^(Nd), BAKUBA BOM ^(A)

• Farine de banane douce.



Les bananes vertes sont coupées en tranches et mises à sécher au soleil. On les broie ensuite au pilon.

• Crêpe à la pulpe de banane.



On écrase cette pulpe dans de la pâte de manioc ou du tapioca. On ajoute un peu d'eau. On pétrit la crêpe que l'on dispose sur une feuille de bananier. On met à cuire dans une poêle ou une platine à KWAKA.



BAKUBA = bacove et BOLON (BOM) = farine.

BAKUBA PAPA ^(A)

Bouillie à base de farine de banane douce.



Complément nutritionnel offert aux nourrissons.



BAKUBA = banane douce et PAPA = bouillie.

BALAKI ^(Nd)

Vomir.



PUU A MOFU.

BALANSI ^(A) ^(Nd)

Balance utilisée pour peser la nourriture.
anglais balance = balance.



WEGI.

BALI ^(A) ^(Nd)

- Baril.



A l'origine en bois, de nos jours en plastic. Utilisé comme récipient pour stocker les produits alimentaires.

- Unité de mesure de poids employé par les piroguiers pour calculer le fret (1 BALI = 90 kg).

BANDJAMA WATA ^(A)

Soupe à base d'AFIINGI et de poisson (le plus souvent NYAMAA) mais aussi de gibier.



Consommée lors des repas rituels de levée de deuil (PUU BAAKU). Tout en mangeant BANDJAMA WATA, on chante MATO (histoires d'anansi l'araignée et autres contes).

BANDJAMA WATAA ^(Nd)

Soupe à base d'AFIINGI et de poisson (le plus souvent NYAMAA) mais aussi de gibier.



Consommée lors des repas rituels de secondes funérailles (BOOKO DEI). Tout en mangeant BANDJAMA WATAA, on chante MATO (histoires d'anansi l'araignée et autres contes).

BASI ^(A)

Eclater, exploser.
anglais burst = éclater.



BASI KALU ^(A)

Maïs grillé et éclaté, pop-corn.
BASI = éclater et KALU = maïs.



BATA ^(A), BATAA ^(Nd)

- Poisson, atipa congo (cr.).



Hoplosternum torracatum.



Poisson d'eau douce à carapace, cartilage soudé et sternum annelé. Le corps est long et noir, semblable à celui d'une anguille. La bouche est munie de barbillons. Fréquente les eaux des petites rivières et la

vase où il se nourrit de plancton. Se déplace en bande et sort de l'eau en saison sèche. Souvent consommé grillé accompagné de KWAKA. Joue un rôle important dans la cuisine créole guyanaise.

- Bouteille.
-  anglais bottle = bouteille.

BATIMATIMA ^(A)

Plat traditionnel à base de maïs.



Peu courant de nos jours.

Ecraser les grains au mortier, filtrer au tamis, faire bouillir à l'eau enveloppé dans une feuille de plantain. Servir avec du beurre d'arachide et du sucre.

BATJAU ^(A) ^(Nd)

Morue salée et séchée.



Consommée rôtie au feu de bois, avec KWAKA ou bien en sauce, avec du riz.



portugais bacalhau = morue.

BATOTO ^(A)



Alkekenge (fr.), batoto, piment mulâtresse (cr.).



Solanaceae Physalis pubescens Linnaeus.



Fleury 120.



Petite plante herbacée très pileuse poussant fréquemment dans les nouveaux abattis. Le fruit, petite baie ronde et jaune, est consommé cru, surtout par les enfants ou comme condiment. Le fruit vert est diurétique et laxatif. Il est aussi utilisé comme appât de pêche.

BEE ^(A) ^(Nd)

- Ventre.



Situé dans la partie inférieure du corps, le ventre est perçu comme un organe particulièrement vulnérable à la pénétration du froid et des "gaz" qui s'introduisent par le nez, la bouche, l'anus et les organes génitaux. La meilleure protection est de le conserver bien plein. Les femmes, tout spécialement les accouchées, sont particulièrement vulnérables. Elles doivent prévenir la pénétration de l'air froid par la pratique de bains chauds. Le ventre contient un ver (intestin ?) destiné à faciliter la digestion.

- Matriclan, segment du clan matrilineaire, matrilineage.

BEE ANA (A) (Nd)

- Paume de la main.
- Unité de mesure de volume.



ANA BEE.



bee = ventre et ana = main.

BEELE (A) (Nd)

Pain de blé.



On observe, dans les chefs-lieux de communes du pays aluku qui disposent d'une boulangerie, une consommation de plus en plus importante de pain au détriment du riz et du couac. Chez les Ndjuka du BILOSE le pain est quelquefois préparé localement. Il est le plus souvent acquis à Stoelmanseiland par des commerçants qui le revendent dans les villages. C'est ce pain industriel qui à la préférence des population d'où la disparition de la plupart des petites entreprises artisanales. Le pain est consommé dès l'achat, accompagné d'une boisson. A l'époque de l'orpaillage, les piroguiers qui alimentaient les placers livraient le pain en demi-unités, mises à sécher sur le pomokari de la pirogue durant le transport.



français blé.

BEENKI (A), BENKI (Nd)

- Boite de conserve, assiette métallique, cuvette en émail.
- Petit baril ayant contenu de la queue de porc en saumure. Récipient importé, en métal ou en plastic.
- Unité de mesure de volume.



Chez les Aluku, sert à mesure KWAKA (couac), ALISI (riz) et PINDA (arachide). En 1987, 1 BEENKI (BENKI) KWAKA valait 100 francs.

BEENKI SANI (A), BENKI SANI (Nd)

Nourriture en conserve.



Les Aluku de la rive française, comme les Ndjuka du Surinam, sont depuis de nombreuses années en contact avec l'économie marchande. Assurant en tant que piroguiers l'approvisionnement des placers, ils firent très tôt l'expérience des aliments en conserve.



BEENKI (BENKI) = boite de conserve et SANI = chose.

BEKI (A)



Bassine en matière plastique

Utilisée pour faire tremper le manioc et laver le linge.

BELIBON (A) (Nd)



Arbre à pain (fr.).



Moraceae Artocarpus attilis (seminifera ou incisa) (Park) Fosberg.

La pulpe et les graines extraites du fruit sont comestibles. Peu estimé, rare dans les villages. Les graines de la variété *seminifera* sont consommées entre les repas, bouillies dans l'eau salée, comme des châtaignes.

BENYE (A)



Beignet composé de farine de blé et de pulpe de plantain réduite en pâte.



Préparation traditionnelle.
français beignet.

BETI (A)



Appât de pêche.



Terme générique. Les Noirs Marrons utilisent un grand nombre de produits végétaux (feuilles, fruits) et animaux comme appâts de pêche.

anglais bait = appât.

BII (A)



Bière vendue dans le commerce, au Surinam et en Guyane.



Outre son usage comme boisson, la bière est consommée comme un remède. Elle entre aussi dans divers rituels.

anglais beer = bière.

BII UDU (A) (Nd)



Arbre, wapa (cr.).



Caesalpinaceae Eperua falcata Aublet, *Eperua grandiflora* (Aublet) Benth.



Fleury 489, Sauvain 479.



Arbre dont les fruits, dénommés PANGA, sont utilisés comme appât pour attirer le poisson KUMALU, capturé à l'arc ou à la lance.



BAADOUDU.

BILO, BILOSE (Nd)

Région du pays Ndjuka située sur le cours inférieur du fleuve Tapanahoni, au confluent du Maroni.



Antonyme de OPOSE qui désigne le cours supérieur.



anglais below side = aval.

BISIBISI WOON (A) (Nd), BISIBIISI WOON (A)

Ver de petite taille responsable, selon les Noirs Marrons, d'une maladie du système digestif caractérisée par des diarrhées. La maladie elle-même.



BISIBISI = diminutif et WOON = ver.

BITA (A) (Nd)

• Rhum du commerce.



Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais entre surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Il est associé aux morts et aux ancêtres. Il est utilisé pour renforcer les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse BITA sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite consommé par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des pouvoirs occultes maléfiques.

Le rhum est le ciment de toute relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.



DAAN, SOPI.



anglais bite = mordre.

• Venin de serpent.



anglais bite = mordre.

BITA EDE (A)



Pigeon.



Colombidae Colombida pigeon sp.

La chair de cette espèce de pigeon sauvage est consommée.

BITA = amer et EDE = tête.

DOIFI.

BITA KASABA (A)



Manioc amer, manioc blanc (fr.) et (cr.), maïpouri noir, maïpouri rouge, manioc maïé, manioc cachiri, manioc bois blanc etc. (cr.).



Euphorbiaceae Manihot esculenta Crantz Pohl.

Le manioc amer constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général.

C'est un arbrisseau pérenne originaire de la région des Guyanes mais largement répandu dans toutes les contrées tropicales humides et équatoriales. Il peut atteindre deux à trois mètres de haut. Il en existe un grand nombre de variétés. Les racines de la plante se tubérisent pour former des tubercules d'allure fusiforme, mesurant 20 à 60 centimètres de long et 5 à 15 centimètres de diamètre. La plantation se fait par une bouture qui émet un grand nombre de racines.

Le manioc est planté avec d'autres tubercules (dachines, ignames), les courges, la canne à sucre et le maïs. Il est mis en terre à partir de novembre et jusqu'en janvier.

L'extraction peut commencer à partir du huitième mois qui suit la plantation c'est à dire en août-septembre. La récolte peut s'étaler sur 1 an car ce tubercule se conserve relativement bien dans le sol. Les Ndjuka sont très sensibles à ses possibilités de conservation sur pied : les racines peuvent, nous dit-on, rester trois ans en terre sans pourrir, lorsque les conditions climatiques sont favorables. Elles sont néanmoins infestées par de nombreuses maladies à virus et attaquées par les fourmis-manioc.

Un pied de manioc peut donner jusqu'à 5 à 6 kilos de tubercules, voire davantage. La teneur en fécule peut varier selon la saison pour un même plan de 15 à 30% et la teneur en eau de 80 à 65%. Les rendements sont faibles mais réguliers, permettant une consommation est à peu près constante au long de l'année.

Le tubercule de manioc se conserve mal hors du sol ; au delà de deux jours, il est impropre à la consommation. Il contient par ailleurs, en quantité plus ou moins grande selon les variétés, de l'acide cyanhydrique, qui est un toxique. Le rouissage, l'essorage, le séchage, la cuisson et la torréfaction éliminent une partie importante de cet acide.

Le manioc est consommé sous forme de farine, de couac (KWAKA), de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA).



Pour obtenir la préparation de base qu'est la farine, les étapes sont les suivantes : lavage, épluchage, rouissage, râpage, essorage, séchage, broyage, tamisage.



BITA = amer et KASABA = manioc.

⊖ KASABA, WETI KASABA.

⊙ AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, BITA UDU, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, DOMI PAPA, KASABA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, NGOMA, PAN, PEPE WATA, WETI KASABA.

BITA UDU ⊕

✿ Arbre.

🔍 *Apocynaceae Geissospermum sericeum* (Sagot) Bentham & Hooker f.
● Fleury 198.

📖 Son écorce est utilisée en pharmacopée : infusion contre les troubles intestinaux et la fièvre.

➔ BITA = amer et UDU = arbre, bois.

BO ⊕ ⊙

🔑 Arc de chasse.
anglais bow = arc.

BO ⊙

• Se reposer.
• Construire, bâtir.
🔑 hollandais bouwen = construire.
• Souffle, mouvement de l'air produit en expirant.
• Puissance, force physique.
🔑 anglais blow = souffler.

BOBI ⊕ ⊙

• Sein.
• Sucrer, téter.
⊙ DIINGI BOBI, DILETI, KWEDEFI, MELIKI, PAPA, SOSO WATA.

BOBI MOFU ⊕ ⊙

📖 Mamelon de sein.
Pour faciliter le sevrage, la mère se badigeonne le bout des seins en croix avec de la teinture de roucou, pour "faire peur" au nourrisson.
➔ BOBI = sein et MOFU = bouche.

BOBI WATAA (Nd)

Lait maternel.



L'allaitement naturel est la règle chez les Aluku et les Ndjuka. Lorsque la montée de lait tarde, on enduit les seins de la mère diverses préparations et on lui conseille de consommer des flocons d'avoine cuits à l'eau et sans sel. Si l'enfant refuse le sein, on enduit ce dernier, ainsi que les lèvres du nourrisson, d'un liquide à base de bourgeons de *tjotjo ede* rôtis que l'on écrase en les mélangeant à PEMBA ainsi qu'à trois morceaux de *kwentu*.

Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. Si la mère est de nouveau enceinte, on sèvre immédiatement par crainte d'un empoisonnement de l'enfant par le lait. Le lait d'une femme enceinte est en effet considéré comme nocif parce que "bu" par le foetus. Ces sevrages brutaux peuvent être à l'origine de troubles de l'équilibre nutritionnel.



BOBI = sein et WATA = eau.



BAI-BAI MELIKI, DILETI, KWEDEFI, MELIKI, PEMBA, SOSO WATA.

BOBODEADEGU (A) (Nd)



Champignon.



Thallophytes sp.



Espèce consommée par certains.

BOFO (A) BOFOO (Nd)



Tapir (fr.), maïpouri (cr.).



Tapiridae Tapirus terrestris.



Ce mammifère, le plus grand d'Amérique du Sud, peut atteindre le poids de 350 kg. C'est un gros consommateur de MOPE (*Spondias monbin*). La chair du tapir est estimée. Se chasse au fusil et au piège. Période de chasse privilégiée d'avril à septembre-octobre.



La graisse qui enveloppe les intestins et celle de l'échine sont transformées en huile par chauffage et filtrage.

BOFO MAKKA (A)



Plante.



Son fruit est comestible.
BOFO = tapir et MAKKA = épine.

BOGO (A)



Nivrée (cr.).



Asteraceae Clibadium sylvestre (Aublet) Baillon.



Fleury 14, 444.



Plante au suc ichto-toxique cultivée dans les abattis. Utilisée dans une technique de pêche consistant à empoisonner les rivières (nivrée).



MAN NEKO, PONSU.

BOITI SII (A) (Nd), BOOITI SII (A)



Balata rouge (fr.) et (cr.).



Sapotaceae Manilkara bidentata (A. de Candolle) Chevalier.



Fleury 218.



Le fruit de cet arbre à latex est consommé cru. Le bois est utilisé en menuiserie.

BOKALI (A)



Bocal.
Français bocal.

BOKE (A)



Boisson gazeuse non-alcoolisée, soda.



Terme générique.
SOFU.

BOKETI (A) (Nd)



Seau en matière plastique, plus rarement en métal.



Utilisé pour puiser l'eau au fleuve ou s'approvisionner au robinet.
Employé aussi pour faire tremper le manioc avant de le râper.
anglais bucket = seau.

BOLI (A) (Nd)

 Bouillir, cuire.
anglais boil = bouillir.

BOLIMAN (A) (Nd)

 Femme mariée.
mi boliman = mon épouse.
BOLI = bouillir et UMAN = femme.

BOLON (A), BOLON (Nd)

 • Farine (A.).
Terme générique. Les Noirs Marrons tirent une farine de la banane-bacove, de la banane-plantain, de l'igname, du maïs et du manioc.
• Farine de blé. (Nd.).

BOLON AFIINGI (A)

 Préparation constituée par des boulettes de farine de blé.
Accompagne souvent le poisson.
(V) AFIINGI.

BOLON PAPA (A) (Nd)

 Préparation à consistance crémeuse, à partir de farine de blé, d'eau et de sucre.
C'est un aliment de complément pour nourrisson. D'apparition récente et d'usage encore peu fréquent chez les Ndjuka car, en raison de son coût élevé, BOLON est réservé aux offrandes rituelles de YALI (nouvel an) et de BOOKO DEI (levée de deuil).

BOLU (A)

 Récipient en plastic, vaisselle incluse.
Terme générique.

BOMBULUKU (Nd)



Bourgeon terminal, "cocur" du palmier *Attalea maripa*, appelé en Créole guyanais "chou maripa".



Chez les Ndjuka du BILOSE, ce n'est pas un aliment quotidien mais seulement un aliment de secours pour les chasseurs ou les voyageurs égarés en forêt.



PINA ATI.

BON (A)



• Arbre.
hollandais boom = arbre.



• Os.
anglais bone = os.



• Bon.
français bon.

BON GADU (A) (Nd)

Esprit du lieu.



Esprit de brousse à l'origine de la conception d'un être humain. Selon le système explicatif des Aluku et des Ndjuka, toute conception est, en effet, due à l'intervention d'un BON GADU dérangé dans son domicile et ses habitudes.

Les activités agricoles et cynégétiques conduisent hommes et femmes en forêt de manière permanente, sur des sites densément "habités" par le Surnaturel. Tout acte de nature à mécontenter un esprit implique une réaction en retour, sous forme de maladie. S'il s'agit d'une femme, l'esprit dérangé peut, en guise de rétorsion, s'installer en elle. Le BON GADU réagit en "allant dans le ventre" de celle qui l'a perturbé. Tout individu peut, par divination, savoir de quel esprit il est issu pour être à même de se conformer à ses prescriptions, notamment aux interdits (principalement alimentaires) qu'il lui impose. En cas de maladie, il peut faire appel à son BON GADU par des offrandes de nourriture : gibier, plats cuisinés, boissons en bouteille. Le BON GADU siège dans l'individu, en compagnie de l'AKAA mais sans qu'un emplacement précis lui soit attribué. Il figure dans d'autres échanges rituels que ceux concernant l'AKAA. Cette entité est absente du système cosmogonique saramaka.



BON = bon et GADU = dicu, divinité, esprit.

BON GADU KINA (Nd)

Interdit.



L'interdit lié à un BON GADU porte principalement sur des produits alimentaires.



Décolant, pour un individu donné, d'une relation magique avec un esprit de la forêt dépendant de GOON MAMA et qui a provoqué sa venue au monde. La plupart des interdits alimentaires en rapport avec un BON GADU portent sur des poissons, des reptiles (sauriens et tortues notamment), des crustacés (crabes) ou des amphibiens.



BON GADU = esprit du lieu et KINA = interdit.



DA KINA, GAAN KINA, KINA.

BONDA ^(A)



Arbuste sauvage.



Myrtaceae Marliera sp.



Fleury 129.



Arbuste sauvage aux rameaux frêles et aux feuilles rares. Le fruit, noir et de petite taille, est consommé. Récolte en décembre.

BONDO ^(A)



Sajou brun (fr.), macaque brun (cr.).



Cebidae Cebus apella.



Male du sajou brun dont la chair est consommée. La période de chasse la plus favorable se situe entre mars et juin. La consommation de BONDO est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.

BONGI BITA ^(A)



Plante utilisée comme assaisonnement.



BITA.

BONGILA ^(A) ^(Nd)



Sésame (fr.), jéjiri wang (cr.), soum-soum (Afrique centrale).



Pedaliaceae Sesamum indicum Linnaeus.

La graine de sésame, de très petite taille, est consommée sèche ou grillée, comme un condiment, accompagnant la farine torréfiée de manioc doux ou le couac sucrés. Le sésame entre aussi dans la composition d'une sauce grasse à base de OKO (gombo), accompagnant le riz.

BONGILA KWAKA (A)



Farine de manioc torréfiée (KWAKA) au sésame.

Plat traditionnel.

Les graines de sésame sont mises à sécher au soleil puis torréfiées sur une platine à KWAKA. On les pile ensuite au mortier. On les mélange à KWAKA que l'on consomme sec.



BONGILA = sésame et KWAKA = couac.

BONGO (A) (Nd)



Tatou cabassou, tatou à neuf bandes (fr.), tatou-carème (cr.).

Dasipodidae Dasypus novemcinctus.

La chair de ce tatou, de taille moyenne, est très appréciée.
akan bonko = tortue terrestre.

BONGONI (A)



Poisson.

Sa chair est consommée.

mende bonga = petit poisson.

BONKI (A) (Nd)



Haricot (fr.).

Papilionaceae Phaseolus vulgaris.

Les haricots verts sont appréciés des Aluku et des Ndjuka.
Terme emprunté au Sranan Tongo, langue véhiculaire du Surinam.

BONKU (A)



Affamé.

Terme vulgaire utilisé seulement entre hommes.

BONUBONU MAKA (A)



Palmier.



Son fruit est consommé.

BOO (A)

Passer au tamis.



Technique entrant notamment dans la préparation des bouillies.

BOO KAMPU (A) (Nd)



Installer un campement sur une plantation.

BOO = bâtir et KAMPU = campement.

BOOBO (Nd), BOOBOO (A)



Gymnote, poisson-sabre (fr.), anguille électrique (cr.).



Gymnotus carapo.



La chair de cette anguille est consommée.

BOOKO (Nd)

• Casser, briser, ouvrir.

• Cassé, brisé.



booko pinda = écosser les arachides.



anglais brake = casser, briser.

BOOKO DEI (A) (Nd)

Veillée funèbre.



Chez les Aluku, cette expression désigne les premières funérailles. Cette cérémonie a lieu environ huit jours après le décès et marque la clôture des premiers rites funéraires. Elle consiste en une veillée durant jusqu'à l'aube, comportant un repas accompagné d'offrandes de nourriture.

Chez les Ndjuka, cette expression désigne la cérémonie de levée de deuil organisée un certain temps après le décès. Ce délai varie de six mois (dans le cas d'un "deuilleur" âgé ou malade) à deux ans. Cette cérémonie dure une dizaine de jours. La date en est fixée chaque année par le GAANMAN et se situe soit pendant les vacances de YALI

(nouvel an) soit pendant celles de MASPASI (fête de l'indépendance, au début de juillet). Chaque village ayant un ou plusieurs "deuilleurs" à "libérer" va, à tour de rôle, prendre en charge l'organisation des cérémonies. Ainsi, chacun pourra plus facilement rencontrer parents et affins concernés par le deuil et les jeunes gens y trouveront prétexte à des chants MATO et des danses.

BOOKO DEI exige un déploiement important de vivres (gibier, poisson séché, volaille, oeufs, riz, arachides, tubercules, maïs, galettes de manioc, fromage, coca-cola, chocolat, thé, sucre, huile, sel, aussi chaque famille mettra-t-elle à profit la période de deuil pour se donner les moyens de faire pécuniairement face à ces offrandes. La cérémonie consiste à fêter le nouvel ancêtre par des chants (MATO) et des offrandes de nourriture que l'on partage avec lui. Il s'agit de libérer les parents des défunts de leurs obligations de "deuilleurs" et de favoriser les échanges entre tous ceux qui se trouvent impliqués par le deuil. Au cours BOOKO DEI, on consomme KEN WATA, jus de canne à sucre et BANDJAMA WATA, soupe à base de poisson NYAMAA. BOOKO DEI correspond au PUU BAAKA des Aluku.

→ BOOKO = casser (anglais break) et DEI = jour (anglais day). Lit. "casser le jour"

BOOM ^(A)

Farine.



Forme contractée de BOLON.

BOOMIKI ^(A) ^(Nd)



Fleur.



Terme générique.



hollandais bloemmetje = diminutif de bloem = fleur.

BOON ^(A) ^(Nd)

• Brûler, faire brûler, laisser cuire à l'excès.

• Brûlé, calciné.



anglais burn = brûler.

• Arbre.



Terme générique.



hollandais boom = arbre.

• Os.



anglais bone = os.

BOON ALISI (A) (Nd)

-  Riz "brûlé".
-  Restes de riz qui collent au fond de la casserole. Ce dépôt est mis à tremper dans l'eau et tient souvent lieu de petit déjeuner à la femme et à ses enfants. N'est jamais consommé par les hommes.
-  BOON = brûlé et ALISI = riz.
-  ALISI BOON.

BOSU (A)

-  Grappe de fruit, régime.
-  Terme générique.

BOTAAN (A)

-  Carie dentaire, maladie de la dentition donnant mauvaise haleine.
-  Terme vulgaire.

BOTO (A), BOTOO (Nd)

-  Beurre, margarine.
-  anglais butter = beurre.

BUBA (Nd)

-  Peau, pelure, écorce.
-  Puu a buba = écosser, peler, écorcher.

BUBU (A) (Nd)

-  • Jaguar, puma, cougar (fr.), tig', lig' noir, tig' rouge, tig'marqué (cr.).
-  • Aussi terme générique désignant les grands et moyens félidés.
-  Leur chair n'est jamais consommée.
-  LEBI BUBU, PENI BUBU.

BUGU (A), BUGU KUNANA (Nd)



Mourou-mourou (cr.).



Arecaceae Astrocaryum sciophilum (Miquel) Pullé.



Le fruit de ce palmier est consommé après séchage au soleil. Il sert aussi à confectionner une huile. Les palmes, une fois tressées en panneaux, forment les parois des cases.

BUKA (A)



Saurien. Terme générique.



Si le caïman n'est jamais consommé parce que faisant l'objet d'un interdit alimentaire absolu, l'iguane (GWANA) est très apprécié.

BUKOKO (A) (Nd)



Ibis (fr.), flamant (cr.).



Plataléidés Eudocimus ruber et albus.



L'ibis (taille 60 cm) vit en colonie sur les berges des cours d'eau, les lacs et les lagunes où il se nourrit de petits poissons, d'amphibiens, de mollusques, de crustacés et d'insectes. Il est très recherché pour sa chair mais aussi, dans sa variété rose, pour ses plumes. Espèces protégées tant en Guyane qu'au Surinam.



bantu mbukoko = ibis.



WETI FOO (Nd.).

BUKU (A) (Nd)



Champignon.



Terme générique. Certains champignons sont consommés.



Bantu buuku = champignon.

BULANSIE (A) (Nd)



Aubergine (Fr.).



Solanaceae Solanum melongela.



Les Noirs Marrons consomment parfois ce légume mais ne le produisent pas.

BUULU (A) (Nd)

 Sang.
anglais blood = sang.

BUMBI (A) (Nd)



• Arbuste, sinapou (cr.).



Papilionaceae Tephrosia toxicaria (Sw.) Persoon.



Fleury 515.



Petit arbuste d'1,50 m. de hauteur dont la racine renferme un dérivé de la téphrosine, utilisé comme poison de pêche.



PONSU.

• Petit oiseau.



Sa chair est consommée par les enfants.

BUNGU (A), BUNGUU (Nd)

Cruche, gargoulette.



En céramique poreuse, servant à rafraîchir l'eau. Achetée aux Indiens Galibi du littoral.

BUSI (A) (Nd)

 Forêt, brousse.
anglais bush = bois, forêt.

BUSI APA (A) (Nd)



Arbre.



Sapotaceae Micropholis guyanensis (A. de Candolle) Pierre.



Sauvain 512.



Son fruit est comestible et parfois consommé.



BUSI = brousse et APA = pomme.

BUSI ATUKU (A)



Corossol, corossolier (fr.).



Annonaceae Rollinia exsucca (Dum.) A.D.C.



Daniel 72.



Arbre importé depuis la côte, portant fruit toute l'année. Le fruit a la forme d'un cône ou d'un coeur. La peau est de couleur verte et tachetée, la pulpe est blanchâtre, le noyau présente une écorce noire et brillante. Le fruit du corossolier, au goût rappelant la fraise, est apprécié. Il est consommé cru. Nombreux usages rituels et thérapeutiques.



ATUKU

BUSI DEESI (A) (Nd)

Médecine traditionnelle.



Opposé à BAKAA DEESI qui désigne la médecine occidentale, médecine des "Blancs".

La médecine occidentale est dans l'ensemble bien acceptée par les Noirs Marrons. Bien que "laïque", elle est perçue comme douée de grands pouvoirs et, comme telle, à réserver aux urgences et aux grandes maladies. Outre sa gratuité et sa "laïcité", elle est appréciée pour le caractère spectaculaire de ses résultats. Son image d'efficacité est fortement associée à la puissance d'une pharmacopée offrant une vaste gamme de pilules, tablettes, gouttes et injections, réputées pour leurs effets rapides, parfois spectaculaires.



BUSI = forêt et DEESI = médecine, médicament.



BAKAA DEESI.

BUSI GADU (A)

Divinités, esprits de la forêt.



Terme collectif.



BUSI = brousse, forêt et GADU = dieu, divinité.

BUSI GOBAJA (A)



Goyave, goyavier (fr.), pié griyave (cr.).



Myrtaceae Psidium guajava.



Sauvain 420.



Arbre sauvage à écorce lisse, mince, verte ou rougeâtre. Les fleurs sont blanches et veloutées. Les fruits, de forme arrondie, présentent une pulpe blanche accompagnée de petits grains durs. Cette espèce est commune dans les friches. Son fruit est consommé.



BUSI = bois, forêt et GOBAYA = goyave, goyavier.

BUSI KAKAU (A)



Arbuste, cacao-grand-bois (cr.).



Sterculiaceae Herrania kanukuensis R.E. Schultes et *Theobroma velutinum* R. Benoist.



Fleury 251, 250.



Les fruits de ce petit arbre sauvage, en forme de capsule oblongue (cabosse), sont consommés crus.



BUSI = forêt et KAKAU = cacao, cacaoyer.

BUSI KONDE AYUN (A) (Nd)



Plante, guérit-tout (cr.).



Lamiaceae Ocimum campechianum Mill.



Fleury 135.



Terme descriptif pour désigner SUME UWII (WIWII). Cette petite plante à tiges carrées et crénelées est utilisée comme aromate, notamment pour relever le court-bouillon de poisson. Elle a aussi un usage médicinal profane, en bain et en infusion contre le paludisme. Pour lutter contre les maux de tête, on utilise le jus de la plante fraîche que l'on instille dans l'oeil, cet organe étant le conduit le plus direct vers la tête. Mais c'est aussi et surtout une plante sacrée, intervenant dans la domestication des esprits PAPA, KUMANTI et BAKUU. De ce fait, elle entre dans de nombreuses préparations médicinales associées à des maladies d'origine spirituelle. On dit que le serpent boa (PAPA GADU) en est friand.



BUSI = brousse, KONDE = village et AYUN = oignon.



SUME WIWII.

BUSI MABEE SII (A)



Fruit.



Melastomataceae Leandra solenifera Cogniaux.



Fleury 206.



Ce fruit, de couleur bleuâtre est consommé cru, surtout par les enfants.

BUSI NENGE ^(A), BUSI NENGEE ^(Nd)



Terme par lequel les Noirs Marrons se désignent eux-mêmes.
BUSI = forêt et NENGE = nègre, noir.

BUSI SANI ^(A) ^(Nd)



Ensemble des forces occultes de la forêt.
BUSI = forêt et SANI = objet, chose, truc, machin. Lit. "choses de la forêt".

BUULU ^(A) ^(Nd)

Sang.



Le sang est perçu par les Noirs Marrons comme le support de la force vitale. GI BUULU = donner des forces au sang.
anglais blood = sang.

BUUN KAKA ^(A)

Vent intestinal, pet.

BWASI ^(A) ^(Nd)

Lèpre.



Cette maladie est reconnue comme une entité nosologique. La rupture d'interdits alimentaires hérités en ligne paternelle peut, par un mécanisme de vengeance de la part d'un esprit, infliger la lèpre. Il en est de même de la consommation de la chair d'animaux à la peau tachetée.



BWASI KINA, DA KINA, KINA, TATA KINA.

BWASI KINA ^(A)



Interdit individuel principal (souvent alimentaire) hérité en ligne paternelle.



La violation de ce genre d'interdit expose l'individu en infraction à contracter la lèpre (BWASI).



GAAN KINA, TATA KINA.



BON GADU, BON GADU KINA, BWASI KINA, GAAN KINA, KINA.

BWASIMAN [Ⓐ]

Lépreux.

BWASIMAN WEEKO [Ⓐ]



Plante.



Caesalpiaceae Swartzia benthamiana Miquel.

Mimosaceae Pithecellobium inaequale, Pithecellobium kegelii.



Fleury 532, 742, 740.



Terme désignant plusieurs espèces de fruits classés parmi les "pois sucrés" mais non comestibles.



bwasiman = lépreux et WEEKO = terme générique regroupant tous les pois sucrés.



KOKOBE WEEKO.

D

DA KINA (Nd)

Interdit transmis en ligne agnatique.



La transgression de DA KINA peut avoir des conséquences graves sur l'état de santé du fautif. DA KINA constitue le principal interdit d'où son autre dénomination : GAAN KINA (grand interdit). La plupart des interdits répondant à ce modèle concernent des aliments.



L'interdit qui frappe un homme doit être respecté par son épouse car, par l'intermédiaire de la nourriture, associée aux contacts corporels, la "pollution" peut la contaminer et atteindre l'enfant qu'elle porte ou portera. Pourtant, de nos jours, l'homme ne révèle pas toujours à son épouse, du moins pas immédiatement, le KINA qui l'affecte, de peur d'être victime d'un empoisonnement volontaire de la part de cette dernière ; il se borne s'enquérir de la composition des mets qui lui sont servis. De même, ne dit-on plus que l'enfant hérite systématiquement du KINA de son père et, en tout cas, qu'il peut lui nuire avant même sa naissance. C'est au cours des deux premières années de la vie que les KINA propres un enfant vont se déclarer, par ses réactions aux aliments qui lui sont proposés.



DA = père et KINA = interdit.



GAAN KINA.



BON GADU, BON GADU KINA, BWASI KINA, GAAN KINA, KINA, TATA KINA.

DAAI DOMI (A) (Nd)

Préparation à base de manioc.



Pâte obtenue par cuisson (ébullition) de farine de manioc délayée dans de l'eau salée.



Cette préparation est souvent accompagnée d'une sauce à base de gombo (OKO) ou de feuilles de dachine.



DOMI, SU BAAFUN, TAYA BAAFUN.

DAAN ^(A)

Rhum, alcool fort.



Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais entre surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Il est associé aux morts et aux ancêtres. Sa consommation renforce les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse du rhum sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite bu par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des pouvoirs occultes maléfiques. Le rhum est le ciment de toute relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.



BITA, SOPI.

DABISAN ^(A)

Dame-jeanne en verre.



Récipient utilisé dans la vie quotidienne mais principalement dans les rituels, notamment pour contenir KEN WATA.



français dame-jeanne.

DABUSUMA, DAGUSUMA ^(A)



Patte de tortue (détachée du corps).



Cette partie de l'animal est considérée comme un morceau de choix.

DAGU ^(A) ^(Nd)



Chien.



Les Noirs Marrons élèvent quelques chiens ou bien s'en procurent, souvent à prix élevé, auprès des Amérindiens Wayana. Ils les emploient surtout pour chasser.



anglais dog = chien.



HONTI DAGU.

DAGU MONGI ^(A)



Sajou fauve (fr.), macaque (cr.).



Cebidae Cebus apella.



Sa chair est consommée.



DAGU = chien et MONGI = singe sajou.



HOHOMONGI.

DAGUWE (A) (Nd)



Boa constricteur (fr.).



Boïdae Boa constrictor.



Ce terme désigne la fois le reptile et la divinité de la forêt qu'il incarne. La chair du boa n'est jamais consommée ni cet animal chassé. Les Noirs Marrons ne consomment aucun serpent. Plusieurs espèces sont "habitées" par des esprits PAPA GADU.



fon dagbe = serpent.



KINA, PAPA GADU, PAPA SINEKI, VODU, VODU GADU.

DASINI (A) (Nd)



Dachine (fr.) et (cr.), taro (fr.).



Araceae Colocasia esculenta (Linnaeus) Schott.



Plante à tubercule dont il existe plusieurs variétés et clones. Les dachines, qui affectionnent les terrains humides, constituent l'une des principales cultures de subsistance des Noirs Marrons. Hors de terre, ces tubercules ne se conservent guère plus d'une dizaine de jours, ces tubercules ne se conservent guère plus d'une dizaine de jours aussi les cultive-t-on dans des abattis proches des villages. La période de mise en culture débute en novembre-décembre, celle de la récolte commence en juin et se termine en octobre. Les tubercules de dachines sont donc absents de l'alimentation pendant toute la saison des pluies. Les dachines sont consommées bouillies. Leurs feuilles entrent dans la composition de diverses sauces.

DEDE (A) (Nd)



Mort, décédé.
français décédé.

DEDE KODJA, DEE KODJA (A)



Poisson.



Sa chair est consommée.

DEE (A)

Sécher, boucaner.



Sont couramment boucanées les viandes de pécarie (PAKILA), tapir (BOFO), singe atèle (KWATA) et iguane (GWANA) ainsi que le poisson.



ABOKANE.

DEESI (A) (Nd)

- Soigner, traiter une maladie.
- Médicament, remède, traitement et pratique médicinale.



BAKAA DEESI, BUSI DEESI, KUMANTI, OBIA.

DEKISIIBA (A)



Poisson.



Variété de vairon souvent consommée par les enfants qui le capturent à l'aide d'une bouteille ou d'une boîte de conserve.



SIIBA.

DIA (A)



Cerf de Virginie, grand cariacou, biche (cr.) cerf des marais (fr.).



Odocoïlus virginianus.



La chair de ce grand cervidé est consommée par certains.

DIA MAAKUSA (A) (Nd)



Liane, maracouja (cr.).



Passifloraceae Passiflora foetida Linnaeus var. *foetida*.



Fleury 118.



Liane herbacée très pileuse, de couleur jaune-brun dont le fruit, de même couleur, est consommé. Il en existe plusieurs variétés.



DIA = biche et MAAKUSA = terme générique désignant les fruits de la passion.

DIA TUTU (A) (Nd)



Gombo, (fr.) et (cr.).



Hibiscus esculentus var.



Cette variété de gombo est couramment consommée par les Aluku et les Ndjuka.



DIA = biche et TUTU = corne (en référence à son aspect).



OKO.

DII FUTU (A)

Trépied servant soutenir les récipients pendant le cuisson.

DIINGI (A) (Nd)

Boire, manger des aliments semi-liquides (diingi baafun, diingi kwaka).



Anglais drink = boire.

DIINGI BOBI (A) (Nd)

Têter.



DIINGI = boire et BOBI = sein.

DIITIBI (A) (Nd)



Plante.



Gesneriaceae Codonanthe crassifolia (Focke) Morton.



Fleury 166.



Plante rampante, de taille variable, aux feuilles épaisses, rondes et crassulescentes. Celles-ci sont consommées en salade. Leur emploi est aussi médicinal (traitement des maladies des yeux et de la poitrine).

DIKO (Nd), DJIKO (A)

Décharge à ordures.



DJIKO.

DILETI (A)

Lait.



Les Noirs Marrons ne connaissent que le lait concentré du commerce, liquide ou en poudre. Sa consommation n'est d'ailleurs pas très répandue pour des raisons de coût.



MELIKI



français lait.

DINGWE, DUNGWE (A)

Plat à base de farine de blé.



DUNGWE.

DJABA (A) (Nd)



Ara ararauna (fr.).



Ara ararauna,



La chair de ce grand perroquet bleu et jaune est appréciée.

DJAKAASI (DJAKAASI WEEKO) (A)



Pois sucré (cr.).



Mimosaceae Inga disticha Bentham



Fleury 214.



Arbre rupicole produisant des gousses de couleur brun-jaunâtre, recouvertes d'un duvet jaune dense. L'arille, blanche et sucrée, est comestible.



dja = ici et KAASI = gratter. Allusion la poussière urticante produite par cet arbre lorsqu'on l'abat.



BABUN WEEKO.

DJALI (A) (Nd)

• Parc à animaux, enclos, jardin.

DJINDJA (A) (Nd)



Gingembre (fr.), thé (cr.).



Zingiberaceae Zingiber officinale Roscoe.



Par temps de disette, les feuilles de DJINDJA sont broyées dans du rhum. On chique ce mélange, comme du tabac. Le rhizome est consommé en infusion, à la manière du thé.



anglais ginger = gingembre.

DJOGO (A) (Nd)

Cruche en céramique.

DJOKOTAYA (A)



Préparation à base de piment écrasé au mortier puis séché au soleil.

Utilisé dans les assaisonnements comme épice "sec". Conservé dans un bocal. Souvent emporté dans les KAMPU (campements de culture).

DJOMBO (Nd), DJOMPO (A)



Sauter.

anglais jump = sauter.

DJOMPO BAKISI (A)



Piège à poisson.

DJOMPO = sauter et BAKISI = panier.

DJULU (A)



Petit piège à poisson en forme de nasse.

PATANGULU.

DOIFI (A)



Pigeon, tourterelle (fr.).

Ce terme désigne l'ensemble des espèces appartenant à la famille des colombidés, tourterelles et pigeons sauvages. Toutes sont consommées.

⊖ MABENBEM, WETI BEE.

DOISI MONGI (A)

▲ Saki satanas (fr.).



Chiropotes satanas.



Singe classé dans la catégorie MONGI. Il est de couleur noire et doté d'une barbe à l'âge adulte. Sa chair est appréciée.

⊖ AWITJO, WITJO.

DOKIDOKI (A)

▲ Canard de barbarie.



Certains de ces canards, reconnaissables à leur plumage pic, sont retournés à l'état sauvage et sont chassés. Leur chair est consommée.



anglais duck = canard.

DOKISI (A) (Nd)

▲ Canard domestique ou sauvage.



Anatidés Anas spp., Anas boschas (espèce sauvage).



Terme générique. Les Ndjuka du Surinam achètent souvent des canards sur la rive française. Ils sont plus appréciés en tant qu'éléments du décor que pour leur chair ou leurs oeufs.



anglais duck = canard.

⊖ SUKUUDU.

DOKU (A) DOKUN (A) (Nd)

Gâteau à base de farine de maïs, dokonon (cr.).



Les graines sont écrasées au mortier pour donner une farine que l'on humidifie et à laquelle on ajoute du sucre ou du sel. On fait bouillir la pâte obtenue dans une feuille de bananier. Chez les Ndjuka du BILOSE, les graines sont rapées au SIMALI et le produit n'est pas sucré.



abbey oduku = plat en sauce accompagné de bananes et de tubercules, twi odokono = plat de maïs bouilli.

Ⓢ KALU, SIMALI.

DOMI (A)

- Pulpe de manioc amer crue, formant une pâte humide et compacte au sortir de la couleuvre.



Les tubercules de manioc sont épluchés puis subissent un début de "rouissage", la fermentation dans l'eau étant destinée à éliminer en partie la composante toxique (acide cyanhydrique). Ils sont ensuite rapés et pressés dans la couleuvre. La pulpe est mise tremper puis est rincée et deshydratée par séchage au soleil, pour parfaire l'élimination de la composante toxique. Elle est enfin réduite en poudre et finement tamisée pour donner une farine portant le même nom (équivalent du maizéna).



- Singe hurleur rouge (fr.), baboune singe rouge (cr.).

Alouatta seniculus.

Grand male de l'espèce BABUN. L'alouatte peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.



OZODJO (A.).



NOPI, SINA.

DOMI AFIINGI (A) (Nd)

Plat de boulettes à base de pulpe de manioc amer.

DOMI PAPA (A) (Nd)

Bouillie (porridge) confectionnée à partir de la farine de manioc amer. C'est un aliment de sevrage.



DOMI.

DONDOUKU (A)



Arbuste et son fruit.



Myrtaceae Myrcia coumeta (Aublét) de Candolle.



Fleury 182.



Cet arbuste ripicole produit des baies ellipsoïdales, de couleur noire à maturité. Son fruit est comestible mais est surtout employé comme appât de pêche.

- ➔ UKU = pêcher.
- ⊖ LEBI TONGO, PAAWISI WEEKO.

DONU ^(A)

- ▲ • Oiseau noir à longue queue.
- ▭ Sa chair est consommée.
- Jaune.

DOODOI TEE ^(A) ^(Nd)

- ▲ Sajou (fr.), maman guignan (cr.).
- 🐒 *Cebideae Saki satanas.*
- ▭ La chair de ce singe est consommée.
- ➔ doodoi = osciller et tee = queue. lit. "queue qui oscille".
- ⊖ DOISI MONGI, MONIALASI.

DOSU ^(A) ^(Nd)

- Petite boîte.
- Tabatière. Tabac à priser sous forme liquide.
- ▭ Le tabac liquide est apprécié pour ses propriétés stimulantes.
- ⊖ TABAKA.

DOTI ^(A) ^(Nd)

- Terre.
- Sale.
- 🔑 anglais dirty = sale.

DOTI NYANYAN ^(A) ^(Nd)

- ➔ Désigne tous les produits alimentaires que l'on trouve sous terre, tubercules, bulbes, racines etc.
- ➔ DOTI = terre et NYANYAN = nourriture.

DOTI PATU (A)

→ Pot en argile.
DOTI = terre et PATU = pot.

DUGUDUGU (A) (Nd)

Chair, viande en général.

E

EDE (A)

Tête.



anglais head = tête.

EGI, IGI (A) (Nd)

Oeuf.



Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles, en raison des ravages causés par les prédateurs et les épizooties. Ils consomment cependant les œufs de poule. La ponte n'est qu'occasionnelle par suite du régime alimentaire très pauvre auquel ces gallinacés sont soumis. L'élevage des poules est une activité exclusivement féminine.

Chez les Ndjuka, les œufs de poule de couleur blanche sont réservés aux cérémonies rituelles. Ils sont consommés par les médium lors de la procédure de domestication de certains esprits, quand il faut "rompre la langue" c'est à dire les faire parler. Ils sont brisés sur la tête du futur possédé pour la rendre plus perméable afin que l'esprit puisse mieux pénétrer en lui. Ils entrent dans la composition de divers remèdes. Il n'est pas conseillé de donner des œufs aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, comme la banane (BAANA, BAKUBA) et le gombo (OKOO), parmi les aliments à propriétés émollientes. On préconise, au contraire, d'en donner aux femmes enceintes. Ils interviennent d'ailleurs dans la plupart des traitements destinés à faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les œufs de certains reptiles (tortue, iguane).



L'œuf représente la vie dans ses potentialités, dans sa capacité de reproduction. Il prend place parmi les offrandes aux ancêtres, sous la forme exclusive de plats cuits (omelette par exemple), servis en garniture du riz.

L'œuf intervient comme PAIMAN des esprits de la forêt (KANTASI) pour se faire pardonner la destruction involontaire de leur habitat au cours d'une opération de défrichement ou de brulis.



anglais egg = œuf.



BAKA EGI (IGI).

ETISE, TISE (A)

Eternuer.

F

FAA GOON (Nd)

Défricher une parcelle de terre en vue de la mettre en culture, "ouvrir" un abattis en forêt.



Dans un ménage, les travaux de défrichement incombent au mari.



KOTIGOON.

FAAKA TIKI (A) (Nd)

Autel dédié aux esprits des ancêtres qui assurent la protection de la société villageoise.



Supporte les offrandes de nourriture, en particulier à l'occasion de YALI (nouvel an) et lors des cérémonies des secondes funérailles (BOOKO DEI).



TOWE NYANYAN, TOWE WATA.

FALAFALA (FALAFALAN) (Nd)

Etat d'abattement avec vertiges.



Décrit comme du à une sous-alimentation momentanée. français affalé.



FATU (A) (Nd)

Graisse, beurre, matière grasse.
anglais fat = graisse.



OLI, SITJOLI, TJOTJO, KAKANOTU FATU

FATU METI (A)



Kinkajou (fr.), singe de nuit (fr.) et (cr.).



Procyonidae Potos flavus.

-  Sa chair et consommée.
- FATU = graisse et METI = mammifère, viande.
- ⊖ NETI METI.

FAYA ^(A) ^(Nd)

- Feu, foyer.
-  anglais fire = feu.
- Chaud. (Nd.)

FAYA A BAKA ^(A), FAYA BAKA SOO ^(Nd)

- ▲ Aï, paresseux à trois griffes (fr.), dos-boulé, dos-brulé, mouton-paresseux (cr.).
-  *Bradypodidae Bradypus tridactylus.*
-  Mammifère arboricole dont la chair est appréciée par certains. Se chasse toute l'année. Chez les Ndjuka, la consommation de viande de FAYA BAKA SOO est interdite aux participants du culte KUMANTI (culte des esprits guerriers, culte de possession).
- FAYA = feu, BAKA = dos et SOO = unau. Ce terme descriptif fait référence à la tache de coloration rougeâtre, auréolée de noir, que le mâle porte sur le dos.

FAYA ATI ^(A)

-  Arbre, coeur de feu, coupaya (cr.).
-  *Bignoniaceae Jacaranda copaia* (Aublet) D. Don.
- Fleury 526.
-  L'écorce de cet arbre est utilisée en infusion, contre le pian (maladie cutanée).
- FAYA = feu et ATI = coeur.
- ⊖ FEYATI.

FAYA WATA ^(A), FAYA WATAA ^(Nd)

- Eau chaude.
-  Les femmes qui viennent d'accoucher ne doivent boire que de l'eau chaude durant trois jours. L'absorption d'eau froide risquerait de refroidir leurs organes génitaux.
- Thé ou tisane.



On boit souvent du thé dans la matinée, toujours très sucré.
 → FAYA = feu et WATA (WATAA) = eau.

FEBA (A) (Nd)

Fièvre.



L'étiologie indigène de la fièvre est très variée ; ce terme fait cependant plutôt référence aux accès de paludisme. Il existe divers remèdes à base d'infusion de plantes destinés à faire tomber la fièvre.



anglais fever = fièvre.



KOLOSU.

FEKE (Nd)

Faible, affaibli, abattu.

FEYATI (A)



Arbre, coeur de feu, coupaya (cr.).



Bignoniaceae Jacaranda copaia (Aublet) D. Don.



Fleury 526.



L'écorce de cet arbre est utilisée en infusion, contre le pian (maladie cutanée).



FAYA = feu et ATI = coeur.



FAYA ATI.

FIAPEN (A)



Fruit de l'arbre à pain.



Consommé bouilli ou cuit au four. Usage introduit par les Créoles de Guyane et du Surinam.



français fruit à pain.



SABAPEN.

FIKISI (A) (Nd), FIKISI VET SEN (Nd)



Glutamate de sodium.

Agent de sapidité très utilisé en assaisonnement, pour exalter la saveur d'un mets. Ce produit est couramment vendu dans les échoppes chinoises des villes de la côte.

FISI (A) (Nd)



Poisson.

Terme générique. Le Maroni et ses affluents sont riches en espèces halieutiques. A peu près toutes sont consommées. Certaines sont cependant l'objet d'interdits, variables d'un individu à l'autre. La plupart des interdits en rapport avec BON GADU concernent des poissons (ainsi que des amphibiens ou des sauriens). Le poisson, généralement préparé au court-bouillon, constitue, avec le gibier, le principal apport de protéines. Il est donné à l'enfant dès qu'il parvient à s'asseoir, associé à AFIINGI, ALISI, APODO, TAYA UWII.

Les Noirs Marrons se constituent des réserves de poisson boucané ou salé mais les cours d'eau se dépeuplent rapidement lorsque le seuil d'exploitation est dépassé, par suite de l'usage abusif de techniques de pêche dévastatrices, favorisées par la diffusion du moteur hors-bord et du congélateur.

Les modes de capture sont divers :

- à la "nivrée" (PONSU) consistant, en période de décrue (basses eaux de saison sèche), à empoisonner le cours d'une rivière en utilisant le suc tiré de lianes ou de racines (BUMBI, MAN NEKO, NEKO.). Ce procédé est surtout employé pour constituer des stocks importants à l'approche des grandes fêtes traditionnelles. Il contribue à épuiser les fonds et fait l'objet d'une réglementation.

- au piège à nasse (BAKISI), procédé utilisé pour capturer de grosses pièces dont NYAMAA. Il existe plusieurs autres techniques de piégeage : MASUWA, DJULU etc.

- à la ligne. Procédé employé pour capturer NYAMAA mais aussi les petites espèces attirées aux abords des villages par les déchets alimentaires. Cette technique est surtout pratiquée par les femmes, et les enfants dès le plus jeune âge.

- à main nue ou au sabre en période de basses eaux.

- au filet (tramaïl, épervier).

- à l'arc.



anglais fish = poisson.

FISI BAAFUN (A) (Nd)



Jus de poisson.

FISI = poisson et BAAFUN = jus.



METI BAAFUN, SU BAAFU (SU BAAFUN), WATA (WATAA).

FOA (Nd), FOOA (A)



Farine, poudre, toute substance pulvérulente.

anglais flour = farine.



ALISI FOA (FOOA), BAABA, MAFUSEWA.

FOFU ^(A)

- Affamé, affaibli par la faim, faible.

Ⓢ

FALAFALA (FALAFALAN), FEKE, KWEDEFI, MALENGI, MANGI (MANGII).

- Nourriture desséchée, impropre à la consommation.



Ce terme ne s'emploie qu'à propos de produits végétaux se développant sous terre ou à fleur de sol, tels que racines, rhizomes, tubercules, graines d'arachide.

FOLUKU ^(A) ^(Nd)

- Fourchette.



anglais fork = fourchette.

- Peuple, gens. Terme collectif.



anglais folk = gens.

FOMI ^(A) ^(Nd)

Battre, écraser, broyer, fouetter.

⊖

FON.

FON ^(A) ^(Nd)

Battre, écraser, broyer, fouetter.

⊖

FOMI.

FONFON ^(A) ^(Nd)

- Battre, écraser, broyer.

- Battu, écrasé, broyé.



Qualifie tout produit réduit à l'état pâteux par broyage au pilon (participe passé de FOMI ou FON).



akan fufu = plat à base de manioc, yoruba futu = plat à base de manioc écrasé, bantu mfufu = écraser, broyer.

- Coin métallique utilisé pour fendre le bois (A.).

FONFON PEPE ^(A) ^(Nd)



Poudre de piment.



Le piment est séché au soleil, pilé, tamisé.

→ FONFON = broyer et PEPE = piment.



GIIN PEPE, NYAMANDALU PEPE, PEPE (PEPEE), PEPE FOA (FOOA).

FONFON PINDA (A) (Nd)

Pâte d'arachide obtenue par broyage.



Entre dans diverses préparations alimentaires. Elle est associée au manioc, au riz et au plantain. FONFON PINDA vient en garniture de SWITI KASABA, le tout étant arrosé d'huile de MAIPA. On peut ajouter à FONFON PINDA du sucre ou du couac. C'est un plat cérémoniel.

→ FONFON = écraser et PINDA = arachide.



PINDA.

FOO (A) (Nd)



Oiseau, volaille.



Terme générique. Il est rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles ; c'est une activité exclusivement féminine.



anglais fowl = oiseau, volaille.



EGI (IGI).

FOO KUUKUU (A) (Nd)

Poulailler.

FOO UWII (A) (Nd), FOO WIWII (A)

Plume d'oiseau.

FOOITI (A)

- Siffler.
- Appeau de chasse.



HONI (ONTI).

FULA (A) (Nd)

- Asperger un objet ou une personne pour les protéger des influences maléfiques.



Pratique d'un OBIAMAN, consistant à souffler par la bouche de l'eau, de la bière ou du rhum.



- Poivre melegueta, grain de Guinée (fr.).



Zingiberaceae Aframomum melegueta K. Schum.



Fleury 226.



Le fruit est consommé broyé, comme épice. En tant que plante médicinale, FULA est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre les influences néfastes.



NENGE KONDE PEPE (NENGEE KONDEE PEPEE).

FULUFULU (A)

Avarié, corrompu.



S'emploie pour qualifier un aliment.

FUTU (A) (Nd)



- Pied, jambe.
- anglais foot = pied.
- Menstruations.

G

GA ^(A), GAA ^(Nd)

Flèche, plomb de chasse.



ONTI (HONTI).

GAAN KAPASI ^(A)



Apar de Buffon (fr.).



Dasypodidae Tolypeutes tricinctus.



Espèce de tatou de grande taille. Sa chair est consommée.

GAAN KINA ^(Nd)

Interdit majeur (principalement alimentaire) transmis en ligne agnatique (par le père) d'où son autre dénomination : DA KINA.



Sa transgression peut avoir des conséquences grave sur l'état de santé de l'individu fautif. Le GAAN KINA d'un homme doit être respecté par son épouse car, par le biais de la nourriture et des contacts corporels, la "pollution" pourrait la contaminer et atteindre l'enfant qu'elle portera.

De nos jours, l'homme ne révèle pas toujours à son épouse, du moins pas immédiatement, le KINA qui l'affecte, de peur d'être victime d'un empoisonnement volontaire de la part de cette dernière ; il se borne à s'enquérir de la composition des mets qui lui sont servis. On ne dit plus, comme autrefois, que l'enfant hérite systématiquement du KINA de son père et, en tout cas, qu'il peut lui nuire avant même sa naissance. C'est au cours de ses deux premières années que les KINA propres à un enfant vont se déclarer, par ses réactions aux aliments qui lui sont présentés.



GAAN = grand et KINA = interdit.



DAA KINA.



BON GADU, BON GADU KINA, KINA, NENSEKI KINA.

GAAN KOI ^(Nd)

- ▲ Poisson, pra-pra (cr.).
- 🔍 *Geophagus juradi.*
- 📖 La chair de ce poisson est consommée.
- ⊖ AGANKOI.

GAAN LEMIKI ^(A), GAAN LIMIKI ^(Nd)

- 🌿 Arbre et fruit.
- 🔍 *Rutaceae Citrus hystrix.*
- Fleury 188.
- 📖 Arbre sauvage produisant un fruit intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse, au goût très acidulé. Il n'est guère consommé que par les enfants mais est quotidiennement utilisé pour laver les parois des cases et les objets en bois : bancs, tambours, pagaies etc.
- ⊖ ALANDJA.
- ⊕ ASUTUUN, SUWA.

GAAN MASUSA ^(Nd), GAAN MAASUSA ^(A)

- 🌿 Plante.
- 🔍 *Zingiberaceae Renealmia guianensis* Maas.
- Fleury 111, Sauvain 21.
- 📖 Plante apparentée à DJINDJA, à usage rituel et médicinal, mais aussi consommée comme condiment (fruit).
- 🍽️ Lorsque le fruit, rouge, vire au noir, on l'écrase au mortier. On délaie le produit dans l'eau, on tamise, on jette la pulpe et on récupère le jus dans lequel on fait cuire le riz. Ce dernier prend une coloration rougeâtre et une saveur sucrée.
- ⊕ DJINDJA.

GAAN SOO ^(A)

- ▲ Unau, paresseux (fr.) et (cr.), mouton-paresseux (cr.)
- 🔍 *Bradypodidae Choloepus didactylus.*
- 📖 Espèce de paresseux unau de grande taille. Sa chair est consommée mais peu estimée.

GAASI (A) (Nd)

☞ Verre à boire du commerce.
anglais glass = verre.

☞ • Herbe.
anglais grass = herbe.

GAASI FAYA (A) (Nd)

→ Gazinière, réchaud à gaz.
gaasi = gaz et FAYA = feu.

GAATA FISI (A) (Nd)

▲ Poisson à peau lisse.

☞ Terme générique. La chair des poissons inclus dans cette famille est consommée par certains.

→ GAATA = lisse et FISI = poisson.

GADU BOLI NYANYAN (A) (Nd)

→ Ce terme désigne tous les fruits consommés crus.
GADU = Dieu, BOLI = cuisiner et NYANYAN = nourriture. lit. :
"nourriture cuisinée par Dieu".

GADU KINA (A)

Interdit, principalement alimentaire, imposé par un esprit appartenant à la catégorie des PAPA GADU.

☞ L'individu concerné effectue des offrandes de nourriture à l'intention de cet esprit.

Ⓢ BON GADU KINA, BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA, KINA, TEEFU.

GADU KONDE (A) (Nd)

→ Lieu où résident les dieux, les esprit. Cieux.
GADU = dieux et KONDE = village.

Ⓢ GADU.

GALI (A)

 Bile, fiel.
anglais gall = bile.

GAMBEI (A)

 Tatou géant (fr.), cabassou (cr.).
 *Dasypodidae Priodontes giganteus.*
 Espèce de tatou de grande taille. Sa chair est consommée.

GANGA SOMBO (A)

 Igame.
 *Dioscoreaceae Discorea trifida* Linnaeus var.
 L'une des nombreuses variétés d'igname NAPI.
 NAPI.

GANSI (A)

Rance, rassi.

GASU (Nd)

 Calebasse utilisée comme récipient.
APAKI, GOO.

GBWANA (Nd)

 Iguane (fr.).
 *Guanidae Iguana iguana* Linnaeus.
 Reptile pouvant atteindre deux mètres de long, abondant dans les arbres, le long des fleuves et des rivières. Se nourrit de fruits et de feuilles. Il en existe plusieurs variétés. Sa chair blanche est consommée et ses oeufs très appréciés. Boucané et consommé en pimentade. Période de chasse privilégiée de décembre à mai-juin. Ponte en saison sèche, de septembre à novembre.

GE (GEE) (A)

- Roter, avoir un renvoi.
- Rot, renvoi.

⊖ GEE, GYE.

GEENGE (A)

▲ Sajou

 *Cebidae Cebus sp.*

 Espèce de singe de petite taille, appartenant à la catégorie MONGI. Sa chair est consommée.

GI BUULU (A) (Nd)

Cette expression signifie "donner du sang", c'est-à-dire fournir des forces à l'organisme.

 Certains aliments détiennent, plus que d'autres, cette propriété. Ainsi en est-il d'APODO et TAYA UWII.

GIIN (A) (Nd)

Râper.

⊙ SIMALI.

GIIN PEPE (A)

→ Plat composé de piment frais rapé et de riz.
GIIN = raper et PEPE = piment.

GLUNTU (Nd)

Légume frais.

 Terme générique.

⊖ GULUNTU (A.)

 hollandais groente = légume vert.

GOBAJA (A) (Nd)

† Goyave, goyavier (fr.).



Myrtaceae Psidium guajava Linnaeus.

Daniel 15.

Arbuste et son fruit comestible. Les Ndjuka du Tapanahoni en distinguent trois espèces :

- NYANYAN GOBAYA : variété cultivée.
- BUSI GOBAYA : variété sauvage.
- LIBA GOBAYA : espèces sauvages croissant en bordure de rivière (fruit non consommé). *Myrtaceae Psidium guyanense*, *Myrtaceae Psidium personii* (Fleury 128). Usage alimentaire et médicinal (en infusion contre la dysenterie, par exemple).

GODO ^(A)

Calebasse munie d'un couvercle servant de récipient et utilisée pour transporter les liquides et KWAKA.



Employée aussi dans les opérations de préparation d'OBIA à base de plantes.

GOLIGO ^(Nd)

Gorge, pomme d'Adam.



TOOTO.

GOMA ^(A)

Amidon extrait du manioc. Tapioca.



On recueille la fécule d'amidon qui dépose lorsque DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons que l'on fait ensuite griller sur la platine à couac.



ANGOMA, NGOMA.

GONGONTE (GONGOTE) ^(A)

Farine de plantain à la base d'une bouillie de sevrage portant le même nom.



Le fruit encore vert est débité en tranches dans le sens de la longueur et mis à sécher au soleil pendant un ou deux jours. On le réduit ensuite en poudre que l'on tamise. Le produit obtenu est mis à bouillir dans de l'eau parfois additionnée de sucre ou de lait.

GONI ^(A) ^(Nd)

- Fusil.
 anglais gun = fusil.
 (V) ONTI (HONTI).

GONI PIKI (A) (Nd)

Coup de fusil.

GONI SUTU (A)

- Tirer un coup de fusil.
 - Coup de fusil.
- GONI = fusil et SUTU = tirer.

GONIMAN (A) (Nd)

- Chasseur.
 - Terme utilisé par une femme pour désigner son époux (A.).
- anglais gun-man = chasseur.

GOO (A) (Nd)

- Gourde en terre, de forme oblongue.
-  Utilisée à l'intérieur des cases ou dans les abattis pour conserver l'eau fraîche. Confectionnée avec le fruit séché et évidé de *Lagenaria siceraria* (*Cucurbitaceae*).
- anglais gourd = calabasse, gourde.
- Grandir, pousser, croître.
- anglais grow = pousser.

GOON (A) (Nd)

- Terre, parcelle de terre défrichée en vue de cultures vivrières, abattis, jardin.
-  Dans le système traditionnel, l'homme est tenu de défricher annuellement une parcelle au bénéfice de son épouse et d'y pratiquer les travaux les plus pénibles.
- anglais ground = terre.

GOON GADU (A) (Nd)

Divinités mineures de la Terre que l'on prie en début de saison agricole pour obtenir l'abondance (A.). Divinité de la Terre-Mère (Nd.).



Pour les Aluku, chaque lieu a son GOON GADU qui reçoit des offrandes alimentaires : jus de canne, sirop, riz. On doit respecter le jour de repos du BON GADU local (KINA DEI) en s'abstenant de toute activité agricole. Pour les Ndjuka du BILOSE, cette locution est synonyme de GOON MAMA, la grande divinité de la Terre. On s'adresse à elle par des offrandes alimentaires afin d'obtenir l'abondance. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques.



GOON = terre, sol et GADU = dieu, divinité, esprit.

GOON MAMA (Nd)

Divinité de la Terre-Mère.



On doit respecter le jour de repos de GOON MAMA (KINA DEI), en s'abstenant de toute activité agricole. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques. Equivalent aluku MA GOON (MAMA GOON).



La plus importante divinité après MASAA GADU, Dieu Créateur. Elle est le fondement de la Vie, de sa permanence. Elle a créé deux plantes sacrées, SINGAAFU et MALEMBELEMBE qui sont elles-mêmes à l'origine du monde végétal.

GULI (A) (Nd)

Avaler.

GULUNTU (A)



Légume vert.



Terme générique.



hollandais groente = légume vert.



GLUNTU.

GUSONTU (A) (Nd)

Valide, en bonne santé.



hollandais gezond = valide.

GUSU (A)

Gourde en terre, de forme ovale.



Utilisée à l'intérieur des cases pour conserver l'eau fraîche.

GUUN (A) (Nd)



Vert.
anglais green = vert.

GUUN UWII (Nd)



- Plante verte.
- Obia concentrant la puissance des plantes.

→ guun = vert et uwii = plante.

GWABA GWABA GOON (Nd)

Abattis parvenu en fin de cycle d'exploitation - donc vieux de deux ans au moins - dans lequel on n'effectue plus de plantation. Mais il porte encore des tubercules de manioc que l'on extrait progressivement.



Le système d'exploitation en vigueur chez les Noirs marrons est très consommateur d'espace. Mais les concentrations de population, souvent favorisées par les administrations française et surinamienne, se heurtent aux contraintes du milieu physique : elles entraînent une sur-exploitation des sols d'où une baisse de la production agricole et partant une dégradation des conditions d'auto-subsistance. C'est notamment la cas à l'embouchure du Tapanahoni (BILOSE). Les populations deviennent de plus en plus dépendantes de l'économie marchande : les femmes des hommes et ces derniers de ressources monétaires autres que celles tirées de l'agriculture.

GWANA (A)



Iguane (fr.).



Iguanidae Iguana iguana Linnaeus.



Saurien pouvant atteindre deux mètres de long, abondant dans les arbres, le long des fleuves et des rivières. Se nourrit de fruits et de feuilles. Il en existe plusieurs variétés. Sa chair blanche est consommée, ses oeufs très appréciés. Boucané et consommé en pimentade. Période de chasse privilégiée de décembre à mai-juin. Ponte en saison sèche, de septembre à novembre.

GYE (A)

Roter, avoir un renvoi.

GYENGE ①



Sajou.



Cebidae Cebus sp.



Espèce de singe de petite taille, classé dans la catégorie MONGI. Sa chair est consommée.

H

HALI DOSU (Nd)

Priser du tabac liquide.

HE (A) (Nd)



Paca (fr.), pac (cr.).



Dasyproctidae Agouti paca.



Mammifère rongeur à pelage moucheté, mesurant jusqu'à 70 cm de long et pesant 9 kg. Vit en bordure de forêt et dans les zones humides. Animal nocturne, se terrant le jour le long des berges fluviales. S'attaque aux productions agricoles, notamment au maïs, commettant des dégâts parfois considérables. Sa chair est très estimée. Période de chasse privilégiée d'août à novembre.

HEBI (Nd)

• Oedème.

• Lourd.



anglais heavy = lourd.



IBI.

HOHO MONGI (A)



Sajou fauve (fr.), macaque (cr.).



Cebidae Cebus apella.



Sa chair est consommée.



DAGU MONGI.

HONI (A), HONIKI (A) (Nd)

Miel, abeille.



Les Noirs Marrons ne pratiquent pas l'apiculture mais consomment volontiers le miel sauvage. Lorsque des rayons sont découverts, on abat l'arbre et l'on se saisit du miel, en se protégeant le corps d'une couverture.



anglais honey = miel, bantu yiki = miel.

HONTI (A) (Nd)

➤ Chasser, pêcher (pour les femmes).
anglais hunt = chasser.

HONTI DAGU (A) (Nd)

Chien de chasse.



Pour les besoins de la chasse, les Noirs Marrons élèvent des chiens ou bien s'en procurent auprès des Amérindiens voisins (par achat et échange contre des canots). Le chien est un auxiliaire précieux pour lever le gibier et le poursuivre. On l'y prépare en lui faisant subir des lavages rituels. Il existe des préparations appropriées (à base de roukou, de plantes aroïdées, de musc de pécaré etc.) selon le gibier recherché (tortue, tapir, pécaré etc.).

⊖ ONTI DAGU De HONTI = chasser et DAGU = chien.

⊙ AKUSUWE, NYAMANDALU, PEPE.

HONTIMAN (A)

• Chasseur.



La chasse est une activité exclusivement masculine. Le fusil est un élément culturel fortement valorisant.

• Mari, époux.

➔ HONTI = chasser et MAN = homme.

⊖ GONIMAN, ONTIMAN.

HOU (A) (Nd)

Sabre d'abattis, machette.



C'est l'outil à tout faire.

⊖ HO (Nd.)

I

IBI (Nd)

• Oedème.

• Lourd.



anglais heavy = lourd.



HEBI.

IGI, EGI (A) (Nd)

Oeuf.



Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles en raison des ravages causés par les prédateurs et les épizooties. Ils consomment cependant les œufs de poule. La ponte n'est qu'occasionnelle par suite du régime alimentaire très pauvre auquel ces gallinacés sont soumis. L'élevage des poules est une activité exclusivement féminine. Il n'est pas conseillé de donner des œufs aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, avec la banane (BAANA, BAKUBA) et le gombo (OKOO), parmi les aliments à propriétés émoullientes. On préconise, au contraire, d'en donner aux femmes enceintes. Ils interviennent d'ailleurs dans la plupart des traitements destinés à faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les œufs de certains reptiles (tortue, iguane).

Chez les Ndjuka, les œufs de poule de couleur blanche, teinte la plus répandue, sont réservés aux cérémonies rituelles. Il sont consommés par les médium lors de la procédure de domestication de certains esprits, quand il faut "rompre la langue" c'est à dire les faire parler. Ils sont brisés sur la tête du futur possédé pour "ramollir" cette dernière afin que l'esprit puisse mieux le posséder. Ils entrent dans la composition de divers remèdes.



L'œuf représente la vie dans ses potentialités et dans sa capacité de reproduction. Il prend place parmi les offrandes aux ancêtres, exclusivement sous forme de nourriture cuite (omelette), servie en garniture du riz.

L'œuf intervient comme PAIMAN des esprits de la forêt (KANTASI) pour se faire pardonner la destruction involontaire de leur habitat au cours d'une opération de défrichage ou de brûlis.



anglais egg = œuf.



BAKA EGI (IGI).

INGI BAANA ①

Variété de banane-plantain.

➔ ingi = indien et BAANA = banane-plantain.

② BAANA.

K

KAABASI (A) (Nd)



Calebasse,alebassier (fr.), coui (cr.).



Bignoniaceae Crescentia cujete Linnacus.

Lealebassier est un arbuste que l'on rencontre souvent dans les villages. Il en existe de nombreux clones. Son fruit (alebasse) fournit un récipient : il est vidé de sa pulpe et mis à tremper. L'écorce est ensuite sculptée et séchée. Laalebasse est utilisée comme récipient à boire et, pour les modèles de petite taille, comme cuiller par les anciens, à la manière des ancêtres. L'usage de laalebasse comme ustensile de cuisine tend à être remplacé par celui des cuvettes émaillées du commerce.

KAABITA (A) (Nd)



Chèvre.

Animal rarement élevé et consommé.

KAABU (A) (Nd)



• Crabe d'eau douce.

Terme générique. Les crabes sont capturés au piège sur les berges fluviales ou sur terre par les enfants, surtout durant la saison sèche. Le crabe est consommé cuit au court-bouillon. Fait assez fréquemment l'objet d'un interdit alimentaire. Entre aussi dans la préparation d'un OBIA destiné à libérer un enfant d'un interdit.

• Gratter, se gratter.

KAABU BEE (A) (Nd)



Dysenterie, diarrhée.

KAABU = gratter et BEE = ventre.



KAKA BUULU, KAKA WATA.

KAAFU ^(A)

-  Carafe.
portugais garrafa = carafe.

KAAGA ^(Nd)

Ombre, composante spirituelle d'une plante ou d'un animal.

KAAKITI ^(A) ^(Nd)

-  • Santé, puissance, force vitale qui anime un être et que la nourriture contribue à entretenir. Les choses sans KAAKITI sont sans pouvoir, "creuses", telles les offrandes consommées par les ancêtres et les divinités ou bien le lait de femme enceinte (SOSO WATA) dont le foetus a "bu" la force.
- ^(V) SOSO WATA.
 hollandais kracht = force.
- ⁽⁼⁾ KAAIKI ^(Nd)
• Fort, puissant.

KAAGU ^(A)

-  Dindon.
 Volaille importée, rarement élevée. Sa chair est consommée.

KAAGA ^(A)

-  Noix, carapa (fr.) et (cr.).
 *Meliaceae Carapa guianensis* Aublet.
 L'huile tirée de KAAGA entre dans la composition de la teinture de AKUSUWE, utilisée dans une technique de sevrage des nourrissons et pour frictionner les chiens de chasse. Élément culturel emprunté aux Amérindiens Wayana.

KAAGANA ^(A)

-  Piège à oiseau
Dispositif à trébuchet.

KAAPE (A)

- ▲ Grande tortue de mer de couleur verte.
- 📖 Cette espèce est rarement consommée.

KAASI (Nd)

- 📖 Fromage.
- 📖 Les Noirs Marrons consomment principalement des pâtes pressées : gouda hollandais (Edam, Mimollette, Maasdam) ou fondues : fromage à tartiner.
- 🔑 hollandais kaas = fromage.

KAASINOLI (Nd)

- 📖 Pétrole.
- 📖 Employé principalement pour alimenter les feux de cuisine et s'éclairer.
- 🔑 anglais gasoline = essence.

KAATIKI (Nd)

- 👁️ • Santé, puissance, force vitale qui anime un être et que la nourriture contribue à entretenir.
- 📖 Les choses sans KAATIKI sont sans pouvoir, sans force, "creuses", telles les offrandes consommées par les ancêtres et les divinités ou bien le lait de femme enceinte (SOSO WATA) "bu" par le foetus.
- ⓪ SOSO WATA.
- 🔑 hollandais kracht = force.
- ⊖ KAAKITI.
- Fort, puissant.

KAATUSU (A) (Nd)

- 📖 Cartouche de chasse.
- 📖 La chasse au fusil constitue le principal moyen d'approvisionnement en viande fraîche, les Noirs Marrons pratiquant très peu l'élevage. La diffusion du fusil, associée à celle du moteur hors-bord et du congélateur est à l'origine, dans certaines régions du Maroni, du Lawa et du Tapanahony, d'un épuisement alarmant des ressources cynégétiques.

KAAWI (A)

-  Tampon à récurer la vaisselle.
Autrefois confectionné avec de la fibre de noix de coco ou des feuilles de canne à sucre.
- ⊖ KAAWI, SAAWA.

KABITA (A)

- ▲ Chèvre.
 Animal rarement élevé et consommé.

KAIMAN (A) (Nd)

- ▲ Caïman (fr.) et (cr.).
 *Crocodylidae Caiman spp.*
 Terme générique. Le caïman affectionne les marécages à palmeraies. Ce saurien, dont la chair est très estimée dans la cuisine créole, fait l'objet, chez les Noirs Marrons, d'un interdit alimentaire absolu. Il n'est jamais consommé ni même chassé car considéré comme habité par un esprit.

KAKA (A) (Nd)

- Excrément.
• Déféquer, émettre un gaz intestinal, péter (Nd).
 Terme familier.

KAKAAKA (A) (Nd)

- ▲ Cafard.
 Les cafards sont, avec les rats et les souris, la principale plaie des villages, causant de gros dégâts dans les stocks de nourriture.

KAKA BUULU (A) (Nd)

- Dysenterie, diarrhée.
KAKA = excrément et BUULU = sang.
⊖ KAABU BEE, KAKA WATA.

KAKA BUUN ^(A) ^(Ng)

Gaz intestinal, pct.



Terme vulgaire.



PUUN KAKA, KAKA PUUN.

KAKA LASI ^(Ng), KAKA PASI ^(A)

Postérieur, anus.



Terme vulgaire.

KAKA PUUN ^(A)

Gaz intestinal, pct.



Terme vulgaire.



PUUN KAKA, KAKA BUUN.

KAKA WATA ^(A)

Dysenterie, diarrhée.



KAABU BEE, KAKA BUULU.



KAKA = excrément et WATA = eau.

KAKA WINTA ^(A)

Vent intestinal, pct, émis sans bruit.



KAKA = excrément et winta = vent.

KAKAFOO ^(A) ^(Ng)

Coq.



KAKAFOO n'est jamais consommé comme une nourriture profane. Il joue un rôle très important dans les rituels. Consommé avec PINDA BAAFUN, plat cérémoniel. Il n'est parfois pas mis à mort réellement, cette décision étant laissée à la divinité que l'on invoque. Lorsqu'il est sacrifié, l'examen de ses testicules fournit un oracle.



Substitut de vie humaine, KAKAFOO est sacrifié lorsqu'il y a danger de mort. On établit une équivalence entre KAKAFOO et la victime par un contact physique. KAKAFOO offre aussi sa vie dans le cadre des rites funéraires qui transforment le défunt en ancêtre en lui assurant la vie éternelle. Chez les Ndjuka du BILOSE, KAKAFOO est perçu comme se situant à mi-chemin entre les humains et les esprits. Son chant et son cri sont un langage semblable à celui utilisé par les esprits. Il se manifeste en prélude ou en écho aux puissances surnaturelles KUMANTI ou PAPA.

KAKALASI (A)

Postérieur, anus.



Terme vulgaire.

KAKANOTU (Nd)



Coco, noix de coco (fr.) et (cr.).



Arecaceae Cocos nucifera Linnaeus.



La noix du cocotier fournit plusieurs produits alimentaires. C'est un aliment complet. L'embryon liquide donne le "lait de coco", bu tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée rapée, crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile.



KOKONOTO.



KOKONOTO, KONNTO, KAKANOTU ALISI (KOKONOTO ALISI), KAKANOTU PAPA (KOKONOTO PAPA).



KAKA = cocotier et NOTU = noix.

KAKANOTU ALISI (Nd)

Riz au gras, cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée.



On râpe la pulpe de coco, on la dépose dans une bassine pleine d'eau, on chauffe jusqu'à ébullition puis on ajoute le riz. Lorsque ce dernier est cuit, il est déposé en motte sur le plat, entouré de morceaux de poisson (ou de viande). On peut l'arroser d'huile de MAIPA. Dans une variante, on extrait le jus de la pulpe de coco et on y fait cuire le riz. Souvent apprêté avec du poisson frit.



KAKANOTU = noix de coco et ALISI = riz.

KAKANOTU FATU (Nd)

Huile de coco dont l'emploi est à la fois alimentaire et médicinal (lutte contre la fièvre par exemple).



Pour confectionner l'huile de coco on utilise des noix sèches. L'albumen est rapé et mis à macérer plusieurs heures dans l'eau. On récupère la matière grasse qui surnage, que l'on fait chauffer ("pour enlever l'odeur"). Quand l'huile s'est éclaircie, on la retire du feu et on la filtre.

→ KAKANOTU = noix de coco et FATU = huile.

KAKANOTU PAPA ^(Nd)

Bouillie à base de pulpe de noix de coco rapée.



Aliment pour jeunes enfants, nourriture de sevrage.

→ KAKANOTU = noix de coco et PAPA = bouillie.

KAKAU ^(A) ^(Nd)



Cacao, cacaoyer, cacaotier (fr.).



Sterculiaceae Theobroma cacao Linnaeus.



Fleury 253.



Fruit du cacaoyer sauvage dont la pulpe est consommée crue. Les Noirs Marrons ne produisent pas de cacao, même pour leur consommation personnelle. Ils se contentent d'entretenir quelques cacaoyers autour de leurs habitations.

KALAMASON (KALMASON) ^(A)

Herbicide chimique en vente en Guyane et au Surinam.



Utilisation de KALMASON comme poison (suicide).



hollandais Gramoxone (nom de marque).

KALAN ^(A) ^(Nd)

Robinet.

KALLA ^(A) ^(Nd)

Se gargariser.

KALU (A) (Nd)



Maïs (fr.).



Le maïs, d'une culture relativement facile, est planté en novembre-décembre, le plus souvent au milieu du manioc et du riz. Le maïs subit les attaques des charançons. Il en existe au moins trois variétés. Il est récolté en mai et consommé frais en grains, cuit ou torréfié, sous forme de farine, de galette, de gâteau (DOKUN), en bouillie (ANZOWE), en soupe, comme boisson (tisane).



Une mère qui allaite consommera un épi de maïs avec une décoction de feuilles de ABAKAUMAN (*Alternanthera sessilis*). Cette préparation aurait la propriété de hâter la croissance du nourrisson.



AKAADJO, ANZOWE, DOKUN, MAFUSEWA.

KALU FOA (Nd), KALU FOOA (A)

Farine de maïs.



Obtenu par cuisson des grains sur la platine à KWAKA puis broyage fin.

KALU GIIN (A)

Plat à base de maïs (KALU) et de riz.



On râpe le maïs cru, on place le produit dans une bassine pleine d'eau, on récupère les particules qui flottent, on ajoute le riz, on fait bouillir à l'eau.



KALU.

KALU PAPA (A) (Nd)

Bouillie à base de farine de maïs.



Aliment de complément pour nourrisson.



KALU = maïs et PAPA = bouillie.

KALUTEN (A)



Tatou à neuf bandes.



Dasipodidae Dasyus novemcinctus.



Espèce de tatou la plus commune, dont la chair est très estimée. Se rencontre souvent à l'époque de la moisson du maïs d'où son nom.



KALU = maïs et ten = époque, saison, temps.

KAMAVILA, KAMAWILA (Nd)

- ▲ Poisson dont la chair est consommée.
⊖ AVIO, AWADAW, YETEKU.

KAMI (A) (Nd)

- ▲ Agami à ailes blanches, oiseau-trompette (fr.) et (cr.).



Psophia leucoptera.



Cet oiseau échassier, de la taille du héron, est consommé mais il est plus rare qu'il soit apprivoisé comme on l'observe chez les Créoles et les Indiens Wayana voisins qui l'utilisent comme gardien de basse-cour.

KAMPU



Campement sur les abattis durant la saison agricole.

La vie des Noirs Marrons est rythmée par une alternance résidentielle entre le village et les campements de culture. Les conditions naturelles ne permettent en effet d'exploiter que les berges fluviales. La pauvreté des sols contraint à l'abandon des parcelles après deux récoltes. La fragmentation du relief rend impossible le transport de la production sur plus de quelques kilomètres. La contiguïté des parcelles provoque la prolifération des parasites, entraînant une baisse des rendements. Pour toutes ces raisons, les Noirs Marrons tendent à disperser leurs abattis le long des rivières.

KAN (A) (Nd)



Tasse, chope métallique ou en plastic.



Utilisée comme unité de mesure de produits alimentaires liquides tels qu'APODO.

anglais can = boîte, bidon.

KANAMBULI (A) (Nd)



Arbre et fruit, canembouli (cr.).



Simarouba multiflora Humbolt, Bonpland et Kunth.



Fleury 219, Sauvain 496.



Arbre à écorce grise de forte taille qui donne, en saison des pluies, des fruits de la grosseur de la prune. Ces fruits sont consommés crus.

KANDA (Nd)

Bougie.



Article importé. Nombreux usages médicaux.

KANDI (A) (Nd)

Pencher, verser (un liquide), se pencher, se renverser.



Se dit de la manière dont la mère incline le corps de son bébé pour lui faire absorber de l'eau ou de la bouillie.

KANDU (A)

Charme destiné à protéger les plantations et les habitations contre le vol.

KANELI (A) (Nd)



Arbre à cannelle, cannelier, cannelle (fr.).



Lauraceae Cinnamomum zeylanicum Blume.



Espèce introduite ou produit du commerce. L'écorce de cet arbuste est utilisé en tisane comme ersatz de thé. Nombreuses utilisations rituelles et médicinales : en décoction pour la circulation et la digestion, contre les règles douloureuses et les refroidissements.

KANFU (A)

- Conserver, préparer un aliment en vue d'une conservation de longue durée.
- Retarder la décomposition d'un cadavre pour permettre le déroulement des rites funèbres.



français camphre.

KANIKI (A)

Bouteille en céramique, principalement utilisée pour faire des libations aux ancêtres.

KANTASI, KANTAASI (A)



Esprits, divinités maléfiques élisant domicile dans les termitières. si au cours d'une activité agricole, un cultivateur détruit par mégarde une termitière, l'esprit qui l'habite peut se venger d'avoir été dérangé en infligeant une maladie. Un grand nombre de maladies peuvent avoir une telle origine mais aucune n'est considérée comme mortelle. Un rite d'offrande de boissons (tafia, sirop), de WASI et de PAIMAN suffit à se libérer de cette influence néfaste. Chaque termitière abrite son KANTASI. Les KANTASI se servent de la langue KUMANTI pour se faire comprendre.



AKANTAMASI, AKANTAMASU, AKANTASI.

KANTI (A)



Pencher, verser (du liquide), se pencher, se renverser.

Se dit de la manière dont la mère incline le corps de son enfant pour lui donner de l'eau ou de la bouillie.



KANDI (A) (Nd)

KAPASI (A) (Nd), KAAPASI (Nd)



Tatou (fr.), cabassou (cr.).



Dasypodidae Dasypus spp.



Terme générique. La chair des tatou est estimée.

KAPUWA (A) (Nd)



Capybara (fr.), cabiai (cr.).



Hydrochaeridae Hydrochaeris hydrochaeris.



Le plus gros des rongeurs du Maroni, pouvant atteindre cinquante kilos. Son pelage est brun-rougeâtre. Animal nocturne et bon nageur, le cabiai vit près des petits cours d'eau et des marais, se nourrit de racines, d'herbes et de fruits. Cause des déprédations dans les champs de canne sucre, de manioc, de maïs, de dachines et les bananeraies. Sa chair, très grasse, est estimée des Noirs Marrons.



WATA PAKILA.

KASABA (A) (Nd)



Manioc amer (fr.), manioc maïpouri noir, mapouri rouge, manioc cachiri, manioc bis blanc etc. (cr.).



Euphorbiaceae Manihot esculenta Crantz.

Le manioc amer constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. C'est un arbrisseau pérenne originaire de la région des Guyanes mais largement répandu dans toutes les contres tropicales et équatoriales. Il peut atteindre deux à trois mètres de haut. Il en existe un grand nombre de variétés. Les racines se tubérisent pour former des tubercules d'allure fusiforme, mesurant 20 à 60 centimètres de long et 5 à 15 centimètres de diamètre. Un pied de manioc peut donner jusqu'à 5 à 6 kilo de tubercules, voire davantage. La teneur en fécule peut varier de 15 à 30% pour un même plan selon la saison et la teneur en eau de 80 à 65%. La plantation se fait par une bouture qui émet un grand nombre de racines.

Le manioc est complanté avec d'autres tubercules (dachines, ignames), des courges, de la canne à sucre et du maïs. Le manioc est mis en terre à partir de novembre et jusqu'en janvier. L'extraction peut commencer à partir du 8e mois qui suit la plantation, c'est-à-dire en août-septembre. La récolte peut s'étaler sur 1 an car ce tubercule se conserve relativement bien dans le sol. Les Noirs marrons sont très sensibles à ses possibilités de conservation sur pied : les racines peuvent, nous dit-on, rester trois ans en terre sans pourrir, lorsque les conditions climatiques sont favorables. Les rendements sont faibles mais réguliers, permettant une consommation à peu près constante au long de l'année.

Le manioc est consommé sous forme de farine (KASABA FOA), de couac (KWAKA) de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA). Le tubercule de manioc se conserve mal ; au delà de deux jours, il est impropre à la consommation. Il contient par ailleurs, en quantité plus ou moins grande selon les variétés, de l'acide cyanhydrique, qui est un toxique. Le rouissage, l'essorage, le séchage, la cuisson et la torréfaction éliminent une partie importante de cet acide. Il est enfin infesté par de nombreuses maladies à virus et attaqué par les fourmis.

Pour obtenir de la farine les étapes de la préparation sont les suivantes : lavage, épluchage, rouissage, râpage, essorage, séchage, broyage, tamisage.



Terme d'origine tupi.



AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, BITA KASABA, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, DOMI PAPA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, NGOMA, PAN, PEPE WATA, WETI KASABA.

KASABA UPU (A)



Anncau métallique servant à contenir KWAKA sur la platine.
KASABA =manioc et upu = cercle (de l'anglais hoop).

KASABA WATA (A), KASABA WATAA (Ng)

• Jus d'extraction du manioc amer cru obtenu par essorage au moyen de la presse (couleuvre).



Une fois bouilli, il peut être utilisé pour cuire le poisson ou pour conserver le piment frais en bouteille (macération). Utilisé frais, comme poison (suicide) car contenant de l'acide cyanhydrique.

• Jus de cuisson du manioc amer servant à humidifier KWAKA ou ALISI.



De plus en plus souvent remplacé par les bouillons industriels en cube. Chez les Ndjuka du Bilose, cette préparation n'est plus du tout utilisée.



KASABA = manioc et WATA = eau.



KASIPO.

KASI (A)

Fromage.



Les fromages que les Noirs Marrons consomment le plus souvent sont des pâtes pressées : Gouda hollandais (Edam, Mimolette, Masdam) ou fondues : fromage à tartiner.



hollandais kaas = fromage.

KASIKA (A)

Pulpe d'agrumes (citron, orange).

KASIPO (A)

• Jus d'extraction du manioc amer cru obtenu par essorage au moyen de la presse (couleuvre).



Une fois bouilli, il peut être utilisé pour cuire le poisson ou pour conserver le piment frais en bouteille (macération). Utilisé frais, comme poison (suicide) car contenant de l'acide cyanhydrique.

• Jus de cuisson du manioc amer servant à humidifier KWAKA ou ALISI.



De plus en plus souvent remplacé par les bouillons industriels en cube. Chez les Ndjuka du Bilose, cette préparation n'est plus du tout utilisée.



KASABA WATA.

KASITOLI (KASTJOLI) (A)

Huile de ricin.

KASOO ^(A)

 Tasse de petite taille.
français casserole.

KASUN ^(A) ^(Nd)



Cajoutier, pomme cajou, noix cajou (fr.) et (cr.).
Anacardiaceae Anacardium occidentale Linnaeus.



Daniel 71.



Cet arbuste, fréquemment cultivé en périphérie des villages et dans les abattis, produit, au bout de deux années, une pomme et une noix comestibles. La pomme est régulièrement consommée par les enfants. Les adultes l'utilisent plutôt pour faire "passer" un mauvais goût dans la bouche. La noix est consommée torréfiée, étant toxique à l'état frais. Les feuilles entrent dans la composition de divers remèdes. Récolte d'août à décembre.

KATULI ^(A)

• Katouri-dos (cr.)



Sac à dos improvisé fait de feuillage et d'écorce tressés, servant, entre autres, à transporter les produits alimentaires (gibier, produits de l'abattis).



KATUWI, POTOTO.

KAU ^(A) ^(Nd)

• Mâcher.
• Vache, boeuf.
 anglais cow = vache.

KAU BOBI WATA ^(A) ^(Nd)

Lait de vache.



Le lait de vache est un produit rarement consommé en raison de son coût. On ne trouve aucun lait frais mais seulement des laits déshydratés ou condensés liquides.



KAU = vache, BOBI = pis, sein et WATA = eau.



DILETI, MELIKI.

KAU KEN ^(A) ^(Nd)

Mâcher de la canne.



On mâche la tige et l'on recrache la pulpe.

KAU FEE (A) (Nd)

Abeille mellifère.



Son miel est consommé. Il existe deux espèces d'abeilles dont on consomme le miel : TJADAAMAN et KAU FEE.

KAUKENI (A) (Nd)

Chewing-gum.



SINGOMU.

KAWE (A) (Nd)

Terre laissée en jachère, ancien abattis.



Le cycle d'exploitation d'un abattis est au maximum de trois ans. Il est ensuite laissé en jachère le temps d'une génération.

KAWI (A)

Tampon à récurer la vaisselle.



Autrefois confectionné avec de la fibre de noix de coco ou des feuilles de canne à sucre. De nos jours le plus souvent importé.



KAAWI, SAAWA.

KEE (A) (Nd)

Pleurer.

KEE MAKI (A) (Nd)



Astrocaryum paramaca Martius.

Petit palmier acaule dont le fruit est consommé cru après qu'on l'ait épluché ou soumis au feu pour en faire éclater le péricarde. Ses feuilles servent à tresser les parois des cases.



KEE = pleurer et MAKI = épine.

KEN (A) (Nd)



Canne à sucre (fr.).



Graminae Saccharum officinarum Linnaeus.



La tige fraîche est machée. Elle est aussi pressée pour en extraire le jus. Celui-ci fournit, après fermentation durant une semaine, une boisson légèrement alcoolisée réservée aux jours de fête.

KEN WATA (A) (Nd)

Jus de canne à sucre.



KEN WATA est une boisson des jours de fête. Elle joue un rôle dans les cérémonies rituelles. Chez les Ndjuka, la consommation de KEN WATA est interdite à la femme qui allaite par crainte de pertes vaginales.

Il existe deux modes d'extraction :

- par pression. C'est la technique ordinaire.
- par broyage au pilon. C'est la technique traditionnelle employée pour préparer le jus de canne destiné aux cérémonies de levée de deuil. Les tiges sont disposées à l'intérieur d'une pirogue réservée à cet usage. Le broyage est effectué par de jeunes hommes. Le jus est soumis à ébullition pendant plusieurs heures. La cuisson est, elle aussi, réalisée par les hommes.



KEN = canne à sucre et WATA = eau.

KETE (A), KETEE (Nd)

Bouilloire. Tout récipient utilisé comme tel.

KIBI (A), KIBII (Nd)

Cacher, ranger.

KII (A) (Nd)



Tuer.
anglais kill = tuer.

KIIFAYA (A) (Nd)



Vitaceae Cissus sicyoides Linnaeus.



Sauvain 595.



Le fruit de cette plante est consommée.



KII = tuer et FAYA = feu.

KIIKII (A) (Nd)

- Fouetter, battre (un produit alimentaire liquide).
- Fouet, batteur de cuisine.



Batteur improvisé, constitué d'une tige ramifiée provenant de *Quararibea guyanensis* que l'on fait tourner entre les mains jointes, pour malaxer une nourriture fluide.



bantu kii = tourner.



KIIKI TIKI.

KIIKI KAABU (A)

Crabe.



Espèce d'eau douce, fréquentant les petites rivières. Sa chair est consommée.



KIIKI petite rivière et KAABU = crabe.

KIHKII TIKI (A)

Fouet, batteur de cuisine.



Batteur improvisé, constitué d'une tige ramifiée provenant de *Quararibea guyanensis* (*Bombacaceae*, Fleury 546, 706) que l'on fait tourner entre les mains jointes, pour malaxer une nourriture fluide.



bantu kii = tourner.



KIHKII.

KIINGO (A)

Piège à trébuchet



Utilisé pour capturer les proies de taille importante : HE, PAKILA, PINGO.

KIIN WATA (Ng)

Colostrum.



La sécrétion mammaire précédant la montée de lait ne doit pas être absorbée par le nouveau-né.



KIIN = clair et WATA = eau.

KIKIMA (A)



Poivre cucurma (fr.), coucouma (cr.).



Zingiberaceae Cucurma longa Linnacus.



Employé comme condiment.

KIMBOTO (A) (Nd)



Sapotaceae Pradosia surinamensis (Eyma) Pennington.



Fleury 221.



Petit arbre sauvage commun en Guyane et au Surinam. Son écorce est blanche. Son fruit est constitué par une baie orange globuleuse, à pulpe jaune. Il est consommé.



bantou kiboto = arbre.

KINA (A) (Nd)



Prohibition à caractère magico-religieux. Interdit.

Les informations qui suivent ont, pour la plupart, été recueillies en pays Ndjuka (BILOSE). Elles sont, dans l'ensemble, valables pour les Aluku. Des variations peuvent cependant intervenir d'une société à l'autre sur certains aspects.

Les KINA ne concernent pas uniquement des produits alimentaires. On qualifie de KINA tout ce qui est "antipathique" à un être ou une chose au point que son contact les fait "pourrir", les altère, oblitère leurs vertus essentielles. La matière brute, les choses inanimées peuvent aussi être soumises à KINA. Ainsi, tel OBIA ne doit pas être mis en contact avec le métal, tel autre avec le citron, le savon, le sel, le poivre qui le polluerait et en détruirait la force. Les OBIA (remèdes, amulettes, bains de plantes, divinités, esprits) ont chacun leur(s) KINA que l'on doit respecter. Pour ce qui concerne les amulettes, les interdits portent sur les relations sexuelles, le savon, le citron vert (qui n'est pas consommé), le sel et le fer plutôt que sur des aliments. Quant aux obia-remèdes (bains de plantes), il peut exister, en plus des interdits précités, des aliments proscrits parce qu'antipathiques à l'esprit qui leur donne sa force.

Les interdits alimentaires, dont la transgression conduit à des châtements pouvant aller jusqu'à la mort par empoisonnement, sont de deux sortes :

- interdits collectifs, en nombre limité, s'appliquent à tout ce qui est OGII, c'est à dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie, animaux ou végétaux tachetés (risque de contracter la lèpre). De ces KINA on dit : " Ndjuka (ou Aluku) abi kina fu dati " : "les Ndjuka (ou les Aluku) ont un interdit pour cela".

- interdits personnels, très nombreux. Chaque individu est alligé d'au moins un KINA qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps se corrompre. Si cette altération corporelle peut se manifester sous des formes variées, elle prend le plus souvent celle d'affections dermatologiques (mycoses, candidoses, impétigo, psoriasis, lèpre, à l'exception de la leishmaniose qui est toujours attribuée à des vers). Des affection buccales ou laryngées peuvent aussi être attribuées au fait d'avoir consommé un KINA. Aucun trouble gastrique ou intestinal n'est imputable à un KINA sauf dans

le cas d'un enfant au sein. Certains KINA ne sont que temporaires, affectant un individu dans une situation transitoire : femme en couche, ayant ses règles, individu en deuil etc...

Parmi ces interdits, ceux qui sont permanents dérivent d'un rapport durable à une entité spirituelle (BWASI KINA, TWELENGE KINA). Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit généalogique, soit à un ou des ancêtres réincarnés "en filigrane" (NENSEKI), soit au BON GADU, soit à la gémellité, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium.

Les KINA permanents et propres à chaque individu concernent principalement la nourriture. Ils se transmettent à l'intérieur d'un lignage. On distingue les interdits en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, TATA KINA), ceux d'origine utérine (NENSEKI KINA), ceux liés à un esprit du lieu (BON GADU KINA), ceux associés à la médiumnité, ceux liés à la gémellité (TWELENGE KINA, TWELENGI).

Les KINA peuvent affecter le nouveau-né mais ne sont généralement détectés qu'après que l'enfant soit sevré, c'est à dire au terme des deux premières années. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les KINA de leur enfant en établissant un rapprochement entre la nature de la nourriture consommée et les troubles éventuels. Si la mère observe que l'enfant réagit mal à l'introduction d'un aliment, elle est portée à l'attribuer à son KINA. Si l'enfant est au sein et qu'elle constate qu'il supporte mal le lait après qu'elle ait absorbé un aliment particulier, elle le considérera comme KINA et en évitera l'usage, sans pour autant vérifier l'exactitude de cette interprétation ni rechercher immédiatement la relation à une instance supérieure que cette situation suppose. Chez un enfant âgé de six mois à trois ans, les symptômes précités vont être interprétés comme la preuve qu'il a ingéré, à son insu, un aliment KINA.

Désormais, l'aliment lui sera interdit pour la durée de sa vie. Sa mère ou son tuteur veilleront à ce qu'il n'en consomme jamais. Dès l'âge de quatre ans, un enfant connaît son (ses) KINA et, si on lui présente un aliment qu'il ne connaît pas, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ alimentaire" à un cercle étroit de parents et d'affins.

Connaître les KINA d'un individu fournit une arme redoutable contre lui aussi certains hommes ne se confient-ils même pas à leur épouse, se contentant de l'interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est donc difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires en vigueur chez les Ndjuka. Nous sommes néanmoins parvenu à dresser celle qui concerne dix-sept adultes et dix-neuf enfants avec lesquels nous avons des relations suffisamment intimes pour qu'ils nous en parlent en toute confiance.

Ce sondage suggère de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrit et la catégorie d'instance supra-naturelle qui le sous-tend : tous les KINA renvoyant au BON GADU concernent des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés. La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent. Ces animaux sont aussi les KINA les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman.

Les ancêtres dont une "trace" s'incarne dans un individu, obligent le plus souvent ce dernier à respecter des interdits portant sur des mammifères. La relation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes, notamment celle de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI).

Le KINA "du père", dont la transmission semble moins automatique de nos jours qu'autrefois, concerne une grande variété de produits alimentaires parmi lesquels peuvent figurer des fruits et des légumes.

Les KINA associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant que KINA "du père"), portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye, citrouille et tomate), cette couleur étant intimement associée à ces entités spirituelles, et sur le mammifère paresseux de l'espèce FAYA BAKA SOO, portant une tache rouge sur le dos. Il est rare que l'on soit soumis à un KINA portant sur un tubercule, féculent ou légume cultivé dans un abattis; il n'existe pas de KINA portant sur un aliment de base tel le riz ou le manioc.

Il est d'autant plus difficile de développer une théorie des KINA ndjuka que ceux-ci sont tenus secrets et que, dans la pratique, semble intervenir une forte dose de pragmatisme.

Dans le contexte de la vie moderne, le phénomène du KINA handicape considérablement l'individu : privation de certains aliments d'origine animale en des temps où le gibier se fait de plus en plus rare, restriction de la mobilité géographique par crainte d'empoisonnement, difficultés d'adaptation aux conditions d'existence sur la côte des émigrés salariés. Aussi constate-t-on, dans tous les domaines (médecine traditionnelle, cultes de possession, vie quotidienne, vie de relation) une transgression de plus en plus fréquente des interdits. Pour ne citer que ceux concernant l'enfant, le KINA hérité du père n'intervient plus d'une manière automatique et n'est donc plus respecté par la femme enceinte. La connaissance de l'interdit associé au BON GADU n'est pas recherchée avant la naissance comme au début du siècle mais est laissée "en suspens", son identification n'entre en jeu qu'au moment où une maladie en fournit le prétexte.

Des OBIA (remèdes qui varient selon chaque aliment) sont mis en oeuvre pour libérer l'enfant des interdits pesant sur lui, sauf pour l'un d'entre eux, laissé au choix des parents. En fait, chaque enfant ne respecte de nos jours guère plus de trois interdits, le plus souvent un ou deux. Les jumeaux et l'enfant qui les suit, soumis d'emblée à des interdits alimentaires portant sur deux ou trois singes, ne s'en voient plus imposer de nouveaux en dépit d'une relation implicite à un NENSEKI ou BON GADU.

De nos jours, le respect des KINA personnels n'a donc probablement qu'une incidence secondaire sur le régime alimentaire de l'enfant. Par contre, la notion de KINA continue à fournir une interprétation de la maladie. Jusqu'à trois ans, ce sont les symptômes qui révéleront l'infraction et la nécessité d'identifier et de respecter l'interdit sous peine de séquelles graves. Après quatre ans, un enfant connaît bien ses KINA et les évite de lui-même. Mais intervient alors un autre risque : celui d'ingérer à son insu (lors de cérémonies rituelles notamment) une nourriture cuisinée sur un feu ayant auparavant été utilisé pour cuire son aliment KINA. Il reste vulnérable à ce genre d'accident durant toute son enfance. Une fois adulte, il est trop prévoyant pour être pris au dépourvu. Les mycoses et candidoses dont il pourra souffrir seront autrement interprétées. Désormais, il ne pourra être empoisonné par son KINA qu'intentionnellement, par sorcellerie, si une personne qui lui veut du mal lui offre une nourriture cuisinée sur un feu contaminé. Les symptômes ne sont

plus uniquement d'ordre dermatologique, ils concernent toutes sortes d'affections, surtout si elles se manifestent sous forme de crises. Outre les interdits alimentaires, les Noirs Marrons dont le régime alimentaire est pourtant peu diversifié, éprouvent du dégoût pour certains aliments, variables selon chacun. On entend souvent "je ne mange pas de cela" pour des aliments qui ne sont nullement interdits.

⊖

TEEFU.

🗝️

bantu nkinda = force occulte.

⓪

DA KINA, BON GADU KINA, GAAN KINA, OGI, TEEFU.

KINA DEI ⓐ Ⓝ

Jour de la semaine durant lequel certaines activités, certains comportements (occupations agricoles notamment), sont prohibés pour des raisons religieuses ou rituelles.

📖

Chaque région, chaque localité a son KINA DEI. Le vendredi est un KINA DEI pour l'ensemble des Aluku. C'est durant cette journée que les hommes vont chasser. Chez les Ndjuka, KINA DEI se situe le dimanche. Les trois derniers jours de la semaine peuvent être déclarés KINA DEI selon les régions. La prohibition ne concerne pas seulement les activités agricoles mais aussi la chasse. La rupture d'un interdit lié à KINA DEI peut déranger le GOON GADU ou la GOON MAMA, voire les tuer dans leurs incarnations (serpent boa). Le responsable court le risque de contracter une maladie grave. Chez les Aluku, jour de repos de la divinité locale.

KINPULI ⓐ

▲

Ara (fr.).

🦋

Ara chloroptera.

📖

La chair de ce grand perroquet à ailes vertes est estimée.

KISI ⓐ Ⓝ

Attraper.

KITIKOOMA ⓐ

▲

Fauconnet de la Guyane (fr.).

🦋

Micrastur gilvicollis.

📖

Ce petit oiseau de proie, fréquent dans le bassin du Maroni, est consommé.

⓪

ASSI.

KOBA (A) (Nd)

Cuvette en émail de petite taille utilisée comme récipient de nourriture.



anglais cup = coupe, tasse.

KOFI (A) (Nd)

Café.



anglais coffe ou hollandais koffie = café.

KOI (A) (Nd)

Cage.



Utilisée pour maintenir en captivité un animal de petite taille.

KOKI (A) (Nd)

Cuisinier.



hollandais kok= cuisinier.

KOKO (Nd)

- Boule pouvant tenir dans le creux de la main.
- Unité de mesure de volume.



Utilisée dans la posologie de certains remèdes traditionnels.

KOKOBE WEEKO (A)



Plantes et fruits.



Caesalpinaceae Swatzia sp. cf. *benthamiana*, *Pithecellobium* spp.



Fleury 532, 467, 587, 740, 742.



Ce terme regroupe plusieurs plantes dont les fruits, en forme de gousse, ressemblent aux WEKO (*Inga* spp.) mais qui ne sont pas comestibles.



KOKOBE = lèpre et WEEKO = pois.



BWASIMAN WEEKO.

KOKONOTO (A)



Noix de coco.



Arecacea Cocos nucifera Linnaeus.



La noix du cocotier fournit plusieurs produits alimentaires. C'est un aliment complet. L'embryon liquide donne le "lait de coco", consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée rapée, crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile.

- ☛ anglais coconut = noix de coco.
- Ⓟ KOKONOTO ALISI, KOKONOTO PAPA.

KOKONOTO ALISI ⓐ Ⓝ

- ☛ Ris gras à la noix de coco.
- ☛ Souvent apprêté avec du poisson frit.
- ☛ Cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée. Dans une variante ndjuka, on extrait le jus de la pulpe de coco sans conserver cette dernière. On fait cuire le riz dans ce jus.
- ➔ KOONOTO = noix de coco et ALISI = riz.

KOKONOTO FATU ⓐ

- ☛ Huile de noix de coco.
- ☛ Son emploi est alimentaire et médicinal (contre la fièvre).
- ☛ Pour confectionner l'huile de coco on utilise des noix sèches. L'albumen est rapé et mis à macérer plusieurs heures dans l'eau. On récupère la matière grasse qui surnage et on la fait chauffer (pour enlever l'odeur"). Quand l'huile s'est éclaircie, on retire du feu et on filtre.
- ➔ KOKONOO = noix de coco et FATU = huile.

KOKONOTO KUKU ⓐ

- ➔ Gâteau à base de pulpe de noix de coco.
- ➔ KOKONOTO = noix de coco et KUKU = gâteau.

KOKONOTO PAPA ⓐ

- ☛ Bouillie à la pulpe de noix de coco rapée.
- ☛ Aliment pour jeunes enfants, aliment de sevrage.
- ➔ KOKONOTO = noix de coco et PAPA = bouillie.

KOKOUDU ⓐ Ⓝ

- ☛ Gorêt-fouet (cr.).
- ☛ *Ancistrus sp.*
- ☛ Poisson classé dans la catégorie WAWAA et dont la chair est consommée.

KOLOBIA (A)

-  Variété de vairon.
-  Capturée et consommée par les enfants.
-  AFOOSO, AGUDU EDE, ASABI, BAAU SABI.

KOLOMATA (A)

-  Poisson, coumata (cr.).
-  *Prochilodus sp.*
-  Poisson dont la chair est consommée.

KOLOPU (A)

Battre, fouetter un produit alimentaire (oeuf par exemple).

KOLUSU (A)

-  Fièvre, frissons dus à la fièvre (malaria).
hollandais koorts = fièvre.

KOMIKI (A)

Bol en verre ou porcelaine, utilisé pour contenir la nourriture.

KOMU (A)

-  Comou (fr.) et (cr.).
-  *Arecaceae Oenocarpus bacaba* Martius.
-  Ce palmier est très répandu en forêt dans la région du Maroni et planté dans les villages à proximité des cases. Le fruit du palmier comou est consommé de décembre à juin avec un maximum en mars. La pulpe fournit, par broyage et trituration des fruits dans l'eau chaude puis tamisage, une bouille fluide dite "lait de comou, très nourrissante. Elle est souvent mélangée à KWAKA. Le fruit de KOMOU fournit aussi une huile.
-  Pour confectionner l'huile de KOMU, on utilise des fruits mûrs (noirs) auxquels on ajoute quelques fruits verts qui donneront à l'huile sa couleur. On verse de l'eau bouillante sur les fruits ; on laisse reposer puis on vide l'eau. On renouvelle l'opération quatre à

cinq fois de manière à attendrir le fruit et à séparer plus facilement la pulpe, sans extraire le "lait" pour l'obtention duquel l'eau doit être seulement tiède). Les fruits sont ensuite pilés. On enlève les noyaux et'on laisse la pulpe reposer au soleil. On chauffe cette préparation sur une platine puis on verse dans une couleuvre spéciale (de plus petite taille que celle réservée au manioc). On tire violemment sur une extrémité pour compresser. L'huile s'écoule de la couleuvre.

KOMUKOMU (A) (Nd)



• Plante et fruit, concombre-salade, (cr.).



Cucurbitaceae Cucumis sativus Linnaeus.



• Plante et fruit, concombre-piquant, massissi, concombre-torchon etc.(cr.).



Cucurbitaceae Cucumis anguria Linnaeus.



Fleury 644.



Plantes annuelles à fleurs jaunes. Il en existe plusieurs espèces que les Noirs Marrons cultivent parfois. Le concombre est cueilli très mûr. La pulpe est cuite à l'eau, les graines sont conservées pour être remises en terre.

KONDE PEPE (Nd)



Grains de Guinée, poivre melegueta, piment (fr.).



• *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum.



Fleury 226.



• *Solanaceae Capsicum frutescens* Linnaeus.



Le fruit est consommé broyé comme épice. Les grains de Guinée entrent dans la composition de PEPE WATA. En tant que plante médicinale, KONDE PEPE est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre des influences néfastes.



FULA, NENGE KONDE PEPE, NENGEE KONDEE PEPEE.



KONDE = village et PEPE = poivre.

KONKONI (KONIKONI) (A) (Nd)



Agouti (fr.), gouégoué (cr.).



Dasyproctidae Dasyprocta azarae aguti.



Rongeur de la taille d'un gros lapin au pelage châtain-brun, se nourrissant de racines, de fruits et de graines. Il affectionne la forêt secondaire et les plantations de manioc, de maïs, de canne à sucre. Sa chair, très fine, est appréciée.



hollandais konijn = lapin ou anglais coney = lapin.

KONNTO (A)



Cocotier, noix de coco (fr.).



Arecaceae Cocos nucifera Linnaeus.



La noix du cocotier fournit plusieurs produits alimentaires. C'est un aliment complet. L'embryon liquide donne le "lait de coco" consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée rapée, crue ou cuite. Elle donne aussi un beurre et une huile.



KOKO = cocotier et NOTO = noix. Forme contractée.



KOKONOTO.



KAKANOTU, KOKONOTO, KOKONOTO ALISI, KOKONOTO PAPA.

KONSAKA UWII (Nd), KONSAKA WIWII (A), KOONSAKA UWII (A) (Nd), KOONSAKA WIWII (A)



Herbe à couresse, salade-soldat (fr.).



Piperaceae Peperomia pellucida (Linnaeus) Humbolt, Bonpland et Kunth.



Fleury 148, Sauvain 394.



Petite plante herbacée à fruits globuleux de très petite taille. Elle est mangée crue, en salade, mais son usage est surtout médicinal : en décoction contre les maux de tête, l'hypertension artérielle. La sève obtenue en froissant les feuilles est appliquée sur les mycoses des doigts de pied, fréquentes et difficiles à soigner. En usage rituel, elle est utilisée sous forme de bains, mélangée à *Miconia lateriflora* (BUSI SUMEE UWII (WIWII)).



konsaka = pied d'athlète (mycose interdigitale) et UWII (WIWII) = feuille.

KOO (A) (Nd)



• Choux vert



Brassica oleracea.



Les Noirs Marrons le consomment mais ne le cultivent pas.
hollandais kool = chou.

- Tortue.



Terme générique désignant toutes les espèces tant terrestres qu'aquatiques. La chair (notamment les pattes) et les oeufs de certaines espèces sont consommés. La chair de la tortue entre dans de nombreuses cérémonies traditionnelles. Cet animal fait souvent l'objet d'un interdit alimentaire personnel.



éwé ko, oklo, eklo = tortue (terme générique).

- Refroidir, calmer.
- Froid, fade, sans force vitale.



Comme les offrandes alimentaires aux ancêtres et aux divinités.
anglais cold = froid.

KOO ATI ^(A)

- Calmer (son coeur), se calmer.



- Salade-tortue (cr.).



Begoniaceae Begonia glabra Aublet.



Fleury 116.



Petite plante épiphyte croissant sur les troncs d'arbre, dans les endroits humides, et dont les feuilles, charnues et luisantes, sont consommées crues, en vinaigrette. Elle trouve aussi un usage médicinal et rituel (décoction de feuilles en bains).



KOO = calmer et ATI = cœur.

KOOFAYA ^(A) ^(Nd)

Charbon de bois.



Mode de cuisson le plus courant après le bois. Nombreux usages médicaux et rituels.



KOO = froid et FAYA = feu.

KOOMATA ^(A) ^(Nd)



Poisson, coumata (cr.)



Prochilodus sp.



La chair de ce poisson est appréciée.

KOOMIKI ^(Nd)

Bol en verre ou en porcelaine.



Muni d'un couvercle, utilisé pour contenir la nourriture. Les bols de couleur blanche sont réservés aux OBIA.

KOO SITON (A)



Liane sauvage.



Menispermaceae Orthomene schomburgkii (Miers) Barneby et Krukoff.



Fleury 223.



Commune le long des cours d'eau de Guyane, aux fruits oblongs de couleur orange lorsqu'ils sont mûrs. Le mésocarpe du fruit est consommé.



KOO = tortue et SITON = testicule.

KOPI (A)



Petite tasse en céramique ou porcelaine utilisée pour boire.
anglais cup = tasse

KORU (Nd)



• Choux vert.



Brassica oleracea.



Les Noirs Marrons en consomment mais n'en cultivent pas.
hollandais kool = chou.



KOSE (Nd)



Roucou, roucouyer (cr.) et (fr.).



Bixaceae Bixa orellana Linnaeus.



Le roucou, d'usage fréquent en Amérique tropicale, fut l'une des principales productions de la Guyane avant l'abolition de l'esclavage. KOSE est planté par les Ndjuka dans leurs abattis mais aussi acheté aux Amérindiens (région de OPOSE).

Les graines, entourées d'une arille de couleur rouge, servent à teinter et aromatiser les sauces. Elles entrent dans la composition d'une peinture corporelle. La teinture de roucou, à base de poudre extraite des graines et dissoute dans de l'huile de KAAPA, est utilisée

pour faciliter le sevrage : la mère s'en badigeonne le bout des seins en croix, pour "faire peur" au nourrisson.

Elle est également utilisée pour oindre et frictionner les chiens afin, dit-on, de les protéger contre les parasites et les rendre plus aptes à la chasse. Propriétés cicatrisantes et antiparasitantes. La teinture de KOSE est ainsi obtenue : les graines sont soumises à cuisson par ébullition, accompagnées de feuilles de papayer. Elles sont ensuite finement broyées. La pâte qui en résulte est mêlée à de l'huile de KAAPA. Par métaphore, désigne parfois le sang.

⊖ AKUSUWE, KUSUWE.

⊙ HONTI DAGU, KAAPA.

KOSUBANTI (A) (Nd)



Haricot chinois (cr.).



Papilionaceae Vigna sinensis.

Ce haricot est consommé frais, en gousse. Sa culture est un emprunt récent aux sociétés créoles guyanaise et surinamienne.

KOTI (A) (Nd)

- Couper.
- Partager



anglais cut = couper.

KOTI ALISI (A) (Nd)

Moissonner le riz.



KOTI = couper et ALISI = riz.

KOTI FISI (A) (Nd)

Pêcher de nuit, à la lampe.



KOTI = couper et FISI = poisson. Lit. "couper le poisson".

KOTI GOON (Nd)

Défricher une parcelle de terre, ouvrir un abattis.



FAA GOON.

KOTI KEN (A) (Nd)

→ Couper la canne à sucre.
KOTI = couper et KEN = canne à sucre.

KOTI NYANYAN (A) (Nd)

Partager un repas cérémoniel.
KOTI = couper, partager et NYANYAN = nourriture.
⊖ PAATI NYANYAN.

KOTO (Nd), KOTU (A)

Refroidir, calmer (son cœur), se calmer.

KOTU ATI (A)

 • Salade-tortue (cr.).
 *Begoniaceae Begonia glabra* Aublet.
 Fleury 116.
 Petite plante épiphyte croissant sur les troncs d'arbre, dans les endroits humides, et dont les feuilles, charnues et luisantes, sont consommées crues, en vinaigrette. Elle trouve aussi un usage médicinal et rituel (décoction de feuilles en bains).
→ KOTU = calmer et ATI = cœur.

KPAKPA (Nd)

 Canard.
 Terme générique. Onomatopée. Les Ndjuka du Surinam achètent souvent, sur la rive française, des canards qui contribuent surtout à l'agrément du décor.

KPOKPO (Nd)

Boulettes de manioc.
 Préparation à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*) essorée à la couleuvre (DOMI) puis séchée. Par extension, ce type de réparation, qu'elle soit à base de manioc ou de blé (BOLON AFIINGI). Donnée à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée. Cette préparation accompagne souvent le poisson.
 Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans de l'eau bouillante.
 akan kok = bouillie, éwé koko = plat de mil bouilli.
⊖ KWOKWO.
⊙ AFIINGI, BOLON AFFINGI, DOMI.

KUBI (A)

 Poisson, acoupa-courtine, acoupa-anguille, acoupa-canal, acoupa-crevette, acoupa-celeste, acoupa-blanc, acoupa rouge, acoupa-cheval (cr.).



Stelliger sp.

Poisson le plus répandu en Guyane, pesant de 500 à 600 grammes. Il en existe un grand nombre d'espèces, dont certaines remontent les estuaires. Sa chair est consommée.

KUKU (A) (Nd)



• Gâteau, biscuit du commerce.



• Gâteau de fabrication locale, à base de banane douce, de plantain, de farine de riz, de pâte d'arachide.
anglais cookies = gâteaux.

KUKWI (A)



Poisson, alipa rouge (cr.).



Hoplosternum littorale.



Variété de poisson ATIPA de petite taille, à cuirasse rougeâtre. Sa chair est consommée.



KWIKWI.



BATA.

KUMA (A)

Déféquer, émettre de vents.

KUMAKU (A) (Nd)



Fourmi-manioc (cr.) et (fr.).



Atta spp.



Cet insecte cause des dégâts importants aux cultures, notamment au manioc. Il en existe plusieurs espèces ; l'une est consommée.

KUMALU (A) (Nd)



Poisson, coumarou (cr.).



Myletes pacou ou *Mylopus romboidalis.*



Poisson long de 45 cm et plat (en forme de turbot) d'une trentaine de centimètres de diamètre. On le pêche à la ligne en saison des pluies et à la "nivrée" en saison sèche.



NYENFU.

KUMANTI (A) (Nd)

Divinités de la forêt. Bienveillantes, portant assistance aux hommes, elles s'incarnent dans le jaguar et, plus largement, les autres fauves ainsi que le vautour.



Un esprit KUMANTI peut posséder l'être humain qu'il aime. Le culte rendu aux esprits de la forêt, au cours duquel sont présentées des offrandes constituées par des produits alimentaires, occupe une place importante dans la religion des Noirs Marrons.



coromentin = région du pays ashanti (Afrique de l'Ouest).



DEESI, OBIA.

KUMAWALI (A)

Euxenura maguari.



Oiseau échassier d'un mètre de hauteur dont la chair est parfois consommée.



ADJANGO.

KUNANA (Nd)



Palmier, mourou-mourou (cr.).



Arecaceae Astrocaryum sciophilum (Miquel) Pulle.



Le fruit de ce palmier est consommé après séchage au soleil. Il sert aussi à confectionner une huile. Les palmes sont tréssées pour servir de parois aux cases.



BUGA KUNANA.

KUNU (A) (Nd)



Esprit de vengeance. On s'en protège en lui offrant de la nourriture.

Une malédiction peut peser pour l'éternité sur un lignage à la suite d'une vengeance exercée par les divinités ou les ancêtres d'un autre groupe lignager. Cette vengeance est due à une offense passée, faite à un esprit ou un défunt. Chaque lignage souffre d'un KUNU majeur éternel, à côté de KUNU mineurs, dont les effets peuvent s'atténuer avec le temps. La divination impute à un KUNU la plupart des décès et autres malheurs. Trois catégories de divinités peuvent exercer un KUNU :

- PAPA GADU si un ancêtre en ligne maternelle a tué un serpent.
- AMPUKU à la suite de l'abattage d'un arbre abritant l'une de ces divinités. On leur offre de la nourriture : rhum, bière, riz.
- AKANTAMASU pour avoir détruit une termitière occupée par une divinité.

KUSII (A) (Nd)

▲ Sajou (fr.), macaque (cr.).



Cebus spp.



Petit singe classé dans la catégorie MONGI, dont la chair est consommée.

KUSU (A)

Ecraser, broyer.



Terme de cuisine.



anglais crush = écraser.

KUSUWE (A) (Nd)



Roucou, roucouyer (cr. et fr.).



Bixaceae Bixa orellana Linnaeus.



Le roucou, d'usage fréquent en Amérique tropicale, fut l'une des principales productions de la Guyane avant l'abolition de l'esclavage. KUSUWE est planté par les Ndjuka dans leurs abattis mais aussi acheté aux Amérindiens (région de OPOSE).

Les graines, entourées d'une arille de couleur rouge, servent à colorer et aromatiser les sauces. Elles entrent dans la composition d'une peinture corporelle. La teinture de roucou, à base de poudre extraite des graines et dissoute dans de l'huile de KAAPA, est utilisée pour faciliter le sevrage : la mère s'en badigeonne le bout des seins en croix pour "faire peur" au nourrisson.

Elle est également utilisée pour oindre et frictionner les chiens afin, dit-on, de les protéger contre les parasites et les rendre plus aptes à la chasse. Propriétés cicatrisantes et antiparasitaires. La teinture de KUSUWE est ainsi obtenue : les graines sont soumises à cuisson par ébullition accompagnées de feuilles de papayer. Elles sont ensuite finement broyées. La pâte qui en résulte est mêlée à de l'huile de KAAPA. Par métaphore, désigne parfois le sang.



AKUSUWE, KOSE.



AKUSUWE, KOSE, HONTI DAGU, KAAPA.

KUYAKI (A) (Nd)



Toucan (fr.) , criard (cr.).



Ramphatos toco ou *Pteroglossus sp.*



Ces gros oiseaux affectionnent les marécage à palmeraies car ils sont friands des fruits de PINA, à maturité en juin-juillet. Ils constituent un gibier estimé et très facile en raison de leur vol lent et de leur caractère peu farouche.



PAAKA.

KUYAKU (A) (Nd)



Cerf de virginie (fr.), biche, cariacou (cr.), nazoubra, (fr.) cariacou (cr.).



Cervidae Mazama guazoubira.



La chair de ce cervidé est consommée.

KUWA (A)

Insuffisamment cuit, à moitié cru.

KWAAKU (Nd)



Carpe.



Leporhinus frederici.



Il que fréquent que ce poisson soit l'objet d'un interdit alimentaire associé à BON GADU (esprit du lieu responsable de la venue au monde d'un être humain).

KWAKA (A) (Nd)



Farine de manioc torréfiée, couac (cr.).

L'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Représente les 2/3 de la consommation de manioc amer. Se présente sous forme granulée et déshydrater. Se conserve bien (plus d'un an en récipient hermétique), avantage considérable sur les autres préparations. Le rapport couac/tubercule est égal à 20%.

Dans le plat le plus simple, on se contente d'humidifier le couac à l'eau, juste avant le repas. On peut y ajouter huile, bouillon de volaille ou de bœuf en cube. Il est associé à la viande et au poisson ou bien encore consommé assaisonné au jus tiré des fruits des palmiers pinot (APODO) et comou.

En raison de ces facilités de conservation, c'est l'aliment par excellence du chasseur, du canotier, du voyageur, du migrant. Donné aux enfants à partir de huit mois accompagné de jus de viande et de poisson, mais en petites quantités parce que lourd à digérer. L'abus

de KWAKA est censé entraîner des troubles gastriques et pancréatiques. Chez les Ndjuka du BILOSE, KWAKA est de consommation récente, comme l'indique le fait que son usage ne soit jamais rituel. Il tend à remplacer la galette de manioc (BAKA KASABA).



La technique de préparation est commune à l'ensemble des populations de la région amazonienne : lavage et épluchage des racines, rouissage parfois plusieurs jours dans l'eau froide (pour éliminer une partie de l'acide cyanhydrique), râpage (le *grageage* est une opération longue et pénible), repos de la pulpe pendant 3 jours, essorage à la couleuvre pour éliminer le résidu d'acide cyanhydrique, incorporation en quantités plus ou moins importantes de levain constitué par de la pâte fermentée, repos du mélange pendant 12 heures, séchage et tamisage. Le produit est ensuite torréfié sur une platine préalablement huilée (large plateau métallique circulaire placé au dessus d'un foyer). La farine est constamment brassée à l'aide spatule à long manche PALI ou AKOLO. La cuisson (1 à 2 heures environs) élimine les résidus de composante toxique.

KWAKA UPU ^(A)

Anneau métallique d'un diamètre égal à celui de la platine à torréfier KWAKA et servant à contenir cette dernière.

KWAKLOSU ^(A) ^(Nd), KWAKULOSU ^(Nd)

Flocons d'avoine.



Les flocons d'avoine sont consommés cuits à l'eau. Ils ne sont jamais salés. On leur attribue la propriété de faciliter la montée de lait aussi les-conseille-t-on aux femmes venant d'accoucher.



anglais quaker oats = nom de marque de flocons d'avoine.

KWANA ^(A) ^(Nd)



Carpe rouge (cr.).



Leporinus fasciatus.



La chair de ce poisson est consommée. Fait assez fréquemment l'objet, chez les Ndjuka, d'un interdit alimentaire associé à BON GADU (esprit du lieu responsable de la venue au monde d'un être humain).

KWAPIPI ^(A)



Espèce de faucon.



Sa chair est parfois consommée.



KITIKOOMA, ASII.

KWASIKWASI (Nd)



Coati (fr.).

Procyonidae Nasua nasua

Sa chair est consommée.

KWASIMAMA (A) (Nd), KWASIMMA (A) (Nd)



Carpe verte (cr.).

Hemiodus quadrimaculatus.

Poisson dont la chair est consommée mais faisant souvent l'objet d'un interdit en rapport avec BON GADU. Entre dans la préparation d'un OBIA destiné à libérer un enfant d'un interdit (Nd.).

KWATA (A) (Nd)



Atèle (fr.), singe-araignée, couata (Cr).

Cebidae Ateles paniscus.

Ce singe, de taille moyenne, affectionne la forêt primaire à collines. SA chair est consommée et l'on recueille sa graisse qui est utilisée en cuisine sous forme d'huile. La consommation de KWATA est souvent interdite aux jumeaux et aux enfants qui les suivent dans l'ordre de naissance. Période de chasse la plus favorable d'avril juillet.

KWATAKAMAN (A) (Nd)



Mimosaceae Parkia pendula.

Fleury 109, Sauvain 434.

Le fruit de cette légumineuse n'est pas consommé en tant qu'aliment. Usage médicinal exclusivement.

KWATA APAATU (A)



Plante, sapokaï (cr.).

Le fruit de cette plante est consommé.

KWATA = singe atèle et APAATU = marmite.

KWATA SWAGII



Singe

Classé dans la catégorie MONGI. Sa chair est consommée.

OSII, MAKWI, KUSII.

KWATA = singe atèle et swagi = beau-frère.

KWEDEFI (A) (Nd)

Faible, affaibli.



S'emploie pour qualifier l'état d'un enfant ou d'une personne âgée. Appliqué à un enfant atteint d'un syndrome de malnutrition, déclenché parfois par un sevrage précoce.



Les troubles manifestés par un nourrisson brutalement sevré (en raison d'une nouvelle grossesse tardivement découverte par la mère) sont, dans le système explicatif des Noirs Marrons, imputés à un "empoisonnement" accidentel par le lait. Le lait de femme enceinte est, en effet, réputé toxique pour l'enfant parce que "bu" par le foetus. Il a ainsi perdu toute sa force. Or il n'existe pas de régime de substitution efficace.



BOBI WATA (WATAA), SOSO WATA.

KWEDEFI PIKIN (A) (Nd)

Enfant en état de KWEDEFI.



Etat pathologique d'un jeune enfant sevré brutalement pour voir absorbé le lait de sa mère enceinte, celle-ci ignorant son état. Par crainte de ce que le lait "bu" par le foetus ne rende l'enfant malade, la mère le sèvre d'une manière brutale. Ce traitement peut déclencher un syndrome de malnutrition, attribué à un mauvais sevrage. L'enfant est chétif, abattu, il marche tardivement. La rupture affective qu'implique le sevrage constitue un facteur important du syndrome.



KWEDEFI.

KWIKWI (A) (Nd)



Poisson, atipa rouge (cr.).



Hoplosternum sp.



Espèce de poisson ATIPA de petite taille, à cuirasse rougeâtre. Sa chair est consommée.



BATA.

KWOKWO (Nd)

Boulettes de manioc amer.



Préparation à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*), essorée à la couleuvre (DOMI) puis séchée. Par extension, ce type de préparation, qu'elle soit à base de manioc ou de blé (BOLON AFIINGI). Donnée à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée. Cette préparation accompagne souvent le poisson.



Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans de l'eau bouillante.
Le produit se présente sous la forme de petites boules grumeleuses à
consistance gélatineuse.



akan kok = bouillie, éwé koko = plat de mil bouilli.



KPOKPO.



AFIINGI, BOLON AFFINGI, DOMI.

L

LAI (A) (Nd)



Ail.



L'ail est de plus en plus fréquemment utilisé dans les préparations alimentaires. Chez les Ndjuka du BILOSE, il est surtout employé pour faire échec aux forces maléfiques.



français ail.

LALA (A) (Nd)

Cru (opposé à cuit).

LAMPE, LAMPEESI (A) (Nd)



Appontement aux abords d'un village, dégrad (cr.).



Lieu de pêche favori des femmes et des enfants.
anglais landing-place = appontement.

LAMPIA (Nd)



Poisson, douanier caca (cr.).



Acara sp.



Poisson comestible à queue rouge. Diffère d'ALAMMPA. Sa chair est consommée.

LANGA (A) (Nd)



Abri à usage de cuisine, maison en construction.

On y prépare KWAKA et PINDA. Utilisé pour d'autres activités manuelles à l'abri du soleil et de la chaleur. Le toit était autrefois en palmes, il est de nos jours en tôle.

LANSI (A)

 Lance utilisée comme arme de chasse.
anglais lance = lance.

LASI (A)

Postérieur, anus.

LASI (Nd)

 Perdu, égaré.
anglais lost = perdu.

LASUPU (A)

 Soupe industrielle en sachet.
 Très appréciée des Noirs Marrons.
français la soupe.
 SUPU.

LATA (Nd)

 • Rat.
 Terme générique. Rats et souris sont responsables de nombreux dégâts dans les stocks alimentaires.
• Enfant. Terme familier.

LAU (A)

Affamé.

LAU (A) (Nd)

• Individu possédé par un esprit, susceptible d'entrer en convulsions.
• Fou, dément.

LEBI (A) (Nd)

 • Foie.
anglais liver = foie.
• Rouge, orange.

LEBI AIN (A)

- ▲ Poisson.
- 📖 Espèce de grande taille dont la chair est consommée.
- ➔ LEBI = rouge et AIN = oeil.
- ⊖ ABONE, TUKUNALI.

LEBI BOTOO (Nd)

- ⊖ Beurre.
- ⊖ BOTO, BOTOO.

LEBI BUBU (A)

- ▲ Cougar, puma (Fr.), tig'rouge, tig'tchou boulé (cr.).
- 📖 *Felidae Felix concolor.*
- ➔ LEBI = rouge et BUBU = fauve.
- 📖 Le puma est, avec le jaguar, le plus gros prédateur de Guyane. Sa chair n'est pas consommée par les Noirs Marrons.
- ⊖ TAKU METI.

LEBI EGI (A) (Nd), LEBI IGI (A) (Nd)

- ➔ Jaune d'œuf.
- ➔ LEBI = rouge (ou orange) et EGI (IGI) = œuf.
- ⊖ EGI (IGI).

LEBI POTASI (Nd)

- 📖 Médicament tonique commercialisé au Surinam.
- 📖 Autrefois apprécié des Ndjuka du BILOSE comme remède polyvalent.

LEBI TONGO (A)

- ✿ Arbuste.
- 📖 *Myrtaceae Myrcia coumeta* (Aublet) de Candolle.
- Fleury 182.



Arbuste ripicole produisant des baies ellipsoïdales de couleur noire à maturité. Ce fruit est comestible et sert d'appât de pêche.



LEBI = rouge et TONGO = langue.



DONDOUKU, PAAWISI BEESI.

LEBI WEKO (WEEKO) (A) (Nd)



Arbre, bougouni (cr.).



Mimosaceae Inga alba, bourgoni, pezizifera.



Sauvain 114.



Cet arbre est utilisé en pharmacopée traditionnelle. L'écorce fraîche, appliquée sur une blessure, aurait des vertus hémostatiques. En infusion, elle a la propriété d'enrayer les dérangements intestinaux. Le bois est employé en charpenterie nautique (coque de pirogue).

LEKI (A) (Nd)



Lécher.
anglais lick = lécher.

LEMIKI (A) (Nd)



Citron (Fr.), lime (cr.).



Rutaceae Citrus spp., (Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle, citrus limon (Linnaeus) Burm. fil., Citrus limonia Osbeck.



LEMIKI n'est pas employé comme aliment mais en tant que détergent pour laver et blanchir le bois et les calabasses. Est considéré comme doté du pouvoir d'altérer tout ce qui est placé à son contact, tant au plan matériel que spirituel. Cette propriété lui vaut une place de choix dans la pharmacopée traditionnelle : il est utilisé contre les piqûres de serpent et d'insectes ou les infections dues à des échardes. Le jus de LEMIKI étendu d'eau calme les douleurs intestinales et menstruelles (mais il est interdit aux femmes enceintes car il "pincerait" l'enfant). LEMIKI est employé pour lutter contre les esprits néfastes et contre toute maladie d'origine maléfique. A l'inverse, sa consommation est interdite aux OBIAMAN et autres médium.

LEPI (A) (Nd)



Mûr. Doué de pouvoirs occultes.
anglais ripe = mûr.

LIBA (A) (Nd)

 Rivière.
anglais river = fleuve, rivière.

LIBA AWAA (A)

 Palmier, aouara (cr.).


 *Arecaceae Astrocaryum vulgare* Martius.
AWAA = palmier awara et LIBA = rivière.

 Variété sauvage de palmier aouara qui pousse abondamment en berge fluviale et dont le fruit est rarement consommé, servant surtout d'appât pour la pêche.

(V) AWAA.

LIBA GOBAJA (A)

 Goyave, goyavier (Fr.).


Myrtaceae Psidium guyanense, Psidium personii.

 Fleury 128.

 Espèces sauvages croissant en bordure de rivière. Usage médicinal, en infusion, contre la dysenterie, par exemple.

 LIBA = rivière.

(V) GOBAJA.

LIBA HONTI (A) (Nd)

 Pêcher.

 Les techniques de pêche sont variées : ligne, arc, filet (KUBI, PAKU), piège, nivrée. La pêche à la ligne est une activité surtout féminine. Les enfants pêchent aussi, pour leur propre compte. Le poisson est le plus souvent consommé cuit au court-bouillon. Il peut être conservé après boucanage.

 LIBA = rivière et HONTI = chasser. lit. "chasser sur la rivière".

(=) UKU.

(V) FISI.

LIBI (A) (Nd)

• Vivre.

-  anglais live = vivre.
 • Vie.
 anglais life = vie.
 • Vivant.
 anglais live = vivant.

LIKA ^(A) ^(Nd)

-  Mélasse de canne à sucre.
 Produit résultant de la cuisson par ébullition de la canne à sucre. Son usage est surtout médicinal. Rarement consommé parce que de préparation trop laborieuse.

LITI ^(A)

-  Litre. Mesure de volume.
 anglais liter = litre.

LOBIIKI ^(A)

Plomb de chasse de forte taille, chevrotine.

LOI GAAN SOO ^(Nd)

-  Aï, paresseux (Fr.), mouton-paresseux (cr.)
 *Bradypodidae Bradypus tridactylus.*
 Variété de paresseux tridactyle dont la chair est consommée.
 SOO.

LOLENGI ^(A) ^(Nd)

-  Serpent (Fr.).
 *Oxybelis aeneus, argenteus.*
 La chair de serpent n'est pas consommée par les Noirs Marrons.
 bantu lulengi = serpent vert, éwé lengee = long, fin.
 ANYOOKA.

LOMPU ^(A)

-  Poisson.



Poisson classé dans la catégorie GAATA FIS1, dont la chair est peu consommée car on prétend qu'elle risque de donner la lèpre.

LOOI SOO (A)



Mouton-paresseux (cr.), paresseux (Fr.).

Bradypodidae Bradypus tridactylus.

Variété de paresseux tridactyle dont la chair est peu estimée.

LOPU (A)



Canon de fusil.

GONI.

LOSI (A) (Nd)

Griller, rôtir, faire un toast.

LOWI (A)



Poisson, louis (cr.).

Pseudoplatystoma. sp.

Ce poisson comestible est classé dans la catégorie GAATA FIS1.

LULU (A), LULU KALU (A) (Nd)

Egrener le maïs avec les doigts.

LUTU (A) (Nd)



Racine.

Terme générique.
anglais root = racine.

M

MA GOON ^(A)



La plus importante des divinités de la Terre responsable de la fertilité du sol. On l'invoque avant les travaux agricoles et on lui offre des produits alimentaires, du tafia ainsi qu'AKAADJO, boisson sucrée à base de maïs. Equivalent ndjuka : GOON MAMA.



ma = mère et GOON = sol, terre.



AKAADJO.

MAA ^(A)



• Presse utilisée pour extraire le jus de canne à sucre.

MII.

• Presser la canne à sucre pour en extraire le jus.



KEN, KEN WATA (WATAA).

MAAKAI ^(A) MAAKAI BUBU ^(A)



Chat margay (fr.), chat-tigre (cr.).



Felidae Felix wiedi.



Le plus petit félin de la région des Guyanes, de la taille d'un chat domestique, causant de nombreux dégâts dans les basse-cours. Les Noirs Marrons ne consomment la chair d'aucun félin.

MAAKUSA ^(A) ^(Nd)



Grenadille (fr.), maracuja (cr.).



Passifloraceae Passiflora spp.



Terme générique désignant les fruits de la passion, notamment :

- *Passiflora coccinea* Aublet (Fleury 205).

- *Passiflora foetida* Linnacus (Fleury 118).

- *Passiflora glandulosa* Cavanilles (Fleury 249).

- *Passiflora nitida* Humboldt, Bonpland et Kunth (Fleury 121).

- *Passiflora quadrangularis* (Fleury 755).

- *Passiflora vespertilio* Linnaeus (Fleury 229).
Les fruits de ces lianes rampantes sont tous consommés.

MAASUSA ^(A)



Plante.



Zingiberaceae *Renealmia* spp.



Fleury 111, 286, 296, 411, 421, 422.



Terme générique désignant plusieurs espèces de *Renealmia* (plantes de la famille du gingembre) à usages médicaux et rituels. GAAN MAASUSA (*Renealmia* cf. *guianensis*, Fleury 111) est la seule qui soit consommée.



Bantu masusa = gingembre.

MABEE ^(A), MAABEE ^(Nd)



Poisson, pacoucigne (cr.).



Myleus sp.



Ce poisson se nourrit principalement de MABEE SII. Sa chair est surtout consommée par les enfants.

MABEE SII ^(A)



Fruits d'espèces appartenant à la familles des *mélastomatacées*.



- *Melastomataceae* *Henriettea maroniensis* Sagot.



Fleury 101.



- *Melastomataceae* *Miconia affinis* de Candolle.



Fleury 113.



- *Melastomataceae* *Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candole.



Fleury 254.



Terme générique désignant plusieurs fruits qui ne sont guère consommés que par les enfants. Ils sont utilisés comme appât de pêche au pacoucigne.



MABEE = pacoucigne et SII = fruit.



MABEE TIKI.

MABEE TIKI ^(A)



Arbustes de la la famille des *mélastomatacées* produisant des fruits regroupés sous le terme MABEE SEE.



- *Melastomataceae Henriettea maroniensis* Sagot.



Fleury 101.



- *Melastomataceae Miconia affinis* de Candolle.



Fleury 113.



- *Melastomataceae Henriettea ramiflora* (Swartz) de Candole.



Fleury 254.



Terme générique désignant plusieurs arbustes dont les fruits ne sont consommés que par les enfants. Ils servent d'appât de pêche au pacoucigne.



MABEE = pacoucigne et TIKI = bâton, tige.



MABEE SEE.

MABEMBE (A)



Oiseau classé dans la catégorie DOIFI.



Sa chair est consommée.



SITON DOIFI, WETI BEE.

MABULA (A)



Petit mammifère.



Myoprocta exilis masiprocta.



Sa chair est parfois consommée.

MAFUSEWA (A)

Préparation à base de farine de maïs ou de riz sucrée parfois additionnée de plantain et de pâte d'arachide.



En offrande à MA GOON, l'une des plus importantes divinités de la Terre. Le plantain est bouilli à l'eau puis écrasé ; on y mêle la farine de maïs et l'arachide. Lorsque le mélange est homogène, on l'insère dans une feuille de bananier. On fait bouillir à l'eau.

MAGI (A) (Nd)



Bouillon de boeuf en conserve.

MAGGI = marque de bouillon en cube.

MAINSI (Nd)



Gymnote, anguille électrique (fr.), anguille tremblante (cr.).

Anguilidae Electrophorus electricus.

Ce gymnote, de couleur noir-violet, vit dans les petits cours d'eau, les marécages et les eaux stagnantes. Sa taille peut atteindre 1,50 mètre. Sa chair n'est pas consommée par les Noirs Marrons du bassin du Maroni.

MAIPA (A)



Palmier, maripa (cr.).

Arecaceae Attalea maripa.

Cette espèce de palmier est souvent présente dans les villages, à proximité des cases. La pulpe du fruit, de couleur jaune, est consommée crue après décorticage. Chez les Saramaka, on prépare une compote par broyage du fruit puis cuisson à l'eau sucrée.

Le bourgeon terminal est consommé cru en salade ou bouilli en accompagnement d'une viande (chou maripa (cr.), MAIPA ATI (A.)). On extrayait autrefois un sel du cœur de MAIPA. L'amande fournit, en saison (de janvier à mai), une huile de cuisine ainsi qu'un "beurre".



Pour confectionner l'huile de MAIPA placer les noyaux à sécher sur une tôle durant plusieurs semaines. Les briser ensuite à l'aide d'une pierre, d'un marteau ou d'un fer de lance, récupérer les amandes puis les chauffer sur une platine. Les broyer au pilon jusqu'à obtention d'une poudre fine, mise à bouillir dans l'eau pendant deux heures. Laisse reposer jusqu'au lendemain. Recueillir l'huile qui surnage. Cette huile, en refroidissant, se solidifie en beurre. On peut aussi, pour séparer l'amande de la coque, laisser les fruits à tremper jusqu'à complet ramollissement.

MAIPA ATI (A)



Bourgeon terminal (cœur) du palmier MAIPA.

Consommé cru, en salade, ou bouilli en accompagnement de viandes.

MAIPA.

MAIPA MONGI (A)



Sajou (fr.), macaque (cr.).

Cebidae Cebus sp.



Classé dans la catégorie MONGI. La chair de ce singe est consommée.
MAIPA = palmier maripa et MONGI = singe.

MAITAMBU (A)



Liane et son fruit. Pomme de liane (cr.).



Passifloraceae Passiflora coccinea Aublet.



Fleury 205.



Liane sauvage grimpante, à feuilles oblongues et fleur rouge vif. Le fruit, ovoïde, jaune-orange strié de vert, est consommé cru.

MAKA (A) (Nd)

- Epine.
- Piquant, relevé, épicé, pimenté (mets).

MAKAMAKA (A)



Tatou à sept bandes (fr.), didi (cr.).



Dasipodidae Dasypus septemcinctus.



Espèce de tatou de taille moyenne dont la chair est estimée.

MAKA METI (A)



Coendou (fr.).



Erethizontidae Coendou.



La chair du coendou et du porc-épic est consommée par les Ndjuka mais fait l'objet d'un interdit collectif chez les Aluku.



ADJIDJA.

MAKA NYAMISI (A)



Igname.



Dioscoreaceae Dioscra alata var.



Variété d'igname NYAMISI. Son tubercule est consommé.



MAKA = épine et NYAMISI = igname.

MAKO (A) (Nd)



Maquereau.

Les Noirs Marrons ne consomment ce poisson que sous la forme de conserves.

MAKOKO (A) (Nd)



Bichouillac, épinard de Cayenne (cr.).

Phytolaccaceae Phytolacca rivinoïdes Kunth & Bouché.

Grande plante herbacée, parfois grimpante, que l'on rencontre fréquemment dans les abattis ou en bordure de chemin. Les feuilles sont larges et elliptiques. Elles sont consommées bouillies dans l'eau salée, en garniture de viande bouillie ou grillée ou bien associée au riz. Le fruit, noir et charnu, sert d'appât pour la pêche.

MAKOKOSH (A)



Toucan à croupion rouge (fr.).

Aulacorhynchus haematopygus.

Espèce de toucan de petite taille. La chair de cet oiseau est consommée.

MAKWI (A)



Sajou , saïmiri (fr.).

Cebus sp.

Singe de petite taille classé dans la catégorie MONGI. Sa chair est consommée.



OSII.

MALEMBELEMBE (A) (Nd)



Liane, ti bombe (cr.).

Piperaceae Piper marginatum J. Jacquin var. *marginatum*, Baume.

Fleury 154, Sauvain 387.

Cette liane à larges feuilles est considérée comme sacrée par les Ndjuka, car à l'origine, avec SINGAAFU, du monde végétal. Base de tout OBIA. Ainsi l'utilise-t-on en infusion pour laver la nouvelle accouchée et enterre-t-on le foetus ou le placenta dans un trou

tapissé de MALEMBELEMBE. Chez les Ndjuka du BILOSE, il existe 2 versions rendant compte de la création de MALEMBELEMBE :

- Dieu l'a fait descendre sur Terre.
- elle a surgi de la Terre nouvellement créée, après la première pluie.

Ⓢ OBIA, SANGAAFU (SINGAAFU).

MALENGI ⓐ



- Faible, débile, souffreteux, malingre.
français malingre.

MALOBİ Ⓝ



Arbre, balata pommier (cr.).



Sapotaceae Ecclinusa prierri.



Les graines sont consommées. Le bois est utilisé en charpenterie en raison de son imputrescibilité.

MALOKO ⓐ Ⓝ



Poisson, maloko (cr.).



Brycon falcatus.



La chair de ce poisson est consommée.

MAMAA DOSU ⓐ Ⓝ



Couépia (fr.), confiture macaque (cr.).



Rubiaceae Duroia aquatica (Aublet) Bremekamp.



Fleury 361, 457.



Duroia eriopila Linnaeus f. var. *eriopila*.



Sauvain 165 et 173.



Désigne deux espèces d'arbustes et de fruits. Les fruits sont consommés.

MAMA FOO ⓐ



Grand tinamou (fr.), perdrix (cr.).



Tinamidae Tinamus major.

Perdrix au plumage gris qui recherche les broussailles basses et clairsemées. La perdrix attaque les épis de maïs et de riz. Pour la piéger, on utilise des cages en vannerie (lattes de palmier) que l'on renverse et place en équilibre au dessus de quelques grains. La perdrix est un gibier apprécié. Période de chasse la plus favorable de janvier à juin. Période de reproduction de mars à avril.



NAMU.

MAMANGINA (A) (Nd)



Saki à face blanche (fr.), mamandinan (cr.).



Cebidae Pithecia pithecia.



La chair de ce singe est consommée.



AWAKA WINTA, MANGINA.

MAN NEKO (A) (Nd)



Nivrée male (cr.).



Papillonaceae Lonchocarpus chrysophyllus Kleinhoonte.



Sauvain 478.



Les racines de cette grosse liane fournissent un poison de pêche.



NEKO, PONSU.

MAN NENGE OBIA (A)

Charme à l'usage des guerriers. Puissance occulte associée au combat.



Protège contre les blessures (fusil, lance, flèche). Il en existe plusieurs, dont certains sont des produits alimentaires. Relève du culte KUMANTI.



man nenge = homme, garçon et OBIA = charme.

MAN NENGEE OBIA (Nd)

Bain de plantes sacrées.



Pratiqué pour lutter contre certaines maladies.



man nengée = homme, garçon appartenant aux sociétés de Noirs Marrons et OBIA = charme.

MANALI (A) (Nd)



Tamis à farine (manioc, plantain).

Constitué par un tressage de fibres végétales renforcé par un cadre de baguettes de bois.

MANDAIN (A)



Mandarine (cr.) et (fr.).



Rutaceae Citrus reticulata Blanco.



Ce fruit est consommé.

MANGI (Nd) MANGII (Nd)

- Maigrir.
- Mince, faible, frêle, décharné.

MANGINA (Nd)



Saki à face blanche (fr.), mamandinan (cr.).



Cebidae Pithecia pithecia.



La chair de ce singe est consommée.

MANGOOSU (A)



Fourmilier, tamanoir (fr.).



Mylodontidae sp.



Mammifère édenté se nourrissant d'insectes, notamment de fourmis. Sa chair est peu estimée en raison d'une forte odeur d'acide formique.



MILA FOITI.

MANYAN (A) (Nd)



Mangue, manguier (fr.).



Mangiflora indica Linnaeus.



Il existe de nombreuses variétés de mangues. Le manguiier est un arbre souvent planté dans les villages. Il produit de décembre à mars.

MAPA ^(A)



Ambelanier acide (fr.), graines-biches papaye-biche, quimbé-dent, bagasse (cr.).



Apocynaceae Ambelania acida (Aublet) Rich.



Fleury 114.



Petit arbre à écorce grise tigrée, au latex blanc très abondant. Les feuilles, de forme elliptique, sont glabres et coriaces. Elles présentent une nervure principale très marquée. Le fruit est de forme oblongue et de couleur jaune-orange lorsqu'il est parvenu à maturité. Chaque baie contient un grand nombre de graines et sécrète un suc laiteux. Le fruit est consommé cru après qu'il ait trempé dans l'eau. On peut en faire des compotes et des confitures. En usage médicinal, MAPA est employé contre la dysenterie.

MASALA ^(Nd)

Poudre de curry. Consommée comme un épice.

MASI ^(A) ^(Nd)

Ecraser, broyer.

MASISA ^(Nd), MASUSA ^(A)



Plante.



Orchidaceae sp.



Sauvain 477, 568.



Plante ressemblant au gingembre. Utilisée comme condiment. bantu masusa = gingembre.

MASISI ^(A)



Concombre piquant (cr.).



Cucurbitaceae Cucumis anguria Linnaeus, *Cucumis sp.*



Fleury 644.



Plantes annuelles à fleurs jaunes. Il en existe plusieurs espèces que les Noirs Marrons cultivent parfois. Le "concombre" est cueilli très mûr. La pulpe est cuite à l'eau, les graines sont conservées pour être remises en terre.

MASUNGA (Nd)



Piège à poisson confectionné avec des tiges de *Weiman Ischnosiphon sp.* (*Maranthaceae*).



bantu maswa = piège.



MASUWA (MASWA).

MASUWA (A) (Nd) MASWA (Nd)

Piège à poisson confectionné avec des tiges de *Weiman Ischnosiphon sp.* (*Maranthaceae*).



Bantu maswa = piège.



MASUNGA (A.)

MATA (A) (Nd)

Mortier en bois servant à piler le maïs, le riz, l'arachide etc.



Outil indispensable à la transformation de nombreux produits alimentaires. L'un des objets qu'un homme remet à une femme lorsqu'il l'épouse.

MATA TIKI (A) (Nd)

Pilon à mortier.



MATA = mortier et TIKI = bâton.



MATA.

MATAPI (A) (Nd)

Presse à manioc, coulevre, séboucan (fr.) et (cr.).



Instrument en forme de cylindre allongé (1,70 m de longueur, 10 cm de diamètre, d'où son nom de coulevre) en fibre tressée d'arouman, extensible, servant à compresser le manioc rapé pour en extraire le suc. Les Noirs Marrons ont emprunté cette technique aux sociétés amérindiennes : la coulevre, disposée verticalement (suspension à une solive par une anse) est chargée en pulpe par la bouche puis lentement étirée sous l'effet d'un levier (bâton muni d'une assise en

bois et supportant un poids d'une cinquantaine de kilos) prenant appui sur une boucle de traction située à hauteur de l'extrémité inférieure obturée. Le suc dont la couleur blanchâtre est due à l'amidon en suspension, est recueilli à ce niveau.



Terme d'origine amérindienne.

MBAKI (A)



Martin-pêcheur vert (fr.).



Chloroceryle americana.



La chair de cet oiseau est consommée.



AMBAKI.

MBOMA (A) (Nd)



Anaconda (fr.).



Eunectes murinus.



La chair de l'anaconda n'est jamais consommée ni cet animal chassé par les Noirs Marrons, pas plus qu'aucun autre serpent, bantu mboma = python.



MBOO (A) (Nd)



Bouillie à base de farine de manioc.

Bouillie très épaisse, à base de BITA KASABA (manioc amer), ayant la consistance de la pomme de terre cuite Elle est donnée aux enfants, pure ou mélangée à de la pâte d'arachide. Consommée aussi lors des repas rituels, organisés dans le cadre des cérémonies mortuaires.



FONFON PINDA.

MBOYA (A) (Nd)



Plante.



Amaranthaceae Amaranthus spinosus Linnacus.



Fleury 266, 692.



Les feuilles sont consommées cuites à l'eau. Usage médicinal.

MBUKOKO (Nd)



Ibis (fr.) flamant (cr.).



Eudocimus ruber ou *albus*.



L'ibis (taille 60 cm) vit en colonie sur les berges des cours d'eau, les lacs et les lagunes où il se nourrit de petits poissons, d'amphibiens, de mollusques, de crustacés et d'insectes. Il est très recherché pour sa chair mais aussi, dans son espèce rose, pour ses plumes.



bantu mbukoko = ibis.

MBULO (A)



Espèce d'abeille mellifère.



Son miel est consommé. Il existe deux espèces d'abeilles dont on consomme le miel : MBULO et KAUFEE.



TJANDAAMAN.



HONIKI (ONIKI).

MEKE (Nd) MEKI (A)

- Faire
- Donner naissance.



Anglais make = faire.

MEKE A FAYA (Nd)



Allumer, faire du feu.
MEKE = faire et FAYA = feu.

MEKE GE (GYE) (Nd)

Roter.

MEKE KAMPU (Nd)



Installer un campement provisoire sur une plantation, en période d'activité agricole.

La vie des Noirs Marrons est marquée par une alternance résidentielle entre le village et les campements. Ce phénomène est lié au mode d'exploitation de l'espace : seules les berges fluviales sont mises en cultures vivrières, en raison de la configuration du terrain et des difficultés d'accès. La pratique de la jachère longue, rendue nécessaire par la pauvreté des sols, éloigne progressivement les plantations des villages. Les incitations au regroupement de la

part des administrations française et surinamienne et l'attachement des Noirs Marrons à leurs villages, auxquels les liens le culte des ancêtres, accentuent ce phénomène. La dispersion des abattis répond, par ailleurs, à une nécessité pour lutter contre les maladies végétales qui se transmettent d'une plantation à l'autre lorsque ces dernières sont contiguës.

→ MEKE = faire et KAMPU = campement.

MEKI A FAYA (A)

Allumer, faire du feu.

→ MEKI = faire et FAYA = feu.

MEKI GE (GYE) (A)

Roter.

MELIKI (A) (Nd)

Lait.



Les Noirs Marrons ne connaissent que le lait concentré liquide ou en poudre. Le lait est d'un usage récent. Il est réservé aux bouillies pour bébé (PAPA) mais, chez les plus fortunés, accompagne parfois le café. D'une manière générale, le lait est peu apprécié par les adultes auxquels il inspirerait plutôt du dégoût.



anglais milk ou hollandais melk = lait.



BAIBAI MELIKI, BOBI WATA, DILETI.

MENA (A) (Nd)

• Conserver de la nourriture pour le lendemain. Epargner, économiser.

• Etre agréable à quelqu'un (Nd.).

METI (A) (Nd)

• Mammifère. Viande.



La viande est le plus souvent consommée bouillie. On en donne à sucer à l'enfant dès qu'il s'assoit seul. Le bouillon de viande est versé sur le riz ou le couac.



anglais meat = viande.

• Co-épouse.



anglais mate = compagne.

METI BAAFUN (A) (Nd)

- Jus de viande.
METI = viande et BAAFUN = jus.

MII (A)

- Presse à canne à sucre.
anglais mill = moulin, moudre.
⊖ MAA.

MILA (A) (Nd)

- ▲ Fourmi.
🐜 *Atta spp.*
📖 Terme générique. Les fourmis causent de nombreux dégâts aux cultures notamment à celles de manioc. Certaines espèces sont consommées.

MILA FOOITI (A)

- ▲ Tamandou jaune (fr.).
🐜 *Mylodontidae sp.*
📖 Variété de fourmilier de petite taille, comestible mais peu recherché.
⊖ MANGOOSU.

MIMI (A) (Nd)

- ▲ Chat.
📖 Animal assez rare dans les villages. Sa chair n'est jamais consommée.

MIMI MOFU (A)

- ▲ Poisson, coumarou, pacou (cr.).
🐟 *Myletes sp.*
📖 Poisson comestible, de coloration oscillant entre le brun et le vert foncé, que l'on pêche en toute saison. Sa chair est consommée.
→ MIMI = chat et mofu = bouche (allusion à la forme de sa tête).
⊖ PAKU.

MINIMINI (A) (Nd)



Très.

S'emploie pour marquer le superlatif absolu. Dans le domaine alimentaire, s'utilise notamment avec SWITI : SWITI MINIMINI = très sucré.

MINTI (A)



Charançon (fr.).



Les charançon s'attaquent fréquemment aux farines en sac (manioc, maïs, blé).

MOFINA (A) (Nd)

Pauvreté, misère économique et alimentaire.

MOFU (A) (Nd)



- Bouche, bouchée.
 - message oral.
- anglais mouth = bouche.

MOISI (A)



Palmier.



Arecaceae Mauritia flexuosa Linnaeus f.
Palmier dont les palmes et les fibres sont utilisées dans les pratiques divinatoires.

MOISI DJABA (A) (Nd)



Ara.



Variété de perroquet ara de petite taille. Classé dans la catégorie DJABA Sa chair est consommée.

MOISIMOISI, MOISMOISI (A) (Nd)



Souris.



Les souris causent de graves dommages aux récoltes et aux stocks de vivres.



anglais mouse = souris.

MOKISI ^(A), MOKSI ^(Nd)

Mélanger.

MOMBI ^(A), MOMBII ^(Nd)

- Refuser (de la nourriture notamment).
- Avare (de nourriture notamment).

MONGI ^(A), MONGII ^(Nd)



Sajou (fr.), macaque (cr.).



Cebidae Cebus spp.



Terme générique regroupant tous les singes du genre *Cebus*, dont la chair est consommée. La période de chasse la plus favorable s'étend de mars à juin. La consommation de la chair de MONGI est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



Anglais monkey = singe.

MONI ^(A) ^(Nd)

- Argent.



En contact depuis plusieurs siècles avec l'économie marchande (canotage, orpaillage, commerce, salariat temporaire), les Ndjuka du Surinam connaissent bien les produits alimentaires du commerce. Mais ils ont conservé un fond de représentations dans lequel la nourriture est associée non à l'argent mais à l'agriculture d'abattis, la cueillette, la chasse et la pêche. Dans les mentalités traditionnelles, la nourriture ne s'acquiert pas par transaction commerciale, elle se trouve, à la rigueur elle se crée. L'attitude qui consiste à pratiquer, ne serait-ce qu'à titre complémentaire, des achats d'aliments d'une manière régulière, pour autant qu'on en ait les moyens et que l'on puisse s'en procurer, est assez récente, alors qu'elle est solidement établie chez les Boni de la rive française, beaucoup plus étroitement insérés, il est vrai, dans la société de consommation moderne. Lorsque des opportunités de se procurer du numéraire se présentent et qu'une épargne se réalise, elle est rarement affectée à l'achat de produits alimentaires mais consommée dans l'acquisition de biens entrant dans les prestations matrimoniales traditionnelles (savon, sel, pétrole, rhum, tissus) ou bien jugés, à plus ou moins juste titre, comme prioritaires : pirogues,

moteurs hors-bord, armes de chasse, gadgets de standing ou articles de coquetterie féminine.

▶ anglais money = argent.

• Résine de couleur rouge, brûlé à la manière de l'encens en hommage aux ancêtres.

MONIALASI (A)

▲ Sajou (fr.), macaque (cr.).

🦍 *Cebidae Cebus sp.*

📖 Singe classé dans la catégorie MONGI, (son postérieur dénudé est de couleur rougeâtre). Sa chair est consommée.

➔ MONI = résine (de couleur rouge) et LASI = postérieur.

⊖ DOISI MONGI, DOODOI TEE.

MOPE (A) (Nd)

🍀 Mombin, mombinier rouge (fr.), prune (cr.).

🦍 *Anacardiaceae Spondias monbin* Linnaeus.

📖 Grand arbre affectionnant les zones humides dont les fruits de couleur orange vif, à la pulpe juteuse, sont très appréciés des enfants. Ils sont consommés crus ou cuits avec du sucre. Chez les Ndjuka du BILOSE, les feuilles sont utilisées en cataplasme sur les plaies ouvertes (même usage que la feuille de mangue). La peau, astringente, est utilisée sous forme de décoction pour traiter la dysenterie. Les fleurs sont employées en infusion contre les maux d'yeux et du larynx. La récolte s'effectue de janvier à mars. Le fruit sert d'appât pour pêcher *Myletes pacou* Terme parfois utilisé pour désigner *Spondias purpurea* (Fleury 729), beaucoup plus rare.

MPIYA (Nd) MPIYE (A)

▲ Toucan ariel, toucan araçari, toucan à bec caréné (fr.), gros bec (cr.).

🦍 *Ramphastos sulfuratus, Ramphastos vitellinus ariel.*

📖 Ces oiseaux sont des gibiers faciles en raison de leur vol lourd et de leur caractère peu farouche.

▶ Bantu mpiya = oiseau.

⊖ AMPIYE, KUYAKI.

MUNGA (A)

Plat à base de farine de riz et de pâte d'arachide.



Cette préparation est un emprunt à la cuisine saramaka.

MUN OSU ^(Nd), MUNU OSU ^(A)

Case de réclusion réservée aux femmes pendant la période des menstrues.



Une femme dans cet état ne peut cuisiner pour autrui et utilise pour elle-même une vaisselle spéciale. Son contact risque d'édulcorer le pouvoir des OBIA. La dissimulation des règles est sévèrement réprimandée.

MUNUMUNU SIKI ^(A)

Maladie causée, dit-on, par le froid et responsable de l'obésité.



ALAMATIKI.



siki = malade, maladie.

MUSKATI ^(A)



Noix muscade (fr.).



Myristicaceae Myristica fragrans.



Fruit du muscadier dont la noix, de la taille d'une olive, riche en huile, est employée comme condiment dans les divers PAPA (bouillies).

MUTETE ^(A) ^(Nd)

Sac à dos en feuilles de PINA tressées, servant au transport du gibier. Usage rituel.



KATULI, POTOTO.

MWENGE ^(A)



Poisson.



Poisson carnassier fortement armé, aux mâchoires protubérantes. Sa chair est consommée.

N

NAGI (A)



Clou de girofle.



Myrtaceae Syzygium aromaticum.



Produit importé, employé comme condiment.

NAMU (A)



Grand tinamou (fr.), perdrix (cr.).



Tinamus major.



La perdrix s'attaque aux épis de maïs et de riz. Pour la piéger, on utilise des paniers en vannerie que l'on renverse, en équilibre instable au dessus de quelques graines. C'est un gibier apprécié.



MAMA FOO.

NANASI (A) (Nd)



Ananas (fr.).



Bromeliaceae Ananas comosus Linnaeus Merrill.



Chez les Ndjuka, la consommation de NANASI est fortement déconseillée aux femmes nouvellement accouchées par crainte d'hémorragies.

NAPI (A)



Igname "indienne", igname "violette" (fr.), 'yam-indien ou cousse-cousse, igname mauve (cr.).



Dioscoreaceae Dioscorea trifida Linnaeus = *Dioscorea triloba*.



Fleury 136.



Opposé à NYAMISI qui désigne *Dioscorea alata*. Les Noirs Marrons du Maroni cultivent plusieurs espèces d'ignames. Les plus communes

sont : NAPI, NYAMISI et SU. NAPI est une igname grimpante à petits tubercules piriformes. On en distingue au moins six variétés, selon la couleur et la forme des tubercules. NAPI abonde dans les abattis d'août à novembre mais disparaît presque complètement de l'alimentation pendant la saison des pluies, de février à juin. Ne se conserve pas plus de deux mois en terre et un mois à l'air libre. Subit les attaques des rongeurs. C'est pourquoi il est conservé sur place, sous des abris à claies, plutôt qu'au village. NAPI est principalement consommé bouilli.

NATI (A) (Nd)

Mouillé.

NDJUKA ALISI (Nd)



En pays ndjuka, riz de production locale.



Opposé à AGINA qui désigne le riz du commerce. Le plus souvent réservé aux cérémonies rituelles.



AGINA.

NEFI (A) (Nd)



Couteau.
anglais knife.

NEKO (A) (Nd)



Liane à propriétés ichtotoxiques. Poison de pêche (nivrée)



Papilionaceae Lonchocarpus sp.



Fleury 531.



Grosse liane dont les racines sécrètent une sève blanchâtre à propriétés ichtotoxiques utilisée comme poison de pêche (nivrée). Ce poison lui-même. Son usage immodéré dévaste les fonds fluviaux.



bantu NEKU = poison.



MAN NEKO, PONSU.

NELON (A)



Oiseau.



Sa chair est consommée.

NENGE ALISI ^(A), NENGEE ALISI ^(Nd)



Riz de production locale.



Opposé à AGINA qui désigne le riz du commerce. Réserve le plus souvent aux cérémonies rituelles.



NENGE (NENGEE) = nègre et ALISI = riz.



AGINA.

NENGE KONDE PEPE ^(A), NENGEE KONDE PEPEE ^(Nd)



Poivre malaguetta , maniguette, grain de Guinée (fr.).



Zingiberaceae Aframomum meleguetta K. Schum.



Fleury 226.



Le fruit est broyé et consommé comme épice. Les grains de Guinée entrent dans la composition de PEPE WATA (WATAA). En tant que plante médicinale, NENGE KONDE PEPE (NENGEE KONDE PEPEE) est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre des influences néfastes. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, NENGEE KONDEE PEPEE n'est pas très utilisé dans l'alimentation mais fournit une vaste gamme de préparations médicinales.



FULA, KONDE PEPE (PEPEE).



NENGE (NENGEE) = nègre, KONDE = village et PEPE (PEPEE) = poivre.

NENGE SUPUN ^(A), NENGEE SUPUUN ^(Nd)

Cuiller de fabrication artisanale, cuillerée.



Taillée dans l'écorce du fruit du calebassier. Fournit une unité de mesure pour les aliments solides et liquides, ainsi que pour les préparations médicinales.



NENGE (NENGEE) = nègre et SUPUN (SUPUUN) = cuiller.

NENGE UDU ^(A), NENGEE UDU ^(Nd)



Arbre.



Chrysobalanaceae sp.



Fleury 735.



Peut atteindre une hauteur de trente mètres. Son amande est consommée.



NENGE = nègre et UDU = arbre.

NENSEKI (A) (Nd)

Entité spirituelle. Il s'agit d'un ancêtre réincarné, appartenant généralement à la lignée agnatique.



Chaque individu possède un NENSEKI auquel il adresse prières et libations. Le NENSEKI, qui marque l'individu des particularités du défunt, veille sur lui. Il peut imposer un KINA (interdit) à caractère souvent alimentaire.



Anglais namesake = homonyme, personne portant le même nom.

NENSEKI KINA (A) (Nd)

Interdit (dont alimentaire) découlant du rapport à un ancêtre en ligne agnatique, plus rarement en ligne utérine.



NENSEKI = réincarnation d'un ancêtre et KINA = interdit.

NETI KESKESI (Nd)



Kinkajou (fr.), singe de nuit (cr.).



Procyonidae Potos flavus.



La chair de ce mammifère nocturne est consommée.

NETI METI (A)



Kinkajou (fr.), singe de nuit (cr.).



Procyonidae Potos flavus.



Sa chair est consommée.



NETI = nuit et METI = viande, gibier.



FATU METI.

NGOMA (A)



Amidon extrait du manioc. Tapioca.



Le tapioca est ainsi obtenu : On recueille la fécule d'amidon contenue dans KASABA WATA, jus de pression du manioc amer ou bien qui dépose lorsque le DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons que l'on fait ensuite griller sur la platine à couac.



ANGOMA, GOMA.

NOPI (A)



Alouatte, singe hurleur rouge (fr.), baboune, singe rouge (cr.).

Cebidae Alouatta seniculus.

Mâle du singe BABUN mais de taille inférieure à DOMI. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de NOPI est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.



AKUMBUU, BABUN, DOMI, OZODJO, SINA.

NYAMAA (A) (Nd)



Hoplias malabaricus ou *macrophthalmus*.

Poisson, aïmara (cr.).

Poisson de 40 cm de longueur. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, c'est, de préférence, ce poisson qui sert de base à BANDJAMA WATAA, soupe cérémonielle consommée en période de BOOKO DEI (funérailles).

NYAMANDALU PEPE (A)



Espèce de piment, à la saveur très épicée.

Utilisé principalement en décoction pour oindre les chiens afin de les rendre plus aptes à la chasse. Parfois consommé.

NYAMISI (A) (Nd)



Igname "blanche", igname "violette", igname portugaise, igname piquante, igname de Guinée (fr.), yam'pays nègue (cr.).

Dioscoreaceae Dioscorea alata, dioscorea sp.

Fleury 754.

Opposée à NAPI, *Dioscorea trifida* dite en créole guyanais igname indienne. Il en existe au moins une dizaine de variétés, toutes importées. Cultivée en association avec le manioc et le riz. La culture de l'igname est handicapée par la lenteur de la multiplication des tubercules nécessaires au renouvellement des plants. Plantée en décembre, récoltée d'août à janvier. Chaque pied peut produire jusqu'à 20 kg. Souffre de nombreuses maladies à virus. Très attaquée par les rongeurs : pac, agouti, souris. Consommée bouillie, au sel.



Anglais yams = igname.

NYAMISI FISI (A)



Poisson.

Sa chair est consommée. Ainsi nommé parce qu'on l'appâte à l'igname NYAMISI.

NYAN (A) (Nd)



Manger. Par métaphore, avoir des rapports sexuels.

wolof nyan = nourriture, viande, fula nyama = viande, gibier, animal.

NYAN OSU (A), NYANYAN OSU (Nd)



Restaurant.

NYAN = manger et osu = maison. lit. "maison à manger".

NYANYAN (A) (Nd)

Nourriture, fruit.



Pour les Noirs Marrons, la nourriture a pour principale fonction d'entretenir KAAKITI, la force vitale qui anime chaque être.



Les repas sont préparés par les femmes. Traditionnellement, femmes et enfants mangent à part des hommes. Ces derniers mangent en groupe et bénéficient d'une présentation plus soignée. Cette coutume tend à disparaître ; de nos jours, la plupart des hommes préfèrent prendre leur repas seuls. Les mets qui leur sont servis ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux préparés pour le reste de la famille. Les enfants mangent au plat commun dès qu'ils sont sevrés c'est à dire lorsqu'ils marchent normalement (entre 2 et 3 ans). A partir de 5 ans, l'enfant se nourrit à peu près comme un adulte. La mère se nourrit en dernier, des restes du mari et des enfants. Bien que mangeant avec leur mère, les enfants peuvent quémander un peu de nourriture à leur père. Certaines mères interdisent aux enfants nouvellement sevrés des aliments considérés comme dangereux : menu fretin (à cause des arêtes), arachide (risques d'étouffement), oeufs.

La base alimentaire est fournie par les produits de l'abattis principalement le manioc, les ignames, les dachines et le riz. S'y ajoutent divers légumes et fruits. Les produits carnés sont à base de viande de chasse, de poisson et de conserves.

• Le riz (ALISI), très estimé des Noirs Marrons, est accommodé de manières très diverses : en grains (avec du poisson, de la viande ou de la pulpe de noix de coco, des arachides) et en gâteau, une fois réduit en farine (ALISA FOA, BAABA) puis mélangé à de la pâte de plantain ou d'arachide. C'est l'un des premiers aliments donnés aux nourrissons, sous forme de bouillie (ALISI PAPA).

⑤ ALISI, ALUKU ALISI, ALISI PAPA, ANGINA, BAABAA, KAKANOTU (KOKONOTO) ALISI, NDJUKA ALISI, NENGE (NENGEE) ALISI, PINDA ALISI

• Le maïs ((KALU) est consommé frais, en grains (cuits ou torréfiés), sous forme de farine (KALU FOA (FOOA)), de galette, de gâteau (DOKUN, MAFUSEWA), en bouillie (ANZOWE, KALU PAPA), en soupe, sous forme de boisson AKAADJO et de tisane.

⑤ ANZOWE, DOKUN, MAFUSEWA, AKAADJO.

• Le blé est importé, sous forme de farine (BOLON) et de pain (BEELE). DINGWE (Nd.) (DUNGWE (A.)) est une crêpe ou un beignet frit fait de farine de froment, d'eau et de sucre. BOLON AFIINGI(A.) est une préparation constituée par des boulettes de farine de blé. Elle accompagne souvent le poisson. BOLON PAPA est une crème préparée à partir de farine, d'eau et de sucre. C'est un aliment de complément pour nourrisson.

⑤ BEELE, BOLON, BOLON AFIINGI, BOLON PAPA, DINGWE (DUNGWE).

• Le manioc amer (KASABA) constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Il est consommé sous forme de farine, de couac (KWAKA), de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA). DOMI désigne le manioc rapé, essoré et séché. DOMI PAPA est une bouillie (porridge) confectionnée à partir de la farine de manioc amer. C'est un aliment de sevrage. GOMA désigne l'amidon extrait du manioc.

⑤ AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, GOMA (NGOMA), DOMI PAPA, WETI KASABA, BITA KASABA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, PAN, PEPE WATA.

• Le manioc doux (SWITI KASABA), d'usage moins fréquent que le manioc amer, est consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. SWITI KASABA KUKU (A.) est un gâteau de manioc doux à la pulpe de noix de coco. SWITI KASABA PAPA est une bouillie (porridge) parfois additionnée de jus de poisson ou de viande. Complément alimentaire du nourrisson. AFIINGI est constitué par des boulettes bouillies. Il accompagne souvent le poisson ; il est donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée.

• Les ignames (NAPI et NYAMISI) sont consommées bouillies.

• La dachine ou taro (DASINI) est une plante à tubercule dont il existe plusieurs variétés. Les dachines sont consommées bouillies. Leurs feuilles entrent dans la composition de diverses sauces.

• La banane-plantain (BAANA) est un aliment à valeur nutritive élevée. Les Noirs Marrons en cultivent plusieurs espèces mais en quantité limitée. Elle est consommée comme un légume, parfois encore verte, le plus souvent bouillie ou cuite sous la cendre. Elle peut entrer dans la constitution d'une soupe. Elle est aussi frite, en tranches. Avec sa pulpe écrasée (à laquelle on ajoute de la farine de

riz ou de manioc) on confectionne une galette qui, additionnée d'huile de MAIPA, est frite à la poêle (BAANA KUKU). La farine (BAANA BOLON) fournit des préparations de complément pour nourrisson tel GONGONTE (GONGOTE) ; c'est une bouillie de sevrage (A.). La consommation de la banane-plantain est recommandée aux femmes enceintes désirant allaiter leur enfant dans de bonnes conditions. C'est l'un des premiers aliments offerts aux bébés aluku (BAANA PAPA), auxquels il est censé donner force et vigueur alors que chez les Ndjuka, il est parfois déconseillé de donner BAANA aux jeunes enfants (risques de ramollissement des genoux, retard de la marche). AFADA est un plat constitué par de la purée de plantain mélangée à de la pâte d'arachide et du sucre. Apprécié des enfants auxquels il est donné à partir de six mois (A.). TONTON est un plat à base de pâte de plantain. Consommé par les adultes, c'est un aliment de sevrage.

Ⓟ BAANA, BAANA BOLON, BAANA KUKU, BAANA PAPA, GONGOTE, MAFU-SEWA, PANTANKELE, TONTON.

• La banane douce (BACUBA) est consommée crue, cuite sous forme de compote ou de crêpe, ou mélangée à de la pâte de manioc. BAKUBA BOLON désigne la farine de banane.

Ⓟ BAKUBA, BAKUBA BOLON.

• Les fruits de palmiers :

• APODO est le fruit du palmier PINA (pinot) très fréquent en forêt. Sa baie fournit un jus dit lait de ouasseye (cr.), consommé en tant que boisson ou servant à humidifier KWAKA. Elle est donnée à l'enfant à partir de dix mois. Elle a la réputation de faire grossir, aussi la tradition conseille d'en donner aux enfants prématurément sevrés (avant six mois), par précaution contre l'état de KWEDEFI. Le bourgeon terminal d'APODO, dit PINA ATI, coeur de palmier est apprécié. L'amande fournit une huile à usage alimentaire.

Ⓟ APODO.

• AFA KOMU est un grand palmier de forêt, dont le fruit donne une boisson dite lait de comou (cr.). Il est donné aux enfants, à la cuiller, à partir de l'âge de six mois. L'amande fournit une huile.

Ⓟ AFA KOMU, KOMU.

• AWAA est un grand palmier épineux (aouara) poussant en touffe, très fréquent en forêt guyanaise. Il en existe plusieurs variétés. Le fruit est une drupe ovoïde et glabre, prenant une coloration orange à maturité. Le noyau, ovoïde et brun, est très dur, il renferme une amande. Le fruit d'AWAA entre, sous forme de "pâte", dans la préparation du célèbre bouillon d'aouara (préparation créole). La pulpe rougeâtre et grasse peut être consommée crue. Les Ndjuka du Surinam en font une confiture. L'amande, dont l'albumen contient 30 à 50% de matière grasse, fournit une huile et un "beurre" (huile et beurre d'aouara). Il fournit aussi, par fermentation, une boisson alcoolisée. Les graines une fois grillées, on en tire, par pression, une huile de couleur noire (TJOTJO) à laquelle on attribue des propriétés médicinales polyvalentes.

⑤ AWAA, TJOTJO.

• **La noix du cocotier** (KAKANOTU, KOKONOTO) fournit plusieurs produits alimentaires. L'embryon liquide donne le "lait de coco", consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile. KAKANOTU ALISI désigne le riz gras cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée, entouré de morceaux de poisson (ou de viande). On peut l'arroser d'huile de MAIPA. KAKANOTU FATU désigne l'huile de coco dont l'emploi est autant médicinal qu'alimentaire. KAKANOTU PAPA est une bouillie de pulpe de noix de coco rapée. C'est un aliment de sevrage.

⑤ KAKANOTU (KOKONOTO), KAKANOTU (KOKONOTO) ALISI, KAKANOTU (KOKONOTO) PAPA.

• **MAIPA** est un palmier (maripa) poussant souvent aux abords des villages. La pulpe de son fruit est consommée après décorticage. Le bourgeon terminal (MAIPA ATI) est consommé cru. L'amande fournit une huile de cuisine et un beurre. PINA est un palmier dont le fruit fournit une boisson. Le bourgeon terminal est consommé cru ou bouilli.

⑤ MAIPA, MAIPA ATI.

• **PAIPUN** est un palmier (parépou) dont le fruit est consommé grillé ou cuit. L'amande fournit une huile.

⑤ PAIPUN.

• **Le gibier** (TITIO, SWITI MOFU) joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. La plupart des espèces sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits tels les serpents et les sauriens (caïmans). La viande est mangée bouillie. On la conserve en la boucanant.

⑤ ABONKANE, BAAFUN, KINA, SWITI MOFU, TEEFU, TITIO.

• **Les œufs.** Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles. Ils consomment cependant les œufs de poule. L'œuf (EGI, IGI) représente la vie dans ses potentialités et dans sa capacité de reproduction. La consommation d'œufs n'est pas conseillée aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, avec la banane et le gombo, dans la catégorie des aliments à propriétés émoullientes. Elle est, au contraire, préconisée aux femmes enceintes et intervient d'ailleurs dans la plupart des traitements en vue de faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les œufs de reptiles, tortues, iguanes.

⑤ EGI (IGI).

• **Le poisson.** A peu près toutes les espèces halieutiques sont consommées. Le poisson est généralement préparé au court-bouillon. On le donne à l'enfant dès qu'il est capable de s'asseoir.

• **Le lait.** Les Noirs Marrons ne consomment le lait (DILETI, MELIKI) que sous forme de concentré liquide et de poudre du commerce. Cet usage n'est pas très répandu en raison du coût élevé de ce produit.

• **BOBI WATAA** (BOBI MELIKI, KAU BOBI WATA) désigne le lait maternel. Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. L'allaitement maternel remplit une triple fonction : il fournit une alimentation riche en protéines, il procure une protection grâce aux anticorps, il assure un soutien affectif. Le sevrage fait entrer l'enfant dans une phase difficile caractérisée par des épisodes pathologiques : premières atteintes du paludisme autrefois mortelles, anémies dues à la drépanocytose, assez répandue. Les petites doses de lait maternel ont cessé leur apport, les sources régulières de protéines sous forme de fretin et d'arachide ne font pas encore partie de son régime en des temps où les portions individuelles sont de plus en plus réduites par suite d'une diminution des ressources cynégétiques et halieutiques et d'un partage de plus en plus large au sein du groupe. En sus d'un régime alimentaire pauvre, l'enfant sevré souffre des effets psychologiques du sevrage. Cet impact varie selon sa personnalité, son état de santé physique plus ou moins altéré par les atteintes survenues après six mois (début fréquents de parasitoses). Le choc affectif au sevrage peut déclencher un syndrome d'anorexie mentale face auquel la mère est totalement impuissante puisqu'elle ne peut contraindre l'enfant à s'alimenter. Quand une femme se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit cesser d'allaiter. C'est que, selon les Noirs marrons, son lait, "bu" par le fœtus, a perdu toute force et nuit au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Elle doit immédiatement sevrer son bébé.

④

DILETI, MELIKI, BOBI MELIKI, BOBI WATA (WATAA), KAU BOBI WATA, KWEDFI, KWEDFI PIKIN, SOSO WATA (WATAA).



Les interdits alimentaires en vigueur chez les Noirs Marrons (KINA, TEEFU) sont d'origine magico-religieuse. Ils sont de deux sortes :

- interdits collectifs, en nombre limité, s'appliquant à tout ce qui est OGII, c'est à dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie. Il n'existe pas d'interdit alimentaire au niveau d'une ethnie, sauf peut-être celui concernant le caïman qui semble partagé par de nombreux Aluku.

- interdits personnels, très nombreux. Parmi les interdits personnels, il en est qui sont permanents parce qu'attachés à la personne, alors que d'autres ne sont que temporaires, liés à une situation passagère. Les interdits personnels les plus nombreux sont temporaires et ont trait à la condition féminine, notamment à celle de la femme enceinte.

Les KINA permanents et propres à chaque individu concernent presque exclusivement la nourriture. Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit à un ou des ancêtres réincarnés (NENSEKI), soit au BON GADU, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium. Chaque individu est affecté d'au moins un KINA qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps s'altérer.

Le plus répandu des interdits personnels permanents est celui transmis en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA, GADU KINA) dont la rupture entraîne la maladie (lèpre), voire la

mort. Associé à la prohibition de consommer un aliment, il peut porter sur une grande variété de produits parmi lesquels peuvent figurer des animaux, des fruits et des légumes. Il est souvent gardé secret de nos jours au point qu'une femme ignore parfois celui de son mari. C'est l'interdit individuel principal. BON GADU KINA (Nd.) est un interdit permanent (principalement alimentaire) découlant, pour un individu donné, de la relation magique qu'il entretient avec un esprit de la forêt dépendant de GOON MAMA et qui a provoqué sa venue au monde. La plupart des interdits en rapport avec un BON GADU portent sur des poissons, des reptiles (sauriens et tortues notamment), des crustacés(crabes) ou des amphibiens. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les KINA de leur enfant. Une fois détectés, par des procédés divinatoires, les aliments dont il s'agit et les instances supra-naturelles auxquelles ces KINA renvoient, on lavera le corps de l'enfant de toute pollution par des bains de plantes. Désormais, ces aliments lui seront interdits pour la durée de sa vie. Dès l'âge de 4 ans, un enfant connaît son KINA principal et, si on lui présente un aliment douteux, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ" alimentaire " à un cercle étroit de parents et affins. Connaître le KINA d'un individu fournit une arme redoutable contre lui aussi bien des hommes ne le confient-ils même pas à leur épouse se contentent de l'interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est donc difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires. On peut toutefois affirmer qu'il existe de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrit et la catégorie d'instance supra-naturelle qui le sous-tend. Tous les KINA renvoyant au BON GADU sont des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés. La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent aussi. Ces animaux sont aussi les KINA les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman. Les ancêtres qui s'incarnent dans une personne, obligent le plus souvent cette dernière à respecter des interdits portant sur des mammifères. La situation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes. Les KINA associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant que KINA "du père"), portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye et citrouille), cette couleur étant intimement associée à ces esprits, et sur le paresseux mâle (FAYA BAKA SOO).



BON GADU, BON GADU KINA, BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA, GADU KINA, KINA, NENSEKI KINA, TEEFU.



SIIBI NYANYAN = nourriture de la veille, restes.

NYANYAN GOBAJA (A) (Nd)



Goyavier, goyave (fr.).



Myrtaceae Psidium guajava Linnaeus.



Variété domestique de GOBAJA. Le fruit de cet arbuste est consommé.

Ⓞ GOBAJA, LIBA GOBAJA.

NYANYAN SANI ⓐ

→ Vaisselle.
NYANYAN = nourriture et SANI = chose, truc, machin.

NYENFU ⓐ Ⓝ

▲
🐟 Poisson, coumarou (cr.).
De couleur rougeâtre, à la mâchoire protubérante, classé dans la catégorie KUMALU. Sa chair est consommée.

NYUNYUN ⓐ Ⓝ

🔑 Nouveau, neuf.
anglais new = nouveau.

NYUNYUN PIKIN ⓐ Ⓝ

👶 Nourrisson, nouveau-né.
Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. L'allaitement maternel remplit une triple fonction : il fournit une alimentation riche en protéines, il procure une protection grâce aux anticorps, il assure un soutien affectif. Le sevrage fait entrer l'enfant dans une phase difficile caractérisée par des épisodes pathologiques : premières atteintes du paludisme autrefois mortelles, anémies dues à la drépanocytose, assez répandue. Les petites doses de lait maternel ont cessé leur apport, les sources régulières de protéines sous forme de fretin et d'arachide ne font pas encore partie de son régime en des temps où les portions individuelles sont de plus en plus réduites par suite d'une diminution des ressources cynégétiques et halieutiques et d'un partage de plus en plus large au sein du groupe. En sus d'un régime alimentaire pauvre, l'enfant sevré souffre des effets psychologiques du sevrage. Cet impact varie selon sa personnalité, son état de santé physique plus ou moins altéré par les atteintes survenues après six mois (début fréquents de parasitoses). Le choc affectif au sevrage peut déclencher un syndrome d'anorexie mentale face auquel la mère est totalement impuissante puisqu'elle ne peut contraindre l'enfant à s'alimenter. Quand une femme se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit cesser d'allaiter. C'est que, selon les Noirs marrons, son lait, "bu" par le fœtus, a perdu toute force et nuit au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Elle doit immédiatement sevrer son bébé.

Ⓞ DILETI, MELIKI, BOBI MELIKI, BOBI WATA (WATAA), KAU BOBI WATA, KWEDEFI, KWEDEFI PIKIN, SOSO WATA (WATAA).

→ NYUNYUN = nouveau, neuf et PIKIN = enfant.

O

OBIA (A) (Nd)

Charme, philtre, force magique. Eléments mis en jeu par cette force ainsi que ses supports matériels.



Force manipulable par l'homme pour son bien exclusivement.



Les divinités oraculaires, les esprits de possession, les traitements rituels, les opérations magiques et sacrées, les bains de plantes, les remèdes, les amulettes, les bracelets divinatoires, sont tous des OBIA. L'OBIA représente une valeur primordiale des sociétés aluku et ndjuka. Il permet de rectifier tout ce qui est ou pourrait être problématique et d'entretenir ce qui est positif. L'OBIA fait l'objet d'achats, de ventes, d'héritages. Il assure des rapports directs avec les entités surnaturelles par les révélations et prophéties qu'il permet. La notion d'OBIA recouvre la totalité du champ de la religion et de la magie. La "rémunération" de la divinité invoquée s'effectue sous forme d'offrandes alimentaires (tafia, riz etc.).



bantu ubio = potion magique.



DEESI, KUMANTI, OBIAMAN.

OBIAMAN (A) (Nd)

Guérisseur, médecine-man, médium. Individu pratiquant une activité associée à un OBIA.



Il détient le pouvoir de manipuler les forces occultes au profit d'un autre individu ou d'un groupe.



DEESI, KUMANTI, OBIA.

OGI (A), OGII (Nd)

Dangereux, méchant, nuisible à l'homme.



Qualifie notamment tout animal prédateur qui s'attaque à l'homme et fait, à ce titre, l'objet d'un interdit alimentaire. Associé à certains esprits, surtout à ceux de la forêt (AMPUKU) (Nd.).



BUBU, KINA, PENI BUBU, TAKU METI, TEEFU.

OKO ^(A) OKOO ^(Nd)



Gombo (fr.), calou (cr.).



Malvaceae Abelmoschus esculentus Linnaeus.



Le gombo est un arbrisseau produisant un fruit qui se présente comme une gousse côtelé renfermant des graines. Récolté à partir de juillet, peut être consommé en salade mais entre surtout, en tant que condiment, dans la préparation d'une sauce associée au riz. Le gombo est l'objet d'un interdit masculin dans certaines régions du pays ndjuka : Il rend impuissant, en raison de ses propriétés émoullientes. Les hommes ne doivent pas entrer en contact avec lui et, a fortiori, le consommer. Pour les mêmes raisons, il est déconseillé aux nourrissons (ramollissement des os et ligaments des genoux retardant l'âge de la marche). Il est, au contraire, recommandé aux femmes enceintes car il facilite l'accouchement (Nd.). Diction ndjuka : "wan finga na poi diingi oko" = on ne peut manger la sauce au gombo avec les doigts c.à.d. "à l'impossible nul n'est tenu".



yoruba oklo = gombo.



OKO BAAFUN, SEIBIN WIKI.

OKO BAAFUN ^(A)

Sauce à base de gombo.



Accompagne souvent le poisson.



OKO = gombo et BAAFUN = jus.



OKO.

OLANGI ^(Nd)



Orange (fr.).



Rutaceae Citrus sinensis (Linnaeus) Osbeck.



Les Ndjuka n'en connaissent qu'une variété, introduite depuis la côte. Interdite aux femmes qui allaitent par crainte de pertes vaginales.



français orange.



PEESINA.

OLI ^(A) ^(Nd)

• Huile de cuisine.

• Se conserver dans de bonnes conditions (aliment), durer.



hollandais olie = huile.

Ⓟ SWITI OLI (SITJOLI).

ONFU Ⓐ

Vomir.

ONI Ⓝ, ONIKI Ⓐ Ⓝ

• Miel

• Abeille.



Les Noirs Marrons du bassin du Maroni n'élèvent pas d'abeilles mais consomment le miel sauvage. Lorsqu'un nid est découvert, on abat l'arbre et l'on se saisit du miel en se protégeant le corps d'une couverture.



anglais honey = miel, bantu yiki = miel.



HONI, HONIKI.

ONIKAKA Ⓐ

Cire d'abeille.



HONI (ONI), HONIKI (ONIKI).

ONTI Ⓐ Ⓝ

• Chasser.



La chasse est une activité exclusivement masculine. Elle se pratique au fusil, à l'arc et au piège, plus rarement à l'affût. Chez les aluku, les jours de KINA DEI tels le vendredi sont souvent réservés à la chasse. On utilise fréquemment des chiens pour lever le gibier et le poursuivre.



anglais hunt = chasser.

• Chasse.



HONTI.



GONI.

ONTI DAGU Ⓐ Ⓝ



Chien de chasse.



Les Noirs Marrons élèvent des chiens pour la chasse ou bien s'en procurent auprès des Amérindiens (échange contre des canots ou d'autres produits, achat). Le chien est un auxiliaire précieux ; il lève le gibier et le poursuit. On prépare le chien à la chasse en lui faisant

subir des lavages rituels pour le rendre plus ardent. Il existe des préparations (à base de roucou, de plantes aroïdées, de musc de pécaré etc.) appropriées au gibier chassé (tortue, tapir, pécaré etc.).

➔ ONTI = chasser et DAGU = chien.

⊖ HONTIDAGU.

⊕ ONTI.

ONTIMAN ^(A)

- Chasseur.
- Mari, époux. (mi ontiman = mon mari).

➔ ONTI= chasser et man= homme.

⊖ HONTIMAN.

⊕ ONTI.

OPO ^(A) ^(Nd)

🔑 • Soulever, se lever, monter à la surface, surnager, flotter.
anglais up = de haut, haut, en l'air.

🔑 • Ouvrir.
anglais open = ouvrir.

📖
🔑 • Région en amont (d'un fleuve, d'une rivière).
Région en amont du fleuve Tapanahony. Antonyme de BILOSE (aval).
anglais upstream, upriver = en amont.

OPOSE ^(Nd)

📖 Région en amont (d'un fleuve, d'une rivière).
Région en amont du fleuve Tapanahony, opposée à BILOSE, BILO qui désigne l'aval.
🔑 anglais upstream, upside = en amont.

OSII ^(A)

▲ Sajou (fr.), macaque (cr.).

🐒 *Cebus sp.*

📖 De petite taille, classé dans la catégorie MONGI. La consommation de la chair d'OSII est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.

⊖ KUSII, KWATA SWAGI.

OZODJO ①



Alouate, singe hurleur rouge (fr.), baboune, singe rouge (cr.).

Cebidae Alaouatta seniculus Linnaeus.

L'alouate peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est interdite (KINA) aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.

⊖

BABUN.

⊕

AKUMBUU, DOMI, NOPI, SINA.

P

PAA (A) (Nd)

- Moitié.



S'emploie pour désigner l'une des deux parties d'un tout. Résultat de la division en deux parties égales d'un objet tel quealebasse, orange, fruit en général.

- Bol constitué d'une moitié d'écorce dealebasse.



S'emploie comme récipient, pour manger. Surtout utilisé pour contenir les offrandes lors des cérémonies funèbres.

- Dispositif de pêche.



Consiste en un agencement de palmes plantées au travers du lit d'une rivière de manière à former un piège.

- Personne du même âge, compère, confrère (Nd).

PAAKA (A)



Espèce de toucan.



Sa chair est consommée.

PAAMPU (PAAMPUN) (Nd)



Citrouille, courge (fr.), giraumont (cr.).



Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo Linnaeus.



Ce fruit est consommé bouilli. Il fait l'objet d'un interdit alimentaire pour les médiums du culte KUMANTI. Surtout cultivé pour son écorce entrant dans la préparation d'OBIA et d'amulettes. Récolte en mars.



anglais pumpkin = citrouille.

PAANDI (A) (Nd)

Planter, cultiver.



L'agriculture est une activité féminine. Les hommes n'interviennent que dans la phase initiale de défrichage et de brûlis. Chaque homme doit à son épouse le défrichage annuel d'un abattis.

PAANSU (A) (Nd)

- Variété botanique, souche. Bouture, marcotte.
- Jeune plant, semis.

PAAPI (A)

Assiette, petit bol, en terre cuite.



Acheté aux Amérindiens. Utilisé comme récipient de nourriture.

PAASI (A)



Poisson.



Proche du mullet. Sa chair est consommée.



FISI.

PAASISI (A)



Poisson.



Brachyplatystoma vaillante.



La chair de ce poisson est consommée.



FISI.

PAATA EDE (A) (Nd)



Goret (cr.).



Callichthys Hypostomus sp.



Petit poisson classé dans la catégorie WAWA. Sa chair est consommée.



paata = plat et EDE = tête.



FISI.

PAATI NYANYAN (A) (Nd)



Partager un plat cérémoniel.

paati = séparer, partager et NYANYAN = repas.

Ⓟ NYANYAN.

PAAWISI ⓐ Ⓝ

▲ Hocco de la Guyane (fr.), hocco (cr.).



Crax alector.



Grand oiseau de la taille d'un dindon, pesant quatre à cinq kilos, au dos sombre et au ventre blanc, au bec jaune. Sa chair est appréciée. Période de chasse privilégiée de février à août.

PAAWISI BEESI ⓐ



Arbuste.



Myrtaceae Myrcia coumeta (Aublet) de Candolle.



Fleury 182.



Arbuste ripicole produisant des baies ellipsoïdales de couleur noire à maturité. Le fruit est comestible. Il sert d'appât de pêche.



PAAWISI = hocco.



LEBI TONGO, PAAWISI WEEKO.

PAAWISI WEEKO ⓐ



Arbuste.



Myrtaceae Myrcia coumeta (Aublet) de Candolle.



Fleury 182.



Arbuste ripicole produisant des baies ellipsoïdales de couleur noire à maturité. Le fruit est comestible. Il sert d'appât de pêche.



paawisi = hocco et weeko = pois sucré.



LEBI TONGO, PAAWISI BEESI.

PAIKIKI ⓐ



Perruche.



Terme générique. La chair de certaines perruches est consommée.

PAIPUN ⓐ



Palmier, parepou (cr.).



Arecaceae Bactris gasipaes Humboldt, Bonpland & Kunth ou *Bactris speciosa*.



Ces palmiers poussent à l'état sauvage dans les terrains humides. Il en existe un très grand nombre de variétés. Le fruit, de la taille d'une olive, se présente en grappes. La pulpe est farineuse, le noyau contient une amande. Très riche en graisse, PAIPUN est consommé grillé ou cuit l'eau salée. L'amande, de couleur blanche, fournit une huile mais est également consommée telle quelle. Récolte en saison des pluies.

PAITIKI (A)

Grande cuiller.



Il en existe deux modèles, l'un pour remuer le riz, l'autre le couac.

PAKAA (A) (Nd)

Panier servant transporter la nourriture.



Ce type de panier est le plus souvent acheté aux Amérindiens du littoral.

PAKI SUPU (A) (Nd)

Soupe industrielle en sachet.



Très appréciée des Noirs Marrons.



Paki = paquet et SUPU = soupe.



LASUPU.

PAKIBA (A)

Récipient formé par une demi-calabasse.



Servant à contenir les préparations entrant dans la confection des OBIA.



PAA.

PAKILA (A) (Nd)



Pécari à collier (fr.), pakira (cr.).



Tayassuidae Tayusu tajacu.



Mammifère suidé affectionnant la forêt humide, vivant en bande et causant des dégâts aux cultures en particulier aux tubercules. Sa chair est appréciée. Le musc est utilisé pour frictionner les chiens de chasse afin d'accroître leur ardeur. Période de chasse privilégiée d'août à novembre.



Terme probablement d'origine amérindienne.

PAKU ^(A)



Poisson, coumarou, pacou (cr.).



Myletes sp.



Poisson long de quarante centimètres et de coloration brune ou vert foncé. Friand de fruits de *Spondias mombin* (MOPE) et de *mourouri grandiflora*. On le pêche en toute saison. Certains spécimens peuvent atteindre deux kilos.



Terme probablement d'origine amérindienne.



FISI.

PALA ^(A) ^(Nd)



Assiette, cuvette, en aluminium ou émail.

BEENKI.

PALI ^(Nd)



Spatule à long manche.

Ustensile de cuisine utilisé pour remuer le riz et le couac.

PAMPLUMUSI ^(Nd), PAMPULUMUSU ^(A)



Pamplemousse, pomelo (fr.).



Rutaceae Citrus paradisi Macf.



Les Noirs Marrons ne cultivent pas ce fruit qu'ils ne consomment que rarement.



français pamplemousse.

PAMPU (PAMPUN) ^(A)



Citrouille ou courge (fr.), giraumont (cr.).



Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, cucurbita moschata, Cucurbita pepo Linnaeus.



Ce fruit, pesant de sept à dix kilos, est consommé bouilli. Chez les Ndjuka, surtout cultivé pour son écorce qui entre dans la composition d'OBIA (amulettes). Fait souvent l'objet d'un interdit personnel. Récolte en mars.



anglais pumpkin = citrouille.

PAN (A)

Platine à couac.



L'un des articles d'importation qu'un homme est dans l'obligation de fournir son épouse.



anglais ou hollandais pan = casserole, poêle, pot.

PANGA, PANGAPANGA (A) (Nd)



Fruit de BII UDU.



Caesalpinaceae Eperva falcata Aublet.



Fleury 489.



Est utilisé comme appât de pêche.



bantu panga = fruit.

PANIKI (A)

Grande jarre en céramique.



Importée de Hollande, utilisée pour conserver l'eau fraîche.



hollandais pannetje (diminutif de pan) = casserole, poêle, pot.

PANKUKU (A) (Nd)

Plat composé de DOMI (pulpe de manioc) salé.



On pétrit la pulpe en forme de galette que l'on cuit dans une poêle garnie d'une épaisse couche d'huile de MAIPA. On peut y ajouter de la noix de coco rapée. Consommé en garniture de viande ou de poisson. Relevé au PEPE WATAA.



PAN = poêle et KUKU = gâteau. lit. gâteau à la poêle.

PANTANKELE (A)

Variété de banane-plantain.

Ⓟ BAANA.

PANYE ⓐ

Panier.



Confectionné en paille de riz sauvage (ALISI TIKI) ou en kamina.
français panier.

PAPA ⓐ Ⓝ

• Bouillie à base de manioc (NGOMA PAPA, DOMI PAPA), de plantain (BAANA PAPA, BAKUBA PAPA), de riz (ALISI PAPA), de maïs (KALU PAPA), de noix de coco (KOKONOTU PAPA), de farine de blé (BOLON PAPA) etc. auquel on ajoute fréquemment du sucre.



L'addition de lait du commerce est rare. PAPA apporte un complément alimentaire au nourrisson. Il est introduit dans la ration trois à huit semaines après la naissance. PAPA est offert après le sein et servi à la main, en renversant la tête de l'enfant en arrière. La bouillie doit être de consistance très liquide pour se rapprocher de celle du lait maternel. NGOMA PAPA est introduit d'abord, suivi d'ALISI PAPA. KALU PAPA vient en dernier.



hollandais pap = bouillie ou portugais papa = bouillie.



ALISI PAPA, BAANA PAPA, BAKUBA PAPA.



• Boa (fr.).



Boa constrictor.



Ce terme désigne à la fois le reptile et l'esprit de la forêt incarnée en lui. Les cultes rendus à ce genre d'esprits comportent des oracles et des trances de possession. Ces cultes sont exclusivement féminins. SINGAAFU y joue fréquemment un rôle. La chair du boa constrictor n'est jamais consommée ni cet animal chassé.



PAPA SINEKI.



SINGAAFU.

PAPA APUTEKI ⓐ Ⓝ

Aliment industriel pour nourrisson.



Terme générique.



PAPA = bouillie et APOTEKI = pharmacie.

PAPA GADU ⓐ Ⓝ



Boa (fr.).



Boa constrictor.

Ce terme désigne à la fois le reptile et la divinité de la forêt qui s'incarne en lui. Les cultes rendus à ce genre de divinités incluent des pratiques oraculaires et des trances de possession. Ces cultes sont féminins. SINGAAFU y joue fréquemment un rôle. La chair du boa constrictor n'est jamais consommée ni cet animal chassé.



PAPA = ancêtre et GADU = esprit, dieu, divinité.



PAPA, PAPA SINEKI.



SINGAAFU.

PAPA SINEKI (A)



Boa (fr.).



Ce terme désigne le boa constrictor. Cet animal n'est jamais chassé ni consommé.



PAPA = ancêtre et SINEKI = serpent.



PAPA, PAPA GADU.

PAPAI (A) (Nd)



Papaye, papayer (fr.) et (cr.).



Caricaceae Carica papaya Linnaeus.



Le papayer un arbre qui présente un intérêt alimentaire certain car la production est forte dès la seconde année. La papaye, fruit de la taille d'un melon, est le plus souvent consommée verte, cuite avec du riz, de la queue de porc, du concentré de tomate, de l'huile et du sel. Elle est aussi consommée crue. Fait l'objet d'un interdit pour les médiums du culte KUMANTI. Chez les Ndjuka, PAPAI entre dans divers traitements médicaux de la grossesse.



PASTEN.

PAPAKAI (A) (Nd)



Perroquet amazone (fr.).



Psittacidae Amazona spp.



Terme générique. La chair de ces espèces de perroquet est consommée.



hollandais papegaai = perroquet.

PAPAUSI (PAAWISI) MONGI (A)

-  Singe.
-  Classé dans la catégorie MONGI.
-  PAPAWISI = hocco et MONGI = singe.
-  AWAKAAWINTA, WITJO.

PASTEN

- Plat à base de papaye.
-  La papaye, choisie encore verte, est cuite avec du riz, de la queue de porc salée, du concentré de tomate, de l'huile et du sel.
-  anglais pasty = pâté.

PATAKA

-  Poisson, patagaie (cr.).
-  *Erethvinidae Hoplias sp.*
-  Poisson carnivore NYAMAA (aïmara) de petite taille mais très agressif, fréquentant les ruisseaux et les étangs. Son corps est de forme cylindrique. Sa chair est consommée.
-  NYAMAA, TOFOTO.

PATANGULU

- Casier à poisson.
-  En vannerie, destiné à maintenir vivantes en immersion les grandes espèces de poisson telles NYAMAA, qui peuvent ainsi être ainsi conservées durant plus d'une semaine. Supplée l'absence de réfrigérateur.
-  DJULU.

PATATA

-  Patate douce (fr.), doudouce-terre (cr.).
-  *Convolvulaceae Ipomea batatas Lam.*
-  La patate douce, dont il existe une dizaine de variétés, est de culture facile, selon la technique des billons, au milieu des pieds de manioc. On plante en janvier et l'on récolte de juillet octobre. Les tubercules de patate douce sont consommés bouillis avec du sel ou cuits sous la cendre. On peut en extraire la fécule. La patate douce disparaît complètement de l'alimentation durant la saison des pluies soit de février juin.
-  arawak patata = patate douce.

PATAWA (A) (Nd)



Palmier, pataoua (cr.).



Arecaceae Jessenia bataua (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland).



Le fruit de ce palmier est consommé sous forme de boisson, obtenue par trituration dans l'eau tiède.

PATU (A) (Nd)

Marmite, pot.

PEESINA (A) (Nd)



Orange (fr.).



Rutaceae Citrus sinensis (Linnaeus) Osbeck.



L'oranger est cultivé par les Noirs Marrons et son fruit consommé par les adultes. On le juge trop acide pour être donné aux jeunes enfants. L'orange fait, chez les Ndjuka du BILOSE, l'objet d'un interdit pour les femmes venant d'accoucher. Les Ndjuka n'en connaissent qu'une variété, introduite. Interdite aux femmes qui allaitent par crainte de pertes vaginales.



OLANGI.

PEETI (A) (Nd)

Assiette en porcelaine ou en verre.



BEENKI, PAAPI, PALA.

PEMBA (A) (Nd)



Argile de couleur blanche et à consistance friable (kaolin blanc).

Son usage principal est médicinal et ses propriétés d'ordre magico-religieux. Elle détient le pouvoir de fixer sur le corps humain les influences magiques en opposant une barrière protectrice contre les effets extérieurs. Sa couleur sert aussi de signe en montrant que la personne est en cours de soins. Les enfants (et les femmes enceintes) en sont, dit-on, friands en raison de son goût sucré. Elle sert d'édulcorant pour faciliter l'absorption des potions amères.

PENDE ^(Nd), PENI ^(A)

Rayé, tacheté, moucheté, tigré.



S'emploie pour décrire la couleur d'un animal : robe d'un mammifère, peau d'un reptile et d'un poisson.

PENI BUBU ^(A)



Jaguar (fr.), tig' (cr.).



Felidae Panthera onca.



La chair du jaguar n'est pas consommée. Les esprits KUMANTI peuvent s'incarner dans cet animal.



PENI = rayé et BUBU = fauve.



BUBU, TIGI.

PENKI ^(A) ^(Nd)

Petite bouteille en verre.



Bouteille de soda d'une contenance de 33 centilitres. Utilisée pour conserver PEPE FOOA (piment en poudre). Ce terme désignait autrefois un modèle de bouteille particulier, en verre de couleur foncée, utilisé exclusivement dans les rites mortuaires. Chez les Ndjuka, ce genre de récipient sert de mesure lors des offrandes de rhum aux ancêtres et aux esprits.



PEPE FOOA.

PEPE ^(A), PEPEE ^(Nd)



Piment (fr.).



Solanaceae Capsicum frutescens Linnaeus.



PEPE (PEPEE) entre, en tant que condiment, dans de nombreuses préparations alimentaires, principalement celles à base de poisson. Il est utilisé soit bouilli, soit cru après avoir été écrasé. Il en existe de différentes qualités. Les moyens de conservation sont variés :

- séchage au soleil et broyage jusqu'à obtention d'une poudre que l'on stocke en bouteille.

- ébullition puis macération dans de l'eau.

- ébullition puis macération dans du jus d'essorage de manioc (KASABA WATAA), parfois accompagné d'ail et d'oignon (PEPE WATA).

- ébullition et macération dans un mélange d'eau, de vinaigre et de sel, parfois accompagné d'ail et d'oignon.

- sous forme de pâte obtenue après broyage et addition d'huile, de vinaigre et d'eau.



anglais pepper = poivre, piment.

Ⓢ KONDE PEPE (PEPEE), NENGE KONDE PEPE (NENGEE KONDEE PEPEE).

PEPE FOOA ⓐ Ⓝ

Piment en poudre.



Le fruit est séché au soleil, broyé jusqu'à obtention d'une poudre puis conservé en bouteille.

➔ PEPE = piment et FOOA = farine.

Ⓢ PEPE (PEPEE).

PEPEMENTI ⓐ

Menthe l'eau, pepper mint.



anglais pepper mint = menthe l'eau.

PEPE PAATU ⓐ

Court-bouillon de poisson.



Relevé au piment. Se consomme avec la galette de KASABA. D'origine probablement amérindienne (wayana).

➔ PEPE = piment et PAATU = marmite.

PEPE WATA ⓐ, PEPEE WATAA Ⓝ

Condiment liquide à base de jus d'essorage du manioc amer et de piment (*Capsicum frutescens*) qu'utilisent la plupart des populations amazoniennes.



Le piment est soumis à ébullition puis macération dans KASABA WATAA, parfois accompagné d'ail et d'oignon. Equivalent du *couabio* des Amérindiens Wayana voisins.



PEPE WATA (PEPEE WATAA) est ainsi préparé : Le jus de manioc amer sortant de la presse est décanté de manière à le séparer de l'amidon (tapioca). Le liquide est mis à bouillir pendant deux ou trois heures, pour le détoxifier, accompagné de piments, de basilic ou d'autres plantes aromatiques. PEPE WATA (PEPEE WATAA) est conservé en bouteille.

➔ PEPE (PEPEE) = poivre, piment et WATA (WATAA) = eau.

Ⓢ PEPE (PEPEE).

PESI ⓐ Ⓝ



Pois du Brésil, haricot rouge (fr.).



Papilionaceae Vigna unguiculata (Linnaeus) Walp., *Capparidaceae Cleome rutidosperma* etc.



Fleury 119.



Terme générique désignant les différentes espèces de haricots. Il existe un grand nombre de cultivars dans chaque espèce. Les Ndjuka du BILOSE en distinguent trois selon la couleur : verte, orange et rouge. Toutes sont importées. PESI entre dans la composition d'AGAIKUMA et BOLON AFFINGI. Il accompagne AGU TEE (AGU TEI).



anglais pea = pois.



AGAIKUMA, BOLON AFFINGI, AGU TEE (AGU TEI).

PII (A) (Nd)

- Eplucher.
- Pur.

PIINTA (A)



- Nervure de feuille de palmier.
- Utilisée comme cure-dent.
- Eclat de bois, écharde.

PIITI (Nd)

Fendre, séparer.

PIKI (A) (Nd)



Cueillir, ramasser (un objet, un fruit).
anglais pick = cueillir.

PIKIN (A) (Nd)



- Enfant.
- Petit.

portugais pequeno = petit. "wan pikin tong" = une pincée (unité de mesure).



NYUNYUN PIKIN.

PIKIN PAANSU (Nd)



Variété de riz cultivée dans la région du BILOSE.



PIKIN = petit et PAANSU = variété botanique.



ALISI, NENGE (NENGEE) ALISI, NDJUKA ALISI.

PILEN ^(A) ^(Nd)



Piranha (fr.), poisson-ciseau (cr.).



Serrasalmus rhombeus, *Pygocentrus piraya*.



Poisson carnivore comestible mesurant vingt cinq centimètres. Se pêche en toute saison mais en particulier de janvier mars. C'est, chez les Ndjuka du BILOSE, l'unique animal OGI (néfaste, dangereux) qui soit consommé.



karib pilen = piranha.



FISI.

PINA ^(A) ^(Nd)

Pénurie, pauvreté, misère, souffrance.

PINA ^(A)



Palmier pinot, (fr.), pinot, ouasseye (cr.).



Areceae Euterpe oleracea Martius.



Ce terme désigne l'arbre, le fruit et la boisson qu'on en tire. PINA est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse où il pousse souvent en touffes nombreuses. Son fruit, ovoïde et d'un noir-violet, au péricarde mince et à la pulpe fine sur un noyau globuleux fibreux, fournit une boisson dite lait de ouasseye (cr.), bue telle quelle ou servant à humidifier KWAKA. Le bourgeon terminal de cet arbre, dit PINA ATI (coeur de palmier), extrait après abattage puis décorticage de la partie supérieure du stipe, est consommé cru en salade ou bien bouilli. Il peut servir d'accompagnement à la viande. L'amande fournit une huile à usage alimentaire. En utilisation médicale et magique, PINA détient la propriété de "donner du sang" (donner de la force au sang, GI BUULU). Les palmes servent dans la construction des cases (toiture). Chez les Aluku,

PINA ^(Nd)



Bourgeon terminal (coeur) du palmier *Euterpe oleracea*.



Euterpe oleracea est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse et pousse souvent en touffes nombreuses. Chez les Ndjuka du BILOSE, ce bourgeon, extrait après abattage puis décorticage de la partie supérieure du stipe, n'est jamais consommé au village mais constitue une nourriture de secours pour les chasseurs et les voyageurs égarés en forêt.

PINA ATI (A) (Nd)



Bourgeon terminal (coeur) du palmier *Euterpe Oleracea*.



Euterpe oleracea est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse et pousse souvent en touffes nombreuses. Le bourgeon est extrait après abattage puis décorticage de la partie supérieure du stipe. Chez les Aluku, il est consommé cru en salade ou bien bouilli. Il sert d'accompagnement à la viande. Chez les Ndjuka du BILOSE, il n'est jamais consommé au village mais constitue une nourriture de secours pour les chasseurs et les voyageurs égarés en forêt.



PINA = palmier *Euterpe Oleracea*. et ATI = cœur.



BOMBULUKU.

PINA SIKA (TJIKA) (Nd)

Bourgeon terminal d'*Attalea maripa*, chou maripa (cr.).



Consommé cru en salade ou bien bouilli. *Attalea maripa* est souvent présent dans les villages, à proximité des cases.



MAIPA ATI (A.)

PINDA (A) (Nd)



Arachide (fr.), pistache (cr.).



Arachis hypogaea Linnaeus.



L'arachide se consommé grillée ou sous forme de pâte (beurre) PINDA FATU obtenue par brøyage. Elle entre dans la préparation de nombreux plats et sauces, figurant notamment dans les repas de fête. L'arachide, sous toutes ses formes, est interdite aux enfants au sein parce censée provoquer des troubles intestinaux (diarrhées). La pâte d'arachide n'est donnée que vers l'âge de deux ou trois ans, en tartine sur une galette de KASABA. Les arachides sont toujours cultivées dans une parcelle réservée, à part des autres plantes.



hollandais pinda = variété d'arachide ou bantu finda, pinoa = arachide.



AFADA, PINDA ALISI, PINDA BAAFU, PINDA DOKUN (A.).

PINDA ALISI (A) (Nd)

Plat de riz gras aux arachides.



Souvent présent dans les repas rituels pris au cours de funérailles.



PINDA = arachide et ALISI = riz.



PINDA, ALISI.

PINDA BAAFUN (A) (Nd)

Sauce épaisse à base d'arachide, servant à assaisonner le riz.



Confectionnée à partir de FONFON PINDA. Entre dans la composition d'un plat cérémoniel, associé à la viande de coq.



Après broyage au mortier, on affine la pulvérisation en écrasant la farine disposée sur une surface plane, à l'aide d'une bouteille tenant lieu de rouleau. On dispose la pâte d'arachide dans un récipient, on additionne d'eau, on chauffe en remuant jusqu'à épaississement. On peut y ajouter de la banane-plantain bouillie et pilée que l'on mélange dans l'assiette.



PINDA = arachide et BAAFUN = jus.



BAAFUN, PINDA.

PINDA DOKUN (A)

Gâteau à base de farine de maïs et d'arachide.



PINDA = arachide et DOKUN = gâteau de maïs.

PINDA KWAKA (A)

Préparation alimentaire à base de KWAKA et d'arachide.



Consommée telle quelle ou accompagnée de BAKA KASABA.



Les composants sont pilés au mortier et mélangés jusqu'à obtention d'une pâte.



PINDA = arachide et KWAKA = couac.



KWAKA, PINDA.

PINDJA UDU (A)



Arbre à latex, bois dartre (cr.).



Guttiferae (Clusiaceae) Vismia spp.



Fleury 358, 359, 360.



Le fruit n'est pas consommé mais le latex est parfois utilisé en applications pour soigner les dermatoses.

PINGI (Nd)

Souris.



Les souris et les rats commettent de nombreux dégâts dans cultures vivrières.



bantu mpingi = souris.

PINGO (A)



Porc marron (fr.), cochon-bois (cr.).



La chair de ce suidé est consommée.

PIO (A)

Vomir.

PISOY (A)



Plante à tubercule.



Marantaceae Calathea ovata (Ness & Martius) Lindley.



Le tubercule est consommé. C'est un emprunt amérindien.

POBA (A)

Avarié, défectueux.



S'emploie notamment pour qualifier le riz (POBA ALISI).



PUWO.

PODO (A)



Poudre de chasse.
anglais powder.



GONI, HONTI (ONTI).

POLI (A) (Nd)

• Rendre impure, pourrir, altérer, corrompre (au sens propre et figuré), polluer.

• Gaspiller.

 anglais spoil = gâter, abîmer, corrompre.

POMWOZA ^(A)



Pommier-rose (fr.).



Myrtaceae Eugenia jambos Linnaeus.



Le fruit est consommé.



français pomme-rose.

PONSU ^(A) ^(Nd)

Empoisonner une rivière par une "nivrée", pour s'emparer du poisson.



Ce procédé de pêche consiste à déverser dans un bief le suc de *Lonchocarpus chrysophyllus*, grosse liane à roténone que l'on bat avant immersion pour en favoriser la diffusion. On utilise aussi, dans le même but, la graine de *Thephrosia toxicaria*. Ces substances, en provoquant l'asphyxie du poisson, le contraignent à remonter à la surface. Il s'agit d'un procédé dévastateur.

PONTU ^(A) ^(Nd)

Unité de mesure de poids correspondant à la livre.



Couramment utilisée dans l'estimation du poids d'un produit alimentaire.

De nos jours, 1 PONTU équivaut à 500 grammes.



anglais pound = livre.

PONTU BATA ^(A)

Bouteille de récupération (limonade, coca-cola, bière).



Utilisée pour conserver les condiments en poudre tels PEPE FOOA, ANZOWE.



PONTU = unité de mesure et bata = bouteille.

POPO KALU ^(Nd)

Maïs grillé et éclaté.

anglais pop = éclaté (référence au son) et corn = maïs.



KALU.

POSEEN (A) (Nd)



Pourpier rouge (fr.).



Portulacaceae Portulaca oleracea Linnaeus.



Fleury 133, Sauvain 609.



Plante consommée comme un légume, bouillie dans l'eau salée. Présente des propriétés diurétiques et antiscorbutiques. En usage médicinal, on l'emploie bouillie, pour lutter contre les maux de ventre, les diarrhées, notamment chez les jeunes enfants. On l'utilise aussi pilée et mélangée à de l'huile, en onguent pour traiter les entorses.

POTOPOTO (A)

Mou, pâteux.



Adjectif qualifiant les aliments semi-liquides comme la purée, la bouillie, la pâte d'arachide etc.

POTOTO (A) (Nd)

Sac à dos en vannerie.



Utilisé pour transporter la nourriture depuis l'abattis.



MUTETE.

PUU (A) (Nd)

Tirer, faire sortir, extraire (huile), déterrer (manioc), sevrer (nourrisson).



anglais pull = tirer.



NYANYAN, NYUNYUN PIKIN.

PUU A BUBA (Nd)

Ecosser, écorcher, peler.



PUU = faire sortir, extraire et BUBA = écorce, peau.

PUU A MOFU (A) (Nd)

- Vomir.
- Vomissement.

- ⊖ BAKALI, PIO, ONFU.
→ PUU = faire sortir et MOFU = bouche.

PUU BAAKA (A)

Cérémonie traditionnelle de levée de deuil se tenant dans un délai de six mois deux ans après un décès.



Les rituels s'étalent sur huit dix jours. Ils comportent des offrandes alimentaires (riz, igname, poisson frais et séché, couac, fromage, biscuits, soda) présentées sur des feuilles de bananiers. Ces offrandes sont partagées avec le défunt. Au cours de PUU BAAKA, on consomme KEN WATA. Terme ndjuka équivalent : BOOKO DEI.

- PUU = tirer et BAAKA = arrière.

PUU WINTA (A)

Produire un vent intestinal, péter.

- PUU = tirer et WINTA = vent.

PUUN KAKA (A)

Gaz intestinal, pet.

PUWO (A)

Avarié, détérioré.



Cet adjectif est utilisé pour qualifier l'état de produits alimentaires végétaux crus tels que riz, maïs, arachide.

S

SAAFU (Nd)

Mou.



Opposé à TAANGA qui signifie dur.



TAANGA.

SAAKA (A)

Salé à l'excès.

SAASAA (A) (Nd)



Crevette, écrevisse.



Terme générique. Ces deux espèces sont consommées.
bantu asasaw = homard.



SAAWA (A)

Tampon en fibre de noix de coco ou de canne à sucre.



Utilisé pour récurer la vaisselle et le sol des cases. Souvent remplacé, de nos jours, par une éponge du commerce.



KAWI.

SABAKU (A)



Héron (fr.).



Ardeidae spp.



La chair des oiseaux de ce genre est consommée mais n'est guère appréciée.

SABAPEN (A), SAPAPEN (A)



Arbre à pain (fr.).



Moraceae Artocarpus altilis (Park) Fosberg.



Le fruit de l'arbre à pain est consommé cuit, bouilli ou au four. Son usage a été introduit par les Créoles.



français arbre à pain.



FIAPEN.

SABI (A) (Nd)



Vairon.



Terme générique. Les poissons appartenant à cette famille sont consommés. Ils sont capturés à la ligne ou au piège par les enfants, au voisinage des villages.



FISI.

SAKA (A) (Nd)

• Abaisser, descendre (Nd.).

• Sac.



français sac ou hollandais zak = sac.

• Hochet en écorce de calebasse, utilisé dans les cultes de possession KUMANTI et PAPA (Nd.).



anglais shake = secouer.

SAKULA (A)

Boisson à base de manioc, légèrement alcoolisée.



Consommée au cours des cérémonies de PUU BAAKA. Emprunt amérindien (wayana).

SALI (A)



Plante.



Burseraceae Tetragastris sp.



Cette plante n'est pas consommée mais entre dans la composition de remèdes magiques (OBIA).

SANGAAFU (A) (Nd)



Canne-congo (cr.).



Zingiberaceae Costus spp.



Fleury 115, Sauvain 86.



Ces grandes plantes herbacées, aux fleurs à pétales rose vif dentés, forment des peuplements denses dans les bas-fonds humides. La tige est comestible. Il

en existe plusieurs espèces aussi le terme SANGAAFU est-il accompagné d'un préfixe permettant de les distinguer. La tige de SANGAAFU est l'un des aliments de secours lorsqu'on est isolé en forêt.

SANGAAFU occupe une place centrale dans le système cosmogonique et magico-religieux des Ndjuka du BILOSE : Elle est à l'origine de la vie végétale. Elle relève, avec MALEMBELEMBE, d'une instance divine suprême (GOON MAMA, la Terre Nourricière) alors que le reste de la végétation procède d'effets secondaires. Plante maîtresse de tout OBIA et rituel, il n'est aucun remède important qui n'y fasse référence. Associée à PEMBA (kaolin blanc), elle en constitue la base. A chaque culte est associée une espèce particulière de SANGAAFU. Ainsi, AGO SANGAAFU, produisant des bulbes de couleur jaune, est associée au culte AMPUKU. Son utilisation médicinale est donc extrêmement riche. Citons son emploi comme antidote en cas d'infraction à un interdit alimentaire et son usage pour rafraîchir la bouche en cas de fièvre. En usage rituel, elle est surtout employée sous forme de macération mais est aussi présente dans les offrandes aux esprits de GOON MAMA, où ses feuilles servent de nappe. La plante entière constitue un élément décoratif délimitant un espace sacré. Débarassée de ses feuilles et de son bulbe, peinte de noir et de blanc, SANGAAFU intervient lors des funérailles ou des séances d'exorcisme, pour "séparer" PAATI, le spectre ou l'esprit de l'être humain. Elle joue aussi un rôle de premier plan dans les cultes AMPUKU.

Chez les Ndjuka du BILOSE, il existe deux versions rendant compte de l'existence de SANGAAFU :

-Dieu l'a fait descendre sur terre.

-Elle est apparue d'elle-même, surgissant après la première pluie de la terre nouvellement créée.



SINGAAFU.



GOON MAMA, MALEMBELEMBE, MASAA GADU, OBIA, PEMBA.

SANI (A) (Nd)

Nourriture, objet, chose, truc, machin.
anglais something = quelque chose.



NYANYAN, NYANYAN SANI.

SANTI (A)

Sable.



anglais sand = sable ou hollandais zand = sable.

SANTIWIPI (A) (Nd)



Goret-fouet (cr.).



Loricaria cataphracta.



La chair de ce poisson est consommée.



SANTI = sable et WIPI = fouet.



TOMBA, TOMMBA.

SASU (SASUN) (A)

- Partie non comestible d'un animal.
- Impropre à la consommation, avarié.

SAUTU (A) (Nd)

- Sel.



Le sel fait partie des produits de première nécessité que tout homme doit fournir à son épouse. Il est souvent conservé dans une bouteille de rhum vide tenant lieu de salière. Le sel est exclu du régime alimentaire des jeunes enfants.



hollandais zout = sel.



SAAKA.

- Verrue.

SAUTU ALISI (Nd)

Riz au sel.



Le riz est cuit sans sel ; en ajouter suffit à en faire un plat.



SAUTU = sel et ALISI = riz.



ALISI.

SAUTU KASABA (A)

Gâteau salé à base de manioc amer.



SAUTU = sel et KASABA = manioc amer.



KASABA, BITA KASABA.

SAUTU METI (A) (Nd)

Boeuf en saumure.



Remplace le gibier lorsque ce dernier se fait rare.



SAUTU = sel et METI = viande.



METI, SWITI MOFU.

SEEKITI (A)

Faible, maladif, souffreteux.



MALENGI.

SEEPI (A) (Nd)

-  Filet de pêche de fabrication industrielle, tramail.
 La pêche au tramail contribue, avec la "nivrée", à l'épuisement du potentiel halieutique, favorisé par la diffusion du moteur hors-bord et du congélateur.
- Ⓟ BAKISI, FISI, LIBA HONTI (ONTI), PONSU.

SEIBIN WIKI ⓐ

-  Gombo (fr.), calou (cr.).
-  *Malvaceae Abelmoschus esculentus* Linnaeus var.
-  Variété de gombo. Le gombo est un arbrisseau produisant un fruit qui se présente comme une gousse côtelé renfermant des graines. Consommé en salade mais entre surtout, en tant que condiment, dans la préparation d'une sauce associée au riz. Récolté à partir de juillet.
- ➔ seibin = sept et wiki = semaine. Allusion au temps très court séparant la sémence de la fructification.
- ⊖ OKO (OKOO).

SEKI Ⓝ

-  Secouer.
 anglais shake = secouer.

SEKELE PATU Ⓝ

-  Tortue.
-  La chair de certaines espèces de tortues est consommée ainsi que leurs œufs.

SELI ⓐ

-  • Vendre.
 anglais sell = vendre.
-  • Fourmi-manioc (fr.) et (cr.).
-  *Atta spp.*
-  Ce terme désigne la fourmi-manioc parvenue au stade de son développement où elle porte des ailes et vole. On en sectionne l'abdomen que l'on fait griller sur la platine à couac. SELI est surtout consommée par les enfants.
- Ⓟ KUMAKU.

SELI Ⓝ

- Boisson gazeuse sucrée.
-  Ayant l'apparence du coca-cola, couramment vendue au Surinam. Surtout utilisée au cours des séances de libations rituelles.
-  SOFU, BOKE.

SENSAN ^(A)

- Unité de mesure de poids.
-  Vaut cinq cents grammes.
-  français "cinq cents".
-  PONTU.

SETE ^(Nd), SETI ^(A)

-  • Fixer, tendre, planter. SETE (SETI) TAAPU = tendre un piège.
- anglais set = poser, placer, fixer, planter.
- Commencer.

SETE GOO ^(Nd), SETI GOO ^(A)

- Commencer à pousser (plante).
- SETE (SETI) =commencer et GOO = pousser, croître.

SIBA ^(Nd), SIIBA ^(A) ^(Nd)

-  Vairon (fr.), yaya (cr.).
-  Terme générique pour désigner la friture. Capturé par les enfants aux abords des villages, à l'aide d'une bouteille ou d'une calebasse.
-  kwa sriba = vairon.
-  DEKISIIBA.

SIBE ^(A) ^(Nd)

- Plat constitué de KWAKA humidifié à l'eau (sans sauce ni gibier), parfois accompagné de PEPE FOOA (piment à l'état pulvérulent).
-  Plat de pauvre. Métaphore pour exprimer, sur le mode de l'humour, une grande misère alimentaire.
-  portugais du Brésil via wayana shibe = plat constitué d'un mélange de farine de manioc torréfiée et d'eau.

SIGALETI ^(Nd)

Cigarette.

SIH (A) (Nd)



• Graine, fruit.

• Comprimé pharmaceutique, pilule, granulé, tablette.



Terme générique.



anglais seed = graine.

SIIBA KUMALU (Nd)



Poisson, coumarou (cr.).



Myletes pacou ou *Mylopus rhomboidalis* var.



Poisson plat, long de vingt centimètres. Il s'agit ici d'une variété de petite taille. Sa chair est consommée. On le pêche surtout en saison des pluies.

SIIBI (A) (Nd)



Dormir.

anglais sleep = dormir.

SIIBI NYANYAN (A) (Nd)



Restes de nourriture datant de la veille.

SIIBI = dormir et NYANYAN = nourriture.



Tient souvent lieu de petit déjeuner à la mère et aux enfants.

SIKAPU (A)



Mouton domestique.



Les Noirs Marrons n'élèvent pas de moutons mais en consomment la viande sous forme de produits congelés.



hollandais schaaap = mouton.

SIPAKU SOO (A)



Unau, paresseux à deux griffes (fr.), mouton-paresseux (cr.).



Bradypodidae Choloepus didactylus.



Sa chair est consommée.



SIKAPU = mouton et SOO = paresseux.

SIKI (A) (Nd)



• Maladie.

Terme générique.



• Malade.

Ce terme désigne un état somatique ou psychique anormal. Il recouvre une gamme étendue d'affections allant des troubles purement physiologiques jusqu'à la crise de possession et la folie. Désigne aussi, par métaphore, des états somatiques transitoires tels que la grossesse et les menstrues.



anglais sick = malade.

SIKIN (A) (Nd)



Corps, organisme humain.

anglais skin = peau.

SIKOTHIKI (A)

Petite tasse à café, en porcelaine.

SIMALI (A) (Nd)



Râpe de fabrication artisanale.

Récupérer une boîte en tôle ayant contenu des conserves, la développer et l'aplanir au marteau jusqu'à obtenir une plaque ; la perforer d'une multitude de trous à l'aide d'un gros clou, la retourner et la fixer sur une planchette de bois, face repoussée vers l'extérieur. La rugosité créée par les perforations permet de râper les tubercules de manioc amer pour les préparer à l'essorage. Cet instrument, emprunt amérindien, est différent de la grage créole, constituée par une pièce de bois incrustée de particules de métal abrasives. Ce modèle de râpe se rencontre d'ailleurs de moins en moins fréquemment.



DOKUN, DOMI, KASABA.

SINA (A)



Alouatte, singe hurleur rouge (fr.), baboune, singe rouge (cr.).



Cebidae Alouatta seniculus.



Femelle du singe BABUN. Sa chair est consommée.



BABUN.

SINEKI (A) (Nd)



Serpent.



Terme générique. Aucun serpent n'est consommé par les Noirs Marrons, certains d'entre eux abritant des esprits.



anglais snake = serpent.



PAPA SINEKI, VODU.

SINEKI MAAKUSA ^(A)



Grenadille, fruit de la passion (fr.), maracouja (cr.).



Passifloraceae Passiflora sp.



Le fruit de cette espèce sauvage est consommé.



SINEKI= serpent et MAAKUSA = grenadille, fruit de la passion.



MAAKUSA.

SINGA ^(A)

Piège.



A collet et ressort, pour capturer les gros mammifères (notamment BOFO).

SINGAAFU ^(A) ^(Nd)



Plante, canne-congo (cr.).



Zingiberaceae Costus spp.



Fleury 115, Sauvain 86.



Cette grande plante herbacée aux fleurs à pétales de couleur rose vif et dentés, dont il existe plusieurs espèces (le terme SINGAAFU étant additionné d'un préfixe permettant de les distinguer), forme des peuplements denses dans les bas-fonds humides. Sa tige est comestible. SINGAAFU occupe une place centrale dans le système cosmogonique et magico-religieux des Ndjuka : Elle est à l'origine de la vie végétale. Elle relève, avec MALEMBELEMBE, d'une instance divine suprême (GOON MAMA, la Terre Nourricière) alors que le reste de la végétation procède d'effets secondaires. Plante maîtresse de tout OBIA et rituel, il n'y a aucun remède important qui n'y fasse référence. Associée à PEMBA, elle en constitue la base. A chaque culte est associée une espèce de SINGAAFU. Ainsi, AGO SINGAAFU, produisant des bulbes de couleur jaune, est associée, chez les Ndjuka, au culte AMPUKU. Son utilisation médicinale est donc extrêmement riche. Citons son emploi comme antidote en cas de d'infraction à un interdit alimentaire et son usage pour rafraîchir la bouche en cas de fièvre. En usage rituel, elle est surtout employée sous forme de macérations mais est aussi présente dans les offrandes aux esprits de GOON MAMA, où ses feuilles servent de nappe. La plante entière constitue un élément décoratif délimitant un espace sacré. Débarrassée de ses feuilles et de son bulbe, peinte de noir et de blanc, SINGAAFU intervient lors des funérailles ou au cours des séances d'exorcisme, pour "séparer" PAATI, le spectre ou l'esprit de l'être humain. Elle joue aussi un rôle dans les cultes AMPUKU. Chez les Ndjuka du BILOSE, il existe deux versions rendant compte de l'existence de SINGAAFU :

-Dieu l'a fait descendre sur terre.
 -Elle est apparue d'elle-même, surgissant de la terre nouvellement créée après la première pluie.
 La tige de SINGAAFU est l'un des aliments de secours consommés lorsqu'on est isolé en forêt.

Ⓢ GOON MAMA, MALEMBELEMBE, MASAA GADU, OBIA.

SINGOMU ⓐ

🔑 Gomme à mâcher.
 anglais chewing-gum.

SINTIN ⓐ

🔑 Vapeur d'eau.
 La cuisson des aliments à la vapeur est peu pratiquée.
 anglais steam = vapeur.

Ⓢ SITOFU (STOFU).

SIPAN ⓐ Ⓝ

🔑 • Gonfler, enfler, grossir.
 hollandais spannen = étendre.
 • Tendre, s'étendre.
 • Tension.
 hollandais spanning = tension.

SIPANYOO ⓐ

📍 Oiseau.
 Sa chair est consommée.
 Ⓢ atjaka foo.

SIPANYOOPO ⓐ

🌳 Arbre.
 📐 *Melastomataceae Mouriri grandiflora* de Candolle.
 ● Fleury 213.
 📐 Arbre à feuilles elliptiques produisant des baies globuleuses de couleur orange. Ces fruits sont consommés crus mais aussi utilisés comme appât de pêche. Récolte en mai-juin.
 ➔ SIPAN = gonfler, grossir, enfler et opo = monter à la surface, flotter.

SIPEKI (A)



Lard en tranche, bacon.

Importé du littoral surinamien. Aliment apprécié mais peu consommé en raison de son coût.

SITILI (A)



Tronçonneuse.

Outil très apprécié pour défricher les parcelles devant être mises en culture. Chaque homme est tenu de défricher deux abattis par an au profit de son épouse.



Stihl (nom de marque).



PEPEKA (TETEKKA).

SITJOLI (A) (Nd)



Huile de cuisine.



Terme générique. Contraction de SWITI OLI.
SWITI = doux et OLI = huile.

SITOFU (Nd)



Mode de cuisson en vase clos, à la vapeur (à l'étouffée).



Terme d'usage récent. La cuisson des aliments à la vapeur est peu pratiquée.
anglais stove = four.



STOFU.



SINTIN.

SITON BAKUBA (A)



Variété de banane bacove.



Appréciée par les adultes mais déconseillée aux jeunes enfants parce que nuisible à l'ossification.

SITON DOIFI (A)



Pigeon ramier, tourterelle (fr.).



Colombidae Columbi gallina minuta, Columbi gallina talpacoti, Columbi gallina passerina.



Terme générique. Ces oiseaux sont classés dans la catégorie DOIFI. Leur chair est consommée,

SLENGA (A)

Lance-pierre.



Très employé par les enfants, pour chasser.



ABALETI.

SMOKO (A) (Nd)

Fumée.



Le boucanage est le mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier, de paille de noix de coco. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble moins utilisée du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. C'est toujours le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors des grandes cérémonies traditionnelles telles BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.



anglais smoke = fumée.

SMOKO FAYA (Nd)

Suie.



Utilisée dans certains rituels et remèdes per os.

SMUTU (SUMUTU) (Nd)

Fondre, faire fondre.

SOFU (A) (Nd)

Boisson gazeuse sucrée ayant l'apparence du coca-cola, commercialisée au Surinam.



Consommée en tant que boisson profane mais aussi utilisée dans les séances de libations rituelles.



anglais soft drink = soda.



BOKE, SELI.

SOKE (A), SOKEE (Nd)



Poisson, poisson-agouti (cr.).



Doras costatus.



La chair de ce poisson est consommée. Il est classé dans la catégorie GAATA FISU.

SOO (A) (Nd)



Ce terme désigne les différentes espèces de mammifères édentés (*Bradypodidae*) rassemblées en français sous l'appellation de paresseux ou mouton-paresseux :



- *Choloepus didactylus* = unau, paresseux à deux griffes (fr.), mouton-paresseux (cr.).



- *Bradypus tridactylus* = aï, dos-brûlé, dos-boulé (cr.) FAYA BAKA SOO (Nd.) FAYA A BAKA (A.), ainsi dénommé en raison de la tache de coloration rougeâtre que porte le mâle sur le dos.



FAYA=feu et BAKA = dos.



Ces espèces sont consommées et chassées toute l'année.



FAYA A BAKA.

SOOKE (A)



Arbre, jaune d'oeuf (cr.).



Sapotaceae Pouteria macrophylla (Lamarck) Eyma.



Fleury 248.



Petit arbre laticifère produisant des baies globuleuses de couleur jaunâtre qui sont consommées crues. Les feuilles sont utilisées en infusion, à boire pour lutter contre la fatigue.



ZOOKE.

SOOLA (Nd)



Variété de riz cultivée dans le BILOSE.



ALISI.

SOOPU (A) (Nd)

• Enfler.

• Enflure, oedème.



Les oedèmes peuvent constituer un symptôme de malnutrition infantile. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, on les traite par l'application de feuilles d'angoma (Daniel 25) sur les parties malades, soit par des tisanes et lavages d'infusion de moko-moko (Vernon 9). On a aussi recours à des amulettes confectionnées avec du tissu noir, des morceaux de bouchon de liège, des morceaux de tige de kalawa, des feuilles de djabaa. Cinq types d'amulettes sont confectionnées, lavées dans un bain de uman baana uwii (feuilles de plantain) et de cendres.

Elles sont attachées aux chevilles, aux poignets et autour de la taille de l'enfant malade.



SIPAN.

SOPI (A) (Nd)



Rhum, tafia. Alcool fort en général.

Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Il est associé aux morts et aux ancêtres. Il est utilisé pour renforcer les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse SOPI sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite consommé par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des influences occultes maléfiques. Le rhum est le ciment de toute relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.



DAAN.

SOPOLOPO (A) (Nd)



Concombre amer, sorossi (cr.).



Cucurbitaceae Momordica charantia Linnaeus.



Ce légume a été importé du Surinam par les Aluku et les Ndjuka qui le cultivent fréquemment aujourd'hui. Les feuilles entrent dans la composition de remèdes (contre la leishmaniose par exemple).

SOPU (A)



Savon.

L'un des trois articles qu'un homme a le devoir de fournir régulièrement à son épouse. Tout comme le citron vert, le sel, le poivre de Guinée et l'ail, le savon détient la propriété d'altérer le pouvoir des entités surnaturelles et entre, à ce titre, dans la composition de plusieurs philtres destinés à écarter les puissances maléfiques. Donc KINA (interdit) pour tout OBIA.



anglais soap = savon.

SOPU UWII (Nd)



Plante.



Cucurbitaceae sp.



Daniel 74.



En cas de pénurie de savon, les femmes ndjuka utilisent cette plante dont les grandes feuilles produisent une mousse aux propriétés nettoyantes. Chez les Ndjuka du BILOSE, la mousse et la plante elle-même sont utilisés en pharmacopée. Tout comme le citron vert, le sel, le poivre de Guinée et l'ail, ils ont la

propriété de "gâter" les puissances surnaturelles et entrent donc dans la composition de plusieurs philtres destinés à chasser les puissances maléfiques. Donc KINA pour tout OBIA.

→ SOPU = savon et UWII = plante.

SOSO (A) (Nd)

- Pur, seul, qui ne contient aucun élément étranger.
- Vide.

SOSO KWAKA (A) (Nd)

Couac à l'eau.



Métaphore pour exprimer avec humour une grande misère alimentaire.
SOSO = pur, seul et KWAKA = couac.



SIBE.



KASABA, KWAKA.

SOSO WATA (Nd)

Lait de femme enceinte.



Ce lait, "bu" par le foetus, ayant perdu toute force, est nuisible au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Lorsqu'une femme qui allaite se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit immédiatement sevrer son bébé.



SOSO =vide et WATA = eau.



KWEDEFI.

STOFU (Nd)

Mode de cuisson en vase clos, à la vapeur (à l'étouffée).



Terme d'introduction récente. La cuisson à la vapeur est peu pratiquée.
anglais stove = four.



SINTIN, SITOFU.

STUKUNAI (Nd)



Poisson.



Sa chair est consommée.

SU (A) (Nd)



Légume, chou caraïbe (fr.).



Araceae Xanthosoma sagittifolium (Linnaeus) Schott.

Plante alimentaire à tubercule, consommée bouillie.
français chou.

SU BAAFU (Nd), SU BAAFUN (A)

- Soupe à base de tubercule.
- Jus d'un produit alimentaire végétal ou animal.

SUKATI (Nd), SUKAATI (A)

Chocolat.



Les Noirs Marrons ne produisent pas de cacao, même pour leur consommation personnelle. Ils se contentent d'entretenir quelques cacaoyers autour de leurs habitations et de consommer la pulpe crue.



anglais chocolate = chocolat ou Hollandais chocolade = chocolat.



BUSI KAKAU, KAKAU.

SUKUU (Nd)

Sucre.



Les femmes ndjuka attribuent au sucre la propriété de rendre les enfants robustes aussi est-il couramment ajouté aux bouillies.



anglais sugar = sucre.



PAPA.

SUKUU FINGA (A)



Variété de banane bacove.



De petite taille à la saveur très douce.



SUKUU = sucre et finga = doigt.

SUKUU SII (Nd)

Bonbon, friandise.



SUKUU = sucre et SII = graine.



SUKUU.

SUKUUDU (A)



Canard de Barbarie.

Espèce de petite taille au plumage tacheté de noir, de blanc et de rouge.



Les Noirs Marrons élèvent parfois des canards pour leur consommation.
DOKISI.

SUMEE (A) (Nd)



Sentir, répandre une odeur.
anglais smell = sentir, répandre une odeur.

SUMEE UWII (A) (Nd), SUMEE WIWII (A)



• Plante, guérit-tout (cr.).



Lamiaceae Ocimum campechianum P. Miller.



Fleury 135.



Cette petite plante à tiges carrées et feuilles crénelées est utilisée comme aromate chez les Aluku, notamment pour relever le court-bouillon de poisson. Rarement utilisée comme telle par les Ndjuka. Elle reçoit aussi un usage médical profane fréquent, en bain et en infusion pour lutter contre le paludisme. Contre les maux de tête, on utilise le jus de la plante fraîche que l'on instille dans l'oeil, ce dernier étant le conduit le plus direct vers la tête. Mais SUMEE UWII est aussi et surtout une plante sacrée, intervenant dans la "domestication" des esprits PAPA, KUMANTI et BAKUU. De ce fait, elle entre dans de nombreuses préparations médicinales pour lutter contre des affections d'origine maléfique. On dit que le serpent boa (PAPA GADU) la consomme.



SUMEE = sentir et UWII(WIWII) = plante.



BUSI KONDE AYUN.



• Basilic.



Lamiaceae Ocimum micranthum Wild.



Mêmes usages que *Ocimum campechianum*.

SUMOKO (A)



• Fumer (du tabac).

PIPA.

• Fumée.



anglais smoke = fumée.

SUMULU (A)



• Préparer un ragoût.
• Ragoût à base de viande.

METI, SWITI MOFU.

SUPU (A) (Nd)

-  Soupe industrielle en sachet.
 Très appréciée des Noirs Marrons.
anglais soup = soupe.
 LASUPU.

SUPUN (A) (Nd)

-  Cuiller.
anglais spoon = cuiller.
 BAKAA SUPUN, NENGE SUPUN (NENGEE SUPUUN), PAITIKI.

SUSANTI (A)

-  Lance-pierre.
Utilisé surtout par les enfants, pour chasser de petites pièces.
 ABALETI, SLENGA.

SUSUGUUSU (A)

-  Poisson.
 De la famille des silures, ressemblant au poisson-chat. Sa chair est parfois consommée.

SUTU (A) (Nd)

-  Tirer (un coup de fusil), frapper avec un instrument acéré, poignarder, donner un coup de couteau.
anglais shoot = tirer un coup de fusil.
 GONI, HONTI (ONTI).

SUTU GONI (A) (Nd)

-  Tirer un coup de fusil.
GONI, HONTI (ONTI).

SUTU SUPUN (Nd)

-  Fourchette.
SUTU = frapper avec un instrument acéré et SUPUN = cuiller.

SUTUUN (A) (Nd)



Arbre.



Rutaceae Citrus hystrix.



Fleury 188.



Espèce produisant un fruit de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse. Ce fruit, très acidulé, est comestible mais n'est guère consommé que par les enfants. Sert à décaper les objets en bois.



ALANDJA, ATUSUUN.

SUWA (A) (Nd)



Aigre, acidulé.

Aucun aliment ou boisson acidulé ne doivent être offerts aux ancêtres et aux esprits (Nd.).

SUWA ALANDJA (A)



Variété d'orange



Rutaceae Citrus hystrix.



Fruit très acide, surtout utilisé pour laver les objets en bois.



Fleury 188.



ALANDJA, SUTUUN.

SUWA PAPA (A)



Plat à base de maïs.

Les grains sont pilés au mortier puis le produit tamisé. La farine obtenue est mise à bouillir dans de l'eau.



SUWA = aigre, acidulé et PAPA = bouillie.

SWALUFU (A) (Nd)



Allumette.

anglais sulphur = soufre.

SWITI (A), S'TI (Nd)



• Sucre.

anglais sweet = doux, sucré.

• Doux, sucré, parfumé, appétissant.

🔑 anglais sweet = doux, sucré.

SWITI BONKI (A)



Pois, pois sucré (cr.).



Mimosaceae Inga spp.



Fleury 137, 230, 511, 719.



Terme générique pour désigner diverses espèces du genre *Inga*. Arbres sauvages à tronc tortueux et écorce épaisse. Les fruits se trouvent à l'intérieur d'une gousse brune, plus ou moins plate, parfois incurvée. Les graines sont recouvertes d'une arille peu abondante, de couleur blanchâtre et de saveur sucrée qui est consommée.



SWITI = sucre et BONKI = haricot. Emprunt au Sranang tongo, langue véhiculaire du Surinam.



WEEKO.

SWITI KASABA (A) (Nd)



Manioc doux, cramanioc (fr.).



Euphorbiaceae Manihot esculenta (Linnaeus) Schott.



Arbuste de deux à trois mètres de hauteur. Mûrit en six mois. Fermente rapidement. A l'inverse du manioc amer, son suc n'est pas vénéneux. Le manioc doux, une fois lavé et égoutté, est mélangé à de la pulpe de noix de coco broyée puis le tout est grillé sur la platine. Consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. Le manioc doux est d'usage moins fréquent que le manioc amer (KASABA). Intervient dans les cérémonies de levée de deuil sous forme d'offrandes (TAFAA). Il est, dans ce cas, accompagné de FONFON PINDA (pâte d'arachide) et d'huile de MAIPA.



SWITI = doux et KASABA = manioc.



KASABA.

SWITI KASABA KUKU (A)



Gâteau de manioc doux à la noix de coco.
SWITI KASABA = manioc doux et KUKU = gâteau.



KAKANOTU (KOKONOTO), KASABA, KUKU.

SWITI KASABA PAPA (A) (Nd)



Bouillie de manioc doux parfois additionnée de jus de poisson ou de viande.



Complément alimentaire pour nourrisson.
SWITI KASABA = manioc doux et PAPA = bouillie.



KASABA, KASABA PAPA, PAPA.

SWITI KUKU (A) (Nd)

Gâteau sec.



Produit alimentaire importé du littoral.



SWITI = doux et KUKU = gâteau.



KUKU.

SWITI MOFU (A) (Nd)

Gibier en général (poisson inclus).



Le gibier joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marons. Les techniques de capture varient selon le gibier recherché. La plus usitée de nos jours est la chasse au fusil, de jour ou de nuit. La plupart des espèces zoologiques sont consommées mais quelques unes font l'objet d'interdits. Ne sont jamais consommés les fauves et les serpents. La surexploitation des territoires de chasse a entraîné une raréfaction importante du gibier dans les régions densément peuplées du Tapanahoni et du Haut-Maroni.



SWITI = sucré, doux et MOFU = bouche.



BAAFUN, TITIO.



BAAFUN, KINA, TEEFU, TITIO.

SWITI OLI (A) (Nd)

Huile de cuisine du commerce.



SWITI = doux et OLI = huile.



SITJOLI.



OLI.

SWITI SII (A) (Nd)

Bonbon, friandise.



SWITI = doux et SII = graine.



SUKUU SII.

SWITI SOPI (A) (Nd)

Sirop à l'anis, non-alcoolisé.



Provenant des fabriques du littoral surinamien où cette boisson est très populaire. Consommé comme boisson profane mais surtout utilisé dans les cérémonies rituelles comme PAIMAN aux esprits relevant de la GOON MAMA, lesquels ont un goût très vif pour les aliments sucrés et les couleurs chatoyantes. Ce sirop intervient aussi sous forme de libations et, chez les Ndjuka, sous forme d'onctions, dans le culte rendu au BONGADU, notamment lors des cérémonies de PUU A DOO (première sortie rituelle de la mère et de l'enfant après la naissance) ou de WASI BON GADU (rite propitiatoire).



SWITI = doux et SOPI = boisson alcoolisée.

T

TABAKA ^(A)

- ⁽⁼⁾ Tabac, tabac à priser.
DOSU.

TAFA ^(A), TAFAA ^(Nd)

- Table.
- Ensemble constitué par une table chargée de mets et de boissons, recouverte d'une nappe brodée.



On dédie cet ensemble à une personne vivante que l'on veut honorer. On l'offre aussi à une divinité, au cours d'une cérémonie rituelle.



hollandais tafel = table.

TAKU ^(A) ^(Nd)

Méchant, dangereux, mauvais, laid.

TAKU FOO ^(A) ^(Nd)



Vampire (fr.).



Desmodus rotundus.



Cette chauve-souris hématophage est en partie responsable de l'absence de petit élevage dans le bassin du Maroni. Sa chair n'est jamais consommée.

TAKU METI ^(A) ^(Nd)



Jaguar (fr.), tig'marqué (cr.).



Felidae Panthera onça.



Les Noirs Marrons du Maroni ne consomment jamais la chair des félins.
TAKU = méchant, mauvais et METI = mammifère, chair de mammifère.



PENI BUBU.



BUBU, LEBI BUBU, TIGI.

TAMANUWA (A) (Nd)



Grand fourmilier, tamanoir (fr.).



Mylodontidae Myrmecophaga tridactylus.



La chair de ce mammifère est consommée mais elle n'est guère appréciée.

TANGA, TAANGA (Nd)

Fort, dur.



Antonyme de SAAFU (mou). Les aliments "durs", tels KWAKA, sont interdits aux personnes atteintes de certaines maladies.



SAAFU.

TAPA (A)

Piège à poisson.



Constitué par une série de palissades disposées au travers d'un cours d'eau. Utilisé dans les "nivrées" (pêche par empoisonnement d'un bief).



PONSU.

TAPIOKA (A)

- Tapioca.
- Plat traditionnel à base de NGOMA (amidon de manioc).



Consommé sucré.



NGOMA.

TAPPA (A)



Arbre.



Son fruit est parfois consommé.



TAPUPA, TAPUUPA.

TAPU (A) (Nd)

- Arrêter, empêcher, acculer, coincer (une proie).
- Fermeture, occlusion.
- OBIA de protection contre la sorcellerie (Nd).



anglais stop = arrêter.

 • Sommet, partie supérieure, faite, cime.
anglais top= sommet, haut, cime.

TAPU METI (A)

 Mammifère arboricole (singe, paresseux etc.).
 Terme générique.
 TAPU = sommet, partie supérieure et METI = animal, mammifère.

TAPUN (A) (Nd)

 Couverture de récipient.
anglais stop = arrêter.

TAPUPA (TAPUUPA) (A)

 Arbre.
 Son fruit est parfois consommé.
 TAPPA, TAPUUPA.

TATA KINA (A)

Interdit transmis par le père.
 TATA KINA porte principalement sur des aliments. Sa violation peut entraîner la lèpre par un mécanisme de vengeance de la part d'un esprit contrarié.
 TATA = père et KINA = interdit.
 BWASI KINA.
 BON GADU KINA, KINA.

TATU (A)

 Arbre.
 *Sapindaceae Talasia longifolia* (Bentham) Radlkofer.
 Fleury 100.
 Petit arbre monocaule dont le fruit, de la taille du pouce, est consommé.

TAYA (A) (Nd)



- Plante à tubercule.



Terme générique.



- Tubercule apparenté au taro, cultivé dans les villages et les abattis.



Araceae Xanthosoma spp.



Il en existe deux espèces. Se conserve mieux que la dachine, une fois hors de terre. Attaqué par les insectes. Ne joue qu'un rôle secondaire dans l'alimentation des Noirs Marrons.

- Jaune (Nd.)

TAYA BAAFUN ^(A)

Jus de cuisson de tubercule.



SU BAAFUN.

TAYA UWII (TAYA WIWII) ^(A) ^(Nd)



- Feuille de plantes à tubercules.



Terme générique.



Araceae spp.

- Plat à base de feuilles de plantes à tubercules.



Ce plat détient, selon les Noirs Marrons, la propriété de donner des forces au sang aussi l'offre-t-on fréquemment à l'enfant, dès qu'il est capable de s'asseoir.



Les feuilles sont bouillies à l'eau ou cuites à l'huile de maripa, de soja, plus rarement de coco.



GI BUULU.

TEE ^(A) ^(Nd)



- Grand plateau ouvragé en bois (batée) servant à vanner le riz.
anglais tray = plateau.



- Queue d'un animal.
anglais tail = queue.



TEI (Nd.).



TEI, AGU TEE.

TEEFU ^(A) ^(Nd)

Prohibition à caractère magico-religieux. Interdit.

Les informations qui suivent ont, pour la plupart, été recueillies en pays Ndjuka (BILOSE). Elles sont, dans l'ensemble, valables pour les Aluku. Des variations peuvent cependant intervenir d'une société à l'autre sur certains aspects. Les interdits ne concernent pas uniquement des produits alimentaires.

On qualifie de TEEFU tout ce qui est "antipathique" à un être ou une chose au point que son contact les altère, oblitère leurs vertus essentielles. La matière brute, les choses inanimées peuvent aussi être soumises à interdit. Ainsi, tel OBIA ne doit pas être mis en contact avec le métal, tel autre avec le citron, le savon, le sel, le poivre qui le "polluerait" et en détruirait la force. Les OBIA (remèdes, amulettes, bains de plantes, divinités, esprits) ont chacun leur(s) TEEFU que l'on doit respecter. Pour ce qui concerne les amulettes, les interdits portent sur les relations sexuelles, le savon, le citron vert (qui n'est pas consommé), le sel et le fer plutôt que sur des aliments. Quant aux obia-remèdes (bains de plantes), il peut exister, en plus des interdits précités, des aliments proscrits parce qu'antipathiques à l'esprit qui leur donne sa force. Les interdits alimentaires, dont la transgression conduit à des châtiments pouvant aller jusqu'à la mort par empoisonnement, sont de deux sortes :

- les interdits collectifs. En nombre limité, ils s'appliquent à tout ce qui est OGII, c'est-à-dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie, animaux ou végétaux tachetés (risque de contracter la lèpre).

- les interdits personnels. Ils sont très nombreux. Chaque individu est affligé d'au moins un TEEFU qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps se corrompre. Si cette altération corporelle peut se manifester sous des formes variées, elle prend le plus souvent celle d'affections dermatologiques (mycoses, candidoses, impétigo, psoriasis, lèpre), à l'exception de la leishmaniose qui est toujours attribuée à des vers. Des affections buccales ou laryngées peuvent aussi être imputées au fait d'avoir consommé un TEEFU. Aucun trouble gastrique ou intestinal n'est attribué à un TEEFU sauf dans le cas d'un enfant au sein. Certains interdits ne sont que temporaires, affectant un individu dans une situation transitoire : femme en couche, ayant ses règles, individu en deuil etc. Parmi ces interdits, ceux qui sont permanents dérivent d'un rapport durable à une entité spirituelle. Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit généalogique, soit à un ou des ancêtres réincarnés (NENSEKI), soit au BON GADU, soit à la gémellité, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium. Les interdits permanents et propres à chaque individu concernent presque toujours la nourriture. Ils se transmettent à l'intérieur d'un lignage. On distingue les interdits en ligne agnatique, ceux d'origine maternelle, ceux liés à un esprit du lieu (BON GADU KINA), ceux associés à la médiumnité, ceux liés à la gémellité (TWELENGE KINA, TWELENGI). Les interdits peuvent affecter le nouveau-né mais ne sont généralement détectés qu'après que l'enfant soit sevré, c'est à dire au terme des deux premières années. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les interdits pesant sur leur enfant en établissant un rapprochement entre la nature de la nourriture consommée et les troubles éventuels. Si la mère observe que l'enfant réagit mal à l'introduction d'un aliment, elle est portée à l'attribuer à un interdit. Si l'enfant est au sein et qu'elle constate qu'il supporte mal le lait après qu'elle ait absorbé un aliment particulier, elle le considérera comme interdit et en évitera l'usage, sans pour autant vérifier l'exactitude de cette interprétation ni rechercher immédiatement la relation à une instance supérieure que cette situation suppose. Chez un enfant âgé de six mois à trois ans, les symptômes précités vont être interprétés comme la preuve qu'il a ingéré, à son insu, un aliment TEEFU. Désormais, l'aliment lui sera interdit pour la vie. Sa mère ou son tuteur veilleront à ce qu'il n'en consomme jamais. Dès l'âge de quatre ans, un enfant connaît son (ses) TEEFU et, si on lui présente un aliment qu'il ne connaît pas, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des

risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ alimentaire" à un cercle étroit de parents et d'affins. Connaître l'interdit d'un individu fournit une arme redoutable aussi bien des hommes ne se confient-ils même pas à leurs épouses, se contentant de les interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est d'autant plus difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires et d'en développer la théorie que ceux-ci sont tenus secrets. Il existe de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrit et la catégorie d'instance supra-naturelle qui le sous-tend. Tous les interdits renvoyant au BON GADU concernent des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés. La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent. Ces animaux sont aussi les interdits les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman. Les ancêtres, dont une "trace" s'incarne dans un individu, obligent le plus souvent ce dernier à respecter des interdits portant sur des mammifères. La relation de géoméllité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'interdit "du père", dont la transmission semble moins automatique de nos jours qu'autrefois, concerne une grande variété de produits alimentaires parmi lesquels peuvent figurer des fruits et des légumes. Les interdits associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant qu'interdit "du père", portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye, citrouille et tomate), cette couleur étant intimement associée à ces entités spirituelles, ainsi que sur le mammifère paresseux de l'espèce FAYA BAKA SOO, portant une tache rouge sur le dos. Il est rare que l'on soit soumis à un interdit portant sur un tubercule, féculent ou légume cultivé dans l'abattis ; il n'existe pas d'interdit portant sur un aliment de base tel le riz ou le manioc. Dans le contexte de la vie moderne, le phénomène du TEEFU handicape considérablement l'individu : privation de certains aliments d'origine animale en des temps où le gibier se fait de plus en plus rare, restriction de la mobilité géographique par crainte d'empoisonnement, difficultés ressenties par les émigrés salariés à s'adapter aux conditions d'existence sur la côte. Aussi constate-t-on, dans la plupart des domaines (médecine traditionnelle, cultes de possession, vie quotidienne, vie de relation) une transgression de plus en plus fréquente des interdits. Pour ne citer que ceux concernant l'enfant, celui hérité du père n'intervient plus d'une manière automatique et n'est donc plus respecté par la femme enceinte. La connaissance de l'interdit associé au BON GADU n'est pas recherchée avant la naissance comme au début du siècle mais est laissée "en suspens"; son identification n'entre en jeu qu'au moment où une maladie en fournit le prétexte. Des OBIA-remèdes (qui varient selon chaque aliment) sont mis en oeuvre pour libérer l'enfant des interdits pesant sur lui sauf pour l'un d'entre eux, laissé au choix des parents. En fait, chaque enfant ne respecte aujourd'hui guère plus de trois interdits, généralement un ou deux. Les jumeaux et l'enfant qui les suit, soumis d'emblée à des interdits alimentaires portant sur deux ou trois singes, ne s'en voient plus imposer de nouveaux en dépit d'une relation implicite à un NENSEKI ou BON GADU. De nos jours, le respect des interdits personnels n'a qu'une incidence limitée sur le régime alimentaire de l'enfant et ne joue qu'un rôle secondaire dans les phénomènes de malnutrition. Par contre, la notion d'interdit continue à fournir une interprétation de la maladie. Jusqu'à trois ans, ce sont les symptômes qui révéleront l'infraction et la nécessité d'identifier l'interdit et de le respecter sous peine de séquelles graves. Après quatre ans, un enfant connaît ses TEEFU et les évite de lui-même. Mais intervient alors un autre risque : celui d'ingérer à son insu (lors de cérémonies rituelles notamment) une nourriture cuisinée sur un feu ayant auparavant été utilisé pour cuire son aliment interdit. Il reste vulnérable à ce genre d'accident durant toute son enfance. Une fois adulte, il est trop prévoyant pour être pris au dépourvu. Les mycoses et candidoses dont il pourra souffrir seront autrement interprétées. Désormais, il ne pourra être empoisonné par son interdit qu'intentionnellement, par

sorcellerie, si une personne qui lui veut du mal lui offre une nourriture cuisinée sur un feu contaminé. Les symptômes ne sont plus uniquement d'ordre dermatologique, ils concernent toutes sortes d'affections, surtout si elles se manifestent sous forme de crises. Outre les interdits alimentaires, les Noirs Marrons dont le régime alimentaire est pourtant peu diversifié, éprouvent du dégoût pour certains aliments, variables selon chacun. On entend souvent "je ne mange pas de cela" pour des aliments qui ne sont nullement interdits.

⊖

KINA.

🗝

hébreu trefu = interdit.

Ⓢ

DA KINA, BON GADU KINA, GAAN KINA, KINA, OBIA, OGI.

TEEKITI (A) (Nd)

Entonnoir.

TEI (Nd)

Queue d'un animal.

🗝

anglais tail = queue.

⊖

TEE.

Ⓢ

AGU TEI.

TEENA UWII (TEINA UWII, TEINA WIWI) (A)

Plat à base de farine de manioc amer.



La farine est pilée au mortier et mélangée à FONFON PINDA allongée d'eau. Le produit est enveloppé dans une feuille de bananier et cuit sur la platine à KWAKA.

TESI (A) (Nd), TESTI (Nd)

• Goûter.

• Goût.

🗝

anglais taste = goût.

TETEKKA (A)

Tronçonneuse.



Outil figurant de plus en plus souvent parmi les biens de consommation durables. Très utilisé dans les opérations de défrichage (abattis).

🗝

probablement nom de marque.

⊖

PEPEKA.

TETEI WEEKO (A)



Inga sp.



Fleury 434.



Espèce de pois sucrés. Les fruits, enveloppés dans des gousses plates, sont consommés.

TIFI (A) (Nd)

Dent.



anglais teeth = dents.

TIGI (A), TIGII (Nd)



Jaguar (fr.), tig'marqué (cr.).



Felidae Panthera onça.



La chair du jaguar, tout comme celle des autres félins, n'est jamais consommée.



français tigre.



BUBU, PENI BUBU, TAKU METI.

TIKI (A) (Nd)

Bâton, tige (Nd.).



anglais stick = bâton, baguette.

TIKOTIKO (A) (Nd)

Hoqueter, hoquet.

TINGI MONI (A) (Nd)



Arbre.



Burseraceae Protium heptaphyllum (Aublet) Marchand.



Fleury 192, Daniel 47.



L'arille de son fruit rouge est comestible. Utilisée comme appât de pêche. Les feuilles ont divers usages médicaux et rituels.

TISE ^(A)

Eternuer.



ETISE.

TITIO ^(A) ^(Nd)

Gibier en général y compris le poisson.



Le gibier joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. Les techniques de capture varient selon l'espèce recherchée. La plus usitée est la chasse au fusil, de jour ou de nuit. La plupart des espèces zoologiques sont comestibles et consommées mais certaines sont l'objet d'interdits tels les fauves, les serpents et les sauriens (caïmans). La forte pression démographique qui caractérise certaines régions du pays ndjuka (BILOSE) et aluku (secteur de Papaïchton-Maripasoula) a entraîné une raréfaction importante du gibier. La règle traditionnelle de distribution des prises à l'ensemble de la communauté villageoise est de moins en moins respectée. Avec la diffusion du congélateur, la chasse et la pêche ont, en pays aluku, tendance à devenir des activités semi-professionnelles. L'épuisement du capital cynégétique et halieutique, qui fournit l'essentiel des protides animales, pose d'une manière aiguë le problème de la survie des Noirs Marrons.



BAAFUN, SWITI MOFU.



BAAFUN, KINA, TEEFU, TITIO.

TJAMUKANA ^(A)



Atèle (fr.), singe-araignée, couata (cr.).



Cebidae Ateles paniscus.



Singe KWATA de petite taille, non encore parvenu à l'âge adulte. Cet animal affectionne la forêt primaire à collines. Sa chair est consommée. On recueille sa graisse, utilisée en cuisine sous forme d'huile. La consommation de TJAMUKANA est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée d'avril à juillet.

TJANDAAMAN ^(A) ^(Nd)



Espèce d'abeille mellifère.



Son miel est consommé. Il existe deux espèces d'abeilles dont on consomme le miel : TJANDAAMAN et KAU KEE.



MBULO.



TJANDAAMAN, KAU KEE.

TJANKANA ^(A)



Atèle (fr.) singe-araignée, couata (cr.).

Cebidae Ateles paniscus.

Jeune du singe KWATA. Cette espèce affectionne la forêt primaire à collines. Sa chair est consommée. On recueille sa graisse, utilisée en cuisine sous forme d'huile. La consommation de TJANKANA est interdite aux jumbeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



TJAMUKANA.

KWATA.

TJOTJO (A) (Nd)



Huile de couleur noire tirée de l'amande du palmier AWAA.

Utilisée comme remède polyvalent tant dans la pharmacopée des Noirs Marons que dans celle des Créoles (piqûres d'insectes et de raie, panaris, abcès, foulures, maux d'yeux, rhumatismes, maux de ventre etc.). Elle est employée pour oindre les cadavres avant l'enterrement et les nouveaux-nés afin d'en assouplir le corps.



Casser les noyaux et recueillir les amandes. Les faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Les mettre à bouillir à feu vif. Recueillir l'huile qui surnage. Variante : réduire les amandes en pâte, faire bouillir cette dernière dans de l'eau, recueillir l'huile.



AWAA.

TJUKUTJUKU (A) (Nd)

Se rincer la bouche à l'eau.

TJUPA (A) (Nd)



Sucer, téter.

BOBI.

TOFOTO (A)



Poisson, patagaie (cr.).

Hoplias sp.

Poisson carnivore au corps cylindrique, proche de NYAMAA mais de plus petite taille. Très agressif, il fréquente les petites rivières et les étangs. Ce terme ne désigne pas l'animal dans sa matérialité mais l'esprit qui l'habite.



PATAKA, NYAMAA.

TOLOMA (TOLOMAN) ①



Cannaceae Canna indica Linnaeus.



Basilier, toloman (fr. et cr.).



Fécule extraite du rhizome du basilier. Le toloman est consommé sous forme de farine et peut servir de nourriture d'appoint aux nourrissons.



La racine est épluchée, réduite en pâte et tamisée. Le jus exprimé est laissé à reposer. Par décantation, on recueille la fécule qui est mise à sécher.

TOMATI ① ②



Tomate.



Espèce cultivée dans les abattis.

TOMBA (TOMMBA) ①



Poisson, goret-fouet (cr.).



Loricaria cataphracta.



La chair de ce poisson est consommée.

TONG ① ②



• Cosse de fruits de palmiers tels qu' AWAA, MAIPA.

Terme générique.

• Pincée.



Unité de mesure de volume.

TONGO ① ②



Langue, langage.

anglais tongue = langue.

TONTON ① ②



Plat à base de pâte de plantain.

Consommé par les adultes et utilisé comme aliment de sevrage.



Le fruit est bouilli à l'eau puis écrasé.



bantu ntooto = banane plantain, légume en général.

TONTON TIKI (A) (Nd)

- Pilon en bois servant à broyer APODO, BAANA, KOMU etc.
TONTON = plat à base de plantain et TIKI = baguette, bâton.

TONTON TIKISI (A)



Oiseau.

Espèce dont la chair est consommée.

TOOTO (A)



Gorge, pomme d'Adam.
anglais throat = gorge.

TOTOO (A) (Nd)



Gibier en général, y compris le poisson.

Terme faisant partie du vocabulaire des enfants.



TITIO, SWITI MOFU.

TOWE (A) (Nd)



Jeter.

anglais throw away = jeter, lancer.

TOWE NYANYAN (A) (Nd)

Procéder à une offrande rituelle de nourriture (aux ancêtres, aux esprits) en déposant les aliments à terre. La nourriture intervient très souvent dans les rituels.

- TOWE = jeter et NYANYAN = nourriture.

TOWE WATA (A) (Nd)

- Pratiquer une libation rituelle aux ancêtres et aux esprits.
TOWE = jeter et WATA = eau.

TU (A) (Nd)

- Deux.
▶ anglais two = deux.
- Aussi.
▶ anglais too = aussi.

TU PIKIN (A)

- ▶ Jumeaux.
▶ La relation de géméllité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'interdit s'étend à l'enfant qui suit les jumeaux dans l'ordre de naissance.
- ▶ TU = deux et PIKIN = enfant.
- ⊖ TWELENGE (TWELENGI).
- ⊙ TWELENGE (TWELENGI), TWELENGE KINA.

TUKUMAN (A) (Nd)

- ▶ Larve comestible de couleur rougeâtre, se développant dans les régimes de palmier KOMU.
- ▶ Cuite sur la platine et consommée avec KWAKA.
- ⊙ KOMU.

TUKUNALI (A) (Nd)

- ▶ Poisson.
- ▶ Espèce de grande taille dont la chair est consommée.
- ⊖ ABONE, LEBI AIN.

TUUFÉ (A)

- ⊙ Raclette, spatule servant à remuer KWAKA.
KASABA, KWAKA, PALI.

TWELENGE (A) (Nd), TWELENGI (Nd)

Jumeau, jumeaux.



La relation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'interdit s'étend à l'enfant qui suit les jumeaux dans l'ordre de naissance.



hollandais tweeling = jumeaux.



TU PIKIN.

TWELENGE KINA ^(A) ^(Nd), TWELENGI KINA ^(Nd)

Interdits, pour la plupart alimentaires, concernant les individus jumeaux.



La relation gémellaire à un NENSEKI ou BON GADU engendre, d'une manière automatique, la prohibition de consommer la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'enfant qui suit des jumeaux dans l'ordre de naissance est astreint, lui aussi, à ces interdits alimentaires.



TWELENGE (TWELENGI) = jumeaux et KINA = interdit.



KINA, TU PIKIN, TWELENGE (TWELENGI).

U

UDU (A) (Nd)



Arbre, bois.

Terme générique.
anglais wood = bois.

UDU BON (A)



Arbre.

Terme générique.
UDU = bois et bon=arbre (hollandais boom = arbre).

UDU BUBA (A) (Nd)



Ecorce d'arbre.

Terme générique.
UDU = bois et buba = peau.

UDU FUTU (A) (Nd)



Racine d'un arbre.

Terme générique.
UDU = arbre et FUTU = pied.

UKU (A) (Nd)



- Pêcher.
- Pêche.

LIBA HONTI.
• Poisson.



Terme générique. Le Maroni et ses affluents sont riches en espèces halieutiques. A peu près toutes sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits qui varient d'un individu à l'autre. La plupart des interdits en rapport avec un BONGADU concernent des poissons (ainsi que des amphibiens ou

des sauriens). Le poisson constitue, avec le gibier, le principal apport de protéines. Il est donné à l'enfant dès qu'il parvient à s'asseoir, associé à AFIINGI, ALISI, APODO, TAYA UWII. Les Noirs Marrons se constituent des réserves de poisson boucané ou salé mais les cours d'eau sont rapidement dépeuplés lorsque le seuil d'exploitation est dépassé, à la suite notamment de l'emploi abusif de PONSU (nivrée).

Les techniques de capture sont diverses :

- à la "nivrée" PONSU consistant, en période de décrue (basses eaux de saison sèche), à empoisonner le cours d'une rivière en utilisant le suc d'une liane ou la décoction ichtyotoxique tirée d'une graine. Ce procédé dévastateur est surtout employé pour constituer des stocks importants à l'approche des grandes fêtes traditionnelles. Il contribue à épuiser les fonds et fait l'objet d'une réglementation.

- au piège à nasse BAKISI, utilisé pour capturer de grosses pièces dont NYAMAA. Il existe plusieurs autres techniques de piégeage : MASUWA, DJULU etc.

- à la ligne. Procédé utilisé pour capturer NYAMAA mais aussi les petites espèces attirées aux abords des villages par les déchets alimentaires. Cette technique est surtout pratiquée par les femmes, et par les enfants dès le plus jeune âge.

- à la main nue ou au sabre en période de basses-eaux.

- au filet (travail, épervier) pour les espèces telles que KUBI et PAKU.

- à l'arc.



anglais hook = hameçon.



FISI, LIBA HONTI.



FISI.

UKU AYE (A)

Hameçon utilisé pour pêcher.



AYE UKU.



FISI, LIBA HONTI, UKU.

UWII (A) (Nd)

• Feuille d'arbre, de plante, plante.

• Poil, plume, cheveu.



Terme générique.

V

VODU (A) (Nd)



Boa constricteur (fr.).



Boa constrictor.



Désigne à la fois l'animal dans sa matérialité et l'esprit qui l'habite. Chez les Ndjuka, VODU est l'une des incarnations de la GOON MAMA.



bantu woolu = petit serpent.



PAPA GADU, PAPA SINEKI, VODU GADU.

VODU GADU (A) (Nd)



Boa constricteur (fr.).



Boa constrictor.



Ce terme désigne à la fois l'animal dans sa matérialité et l'esprit qui l'habite. Les VODU GADU, qui parlent la langue PAPA, sont redoutés car ils peuvent exercer une malédiction (KUNU) collective s'ils sont contrariés (Nd.). Ce sont des oracles que l'on consulte fréquemment. Chez les Aluku, les cultes VODU GADU sont féminins (A.).



VODU = python et GADU = dieu.



PAPA GADU, PAPA SINEKI, VODU.

W

WAAKU (A) (Nd)



Poisson.

Leporinus frederici.

Apparenté à la carpe. Sa chair est consommée.

WAAN (A) (Nd)



- Chauffer.
- Chaud.

Antonyme de KOO.

anglais warm = chauffer, chaud.

WAAWAA (A) (Nd)



Poisson, prapra (cr.).

Hypostomus loricariidae, Geophagus surinamensis, Geophagus juripari.

Ce poisson à ventouse et écailles, au corps trapu, est abondant dans les eaux stagnantes. Il en existe plusieurs variétés. Sa chair est consommée. Il est pêché à la main en saison sèche.

WAWAI (Nd)

Eventail, soufflet pour activer le feu.

WAI ALISI (A) (Nd)



Vanner le riz.

wai = vanner et ALISI = riz.

WAKAAWINTA (A)



Capucin, sajou fauve (fr.), macaque brun (cr.).

Cebidae Chiropotes Humbolt.

La chair de ce singe est consommée. Période de chasse la plus favorable de mars à juin. La consommation de WAKAAWINTA est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



WAKA = il marche et WINTA = vent. lit. "qui marche dans le vent".



PAPAUSI MONGI.



TWELENGE KINA.

WAAPA (A)



Poisson.

Erythrinus erythrinus.

La chair de ce poisson est consommée.

WANDU PESI (A)



Pois, pois de pigeon, pois d'Angole (cr.).

Papilionaceae Cajanus cajan (Linnaeus) Millspaugh.

Parfois cultivé. On en consomme les gousses encore vertes ainsi que les graines.

WASI (A) (Nd)

- Laver, se laver, se baigner.
- Bain dans la rivière.



Bain thérapeutique dans une décoction, visant à se débarrasser d'une maladie ou d'une influence néfaste. Il est suivi d'une application de kaolin (PEMBA) destinée à faire pénétrer le remède et à créer une barrière protectrice.



anglais wash = laver.

WATA (A), WATAA (Nd)



Eau. Par extension tout liquide ou jus.
anglais water = eau.

WATAA MAMA (Nd), WATA MMA (A)



Esprit féminin habitant le fleuve.

Créature mythique redoutée.

WATA (WATAA) = eau, rivière, fleuve et mama (mma) = mère.
popoke.

WATAA MMA BAKUBA (Nd), WATA MMA BAKUBA (A)



Variété de banane douce.

→ WATA (WATAA) = eau, fleuve, mma = esprit de l'eau et BAKUBA = banane douce.

WATAAMU (A), WATAAMUN (Nd)



Pastèque (fr.), melon d'eau (cr.).

Citrullus lanatus Linnaeus.

La pastèque est consommée crue ou parfois bouillie.

WATA PAKILA (A)



Capybara, cabiai (fr.).

Hydrochaeridae hydrochaeris.

Le plus gros des rongeurs sud-américains, pouvant atteindre cinquante kilos. Son pelage est brun-rougeâtre. Animal nocturne et bon nageur, le cabiai vit près des petits cours d'eau et des marais, se nourrit de racines, d'herbes et de fruits. Cause des déprédations dans les champs de canne à sucre, de manioc, de maïs, de dachines et les bananeraies. Sa chair, très grasse, est estimée des Noirs Marrons.

(=) KAPUWA.

WATAWATA PIKIN (A)

→ Nouveau-né.
WATA = eau et PIKIN = enfant.

WEEKO (A), WEKO (Nd)



Pois, pois sucré (cr.).

Mimosaceae Inga spp.



Terme générique regroupant tous les pois "sucrés". Les fruits (enveloppés dans des gousses plates) de plusieurs de ces espèces sont consommés :

• WEEKO



Inga edulis (Vellezo) Martius.



Fleury 438, 511.

• BAAKA WEEKO



Inga Capitata Desvaux.



Fleury 453.



Inga Certulifera de Candolle.



Fleury 137.

• BABUN WEEKO



Inga disticha Bentham.



Fleury 214.



DJAKA ASI.

• BITA WEEKO



Inga nobilis Wild.



Fleury 230.

• DJAKA ASI



Inga disticha Bentham.



Fleury 214.



BABUN WEEKO.

• DJINA WEEKO (ou DJINA ATI).



Inga bourgoni (Aublet) de Candolle.



Fleury 719.

• KODJA WEEKO (ou DJINA ATI).



Inga splendens Willdenow.



Fleury 582.

• TETEI WEEKO



Inga sp.



Fleury 434.

WEGI (A) (Nd)

- Peser

• Balance.



hollandais wegen = peser.



ANA BEE (BEE ANA), BEENKI (BENKI), PONTU, PIKIN TONG, SENSAN.

WENTIMAN ^(A)

Médium.



Individu possédant le don d'entrer en contact avec le surnaturel par le moyen de la transe de possession.

WETI ^(A) ^(Nd)

Blanc.



Antonyme de BAAKA = noir.



anglais white = blanc.

WETI BEE ^(A)



Oiseau.



Classé dans la catégorie vernaculaire DOIFI. Sa chair est consommée.



WETI = blanc et BEE = ventre.



MABEMBE, SITON DOIFI.

WETI BEELE ^(A)

Plat de riz.



Plat constitué d'un épais bouillon à base de riz.



WETI = blanc et BEELE = pain.

WETI FOO ^(Nd)



Ibis (fr.), flamant (cr.).



Eudocimus ruber, albus.



L'ibis (taille 60 cm), rouge ou blanc, vit en colonie sur les berges des cours d'eau, les lacs et les lagunes où il se nourrit de petits poissons, d'amphibiens, de mollusques, de crustacés et d'insectes. Il est très recherché pour sa chair et ses plumes. Espèces protégées tant en Guyane qu'au Surinam.



WETI = blanc et FOO = oiseau.



BUKOKO.

WETI KASABA (A) (Nd)



Manioc amer (fr.), manioc blanc (fr.) et (cr.), manioc maïpouri noir, maïpouri rouge, manioc mahé, manioc cachiri, manioc bois blanc etc.(cr.).



Euphorbiaceae Manihot esculenta Crantz.

Le manioc amer constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. C'est un arbrisseau pérenne originaire de la région des Guyanes mais largement répandu dans toutes les contrées tropicales humides et équatoriales. Il peut atteindre deux à trois mètres de haut. Il en existe un grand nombre de variétés. Les racines de la plante se tubérisent pour former des tubercules d'allure fusiforme, mesurant vingt à quarante centimètres de long et cinq à quinze centimètres de diamètre. Un pied de manioc peut donner jusqu'à cinq à six kilos de tubercules, voire davantage. La teneur en féculé peut varier selon la saison et pour un même plan, de 15 à 30% et la teneur en eau de 80 à 65%. La plantation se fait par une bouture qui émet un grand nombre de racines. Le manioc est complanté avec d'autres tubercules (dachines, ignames), des courges, de la canne à sucre et du maïs. Il est mis en terre à partir de novembre et jusqu'en janvier. L'extraction peut commencer à partir du 8^e mois qui suit la plantation c'est-à-dire en août-septembre. La récolte peut s'étaler sur un an car ce tubercule se conserve relativement bien dans le sol. Les Ndjuka sont très sensibles à ses possibilités de conservation sur pied : les racines peuvent, nous dit-on, rester trois ans en terre sans pourrir lorsque les conditions climatiques sont favorables.



WETI = blanc et KASABA = manioc.



BITA KASABA, KASABA = manioc "amer" opposé à SWITI KASABA = manioc doux.



AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, BAKA KASABA, BITA KASABA, BITA UDU, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, DOMI PAPA, KASABA, KASABA KUKU, KASABA PAPA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, NGOMA, PAN, PEPE WATA.

WETI MONGI (A) (Nd)



Sajou (fr.), macaque (cr.).



Cebidae Cebus albifrons.

Espèce de singe classée dans la catégorie MONGI, au pelage blanchâtre et dont la chair est consommé. Période de chasse la plus favorable de mars à juin. La consommation de WETI MONGI est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.

WETI NAPI (A)



Igname "blanche", igname "violette", igname portugaise, igname piquante, igname de Guinée (fr.), yam'pays nègue (cr.).



Dioscoreaceae Dioscora alata, Dioscorea sp.



Cette espèce d'igname est peu employée. Opposée à NAPI, *Dioscorea trifida* dite en créole igname indienne. Il en existe au moins une dizaine de variétés, toutes importées. Cultivée mélangée au manioc et au riz. La culture de l'igname est handicapée par la lenteur de la multiplication des tubercules nécessaires au renouvellement des plants. Mise en terre en novembre-décembre, récoltée d'août à janvier. Chaque pied peut produire jusqu'à vingt kilos. Souffre de nombreuses maladies à virus. Très attaquée par les rongeurs : pac, agouti, souris. Consommée bouillie, au sel.



WETI = blanc et NAPI = igname.



NAPI, NYAMISI.

WETI POTASI ^(Nd)

Aspirine.



A la réputation de guérir la polynévrite (ANANSI SIKI).

WIN ^(A) ^(Nd)

Vin.



Boisson peu consommée.



anglais wine ou hollandais wijn = vin.

WIN BAKUBA ^(A)



Variété de banane douce comestible.



BAKUBA.

WINTA GONI I MBEE ^(Nd)

Avoir le ventre rempli d'air (vide).



Etat physiologique imputé au fait de ne pas s'être alimenté.

WINTIMAN ^(Nd)

Médium.



Individu possédant le don d'entrer en contact avec le surnaturel.

WIPI ^(A) ^(Nd)

Fouet, fouetter.



anglais whip= fouet.

WISI (A) (Nd)

- Ensorceler, jeter un sort pour nuire à quelqu'un.
- Sorcellerie, magie "noire".



La sorcellerie joue un rôle important dans la vie sociale des Noirs Marrons.
anglais witch = sorcier, sorcière.

- Poison utilisé dans le but de provoquer la mort d'autrui.

WISIMAN (A) (Nd)

Sorcier, sorcière. Individu se livrant à des opérations magiques pour nuire à autrui.



L'une de ses armes est l'empoisonnement alimentaire.

WITJO (A)



Sajou (fr.), macaque (cr.).



Chiropotes satanas.



Espèce de singe rare sur la Maroni. Sa chair est consommée. Période de chasse la plus favorable de mars à juin. La consommation de WITJO est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



AWITJO, DOISI MONGI.



TWELENGE KINA.

WIWII (A)

- Feuille d'arbre, de plante.
- Poil, cheveu.



anglais weed = mauvaise herbe.

WONWON (A)



Petit oiseau au plumage rouge.



Classé dans la catégorie DOIFI. Sa chair est consommée par les enfants.



LEBI DOIFI.

WOON (A) (Nd)



Ver.

Terme générique. Certains vers sont considérés comme responsables de maladies, digestives notamment. La crainte des vers conduit à éliminer un certain nombre d'aliments de la nourriture du jeune enfant. Chez les Ndjuka, le terme woon fait référence aux helminthes intestinaux (bec woon), à des agents pathogènes tels les microbes, et à un organe. On parle de gaan woon ou bigi woon (grands vers) et de bisibisi woon (vers fins, filaires).

Certaines femmes affirment que le corps est "soutenu" par un gaan woon (qui pourrait être l'intestin grêle) qui ne peut être extrait sans entraîner la mort. Nous n'avons trouvé aucun informateur masculin pour confirmer cette hypothèse. Par contre, les hommes sont d'accord sur l'existence, parmi les vers contenus dans le corps, d'un gaan woon, ainsi nommé non en raison de sa taille mais parce qu'il assurerait une sorte de coordination de l'activité de l'ensemble des vers. Certains vers contenus par le corps humain lui sont inhérents et sont essentiels à son fonctionnement. Outre le gaan woon, le corps du nouveau-né abrite des bisibisi woon jouant un rôle dans le processus de digestion. L'état actuel de nos connaissances ne permet pas d'affirmer que cette notion repose sur une conception globale ou qu'elle regroupe au contraire des catégories distinctes. Les Ndjuka attribuent aux vers un statut organique et permanent dans le corps humain. Chaque être en possède un certain nombre, qui sont nécessaires au bon fonctionnement. Les vers sont aussi cités comme agents pathogènes dans de nombreuses maladies et la maladie par les vers constitue un syndrome de première importance dans le système nosographique traditionnel : ver macaque et teigne sont évidemment attribués à des vers mais aussi l'onyxis, l'onchyomycose, la leishmaniose, les caries dentaires, et des dermatoses tels l'impétigo et les furoncles. Le rhume lui-même peut être dû à un ver. D'une manière générale, tout ce qui produit un orifice dans le corps peut avoir un ver pour origine. Il est probable que les conceptions de la médecine occidentale ont exercé certaines influences au niveau du système de représentations comme des pratiques thérapeutiques, les femmes faisant assez régulièrement appel aux vermifuges du commerce et observant attentivement le nombre de vers éliminés dans les selles. Tous les aliments, à l'exception des substances constituant les PAPA du nourrisson (riz, manioc, maïs, plantain) contiennent des vers. Les Ndjuka en donnent pour preuve le fait qu'il suffise de laisser les aliments à l'air libre pendant quelques jours pour qu'ils s'en trouvent couverts. Ces aliments parasités introduisent dans le corps de l'enfant comme dans celui de l'adulte des vers supplémentaires qui sont nuisibles à l'organisme. Invisibles pour la plupart, on peut cependant les apercevoir aux extrémités du tube digestif (anus et bouche) ainsi que dans les fèces. On les sent grouiller à l'intérieur du ventre et ils peuvent passer dans le système pulmonaire lors de certaines phases lunaires. Ils peuvent être à l'origine du manque d'appétit et de la constipation. Les vermifuges figurent parmi les plus populaires des médicaments (avec les cachets contre la fièvre et les maux de tête, les laxatifs et les vitamines). Ils sont surtout recherchés pour soigner les enfants. Il est très rare qu'un homme en fasse la demande. On peut donc s'étonner de la rareté des vermifuges dans la pharmacopée traditionnelle des Ndjuka compte tenu de leur profusion dans celle des Créoles. Des deux seuls remèdes vermifuges qui nous soient connus, l'un (*Spondias monbin*) apparaît dans la pharmacopée créole en tant que remède contre les maux de ventre. Un phénomène d'emprunt n'est donc pas exclu. Le second vise plutôt à contrôler les vers qu'à les éliminer, utilisation qui correspond bien à une conception des parasites semi-utiles. La plante en question (*Fagara roifolia*) fait partie de la pharmacopée créole mais reçoit un usage différent. Toutefois son goût amer (cité comme un facteur important par les informateurs créoles) pourrait expliquer son usage par les Ndjuka pour lesquels l'amertume est censée faire redescendre à

l'intérieur du corps les vers qui auraient tendance à remonter vers la bouche via le cou. Les femmes affirment que l'absence de vermifuge dans la pharmacopée ndjuka rend compte du fait qu'autrefois, l'on retardait l'introduction dans le régime des jeunes enfants d'aliments susceptibles de parasiter l'organisme.

Il y a lieu de distinguer entre ver et larve. Certaines larves d'insectes sont en effet consommées.

►

anglais worm = ver.

WOWOYO (A) (Nd)

Marché, lieu où se font les transactions commerciales portant, entre autres, sur des produits alimentaires.

Y

YALI (A) (Nd)

Premier jour de l'année.



Marqué par des cérémonies rituelles au cours desquelles on consomme de la viande de tortue et diverses boissons (tafia, bière, sirop, limonade).



anglais year = année.

YANEIFI (A)

Gin.



hollandais jenever = genièvre, gin.

YOKOO (A) (Nd)

Malingre, souffreteux, faible, fragile.

Z

ZOOKE ①

Arbre, jaune d'oeuf (cr.).



Sapotaceae Pouteria macrophylla (Lamarck) Eyma.



Fleury 248.



Espèce laticifère produisant des baies globuleuses de couleur jaunâtre, qui sont consommées crues. Les feuilles sont utilisées en infusion, à boire pour lutter contre la fatigue.



SOOKE.

d'Abattis à Yaya

Français-Marrons

A

ABATTIS

GOON ^(A) ^(Nd)



Champ, jardin. Parcelle de terre défrichée en vue de cultures vivrières. Dans le système traditionnel, l'homme est tenu de défricher, une fois l'an, deux parcelles au bénéfice de son épouse. Les concentrations humaines, souvent favorisées par les administrations française et surinamienne, se heurtent aux contraintes du milieu physique. Elles entraînent une surexploitation des abattis d'où une baisse de la production agricole et partant une sous-alimentation. C'est notamment la cas à l'embouchure du Tapanahoni et dans certaines zones du pays aluku. Les populations deviennent de plus en plus dépendantes de l'économie marchande, les femmes des hommes, et ces derniers de ressources monétaires autres qu'agricoles.



anglais ground = terre.

GWABA GWABA GOON ^(Nd)

Abattis en fin de cycle d'exploitation.



Ancien de deux ans au moins, ne servant plus que pour conserver les tubercules de manioc en terre.

KAWE ^(A) ^(Nd)

Terre laissée en jachère.

FAA GOON ^(Nd), KOTI GOON ^(Nd)

Défricher une parcelle de terre en vue de la mettre en culture, ouvrir un abattis.

MEKE KAMPU ^(Nd)

Installer un campement provisoire sur une plantation, en période d'activité agricole.



La vie des Noirs Marrons est marquée par une alternance résidentielle entre le village et les campements. Ce phénomène est lié au mode d'exploitation de l'espace : seules les berges fluviales sont mises en cultures, en raison de la configuration du terrain et des difficultés d'accès. La pratique de la jachère longue, rendue nécessaire par la pauvreté des sols, éloigne progressivement les plantations des villages. Les incitations au regroupement de la part des administrations française et surinamienne et l'attachement des Noirs Marrons à leurs villages, auxquels les lie le culte des ancêtres, accentuent ce phénomène. La dispersion des abattis répond, par ailleurs, à une nécessité pour lutter contre les maladies végétales qui se transmettent d'une plantation à l'autre lorsque ces dernières sont contigües.



MEKE = faire et KAMPU = campement.



CHAMP, KAMPU.

ABEILLE

▲ HONI (A), HONIKI (A) (Nd), ONI (Nd), ONIKI (A) (Nd)



Désigne aussi le miel. Les Noirs Marrons du bassin du Maroni n'élèvent pas d'abeilles mais consomment le miel sauvage. Lorsqu'un nid est découvert, on abat l'arbre et l'on se saisit du miel en se protégeant le corps d'une couverture.



anglais honey = miel, bantu yiki = miel.

TJANDAAMAN (A) (Nd)



Espèce d'abeille mellifère.



Son miel est consommé. Il existe deux espèces d'abeilles dont on consomme le miel : TJANDAAMAN et KAU KEE.



MBULO.



HONIKI (ONIKI), TJANDAAMAN, KAU KEE.

ABRI

PIKIN OSU (A) (Nd)



Au village, près de la case, ou dans l'abattis. On y fait sécher graines et fruits.
pikin = petit et osu = maison.



ACIDULE

SUWA (A) (Nd)



Aucun aliment acidulé ne doit être offert aux ancêtres (Nd.).

ACCOUCHER

MEKI PIKIN (A) (Nd)



MEKI = faire et PIKIN = petit.



NYUNYUN, NYUNYUN PIKIN.

ACOUPA

▲ KUBI (A)

Acoupa-courtine, acoupa-anguille, acoupa-canal, acoupa-crevette, acoupa-celeste, acoupa-blanc, acoupa rouge, acoupa-cheval (cr.).



Stelliger sp.



Poisson le plus répandu en Guyane, pesant de 500 à 600 grammes. Il en existe un grand nombre d'espèces, dont certaines remontent les estuaires. Sa chair est consommée.

AFFAME

FOFOU (A)

Affaibli par la faim, faible.

LAU (A)

AGAMI

KAMI (A) (Nd)



Agami à ailes blanches, oiseau-trompette (fr.) et (cr.).



Psophia leucoptera.

Oiseau échassier, de la taille du héron. Sa chair est consommée mais il est plus rare qu'il soit domestiqué comme on l'observe chez les Créoles et les Indiens Wayana voisins qui l'utilisent comme gardien de basse-cour.

AGITER

SEKI SEKI (A) (Nd)



Secouer.

AGOUTI



KONKONI (A) (Nd), KONIKONI (A) (Nd)



Dasyproctidae Dasyprocta azarae aguti.

Rongeur de la taille d'un gros lapin, au pelage chatain-brun, se nourrissant de racines, de fruits et de graines. Il affectionne la forêt secondaire et les plantations de manioc, de maïs, de canne à sucre. Sa chair, très fine, est appréciée.



hollandais konijn = lapin ou anglais coney = lapin.

AGRICULTURE



Grâce à une connaissance approfondie des ressources de leur milieu naturel et de nombreux emprunts (aux sociétés amérindiennes et créoles), les Noirs Marrons combinent l'exploitation de ce dernier (chasse, pêche, cueillette), l'agriculture de subsistance et le salariat temporaire.

La terre est la propriété collective de groupes lignagers ; les individus n'y exercent que des droits d'usage sur des défriches. La dévolution de ces droits s'effectue en ligne maternelle. En raison de la pauvreté des sols, l'agriculture est de type rotatif sur brûlis (technique de l'abattis). Elle ne concerne que des terres proches des rivières et, l'épuisement des sols aidant, nécessite de nombreux déplacements par voie d'eau. Les activités agricoles sont confiées aux femmes, les hommes n'intervenant généralement que pour les travaux de force, défrichage et brûlis. Les activités cynégétiques sont, par contre, l'apanage des hommes.

Les cultures de base sont les tubercules (manioc amer et doux, dachines) et les céréales (riz, maïs). S'y ajoutent divers légumes, fruits et produits de cueillette (fruits de palmiers notamment)

AGRUMES

• KASIKA (A)

Pulpe d'agrumes.

• OLANGI (Nd), PEESINA (A) (Nd)

Orange (fr.).



Rutaceae Citrus sinensis (Linnaeus) Osbeck.

L'oranger est cultivé par les Noirs Marrons et son fruit consommé par les adultes. On le juge trop acide pour être donné aux jeunes enfants. L'orange

fait, chez les Ndjuka du BILOSE, l'objet d'un interdit pour les femmes venant d'accoucher. Les Ndjuka n'en connaissent qu'une variété, introduite. Interdite aux femmes qui allaitent par crainte de pertes vaginales.

• ALANDJA ^(A), ASUTUUN, ATUSUUN ^(Nd), SUTUUN ^(A) ^(Nd)

 *Rutaceae citrus hystrix.*

 Fleury 188.

 Espèce sauvage produisant un fruit de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse. Ce fruit, au goût très acidulé, est comestible. Il n'est guère consommé que par les enfants mais est quotidiennement utilisé pour laver les parois des cases et les objets en bois : bancs, tambours, pagaies etc.

• PAMPLUMUSI ^(Nd), PAMPULUMUSU ^(A)

Pamplemousse, pomelo (fr.).

 *Rutaceae Citrus paradisi Macf.*

 Les Noirs Marrons ne cultivent pas ce fruit qu'ils ne consomment que rarement.

AIEUL

TATA ^(A) ^(Nd)

 Père. Parmi les interdits alimentaires (KINA) permanents et propres à chaque individu, il en est qui se transmettent à l'intérieur d'un lignage, en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, TATA KINA),

 BWASI KINA, DA KINA, TATA KINA.

AIL

 LAI ^(A) ^(Nd)

 L'ail est de plus en plus fréquemment utilisé dans les préparations alimentaires. Chez les Ndjuka du BILOSE, il est surtout employé comme remède contre les forces maléfiques.

 français ail.

AIGRE

SUWA ^(A) ^(Nd)

 Acidulé. Certains fruits sont exclus du régime alimentaire du jeune enfant et de la femme qui allaite parce que jugés trop acides. Aucun aliment aigre ne doit être offert aux ancêtres (Nd.).

AIMARA

 NYAMAA ^(A) ^(Nd)

 *Hoplias malabaricus* ou *macrophthalmus*.

 Poisson carnivore de 40 cm de longueur. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, c'est, de préférence, ce poisson qui sert de base à BANDJAMA WATAA, soupe cérémonielle consommée en période de BOOKO DEI (funérailles).

AIMER

LOBI^(A)



Aimer un aliment.

ALIMENTATION



La base alimentaire des Noirs Marrons repose sur les produits de l'abattis, principalement le manioc, les ignames, les dachines, le riz et le maïs. S'y ajoutent divers légumes, fruits et produits de cueillette (fruits de palmiers notamment). Les produits carnés sont à base de viande de chasse, de poisson et de conserves.

• Le riz (ALISI), très estimé des Noirs Marrons, est accommodé de manières très diverses : en grains (avec du poisson, de la viande ou de la pulpe de noix de coco, des arachides) et en gâteau, une fois réduit en farine (ALISA FOA, BAABA) puis mélangé à de la pâte de plantain ou d'arachide. C'est l'un des premiers aliments donnés aux nourrissons, sous forme de bouillie (ALISI PAPA).

Ⓟ ALISI, ALUKU ALISI, ALISI PAPA, ANGINA, BAABAA, KAKANOTU (KOKONOTO) ALISI, NDJUKA ALISI, NENGE (NENGE) ALISI, PINDA ALISI

• Le maïs ((KALU) est consommé frais, en grains (cuits ou torréfiés), sous forme de farine (KALU FOA (FOOA)), de galette, de gâteau (DOKUN, MAFUSEWA), en bouillie (ANZOWE, KALU PAPA), en soupe, sous forme de boisson AKAADJO et de tisane.

Ⓟ ANZOWE, DOKUN, MAFUSEWA, AKAADJO.

• Le blé est importé, sous forme de farine (BOLON) et de pain (BEELE). DINGWE (Nd.) (DUNGWE (A.)) est une crêpe ou un beignet frit fait de farine de froment, d'eau et de sucre. BOLON AFIINGI(A.) est une préparation constituée par des boulettes de farine de blé. Elle accompagne souvent le poisson. BOLON PAPA est une crème préparée à partir de farine, d'eau et de sucre. C'est un aliment de complément pour nourrisson.

Ⓟ BEELE, BOLON, BOLON AFIINGI, BOLON PAPA, DINGWE (DUNGWE).

• Le manioc amer (KASABA) constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Il est consommé sous forme de farine, de couac (KWAKA), de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA). DOMI désigne le manioc rapé, essoré et séché. DOMI PAPA est une bouillie (porridge) confectionnée à partir de la farine de manioc amer. C'est un aliment de sevrage. GOMA désigne l'amidon extrait du manioc.

Ⓟ AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, GOMA (NGOMA), DOMI PAPA, WETI KASABA, BITA KASABA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, PAN, PEPE WATA.

• Le manioc doux (SWITI KASABA), d'usage moins fréquent que le manioc amer, est consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. SWITI KASABA KUKU (A.) est un gâteau de manioc doux à la pulpe de noix de coco. SWITI KASABA PAPA est une bouillie (porridge) parfois additionnée de jus de poisson ou de viande. Complément alimentaire du nourrisson. AFIINGI est constitué par des boulettes bouillies. Il accompagne souvent le poisson ; il est donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée.

• Les ignames (NAPI et NYAMISI) sont consommées bouillies.

• La dachine ou taro (DASINI) est une plante à tubercule dont il existe plusieurs variétés. Les dachines sont consommées bouillies. Leurs feuilles entrent dans la composition de diverses sauces.

• La banane-plantain (BAANA) est un aliment à valeur nutritive élevée. Les Noirs Marrons en cultivent plusieurs espèces mais en quantité limitée. Elle est consommée comme un légume, parfois encore verte, le plus souvent bouillie ou cuite sous la cendre. Elle peut entrer dans la constitution d'une soupe. Elle est aussi frite, en tranches. Avec sa pulpe écrasée (à laquelle on ajoute de la farine de riz ou de manioc) on confectionne une galette qui, additionnée d'huile de MAIPA, est frite à la poêle (BAANA KUKU). La farine (BAANA BOLON) fournit des préparations de complément pour nourrisson tel GONGONTE (GONGOTE) ; c'est une bouillie de sevrage (A.). La consommation de la banane-plantain est recommandée aux femmes enceintes désirant allaiter leur enfant dans de bonnes conditions. C'est l'un des premiers aliments offerts aux bébés aluku (BAANA PAPA), auxquels il est censé donner force et vigueur alors que chez les Ndjuka, il est parfois déconseillé de donner BAANA aux jeunes enfants (risques de ramollissement des genoux, retard de la marche). AFADA est un plat constitué par de la purée de plantain mélangée à de la pâte d'arachide et du sucre. Apprécié des enfants auxquels il est donné à partir de six mois (A.). TONTON est un plat à base de pâte de plantain. Consommé par les adultes, c'est un aliment de sevrage.

Ⓟ BAANA, BAANA BOLON, BAANA KUKU, BAANA PAPA, GONGOTE, MAFUSEWA, PANTANKELE, TONTON.

• La banane douce (BACUBA) est consommée crue, cuite sous forme de compote ou de crêpe, ou mélangée à de la pâte de manioc. BAKUBA BOLON désigne la farine de banane.

Ⓟ BAKUBA, BAKUBA BOLON.

• Les fruits de palmiers :

• **APODO** est le fruit du palmier PINA (pinot) très fréquent en forêt. Sa baie fournit un jus dit lait de ouasseye (cr.), consommé en tant que boisson ou servant à humidifier KWAKA. Elle est donnée à l'enfant à partir de dix mois. Elle a la réputation de faire grossir, aussi la tradition conseille d'en donner aux enfants prématurément sevrés (avant six mois), par précaution contre l'état de KWEDEFI.

Le bourgeon terminal d'APODO, dit PINA ATI, coeur de palmier est apprécié. L'amande fournit une huile à usage alimentaire.

Ⓟ APODO.

• **AFA KOMU** est un grand palmier de forêt, dont le fruit donne une boisson dite lait de comou (cr.). Il est donné aux enfants, à la cuiller, à partir de l'âge de six mois. L'amande fournit une huile.

Ⓟ AFA KOMU, KOMU.

• **AWAA** est un grand palmier épineux (aouara) poussant en touffe, très fréquent en forêt guyanaise. Il en existe plusieurs variétés. Le fruit est une drupe ovoïde et glabre, prenant une coloration orange à maturité. Le noyau, ovoïde et brun, est très dur, il renferme une amande. Le fruit d'AWAA

entre, sous forme de "pâte", dans la préparation du célèbre bouillon d'ouara (préparation créole).

La pulpe rougeâtre et grasse peut être consommée crue. Les Ndjuka du Surinam en font une confiture. L'amande, dont l'albumen contient 30 à 50% de matière grasse, fournit une huile et un "beurre" (huile et beurre d'ouara). Il fournit aussi, par fermentation, une boisson alcoolisée. Les graines une fois grillées, on en tire, par pression, une huile de couleur noire (TJOTJO) à laquelle on attribue des propriétés médicinales polyvalentes.

⑤ AWAA, TJOTJO.

• **La noix du cocotier** (KAKANOTU, KOKONOTO) fournit plusieurs produits alimentaires. L'embryon liquide donne le "lait de coco", consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile. KAKANOTU ALISI désigne le riz gras cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée, entouré de morceaux de poisson (ou de viande). On peut l'arroser d'huile de MAIPA. KAKANOTU FATU désigne l'huile de coco dont l'emploi est autant médicinal qu'alimentaire. KAKANOTU PAPA est une bouillie de pulpe de noix de coco rapée. C'est un aliment de sevrage.

⑤ KAKANOTU (KOKONOTO), KAKANOTU (KOKONOTO) ALISI, KAKANOTU (KOKONOTO) PAPA.

• **MAIPA** est un palmier (maripa) poussant souvent aux abords des villages. La pulpe de son fruit est consommée après décorticage. Le bourgeon terminal (MAIPA ATI) est consommé cru. L'amande fournit une huile de cuisine et un beurre.

PINA est un palmier dont le fruit fournit une boisson. Le bourgeon terminal est consommé cru ou bouilli.

⑤ MAIPA, MAIPA ATI.

• **PAIPUN** est un palmier (paré pou) dont le fruit est consommé grillé ou cuit. L'amande fournit une huile.

⑤ PAIPUN.

• **Le gibier** (TITIO, SWITI MOFU) joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. La plupart des espèces sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits tels les serpents et les sauriens (caïmans). La viande est mangée bouillie. On la conserve en la boucanant.

⑤ ABONKANE, BAAFUN, KINA, SWITI MOFU, TEEFU, TITIO.

• **Les œufs.** Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles. Ils consomment cependant les œufs de poule. L'œuf (EGI, IGI) représente la vie dans ses potentialités et dans sa capacité de reproduction. La consommation d'œufs n'est pas conseillée aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, avec la banane et le gombo, dans la catégorie des aliments à propriétés émoullientes. Elle est, au contraire, préconisée aux femmes enceintes et intervient d'ailleurs dans la plupart des traitements en vue de faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les œufs de reptiles, tortues, iguanes.

⑤ EGI (IGI).

• Le poisson. A peu près toutes les espèces halieutiques sont consommées. Le poisson est généralement préparé au court-bouillon. On le donne à l'enfant dès qu'il est capable de s'asseoir.

• Le lait. Les Noirs Marrons ne consomment le lait (DILETI, MELIKI) que sous forme de concentré liquide et de poudre du commerce. Cet usage n'est pas très répandu en raison du coût élevé de ce produit.

⑤ DILETI, MELIKI, BOBI MELIKI, BOBI WATA (WATAA), KAU BOBI WATA, KWEDEFI, KWEDEFI PIKIN, SOSO WATA (WATAA).



Les interdits alimentaires en vigueur chez les Noirs Marrons (KINA, TEEFU) sont d'origine magico-religieuse. Ils sont de deux sortes :

- interdits collectifs, en nombre limité, s'appliquant à tout ce qui est OGII, c'est à dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie. Il n'existe pas d'interdit alimentaire au niveau d'une ethnie, sauf peut-être celui concernant le caïman qui semble partagé par de nombreux Aluku.

- interdits personnels, très nombreux. Parmi les interdits personnels, il en est qui sont permanents parce qu'attachés à la personne, alors que d'autres ne sont que temporaires, liés à une situation passagère. Les interdits personnels les plus nombreux sont temporaires et ont trait à la condition féminine, notamment à celle de la femme enceinte.

Les KINA permanents et propres à chaque individu concernent presque exclusivement la nourriture. Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit à un ou des ancêtres réincarnés (NENSEKI), soit au BON GADU, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium. Chaque individu est affecté d'au moins un KINA qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps s'altérer.

Le plus répandu des interdits personnels permanents est celui transmis en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA, GADU KINA) dont la rupture entraîne la maladie (lèpre), voire la mort. Associé à la prohibition de consommer un aliment, il peut porter sur une grande variété de produits parmi lesquels peuvent figurer des animaux, des fruits et des légumes. Il est souvent gardé secret de nos jours au point qu'une femme ignore parfois celui de son mari. C'est l'interdit individuel principal. BON GADU KINA (Nd.) est un interdit permanent (principalement alimentaire) découlant, pour un individu donné, de la relation magique qu'il entretient avec un esprit de la forêt dépendant de GOON MAMA et qui a provoqué sa venue au monde. La plupart des interdits en rapport avec un BON GADU portent sur des poissons, des reptiles (sauriens et tortues notamment), des crustacés (crabes) ou des amphibiens. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les KINA de leur enfant. Une fois détectés, par des procédés divinatoires, les aliments dont il s'agit et les instances supra-naturelles auxquelles ces KINA renvoient, on lavera le corps de l'enfant de toute pollution par des bains de plantes. Désormais, ces aliments lui seront interdits pour la durée de sa vie. Dès l'âge de 4 ans, un enfant connaît son KINA principal et, si on lui présente un aliment douteux, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ" alimentaire à un cercle étroit de parents et affins. Connaître le KINA d'un individu fournit une arme redoutable contre lui aussi bien des hommes ne le confient-ils même pas à leur épouse se contentent de l'interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est donc difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires. On peut toutefois affirmer qu'il existe de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrié et la catégorie d'instance supra-naturelle qui

le sous-tend. Tous les KINA renvoyant au BON GADU sont des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés.

La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent aussi. Ces animaux sont aussi les KINA les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman. Les ancêtres qui s'incarnent dans une personne, obligent le plus souvent cette dernière à respecter des interdits portant sur des mammifères. La situation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes. Les KINA associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant que KINA "du père"), portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye et citrouille), cette couleur étant intimement associée à ces esprits, et sur le mâle du paresseux (FAYA BAKA SOO).

Ⓢ BON GADU, BON GADU KINA, BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA, GADU KINA, KINA, NENSEKI KINA, TEEFU.

👁 Pour les Noirs Marrons, la nourriture a pour principale fonction d'entretenir KAAKITI, la force vitale qui anime chaque être.

📖 Les repas sont préparés par les femmes. Traditionnellement, femmes et enfants mangent à part des hommes. Ces derniers mangent en groupe et bénéficient d'une présentation plus soignée. Cette coutume tend à disparaître ; de nos jours, la plupart des hommes préfèrent prendre leur repas seuls. Les mets qui leur sont servis ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux préparés pour le reste de la famille. Les enfants mangent au plat commun dès qu'ils sont sevrés c'est à dire lorsqu'ils marchent normalement (entre 2 et 3 ans). A partir de 5 ans, l'enfant se nourrit à peu près comme un adulte. La mère se nourrit en dernier, des restes du mari et des enfants. Bien que mangeant avec leur mère, les enfants peuvent quémander un peu de nourriture à leur père. Certaines mères interdisent aux enfants nouvellement sevrés des aliments considérés comme dangereux : menu fretin (à cause des arêtes), arachide (risques d'étouffement), oeufs.

ALLAITEMENT

📖 Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. L'allaitement maternel remplit une triple fonction : il fournit une alimentation riche en protéines, il procure une protection grâce aux anticorps, il assure un soutien affectif. Le sevrage fait entrer l'enfant dans une phase difficile caractérisée par des épisodes pathologiques : premières atteintes du paludisme autrefois mortelles, anémies dues à la drépanocytose, assez répandue. Les petites doses de lait maternel ont cessé leur apport, les sources régulières de protéines sous forme de fretin et d'arachide ne font pas encore partie de son régime en des temps où les portions individuelles sont de plus en plus réduites par suite d'une diminution des ressources cynégétiques et halieutiques et d'un partage de plus en plus large au sein du groupe. En sus d'un régime alimentaire pauvre, l'enfant sevré souffre des effets psychologiques du sevrage. Cet impact varie selon sa personnalité, son état de santé physique plus ou moins altéré par les atteintes survenues après six mois (début fréquents de parasitoses). Le choc affectif au sevrage peut déclencher un syndrome d'anorexie mentale face auquel la mère est totalement impuissante puisqu'elle ne peut contraindre l'enfant à s'alimenter. Quand une femme se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit cesser d'allaiter. C'est que, selon les Noirs marrons, son lait, "bu" par le fœtus,

a perdu toute force et nuit au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Elle doit immédiatement sevrer son bébé.

Ⓢ BOBI WATAA (BOBI MELIKI, KAU BOBI WATA), DILETI, MELIKI, NYANYAN.

ALLUMETTE

SWALUFU (A) (Nd)

☞ anglais sulphur = soufre.

ALOUATTE

BABUN (A) (Nd)

▲
🐒 Singe hurleur rouge (fr.), baboune, singe rouge (cr.).

📖 *Cebidae Alouatta seniculus.*

L'alouate peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est toutefois interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.

⊖ OZODJO (A).

Ⓢ NOPI, SINA.

AMANDIER

AMANDA (A) (Nd)

☘
🐒 Amandier indien (fr.) et (cr.).

📖 *Combretaceae Terminalia catappa* Linnaeus.

📖 L'amande de cet arbuste est consommée fraîche. Elle a de nombreux usages médicaux.

AMBELANIER

MAPA (A)

☘
🐒 Ambelanier acide (fr.), graines-biches papaye-biche, quimbé-dent, bagasse (cr.).

📖 *Apocynaceae Ambelania acida* (Aublet) Rich.

●
📖 Fleury 114.

📖 Petit arbre à écorce grise tigrée au latex blanc très abondant. Les feuilles, de forme elliptique, sont glabres et coriaces. Elles présentent une nervure principale très marquée. Le fruit est de forme oblongue et de couleur jaune-orange lorsqu'il est parvenu à maturité. Chaque baie contient un grand nombre de graines et sécrète un suc laiteux. Le fruit est consommé cru après qu'il ait trempé dans l'eau. On peut en faire des compotes et des confitures. En usage médical, MAPA est employé contre la dysenterie.

AMIDON

ANGOMA (A), NGOMA (A), GOMA (A)



Extrait du manioc. Tapioca qu'on en tire.

On recueille la fécule d'amidon contenue dans KASABA WATA, jus de pression du manioc amer, ou bien qui dépose lorsque le DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons que l'on fait ensuite griller sur la platine à KWAKA. La fécule s'agglutine en boulettes.

TAPIOKA (A)



Tapioca. Consommé sucré. Désigne aussi un plat traditionnel à base de NGOMA (amidon).



NGOMA.

ANANAS



NANASI (A) (Nd)



Bromeliaceae Ananas comosus Linnaeus Merrill.



Chez les Ndjuka, la consommation de NANASI est fortement déconseillée aux femmes nouvellement accouchées par crainte d'hémorragies.

ANGUILLE ELECTRIQUE



BOOBO (Nd), **BOOBOO** (A)

Gymnote, poisson-sabre (fr.).



Gymnotus carapo.



La chair de cette anguille est consommée.

ANIMAL

METI (A) (Nd)



Mammifère, viande. La viande est le plus souvent consommée bouillie. On en donne à sucer à l'enfant dès qu'il s'assoit seul. Le bouillon de viande est versé sur le riz ou le couac.



anglais meat = viande.

SWITI MOFU (A) (Nd)

Gibier en général (poisson inclus).



Le gibier joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marons. Les techniques de capture varient selon le gibier recherché. La plus usitée de nos jours est la chasse au fusil, de jour ou de nuit. La plupart des espèces zoologiques sont consommées mais quelques unes font l'objet d'interdits. Ne sont jamais consommés les fauves et les serpents. La surexploitation des territoires de chasse a entraîné une raréfaction importante du gibier dans les régions densément peuplées du Tapanahoni et du Haut-Maroni.



SWITI = sucré, doux et MOFU = bouche.



BAAFUN, TITIO.



BAAFUN, KINA, TEEFU, TITIO.

TAPU METI (A)



Mammifère arboricole (singe, paresseux etc.).



Terme générique.

→ TAPU = sommet, partie supérieure et METI = animal, mammifère.

ANNEE

YALI (A) (Nd)



Premier jour de l'année, marqué par des cérémonies rituelles au cours desquelles on consomme de la viande de tortue et diverses boissons (tafia, bière, sirop, limonade).



anglais year = année.

APPETISSANT

SWITI (A) (Nd)



Doux, sucré, parfumé. Antonyme de SUWA.



anglais sweet = doux, sucré.

ARACHIDE



PINDA (A) (Nd)



L'arachide est consommée grillée ou sous forme de pâte (beurre) PINDA FATU obtenue par broyage. Elle entre dans la préparation de nombreux plats et sauces, figurant notamment dans les repas de fête. L'arachide, sous toutes ses formes, est interdite aux enfants au sein parce censée provoquer des troubles intestinaux (diarrhées). La pâte d'arachide n'est donnée que vers l'âge de deux ou trois ans, en tartine sur une galette de KASABA. Les arachides sont toujours cultivées dans une parcelle réservée, à part des autres plantes.



hollandais pinda = variété d'arachide ou bantu finda, pinoa = arachide.



AFADA, PINDA ALISI, PINDA BAAFU, PINDA DOKUN (A.).

ARACHIDE (GATEAU)

PINDA DOKUN (A)



Gâteau à base de farine de maïs et d'arachide.



PINDA = arachide et DOKUN = gâteau de maïs.



PINDA.

ARACHIDE (COUAC A)

PINDA KWAKA (A)



Préparation alimentaire à base de KWAKA et d'arachide. Consommée telle quelle ou accompagnée de BAKA KASABA.



Les composants sont pilés au mortier et mélangés jusqu'à obtention d'une pâte.



PINDA = arachide et KWAKA = couac.



PINDA.

ARACHIDES (PATE)

FONFON PINDA (A) (Nd)

 Obtenue par broyage. Cette pâte entre dans la préparation de divers plats. Elle est associée au manioc, au riz et au plantain. FONFON PINDA est utilisé pour garnir SWITI KASABA, le tout étant arrosé d'huile de MAIPA. C'est une préparation cérémonielle. On peut ajouter à FONFON PINDA du sucre ou du couac.

→ FONFON = écraser et PINDA = arachide.

⊙ PINDA.

ARACHIDE (RIZ A)

MUNGA ^(A)

 Plat à base de farine de riz et de pâte d'arachide. Cette préparation est un emprunt à la cuisine saramaka.

⊙ PINDA.

ARACHIDE (RIZ GRAS A)

PINDA ALISI ^(A) ^(Nd)

 Souvent présent dans les repas rituels pris au cours de funérailles.

→ PINDA = arachide et ALISI = riz.

⊙ ALISI, PINDA.

ARACHIDE (SAUCE A)

PINDA BAAFUN ^(A) ^(Nd)

 Sauce épaisse à base d'arachide, servant à assaisonner le riz. Préparée à partir de FONFON PINDA. Entre dans la composition d'un plat cérémoniel, associé à la viande de coq.

 Après broyage au mortier, on affine la pulvérisation en écrasant la farine disposée sur une surface plane, à l'aide d'une bouteille tenant lieu de rouleau. On dispose la pâte d'arachide dans un récipient, on additionne d'eau, on chauffe en remuant jusqu'à épaississement. On peut y ajouter de la banane-plantain bouillie et pilée que l'on mélange dans l'assiette.

→ PINDA = arachide et BAAFUN = jus.

⊙ PINDA.

ARBRE A PAIN

 BELIBON ^(A) ^(Nd), SABAPEN ^(A)

 *Moraceae Artocarpus altilis (seminifera ou incisa) (Park) Fosberg.*

 La pulpe et les graines extraites du fruit de cet arbre sont comestibles. Peu Estimé mais rare dans les villages. Le fruit de l'arbre à pain est consommé bouilli ou cuit au four. Son usage a été introduit par les Créoles. Les graines de la variété *seminifera* sont consommées entre les repas, bouillies dans l'eau salée, comme des châtaignes.

⊙ FIAPEN.

ARGENT

MONI (A) (Nd)



Les Noirs Marrons combinent l'exploitation de leur milieu naturel (chasse, pêche, cueillette), l'agriculture de subsistance et le salariat temporaire. Très tôt en contact avec l'économie marchande les Marrons vivent en symbiose avec la société guyanaise européenne. Leurs revenus monétaires proviennent des activités masculines de canotage indépendant ou salarié (autrefois approvisionnement des placers d'or, aujourd'hui des communes du fleuve), de salariat comme bûcheron ou manoeuvre pour le compte de l'administration et des collectivités locales. Viennent s'y ajouter, outre la vente de quelques produits agricoles, les pensions et retraites, les prestations sociales, l'artisanat et le commerce. Ces revenus servent à l'acquisition de biens manufacturés : moteurs hors-bord, tronçonneuses, armes et cartouches, outillage, équipement audio-visuel, vêtements, boissons.



anglais money = argent.

ARGILE BLANCHE

PEMBA (A) (Nd)



Argile à consistance friable (kaolin blanc). Son usage principal est médicinal et ses propriétés d'ordre magico-religieux. Elle détient le pouvoir de fixer sur le corps humain les influences magiques en opposant une barrière protectrice contre les influences extérieures. Sa couleur sert aussi de signe en montrant que la personne est en cours de soins. Les enfants (et les femmes enceintes) en sont, dit-on, friands en raison de son goût sucré et l'on en connaît plusieurs recettes. Elle sert d'édulcorant pour faciliter l'absorption des potions amères.

ASSIETTE

• PALA (A) (Nd)



Aussi cuvette en aluminium ou en émail.



BEENKI.

• PEETI (A) (Nd)



Assiette en céramique ou en verre.

• PAAPI (A)



Assiette ou petit bol en terre cuite. Fabriquée par les Amérindiens. Utilisée pour contenir la nourriture.

ATELE (COUATA, SINGE ARAIGNEE)

• KWATA (A) (Nd)



Cebidae Ateles paniscus.



Ce singe, de taille moyenne, affectionne la forêt primaire à collines. Sa chair est consommée et l'on recueille sa graisse qui est utilisée en cuisine sous forme d'huile. La consommation de viande de KWATA est souvent interdite aux jumeaux et aux enfants qui les suivent dans l'ordre de naissance. Période de chasse la plus favorable d'avril juillet.



• TJAMUKANA, TJANKANA (A)



Cebidae Ateles paniscus.

 Jeune du singe KWATA.

ATIPA, ATIPA CONGO

▲ • BATA ^(A) BATAA ^(Nd)

 *Hoplosternum torracatum.*

 Poisson d'eau douce à carapace, cartilage soudé et sternum annelé. La bouche est munie de barbillons. Le corps est long et noir, semblable à celui d'une anguille. Fréquente les eaux des petites rivières et la vase où il se nourrit de plancton. Se déplace en bande et sort de l'eau en saison sèche. Souvent consommé grillé accompagné de KWAKA. Joue un rôle important dans la cuisine créole guyanaise.

▲ • KUKWI, KWIKWI ^(A)
Atipa rouge (cr.).

 *Hoplosternum littorale.*

 Variété de poisson ATIPA de petite taille, à cuirasse rougeâtre. Sa chair est consommée.

ATTRAPER

KISI ^(A)

 Attraper un animal.

AUBERGINE

 BULANSIE ^(A) ^(Nd)

 *Solanaceae Solanum melongela.*

 Les Noirs Marrons en consomment parfois mais ne la produisent pas.

AUTEL

FAAKA TIKI ^(A) ^(Nd)

 Autel dédié aux ancêtres assurant la protection de la société villageoise. Supporte les offrandes de nourriture, en particulier à l'occasion de YALI (nouvel an) et lors des cérémonies des secondes funérailles (BOOKO DEI).

AVALER

GULI ^(A) ^(Nd)

Ⓧ NYANYAN.

AVARIÉ

• FULUFULU ^(A)

 Corrompu. S'emploie pour qualifier un aliment.

• POBA ^(A)

 Défectueux. S'emploie notamment pour qualifier le riz (POBA ALISI).

• FOFU ^(A)



Nourriture desséchée, impropre à la consommation. Ce substantif ne s'emploie qu'à propos de produits végétaux se développant sous terre ou près du sol, tels que racines, rhizomes, tubercules, graines d'arachide.

• PUWO (A)



Détérioré. Cet adjectif est utilisé pour qualifier l'état de produits alimentaires végétaux crus tels que riz, maïs, arachide.

AVOCAT, AVOCATIER



AFOKATI (A) (Nd)



Ce fruit est parfois produit par les Noirs Marrons mais il est peu consommé.

AWARA, AOUARA (PALMIER)



AWAA (A) (Nd)



Arecaceae Astrocaryum vulgare Martius.



Grand palmier épineux poussant en touffe, très fréquent en forêt guyanaise. Il en existe plusieurs variétés. Le stipe est haut d'une dizaine de mètres, le fruit est une drupe ovoïde et glabre, prenant une coloration orange à maturité. Le mésocarpe est charnu et fibreux, le péricarpe tendre. Le noyau, ovoïde et brun, est très dur, il renferme une amande. Le fruit d'AWAA, récolté au sol de janvier à juin, entre, sous forme de "pâte", dans la préparation du célèbre bouillon d'aouara (préparation créole). La pulpe rougeâtre et grasse peut être consommée crue. L'amande, dont l'albumen contient 30 à 50% de matière grasse, fournit une huile et un "beurre" (huile et beurre d'aouara). Il fournit aussi, par fermentation, une boisson alcoolisée.

Les Ndjuka du Surinam en font une confiture. Les graines une fois grillées, on en tire, par pression, une huile de couleur noire (TJOTJO) à laquelle on attribue des propriétés médicinales polyvalentes.

AWARA, AOUARA (HUILE)



Préparation de l'huile d'AWAA : Laisser les fruits fermenter quelques jours à l'ombre. Les éplucher puis en écraser la pulpe au mortier et la diluer dans de l'eau tiède pour obtenir un mélange homogène et fluide. Chauffer à feu doux et recueillir l'huile qui surnage. Variante : mettre la pâte d'AWAA à chauffer puis la disposer dans une presse (couleuvre) pour en exprimer l'huile. On peut la clarifier à l'aide d'un morceau de galette de KASABA qui retiendra la matière colorante.

AWARA, AOUARA (HUILE D'AMANDE)

TJOTJO (A) (Nd)

Huile de couleur noire tirée de l'amande du palmier AWAA.



Utilisée comme remède polyvalent tant dans la pharmacopée des Noirs Marrons que dans celle des Créoles (piqûres d'insectes et de raie, panaris, abcès, foulures, maux d'yeux, rhumatismes, maux de ventre etc.). Elle est employée pour oindre les cadavres avant l'enterrement et les nouveaux-nés afin d'en assouplir le corps.



Casser les noyaux et recueillir les amandes. Les faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Les mettre à bouillir à feu vif. Recueillir l'huile qui surnage. Variante : réduire les amandes en pâte, faire bouillir cette dernière dans de l'eau, recueillir l'huile.

AYMARA



NYAMAA (A) (Nd)



Hoplias malabaricus ou *macrophtalmus*.



Poisson de 40 cm de longueur. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, c'est, de préférence, ce poisson qui sert de base à BANDJAMA WATAA, soupe cérémonielle consommée en période de BOOKO DEI (funérailles).

B

BABOUNE

BABUN (A) (Nd)

▲ Alouatte, singe hurleur rouge (fr.), singe rouge (cr.).

🔍 *Cebidae Alouatta seniculus.*

📖 L'alouatte peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est toutefois interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.

⊖ OZODJO (A.).

⊙ NOPI, SINA.

BACON

SIPEKI (A)

📖 Lard en tranche. Produit importé. Apprécie mais peu consommé en raison de son coût.

BALANCE

WEGI (A) (Nd)

🔧 hollandais wegen = peser.

⊙ PONTU, SENSAN.

BANANE PLANTAIN

🌿 • BAANA (A) (Nd)

🔍 *Musaceae Musa acuminata x balbisiana*, banane de Pernambuco, banane-guianga, banane grand-géant etc.(cr.).

📖 Les Noirs Marrons cultivent plusieurs variétés de banane-plantain mais en quantité limitée. Le bananier-plantain est cultivé en association avec le manioc, à partir du mois de décembre. La première récolte s'effectue dix mois plus tard et s'étale sur une quinzaine de mois. L'éloignement des "abattis" nuit à l'entretien et la surveillance quasi constants qu'exige cette culture, en raison des déprédations causées par les oiseaux, les rongeurs, les chauves-souris et les fourmis. La consommation de la banane-plantain est recommandée aux femmes enceintes désirant allaiter dans de bonnes conditions. C'est l'un des

premiers aliments offerts aux bébés aluku, auxquels il est censé donner force et vigueur alors que chez les Ndjuka, il est, au contraire, déconseillé de donner BAANA aux jeunes enfants (risques de ramollissement des genoux d'où retard de la marche).



La banane-plantain est consommée comme un légume, parfois encore verte. Elle est le plus souvent bouillie ou cuite sous la cendre. Elle peut entrer dans la constitution d'une soupe assaisonnée de bouillon en cube MAGI, de FIKISI (glutamate de monosodium) et de SAUTU (sel). Elle est parfois frite en tranches à la façon africaine (aloco des Akan). Avec sa pulpe écrasée (à laquelle on ajoute de la farine de riz ou de manioc), on confectionne une galette qui, additionnée d'huile de MAIPA, est frite à la poêle (BAANA KUKU).

La farine (BAANA BOLON), obtenue par séchage du fruit au soleil et broyage, fournit des préparations de complément pour nourrisson. La feuille du bananier-plantain trouve, comme en Afrique, divers usages. Elle sert, notamment, à envelopper certains aliments pendant la cuisson par ébullition, la feuille étant maintenue pliée par une ficelle : MAFUSEWA, DOKUN, pâte d'arachide et farine de riz. Dans le cas du poisson, cette préparation, vraisemblablement d'origine africaine, permet l'assimilation du calcium contenu dans les arêtes dissoutes grâce à l'acidité de la feuille.



anyi (akan) bana = banane-plantain.



GONGOTE, MAFUSEWA, PANTANKELE, TONTON.



• PANTANKELE (A)



Variété de banane-plantain.



BAANA.

BANANE PLANTAIN (PREPARATION)

AGAIKUMA (A)



Plat à base de plantain vert, rapé puis bouilli.

BANANE PLANTAIN (GATEAU)

BAANA KUKU (A) (Nd)



A base de banane-plantain et de riz.



On écrase le fruit vert que l'on mélange à de la farine de riz ; on cuit le tout à l'eau. On peut aussi confectionner ce plat à partir de banane-plantain bouilli à l'eau, à laquelle on ajoute de la farine de riz. On mélange et on laisse reposer une heure au soleil. On confectionne de petits beignets que l'on fait frire à l'huile de MAIPA. On les consomme chauds ou froids.



BAANA = plantain et KUKU = gâteau.



BAANA.

BANANE PLANTAIN (PATE)

• TONTON (A) (Nd)



Aliment de sevrage, consommé aussi par les adultes.



Obtenu en écrasant le fruit bouilli à l'eau.



bantu ntotoo = banane plantain, légume en général.



BAANA.

• AFADA (A)



Préparation à base de plantain bouilli et de pâte d'arachide. Apprécié des enfants auxquels il est donné à partir de l'âge de six mois.



Le tubercule est bouilli, réduit en purée puis mélangé à de la pâte d'arachide et du sucre.



BAANA.

BANANE PLANTAIN (BOUILLIE)

• BAANA PAPA (A) (Nd)



Aliment de complément donné aux nourrissons dès l'âge d'un mois mais peu utilisé chez les Ndjuka, la consommation de banane-plantain étant souvent considérée comme nuisible à la bonne croissance de l'enfant (ramollissement des genoux d'où retard de la marche).



BAANA = banane-plantain et PAPA = bouillie.



PAPA, BAANA PAPA.

• MAFUSEWA (A)



Préparation à base de farine de maïs ou de riz sucrée parfois additionnée de plantain et de pâte d'arachide.



Le plantain est bouilli à l'eau puis écrasé ; on y mêle la farine de maïs et l'arachide. Lorsque le mélange est bien homogène, on l'insère dans une feuille de bananier. On met le tout à bouillir. Utilisé comme offrande à MA GOON, l'une des plus importantes divinités de la Terre.



ALISI, BAANA, KALU, PINDA.

• GONGONTE (GONGOTE) (A)



Bouillie de sevrage à base de farine de plantain.



La farine est mise à bouillir dans de l'eau parfois additionnée de sucre ou de lait.



BAANA, BAANA PAPA, PAPA.

BANANE PLANTAIN (FARINE)

GONGONTE (GONGOTE) (A)



A la base d'une bouillie de sevrage portant le même nom.



Le fruit vert est débité en tranches dans le sens de la longueur et mis à sécher au soleil pendant un ou deux jours. On le réduit ensuite en poudre que l'on tamise.



BANANE PLANTAIN (FEUILLE)



BAANA UWII (Nd), BAANA WIWII (A)



Autrefois utilisée en guise d'assiette. C'est sur BAANA UWI (WIWII) que sont présentées les offrandes alimentaires aux ancêtres et aux divinités de la nature.



BAANA = banane-plantain et UWI (WIWII) = feuille.



ABAA KOTO (BAAKOTO).

BANANE-BACOVE (BANANE DOUCE)



BAKUBA (A) (Nd)



Musaceae Musa paradisiaca Linnacus. Banane douce (fr.), banane-dessert, bacove-balisier, bacove-pomme, bigaro, bacove-beurre, bacove-violette, bacove-tahiti, bacove-roungo etc. (cr.).



Opposée à BAANA qui désigne le bananier ou la banane-plantain. Il en existe un grand nombre de variétés. Les Noirs Marrons en cultivent assez peu. Il est vrai que la banane douce est plus sensible que le plantain aux attaques des nuisibles : singes, oiseaux, rongeurs, fourmis. L'éloignement des abattis ne permet pas d'en surveiller suffisamment la croissance. Chez les Ndjuka, BAKUBA est déconseillée aux enfants au sein car supposée "ramollir les genoux".



Consommée crue ou bien sous forme de compote, obtenue en la réduisant en purée puis en la soumettant à une cuisson à l'eau salée. Consommée aussi sous forme de crêpe, mélangée à de la pâte de manioc.



BAKUBA BOLON (BAKUKA BOM), WATAA MMA BAKUBA.

BANANE DOUCE (CREPE)

BAKUBA BOLON (Nd), BAKUBA BOM (A)



Crêpe à base de farine de banane douce et de pâte de manioc.



Les bananes vertes sont coupées en tranches et mises à sécher au soleil. On les broie ensuite au pilon. On écrase la pulpe dans de la pâte de manioc ou du tapioca. On ajoute un peu d'eau. On pétrit la crêpe que l'on dispose sur une feuille de bananier. On met à cuire sur une poêle ou une platine à KWAKA.



BAKUBA = bacove et BOLON = farine.

BANANE DOUCE (FARINE)

BAKUBA BOLON (Nd), BAKUBA BOM (A)



Les bananes vertes sont coupées en tranches et mises à sécher au soleil. On les broie ensuite au pilon.



BAKUBA.

BANANE DOUCE (VARIÉTÉS)



• SITON BAKUBA. (A)



Variété consommée par les adultes mais déconseillée aux jeunes enfants parce que nuisible à l'ossification.



BAKUBA.



• SUKUU FINGA (A)



Variété de banane douce de petite taille, à la saveur très sucrée. SUKUU = sucre et finga = doigt.



BAKUBA.



• WATA MMA BAKUBA (A)



WATA = eau, fleuve, MMA = mère et BAKUBA = banane douce.



Variété de petite taille, à la saveur douce.

Ⓟ BAKUBA.

✿ • WIN BAKUBA ⓐ

BANANE DOUCE (BOUILLIE)

BAKUBA PAPA ⓐ

📖 Bouillie à base de farine de banane douce. Donnée aux nourrissons.

➔ BAKUBA = banane douce et PAPA = bouillie.

Ⓟ BAKUBA, PAPA.

BASILIC

✿ SUMEE UWII ⓐ Ⓝ, SUMEE WIWII ⓐ

📖 *Verbenaceae Priva Lappulacea* (Linnaeus) Persoon.

📖 Utilisée comme aromate chez les Aluku, notamment pour relever le court-bouillon de poisson. Rarement utilisée comme telle par les Ndjuka. Reçoit aussi un usage médicinal profane, en bain et en infusion pour lutter contre le paludisme. Contre les maux de tête, on utilise le jus de la plante fraîche que l'on instille dans l'oeil, ce dernier étant le conduit le plus direct vers la tête.

➔ SUMEE = sentir et UWII(WIWII) = plante.

⊖ BUSI KONDE AYUN.

BASILIER

✿ TOLOMA (TOLOMAN) ⓐ

📖 *Cannaceae Canna indica*.

📖 Fécule extraite du rhizome du basilier. Toloman. Consommé sous forme de farine et pouvant servir de nourriture d'appoint aux nourrissons.

📖 La racine est épluchée, réduite en pâte et tamisée. Le jus exprimé est laissé à reposer. Par décantation, on recueille la fécule qui est mise à sécher.

BATEAU

BOTO ⓐ Ⓝ

📖 Canot, pirogue. Les noirs Marrons, installés le long du fleuve Maroni et de ses formateurs font un usage quotidien de la pirogue. Le mode d'exploitation induit un éloignement des parcelles mises en culture. Les travaux agricoles, l'évacuation de la production, la chasse et la pêche, impliquent l'usage d'une embarcation. Les pirogues que construisent les Noirs Marrons sont réputées pour leur robustesse et leurs qualités de navigation. Le moteur hors-bord a contribué à améliorer les conditions de subsistance des Noirs Marrons. Les Aluku et les Ndjuka sont d'habiles piroguiers.

🔑 anglais boat = bateau.

BEURRE, MARGARINE

• BOTO ⓐ, BOTOO Ⓝ

🔑 anglais butter = beurre.

• LEBI BOTOO (Nd)

BICHOUILLAC



MAKOKO (A) (Nd)



Phytolaccaceae Phytolacca rivinoides Kunth & Bouché.

Epinard de Cayenne. Grande plante herbacée, parfois grimpante que l'on rencontre fréquemment dans les abattis ou en bordure de chemin. Les feuilles sont larges et elliptiques. Elles sont consommées bouillies dans de l'eau salée, en garniture de viande bouillie ou grillée, ou bien bien associées au riz. Le fruit, noir et charnu, sert d'appât pour la pêche.

BIERE

BII (A)



Bière du commerce. Outre son usage comme boisson, la bière est employée comme remède. Elle entre aussi dans certains rituels.



anglais beer = bière.

BLANC

WETI (A) (Nd)



anglais white = blanc.

BLE (FARINE)

BOLON (A) (Nd)



BLE (PAIN)

BEELE (A) (Nd)



On observe, dans les villages du pays aluku, une consommation de plus en plus importante de pain au détriment du riz et du couac. Chez les Ndjuka du BILOSE le pain est quelquefois préparé localement. Il est le plus souvent acquis à Stoelmanseiland par des commerçants qui le revendent dans les villages. C'est ce pain industriel qui à la préférence des population d'où la disparition de la plupart des petites entreprises de boulangerie. Le pain est consommé dès l'achat, accompagné d'une boisson. A l'époque de l'orpaillage, les canotiers noirs marrons qui alimentaient les placers livraient le pain en demi-unités, mises à sécher sur le pomokari de la pirogue durant le transport. français blé.



BLE (BOULETTES)

BOLON AFIINGI (A)



Accompagne souvent le poisson.



AFIINGI.

BLE (BOUILLIE)

• BOLON PAPA (A) (Nd)



Préparation à consistance crémeuse, à partir de farine de blé, d'eau et de sucre. C'est un aliment de complément pour nourrisson. D'apparition récente et d'usage encore peu fréquent chez les Ndjuka car, en raison de son coût élevé, BOLON est réservé aux offrandes rituelles de YALI (nouvel an) et de BOOKO DEI (levée de deuil).



BOLON.

BOEUF

KAU (A) (Nd)



La viande de bœuf est consommée en saumure ou surgelée.
anglais cow = vache.

BOEUF EN SAUMURE

SAUTU METI (A) (Nd)



Remplace le gibier lorsque ce dernier se fait rare.
SAUTU = sel et METI = viande.



KAU.

BOIRE

DIINGI (A)



anglais drink = boire.

BOISSONS ALCOOLISEES

• BIÈRE

BII (A)

Bière du commerce.



Outre son usage comme boisson, la bière est employée comme remède. Elle entre aussi dans certains rituels.



anglais beer = bière.

• BOISSON A BASE DE MAIS

AKAADJO (A) (Nd)



Boisson sucrée à base de maïs torréfié et de jus de canne, dont l'usage est principalement rituel. Chez les Ndjuka, cette boisson est partagée avec les esprits de la forêt, réfractons de la GOON MAMA : esprits de lieux (susceptibles de devenir de esprits "de conception" (BON GADU), esprits PAPA (boa, anaconda et autres serpents), esprit du caïman. Elle joue un rôle équivalent à celui de KEN WATA dans le culte des ancêtres. Chez les Aluku, AKAADJO est utilisée comme offrande à MA GOON, la plus importante des divinités de la Terre ainsi qu'aux divinités PAPA.



Mettre les épis de maïs à sécher puis les égrener. Placer les grains dans une casserole ou sur une platine et les torréfier très lentement jusqu'à ce qu'ils durcissent et prennent une coloration rougeâtre. Les écraser au mortier jusqu'à obtention d'une farine. Délayer dans de l'eau sucrée ou dans KEN WATA.



KALU.

BOISSONS ALCOOLISEES

• RHUM

SOPI (A) (Nd)



Tafia. Alcool fort en général. Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais entre surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Associé aux morts et aux ancêtres, il est utilisé pour renforcer les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse SOPI sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite consommé par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des influences occultes maléfiques.

Le rhum est le ciment de toute relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.

BOISSONS NON-ALCOOLISEES

• JUS DE CANNE A SUCRE

KEN WATA (A) (Nd)



KEN WATA est une boisson des jours de fête. C'est surtout une boisson rituelle. Chez les Ndjuka, la consommation de KEN WATA est interdite à la femme qui allaite par crainte de pertes vaginales.

Il existe deux modes d'extraction :

- par pression. C'est la technique ordinaire.

- par broyage au pilon. C'est la technique traditionnelle employée pour préparer le jus de canne destiné aux cérémonies des secondes funérailles. Les tiges sont disposées à l'intérieur d'une pirogue réservée à cet usage. Le broyage est effectué par de jeunes hommes. Le jus est mis à bouillir plusieurs heures. La cuisson est, elle aussi, réalisée par les hommes.



KEN = canne à sucre et WATA = eau.

• BOISSON (A BASE DE MANIOC)

SAKULA (A)



Consommée au cours des cérémonies de PUU BAAKA. Emprunt amérindien (wayana).

• BOKE (A)



Terme générique pour désigner les boissons gazeuses non-alcoolisées, les sodas.

• SELI (Nd), SOFU (A) (Nd)



Boisson gazeuse sucrée ayant l'apparence du coca-cola, vendue au Surinam. Surtout utilisée dans les séances de libations rituelles.



SOFU, BOKE.

• SWITI SOPI (A) (Nd)



Sirop à l'anis, non-alcoolisé, provenant des fabriques du littoral surinamien où cette boisson est très populaire. En usage profane mais surtout utilisé dans les cérémonies rituelles comme PAIMAN aux esprits relevant de la GOON MAMA, lesquels ont un goût très vif pour les aliments sucrés et les couleurs chatoyantes. Ce sirop intervient aussi sous forme de libations et, chez les Ndjuka, sous forme d'onctions, dans le culte rendu au BONGADU, notamment lors

des cérémonies de PUU A DOO (sortie rituelle de la mère et de l'enfant) ou de WASI BON GADU (rite propitiatoire).

→ SWITI = doux et SOPI = boisson alcoolisée.

BOL

• KOMIKI (A), KOOMIKI (Nd)



Bol en verre ou en porcelaine muni d'un couvercle, utilisé pour contenir la nourriture. Chez les Ndjuka, les bols de couleur blanche sont employés pour recevoir les OBIA.

• P A A (A) (Nd)



Bol constitué par une moitié d'écorce de calebasse. S'emploie comme récipient, pour manger. S'emploie surtout pour contenir les offrandes lors des cérémonies funèbres.

• P A A P I (A)



Assiette ou petit bol en terre cuite. Fabriqués par les Amérindiens. Utilisés pour contenir la nourriture.

BONBONS, FRIANDISES

SWITI SII (A) (Nd), SUKUU SII (Nd)

→ SWITI = doux et SII = graine. SUKUU = sucre et SII = graine.

BOUCANAGE, BOUCANER

• ABONKANE (A) (Nd)



Dessécher une viande ou un poisson sur un gril garni de feuilles. Mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier, de paille de noix de coco. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble moins utilisée par les Aluku d'aujourd'hui du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. Chez les Ndjuka, c'est encore le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors des grandes cérémonies traditionnelles telles BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.

• DEE (A)



Sécher par boucanage. Sont couramment boucanées les viandes de pécari (PAKILA), tapir (BOFO), singe atèle (KWATA) et iguane (GWANA) ainsi que le poisson.



SMOKO.

BOUCHE

MOFU (A) (Nd)



Signifie aussi bouchée. Autre sens : message oral.
anglais mouth = bouche.



NYANYAN.

BOUILLIE

• PAPA (A) (Nd)



Porridge, à base de manioc (NGOMA PAPA, DOMI PAPA), de plantain (BAANA PAPA, BAKUBA PAPA), de riz (ALISI PAPA), de maïs (KALU PAPA), de noix de coco (KOKONOTU PAPA), de farine de blé (BOLON PAPA) etc. auquel on ajoute fréquemment du sucre. L'addition de lait du commerce est rare. PAPA apporte un complément alimentaire au nourrisson. Il est introduit dans la ration trois huit semaines après la naissance. PAPA est offert après le sein et servi à la main, en renversant la tête de l'enfant en arrière. La bouillie doit être de consistance très liquide. NGOMA PAPA est introduit d'abord, suivi d'ALISI PAPA. KALU PAPA vient en dernier.



hollandais pap = bouillie ou portugais papa = bouillie.



ALISI PAPA, BAANA PAPA, BAKUBA PAPA.

BOUILLIE INDUSTRIELLE

PAPA APUTEKI (A) (Nd)



Terme générique pour désigner les aliments industriels pour nourrisson, vendus en pharmacie..



PAPA = bouillie et APOTEKI = pharmacie.



BOUILLIE DE COCO

KAKANOTU PAPA (Nd), KOKONOTO PAPA (A)



Bouillie à la pulpe de noix de coco rapée. Aliment pour jeunes enfants, aliment de sevrage.



KAKANOTU (KOKONTO) = noix de coco et PAPA = bouillie.

BOUILLIE DE BLE

BOLON PAPA (A) (Nd)



Préparation à consistance crémeuse, à partir de farine de blé, d'eau et de sucre. C'est un aliment de complément pour nourrisson. D'apparition récente et d'usage encore peu fréquent chez les Ndjuka car, en raison de son coût élevé, BOLON est réservé aux offrandes rituelles de YALI (nouvel an) et de BOOKO DEI (levée de deuil).



BOLON, BEELE.

BOUILLIE DE MAIS

• BATIMATIMA (A)



Plat traditionnel, peu courant de nos jours.



Ecraser les grains au mortier, filtrer au tamis, faire bouillir à l'eau enveloppé dans une feuille de plantain. Servir avec du beurre d'arachide et du sucre.



KALU.

• KALU PAPA (A) (Nd)



Bouillie à base de farine. Aliment de complément pour nourrisson.

→ KALU = maïs et PAPA = bouillie.

Ⓟ KALU. PAPA.

• SUWA PAPA ⓐ

 Le maïs est pilé au mortier puis tamisé. La farine obtenue est mise à bouillir dans de l'eau.

→ SUWA = aigre, acidulé et PAPA = bouillie.

Ⓟ KALU.

BOUILLIE DE RIZ

ALISI PAPA ⓐ Ⓝ

 • Bouillie donnée aux nourrissons deux à six fois par jour, au biberon ou à la main, comme aliment de complément dès l'âge d'une semaine à deux mois jusqu'à l'âge du sevrage (vers un an).

 Le riz est d'abord cuit à l'eau et séché au soleil puis broyé au mortier pour être recuit à l'eau. Sa consistance doit être très fluide pour se rapprocher le plus possible du lait maternel. L'addition de lait est une pratique rare. Elle n'est observée que lorsque la mère a séjourné en milieu occidentalisé.

• Bouillie à base de riz et d'arachides, réservée aux périodes de deuils.

→ ALISI = riz et PAPA = bouillie.

Ⓟ ALISI.

BOUILLIE DE BANANE PLANTAIN

• BAANA PAPA ⓐ Ⓝ

 Bouillie à base de banane-plantain cuite et écrasée. Aliment de complément donné aux nourrissons dès l'âge d'un mois mais peu utilisé chez les Ndjuka, la consommation de banane-plantain étant souvent considérée comme nuisible à la bonne croissance de l'enfant (ramollissement des genoux d'où retard de la marche).

→ BAANA = banane-plantain et PAPA = bouillie.

Ⓟ BAANA.

• GONGONTE (GONGOTE) ⓐ

 Farine à la base d'une bouillie de sevrage portant le même nom.

 Le fruit vert est débité en tranches dans le sens de la longueur et mis à sécher au soleil pendant un ou deux jours. On le réduit ensuite en poudre que l'on tamise. Le produit obtenu est mis à bouillir dans de l'eau parfois additionnée de sucre, parfois de lait.

Ⓟ BAANA.

BOUILLIE DE MANIOC AMER

MBOO ⓐ Ⓝ

 Bouillie très épaisse à base de farine de BITA KASABA (manioc amer), ayant la consistance de la pomme de terre cuite, donnée aux enfants pure ou mélangée à de la pâte d'arachide. Aussi utilisée dans les repas rituels organisés dans le cadre des cérémonies mortuaires.

Ⓟ FONFON PINDA, KASABA.

BOUILLIE DE MANIOC DOUX

SWITI KASABA PAPA ⓐ Ⓝ



Parfois additionnée de jus de poisson ou de viande. Complément alimentaire pour nourrisson.



SWITI KASABA = manioc doux et PAPA = bouillie.



SWITI KASABA.

BOUILLIR

BOLI ⓐ Ⓝ



anglais boil = bouillir.

BOUILLOIRE

KETE ⓐ, KETEE Ⓝ



Tout récipient utilisé comme tel.

BOUILLON DE BOEUF

MAGI ⓐ Ⓝ



Bouillon de boeuf en conserve.



MAGGI = marque de bouillon en cube.



SWITI MOFU.

BOULETTES DE BLÉ

BOLON AFIINGI ⓐ



Accompagne souvent le poisson.



AFIINGI.

BOULETTES DE MANIOC

AFIINGI ⓐ Ⓝ, KPOKPO, KWOKWO Ⓝ



Préparation à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*), essorée à la couleuvre (DOMI) puis séchée. Par extension, ce type de préparation, qu'elle soit à base de manioc ou de blé (BOLON AFIINGI). Donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée. Cette préparation accompagne souvent le poisson.



Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans de l'eau bouillante. Le produit se présente sous la forme de petites boules grumeleuses à consistance gélatineuse.



akan kok = bouillie, éwé koko = plat de mil bouilli.



AFIINGI, BOLON AFFINGI, DOMI, KPOKPO.

AGAİKUMA ⓐ

Préparation alimentaire à base de farine de blé, de manioc ou de plantain.



Plat constitué par des grumeaux de farine de blé ou de manioc bouillis. Souvent consommé avec du poisson, parfois avec des haricots rouges (PESI).

APITI (A)

Préparation alimentaire à base de farine de manioc amer.



Consiste en de grosses boulettes roulées à la main et bouillies.



AGAIKUMA.

BOUTEILLE

• BATA (A) (Nd)



anglais bottle = bouteille.

• PENKI (A) (Nd)



Petite bouteille en verre (ayant contenu un soda). D'un volume de 33 centilitres. Utilisée pour conserver PEPE FOOA (piment en poudre). Ce terme désignait autrefois un modèle de bouteille particulier, en verre de couleur foncée, utilisé exclusivement dans les rites mortuaires. Chez les Ndjuka, ce genre de récipient sert de mesure lors des offrandes de rhum aux ancêtres et aux esprits.

• PONTU BATA (A)



Bouteille de récupération (limonade, coca-cola, bière). Utilisée pour conserver les condiments en poudre tels que PEPE FOOA ou ANZOWE.



PONTU = unité de mesure et bata = bouteille.

BRULER

BOON (A) (Nd)



Faire brûler, laisser cuire à l'excès. Employé aussi comme adjectif : calciné.



BOON ALISI, ALISI BOON (A) (Nd)



Riz "brûlé". Reste de riz qui colle au fond de la casserole. Ce dépôt est mis à tremper dans l'eau et sert souvent de petit déjeuner à la femme et à ses enfants. N'est jamais consommé par les hommes.



BOON = brûlé et ALISI = riz.

C

CABIAI

▲ KAPUWA (A) (Nd), WATA PAKILA (A)



Hydrochoerus hydrochaeris.

Capybara (fr.). Le plus gros des rongeurs, pouvant atteindre cinquante kilos. Son pelage est brun-rougâtre. Animal nocturne et bon nageur, le cabiai vit près des petits cours d'eau et des marais, se nourrit de racines, d'herbes et de fruits. Cause des déprédations dans les champs de canne sucre, de manioc, de maïs, de dachines et les bananeraies. Sa chair, très grasse, est estimée des Noirs Marrons.

CACAO, CACAOYER, CACAOTIER

☘ KAKAU (A) (Nd)



Sterculiaceae Theobroma cacao Linnaeus.

La pulpe du fruit du cacaoyer sauvage est consommée crue. Les Noirs Marrons ne produisent pas de cacao, même pour leur consommation personnelle. Ils se contentent d'entretenir quelques cacaoyers autour de leurs habitations.

CACAO SAUVAGE

☘ BUSI KAKAU (A)



Sterculiaceae Herrania kanukuensis R.E. (Schultes) et *Theobroma velutinum* R. Benoist.



Fleury 251, 250.



Cacao-grand-bois (cr.). Les fruits de ce petit arbre sauvage, en forme de capsule oblongue, sont consommés crus.



BUSI = forêt et KAKAU = cacao, cacaoyer.

CAFE

KOFI (A) (Nd)



anglais coffe = café ou hollandais koffie = café.

CAIMAN

▲ KAIMAN (A) (Nd)



Caiman spp.



Terme générique. Le caïman affectionne les marécages à palmeraies. Ce saurien, dont la chair est très estimée dans la cuisine créole, fait l'objet, chez les Noirs Marrons, d'un interdit alimentaire absolu. Il n'est jamais consommé ni même chassé car considéré comme habité par un esprit.

CAJOU, CAJOUTIER, POMME CAJOU, NOIX CAJOU

KASUN (A) (Nd)



Anacardiaceae Anacardium occidentale Linnaeus.



Daniel 71.



Cet arbuste, fréquemment cultivé en périphérie des villages et dans les abattis produit, au bout de deux années, une pomme et une noix qui sont comestibles. La pomme est plutôt utilisée pour faire "passer" un mauvais goût dans la bouche mais est régulièrement consommée par les enfants. La noix, toxique à l'état frais, est consommée torréfiée. Les feuilles entrent dans la composition de divers remèdes. Récolte d'août à décembre.

CALEBASSE

• APAKI (A) (Nd), GASU (Nd)



Gourde. Fruit de *Crescentia cujete* ou de *Langenaria siceraria*, utilisé comme récipient.



bantu faki = petit entonnoir, twi apakyi =alebasse avec couvercle,

• GOO (A)



Calebasse munie d'un couvercle servant de récipient et utilisée pour transporter les liquides et KWAKA. Employée aussi dans les opérations de préparation d'OBIA à base de plantes.

CALEBASSIER



KAABASI (A) (Nd)



Bignoniaceae Crescentia cujete Linnaeus.



Calebasse, coui (cr.). Le calebassier est un arbuste que l'on rencontre souvent dans les villages. Il en existe de nombreux clones. Son fruit (alebasse) est vidé de sa pulpe et mis à tremper. L'écorce est ensuite sculptée et séchée. Laalebasse est utilisée comme récipient à boire et comme cuiller par les anciens, à la manière des ancêtres.

CALMER

KOTO (Nd), KOTU (A)

Refroidir, calmer (son coeur), se calmer.

CAMPEMENT, CAMPER

KAMPU (A) (Nd)



Campement sur les abattis durant la saison agricole.

MEKE KAMPU (Nd)



Installer un campement provisoire sur une plantation en période d'activité agricole. La vie des Noirs Marrons est marquée par une alternance résidentielle entre le village et les campements. Ce phénomène est lié au mode d'exploitation de l'espace : seules les berges fluviales sont mises en cultures vivrières, en raison de la configuration du terrain et des difficultés d'accès. La pratique de la jachère longue, rendue nécessaire par la pauvreté des sols, éloigne progressivement les plantations des villages. Les incitations au regroupement de la part des administrations française et surinamienne et l'attachement des Noirs Marrons à leurs villages, auxquels les lient le culte des ancêtres, accentuent ce phénomène. La dispersion des abattis répond, par ailleurs, à une nécessité pour lutter contre les maladies végétales qui se transmettent d'une plantation à l'autre lorsque ces dernières sont contiguës.

CANARD



DOKISI (A) (Nd), KPAKPA (Nd)



Anatidés Anas spp., Anas boschas (sauvage).



Canard domestique ou sauvage. Terme générique. Les Ndjuka du Surinam achètent souvent des canards sur la rive française. Ils sont plus appréciés comme éléments du décor que pour leur chair ou leurs oeufs.



anglais duck = canard.

CANARD DE BARBARIE



• DOKIDOKI (A)



Certains de ces canards, reconnaissables à leur plumage pie, sont retournés à l'état sauvage et sont chassés.



anglais duck = canard.



• SUKUUDU (A)



Espèce de petite taille au plumage tacheté de noir, blanc et rouge.

CANELLE



KANELI (A) (Nd)



Lauraceae Cinnamomum zeylanicum Blume.



Cannelle sauvage ou du commerce. L'écorce de cet arbuste est utilisé en tisane comme ersatz de thé. Nombreuses utilisations rituelles et médicinales : en décoction pour la circulation et la digestion, contre les règles douloureuses et les refroidissements.

CANNE-CONGO



SANGAAFU (A) (Nd), SINGAAFU (A) (Nd)



Zingiberaceae Costus spp.



Fleury 115, Sauvain 86.



Cette grande plante herbacée, aux fleurs à pétales rose vif dentés, forme des peuplements denses dans les bas-fonds humides. Sa tige est l'un des aliments de secours à consommer lorsqu'on est perdu en forêt. Il en existe plusieurs espèces aussi le terme SANGAAFU (SINGAAFU) est-il accompagné d'un préfixe

permettant de les distinguer. SANGAAFU (SINGAAFU) occupe une place centrale dans le système cosmogonique et magico-religieux des Ndjuka du BILOSE : Elle est à l'origine de la vie végétale. Elle relève, avec MALEMBELEMBE, d'une instance divine suprême (GOON MAMA, la Terre Nourricière) alors que le reste de la végétation procède d'effets secondaires. Plante maîtresse de tout OBIA et rituel, il n'est aucun remède important qui n'y fasse référence. Associée à PEMBA (kaolin blanc), elle en constitue la base. A chaque culte est associée une espèce particulière de SANGAAFU. Ainsi, AGO SANGAAFU (SINGAAFU), produisant des bulbes de couleur jaune, est associée au culte AMPUKU. Son utilisation médicinale est donc extrêmement riche. Citons son emploi comme antidote en cas d'infraction à un interdit alimentaire et son usage pour rafraîchir la bouche en cas de fièvre. En usage rituel, elle est surtout employée sous forme de macération mais est aussi présente dans les offrandes aux esprits de GOON MAMA, où ses feuilles servent de nappe. La plante entière constitue un élément décoratif délimitant un espace sacré. Débarassée de ses feuilles et de son bulbe, peinte de noir et de blanc, SANGAAFU (SINGAAFU) intervient lors des funérailles ou des séances d'exorcisme, pour "séparer" PAATI, le spectre ou l'esprit de l'être humain. Elle joue aussi un rôle de premier plan dans les cultes AMPUKU. Chez les Ndjuka du BILOSE, il existe deux versions rendant compte de l'existence de SANGAAFU :

-Dieu l'a fait descendre sur terre.

-Elle est apparue d'elle-même, surgissant après la première pluie de la terre nouvellement créée.



GOON MAMA, MALEMBELEMBE, MASAA GADU, OBIA, PEMBA.

CANNE A SUCRE



KEN (A) (Nd)



Graminae Saccharum officinarum Linnaeus.



La tige est consommée à l'état frais ou pressée pour en extraire le jus. Celui-ci fournit, après fermentation durant une semaine, une boisson légèrement alcoolisée réservée aux jours de fête.

CANNE A SUCRE (JUS)

KEN WATA (A) (Nd)



KEN WATA est une boisson des jours de fête. C'est surtout une boisson rituelle. Chez les Ndjuka, la consommation de KEN WATA est interdite à la femme qui allaite par crainte de pertes vaginales.

Il existe deux modes d'extraction :

- par pression. C'est la technique ordinaire.

- par broyage au pilon. C'est la technique traditionnelle employée pour préparer le jus de canne destiné aux cérémonies des secondes funérailles. Les tiges sont disposées à l'intérieur d'une pirogue réservée à cet usage. Le broyage est effectué par de jeunes hommes. Le jus est mis à bouillir plusieurs heures. La cuisson est, elle aussi, réalisée par les hommes.



KEN = canne à sucre et WATA = eau.

CANNE A SUCRE (MELASSE)

LIKA (A) (Nd)



Mélasses résultant de la cuisson de la canne à sucre. Son usage est surtout médicinal. Rarement consommée parce que de préparation trop laborieuse.

CANOT

BOTO (A) (Nd)

Bateau, pirogue.



La pirogue, seul moyen de locomotion, joue un rôle essentiel dans l'économie et la vie sociale des Noirs Marrons. Elle permet de se rendre à l'abattis et d'en ramener la production au village. Chaque femme dispose, en principe, d'une pirogue. Les pirogues des hommes sont de plus en plus souvent motorisées.



anglais boat = bateau.

CAPYBARA



KAPUWA (A) (Nd), WATA PAKILA (A)



Hydrochoerus hydrochaeris.



Cabiai (cr.). Le plus gros des rongeurs, pouvant atteindre cinquante kilos. Son pelage est brun-rougeâtre. Animal nocturne et bon nageur, le cabiai vit près des petits cours d'eau et des marais, se nourrit de racines, d'herbes et de fruites. Cause des déprédations dans les champs de canne sucre, de manioc, de maïs, de dachines et les bananeraies. Sa chair, très grasse, est estimée des Noirs Marrons.

CARAPA (NOIX)



KAAPA (A)



Meliaceae Carapa guianensis Aublet.



L'huile tirée de la noix de KAAPA entre dans la composition de la teinture de AKUSUWE, utilisée dans la technique de sevrage des nourrissons et pour frictionner les chiens. Élément culturel emprunté aux Amérindiens Wayana.

CARIACOU



KUYAKU (A) (Nd)



Mazama guazoubira.



Cerf de virginie (fr.), biche, cariacou (cr.), nazoubra (fr.), cariacou (cr.). La chair de ce cervidé est consommée.

CARPE



• KWANA (A) (Nd)

Carpe rouge (cr.).



Leporinus fasciatus.



La chair de ce poisson est consommée. Fait assez fréquemment l'objet, chez les Ndjuka, d'un interdit alimentaire associé à BON GADU (esprit du lieu responsable de la venue au monde d'un être humain).



• KWASIMAMA (A) (Nd), KWASIMMA (A) (Nd)

Carpe verte (cr.).



Hemiodus quadrimaculatus.

Poisson dont la chair est consommée mais faisant souvent l'objet d'un interdit en rapport avec BON GADU. Entre dans la préparation d'un OBIA destiné à libérer un enfant d'un interdit (Nd.).

CARTOUCHE

KAATUSU (A) (Nd)



La chasse au fusil constitue le principal moyen d'approvisionnement en viande fraîche, les Noirs Marrons pratiquant très peu l'élevage.

CASE (de réclusion des femmes)

MUN OSU (Nd), MUNU OSU (A)



Case de réclusion réservée aux femmes pendant la période de leurs règles. Une femme dans cet état ne peut cuisiner pour autrui et utilise pour elle-même une vaisselle spéciale. Son contact risque d'édulcorer le pouvoir des OBIA. La dissimulation des règles est sévèrement réprimandée.

CASSAVE (GALETTE, CREPE)

BAKA KASABA (A) (Nd)



Galette à base de farine de manioc amer (WETI KASABA, BITA KASABA), plus rarement de manioc doux (SWITI KASABA).

Consommée au petit-déjeuner, tartinée à la pâte d'arachide. On offre BAKA KASABA aux ancêtres. Chez les Ndjuka, l'usage de BAKA KASABA est plus ancien que celui de KWAKA qui tend à le supplanter.



Pour préparer BAKA KASABA, on épluche le manioc, puis on le râpe (grageage). On l'essore à la couleuvre pour obtenir DOMI. On pile DOMI très finement et l'on tamise. Avec cette farine, on constitue la galette que l'on fait cuire sur la platine.

Pour préparer un complément nutritionnel à donner aux nourrissons, on met BAKA KASABA à tremper dans un peu d'eau puis on le cuit.



BAKA = frit et KASABA = manioc amer.



DOMI.

CATOURI

KATULI (A)

Sac à dos improvisé constitué par du feuillage tressé et des écorces, servant, entre autres, à transporter les produits alimentaires (gibier, production agricole).



KATUWI, POTOTO.

CHAIR

DUGUDUGU (A) (Nd)



Viande en général.

CHAMPIGNON



BUKU (A) (Nd)



Terme générique. Certains champignons sont consommés.
Bantu buuku = champignon.

CHAMP



GOON (A) (Nd)

Abattis, jardin. Parcelle de terre défrichée en vue de cultures vivrières. Dans le système traditionnel, l'homme est tenu de défricher annuellement une parcelle au bénéfice de son épouse. Les concentrations humaines, souvent favorisées par les administrations française et surinamienne, se heurtent aux contraintes du milieu physique. Elles entraînent une surexploitation des sols d'où une baisse de la production agricole et partant une sous-alimentation. C'est notamment la cas à l'embouchure du Tapanahoni et dans certaines zones du pays aluku. Les populations deviennent de plus en plus dépendantes de l'économie marchande, les femmes des hommes, et ces derniers de ressources monétaires autres qu'agricoles.



anglais ground = terre.

GWABA GWABA GOON (Nd)

Abattis en fin de cycle d'exploitation.



Donc vieux de deux ans au moins, ne servant plus que pour conserver les tubercules de manioc en terre.

KAWE (A) (Nd)

Terre laissée en jachère.

FAA GOON (Nd), KOTI GOON (Nd)

Défricher une parcelle de terre en vue de la mettre en culture, ouvrir un abattis.

CHARBON DE BOIS

KOOFAYA (A) (Nd)



Mode de cuisson le plus courant après le bois. Nombreux usages médicaux et rituels.



KOO = froid et FAYA = feu.

CHARME, PHILTRE

OBIA (A) (Nd)

Charme, philtre, force magique. Éléments mis en jeu par cette force ainsi que ses supports matériels.



Force manipulable par l'homme pour son bien exclusivement.



Les divinités oraculaires, les esprits de possession, les traitements rituels, les opérations magiques et sacrées, les bains de plantes, les remèdes, les amulettes, les bracelets divinatoires, sont des OBIA. La "rémunération" de la divinité invoquée s'effectue sous forme d'offrandes alimentaires (tafia, riz etc.). L'OBIA représente une valeur primordiale des sociétés aluku et ndjuka. Il permet de rectifier tout ce qui est ou pourrait être problématique et d'entretenir ce qui est positif. L' OBIA fait l'objet d'achats, de ventes, d'héritages. Il assure des rapports directs avec les entités surnaturelles par

les révélations et prophéties qu'il permet. La notion d'OBIA recouvre la totalité du champ de la religion et de la magie.



bantu ubio = potion magique.



DEESI, KUMANTI.

CHASSE, CHASSER

HONTI (A) (Nd), ONTI (A) (Nd)

• Chasser, pêcher (pour les femmes).



La chasse est une activité exclusivement masculine. Elle se pratique au fusil, à l'arc et au piège, plus rarement à l'affût. Chez les aluku, les jours de KINA DEI tels le vendredi sont souvent réservés à la chasse. On utilise fréquemment des chiens pour lever le gibier et le poursuivre.



anglais hunt = chasser.

• Chasse.

CHASSEUR

• GONIMAN (A) (Nd)



Terme aussi utilisé par une femme pour désigner son époux (A.).



anglais gun-man = chasseur.

• HONTIMAN (A), ONTIMAN (A)



Mari, époux (mi ontiman = mon mari). La chasse est une activité exclusivement masculine. Le fusil est fortement valorisant.



HONTI (ONTI) = chasser et man = homme.

CHAUD, CHAUFFER

WAAN (A) (Nd)



anglais warm = chauffer, chaud.

CHIEN



DAGU (A) (Nd)



Les Noirs Marrons élèvent quelques chiens ou bien s'en procurent, souvent à prix élevé, auprès des Amérindiens Wayana. Ils les utilisent surtout pour la chasse.



AKUSUWE, HONTI DAGU.

CHIEN DE CHASSE

HONTI DAGU (A) (Nd), ONTI DAGU (A) (Nd)



Les Noirs Marrons élèvent quelques chiens pour les besoins de la chasse ou bien s'en procurent auprès des Amérindiens voisins (échange contre des canots). Le chien est un auxiliaire précieux pour lever le gibier et le poursuivre. On le prépare en lui faisant subir des lavages rituels. Il existe des préparations (à base de roukou, de plantes aroïdées, de musc de pécaré etc.) spécialisées selon le gibier chassé (tortue, tapir, pécaré etc.).



HONTI (ONTI) = chasser et DAGU = chien.



AKUSUWE, NYAMANDALU PEPE.

CHOCOLAT

-  SUKAATI (A), SUKATI (Nd)
-  La pulpe du fruit du cacaoyer sauvage est consommée crue. Les Noirs Marrons ne produisent pas de cacao, même pour leur consommation personnelle. Ils se contentent d'entretenir quelques cacaoyers autour de leurs habitations.
-  anglais chocolate = chocolat ou Hollandais chocolade = chocolat.
-  KAKAU.

CHOU CARAIBE

-  SU (A) (Nd)
-  *Araceae Xanthosoma sagittifolium* (Linnaeus) Schott.
-  Plante alimentaire à tubercule.
-  français chou.

CHOUX VERT

-  KOO (A) (Nd), KORU (Nd)
- Choux vert.
-  *Brassica oleracea*.
-  Les Noirs Marrons en consomment mais n'en cultivent pas.
-  hollandais kool = chou.

CIEL

- TAPU (A) (Nd)
-  Dessus, partie supérieure (arbre). TAPU METI = mammifère arboricole.
-  anglais top = sommet.

CITRON VERT, CITRONNIER VERT

-  ASUTUUN, ATUSUUN (Nd), GAAN LEMIKI (A), GAAN LIMIKI (Nd), SUUTUN (A)
-  *Rutaceae Citrus hystrix*.
-  Arbre introduit, produisant un fruit de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse. Ce fruit, très acidulé, est comestible. Il est surtout consommé par les enfants.

CITRON LIME, CITRONNIER LIME

-  LEMIKI (A) (Nd)
-  *Rutaceae Citrus spp., Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, *citrus limon* (Linnaeus) Burm. fil., *Citrus limonia* Osbeck.



LEMIKI n'est pas utilisé comme aliment mais est employé en tant que détergent pour laver et blanchir le bois et les Calebasses. Est considéré comme doté du pouvoir d'altérer tout ce qui est placé à son contact, tant au plan matériel que spirituel. Cette propriété lui vaut une place de choix dans la pharmacopée traditionnelle : il est utilisé contre les piqûres de serpent et d'insectes ou les infections dues à des échardes. Le jus de LEMIKI étendu d'eau calme les douleurs intestinales et menstruelles (mais il est interdit aux femmes enceintes car il "pincerait" l'enfant). LEMIKI est employé pour lutter contre les esprits néfastes et contre toute maladie d'origine maléfique. A l'inverse, sa consommation est interdite aux OBIAMAN et autres médium.

CITROUILLE



PAAMPU (PAAMPUN) (Nd), PAMPU (PAMPUN) (A)



Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo Linnaeus.



Courge (fr.), giraumont (cr.). Ce fruit, pesant de sept à dix kilos, est consommé bouilli. Fait l'objet d'un interdit alimentaire pour les médiums du culte KUMANTI. Surtout cultivé pour son écorce entrant dans la préparation d'OBIA et d'amulettes. Récolte en mars.



anglais pumpkin = citrouille.

COCHON-BOIS (PORC MARRON)



PINGO (A)



Tayassu albirostris.



Porc marron (fr.). La chair de ce suidé est consommée.

COCO, COCOTIER



KAKANOTU (Nd), KOKONOTO, KONNTO (A)



Arecacea Cocos nucifera Linnaeus.



Noix de coco. La noix du cocotier fournit plusieurs produits alimentaires. C'est un aliment complet. L'embryon liquide donne le "lait de coco", consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée rapée, crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile.



KOKONOTO (KAKANOTU) ALISI, KOKONOTO (KAKANOTU) PAPA.



KAKA, KOKO = cocotier et NOTO, NOTU = noix.

COCO (RIZ AU COCO)

KAKANOTU ALISI (Nd), KOKONOTO ALISI (A)

Riz gras cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée.



On râpe la pulpe de coco, on la dépose dans une bassine accompagnée d'eau, on chauffe jusqu'à ébullition, on ajoute le riz. Lorsque ce dernier est cuit, il est déposé en motte sur le plat, entouré des morceaux de poisson (ou de viande). On peut l'arroser d'huile de MAIPA. Dans une variante ndjuka et aluku, on extrait le jus de la pulpe de coco sans conserver cette dernière. On fait cuire le riz dans ce jus. Souvent apprêté avec du poisson frit.

→ KAKANOTU = noix de coco et ALISI = riz.

COCO (HUILE)

KAKANOTU FATU ^(Nd), KOKONOTO FATU ^(A)

Huile de coco dont l'emploi est à la fois alimentaire et médicinal (lutte contre la fièvre par exemple).



Pour confectionner l'huile de coco on utilise des noix sèches. L'albumen est rapé et mis à macérer plusieurs heures dans l'eau. On récupère la matière grasse qui surnage et on la fait chauffer ("pour enlever l'odeur"). Quand l'huile s'est éclaircie, on retire du feu et on filtre.

→ KAKANOTU = noix de coco et FATU = huile.

COCO (BOUILLIE)

KAKANOTU PAPA ^(Nd), KOKONOTO PAPA ^(A)

Bouillie de pulpe de noix de coco rapée.



Aliment pour jeunes enfants, aliment de sevrage.

→ KAKANOTU = noix de coco et PAPA = bouillie.

COCO (GATEAU)

KAKANOTU KUKU ^(Nd), KOKONOTO KUKU ^(A)

Gâteau à base de farine de blé et de pulpe de noix de coco rapée.

COLOSTRUM

KIIN WATA ^(Nd)

Colostrum. La sécrétion mammaire précédant la montée de lait ne doit pas être absorbée par le nouveau-né.

→ KIIN = clair et WATA = eau.

COMMERCIAL

BAIBAI ^(A) ^(Nd)

Qualifie tout objet acheté.



anglais buy = acheter.

BAIBAI MELIKI ^(A) ^(Nd)

Lait du commerce, lait concentré sucré ou non sucré, en poudre ou en boîte.

→ BAIBAI = commercial et MELIKI = lait.

COMOU



• KOMU ^(A)



Arecaceae Oenocarpus bacaba Martius.



Ce palmier est très répandu en forêt dans la région du Maroni et planté dans les villages, à proximité des cases. Le fruit du palmier comou est consommé de décembre à juin avec un maximum en mars. La pulpe fournit, par broyage et trituration des fruits dans l'eau chaude puis tamisage, une bouille fluide dite

"lait de comou," très nourrissante. Elle est souvent mélangée à KWAKA. Le fruit de KOMOU fournit aussi une huile.



Pour confectionner l'huile de KOMU, on utilise des fruits mûrs (noirs) auxquels on ajoute quelques fruits verts qui donneront à l'huile sa couleur. On verse de l'eau bouillante sur les fruits ; on laisse reposer puis on vide l'eau. On renouvelle l'opération quatre à cinq fois de manière à attendrir le fruit et à séparer plus facilement la pulpe, sans extraire le "lait" pour l'obtention duquel l'eau doit être seulement tiède). Les fruits sont ensuite pilés. On enlève les noyaux et on laisse la pulpe reposer au soleil. On chauffe cette préparation sur une platine puis on verse dans une coulevre spéciale (de plus petite taille que celle réservée au manioc). On tire violemment sur une extrémité pour compresser. L'huile s'écoule de la coulevre.



• AFA KOMU (A) (Nd)



Areaceae Oenocarpus bacaba Martius (Griseb.) W. Boer.

Grand palmier de forêt, poussant à l'état naturel et affectionnant les terrains sablonneux. Le fruit est à maturité de janvier à mars. Il se présente comme une baie noirâtre de petite taille au cortex violacé. Il fournit une boisson, donnée aux enfants, à la cuiller, à partir de l'âge de six mois ainsi qu'une huile. Les palmes servent à confectionner des nattes.



Le "lait" de comou est obtenu par échaudage, broyage de la pulpe puis tamisage. Le produit se présente comme une bouillie fluide. L'huile est extraite par broyage de l'amande au mortier suivi d'une ébullition.

CONCOMBRE-SALADE

KOMUKOMU (A) (Nd)



• Plante et fruit.



Cucurbitaceae Cucumis sativus Linnaeus.

CONCOMBRE-TORCHON, CONCOMBRE-PIQUANT

• KOMUKOMU (A) (Nd), MASISI (A)



• Plante et fruit.



Cucurbitaceae Cucumis anguria Linnaeus.



Fleury 644.



Plantes annuelles à fleurs jaunes. Il en existe plusieurs espèces que les Noirs Marrons cultivent parfois. Le "concombre" est cueilli très mûr. La pulpe est cuite à l'eau, les graines sont conservées pour être remises en terre.

CONDIMENTS

GAAN MAASUSA (A), GAAN MASUSA (Nd)



Plante.



Zingiberaceae Renealmia guianensis Maas.



Fleury 111, Sauvain 21.

Plante apparentée au ginga, à usage rituel et médicinal mais aussi employée comme condiment.

Lorsque le fruit, de couleur rouge, vire au noir, on le cueille puis on l'écrase au mortier. On délaye le produit dans de l'eau, on tamise, on jette la pulpe et on récupère le jus dans lequel on fait cuire le riz. Ce dernier prend une coloration rougeâtre et une saveur sucrée.

KONDE PEPE (Nd), NENGE KONDE PEPE (A), NENGEE KONDE PEPEE (Nd)

Grains de Guinée, poivre melegueta, piment (fr.).

• *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum.

Fleury 226.

• *Solanaceae Capsicum frutescens* Linnaeus.

Le fruit est consommé broyé comme épice. Les grains de Guinée entrent dans la composition de PEPE WATA. En tant que plante médicinale, KONDE PEPE est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre des influences néfastes. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, NENGEE KONDEE PEPEE n'est pas très utilisé dans l'alimentation mais fournit une vaste gamme de préparations médicinales.

FULA.

NENGE (NENGEE) = nègre, KONDE = village et PEPE (PEPEE) = poivre.

MASALA (Nd)

Poudre de curry.

Consommée comme un épice.

MASISA (Nd), MASUSA (A)

Plante.

Orchidaceae sp.

Sauvain 477, 568.

Plante ressemblant au gingembre. Utilisée comme condiment.
bantu masusa = gingembre.

PEPE (A), PEPEE (Nd)

Piment (fr.).

Solanaceae Capsicum frutescens Linnaeus.

PEPE (PEPEE) entre, en tant que condiment, dans de nombreuses préparations alimentaires, principalement celles à base de poisson. Il est utilisé soit bouilli, soit cru après avoir été écrasé. Il en existe de différentes qualités. Les moyens de conservation sont variés :

- séchage au soleil et broyage jusqu'à obtention d'une poudre que l'on stocke en bouteille.

- ébullition puis macération dans de l'eau.

- ébullition puis macération dans du jus d'essorage de manioc (KASABA WATAA), parfois accompagné d'ail et d'oignon (PEPE WATA).

- ébullition et macération dans un mélange d'eau, de vinaigre et de sel, parfois accompagné d'ail et d'oignon.

- sous forme de pâte obtenue après broyage et addition d'huile, de vinaigre et d'eau.



anglais pepper = poivre, piment.

PEPE FOOA (A) (Nd)

Piment en poudre.



Le fruit est séché au soleil, broyé jusqu'à obtention d'une poudre puis conservé en bouteille.



PEPE = piment et FOOA = farine.

PEPE WATA (A), PEPEE WATAA (Nd)

Condiment liquide à base de jus d'essorage du manioc amer et de piment (*Capsicum frutescens*) qu'utilisent la plupart des populations amazoniennes.



Le piment est soumis à ébullition puis macération dans KASABA WATAA, parfois accompagné d'ail et d'oignon. Equivalent du *couabio* des Amérindiens Wayana voisins.



PEPE WATA (PEPEE WATAA) est ainsi préparé : Le jus de manioc amer sortant de la presse est décanté de manière à le séparer de l'amidon (tapioca). Le liquide est mis à bouillir pendant deux ou trois heures, pour le détoxifier, accompagné de piments, de basilic ou d'autres plantes aromatiques. PEPE WATA (PEPEE WATAA) est conservé en bouteille.



PEPE (PEPEE) = poivre, piment et WATA (WATAA) = eau.



PEPE (PEPEE).

CONSERVATION DES ALIMENTS

KANFU (A)

Conserver d'une manière générale, préparer un aliment en vue d'une conservation de longue durée.

BOUCANAGE,

ABONKANE (A) (Nd)

Dessécher une viande ou un poisson sur un gril garni de feuilles.



Boucaner. Mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier, de paille de noix de coco. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble moins utilisée par les Aluku d'aujourd'hui du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. Chez les Ndjuka, c'est encore le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors des grandes cérémonies traditionnelles telles BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.

DEE (A)

Sécher, boucaner.



Sont couramment boucanées les viandes de pécarri (PAKILA), tapir (BOFO), singe atèle (KWATA) et iguane (GWANA) ainsi que le poisson.

SMOKO (Nd)

Fumée.

anglais smoke = fumée.

CONSERVES

BEENKI, BEENKI SANI (A), BENKI, BENKI SANI (A) (Nd)

- Boite de conserve, assiette métallique, cuvette en émail.
- Récipient importé, en métal ou en plastic, ayant la forme d'un petit baril.
- Unité de mesure de volume.

Sert à mesure KWAKA (couac), ALISI (riz) et PINDA (arachide). En 1987, 1 BEENKI KWAKA valait 100 francs.

BEENKI SANI (A)

Nourriture en conserve.

Les Aluku de la rive française du Maroni, comme les Ndjuka du Surinam, sont depuis de nombreuses années en contact avec l'économie marchande. Assurant en tant que piroguiers l'approvisionnement des placers, ils utilisèrent très tôt la nourriture en conserve.

BEENKI = boîte de conserve et SANI = chose.

COQ

KAKAFOO (A) (Nd)

Le coq joue un rôle très important dans les rituels. Consommé avec PINDA BAAFUN, plat cérémoniel.

Substitut de vie humaine, KAKAFOO est sacrifié lorsqu'il y a danger de mort. On établit une équivalence entre KAKAFOO et la victime par un contact physique. Il n'est parfois pas matériellement mis à mort, cette décision étant laissée à la divinité que l'on invoque. Lorsqu'il est sacrifié, l'examen de ses testicules fournit un oracle. KAKAFOO offre aussi sa vie dans le cadre des rites funéraires qui transforment le défunt en ancêtre en lui assurant la vie éternelle. KAKAFOO n'est jamais consommé comme une nourriture profane.

Chez les Ndjuka du BILOSE, KAKAFOO est perçu comme se situant à mi-chemin entre les humains et les esprits. Son chant et son cri sont un langage semblable à celui utilisé par les esprits. Il se manifeste en prélude ou en écho aux puissances surnaturelles KUMANTI ou PAPA.

COUAC

KWAKA (A) (Nd)

Farine de manioc torréfiée. L'une des bases de l'alimentation des Noirs Marons et des populations amazoniennes en général. Représente les 2/3 de la consommation de manioc amer. Se présente sous forme granulée et deshydratée. Se conserve bien (plus d'un an en récipient hermétique), avantage considérable sur les autres préparations. Le rapport couac/tubercule est égal à 20%. Dans la préparation la plus simple, on se contente d'humidifier le couac à l'eau, juste avant le repas. On peut y ajouter huile, bouillon de volaille ou de boeuf en cube. Il est associé à la viande et au poisson ou bien encore consommé assaisonné au jus tiré des fruits des palmiers pinot (APODO) et comou. En raison de ces facilités de conservation, c'est l'aliment par excellence du chasseur, du canotier, du voyageur, du migrant. Donnée aux enfants à par-

tir de huit mois accompagné de jus de viande et de poisson, mais en petites quantités parce que lourd à digérer. L'abus de KWAKA est censé entraîner des troubles gastriques et pancréatiques. Chez les Ndjuka du BILOSE, KWAKA est de consommation récente, comme l'indique le fait que son usage ne soit jamais rituel. Il tend à remplacer la galette de manioc (BAKA KASABA).



La technique de préparation est commune à l'ensemble des populations de la région amazonienne : lavage et épluchage des racines, rouissage parfois plusieurs jours dans l'eau froide (pour éliminer une partie de l'acide cyanhydrique), râpage (le *grageage* est une opération longue et pénible), repos de la pulpe pendant 3 jours, essorage à la couleuvre pour éliminer le résidu d'acide cyanhydrique, incorporation en quantités plus ou moins importantes de levain constitué par de la pâte fermentée, repos du mélange pendant 12 heures, séchage et tamisage. Le produit est ensuite torréfié sur une platine préalablement huilée (large plateau métallique circulaire placé au dessus d'un foyer). La farine est constamment brassée à l'aide spatule à long manche PALI ou AKOLO. La cuisson (1 à 2 heures environs) élimine les résidus de composante toxique.

COUAC A L'EAU

• SOSO KWAKA (A) (Nd)



Métaphore pour exprimer avec humour une grande misère alimentaire.



SOSO = pur, seul et KWAKA = couac.

• SIBE (A) (Nd)



Plat constitué de KWAKA humidifié à l'eau (sans sauce ni gibier), parfois accompagné de PEPE FOOA (piment à l'état pulvérulent). Plat de pauvre. Métaphore pour exprimer sur le mode de l'humour une grande misère alimentaire.



portugais du Brésil via wayana shibe = plat constitué d'un mélange de farine de manioc et d'eau.

COUAC AUX ARACHIDES

PINDA KWAKA (A)



Préparation alimentaire à base de KWAKA et d'arachide. Consommée telle quelle ou accompagnée de BAKA KASABA.



Les composants sont pilés au mortier et mélangés jusqu'à obtention d'une pâte.



PINDA = arachide et KWAKA = couac.

COULER

LEKI (A)



Employé pour un liquide.

COULEUVRE A MANIOC

MATAPI (A) (Nd)



Presse à manioc, séboucan (fr.) et (cr.). Instrument en forme de cylindre allongé (1,70 m de longueur, 10 cm de diamètre, d'où son nom de couleuvre) en fibre tressée d'arouman, extensible, servant à compresser le manioc rapé

pour en extraire le suc. Les Noirs Marrons ont emprunté cette technique aux sociétés amérindiennes : la couleuvre, disposée verticalement (suspension à une solive par une anse) est chargée en pulpe de manioc par la bouche puis lentement étirée sous l'effet d'un levier (bâton muni d'une assise en bois et supportant un poids d'une cinquantaine de kilos) prenant appui sur une boucle de traction située à hauteur de l'extrémité inférieure fermée. Le suc dont la couleur blanchâtre est due à l'amidon en suspension, est recueilli à ce niveau.

☞ Terme d'origine amérindienne.

COUMAROU

▲ • PAKU (A)

🐟 *Myletes sp.*

📖 Poisson comestible long de quarante centimètres et de coloration brune ou vert foncé. Friand de fruits de *Spondias mombin* (MOPE) et de *mourouri grandiflora*. On le pêche en toute saison. Certains spécimens peuvent atteindre deux kilos.

☞ Terme probablement d'origine amérindienne.

▲ • SIIBA KUMALU (Nd)

🐟 *Myletes pacou* ou *Mylopus rhomboidalis* var.

📖 Poisson plat, long de vingt centimètres. Sa chair est consommée. On le pêche surtout en saison des pluies.

COUMATA

▲ KOLOMATA (A), KOOMATA (A) (Nd)

🐟 *Prochilodus sp.*

📖 La chair de ce poisson est appréciée.

COURGE

🍂 PAAMPU (PAAMPUN) (Nd)

🐟 *Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo* Linnaeus.

📖 Citrouille, giraumont. Le fruit est consommé bouilli. Fait l'objet d'un interdit alimentaire pour les médiums du culte KUMANTI. Surtout cultivé pour son écorce qui entre dans la préparation d'OBIA. Récolte en mars.

☞ anglais pumpkin = citrouille.

COURT-BOUILLON DE POISSON

📖 PEPE PAATU (A)

📖 Préparation alimentaire constituée par un court-bouillon de poisson relevé au piment. Se consomme avec la galette de KASABA. D'origine probablement amérindienne (wayana).

➔ PEPE = piment et PAATU = marmite.

CORPS

SIKIN (A) (Nd)



Organisme humain.
anglais skin = peau.

COSSE

TONG (A) (Nd)



Cosse de fruits de palmiers tels MAIPA, AWAA. Terme générique.

COUTEAU

NEFI (A) (Nd)



anglais knife.

COUVERCLE (de RECIPIENT)

TAPU, TAPUN (A) (Nd)

CRABE



KAABU (A) (Nd)

• Crabe de rivière.



Terme générique. Les crabes sont capturés au piège sur les berges fluviales ou sur terre par les enfants, durant la saison sèche. Le crabe est consommé cuit au court-bouillon. Fait assez fréquemment l'objet d'un interdit alimentaire. Entre dans la préparation d'un OBIA destiné à libérer un enfant d'un interdit.

KIIKI KAABU (A)



Espèce de crabe fréquentant les petites rivières. Sa chair est consommée.
→ KIIKI petite rivière et KAABU = crabe.

CRAMANIOC



SWITI KASABA (A) (Nd)



Manihot palmata Mueller.



Manioc doux, cramanioc (fr.). Arbuste de deux à trois mètres de hauteur. Mûrit en six mois. Fermente rapidement. A l'inverse du manioc amer, son suc n'est pas vénéneux. Le manioc doux, une fois lavé et égoutté, est mélangé à de la pulpe de noix de coco broyée puis le tout est grillé sur la platine. Consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. Le manioc doux est d'usage moins fréquent que le manioc amer (KASABA). Intervient dans les cérémonies de levée de deuil sous forme d'offrande (TAFAA). Il est, dans ce cas, accompagné de FONFON PINDA (pâte d'arachide) et d'huile de MAIPA.



SWITI = doux et KASABA = manioc.



KASABA, WETI KASABA.

CROITRE (PLANTE)

• GOO (A) (Nd)



Grandir, pousser, croître.

 anglais grow = pousser.
• SETE GOO (Nd), SETI GOO (A)
 Commencer à pousser (plante).
→ SETE (SETI) = commencer et GOO = pousser, croître.

CRU

 LALA (A) (Nd)
Opposé à cuit.

CRUCHE

 DJOGO (A) (Nd)
Cruche en céramique.

CUEILLIR

 PIKI (A) (Nd)
Ramasser (un objet, un fruit).
 anglais pick = cueillir.

CUILLER

 • SUPUN (A) (Nd)
anglais spoon = cuiller.
• BAKAA SUPUN (A) (Nd)
 Grande cuiller en aluminium. Achetée sur la côte et souvent décorée de motifs traditionnels. Cet ustensile fournit une unité de mesure de quantité.
→ BAKAA = blanc, européen et SUPUN = cuiller.
• NENGE SUPUN (A), NENGEE SUPUUN (Nd)
 Cuiller de confection artisanale, taillée dans l'écorce du fruit du calabassier. A usage médicinal. Fournit une unité de mesure.
→ NENGE (NENGEE) = nègre et SUPUN (SUPUUN) = cuiller.
• PAITIKI (A)
 Grande cuiller. Il en existe deux modèles, l'un pour remuer le riz, l'autre le couac.

CUIRE

 BOLI (A) (Nd)
Bouillir.
 anglais boil = bouillir.

CUISINE

 LANGA (A) (Nd)
Abri ouvert à usage de cuisine. On y prépare KWAKA et PINDA. Utilisé pour d'autres activités manuelles à l'abri du soleil et de la chaleur. Le toit était autrefois en palmes, il est de nos jours en tôle.

CUISSON A L'ETOUFFE

SITOFU, STOFU (Nd)



Mode de cuisson en vase clos, à la vapeur (à l'étouffée). Terme d'usage récent.
anglais stove = four.

SINTIN (A)



Vapeur d'eau. La cuisson des aliments à la vapeur est peu pratiquée par les Aluku.



anglais steam = vapeur.

CURRY

MASALA (Nd)



Poudre de curry. Consommée comme un épice.

CULTIVER

• PAANDI (A) (Nd)



Planter.

• SETE (Nd), SETI (A)



• Fixer, tendre, planter.



anglais set = poser, placer, fixer, planter.



KAMPU, GOON.

D

DACHINE



DASINI (A) (Nd)



Araceae Colocasia esculenta (Linnaeus) Schott.



Plante à tubercule dont il existe plusieurs variétés et clones. Les dachines, qui affectionnent les terrains humides, constituent l'une des principales cultures de subsistance des Noirs Marrons. Hors de terre, ces tubercules ne se conservent guère plus d'une dizaine de jours aussi les cultive-t-on dans des abattis proches des villages. La période de mise en culture débute en novembre-décembre, celle de la récolte commence en juin et se termine en octobre. Les tubercules de dachines sont donc absents de l'alimentation pendant toute la saison des pluies. Les dachines sont consommées bouillies. Leurs feuilles entrent dans la composition de diverses sauces.

DAME-JEANNE

• DABISAN (A)



Récipient utilisé dans la vie quotidienne mais principalement dans les rituels, notamment pour contenir KEN WATA.



français damc-jeanne.

• DJOGO (A) (Nd)



Cruche en céramique.

DANGEREUX

• OGI (A), OGII (Nd)



Nuisible à l'homme. Qualifie notamment tout animal prédateur qui s'attaque à l'homme et fait, à ce titre, l'objet d'un interdit alimentaire. Associé dans les représentations, à certains esprits, surtout à ceux de la forêt (AMPUKU) (Nd.).



KINA, TEEFU.

• TAKU (A) (Nd)



Méchant, mauvais, laid.

DEFRICHER

FAA GOON (Nd), KOTI GOON (Nd)



Défricher une parcelle de terre en vue de la mettre en culture, ouvrir un abattis.

DENT

TIFI (A) (Nd)



anglais teeth = dents.

DESSECHER

ABONKANE (A) (Nd)



Dessécher une viande ou un poisson sur un gril garni de feuilles, boucaner. Mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier, de paille de noix de coco. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble moins utilisée par les Aluku d'aujourd'hui du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. Chez les Ndjuka, c'est encore le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors des grandes cérémonies traditionnelles telles BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.

DETERRER

PUU (A) (Nd)



Déterrer. S'emploie pour désigner l'acte d'extraire des tubercules (manioc, dachines etc.)



anglais pull = tirer.

DIARRHEE

KAABU BEE (A) (Nd), KAKA WATA (A), KAKA BUULU (A) (Nd)



Dysenterie.



KAABU = gratter et BEE = ventre.

DIVINITES DE LA TERRE

GOON GADU (A) (Nd)

Divinités mineures de la Terre que l'on prie en début de saison agricole pour obtenir l'abondance,



Pour les Aluku, chaque lieu a son GOON GADU qui reçoit des offrandes alimentaires : jus de canne, sirop, riz. On doit respecter le jour de repos du GOON GADU local (KINA DEI) en s'abstenant de toute activité agricole. Pour les Ndjuka du BILOSE, cette locution est synonyme de GOON MAMA, la grande divinité de la Terre. On s'adresse à elle par des offrandes alimentaires afin d'obtenir l'abondance. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques.



GOON = terre, sol et GADU = dieu, divinité, esprit.

GOON MAMA (Nd)



Divinité de la Terre-Mère. La plus importante divinité après MASAA GADU, Dieu Créateur. Elle est le fondement de la Vie, de sa permanence. Elle a créé

deux plantes sacrées, SINGAAFU et MALEMBELEMBE qui sont elles-mêmes à l'origine du monde végétal. On doit respecter le jour de repos de GOON MAMA (KINA DEI), en s'abstenant de toute activité agricole. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques.

MA GOON, MAMA GOON (A)



La plus importante des divinités de la Terre chez les Aluku, responsable de la fertilité du sol. On l'invoque avant les travaux agricoles et on lui offre, entre autres produits alimentaires, du tafia ainsi qu'AKAADJO, boisson sucrée à base de maïs.

DOUX

SWITI (A) (Nd)



Sucré, parfumé, appétissant. Désigne aussi le sucre.
anglais sweet = doux, sucré.

DUR

TANGA (Nd)



Fort, opposé à SAAFU (mou). La consommation d'aliments "durs", tels KWAKA, est interdite pendant le traitement traditionnel de certaines maladies.

DYSENTERIE

KAABU BEE (A) (Nd), KAKA BUULU (A) (Nd)



Diarrhée.

KAABU = gratter et BEE = ventre.

KAKA BUULU, KAKA WATA.

E

EAU

WATA (A), WATAA (Nd)



Eau. Par extension tout liquide ou jus.
anglais water = eau.

EAU CHAUDE

FAYA WATA (A), FAYA WATAA (Nd)



Les femmes qui viennent d'accoucher ne doivent boire que de l'eau chaude durant trois jours. L'absorption d'eau froide risquerait de refroidir leurs organes génitaux.



FAYA = feu et WATA (WATAA) = eau.

ECOSSER

PUU A BUBA (Nd)



Ecorcher, peler.

ECRASER

• FOMI (A) (Nd)



Battre, broyer, fouetter.



FON.

• FONFON (A) (Nd)



Battre, broyer. Battu, écrasé, broyé. Qualifie tout produit réduit à l'état pâteux par broyage au pilon. Participe passé de FOMI ou FON.



akan fufu = plat à base de manioc, yoruba futu = plat à base de manioc écrasé, bantu mfufu = écraser, broyer.

• KUSU (A)



Broyer. Terme de cuisine.



anglais crush = écraser.

• MASI (A) (Nd)

Ecraser, broyer.

ENFANT

PIKIN (A) (Nd)



Petit.
portugais pequeno = petit. "wan pikin tong" = une pincée (mesure).

ENTONNOIR

TEEKITI (A) (Nd)

EPICES

GAAN MAASUSA (A), GAAN MASUSA (Nd)



Plante.



Zingiberaceae Renealmia guianensis Maas.



Fleury 111, Sauvain 21.



Plante apparentée au ginga, à usage rituel et médicinal mais aussi employé comme condiment.



Lorsque le fruit, de couleur rouge, vire au noir, on le cueille puis on l'écrase au mortier. On délaye le produit dans de l'eau, on tamise, on jette la pulpe et on récupère le jus dans lequel on fait cuire le riz. Ce dernier prend une coloration rougeâtre et une saveur sucrée.

KONDE PEPE (Nd), NENGE KONDE PEPE (A), NENGEE KONDE PEPEE (Nd)



Grains de Guinée, poivre melegueta, piment (fr.).



• *Zingiberaceae Aframomum melegueta* K. Schum.



Fleury 226.



• *Solanaceae Capsicum frutescens* Linnaeus.



Le fruit est consommé broyé comme épice. Les grains de Guinée entrent dans la composition de PEPE WATA. En tant que plante médicinale, KONDE PEPE est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre des influences néfastes. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, NENGEE KONDEE PEPEE n'est pas très utilisé dans l'alimentation mais fournit une vaste gamme de préparations médicinales.



FULA.



NENGE (NENGEE) = nègre, KONDE = village et PEPE (PEPEE) = poivre.

MASALA (Nd)

Poudre de curry.



Consommée comme un épice.

MASISA (Nd), MASUSA (A)



Plante.



Orchidaceae sp.



Sauvain 477, 568.



Plante ressemblant au gingembre. Utilisée comme condiment.
bantu masusa = gingembre.



PEPE (A), PEPEE (Nd)

Piment (fr.).

Solanaceae Capsicum frutescens Linnaeus.

PEPE (PEPEE) entre, en tant que condiment, dans de nombreuses préparations alimentaires, principalement celles à base de poisson. Il est utilisé soit bouilli, soit cru après avoir été écrasé. Il en existe de différentes qualités. Les moyens de conservation sont variés :

- séchage au soleil et broyage jusqu'à obtention d'une poudre que l'on stocke en bouteille.

- ébullition puis macération dans de l'eau.

- ébullition puis macération dans du jus d'essorage de manioc (KASABA WATAA), parfois accompagné d'ail et d'oignon (PEPE WATA).

- ébullition et macération dans un mélange d'eau, de vinaigre et de sel, parfois accompagné d'ail et d'oignon.

- sous forme de pâte obtenue après broyage et addition d'huile, de vinaigre et d'eau.

anglais pepper = poivre, piment.

PEPE FOOA (A) (Nd)

Piment en poudre.

Le fruit est séché au soleil, broyé jusqu'à obtention d'une poudre puis conservé en bouteille.

PEPE = piment et FOOA = farine.

PEPE WATA (A), PEPEE WATAA (Nd)

Condiment liquide à base de jus d'essorage du manioc amer et de piment (*Capsicum frutescens*) qu'utilisent la plupart des populations amazoniennes.

Le piment est soumis à ébullition puis macération dans KASABA WATAA, parfois accompagné d'ail et d'oignon. Equivalent du *couabio* des Amérindiens Wayana voisins.

PEPE WATA (PEPEE WATAA) est ainsi préparé : Le jus de manioc amer sortant de la presse est décanté de manière à le séparer de l'amidon (tapioca). Le liquide est mis à bouillir pendant deux ou trois heures, pour le détoxifier, accompagné de piments, de basilic ou d'autres plantes aromatiques. PEPE WATA (PEPEE WATAA) est conservé en bouteille.

PEPE (PEPEE) = poivre, piment et WATA (WATAA) = eau.

PEPE (PEPEE).

EPLUCHER

• PII (A) (Nd)

• PUU A BUBA (Nd)

Ecosser, écorcher, peler.

ESPRITS (d'un animal, d'une plante)

KAACA (Nd)

Ombre, composante spirituelle d'une plante ou d'un animal.

ESPRITS DE LA TERRE

GOON GADU (A) (Nd)

Divinités mineures de la Terre que l'on prie en début de saison agricole pour obtenir l'abondance.



Pour les Aluku, chaque lieu a son GOON GADU qui reçoit des offrandes alimentaires : jus de canne, sirop, riz. On doit respecter le jour de repos du GOON GADU local (KINA DEI) en s'abstenant de toute activité agricole. Pour les Ndjuka du BILOSE, cette locution est synonyme de GOON MAMA, la grande divinité de la Terre. On s'adresse à elle par des offrandes alimentaires afin d'obtenir l'abondance. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques.



GOON = terre, sol et GADU = dieu, divinité, esprit.

GOON MAMA (Nd)



Divinité de la Terre-Mère. La plus importante divinité après MASAA GADU, Dieu Créateur. Elle est le fondement de la Vie, de sa permanence. Elle a créé deux plantes sacrées, SINGAAFU et MALEMBELEMBE qui sont elles-mêmes à l'origine du monde végétal. On doit respecter le jour de repos de GOON MAMA (KINA DEI), en s'abstenant de toute activité agricole. KINA DEI concerne de grandes aires géographiques.

MA GOON, MAMA GOON (A)



La plus importante des divinités de la Terre chez les Aluku, responsable de la fertilité du sol. On l'invoque avant les travaux agricoles et on lui offre, entre autres produits alimentaires, du tafia ainsi qu'AKAADJO, boisson sucrée à base de maïs.

ESPRIT DE LA TERMITIERE

AKANTAMASI (AKANTAMASU) (A) (Nd), AKANTASI (A) (Nd), KANTASI (KANTAASI) (A)



Catégorie d'esprit, de divinité, ayant pour domicile la termitière. Chez les Aluku (mais non chez les Ndjuka), les AKANTAMASI se servent de la langue KUMENTI pour se faire comprendre. Si, au cours du brulis succédant au défrichage, un cultivateur détruit par mégarde une termitière, l'esprit qui l'habite peut exercer sa vengeance (KUNU) en infligeant une maladie. Un grand nombre de maladies peuvent avoir une telle origine mais aucune n'est mortelle. Un rite de réconciliation WASI et PAIMAN suffit à se libérer de cette influence néfaste. Un rite d'offrande de boissons (tafia, sirop), de WASI et de PAIMAN suffit à se libérer de cette influence néfaste. Chaque termitière abrite son KANTASI. Les KANTASI se servent de la langue KUMANTI pour se faire comprendre.

ESPRITS DE LA FORET

AMPUKU (A) (Nd)



Très redoutés, de moralité douteuse, pouvant ensorceler par l'entremise d'une WISIMAN (sorcier) qui le paie. Un AMPUKU peut prendre l'apparence d'un être humain, noir de peau. Il peut aussi (mais rarement) posséder celui qui a, par mégarde, violé son domicile (arbre, rocher etc.). Il peut posséder l'individu qu'il aime et être "domestiqué" par lui. On rend un culte aux AMPUKU, comportant des offrandes de nourriture. SINGAAFU (*Costus sp.*) y joue un rôle important. Ce culte passe pour une spécialité saramaka et semble d'origine camerounaise.

BUSI GADU (A)

Divinités, esprits de la forêt.

Terme collectif.

BUSI = brousse, forêt et GADU = dieu, divinité.

KUMANTI (A) (Nd)

Divinités de la forêt. Bienveillantes, portant assistance aux hommes, elles s'incarnent dans le jaguar et, plus largement les autres fauves ainsi que le vautour. Un esprit KUMANTI peut posséder l'être humain qu'il aime. Le culte rendu aux esprits de la forêt, au cours duquel sont présentées des offrandes constituées par des produits alimentaires, occupe une place importante dans la religion des Noirs Marrons.

coromentin = régiendu pays ashanti (Afrique de l'Ouest).

DEESI, OBIA.

ESPRIT D'UN ANCETRE

NENSEKI (A) (Nd)

Entité spirituelle. Il s'agit d'un ancêtre réincarné, appartenant généralement à la lignée agnatique. Chaque individu possède un NENSEKI auquel il adresse prières et libations. Le NENSEKI marque l'individu des particularités du défunt et veille sur lui. Il peut imposer un KINA (interdit) à caractère souvent alimentaire.

anglais namesake = homonyme, personne portant le même nom.

ETAGERE

ABAA KOTO (Nd)

Etagère en bois installée dans la case entre deux cordes ou deux pièces de bois rapportées. On y laisse mûrir les graines de palmier MAIPA, les bananes-plantain ou les bacoves.

EVENTAIL

FAYA WAIWAI (A) (Nd)

Pour attiser le feu.

EXTRAIRE (du sol)

PUU (A) (Nd)

Tirer, faire sortir, extraire (huile), déterrer (manioc).

anglais pull = tirer.

ETOUFFEE (CUISSON)

STOFU (Nd), SITOFU (Nd)

Mode de cuisson en vase clos, à la vapeur (à l'étouffée). Terme d'introduction récente.

anglais stove = four.

SINTIN (A)



Vapeur d'eau. La cuisson des aliments à la vapeur est peu pratiquée.
anglais steam = vapeur.

SITOFU, STOFU.

F

FAIBLE

• FALAFALA (FALAFALAN) (Nd)



Désigne un état d'abattement accompagné de vertiges. Du à une sous-alimentation momentanée. Il est fréquent d'observer un individu "affalé" sur un



français affalé.

• FEKE (Nd)



Affaibli, abattu.

• KWEDEFI (A) (Nd)



S'emploie pour qualifier un état de faiblesse du à une maladie. Souvent appliqué à un enfant atteint d'un syndrome de malnutrition, déclenché parfois par un sevrage précoce. Les troubles manifestés par un nourrisson brutalement sevré (en raison d'une nouvelle grossesse tardivement découverte par la mère) sont, dans le système explicatif des Noirs Marrons, imputés à un "empoisonnement" accidentel par le lait. Le lait de femme enceinte est, en effet, réputé toxique pour l'enfant parce que "bu" par le foetus. Il a ainsi perdu toute sa force. Or il n'existe pas de régime de substitution efficace.

• MALENGI (A), MANGI (Nd)



Débile, souffreteux, malingre, mince, frêle, décharné.



• SEEKITI (A)



Maladif, souffreteux.

• YOKOO (A)



Malingre, souffreteux, fragile.

FAIM

ANGI (A), ANGH (Nd)



anglais hunger = faim.

FARINE

• BOLON (A) (Nd), BOOM (A)



Terme générique. Les Noirs Marrons tirent une farine de la banane-bacove, de la banane-plantain, de l'igname, du maïs et du manioc.

• FOA (Nd), FOOA (A)



Poudre, toute substance à l'état pulvérulent.
anglais flour = farine.

FARINE DE BLE

BOLON (A) (Nd)

FARINE DE MAIS

KALU FOA (Nd), KALU FOOA (A)



Obtenu par cuisson des graines sur la platine puis broyage.

FARINE DE PLANTAIN

GONGONTE (GONGOTE) (A)



A la base d'une bouillie de sevrage portant le même nom.



Le fruit vert est débité en tranches dans le sens de la longueur et mis à sécher au soleil pendant un ou deux jours. On le réduit ensuite en poudre que l'on tamise. Le produit obtenu est mis à bouillir dans de l'eau parfois additionnée de sucre, parfois de lait.

FARINE DE RIZ

ALISI FOA (Nd), ALISI FOOA (A)



Les grains de riz sont décortiqués, vannés puis pilés au mortier. Entre dans la composition de diverses préparations.



ALISI = riz et FOA = farine.

BAABAA (A) (Nd)

Farine de riz cuite.



Obtenu par décortilage des grains, broyage au mortier et cuisson légère (avec du riz "tendre" de l'année). Cette farine est consommée soit sèche accompagnée de sucre, soit à l'eau.

FARINE DE MANIOC TORREFIEE

KWAKA (A) (Nd)



Couac (cr.). L'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Représente les 2/3 de la consommation de manioc amer. Se présente sous forme granulée et deshydratée. Se conserve bien (plus d'un an en récipient hermétique), avantage considérable sur les autres préparations. Le rapport couac/tubercule est égal à 20%.

Dans le plat le plus simple, on se contente d'humidifier le couac à l'eau, juste avant le repas. On peut y ajouter huile, bouillon de volaille ou de boeuf en cube. Il est associé à la viande et au poisson ou bien encore consommé assaisonné au jus tiré des fruits des palmiers pinot (APODO) et comou.

En raison de ces facilités de conservation, c'est l'aliment par excellence du chasseur, du canotier, du voyageur, du migrant. Donné aux enfants à partir de huit mois accompagné de jus de viande et de poisson, mais en petites quantités parce que lourd à digérer. L'abus de KWAKA est censé entraîner des troubles gastriques et pancréatiques. Chez les Ndjuka du BILOSE, KWAKA est de

consommation récente, comme l'indique le fait que son usage ne soit jamais rituel. Il tend à remplacer la galette de manioc (BAKA KASABA).



La technique de préparation est commune à l'ensemble des populations de la région amazonienne : lavage et épluchage des racines, rouissage parfois plusieurs jours dans l'eau froide (pour éliminer une partie de l'acide cyanhydrique), râpage (le *grageage* est une opération longue et pénible), repos de la pulpe pendant 3 jours, essorage à la couleuvre pour éliminer le résidu d'acide cyanhydrique, incorporation en quantités plus ou moins importantes de levain constitué par de la pâte fermentée, repos du mélange pendant 12 heures, séchage et tamisage. Le produit est ensuite torréfié sur une platine préalablement huilée (large plateau métallique circulaire placé au dessus d'un foyer). La farine est constamment brassée à l'aide spatule à long manche PALI ou AKOLO. La cuisson (1 à 2 heures environs) élimine les résidus de composante toxique.



KWAKA.

FEMME, FEMELLE

UMA (A) (Nd)

anglais woman = femme.

FEMME MARIEE

BOLIMAN (A) (Nd)



mi boliman = mon épouse.

BOLI = bouillir et UMAN = femme.

FEU

FAYA (A) (Nd)



Foyer.



anglais fire = feu.

MEKE A FAYA (Nd), MEKI A FAYA (A)



Faire du feu, allumer.



MEKE (MEKI) = faire et FAYA = feu.

FEUILLE D'ARBRE, DE PLANTE

UWII (A) (Nd), WIWII (A)



Terme générique.



anglais weed = mauvaise herbe.

FEUILLE DE TUBERCULE



TAYA UWII (TAYA WIWII) (A) (Nd)



Feuille de plante à tubercule. Terme générique. Plat à base de feuilles de *Philodendron squamiferum*. Ce plat détient, selon les Noirs Marrons, la propriété de donner des forces au sang aussi l'offre-t-on à l'enfant, dès qu'il est capable de s'asseoir.



Les feuilles sont bouillies à l'eau ou cuites à l'huile de maripa, de soja, plus rarement de coco.



GI BUULU.

FLEUVE, RIVIERE

LIBA ^(A)



anglais river = rivière.

FLOCONS D'AVOINE

KWAKLOSU ^(A) ^(Nd), KWAKULOSU ^(Nd)



Les flocons d'avoine sont consommés cuits à l'eau. Ils ne sont jamais salés. On leur attribue la propriété de faciliter la montée de lait aussi les-conseille-t-on aux femmes venant d'accoucher.



anglais quaker oats = nom de marque de flocons d'avoine.

FORCE VITALE

KAAKITI ^(A) ^(Nd), KAATIKI ^(Nd)



Santé, force vitale, puissance qui anime un être et que la nourriture contribue à entretenir. Les choses sans KAAKITI sont sans pouvoir, "creuses", telles les offrandes consommées par les ancêtres et les divinités ou bien le lait de femme enceinte (SOSO WATA) dont le foetus a bu la force.



hollandais kracht = force.

FORET

BUSI ^(A) ^(Nd)



Brousse. De nombreux termes désignant des produits alimentaires d'origine végétale comportent le préfixe BUSI.

• BUSI APA ^(A) ^(Nd) *Micropholis guyanensis* (A. de Candolle) Pierre (Sauvain 512). Arbre dont le fruit est parfois consommé.

• BUSI ATUKU ^(A) *Rollinia exsucca* (Dum.) A.D.C. (Daniel 72). Corossol, corossolier (fr.). Arbre importé depuis la côte, portant fruit toute l'année. Le fruit a la forme d'un cône ou d'un cœur. La peau est de couleur verte et tachetée, la pulpe est blanchâtre, le noyau présente une écorce noire et brillante. Le fruit du corossolier, au goût rappelant la fraise, est apprécié. Il est consommé cru. Nombreux usages rituels et thérapeutiques.

• BUSI GADU ^(A) Divinités de la forêt. Terme collectif.

BUSI GOBAYA ^(A) *Psidium guajava* (Sauvain 420). Goyave, goyavier (fr.), pié griyave (cr.). Arbre sauvage à écorce lisse, mince, verte ou rougeâtre. Les fleurs sont blanches et veloutées. Les fruits, de forme arrondie, présentent une pulpe blanche accompagnée de petits grains durs. Cette espèce est commune dans les friches. Son fruit est consommé.

• BUSI KAKAU ^(A) *Theobroma guianensis* Gmelin, *Herrania kanukuensis* R.E. Schultes) et *Theobroma velutinum* R. Benoist (Fleury 250, 251). Cacao-grand-bois (cr.). Les fruits de ce petit arbre sauvage, en forme de capsule oblongue, sont consommés crus.

• BUSI KONDE AYUN ^(A) ^(Nd) *Priva Lappulacea* (Linnaeus) Persoon (Fleury 135). Guérit-tout (cr.). Cette petite plante à tiges carrées et crénelées est utilisée comme

aromate, notamment pour relever le court-bouillon de poisson. Elle a aussi un usage médicinal profane, en bain et en infusion contre le paludisme. Pour lutter contre les maux de tête, on utilise le jus de la plante fraîche que l'on instille dans l'oeil, cet organe étant le conduit le plus direct vers la tête. Mais c'est aussi et surtout une plante sacrée, intervenant dans la domestication des esprits PAPA, KUMANTI et BAKUU. De ce fait, elle entre dans de nombreuses préparations médicinales associées à des maladies d'origine spirituelle. On dit que le serpent boa (PAPA GADU) en est friand.

• BUSI MABEE SII ^(A) *Leandra solenifera* Cogniaux (Fleury 206). Ce fruit, de couleur bleuâtre est consommé cru, surtout par les enfants.

• BUSI DEESI ^(A) ^(Nd) Médecine traditionnelle. Opposé à BAKAA DEESI qui désigne la médecine occidentale, médecine des "Blancs".

• BUSI NENGE A. BUSI NENGEE ^(Nd) Terme par lequel les Noirs Marrons se désignent eux-mêmes.

• BUSI SANI ^(A) ^(Nd) Ensemble des forces surnaturelles de la forêt.
 anglais bush = bois, forêt.

FOUETTER (un produit alimentaire)

• FOMI ^(A) ^(Nd)

Battre, écraser, broyer.

• KOLOPU ^(A)

Battre. S'emploie pour un produit alimentaire (oeuf par exemple).

FOURCHETTE

• FOLUKU ^(A) ^(Nd)

anglais fork = fourchette.

• SUTU SUPUN ^(Nd)

SUTU = donner un coup de couteau et SUPUN = cuiller.

FOURMI-MANIOC

• KUMAKU ^(A) ^(Nd)

Atta spp.

Cet insecte cause des dégâts importants aux cultures, notamment au manioc. Il en existe plusieurs espèces ; l'une est consommée.

• SELI ^(A)

Atta sp.

Ce terme désigne la fourmi-manioc parvenue au stade de son développement où elle porte des ailes et vole. On en sectionne l'abdomen que l'on fait griller sur la platine à couac. SELI est surtout consommée par les enfants.

FOURMILIER

• TAMANUWA ^(A) ^(Nd)

Mylodontidae Myrmecophaga tridactylus.



Grand fourmilier, tamanoir (fr.). La chair de ce mammifère est consommée mais elle est peu appréciée.

FRIRE, FRITURE

BAKA (A) (Nd)



Cuire au four, frit, cuit.
anglais bake = cuire.



FRITS (PRODUITS ALIMENTAIRES)

BAKA BAANA (A)



Plat à base de banane-plantain.



Le fruit vert est coupé en tranches et frit.



BAKA = frit et BAANA = banane plantain.

BAKA BOLON (Nd)

Crêpe ou beignet à base de farine de froment.



Consommé sucré. C'est une nourriture de fête, servie lors des repas cérémoniels.



BAKA = frit et BOLON = farine.

BAKA IGI (A) (Nd)

Omelette.



On ajoute de l'eau et de la farine aux oeufs battus.



BAKA = frit et IGI = oeuf.

BAKA KASABA (A) (Nd)

Galette à base de farine de manioc amer (WETI KASABA, BITA KASABA), plus rarement de manioc doux (SWITI KASABA).



Consommée au petit-déjeuner, tartinée à la pâte d'arachide. On offre BAKA KASABA aux ancêtres. Chez les Ndjuka, l'usage de BAKA KASABA est plus ancien que celui de KWAKA qui tend à le supplanter.



Pour préparer BAKA KASABA, on épluche le manioc, puis on le râpe (grageage). On l'essore à la couleuvre pour obtenir DOMI. On pile DOMI très finement et l'on tamise. Avec cette farine, on constitue la galette que l'on fait cuire sur la platine.

Pour préparer un complément nutritionnel à donner aux nourrissons, on met BAKA KASABA à tremper dans un peu d'eau puis on le cuit.



BAKA = frit et KASABA = manioc amer.



DOMI.

FRIANDISE

• SUKUU SII (Nd), SWITI SII (A) (Nd)



Bonbon.



SUKUU = sucre et SII = graine, SWITI = doux et SII = graine.

FROMAGE

KAASI (Nd), KASI (A)



Les Noirs Marrons consomment le plus souvent des pâtes pressées : Gouda hollandais (Edam, Mimollette, Maasdam) ou fondues : fromage à tartiner.
hollandais kaas = fromage.



FRUIT



SII (A) (Nd)



Graine. Terme générique.
anglais seed = graine.



FRUITS CRUS

GADU BOLI NYANYAN (A) (Nd)



Ce terme désigne tous les fruits consommés crus.



GADU = Dieu, BOLI = cuisiner et NYANYAN = nourriture. lit : "nourriture cuisinée par Dieu".

FRUIT A PAIN



FIAPEN (A), SAPAPEN (A)



Consommé bouilli ou cuit au four. Usage introduit par les Créoles de Guyane et du Surinam.



français fruit à pain, arbre à pain.

FRUITS DE LA PASSION



• MAAKUSA (A) (Nd)



Passifloraceae Passiflora spp.



Grenadille (fr.), maracuja (cr.). Terme générique désignant l'ensemble des fruits produits par les lianes du genre *Passiflora*, tous consommés:

- *Passiflora coccinea* Aublet (Fleury 205).

- *Passiflora foetida* Linnaeus (Fleury 118).

- *Passiflora glandulosa* Cavanilles (Fleury 249).

- *Passiflora nitida* Humboldt, Bonpland et Kunth (Fleury 121).

- *Passiflora quadrangularis* (Fleury 755).

- *Passiflora vespertilio* Linnaeus. Fleury 229.



• SINEKI MAAKUSA (A)



Passifloraceae Passiflora sp.



Le fruit de cette espèce sauvage est consommé.



SINEKI = serpent et MAAKUSA = grenadille, fruit de la passion.

FUMER, FUMEE

SMOKO (Nd)



Le boucanage est le mode traditionnel de conservation des aliments d'origine animale.



La pièce à boucaner est enveloppée dans une feuille de bananier ou d'arbre à pain puis soumise à l'action prolongée de la fumée produite par la combustion

lente de tiges et de paille de canne à sucre humidifiées, de branches de goyavier, de paille de noix de coco. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble moins utilisée du fait de la diffusion des conserves, des viandes surgelées et des réfrigérateurs. C'est encore le seul mode de conservation du gibier et du poisson, notamment lorsqu'il est destiné à servir d'offrande lors des grandes cérémonies traditionnelles telles BOOKO DEI (levée de deuil). Procédé utilisé par les chasseurs professionnels en période d'abondance.

☛

anglais smoke = fumée.

FUSIL

GONI (A) (Nd)

☛

anglais gun = fusil.

FUSIL (TIRER UN COUP DE)

GONI PIKI (A) (Nd), GONI SUTU (A)

G

GARGOULETTE

BUNGU (A), BUNGUU (Nd)



Cruche. Récipient poreux en poterie servant à rafraîchir l'eau. Acheté aux Galibi du littoral.

GASPILLER (NOURRITURE)

POLI (A) (Nd)



Pourrir, altérer, corrompre (au sens propre et figuré), polluer.
anglais spoil = gâter, abîmer, corrompre.

GATEAU

KUKU (A) (Nd)



Biscuit du commerce. Gâteau de fabrication locale, à base de banane douce, de plantain, de farine de riz, de pâte d'arachide.
anglais cookies = gâteaux.

GATEAU D'ARACHIDE ET DE MAIS

PINDA DOKUN (A)



A base de farine de maïs et d'arachide.
PINDA = arachide et DOKUN = gâteau de maïs.

GATEAU DE BANANE-PLANTAIN ET DE RIZ

BAANA KUKU (A) (Nd)



On écrase le fruit vert que l'on mélange à de la farine de riz, on cuit le tout à l'eau. On peut aussi confectionner ce plat à partir de banane-plantain bouillie à l'eau à laquelle on ajoute de la farine de riz. On mélange et on laisse reposer une heure au soleil. On confectionne de petits beignets que l'on fait frire à l'huile de MAIPA. On les consomme chauds ou froids.
BAANA = plantain et KUKU = gâteau.

GATEAU DE MANIOC

SAUTU KASABA (A)



Gâteau salé à base de manioc amer.
SAUTU = sel et KASABA = manioc amer.

GATEAU SEC

SWITI KUKU (A) (Nd)



Importé du littoral.



SWITI = doux et KUKU = gâteau.

GAZINIÈRE

GAASI FAYA (A) (Nd)



gaasi = gaz et FAYA = feu.

GIBIER

• BAAFUN (A) (Nd), SWITI MOFU (A) (Nd), TITIO (A) (Nd)



Terme générique s'appliquant à toutes les espèces animales consommées y compris au poisson. Jus, sauce produits par la cuisson du gibier. Le gibier occupe une place primordiale dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. Les techniques de capture varient selon les espèces. La plus usitée de nos jours est la chasse au fusil, de jour ou de nuit. La plupart des espèces comestibles sont consommées à l'exception de certaines qui font l'objet d'interdits. Ne sont jamais consommés les fauves, les serpents et certains sauriens (caïmans). La surexploitation des territoires de chasse a entraîné une raréfaction importante du gibier dans les régions densément peuplées du Tapanahoni et du Haut-Maroni. La règle traditionnelle de re-distribution des prises à l'ensemble de la communauté lignagère est de moins en moins respectée. En pays aluku, la chasse et la pêche ont tendance à devenir des activités professionnelles, avec la diffusion du congélateur. L'épuisement du capital cynégétique et halieutique, qui fournit l'essentiel des protides animaux, pose d'une manière aigüe le problème de la survie des Noirs Marrons.



SWITI = sucré, doux et MOFU = bouche.



KINA, TEEFU.

• TOTOO (A) (Nd)



Terme faisant partie du vocabulaire des enfants.

GIN

YANEIFI (A)



hollandais jenever = genièvre, gin.

GINGEMBRE



• DJINDJA (A) (Nd)



Zingiberaceae Zingiber officinale Roscoe.



Thé (cr.). Par temps de disette, les feuilles de DJINDJA sont broyées dans du rhum. On les chique comme du tabac. Le rhizome est utilisé en infusion, comme du thé.



anglais ginger = gingembre.



• MASISA (Nd), MASUSA (A)



Orchidaceae sp.



Sauvain 477, 568.



Plante ressemblant au gingembre. Utilisée comme condiment.



bantu masusa = gingembre.



• MASISI (A)



Plante à rhizome dont la racine est utilisée comme condiment.

GIRAUMONT



PAAMPU (PAAMPUN) (Nd)



Cucurbitaceae Cucurbita citrullus, Cucurbita moschata, cucurbita pepo Linnaeus.



Citrouille, courge. Le fruit est consommé bouilli. Fait l'objet d'un interdit alimentaire pour les médiums du culte KUMANTI. Surtout cultivé pour son écorce entrant dans la préparation d'OBIA et d'amulettes. Récolte en mars.



anglais pumpkin = citrouille.

GIROFLE



NAGI (A)



Clou de girofle. Produit d'importation, utilisé comme condiment.

GLUTAMATE DE MONOSODIUM

FIKISI (A) (Nd), FIKISI VET SEN (Nd)



Agent de sapidité très utilisé en assaisonnement. Exalte la saveur des mets. Ce produit est vendu couramment par les commerçants chinois installés dans les villes de la côte.

GOMBO



• OKO (A), OKOO (Nd), SEIBIN WIKI (A)



Malvaceae Abelmoschus esculentus Linnaeus.



Le gombo est un arbrisseau produisant un fruit qui se présente comme une gousse côtelé renfermant des graines. Le gombo, récolté à partir de juillet, est consommé en salade mais entre surtout, en tant que condiment, dans la préparation d'une sauce associée au riz.

Le gombo est l'objet d'un interdit masculin dans certaines régions du pays ndjuka : Il rend impuissant, en raison de ses propriétés émollientes. Les hommes ne doivent pas entrer en contact avec lui et a fortiori le consommer. Pour les mêmes raisons, il est déconseillé aux nourrissons (ramollissement des os et ligaments des genoux, retardant l'âge de la marche). Il est, au contraire, recommandé aux femmes enceintes car il facilite l'accouchement (Nd.). Diction : "wan finga na poi diingioko" = on ne peut manger la sauce au gombo avec les doigts c.à.d. "à l'impossible nul n'est tenu".



yoruba oklo = gombo.

→ seibin = sept et wiki = semaine. Allusion au nombre de semaines nécessaires à sa maturation.



OKO BAAFUN.

 • DIA TUTU (A)

 *Malvaceae Abelmoschus esculentus* Linnaeus var.

 Cette variété de gombo est couramment consommée par les Aluku et les Ndjuka.

→ DIA = biche et TUTU = corne (en référence à son aspect).

GOMBO (SAUCE)

 OKO BAAFUN (A)

 Accompagne souvent le poisson.

→ OKO = gombo et BAAFUN = jus.

GORET

 PAATA EDE (A) (Nd)

 *Callichthys Hypostomus* sp.

 Petit poisson classé dans la catégorie WAWA. Sa chair est consommée.

→ paata = plat et EDE = tête.

(V) FISI.

GORET-FOUET

 • KOKOUDU (A) (Nd)

 *Ancistrus* sp.

 Poisson classé dans la catégorie WAWAA et dont la chair est consommée.

 • SANTIWIPI (A) (Nd), TOMBA (TOMMBA) (A)

 *Loricaria cataphracta*.

 La chair de ce poisson est consommée.

→ SANTI = sable et WIPI = fouet.

GOURDE

 GOO (A) (Nd), GUSU (A) (Nd)

 En terre, de forme oblongue ou sphérique. Utilisée à l'intérieur des cases ou dans les abattis pour conserver l'eau fraîche. Confectionnée avec le fruit séché et évidé de *Lagenaria siceraria*.

 anglais gourd = calebasse, gourde.

GOUTER, GOUT

 TESI (A) (Nd), TESTI (Nd)

 anglais taste = goût.

GOYAVE, GOYAVIER



GOBAYA (A) (Nd)



Myrtaceae Psidium guajava Linnaeus.



Daniel 14.



Arbuste et son fruit comestible. Les Ndjuka du Tapanahoni en distinguent trois variétés :

- NYANYAN GOBAYA : variété cultivée.
- BUSI GOBAYA : variété sauvage.
- LIBA GOBAYA : espèces sauvages croissant en bordure de rivière (fruits non consommés). Usage alimentaire et médicinal (en infusion contre la dysenterie, par exemple).

GOYAVE, GOYAVIER DOMESTIQUE



NYANYAN GOBAYA (A) (Nd)



Myrtaceae Psidium guajava Linnaeus, *Psidium guyanense*, *Psidium personii*.



Les fruits de ces arbustes sont consommés.

GOYAVE, GOYAVIER SAUVAGE



BUSI GOBAYA (A)



Bignoniaceae Psidium guajava.



Sauvain 420.



Pié griyave (cr.). Arbre sauvage à écorce lisse, mince, verte ou rougeâtre. Les fleurs sont blanches et veloutées. Les fruits, de forme arrondie, présentent une pulpe blanche accompagnée de petits grains durs. Cette espèce est commune dans les friches. Son fruit est consommé.



BUSI = bois, forêt et GOBAYA = goyave, goyavier.

GOYAVE, GOYAVIER SAUVAGE (DE RIVIERE)



LIBA GOBAYA (A)



Myrtaceae Psidium guyanense, *Psidium personii*.



Fleury 128.



Goyavier. Espèces sauvages croissant en bordure de rivière. Usage médicinal (en infusion contre la dysenterie, par exemple).



LIBA = rivière.

GRAINE



SII (A) (Nd)



Fruit. Terme générique.



anglais seed = graine.

GRAISSE

FATU (A) (Nd)



Beurre, huile, matière grasse.
anglais fat = graisse.

KAKANOTU FATU (Nd), KOKONOTO FATU (A)



Huile de noix de coco. Emploi alimentaire et médicinal (lutte contre la fièvre par exemple).



Pour confectionner l'huile de coco on utilise des noix sèches. L'albumen est rapé et mis à macérer plusieurs heures dans l'eau. On récupère la matière grasse qui surnage et on la fait chauffer ("pour enlever l'odeur"). Quand l'huile s'est éclaircie, on retire du feu et on filtre.



KAKANOTU = noix de coco et FATU = huile.

GRENADILLE



MAAKUSA (A) (Nd)



Passifloraceae Passiflora sp.



Maracuja (cr.). Terme générique désignant les différentes espèces de fruits de la passion. Les fruits ovoïdes et rouges de toutes ces lianes rampantes sont consommés.

- *Passiflora glandulosa* Cavanilles (Fleury 249).
- *Passiflora foetida* Linnaeus (Fleury 118).
- *Passiflora nitida* Humboldt, Bonpland et Kunth (Fleury 121).
- *Passiflora coccinea* Aublet (Fleury 205).

GRIL

ABAA KOTO (Nd), BAAKOTO (A)



Gril en bois au dessus duquel viandes et poissons sont cuits ou fumés. Boucan. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble de moins en moins utilisée du fait de la diffusion des conserves et des viandes surgelées. Cette technique, empruntée aux Amérindiens, semble de moins en moins utilisée du fait de la diffusion des conserves et des viandes surgelées.



DEE.

GRILLER

LOSI (A) (Nd)



Rôlir, faire un toast.

GUERIT-TOUT



SUMEE UWII (A) (Nd), SUMEE WIWII (A)



• *Verbenaceae Priva lappulacea* (Linnaeus) Persoon.
Fleury 135.



Cette petite plante à tiges carrées et feuilles crénelées est utilisée comme aromate chez les Aluku, notamment pour relever le court-bouillon de poisson.

Rarement utilisée comme telle par les Ndjuka. Elle reçoit aussi un usage médical profane fréquent, en bain et en infusion pour lutter contre le paludisme. Contre les maux de tête, on utilise le jus de la plante fraîche que l'on instille dans l'oeil, ce dernier étant le conduit le plus direct vers la tête. Mais SUMEE UWII est aussi et surtout une plante sacrée, intervenant dans la "domestication" des esprits PAPA, KUMANTI et BAKUU. De ce fait, elle entre dans de nombreuses préparations médicinales pour lutter contre des affections d'origine magico-religieuse. On dit que le serpent boa (PAPA GADU) la consomme.

→
SUMEE = sentir et UWII(WIWII) = plante.

 • *Lamiaceae Ocimum micrantum* Wild.

 Basilic. Mêmes usages.

GYMNOTE

▲ ANGUILE ELECTRIQUE

BOOBO (N), BOOBOO (A)

Poisson-sabre, anguille électrique (fr.).

 *Gymnotus carapo*.

 La chair de cette anguille est consommée.

H

HAMECON

• UKU AYE (A), AYE UKU (A) (Nd), ZI (A)



Autrefois confectionné selon une technique empruntée aux Amérindiens : cueillir encore vertes quelques grandes épines (MAKA) de palmiers et les maintenir en position recourbée jusqu'à complète dessiccation.

HARICOT



BONKI (A) (Nd)



Papilionaceae Phaseolus vulgaris.



Les haricots verts sont appréciés des Aluku et des Ndjuka.



Terme emprunté au Sranan Tongo, langue véhiculaire du Surinam.

HARICOT CHINOIS



KOSUBANTI (A) (Nd)



Papilionaceae Vigna sinensis.



Ce haricot est consommé frais, en gousse. Sa culture est un emprunt récent aux sociétés créoles guyanaise et surinamaïenne.

HARICOT ROUGE



PESI (A) (Nd)



Papilionaceae Vigna unguiculata (Linnaeus) Walp.



Fleury 119.



Pois du Brésil. Souche de pois aux graines rougeâtres. Il existe un grand nombre de cultivars. Les Ndjuka du BILOSE en distinguent trois selon la couleur : verdâtre, orange et rouge. Toutes sont importées. PESI entre dans la composition de AGAIKUMA et BOLON AFFINGI. Il accompagne AGU TEE (AGU TEI).



anglais pea = pois.



AGAIKUMA, BOLON AFFINGI, AGU TEE (AGU TEI).

HERBE

WIWII (A)

anglais weed = mauvaise herbe.

HOLLANDAIS

DOISI (A)

anglais dutch = hollandais.

HOMME

MA (A) (Nd)

anglais mam = homme.

HUILE

• OLI (A) (Nd)



Huile de cuisine.



hollandais olie = huile.



SWITI OLI.

• SITJOLI (A) (Nd), SWITI OLI (A) (Nd)



Huile de cuisine, huile du commerce.



SWITI = doux et OLI = huile.

HUILE D'AWARA

TJOTJO (A) (Nd)



Huile de couleur noire tirée de l'amande du palmier AWAA. Utilisée comme remède polyvalent tant dans la pharmacopée des Noirs Marrons que dans celle des Créoles (piques d'insectes et de raie, panaris, abcès, foulures, maux d'yeux, rhumatismes, maux de ventre etc...). Elle est employée pour oindre les cadavres avant l'enterrement et les nouveaux-nés afin d'en assouplir le corps.



Casser les noyaux et recueillir les amandes. Les faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Les mettre à bouillir à feu vif. Recueillir l'huile qui surnage. Variante : réduire les amandes en pâte, faire bouillir cette dernière dans de l'eau, recueillir l'huile.

HUILE DE COCO

KAKANOTU FATU (Nd), KOKONOTO FATU (A)



Son emploi est à la fois alimentaire et médicinal (lutte contre la fièvre par exemple).



Pour confectionner l'huile de coco on utilise des noix sèches. L'albumen est rapé et mis à macérer plusieurs heures dans l'eau. On récupère la matière grasse qui surnage et on la fait chauffer ("pour enlever l'odeur"). Quand l'huile s'est éclaircie, on retire du feu et on filtre.



KAKANOTU (KOKONOTO) = noix de coco et FATU = huile.

HOCCO



PAAWISI (A) (Nd)

Crax alector.

Grand oiseau de la taille d'un dindon, pesant quatre à cinq kilos, au dos sombre, au ventre blanc et au bec jaune. Sa chair est appréciée. Période de chasse privilégiée de février à août.

I

IBIS



WETI FOO (Nd)

Eudocimus Albus (ruber).

Flamant (cr.). L'ibis (taille 60 cm) vit en colonie sur les berges des cours d'eau, les lacs et les lagunes où il se nourrit de petits poissons, d'amphibiens, de mollusques, de crustacés et d'insectes. Il est très recherché pour sa chair. Les deux espèces protégées tant en Guyane qu'au Surinam.

WETI = blanc et FOO = oiseau.

BUKOKO.

IGNAME BLANCHE



• NYAMISI (A) (Nd)

Dioscoreaceae Dioscra alata.

Igname portugaise, igname piquante, igname de Guinée (fr.), yam'pays nègue (cr.). Opposée à NAPI (*Dioscorea trifida*) dite en créole igname indienne. Il en existe au moins une dizaine de variétés, toutes importées. Cette espèce d'igname est peu cultivée, en association avec le manioc et le riz. La culture de l'igname est handicapée par la lenteur de la multiplication des tubercules nécessaires au renouvellement des plants. Plantée en décembre, récoltée d'août à janvier. Chaque pied peut produire jusqu'à 20 kg. Souffre de nombreuses maladies à virus. Très attaquée par les rongeurs : pac, agouti, souris. Consommée bouillie, au sel.

anglais yams = igname.

• MAKА NYAMISI (A)

Variété d'igname NYAMISI.

MAKA = épine et NYAMISI = igname.

• WETI NAPI (A)

Dioscoreaceae Dioscra sp.

Cette espèce d'igname est peu employée. Opposée à NAPI, *Dioscorea trifida* dite en créole igname indienne. Il en existe au moins une dizaine de variétés, toutes importées. Cultivée mélangée au manioc et au riz. La culture de l'igname est handicapée par la lenteur de la multiplication des tubercules nécessaires au renouvellement des plants. Mise en terre en novembre-décembre, récoltée d'août à janvier. Chaque pied peut produire jusqu'à vingt

kilos. Souffre de nombreuses maladies à virus. Très attaquée par les rongeurs : pac, agouti, souris. Consommée bouillie, au sel.

→ WETI = blanc et NAPI = igname.

IGNAME VIOLETTE



• NAPI (A)



Dioscoreaceae Dioscorea trifida Linnaeus = *Dioscorea triloba*.



Fleury 136.



Igname "indienne", igname "violette" (fr.), 'yam-indien ou cousse-cousse, igname mauve (cr.). Opposé à NYAMISI qui désigne l'igname "blanche". Il existe de nombreuses variétés d'ignames en Guyane et au Surinam. Les plus communes sont : NAPI, NYAMISI et SU. NAPI est une igname grimpante à petits tubercules piriformes. On distingue au moins six variétés de NAPI selon la couleur et la forme des tubercules. NAPI est couramment cultivée dans les abattis. Il abonde d'août à novembre mais disparaît presque complètement de l'alimentation pendant la saison des pluies, de février à juin. Ne se conserve pas plus de deux mois dans le sol et un mois à l'air libre. Subit les attaques des rongeurs. C'est pourquoi elle est stockée sur place sous des abris à claies plutôt qu'au village. NAPI est principalement consommée bouillie.



• GANGA SOMBO (A)



Dioscoreaceae Dioscorea trifida Linnaeus.



L'une des nombreuses variétés d'igname NAPI.



NAPI.

IGUANE



GWANA (A) (Nd)



Guanidae Iguana iguana Linnaeus.



Reptile pouvant atteindre deux mètres de long, abondant dans les arbres, le long des fleuves et des rivières. Se nourrit de fruits et de feuilles. Il en existe plusieurs variétés. Sa chair blanche est consommée et ses oeufs sont très appréciés. Période de chasse privilégiée de décembre à mai-juin. Ponte en saison sèche, de septembre à novembre. Boucané et consommé en pimentade.

INTERDIT (alimentaire)



• KINA (A) (Nd), TEEFU (A) (Nd)



Prohibition à caractère magico-religieux, interdit. Les informations qui suivent ont, pour la plupart, été recueillies en pays Ndjuka (BILOSE). Elles sont, dans l'ensemble, valables pour les Aluku. Des variations peuvent cependant intervenir d'une société à l'autre sur certains aspects.

Les KINA ne concernent pas uniquement des produits alimentaires. On qualifie de KINA tout ce qui est "antipathique" à un être ou une chose au point que son contact les fait "pourrir", les altère, oblitère leurs vertus essentielles. La matière brute, les choses inanimées peuvent aussi être soumises à interdit. Ainsi, tel OBIA ne doit pas être mis en contact avec le métal, tel autre avec le citron, le savon, le sel, le poivre qui le "polluerait" et en détruirait la force.

Les OBIA (remèdes, amulettes, bains de plantes, divinités, esprits) ont chacun leur(s) KINA que l'on doit respecter. Pour ce qui concerne les amulettes, les interdits portent sur les relations sexuelles, le savon, le citron vert (qui n'est pas consommé), le sel et le fer plutôt que sur des aliments. Quant aux obia-remèdes (bains de plantes), il peut exister, en plus des interdits précités, des aliments proscrits parce qu'antipathiques à l'esprit qui leur donne sa force. Les interdits alimentaires, dont la transgression conduit à des châtements pouvant aller jusqu'à la mort par empoisonnement, sont de deux sortes :

- les interdits collectifs, en nombre limité, s'appliquent à tout ce qui est OGII, c'est à dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie, animaux ou végétaux tachetés (risque de contracter la lèpre).
- les interdits personnels, très nombreux. Chaque individu est affligé d'au moins un KINA qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps se corrompre. Si cette altération corporelle peut se manifester sous des formes variées, elle prend le plus souvent celle d'affections dermatologiques (mycoses, candidoses, impétigo, psoriasis, lèpre), à l'exception de la leishmaniose qui est toujours attribuée à des vers). Des affection buccales ou laryngées peuvent aussi être attribuées au fait d'avoir consommé un KINA. Aucun trouble gastrique ou intestinal n'est imputable à la rupture d'un KINA sauf dans le cas d'un enfant au sein. Certains KINA ne sont que temporaires, affectant un individu dans une situation transitoire : femme en couche, ayant ses règles, individu en deuil etc.

Parmi ces interdits, ceux qui sont permanents dérivent d'un rapport durable à une entité spirituelle (BWASI KINA, TWELENGE KINA). Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit généalogique, soit à un ou des ancêtres réincarnés (NENSEKI), soit au BON GADU, soit à la gémellité, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium.

Les KINA permanents et propres à chaque individu concernent principalement la nourriture. Ils se transmettent à l'intérieur d'un lignage. On distingue les interdits en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, TATA KINA), ceux d'origine utérine (NENSEKI KINA), ceux liés à un esprit du lieu (BON GADU KINA), ceux associés à la médiumnité, ceux liées à la gémellité (TWELENGE KINA).

Les KINA peuvent affecter le nouveau-né mais ne sont généralement détectés qu'après que l'enfant soit sevré, c'est à dire au terme des deux premières années. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les KINA de leur enfant en établissant un rapprochement entre la nature de la nourriture consommée et les troubles éventuels. Si la mère observe que l'enfant réagit mal à l'introduction d'un aliment, elle est portée à l'attribuer à son KINA. Si l'enfant est au sein et qu'elle constate qu'il supporte mal le lait après qu'elle ait absorbé un aliment particulier, elle le considèrera comme KINA et en évitera l'usage, sans pour autant vérifier l'exactitude de cette interprétation ni rechercher immédiatement la relation à une instance supérieure que cette situation suppose. Chez un enfant âgé de six mois à trois ans, les symptômes précités vont être interprétés comme la preuve qu'il a ingéré, à son insu, un aliment KINA. Désormais, l'aliment lui sera interdit pour la durée de sa vie. Sa mère ou son tuteur veilleront à ce qu'il n'en consomme jamais. Dès l'âge de quatre ans, un enfant connaît son (ses) KINA et, si on lui présente un aliment qu'il ne connaît pas, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ alimentaire" à un cercle étroit de parents et d'affins. Connaître les KINA d'un individu fournit une arme redoutable contre lui aussi certains hommes ne se confient-ils même pas à leur épouse, se contentant de l'interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est donc difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires en vigueur chez les Ndjuka.

Nous sommes néanmoins parvenu à dresser celle qui concerne dix-sept adultes et dix-neuf enfants avec lesquels nous avons des relations suffisamment intimes pour qu'ils nous en parlent en toute confiance. Ce sondage suggère de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrit et la catégorie d'instance supra-naturelle qui le soutend : tous les KINA renvoyant au BON GADU concernent des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés. La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent. Ces animaux sont aussi les KINA les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman. Les ancêtres dont une "trace" marque un individu, obligent le plus souvent ce dernier à respecter des interdits portant sur des mammifères. La relation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes, notamment celle de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). Le KINA "du père", dont la transmission semble moins automatique de nos jours qu'autrefois, concerne une grande variété de produits alimentaires parmi lesquels peuvent figurer des fruits et des légumes. Les KINA associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant que KINA "du père"), portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye, citrouille et tomate), cette couleur étant intimement associée à ces entités spirituelles, et sur le mammifère paresseux de l'espèce FAYA BAKA SOO, portant une tache rouge sur le dos. Il est rare que l'on soit soumis à un KINA portant sur un tubercule, féculent ou légume cultivé dans un abattis; il n'existe pas de KINA portant sur un aliment de base tel le riz ou le manioc. Il est d'autant plus difficile de développer une théorie des KINA ndjuka que ceux-ci sont tenus secrets et que, dans la pratique, semble intervenir une forte dose de pragmatisme. Dans le contexte de la vie moderne, le phénomène du KINA handicape considérablement l'individu : privation de certains aliments d'origine animale en des temps où le gibier se fait de plus en plus rare, restriction de la mobilité géographique par crainte d'empoisonnement, difficultés ressenties par les émigrés salariés à s'adapter aux conditions d'existence sur la côte. Aussi constate-t-on, dans tous les domaines (médecine traditionnelle, cultes de possession, vie quotidienne, vie de relation) une transgression de plus en plus fréquente des interdits. Pour ne citer que ceux concernant l'enfant, le KINA hérité du père n'intervient plus d'une manière automatique et n'est donc plus respecté par la femme enceinte. La connaissance de l'interdit associé au BON GADU n'est pas recherchée avant la naissance comme au début du siècle mais est laissée "en suspens", son identification n'entre en jeu qu'au moment où une maladie en fournit le prétexte. Des OBIA (remèdes qui varient selon chaque aliment) sont mis en oeuvre pour libérer l'enfant des interdits pesant sur lui, sauf pour l'un d'entre eux, laissé au choix des parents. En fait, chaque enfant ne respecte de nos jours guère plus de trois interdits, le plus souvent un ou deux. Les jumeaux et l'enfant qui les suit, soumis d'emblée à des interdits alimentaires portant sur deux ou trois singes, ne s'en voient plus imposer de nouveaux en dépit d'une relation implicite à un NENSEKI ou BON GADU.

De nos jours, le respect des KINA personnels n'a qu'une incidence limitée sur le régime alimentaire de l'enfant et ne joue qu'un rôle secondaire dans les phénomènes de malnutrition. Par contre, la notion de KINA fournit une interprétation de la maladie. Jusqu'à trois ans, ce sont les symptômes qui révéleront l'infraction à un interdit et la nécessité de l'identifier et de le respecter sous peine de séquelles graves. Après quatre ans, un enfant connaît bien ses KINA et les évite de lui-même. Mais intervient alors pour lui un autre risque : celui d'ingérer à son insu (lors de cérémonies rituelles notamment) une nourriture cuisinée sur un feu ayant auparavant été utilisé pour cuire son aliment KINA. Il reste vulnérable à ce genre d'accident durant toute son enfance. Une fois adulte, il est trop prévoyant pour être pris au dépourvu. Les mycoses et candidoses dont il pourra souffrir seront autrement interprétées.

Désormais, il ne pourra être empoisonné par son KINA qu'intentionnellement, par sorcellerie, si une personne qui lui veut du mal lui offre une nourriture cuisinée sur un feu contaminé. Les symptômes ne sont plus uniquement d'ordre dermatologique, ils concernent toutes sortes d'affections, surtout si elles se manifestent sous forme de crises.

Outre les interdits alimentaires, les Noirs Marrons dont le régime alimentaire est pourtant peu diversifié, éprouvent du dégoût pour certains aliments, variables selon chacun. On entend souvent "je ne mange pas de celà" pour des aliments qui ne sont nullement interdits. La matière brute, les choses inanimées peuvent aussi être soumises à KINA. Ainsi, tel OBIA ne doit pas être mis en contact avec le métal, tel autre avec le citron, le savon, le sel, le poivre qui le polluerait et en détruirait la force.

bantu nkinda = force occulte.

OGI.

• **BON GADU KINA** (Nd)

Interdit découlant, pour un individu donné, d'une relation magique avec un esprit de la forêt dépendant de GOON MAMA et qui a provoqué sa venue au monde. L'interdit lié à un BON GADU porte principalement sur des produits alimentaires. La plupart des interdits alimentaires en rapport avec un BON GADU portent sur des poissons, des reptiles (sauriens et tortues notamment), des crustacés (crabes) ou des amphibiens.

BON GADU = esprit du lieu et KINA = interdit.

• **BWASI KINA, TATA KINA** (A)

Interdit (dont alimentaire) transmis par le père. La violation de TATA KINA peut entraîner la lèpre par un mécanisme de vengeance de la part d'un esprit contrarié.

BWASI = lèpre, TATA = père et KINA = interdit.

• **DA KINA** (Nd), **GAAN KINA** (Nd), **TATA KINA** (A)

Interdit majeur transmis en ligne agnatique (par le père). La plupart des DA KINA concernent des produits alimentaires. La transgression de cet interdit peut avoir des conséquences graves sur l'état de santé de l'individu fautif. Le DA KINA/GAAN KINA d'un homme doit être respecté par son épouse car, par le détour de la nourriture et des contacts corporels, la "pollution" pourrait la contaminer et atteindre l'enfant qu'elle portera. De nos jours, l'homme ne révèle pas toujours à son épouse, du moins pas immédiatement, le KINA qui l'affecte, de peur d'être victime d'un empoisonnement volontaire de la part de cette dernière ; il se borne à s'enquérir de la composition des mets qui lui sont servis. On ne dit plus, comme autrefois, que l'enfant hérite systématiquement du KINA de son père et, en tout cas, qu'il peut lui nuire avant même sa naissance. C'est au cours de ses deux premières années que les KINA propres à un enfant vont se déclarer, en fonction de ses réactions aux aliments qui lui sont présentés.

GAAN = grand et KINA = interdit, da = père.

BON GADU, NENSEKI KINA.

• **GADU KINA** (A)

Interdit (dont alimentaire) imposé à un individu par un esprit appartenant à la catégorie PAPA GADU. L'individu effectue des offrandes de nourriture à l'intention de cet esprit.

BON GADU KINA, DA KINA, GAAN KINA, KINA, TEEFU.

• NENSEKI KINA (A) (Nd)

Interdit (dont alimentaire) découlant du rapport à un ancêtre en ligne agnatique, parfois utérine.

→ NENSEKI = réincarnation d'un ancêtre et KINA = interdit.

• TWELENGE KINA (A) (Nd), TWELENGI KINA (Nd)

Interdits, pour la plupart alimentaires, concernant les individus jumeaux. La relation gémellaire à un NENSEKI ou BON GADU engendre, d'une manière automatique la prohibition de consommer la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'enfant qui suit des jumeaux dans l'ordre de naissance est astreint, lui aussi, à des interdits alimentaires.

→ TWELENGE (TWELENGI) = jumeaux et KINA = interdit.

INTERDITS (JOUR DES)

KINA DEI (A) (Nd)

Jour de la semaine durant lequel certaines activités, certains comportements (occupations agricoles notamment), sont prohibés pour des raisons religieuses ou rituelles liées à la divinité locale. Chaque région, chaque localité a son KINA DEI. Le vendredi est un KINA DEI pour l'ensemble des Aluku. Chez les Ndjuka, KINA DEI se situe le dimanche. Les trois derniers jours de la semaine peuvent être déclarés KINA DEI selon les régions. La prohibition ne concerne pas seulement les activités agricoles mais aussi la chasse. La rupture d'un interdit lié à KINA DEI peut déranger le GOON GADU ou la GOON MAMA, voire les tuer dans leurs incarnations (serpent boa). Le responsable court le risque de contracter une maladie grave.

J

JAGUAR

▲ PENI BUBU (A), TIGI (A), TIGII (Nd), TAKU METI (A) (Nd)



Felidae Panthera onca.



Tig' (cr.), tig'marqué (cr.). La chair du jaguar, tout comme celle des autres félins, n'est jamais consommée. Les esprits KUMANTI peuvent s'incarner dans cet animal.

➔ PENI = rayé et BUBU = fauve, TAKU = méchant, mauvais et METI = mammifère, chair de mammifère.

JARRE

PANIKI (A)



Grande jarre en céramique importée de Hollande, utilisée pour conserver l'eau fraîche.



hollandais pannetje, diminutif de pan = casserole, poêle, pot.

JAUNE D'OEUF (arbre)



SOOKE, ZOOKE (A)



Sapotaceae Pouteria macrophylla (Lamarck) Eyma.



Fleury 248.



Petit arbre laticifère produisant des baies globuleuses de couleur jaunâtre qui sont consommées crues. Les feuilles sont utilisées en infusion, à boire pour lutter contre la fatigue.

JUMEAUX

TU PIKIN (A), TWELENGE (A) (Nd), TWELENGI (Nd)



La relation gémellaire à un NENSEKI ou BON GADU engendre, d'une manière automatique la prohibition de consommer la chair de certains singes, notamment de l'atèle (KWATA), de l'alouate (BABUN) et du sajou (MONGI). L'enfant qui suit des jumeaux dans l'ordre de naissance est astreint, lui aussi, à des interdits alimentaires.



TWELENGE (TWELENGI) KINA.

JUS (d'un produit alimentaire)

• WATA (A), WATAA (Nd)

• SU BAAFU (Nd), SU BAAFUN (A)



Jus d'un produit alimentaire végétal ou animal.

JUS DE VIANDE

METI BAAFUN (A) (Nd)

→ METI = viande et BAAFUN = jus.

JUS DE POISSON

BAAFUN FISU (A) (Nd), FISU BAAFUN (A) (Nd)

→ FISU = poisson et BAAFUN = jus.

JUS DE TUBERCULE

TAYA BAAFUN (A)

K

KATOURI

KATULI [Ⓐ]

Sac à dos improvisé constitué par du feuillage tréssé et des écorces, servant, entre autres, à transporter les produits alimentaires (gibier, production agricole).

⊖ KATUWI, POTOTO.

L

LAIT

DILETI (A), MELIKI (A) (Nd)



Les Noirs Marrons consomment le lait concentré liquide et en poudre du commerce. Cet usage n'est pas très répandu en raison du coût élevé de ce produit. Le lait, en poudre ou en boîte, est d'un usage récent chez les Noirs Marrons. Il est réservé aux bouillies pour bébé (PAPA) et, chez les plus fortunés, accompagne le café. D'une manière générale, le lait est peu apprécié par les adultes auxquels il inspirerait plutôt du dégoût.



BAIBAI MELIKI, BOBI WATA.

LAIT DU COMMERCE

BAIBAI MELIKI (A) (Nd)



Lait du commerce, lait concentré sucré ou non sucré, en poudre ou en boîte.



BAIBAI = commercial et MELIKI = lait.



BOBI WATA, DILETI, MELIKI, SOSO WATA.

LAIT MATERNEL

BOBI WATAA (Nd)



Lorsque la montée de lait tarde, on enduit les seins de diverses préparations répulsives et l'on conseille à la mère de consommer des flocons d'avoine cuits à l'eau et sans sel. Si l'enfant refuse le sein, on enduit ce dernier, ainsi que les lèvres du nourrisson, d'un liquide à base de bourgeons de *tjotjo ede* rôtis que l'on écrase en les mélangeant à PEMBA et à trois morceaux de *kwentu*. Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. Si la mère est de nouveau enceinte, on sèvre immédiatement par crainte d'un empoisonnement de l'enfant par le lait. Le lait d'une femme enceinte est en effet considéré comme nocif parce que "bu" par le fœtus. Ces sevrages brutaux peuvent être à l'origine de troubles de l'équilibre nutritionnel.



BOBI = sein et WATA = eau.



BAI-BAI MELIKI, DILETI, KWEDEFI, MELIKI, PEMBA, SOSO WATA.

LAIT DE FEMME ENCEINTE

SOSO WATA (Nd)



Le lait de femme enceinte, "bu" par le foetus, a perdu toute force et est nuisible au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Lorsqu'une femme qui allaite se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit immédiatement sevrer son bébé.



SOSO = vide et WATA = eau.



KWEDEFI.

LAIT DE VACHE

KAU BOBI WATA (A) (Nd)



Le lait de vache est un produit rarement consommé raison de son coût élevé. On ne trouve pas de lait frais mais seulement du lait deshydraté ou condensé.



KAU = vache, BOBI = pis, sein et WATA = eau.



MELIKI.

LARD

SIPEKI (A)



Lard en tranche, bacon. Importé du littoral surinamien. Aliment apprécié mais peu consommé en raison de son coût.

LARVE COMESTIBLE



• AKALE (A)



Rhyncophorus palmarum.



Larve comestible habitant certains palmiers.



Consommée grillée sur la platine à KWAKA.



WOON

• TUKUMAN (A) (Nd)



Larve comestible de couleur rougeâtre se développant dans les régimes de palmier KOMU.



Cuite sur la platine et consommée avec KWAKA.

LEGUME FRAIS, LEGUME VERT



GLUNTU (Nd), GULUNTU (A)



Terme générique.



hollandais groente = légume vert.

LEVEE DE DEUIL



PUU BAAKA (A)

Cérémonie traditionnelle de levée de deuil se tenant dans un délai de six mois deux ans après un décès. Les rituels s'étalent sur huit dix jours. Ils comportent des offrandes alimentaires (riz, igname, poisson frais et séché, couac, fromage, biscuits, soda) présentées sur des feuilles de bananiers. Ces offrandes sont partagées avec le défunt. Au cours de PUU BAAKA, on consommé KEN WATA. Terme ndjuka équivalent : BOOKO DEI.



PUU = tirer et BAAKA = arrière.

LIME (CITRON, CITRONNIER)



LEMIKI (A) (Nd)



Rutaceae Citrus spp., Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle, *citrus limon* (Linnaeus) Burm. fil., *Citrus limonia* Osbeck.



LEMIKI n'est pas employé comme aliment mais en tant que détergent pour laver et blanchir le bois et les Calebasses. Est considéré comme doté du pouvoir d'altérer tout ce qui est placé à son contact, tant au plan matériel que spirituel. Cette propriété lui vaut une place de choix dans la pharmacopée traditionnelle : il est utilisé contre les piqûres de serpent et d'insectes ou les infections dues à des échardes. Le jus de LEMIKI étendu d'eau calme les douleurs intestinales et menstruelles (mais il est interdit aux femmes enceintes car il "pincerait" l'enfant). LEMIKI est employé pour lutter contre les esprits néfastes et contre toute maladie d'origine maléfique. A l'inverse, sa consommation est interdite aux OBIAMAN et autres médium.

LITRE



LITI (A)

anglais liter = litre.

LOUIS



LOWI (A)



Pseudoplatystoma sp.



Ce poisson comestible est classé dans la catégorie GAATA FIS1.

M

MACHER

KAU (A) (Nd)

MACHETTE

HO (Nd), HO (A) (Nd)



Sabre d'abattis. C'est l'outil à tout faire.



HOU.

MAIGRE, MAIGRIR

MANGI (Nd), MANGII (Nd)



Mince, frêle, décharné, faible.

MAIS



KALU (A) (Nd)



Le maïs, d'une culture relativement facile, est planté en novembre-décembre, souvent au milieu du manioc et du riz. Il en existe au moins trois variétés. Il est récolté en mai et consommé frais en grains (cuit ou torréfié), sous forme de farine, de galette, de gâteau (DOKUN), en bouillie (ANZOWE), en soupe, comme boisson. Le maïs subit les attaques des charançons. Une mère qui allaite consommera un épi de maïs avec de l'eau contenant des feuilles de ABAAKAUMAN (*Alternanthera sessilis*). Cette préparation aurait la propriété de hâter la croissance du nourrisson.



AKAADJO, ANZOWE, DOKUN, MAFUSEWA.

MAIS (BOISSON A BASE DE)

AKAADJO (A) (Nd)



Boisson sucrée à base de maïs torréfié et de jus de canne, dont l'usage est principalement rituel. Chez les Ndjuka, cette boisson est partagée avec les esprits de la forêt, réfractations de la GOON MAMA : esprits de lieux (susceptibles de devenir de esprits "de conception" (BON GADU), esprits PAPA (boa, anaconda et autres serpents), esprit du caïman. Elle joue un rôle équivalent à celui de KEN WATA dans le culte des ancêtres. Chez les Aluku, AKAADJO est utilisée comme offrande à MA GOON, la plus importante des divinités de la Terre ainsi qu'aux divinités PAPA.



Mettre les épis de maïs (parfois de riz) à sécher puis les égrener. Placer les grains dans une casserole ou sur une platine et les torréfier très lentement jusqu'à ce qu'ils durcissent et prennent une coloration rougeâtre. Les écraser

au mortier jusqu'à obtention d'une farine. Délayer dans de l'eau sucrée ou dans KEN WATA.

Ⓟ

KALU.

MAIS EN BOUILLIE

• BATIMATIMA ⓐ



Plat traditionnel peu courant de nos jours.



Ecraser les grains au mortier, filtrer au tamis, humecter, faire bouillir la pâte à l'eau, enveloppée dans une feuille de plantain. Servir avec du beurre d'arachide et du sucre.

• KALU PAPA ⓐ Ⓝ



Bouillie à base de farine de maïs. Aliment de complément pour nourrisson.



KALU = maïs et PAPA = bouillie.

• MAFUSEWA ⓐ



Préparation à base de farine de maïs ou de riz sucrée parfois additionnée de plantain et de pâte d'arachide.



Le plantain est bouilli à l'eau puis écrasé ; on y mêle la farine de maïs et l'arachide. Lorsque le mélange est bien homogène, on l'insère dans une feuille de bananier. On met le tout à bouillir dans de l'eau. Utilisé comme offrande à MA GOON, l'une des plus importantes divinités de la Terre.

• SUWA PAPA ⓐ



Plat à base de farine de maïs. Le maïs est pilé au mortier puis tamisé. La farine obtenue est mise à bouillir dans de l'eau.



SUWA = aigre, acidulé et PAPA = bouillie.

MAIS (FARINE)

KALU FOA Ⓝ, KALU FOOA ⓐ



La farine est obtenue par broyage des graines une fois cuites sur la platine.

MAIS EN GATEAU

DOKU ⓐ, DOKUN ⓐ Ⓝ



Les graines sont écrasées au mortier pour donner une farine que l'on humidifie et laquelle on ajoute du sucre ou du sel. On fait bouillir la pâte obtenue dans une feuille de bananier. Chez les Ndjuka du BILOSE, les graines sont rapées au SIMALI et le produit n'est pas sucré.



abbey oduku = plat en sauce de bananes et tubercules, twi odokono = plat de maïs bouilli.

MAIS GRILLE ET SUCRE

• ANZOWE ⓐ Ⓝ



Consommé sucré par les enfants, soit sec soit à l'eau, sous forme de bouillie froide. Parfois mélangé à de l'arachide pilée. Employé comme offrande rituelle à certains esprits PAPA GADU et AMPUKU.



Les grains de maïs sont grillés puis broyés au pilon.

• POPOKALU (Nd)



Maïs grillé et éclaté.

anglais pop corn = maïs éclaté et KALU = maïs.

MAIS AU RIZ

KALU GIIN (A)



On râpe le maïs cru, on le lave, on récupère ce qui flotte, on mélange au riz, on fait bouillir.



KALU.

MALADIE

SIKI (A) (Nd)



Terme générique. Désigne un état somatique ou psychique anormal. Il recouvre une gamme étendue d'affections allant des troubles purement physiologiques jusqu'à la possession et la folie. Désigne aussi, par métaphore, des états somatiques transitoires tels que la grossesse et les menstrues. Employé aussi comme adjectif : malade.



anglais sick = malade.

MALADIES (d'origine alimentaire)

• KWEDEFI (A) (Nd)



S'emploie pour qualifier l'état d'un enfant ou d'une personne âgée. Souvent appliqué à un enfant atteint d'un syndrome de malnutrition, déclenché parfois par un sevrage précoce. Aussi employé comme adjectif : faible, affaibli. Les troubles manifestés par un nourrisson brutalement sevré (en raison d'une nouvelle grossesse tardivement découverte par la mère) sont, dans le système explicatif des Noirs Marrons, imputés non à un déséquilibre alimentaire mais à un "empoisonnement" accidentel par le lait. Le lait de femme enceinte est, en effet, réputé toxique pour l'enfant parce que "bu" par le fœtus. Il a ainsi perdu toute sa force. Or il n'existe pas de régime de substitution efficace.



BOBI WATA (WATAA), SOSO WATA.

• FALAFALA (FALAFALAN) (Nd)

Etat d'abattement avec vertiges.



Du à une sous-alimentation momentanée mais souvent non perçu comme tel. Il est fréquent d'observer un individu "affalé" sur un banc, se plaignant de son état... et attendant que "ça passe".



français affalé.

MALNUTRITION

KWEDEFI PIKIN (A) (Nd)



Etat pathologique d'un jeune enfant sevré brutalement pour voir absorbé le lait de sa mère enceinte, celle-ci ignorant son état. Par crainte de ce que le lait "bu" par le fœtus ne rende l'enfant malade, la mère le sévre d'une manière brutale. Ce traitement peut déclencher un syndrome de malnutrition, attribué à un mauvais sevrage. L'enfant est chétif, abattu, il marche tardive-

ment. La rupture affective qu'implique le sevrage constitue un facteur important du syndrome.

Ⓟ

KWEDEFI.

MALOKO



MALOKO ⓐ Ⓝ



Brycon falcatus.



La chair de ce poisson est consommée.

MAMMIFERE



METI ⓐ Ⓝ



Désigne aussi la viande.



anglais meat = viande.

MAMMIFERE ARBORICOLE



TAPU METI ⓐ



Terme générique désignant tous les mammifère arboricoles (singes, paresseux etc).



TAPU = sommet, partie supérieure, ciel et METI = animal, mammifère.

MANDARINE, MANDARINIER



MANDAIN ⓐ



Rutaceae Citrus reticulata Blanco.



Ce fruit est consommé.

MANGER



NYAN ⓐ Ⓝ



Le repas est préparé par les femmes. Traditionnellement, femmes et enfants mangent dans une maison à part des hommes. Ces derniers bénéficient d'une présentation plus soignée. Cette coutume tend à disparaître ; de nos jours, la plupart des hommes préfèrent prendre leur repas "en solitaire". Les mets qui leur sont servis ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux préparés pour le reste de la famille. Les enfants mangent au plat commun dès qu'ils sont sevrés c'est à dire lorsqu'ils marchent normalement (entre 2 et 3 ans). A partir de 5 ans, l'enfant se nourrit à peu près comme un adulte. La mère se nourrit en dernier des restes du mari et des enfants. Bien que mangeant avec leur mère, les enfants peuvent quémander un peu de nourriture à leur père. Certaines mères "prévoyantes" interdisent aux enfants nouvellement sevrés des aliments considérés comme dangereux : menu fretin (à cause des arêtes), arachide (risques d'étouffement), oeufs. Pour les Noirs Marrons, la nourriture a pour principale fonction d'entretenir KAAKITI, la force vitale qui anime chaque être. La base alimentaire est fournie par les produits de l'abattis principalement le manioc, les dachines et le riz. S'y ajoutent divers légumes et fruits. Les produits carnés sont à base de viande de chasse, de poisson et de conserves.



wolof nyan = nourriture, viande, fula nyama = viande, gibier, animal.

MANGUE, MANGUIER



MANYAN (A) (Nd)



Mangiflora indica Linnaeus.



Il existe de nombreuses variétés de mangues. Le manguiier est un arbre souvent planté dans les villages. Il produit de décembre à mars.

MANIOC AMER



KASABA (A) (Nd), BITA KASABA (A), WETI KASABA (A) (Nd)



Euphorbiaceae Manihot esculenta Crantz.



Manioc maïpouri noir, mapouri rouge, manioc cachiri, manioc bis blanc etc. (cr.). Le manioc amer constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. C'est un arbrisseau pérenne originaire de la région des Guyanes mais largement répandu dans toutes les contres tropicales et équatoriales. Il peut atteindre deux à trois mètres de haut. Il en existe un grand nombre de variétés. Les racines se tubérisent pour former des tubercules d'allure fusiforme, mesurant 20 à 60 centimètres de long et 5 à 15 centimètres de diamètre. Un pied de manioc peut donner jusqu'à 5 à 6 kilo de tubercules, voire davantage. La teneur en féculé peut varier de 15 à 30% pour un même plan selon la saison et la teneur en eau de 80 à 65%. La plantation se fait par une bouture qui émet un grand nombre de racines. Le manioc est complanté avec d'autres tubercules (dachines, ignames), des courges, de la canne à sucre et du maïs. Le manioc est mis en terre à partir de novembre et jusqu'en janvier. L'extraction peut commencer à partir du 8e mois qui suit la plantation c.-à-d. en août-septembre. La récolte peut s'étaler sur 1 an car ce tubercule se conserve relativement bien dans le sol. Les Noirs Marrons sont très sensibles à ses possibilités de conservation sur pied : les racines peuvent, nous dit-on, rester trois ans en terre sans pourrir, lorsque les conditions climatiques sont favorables. Le manioc est consommé sous forme de farine (KASABA FOA), de couac (KWAKA) de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA). Le tubercule de manoc se conserve mal ; au delà de deux jours, il est impropre à la consommation. Il contient par ailleurs, en quantité plus ou moins grande selon les variétés, de l'acide cyanhydrique, qui est un toxique. Le rouissage, l'essorage, le séchage, la cuisson et la torrefaction éliminent une partie importante de cet acide. Il est enfin infesté par de nombreuses maladies à virus et attaqué par les fourmis. Les rendements sont faibles mais réguliers, permettant une consommation à peu près constante au long de l'année. Pour obtenir de la farine les étapes de la préparation sont les suivantes : lavage, épluchage, rouissage, rapage, essorage, séchage, broyage, tamisage.



Terme d'origine amérindienne.



AFIINGI, AGAIKUMA, APITI, BITA KASABA, DAI DOMI, DOMI, DOMI AFIINGI, DOMI PAPA, KASABA WATA, KWAKA, MATAPI, MBOO, NGOMA, PAN, PEPE WATA, WETI KASABA.

MANIOC AMER (PULPE)

• DOMI (A)



Pulpe crue, formant une pâte humide et compacte au sortir de la couleuvre.



Les tubercules de manioc sont épluchés puis subissent un début de "rouissage", la fermentation dans l'eau tant destinée éliminer en partie la composante toxique (acide cyanhydrique). Ils sont ensuite rapés et pressés dans la couleuvre. La pulpe est mise tremper puis est rincée et deshydratée par séchage au soleil, pour parfaire l'élimination de la composante toxique. Elle est enfin réduite en poudre et finement tamisée pour donner une farine portant le même nom (équivalent du maïzna).

MANIOC (AMIDON)

ANGOMA ^(A), GOMA ^(A), NGOMA ^(A)



Tapioca qu'on en tire.



On recueille la fécule d'amidon qui dépose lorsque DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons que l'on fait ensuite griller sur la platine à KWAKA. La fécule s'agglutine en boulettes.



NGOMA, GOMA.

MANIOC AMER EN PATE

DAAI DOMI ^(A) ^(Nd)



Cette préparation est souvent accompagnée d'une sauce base de gombo (OKO) ou de feuilles de dachine.



La pâte est obtenue par cuisson de farine de manioc délayée dans de l'eau bouillante salée.



DOMI, SU BAAFUN, TAYA BAAFUN.

MANIOC AMER (JUS D'EXTRACTION)

KASABA WATA ^(A) ^(Nd), KASHIPO ^(A)



Ce terme désigne, au sens premier, le jus d'extraction du manioc amer cru obtenu par essorage au moyen de la presse (couleuvre). Une fois bouilli, il peut être utilisé pour cuire le poisson ou pour conserver le piment frais en bouteille (macération). Utilisé frais comme poison (suicide) car contenant de l'acide cyanhydrique. Au sens second jus de cuisson du manioc amer servant à humidifier KWAKA ou ALISI. De plus en plus souvent remplacé par les bouillons industriels en cube. Chez les Ndjuka du Bilose, cette préparation n'est plus du tout utilisée.



KASABA = manioc et WATA= eau.



KASHIPO.

MANIOC AMER (JUS D'EXTRACTION AU PIMENT)

PEPE WATA ^(A), PEPEE WATAA ^(Nd)



Condiment liquide à base de jus d'essorage du manioc amer et de piment (*Capsicum frutescens*) qu'utilisent la plupart des populations amazoniennes. Le piment est soumis à ébullition puis macération dans KASABA WATAA, parfois accompagné d'ail et d'oignon. Equivalent du *couabio* des Amérindiens Wayana voisins.



PEPE WATA (PEPEE WATAA) est ainsi préparé : Le jus de manioc amer sortant de la presse est décanté de manière à le séparer de l'amidon (tapioca). Le li-

quide est mis à bouillir pendant deux ou trois heures, accompagné de piments, de basilic ou d'autres plantes aromatiques. PEPE WATA (PEPEE WATAA) est conservé en bouteille.

➔ PEPE (PEPEE) = poivre, piment et WATA (WATAA) = eau.

MANIOC AMER EN BOUILLIE

• DOMI PAPA (A) (Nd)

Bouillie (porridge) confectionnée à partir de la farine de manioc amer. C'est un aliment de sevrage.

• MBOO (A) (Nd)

Bouillie très épaisse à base de farine de BITA KASABA (manioc amer), ayant la consistance de la pomme de terre cuite, donnée aux enfants pure ou mélangée à de la pâte d'arachide. Aussi utilisée dans les repas rituels organisés dans le cadre des cérémonies mortuaires,

(V) FONFON PINDA.

MANIOC AMER EN GRUMEAUX

AGAIKUMA (A)



Plat constitué par des grumeaux de farine de manioc bouillie. Désigne aussi un plat à base de plantain vert, rapé puis bouilli. Souvent consommé avec du poisson, parfois avec des haricots rouges (PESI).

MANIOC AMER EN BOULETTES

• AFIINGI (A) (Nd), DOMI AFIINGI (A) (Nd)



Boulettes préparées à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*). Le produit se présente sous la forme de petites boules grumeleuses à consistance gélatineuse. Accompagne souvent le poisson. Donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment offert à la nouvelle accouchée. Par extension, ce type de préparation en général, qu'elle soit à base de manioc ou de blé (BOLON AFIINGI).



La pulpe est essorée à la couleuvre puis séchée. La farine est tamisée. On y ajoute de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte consistante. Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans un court-bouillon de poisson. On rajoute le poisson en fin de cuisson.



bantu fiingi = jeter.



(V) BOLON AFIINGI, DOMI.

• APITI (A)

Préparation alimentaire à base de farine de manioc amer.



Consiste en de grosses boulettes roulées à la main et bouillies.

• KPOKPO, KWOKWO (Nd)

Boulettes de manioc.



Préparation à partir de la pulpe de manioc amer (*Manihot esculenta*), essorée à la couleuvre (DOMI) puis séchée. Donnée à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. Cette préparation accompagne souvent le poisson.



Les boulettes sont pétries à la main et jetées dans de l'eau bouillante. Le produit se présente sous la forme de petites boules grumeleuses à consistance gélatineuse.

akan kok = bouillie, éwé koko = plat de mil bouilli.

MANIOC AMER (FARINE TORREFIEE)

• KWAKA (A) (Nd)

Farine de manioc torréfiée, couac (cr.).

L'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Représente les 2/3 de la consommation de manioc amer. Se présente sous forme granulée et deshydratée. Se conserve bien (plus d'un an en récipient hermétique), avantage considérable sur les autres préparations. Le rapport couac/tubercule est égal à 20%. Dans la préparation la plus simple, on se contente d'humidifier le couac à l'eau, juste avant le repas. On peut y ajouter huile, bouillon de volaille ou de bœuf en cube. Il est associé à la viande et au poisson ou bien encore consommé assaisonné au jus tiré des fruits des palmiers pinot (APODO) et comou. En raison de ces facilités de conservation, c'est l'aliment par excellence du chasseur, du canotier, du voyageur, du migrant. Donné aux enfants à partir de huit mois accompagné de jus de viande et de poisson, mais en petites quantités parce que lourd à digérer. L'abus de KWAKA est censé entraîner des troubles gastriques et pancréatiques. Chez les Ndjuka du BILOSE, KWAKA est de consommation récente, comme l'indique le fait que son usage ne soit jamais rituel. Il tend à remplacer la galette de manioc (BAKA KASABA).

La technique de préparation est commune à l'ensemble des populations de la région amazonienne : lavage et épluchage des racines, rouissage parfois plusieurs jours dans l'eau froide (pour éliminer une partie de l'acide cyanhydrique), râpage (le *grageage* est une opération longue et pénible), repos de la pulpe pendant 3 jours, essorage à la couleuvre pour éliminer le résidu d'acide cyanhydrique, incorporation en quantités plus ou moins importantes de levain constitué par de la pâte fermentée, repos du mélange pendant 12 heures, séchage et tamisage. Le produit est ensuite torréfié sur une platine préalablement huilée (large plateau métallique circulaire placé au dessus d'un foyer). La farine est constamment brassée à l'aide spatule à long manche PALI ou AKOLO. La cuisson (1 à 2 heures environs) élimine les résidus de composante toxique.

• SIBE (A) (Nd)

Préparation constituée de KWAKA humidifié à l'eau (sans sauce ni gibier), parfois accompagné de PEPE FOOA (piment à l'état pulvérulent). Plat de pauvre. Métaphore pour exprimer sur le mode de l'humour une grande misère alimentaire.

portugais du Brésil via wayana shibe = plat constitué d'un mélange de farine de manioc et d'eau.

MANIOC AMER EN GALETTE

• BAKA KASABA (A) (Nd)

Galette à base de farine de manioc amer (WETI KASABA, BITA KASABA), plus rarement de manioc doux (SWITI KASABA). Consommée au petit-déjeuner, tartinée à la pâte d'arachide. On offre BAKA KASABA aux ancêtres. Chez les Ndjuka, l'usage de BAKA KASABA est plus ancien que celui de KWAKA qui tend à le supplanter.

Pour préparer BAKA KASABA, on épluche le manioc, puis on le râpe (*grageage*). On l'essore à la couleuvre pour obtenir DOMI. On pile DOMI très

finement et l'on tamise. Avec cette farine, on constitue la galette que l'on fait cuire sur la platine.

Pour préparer un complément nutritionnel à donner aux nourrissons, on met BAKA KASABA à tremper dans un peu d'eau puis on le cuit.

BAKA = frit et KASABA = manioc amer.



DOMI.

• TEENA UWII (TEINA UWII, TEINA WIWI) (A)



Plat à base de DOMI (pulpe de manioc amer).



La pulpe séchée est pilée au mortier et mélangée à FONFON PINDA allongée d'eau. Le produit, enveloppé dans une feuille de bananier est cuit sur la platine à KWAKA.

MANIOC AMER EN GALETTE FRITE

PANKUKU (A) (Nd)



Plat composé de DOMI (pulpe de manioc) et de sel. Cuit de la même manière qu'une galette mais dans une poêle garnie d'une épaisse couche d'huile de MAIPA. On peut y ajouter de la noix de coco rapée. Consommé avec la viande ou le poisson. Relevé au PEPE WATAA.



PAN = poêle et KUKU = gâteau. lit. gâteau à la poêle.

MANIOC AMER EN GATEAU

• SAUTU KASABA KUKU (A)



Gâteau salé à base de manioc amer.



SAUTU = sel et KASABA = manioc amer.

• SALI (A)

MANIOC DOUX



SWITI KASABA (A) (Nd)



Euphorbiaceae Manihot palmata Mueller.



Cramanioc (fr.). Arbuste de deux à trois mètres de hauteur. Murit en six mois. Fermente rapidement. A l'inverse du manioc amer, son suc n'est pas vénéneux. Le manioc doux, une fois lavé et égoutté, est mélangé à de la pulpe de noix de coco broyée puis le tout est grillé sur la platine. Consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. Le manioc doux est d'usage moins fréquent que le manioc amer (KASABA). Intervient dans les cérémonies de levée de deuil sous forme d'offrande (TAFAA). Il est, dans ce cas, accompagné de FONFON PINDA (pâte d'arachide) et d'huile de MAIPA.



SWITI = doux et KASABA = manioc.

MANIOC DOUX EN BOUILLIE

SWITI KASABA PAPA (A) (Nd)



Bouillie (porridge) de manioc doux parfois additionnée de jus de poisson ou de viande. Complément alimentaire pour nourrisson.



SWITI KASABA = manioc doux et PAPA = bouillie.

MANIOC DOUX EN GATEAU

- SWITI KASABA KUKU (A)



Gâteau de manioc doux à la pulpe de noix de coco.
SWITI KASABA = manioc doux et KUKU = gâteau.

MANIOC EN BOISSON

- SAKULA (A)



Boisson alcoolisée consommée au cours des cérémonies de PUU BAAKA. Emprunt amérindien (wayana).

MARACOUJA



- MAAKUSA (A) (Nd)



Passifloraceae Passiflora spp.



Grenadille, fruit de la passion (fr.). Terme générique désignant les fruits de la passion, notamment :

- *Passiflora coccinea* Aublet.



Fleury 205.

- *Passiflora foetida* Linnaeus.



Fleury 118.

- *Passiflora glandulosa* Cavanilles.



Fleury 249.

- *Passiflora nitida* Humboldt, Bonpland & Kunth.



Fleury 121.

- *Passiflora quadrangularis*.



Fleury 755.

- *Passiflora vespertilio* Linnaeus.



Fleury 229.



Les fruits de ces lianes rampantes sont tous consommés.

MARACOUJA (espèces sauvages)



- DIA MAAKUSA (A) (Nd)



Passifloraceae Passiflora foetida Linnaeus var. *foetida*.



Fleury 118.



Liane herbacée très pileuse, de couleur jaune-brun dont le fruit de même couleur est consommé. Il en existe plusieurs variétés.



DIA = biche et MAAKUSA = terme générique désignant les fruits de la passion.



- SINEKI MAAKUSA (A)



Passifloraceae Passiflora sp.



Le fruit de cette espèce sauvage est consommé.



SINEKI = serpent et MAAKUSA = grenadille, fruit de la passion.

MARCHE

WOWOYO (A) (Nd)



Lieu où se font les transactions commerciales portant, entre autres, sur des produits alimentaires.

MARIPA (palmier)



MAIPA (A)



Areaceae Attalea maripa.



Cette espèce de palmier souvent présente dans les villages, à proximité des cases. La pulpe du fruit, de couleur jaune, est consommée crue après décortilage. Chez les Saramaka, on consomme une compote obtenue par broyage du fruit puis cuisson à l'eau sucrée. Le bourgeon terminal de ce palmier est consommé cru en salade ou bouilli en accompagnement d'une viande (chou maripa (cr.), MAIPA ATI (A.)). On extrayait autrefois un sel du coeur de MAIPA. L'amande du fruit fournit, en saison (de janvier à mai), une huile de cuisine et un "beurre".



Pour confectionner l'huile de MAIPA on laisse les noyaux sécher sur une tôle durant plusieurs semaines. Ils sont ensuite brisés à l'aide d'une pierre, d'un marteau ou d'un fer de hache et les amandes récupérées puis chauffées sur une platine. On les broie alors au pilon jusqu'à obtention d'une poudre fine qui est mise à bouillir dans l'eau pendant deux heures. On laisse reposer jusqu'au lendemain. On recueille l'huile qui surnage. En refroidissant, cette huile se solidifie en beurre. On peut aussi, pour séparer l'amande de la coque, laisser les fruits tremper jusqu'à ramollissement.

MARIPA (Bourgeon terminal, chou)

MAIPA ATI (A), PINA SIKA (TJIKA) (Nd)



Consommé cru en salade ou bouilli en accompagnement de viandes. *Attalea maripa* est souvent présent dans les villages, à proximité des cases.

MARMITE

PATU (A) (Nd)



Pot.

MECHANT

TAKU (A) (Nd)



Dangereux, mauvais, laid. Qualifie notamment tout animal prédateur qui s'attaque à l'homme et fait, à ce titre, l'objet d'un interdit alimentaire.

MESURE DE POIDS (unités)

• PONTU (A) (Nd)



Unité de mesure correspondant à la livre. Couramment utilisée dans l'estimation du poids d'un produit alimentaire. De nos jours, 1 PONTU équivaut à 500 grammes.

 anglais pound = livre.

• SENSAN ^(A)


 Unité de mesure de poids correspondant à cinq cents grammes.
français "cinq cents".

 PONTU.

MESURE DE VOLUME (unités)

• ANA BEE ^(A) ^(Nd), BEE ANA ^(A) ^(Nd)


→ Contenu de la paume de la main.
ana = main et bee = ventre.

• BEENKI ^(A), BENKI ^(A) ^(Nd)


Mesure correspondant au volume d'un petit baril, en métal ou en plastic. Sert à mesure KWAKA (couac), ALISI (riz) et PINDA (arachide). En 1987, 1 BEENKI KWAKA valait 100 francs. Boite de conserve, assiette métallique, cuvette en émail.

• KAN ^(A) ^(Nd)


Unité de mesure de produits alimentaires liquides tels qu'APODO. Tasse, chope métallique ou en plastic.

 anglais can = boîte, bidon.

• LITI ^(A)


 Litre
anglais liter = litre.

• PIKIN TONG


Pincée.

MIEL

HONI ^(A), HONIKI ^(A) ^(Nd), ONI ^(Nd), ONIKI ^(A) ^(Nd)


Les Noirs Marrons ne pratiquent pas l'apiculture mais consomment volontiers le miel sauvage. Lorsque des rayons sont découverts, on abat l'arbre et l'on se saisit du miel en se protégeant le corps d'une couverture. Abeille.

 anglais honey = miel, bantu yiki = miel.

MOMBIN


MOPE ^(A) ^(Nd)


 *Anacardiaceae Spondias monbin* Linnaeus.

Mombinier rouge (fr.), prune (cr.). Grand arbre affectionnant les zones humides dont les fruits de couleur orange vif, à la pulpe juteuse, sont très appréciés des enfants. Ils sont consommés crus ou cuits avec du sucre. Chez les Ndjuka du BILOSE, les feuilles sont utilisées en cataplasme sur les plaies ouvertes (même usage que mango). La peau, astringente, est utilisée sous forme de décoction pour traiter la dysenterie. Les fleurs sont employées en infusion contre les maux d'yeux et du larynx. La récolte s'effectue de janvier à mars. Le fruit sert d'appât pour pêcher *Myletes pacou*. Terme parfois utilisé pour désigner *Spondias purpurea* (Fleury 729), beaucoup plus rare.

MOMBIN BLANC



AGANDJAMAI (A)



Anacardiaceae Tapirira guianensis Aublet.



Fleury 222.



Le fruit de ce gros arbre à écorce verdâtre se présente sous forme de drupes en grappe. Il est consommé cru et sert d'appât pour la pêche.

MORTIER

MATA (A) (Nd)



Mortier en bois servant à piler le maïs, le riz, l'arachide etc. Outil indispensable à la transformation de ces produits alimentaires. L'un des objets remis par un homme à une femme lorsqu'il l'épouse.

MOU, PATEUX

POTOPOTO (A)



Pâteux. Adjectif qualifiant les aliments semi-liquides comme la purée, les bouillies, la pâte d'arachide etc.

MORUE

BATJAU (A)

Morue salée et séchée.



Consommée rôtie au feu de bois, accompagnée de KWAKA ou bien en sauce avec du riz.



portugais bacalhau = morue.

MOUTON



SIKAPU (A)



hollandais schaap = mouton.

MUR

LEPI (A) (Nd)



anglais ripe = mûr.

N

NEUF

NYUNYUN (A) (Nd)



Nouveau.



anglais new = nouveau.

NEZ

NOSU (A) (Nd)



anglais nose = nez.

NIVREE (poison de pêche)



• BUMBI (A) (Nd)



Papilionaceae Tephrosia sinapou (Buch'holz) A. Chevalier.



Fleury 515.



Sinapou (cr.). Petit arbuste d'1,50 m. de hauteur dont la racine renferme un dérivé de la téphrosine, utilisé comme poison de pêche.



PONSU.



• MAN NEKO (A) (Nd)



Papilionaceae Lonchocarpus chrysophyllus Kleinhoonte.



Sauvain 478.



Nivrée male (cr.).



• NEKO (A) (Nd)



Papilionaceae Lonchocarpus sp.



Fleury 531.



Grosse liane dont les racines sécrètent une sève blanchâtre à propriétés ichto-toxiques. Utilisée comme poison de pêche (nivrée). Ce poison lui-même. Son usage immodéré dévaste les fonds fluviaux.



bantu neku = poison.

NIVREE (pêche)

PONSU (A) (Nd)



Empoisonner une rivière par une "nivrée", pour s'emparer du poisson. Ce procédé de pêche consiste à déverser dans un bief le suc de *Lonchocarpus chrysophyllus* (grosse liane à roténone que l'on bat avant immersion pour

favoriser la diffusion du suc). On utilise aussi, dans le même but, la racine de *Thephrosia toxicaria*. Ces substances, en provoquant l'asphyxie du poisson, le contraignent à remonter à la surface.

NOIX CAJOU, POMME CAJOU, CAJOU, CAJOUTIER.



KASUN (A) (Nd)

Anacardiaceae Anacardium occidentale Linnaeus.

Daniel 71.



Cet arbuste, fréquemment cultivé en périphérie des villages et dans les abatis produit, au bout de deux années, une pomme et une noix qui sont comestibles. La pomme est plutôt utilisée pour faire "passer" un mauvais goût dans la bouche mais est régulièrement consommée par les enfants. La noix, toxique à l'état frais, est consommée torréfiée. Les feuilles entrent dans la composition de divers remèdes. Récolte d'août à décembre.

NOM

NEN (A) (Nd)



anglais name = nom.

NOURRISSON

NYUNYUN PIKIN (A) (Nd)



Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Une femme enceinte ne doit plus allaiter car son lait, "bu" par le fœtus, a perdu toute force et est nuisible au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Lorsqu'une femme qui allaite se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit immédiatement sevrer son bébé. L'allaitement maternel remplit une triple fonction : il fournit une alimentation riche en protéines, il procure une protection grâce aux anticorps, il assure un soutien affectif. Le sevrage fait entrer l'enfant dans une phase difficile caractérisée par des épisodes pathologiques : premières atteintes du paludisme autrefois mortelles, anémies dues à la drépanocytose (variété d'anémie caractérisée par la présence dans le sang de globules rouges anormaux), qui est très répandue. Les petites doses de lait maternel ont cessé leur apport, les sources régulières de protéines sous forme de fœtin et d'arachide ne font pas encore partie de son régime, en des temps où les portions individuelles sont de plus en plus réduites par suite d'une diminution des ressources cynégétiques et halieutiques et d'un partage de plus en plus large au sein du groupe. En sus d'un régime alimentaire pauvre, l'enfant sevré souffre des effets psychologiques du sevrage. Cet impact varie selon sa personnalité, son état de santé physique plus ou moins altéré par les atteintes survenues après six mois (début fréquents de parasitoses). Le choc affectif au sevrage peut déclencher un syndrome d'anorexie mentale face auquel la mère est totalement impuissante puisqu'elle ne peut contraindre l'enfant à s'alimenter. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes.



NYUNYUN = nouveau, neuf et PIKIN = enfant.

NOURRITURE

NYANYAN (A) (Nd), NYANNYAN SANI (A) (Nd)



La nourriture est préparée par les femmes. Traditionnellement, femmes et enfants mangent dans une pièce à part des hommes. Ces derniers bénéficient

d'une présentation plus soignée. Cette coutume tend à disparaître ; de nos jours, la plupart des hommes préfèrent prendre leur repas "en solitaire". Les mets qui leur sont servis ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux préparés pour le reste de la famille.

Les enfants mangent au plat commun dès qu'ils sont sevrés c'est-à-dire lorsqu'ils marchent normalement (entre 2 et 3 ans). A partir de 5 ans, l'enfant se nourrit à peu près comme un adulte. La mère se nourrit en dernier des restes du mari et des enfants. Bien que mangeant avec leur mère, les enfants peuvent quémander un peu de nourriture à leur père. Certaines mères "prévoyantes" interdisent aux enfants nouvellement sevrés des aliments considérés comme dangereux : menu fretin (à cause des arêtes), arachide (risques d'étouffement), ocufs. Pour les Noirs Marrons, la nourriture a pour principale fonction d'entretenir KAAKITI, la force vitale qui anime chaque être.

La base alimentaire est fournie par les produits de l'abattis, principalement le manioc, les dachines et le riz. S'y ajoutent divers légumes et fruits. Les produits carnés sont à base de viande de chasse, de poisson et de conserves.

LES PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE

• **Le riz** (ALISI), très estimé des Noirs Marrons, est accommodé de manières très diverses : en grains (avec du poisson, de la viande ou de la pulpe de noix de coco, des arachides) et en gâteau, une fois réduit en farine (ALISA FOA, BAABA) et mélangé à du plantain ou de la pâte d'arachide. C'est l'un des premiers aliments donnés aux enfants, sous forme de bouillie (ALISI PAPA).

• **Le maïs** ((KALU) est consommé frais en grains (cuit ou torréfié), sous forme de farine (KALU FOA), de galette, de gâteau (DOKUN), en bouillie (ANZOWE, KALU PAPA), en soupe, en boisson (lisane).

• **Le blé** est importé depuis la côte sous forme de pain (BEELE) et de farine (BOLON). DINGWE (Nd.) (DUNGWE (A.)) est une crêpe ou un beignet frit confectionnés avec de la farine de froment, de l'eau et du sucre. BOLON AFIINGI (A.) est une préparation constituée par des boulettes de farine de blé qui accompagnent souvent le poisson. BOLON PAPA est une crème préparée à partir de farine de blé, d'eau et de sucre. C'est un aliment de complément pour nourrisson.

• **Le manioc amer** (KASABA) constitue l'une des bases de l'alimentation des Noirs Marrons et des populations amazoniennes en général. Il est consommé sous forme de farine, de couac (KWAKA), de bouillie (KASABA PAPA), de boulettes (AFIINGI), de gâteau (KASABA KUKU), de galette (BAKA KASABA). DOMI désigne la pulpe de manioc amer crue. DOMI PAPA est une bouillie (porridge) confectionnée à partir de la farine de manioc amer. C'est un aliment de sevrage. GOMA (NGOMA) désigne l'amidon extrait du manioc.

• **Le manioc doux** (SWITI KASABA), d'usage moins fréquent que le manioc amer, est consommé entier et bouilli, comme des pommes-vapeur. SWITI KASABA KUKU (A.) est un gâteau de manioc doux à la pulpe de noix de coco. SWITI KASABA PAPA est une bouillie (porridge) de manioc doux parfois additionnée de jus de poisson ou de viande. C'est un complément alimentaire du nourrisson. AFIINGI est constitué par des boulettes de manioc et accompagne souvent le poisson. Il est donné à l'enfant dès qu'il se déplace à quatre pattes. C'est le premier aliment donné à la nouvelle accouchée.

• **Les ignames** (NAPI et NYAMISI) sont consommées bouillies.

• **La dachine** (DASINI) est un tubercule proche du taro, dont il existe plusieurs variétés. Les dachines constituent l'une des principales cultures de subsistance des Noirs Marrons. Elles sont consommées bouillies. Leurs feuilles entrent dans la composition de diverses sauces.

• **La banane-plantain** (BAANA) est un aliment à valeur nutritive élevée. Les Noirs Marrons en cultivent plusieurs variétés mais en quantité limitée. Elle est consommée comme un légume, parfois encore verte, le plus souvent bouillie ou cuite sous la cendre. Elle peut entrer dans la constitution d'une soupe. Elle est parfois frite en tranches. Avec sa pulpe écrasée (à laquelle on ajoute de la farine de riz ou de manioc) on confectionne

une galette qui, additionnée d'huile de MAIPA, est frite à la poêle (BAANA KUKU). La farine (BAANA BOLON) fournit des préparations de complément pour nourrisson tel GONGONTE (GONGOTE), bouillie de sevrage (A.). La consommation de la banane-plantain est recommandée aux femmes enceintes désirant allaiter leur enfant dans de bonnes conditions. C'est l'un des premiers aliments offerts aux bébés aluku (BAANA PAPA), auxquels il est censé donner force et vigueur alors que chez les Ndjuka, il est parfois déconseillé de donner BAANA aux jeunes enfants (risques de ramollissement des genoux, retard de la marche). AFADA est un plat constitué par de la purée de plantain mélangée à de la pâte d'arachide et du sucre. Il est apprécié des enfants auxquels il est donné à partir de six mois (A.). TONTON est un plat à base de pâte de plantain, consommé par les adultes et utilisé comme aliment de sevrage.

- La banane douce (BACUBA) est consommée crue, cuite sous forme de compote ou de crêpe, mélangée à de la pâte de manioc. BAKUBA BOLON désigne la farine de banane.

- Les palmiers

- APODO est un palmier très fréquent en forêt. Sa baie fournit un liquide dit lait de ouasseye (cr.), consommé en tant que boisson ou servant à humidifier KWAKA. Elle est donnée à l'enfant à partir de dix mois. Elle a la réputation de faire grossir, aussi est-elle conseillée par la tradition aux enfants prématurément sevrés (avant six mois), par précaution contre l'état de KWEDEFI. Le bourgeon terminal d'APODO, dit PINA ATI, coeur de palmier est apprécié. L'amande fournit une huile à usage alimentaire.

- AFA KOMU est un grand palmier de forêt, dont le fruit donne une boisson dite lait de comou (cr.). Cette boisson est donnée aux enfants, à la cuiller, à partir de six mois. L'amande fournit une huile.

- KOMU est très répandu en forêt dans la région du Maroni et planté dans les villages à proximité des cases. Le fruit du palmier comou est consommé de décembre à juin avec un maximum en mars. La pulpe fournit, par broyage et trituration des fruits dans l'eau chaude puis tamisage, une bouille fluide dite "lait de comou, très nourrissante qui est souvent mélangée à KWAKA. Le fruit de KOMU fournit aussi une huile.

- La noix de KAKANOTU (KOKONOTO) (cocotier) fournit plusieurs produits alimentaires. L'embryon liquide donne le "lait de coco", consommé tel quel ou entrant dans diverses préparations. A l'état solide, la pulpe est consommée crue ou cuite. Elle fournit aussi un beurre et une huile. KAKANOTU ALISI désigne le riz gras cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée, entouré de morceaux de poisson (ou de viande). KAKANOTU FATU désigne l'huile de coco dont l'emploi est autant médicinal qu'alimentaire. KAKANOTU PAPA est une bouillie de pulpe de noix de coco rapée qui fournit un aliment de sevrage.

- MAIPA est un palmier poussant souvent aux abords des villages. La pulpe de son fruit est consommée après décorticage. Le bourgeon terminal est consommé cru. L'amande fournit une huile de cuisine et un beurre.

- PINA est un palmier dont le fruit fournit une boisson. Le bourgeon terminal est consommé cru ou bouilli.

- PAIPUN est un palmier dont le fruit est consommé grillé ou cuit. L'amande fournit une huile.

LES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

- Le gibier (TITIO, SWITI MOFU) joue un rôle primordial dans le régime alimentaire des Noirs Marrons. La plupart des espèces sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits tels les serpents et les sauriens (caïmans). La viande est mangée bouillie.

- Les volailles : Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des animaux de basse-cour. Ils consomment cependant les oeufs de poule.

- Les oeufs: l'oeuf (EGI, IGI) représente la vie dans ses potentialités et dans sa capacité de reproduction. La consommation d'oeufs n'est pas conseillée aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, avec la banane (BAANA, BAKUBA) et le gombo (OKOO), dans la catégorie des aliments à propriétés émollients. Elle est, au contraire, préconisée aux femmes enceintes et intervient d'ailleurs dans la plupart des traitements en vue de faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les oeufs de reptiles (chéloniens : tortue, sauriens: iguane).

• **Le poisson** : à peu près toutes les espèces halieutiques sont consommées. Le poisson est généralement préparé au court-bouillon. On le donne à l'enfant dès qu'il est capable de s'asseoir.

• **Le lait** : les Noirs Marrons consomment le lait (DILETI, MELIKI) sous forme de concentré liquide ou en poudre du commerce. Cet usage n'est pas très répandu en raison du coût élevé de ce produit.

Les interdits alimentaires en vigueur chez les Noirs Marrons (KINA, TEEFU) sont d'origine magico-religieuse. Ils sont de deux sortes :

- interdits collectifs, en nombre limité, s'appliquant à tout ce qui est OGII, c'est à dire nuisible à l'homme : serpents, caïman, grands fauves, oiseaux de proie. Il n'existe pas d'interdit alimentaire au niveau d'une ethnie, sauf peut-être celui concernant le caïman qui semble partagé par de nombreux Aluku.

- interdits personnels, très nombreux.

Parmi les interdits alimentaires personnels, il en est qui sont permanents parce qu'attachés à la personne, alors que d'autres ne sont que temporaires, liés à une situation passagère. Les interdits personnels les plus nombreux sont temporaires et ont trait à la condition féminine, notamment à celle de la femme enceinte.

Les KINA permanents et propres à chaque individu concernent presque exclusivement la nourriture. Ils renvoient tous à une relation d'ordre supérieur, soit à un ou des ancêtres réincarnés (NENSEKI), soit au BON GADU, soit, s'il s'agit d'un adulte, à un esprit dont il est le médium. Chaque individu est affligé d'au moins un KINA qu'il doit impérativement respecter sous peine de voir son corps s'altérer.

Le plus répandu des interdits permanents est celui transmis en ligne agnatique (BWASI KINA, DA KINA, GAAN KINA) dont la rupture entraîne la maladie (lèpre), voire la mort. Associé à la prohibition de consommer un aliment, il peut porter sur une grande variété de produits parmi lesquels peuvent figurer des animaux, des fruits et des légumes. Il est souvent gardé secret de nos jours au point qu'une femme ignore parfois celui de son mari. C'est l'interdit individuel principal. GADU KINA (A.), BON GADU KINA (Nd.) est un interdit permanent (principalement alimentaire) découlant, pour un individu donné, d'une relation magique avec un esprit de la forêt dépendant de GOON MAMA et qui a provoqué sa venue au monde. La plupart des interdits en rapport avec un BON GADU portent sur des poissons, des reptiles (sauriens et tortues notamment), des crustacés (crabes) ou des amphibiens. C'est au sixième mois, après l'introduction des premiers aliments, que les parents cherchent à découvrir les KINA de leur enfant. Une fois détectés, par des procédés divinatoires, les aliments dont il s'agit et à quelles instances supra-naturelles ces KINA renvoient, on lavera le corps de l'enfant de toute pollution par des bains de plantes. Désormais, ces aliments lui seront interdits pour la durée de sa vie. Dès l'âge de 4 ans, un enfant connaît son KINA principal et, si on lui présente un aliment douteux, il en demandera la composition. Dans la pratique, par crainte des risques d'empoisonnement, la plupart des enfants restreignent leur "champ" alimentaire à un cercle étroit de parents et affins. Connaître le KINA d'un individu fournit une arme redoutable contre lui aussi bien des hommes ne le confient-ils même pas à leur épouse se contentent de l'interroger sur l'identité des aliments qui leur sont présentés. Il est donc difficile d'établir une liste exhaustive des interdits alimentaires. On peut toutefois affirmer qu'il existe de fortes corrélations entre le type d'aliment proscrit et la catégorie d'instance supra-naturelle qui le sous-tend. Tous les KINA renvoyant au BON GADU concernent des animaux en rapport avec l'eau : poissons, reptiles, amphibiens, crustacés. La tortue, le crabe et l'iguane apparaissent souvent aussi. Ces animaux sont aussi les KINA les plus courants des esprits de possession PAPA : boa, anaconda, caïman. Les ancêtres dont une

"trace" s'incarne dans une personne, obligent le plus souvent cette dernière à respecter des interdits portant sur des mammifères. La situation de gémellité interdit d'une manière automatique la consommation de la chair de certains singes. Les KINA associés aux esprits KUMANTI (mais que l'on retrouve souvent en tant que KINA "du père"), portent sur les fruits et légumes de couleur rouge (papaye et citrouille), cette couleur étant intimement associée à ces esprits, et sur le paresseux de l'espèce FAYA BAKA SOO, portant une tache rouge sur le dos.

SIIBI NYANYAN (A) (Nd)

Restes de nourriture datant de la veille.

→ SIIBI = dormir et NYANYAN = nourriture.

NOURRITURE EN CONSERVE

BEENKI SANI (A)



Les Aluku de la rive française du Maroni, comme les Ndjuka du Surinam, sont depuis de nombreuses années en contact avec l'économie marchande. Assurant en tant que piroguiers l'approvisionnement des placers, ils utilisèrent très tôt la nourriture en conserve.

→ BEENKI = boîte de conserve et SANI = chose.

NOUVEAU

NYUNYUN (A) (Nd)



anglais new = nouveau.

NOUVEAU-NE

• NYUNYUN PIKIN (A) (Nd)

→ NYUN = neuf et PIKIN = enfant.

• WATAWATA PIKIN (A)

→ WATA = eau et PIKIN = enfant.

O

ŒDEME

SOOPU (A) (Nd)



Enfler, enflure. Les oedèmes peuvent entrer parmi les symptômes de mal-nutrition infantile.

ŒIL

AI (A) (Nd)



anglais eye = œil.

ŒUF

EGI, IGI (A) (Nd)



Il est assez rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles en raison des ravages causés par les prédateurs et les épizooties. Ils consomment cependant les œufs de poule. La ponte n'est qu'occasionnelle en raison du régime alimentaire très pauvre auquel ces gallinacés sont soumis. L'élevage des poules est une activité exclusivement féminine.

Chez les Ndjuka, les œufs de poule de couleur blanche sont réservés aux cérémonies rituelles. Ils entrent dans la composition de divers remèdes. Ils sont consommés par les médium lors de la procédure de domestication de certains esprits, quand il faut "rompre la langue" c'est à dire faire parler l'esprit. Ils sont brisés sur la tête du futur possédé pour "ramollir" cette dernière afin que l'esprit puisse mieux le posséder. L'œuf représente la vie dans ses potentialités et dans sa capacité de reproduction. Il prend place parmi les offrandes aux ancêtres, exclusivement sous forme de nourriture cuite (omelette) servie en garniture du riz. L'œuf intervient comme PAIMAN des esprits de la forêt (KANTASI) pour se faire pardonner la destruction involontaire de leur habitat au cours d'une opération de défrichage ou de brûlis. La consommation d'œufs n'est pas conseillée aux nourrissons, probablement parce qu'ils sont classés, avec la banane (BAANA, BAKUBA) et le gombo (OKOO), dans la catégorie des aliments à propriétés émoullientes. Elle est, au contraire, préconisée aux femmes enceintes et intervient d'ailleurs dans la plupart des traitements en vue de faciliter l'évolution de la grossesse et l'accouchement. Les Noirs Marrons consomment aussi les œufs de reptiles (chéloniens: tortue, sauriens : iguane).



anglais egg = œuf.

ŒUF (jaune d')

LEBI IGI (A) (Nd)



LEBI = rouge (ou orange) et IGI = œuf.

OFFRANDES ALIMENTAIRES

- TOWE NYANYAN (A) (Nd)



Faire une offrande rituelle de nourriture en la posant à terre.
TOWE = jeter et NYANYAN = nourriture.



- TOWE WATA (A) (Nd)



Pratiquer une libation rituelle.
TOWE = jeter et WATA = eau.



OIGNON



- AYUN (A) (Nd)



L'oignon, que les Noirs Marrons ne cultivent que très rarement, entre dans la préparation de nombreuses sauces.

OISEAU



- FOO (A) (Nd)



Terme générique. Il est rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles. C'est une activité exclusivement féminine. Les Noirs Marrons consomment la plupart des espèces de gibier à plume.



anglais fowl = oiseau, volaille.

OMELETTE



- BAKA EGI, BAKA IGI (A) (Nd)



On bat les oeufs auxquels on ajoute de l'eau et de la farine. Frite dans SWITI OLI.

BAKA = frit et EGI (IGI) = oeuf.

ORANGE



- ALANDJA (A), SUWA ALANDJA (A)



Rutaceae Citrus hystrix.



Fleury 188.



Arbre introduit, produisant un fruit intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse, au goût très acidulé. Il n'est guère consommé que par les enfants mais est quotidiennement utilisé pour laver les parois des cases et les objets en bois : bancs, tambours, pagaies etc.



- OLANDJI (Nd), PEESINA (A) (Nd)



Rutaceae Citrus sinensis (Linnaeus) Osbeck.



L'oranger est cultivé par les Noirs Marrons et son fruit consommé par les adultes. On le juge trop acide pour être donné aux jeunes enfants. Les Ndjuka n'en connaissent qu'une espèce, introduite depuis la côte. L'orange fait, chez les Ndjuka du BILOSE, l'objet d'un interdit pour les femmes venant d'accoucher et celles qui allaitent, par crainte de pertes vaginales.



français orange.

P

PAC



HE (A) (Nd)



Dasyproctidae Cuniculus paca Linnaeus.



Paca (fr.). Mammifère rongeur à pelage moucheté, mesurant jusqu'à 70 cm de long et pesant 9 kg. Vit en bordure de forêt et dans les zones humides. Animal nocturne se terrant le jour le long des berges fluviales. S'attaque aux productions agricoles, notamment au maïs, commettant des dégâts parfois considérables. Sa chair est très estimée. Période de chasse privilégiée d'août à novembre.

PACOUCIGNE



AGWETI (A), AGOITI (A) (Nd)



Myleus sp.



La chair de ce poisson est consommée.



MABEE (A), MAABEE (Nd)



Myleus sp.



Ce poisson se nourrit principalement de MABEE SII. Sa chair est surtout consommée par les enfants.

PAIN



BEELE (A) (Nd)

Dans les chefs-lieux de communes du pays aluku disposant d'une boulangerie, on observe une consommation de plus en plus importante de pain en remplacement du riz et du couac. Chez les Ndjuka du BILOSE le pain est quelquefois préparé localement. Il est le plus souvent acquis à Stoelmansciland par des commerçants qui le revendent dans les villages. C'est ce pain industriel qui à la préférence des population d'où la disparition de la plupart des petites entreprises de boulangerie. Le pain est consommé dès l'achat, accompagné d'une boisson. A l'époque de l'orpaillage, les piroguiers qui alimentaient les placers livraient le pain en demi-unités, mises à sécher sur le pomokari de la



français blé.

PAKIRA



PAKILA (A) (Nd)



Tayassuidae Tayassu spp. (Tayassu tajacu, Tayassu albirostris Illiger).



Pécari à lèvres blanches, pécari à collier (fr.) Mammifère suidé affectionnant la forêt humide, vivant en bande et causant des dégâts aux cultures en particulier aux tubercules. Sa chair est appréciée. Le musc est utilisé pour frictionner les chiens de chasse afin d'accroître leur ardeur. Période de chasse privilégiée d'août à novembre.



Terme probablement d'origine amérindienne.

PALMIER AOUARA



• AWAA (A) (Nd)



Arecaceae Astrocaryum vulgare Martius.



Grand palmier épineux poussant en touffe, très fréquent en forêt guyanaise. Il en existe plusieurs variétés. Le stipe est haut d'une dizaine de mètres, le fruit est une drupe ovoïde et glabre, prenant une coloration orange à maturité. Le mésocarpe est charnu et fibreux, le péricarde tendre. Le noyau, ovoïde et brun, est très dur, il renferme une amande. Le fruit d'AWAA, récolté au sol de janvier à juin, entre, sous forme de "pâte", dans la préparation du célèbre bouillon d'aouara (préparation créole). La pulpe rougeâtre et grasse peut être consommée crue. L'amande, dont l'albumen contient 30 à 50% de matière grasse, fournit une huile et un "beurre" (huile et beurre d'aouara). Il fournit aussi, par fermentation, une boisson alcoolisée.

Les Ndjuka du Surinam en font une confiture. Les graines une fois grillées, on en tire, par pression de l'amande, une huile de couleur noire (TJOTJO) à laquelle on attribue des propriétés médicinales polyvalentes.



Préparation de l'huile d'AWAA : Laisser les fruits fermenter quelques jours à l'ombre. Les éplucher puis en écraser la pulpe au mortier et la diluer dans de l'eau tiède pour obtenir un mélange homogène et fluide. Chauffer à feu doux et recueillir l'huile qui surnage. Variante : mettre la pâte d'AWAA à chauffer puis la disposer dans une presse (couleuvre) pour en exprimer l'huile. On peut la clarifier à l'aide d'un morceau de galette de KASABA qui retiendra la matière colorante.

Préparation de l'huile TJOTJO : Briser les noyaux et recueillir les amandes. Les faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Les mettre à bouillir à feu vif. Recueillir l'huile qui surnage. Variante : réduire les amandes en pâte, faire bouillir cette dernière dans de l'eau, recueillir l'huile.



• LIBA AWAA (A)



Arecaceae Astrocaryum vulgare var.



AWAA = palmier awara et LIBA = rivière.



Variété sauvage de palmier aouara qui pousse abondamment en berge fluviale et dont le fruit est rarement consommé, servant surtout d'appât pour la pêche.

PALMIER COMOU



• KOMU (A)



Arecaceae Oenocarpus bacaba Martius, *Jessenia batava* subsp. *batava*.



Ce palmier est très répandu en forêt dans la région du Maroni et planté dans les villages à proximité des cases. Le fruit du palmier comou est consommé de décembre à juin avec un maximum en mars. La pulpe fournit, par broyage et

trituration des fruits dans l'eau chaude puis tamisage, une bouille fluide dite "lait de comou, très nourrissante. Elle est souvent mélangée à KWAKA. Le fruit de KOMOU fournit aussi une huile.

Pour confectionner l'huile de KOMU, on utilise des fruits mûrs (noirs) auxquels on ajoute quelques fruits verts qui donneront à l'huile sa couleur. On verse de l'eau bouillante sur les fruits ; on laisse reposer puis on se débarrasse de l'eau. On renouvelle l'opération quatre à cinq fois de manière à attendrir le fruit et à séparer plus facilement la pulpe, sans extraire le "lait" pour l'obtention duquel l'eau doit être seulement tiède). Les fruits sont ensuite pilés. On enlève les noyaux et on laisse la pulpe reposer au soleil. On chauffe cette préparation sur une platine puis on verse dans une "couleuvre" spéciale (de plus petite taille que celle réservée au manioc). On tire violemment sur une extrémité pour compresser. L'huile s'écoule de la couleuvre.

• AFA KOMU (A) (Nd)

Areceaceae Jessenia batava subsp. batava.

Grand palmier de forêt, poussant à l'état naturel et affectionnant les terrains sablonneux. Le fruit est à maturité de janvier à mars. Il se présente comme une baie noirâtre de petite taille au cortex violacé. Il fournit une boisson, donnée aux enfants à la cuiller à partir de l'âge de six mois, ainsi qu'une huile. Les palmes servent à confectionner des nattes.

Le "lait de comou" est obtenu par échaudage, broyage de la pulpe puis tamisage. Le produit se présente comme une bouillie fluide. L'huile est extraite par broyage de l'amande au mortier suivi d'une ébullition.

PALMIER MARIPA

• MAIPA (A)

Areceaceae Attalea maripa.

Cette espèce de palmier souvent présente dans les villages, à proximité des cases. La pulpe du fruit, de couleur jaune, est consommée crue après décorticage. Chez les Saramaka, on consomme une compote obtenue par broyage du fruit puis cuisson à l'eau sucrée. Le bourgeon terminal de ce palmier est consommé cru en salade ou bouilli en accompagnement d'une viande (chou maripa (cr.), MAIPA ATI (A.)). On extrayait autrefois un sel du cœur de MAIPA. L'amande du fruit fournit, en saison (de janvier à mai), une huile de cuisine et un "beurre".

Pour confectionner l'huile de MAIPA on laisse les noyaux sécher sur une tôle durant plusieurs semaines. Ils sont ensuite brisés à l'aide d'une pierre, d'un marteau ou d'un fer de lance et les amandes récupérées puis chauffées sur une platine. On les broie alors au pilon jusqu'à obtention d'une poudre fine qui est mise à bouillir dans l'eau pendant deux heures. On laisse reposer jusqu'au lendemain. On peut alors recueillir l'huile qui surnage. Cette huile, en refroidissant, se solidifie en beurre. On peut aussi, pour séparer l'amande de la coque, laisser les fruits à tremper jusqu'à ramollissement.

• BOMBULUKU (Nd.), MAIPA ATI (A.) Bourgeon terminal (cocur, chou) du palmier MAIPA, consommé cru en salade ou bouilli en accompagnement de viandes. Chez les Ndjuka du BILOSE, ce n'est pas un aliment quotidien mais seulement une nourriture de secours pour les chasseurs ou les voyageurs égarés en forêt.

PALMIER MOUROU-MOUROU



BUGU (A), BUGU KUNANA (Nd)



Areaceae Astrocaryum sciophilum (Miquel) Pulle.

Le fruit de ce palmier est consommé après séchage au soleil. Il sert aussi à confectionner une huile. Les palmes une fois tressées en panneaux constituent les parois des cases.

PALMIER OUASSAYE



APODO (A) (Nd)



Areaceae Euterpe oleracea Martius.

Ce palmier est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse où il pousse souvent en touffes nombreuses. La baie, de forme ovoïde et d'un noir-violet, au péricarde mince et à la pulpe fine sur un noyau globuleux fibreux, fournit par trituration un liquide dit lait de ouasseye (cr.), consommé en tant que boisson ou servant à humidifier KWAKA. Les études nutritionnelles ont montré que cette boisson est plus nourrissante que le lait, contenant deux fois plus de calories et de matières grasses. Donnée à l'enfant à partir de dix mois ou dès qu'il peut s'asseoir. A la réputation de faire grossir, aussi est-elle conseillée par la tradition pour les enfants prématurément sevrés (avant six mois), par précaution contre l'état de KWEDEFI. En utilisation médicinale, détient la propriété de "donner du sang" (donner des forces au sang) GI BUULU. Le bourgeon terminal dit PINA ATI (cœur de palmier), extrait après abattage du palmier et décorticage de la partie supérieure du stype, est consommé cru en salade ou bien bouilli. Il sert d'accompagnement à la viande. L'amande fournit une huile à usage alimentaire. Les palmes servent dans la confection de la toiture des cases.



KWEDEFI.

PALMIER PAREPOU



PAIPUN (A)



Areaceae Bactris gasipaes Humboldt, Bonpland & Kunth ou *Bactris speciosa*.

Ces palmiers poussent à l'état sauvage dans les terres humides. Il en existe un très grand nombre de variétés. Le fruit, de la taille d'une olive, se présente en grappes. La pulpe est farineuse, le noyau contient une amande. Très riche en graisse, PAIPUN est consommé grillé ou cuit l'eau salée. L'amande, de couleur blanche, fournit une huile mais est également consommée telle quelle. Ce fruit constitue l'un des aliments de base pour certaines sociétés amérindiennes. Récolte en saison des pluies.

PALMIER PATAOUA



PATAWA (A) (Nd)



Areaceae Jessenia bataua (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland).



Le fruit de ce palmier est consommé sous forme de boisson, obtenue par trituration dans l'eau chaude.

PALMIER PINOT

AWASAI (A) (Nd)



Boisson crémeuse extraite du fruit du palmier pinot. Sert à arroser KWAKA. Terme peu utilisé.



Par trituration de la pulpe dans l'eau chaude.



APODO.

PALMIER

KEE MAKA (A) (Nd)



Astrocaryum paramaca Martius.

Petit palmier acaule dont le fruit est consommé cru après qu'on l'ait épluché ou bien soumis au feu pour en faire éclater le péricarde. Ses feuilles servent à tresser les parois des cases.



KEE = pleurer et MAKA = épine.

PAMPLEMOUSSE



PAMPLUMUSI (Nd), PAMPULUMUSU (A)



Rutaceae Citrus paradisi Macf.



Pomelo (fr.). Ni les Aluku ni les Ndjuka ne cultivent ce fruit qu'ils ne consomment que rarement.



français pamplemousse.

PANIER

• MUTETE (A) (Nd)



Sac à dos en feuilles de PINA tressées, servant au transport du gibier. Usage rituel.

• PAKAA (A) (Nd)



Panier servant transporter la nourriture. Ce type de panier est le plus souvent acheté aux Amérindiens du littoral.

• PANYE (A)

Panier confectionné avec de la paille de riz sauvage (ALISI TIKI) ou du kamina.



français panier.

PAPAYE



PAPAI (A) (Nd)



Caricaceae Carica papaya Linnæus.



Papayer. La papaye, fruit de la taille d'un melon, est le plus souvent consommée verte et cuite avec du riz, de la queue de porc, du concentré de tomate, de

l'huile et du sel. Consommée aussi crue. C'est un arbre qui présente un intérêt alimentaire certain car la production est forte dès la seconde année. Fait l'objet d'un interdit pour les médiums appartenant au culte KUMANTI. Chez les Ndjuka, PAPAI entre dans divers traitements médicaux de la grossesse.

PAPAYE (plat)

PASTEN ^(A)



Plat base de papaye cuite avec du riz, de queue de porc salée, de concentré de tomate, d'huile et de sel.



anglais pasty = pâté.

PAREPOU



PAIPUN ^(A)



Areaceae Bactris gasipaes Humboldt, Bonpland & Kunth ou *Bactris speciosa*.



Ces palmiers poussent à l'état sauvage dans les terres humides. Il en existe un très grand nombre de variétés. Le fruit, de la taille d'une olive, se présente en grappes. La pulpe est farineuse, le noyau contient une amande. Très riche en graisse, PAIPUN est consommé grillé ou cuit l'eau salée. L'amande, de couleur blanche, fournit une huile mais est également consommée telle quelle. Ce fruit constitue l'un des aliments de base de certaines sociétés amérindiennes. Récolte en saison des pluies.

PARESSEUX



• SOO ^(A) ^(Nd)



Ce terme désigne les différentes espèces de mammifères édentés (*Bradypodidae*) rassemblées en français sous l'appellation de paresseux ou mouton-paresseux :



- *Choloepus didactylus* = unau, paresseux à deux doigts (fr.), mouton-paresseux (cr.).



- *Bradypus tridactylus* = aï (fr.), FAYA BAKA SOO (Nd.), FAYA A BAKA (A.), dos-brûlé, dos-boulé (cr.) ainsi dénommé en raison de la tache de coloration rougeâtre que porte le mâle sur le dos.

FAYA=feu et BAKA = dos.



Ces espèces sont comestibles et se chassent toute l'année.



• LOI GAAN SOO ^(Nd), LOOISOO ^(A)



Bradypodidae Bradypus tridactylus.



Variété de paresseux tridactyle dont la chair est consommée.



• SIPAKU SOO ^(A)



Bradypodidae Choloepus didactylus.



Unau, paresseux à deux doigts (fr.), mouton-paresseux (cr.). Sa chair est consommée.



SIKAPU = mouton et SOO = paresseux.

PASTEQUE



WATAAMU (A) (Nd)



Citrullus vulgaris.



Melon d'eau (cr.). La pastèque est consommée crue ou bouillie.

PATAGAYE



PATAKA (A) (Nd)



Erethvinidés Hoplias sp.



Poisson carnivore NYAMAA (aïmara) de petite taille mais très agressif, fréquentant les ruisseaux et les étangs. Son corps est de forme cylindrique. Sa chair est consommée.



NYAMAA, TOFOTO.

PATAOUA (PALMIER)



PATAWA (A) (Nd)



Areceaceae Jessenia bataua (Martius) Burret *subsp. oligocarpa* (Grisebach & Wendland).



Le fruit de ce palmier est consommé sous forme de boisson, obtenue par trituration dans l'eau tiède.

PATATE



PATATA (A) (Nd)



Convolvulaceae Ipomea batatas Lam.



Doudouce-terre (cr.). La patate douce, dont il existe une dizaine de variétés, est de culture facile, selon la technique des billons, au milieu des pieds de manioc. On plante en janvier et l'on récolte de juillet à octobre. Les tubercules de patate douce sont consommés bouillis avec du sel ou cuits sous la cendre. On peut en extraire la fécule. La patate douce disparaît complètement de l'alimentation durant la saison des pluies soit de février juin.



arawak patata = patate douce.

PATE D'ARACHIDE



FONFON PINDA (A) (Nd)

Pâte obtenue par broyage. Cette pâte entre dans la préparation de divers plats. Elle est associée au manioc, au riz et au plantain. FONFON PINDA est utilisé pour garnir SWITI KASABA, le tout étant arrosé d'huile de MAIPA. C'est une préparation cérémonielle. On peut ajouter à FONFON PINDA du sucre ou du couac.



FONFON = écraser et PINDA = arachide.

PATEUX

POTOPOTO (A)

Mou.



Adjectif qualifiant les aliments semi-liquides comme la purée, la bouillie, la pâte d'arachide etc.

PAUVRETE

MOFINA (A) (Nd)



Misère économique et alimentaire.

PINA (A) (Nd)



Pénurie, misère, souffrance.

PAYS NDJUKA

BILO, BILOSE (Nd)



Région du pays Ndjuka située sur le cours inférieur du fleuve Tapanahoni, au confluent du Maroni. Antonyme de OPOSE qui désigne le cours supérieur.



anglais below side = aval.

PECARI



PAKILA (A) (Nd)



Tayassuidae Tayassu spp. (Tayassu tajacu, Tayassu albirostris Illiger).



Pécari à lèvres blanches, pécari à collier (fr.), pakira (cr.). Mammifère suidé affectionnant la forêt humide, vivant en bande et causant des dégâts aux cultures en particulier aux tubercules. Sa chair est appréciée. Le musc est utilisé pour frictionner les chiens de chasse afin d'accroître leur ardeur. Période de chasse privilégiée d'août à novembre.



Terme probablement d'origine amérindienne.

PECHE, PECHER



• HONTI, ONTI (A) (Nd)

Pêcher (pour les femmes). Les enfants pêchent aussi, pour leur propre compte. Le Maroni et ses affluents sont riches en espèces halieutiques. A peu près toutes sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits qui varient d'un individu à l'autre. Le poisson est le plus souvent consommé cuit au court-bouillon. La plupart des interdits en rapport avec un BONGADU concernent des poissons (ainsi que des amphibiens ou des sauriens). Le poisson constitue, avec le gibier, le principal apport de protides. Il est donné à l'enfant dès qu'il parvient à s'asseoir, associé à AFIINGI, ALISI, APODO, TAYA UWII. Les Noirs Marrons se constituent des réserves de poisson boucané ou salé mais les cours d'eau sont rapidement dépeuplés lorsque le seuil d'exploitation est dépassé, à la suite notamment de l'emploi abusif de PONSU (nivrée).

Les techniques de capture sont diverses :

- à la "nivrée" PONSU consistant, en période de décrue (basses eaux de saison sèche), à empoisonner le cours d'une rivière en utilisant le suc d'une liane ou la décoction ichto-toxique tirée d'une graine. Ce procédé dévastateur est surtout employé pour constituer des stocks importants à l'approche des grandes fêtes traditionnelles. Il contribue à épuiser les fonds et fait l'objet d'une réglementation.

- au piège à nasse BAKISI, utilisé pour capturer de grosses pièces dont NYA-MAA. Il existe plusieurs autres techniques de piégeage: MASUWA, DJULU etc.

- à la ligne. Procédé utilisé pour capturer NYAMAA mais aussi les petits poissons attirés par les déchets alimentaires aux abords des villages. Cette technique est surtout pratiquée par les femmes, et les enfants dès le plus jeune âge.

- à la main nue ou au sabre en période de basses-eaux.

- au filet (travail, épervier) (KUBI, PAKU).

- à l'arc.



anglais hunt = chasser.

• KOTI FISI (A) (Nd)



Pêcher de nuit, à la lampe.



KOTI = couper et FISI = poisson. Lit. "couper le poisson".

• LIBA HONTI (A) (Nd)



LIBA = rivière et HONTI = chasser. lit. "chasser sur la rivière".

• UKU (A) (Nd)



anglais hook = hameçon.

PELER

PUU A BUBA (Nd)



Ecosser, écorcher.

PERDRIX



MAMA FOO (A), NAMU (A)



Tinamus major.



Grand tinamou. Perdrix au plumage gris qui recherche les broussailles basses et clairsemées. La perdrix attaque les épis de maïs et de riz. Pour la piéger, on utilise des cages en vannerie (lattes de palmier) que l'on renverse et place en équilibre au dessus de quelques grains. La perdrix est un gibier apprécié. Période de chasse la plus favorable de janvier à juin. Période de reproduction mars-avril.

PERE

TATA (A) (Nd)



Aïeul.

PESER

WEGI (A) (Nd)



Balance.



hollandais wegen = peser.

PETROLE

KAASINOLI (Nd)



Utilisé pour pour cuire les aliments.



anglais gasoline = essence.

PILON

MATA TIKI (A) (Nd)

→ MATA = mortier et TIKI = bâton.

PIMENT



• PEPE (A), PEPEE (Nd)



Solanaceae Capsicum frutescens Linnaeus.



PEPE (PEPEE) entre, en tant que condiment, dans de nombreuses préparations alimentaires, principalement celles à base de poisson. Il est utilisé soit bouilli, soit cru après avoir été écrasé. Il en existe différentes qualités.



Les moyens de conservation sont variés :

- séchage au soleil et broyage jusqu'à obtention d'une poudre que l'on stocke en bouteille.
- ébullition puis macération dans de l'eau.
- ébullition puis macération dans du jus d'essorage de manioc (KASABA WATAA), parfois accompagné d'ail et d'oignon (PEPE WATA).
- ébullition et macération dans un mélange d'eau, de vinaigre et de sel, parfois accompagné d'ail et d'oignon.
- sous forme de pâte obtenue après broyage et addition d'huile, de vinaigre et d'eau.



anglais pepper = poivre, piment.



• NYAMANDALU PEPE (A)



Espèce de piment, très fort. Utilisé principalement en décoction pour oindre les chiens afin de les rendre plus aptes à la chasse.

• PEPE FOOA (A) (Nd)



Piment en poudre.



Le fruit est séché au soleil, broyé jusqu'à obtention d'une poudre puis conservé en bouteille.



PEPE = piment et FOOA = farine.

• FONFON PEPE (A) (Nd)



Poudre de piment.



Le piment est séché au soleil, pilé, séché à nouveau, tamisé.

→ FONFON = broyer et PEPE = piment.

PIMENT FRAIS RAPE

GIIN PEPE (A)



Plat composé de piment frais rapé et de riz.

PINOT (palmier)



• PINA (A)



Arecaceae Euterpe oleracea Martius.



Cet arbre est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse et pousse souvent en touffes nombreuses. Son fruit, ovoïde et d'un noir-violet, au pé-

ricarde mince et à la pulpe fine sur un noyau globuleux fibreux, fournit une boisson dite lait de ouasseye (cr.), bue telle quelle ou servant à humidifier KWAKA. Le bourgeon terminal de cet arbre, dit PINA ATI (cocur de palmier), extrait après abattage puis décorticage de la partie supérieure du stipe, est consommé cru en salade ou bien bouilli. Il sert d'accompagnement à la viande. L'amande fournit une huile à usage alimentaire. En utilisation médicale et magique, PINA détient la propriété de "donner du sang" (donner de la force au sang, GI BUULU). Les palmes servent dans la construction des cases (toiture).



• PINA ATI (Nd)



Bourgeon terminal (cocur) du palmier *Euterpe oleracea* est très fréquent en clairière inondée ou marécageuse et pousse souvent en touffes nombreuses. Chez les Ndjuka du BILOSE, ce bourgeon, extrait après abattage puis décorticage de la partie supérieure du stipe, n'est jamais consommé au village mais constitue une nourriture de secours pour les chasseurs et les voyageurs égarés en forêt.

PIRANIA

PILEN



Poisson carnivore comestible mesurant vingt cinq centimètres. Se pêche en toute saison mais en particulier de janvier mars. C'est, chez les Ndjuka du BILOSE, l'unique animal OGI (néfaste, dangereux) qui soit consommé.

PIROGUE

BOTO (A) (Nd)



Bateau, canot.



La pirogue, seul moyen de locomotion, joue un rôle essentiel dans l'économie et la vie sociale des Noirs Marrons. Elle permet de se rendre à l'abattis et d'en ramener la production au village. Chaque femme dispose, en principe, d'une pirogue. Les pirogues des hommes sont de plus en plus souvent motorisées.



anglais boat = bateau.

PLANTER

• PAANDI (A) (Nd)

• SETE (Nd), SETI (A)



Cultiver.



anglais set = poser, placer, fixer, planter.

PLAT A VANNER LE RIZ

TEE (A) (Nd)



Grand plateau ouvragé en bois (batée).



anglais tray = plateau.

PLATINE A COUAC

PAN (A)



L'un des articles d'importation qu'un homme est dans l'obligation de fournir son épouse.



anglais ou hollandais pan = casserole, poêle, pot.

POIS D'ANGOLE



WANDU PESI (A)



Papilionaceae Cajanus cajan (Linnaeus) Millspaugh.



Pois, pois de pigeon (cr.). On en consomme les gousses encore vertes, ainsi que les graines.

POIS SUCRES



• WEEKO (WEKO) (A)



Mimosaceae Inga spp.

Fleury 230.



Terme générique regroupant tous les pois sucrés. Les fruits (enveloppés dans des gousses plates) de plusieurs de ces espèces sont consommés :



• BAAKA WEEKO (A), BAAKA WEKO (Nd)



Inga Huberi Ducke.

Fleury 137.



Arbre sauvage au tronc tortueux et à l'écorce épaisse. Le fruit se présente comme une gousse brune, assez plate, parfois incurvée. Les graines sont recouvertes d'une pulpe peu abondante. Le fruit, de couleur blanchâtre et de saveur sucrée, est consommé.



BAAKA = noir et WEEKO (WEKO) = nom générique pour les fruits de *Inga*.



• BABUN WEEKO (A), BABUN WEKO (Nd), DJAKAASI (DJAKAASI WEEKO) (A)



Inga disticha Benth.

Fleury 214.



Arbre ripicole produisant des gousses d'un brun-jaunâtre (couleur rappelant celle du pelage du singe hurleur, d'où son nom) recouvertes d'un duvet jaune dense. L'arille, blanche et sucrée, est comestible. Période de récolte d'avril à août.



BABUN = singe hurleur et WEEKO (WEKO) = fruit du genre.



DJA = ici et KAASI = gratter. Allusion la poussière urticante produite par cet arbre lorsqu'on l'abat.



• TETEI WEEKO (A)

Inga sp.

Fleury 434.



• SWITI BONKI (A)



Mimosaceae Inga spp.

Fleury 137.



Terme générique pour désigner diverses espèces du genre *Inga*.

- ➔ SWITI = sucre et BONKI =haricot. Emprunt au Sranang tongo, langue véhiculaire du Surinam.

POISSON

▲ • FISI (A) (Nd), UKU (A) (Nd)

• UKU (A) (Nd)

Pêcher, pêche.



Terme générique. Le Maroni et ses affluents sont riches en espèces halieutiques. A peu près toutes sont consommées mais certaines font l'objet d'interdits qui varient d'un individu à l'autre. La plupart des interdits en rapport avec un BON GADU concernent des poissons (ainsi que des amphibiens ou des sauriens).

Le poisson, généralement préparé au court-bouillon, constitue, avec le gibier, le principal apport de protéides. Il est donné à l'enfant dès qu'il parvient à s'asseoir, associé à AFIINGI, ALISI, APODO, TAYA UWII. Les Noirs Marrons se constituent des réserves de poisson boucané ou salé mais les cours d'eau sont rapidement dépeuplés lorsque le seuil d'exploitation est dépassé, à la suite notamment de l'emploi abusif de PONSU (nivrée).

Les techniques de capture sont diverses :

- à la "nivrée" PONSU consistant, en période de décrue (basses eaux de saison sèche), à empoisonner le cours d'une rivière en utilisant le suc d'une liane ou la décoction tirée d'une graine. Ce procédé dévastateur est surtout employé pour constituer des stocks importants à l'approche des grandes fêtes traditionnelles. Il contribue à épuiser les fonds et fait l'objet d'une réglementation.

- au piège à nasse BAKISI, utilisé pour capturer de grosses pièces dont NYAMAA. Il existe plusieurs autres techniques de piégeage : MASUWA, DJULU etc.).

- à la ligne. Procédé utilisé pour capturer NYAMAA mais aussi les petits poissons attirés par les déchets alimentaires aux abords des villages. Cette technique est surtout pratiquée par les femmes, et les enfants dès le plus jeune âge.

- à la main nue ou au sabre en période de basses-eaux.

- au filet (tramail, épervier).

- à l'arc.



anglais fish = poisson, anglais hook = hameçon.



LIBA HONTI.

POISSON-AGOUTI

▲ SOKE (A), SOKEE (Nd)



Doras costatus.



La chair de ce poisson est consommée. Il est classé dans la catégorie GAATA FISI.

POISSON BONGONI

▲ BONGONI (A)



Sa chair est consommée.



mende bonga = petit poisson.

POISSON-SABRE

▲ BOOBO (Nd), BOOBOO (A)
Gymnote, anguille électrique (fr.).



Gymnotus carapo.



La chair de cette anguille est consommée.

POISSON COURT-BOUILLON AU PIMENT

PEPE PAATU (A)



Préparation alimentaire constituée par un court-bouillon de poisson relevé au piment. Se consomme avec la galette de KASABA. D'origine probablement amérindienne (wayana).

→ PEPE = piment et PAATU = marmite.

POISSON (JUS)

BAAFUN FISI (A) (Nd), FISI BAAFUN (A) (Nd)

→ FISI = poisson et BAAFUN = jus.

POIVRE GRAINS DE GUINEE, CUCURMA (COUCOUMA)



KIKIMA (A)



Zingiberaceae Cucurma longa Linnaeus.



Employé comme condiment.

POIVRE MALAGUETTE (MELEGUETA)



• NENGE KONDE PEPE (A), NENGEE KONDE PEPEE (Nd)



• FULA (A) (Nd)

Grain de Guinée (fr.).



Zingiberaceae Aframomum melegueta K. Schum.



Fleury 226.



Le fruit, de couleur rouge vif, est consommé broyé comme épice. En tant que plante médicinale, il est employé contre la toux et les douleurs rhumatismales. Une décoction à base de feuille est utilisée contre la lèpre. Sert aussi à protéger une personne ou un objet contre des influences néfastes. Chez les Ndjuka du Tapanahoni, il n'est pas très utilisé dans l'alimentation mais fournit une vaste gamme de préparations médicinales.

→ NENGE = nègre, KONDE = village et PEPE = poivre.

POMME CAJOU, NOIX CAJOU, CAJOU, CAJOUTIER



KASUN (A) (Nd)

Anacardiaceae Anacardium occidentale Linnaeus.



Daniel 71.



Cet arbuste, fréquemment cultivé en périphérie des villages et dans les abatis produit, au bout de deux années, une pomme et une noix qui sont co-

mestibles. La pomme est plutôt utilisée pour faire "passer" un mauvais goût dans la bouche mais est régulièrement consommée par les enfants. La noix, toxique à l'état frais, est consommée torréfiée. Les feuilles entrent dans la composition de divers remèdes. Récolte d'août à décembre.

POMME DE LIANE



MAITAMBU (A)



Passifloraceae Passiflora coccinea Aublet.



Fleury 205.



Liane grimpante sauvage à feuilles oblongues et à fleur rouge vif. Le fruit, ovoïde, jaune-orange strié de vert, est consommé cru.



MAAKUSA.

POMMIER-ROSE, POMME-ROSE



POMWOZA (A)



Myrtaceae Eugenia jambos Linnaeus.



Le fruit est consommé.



français pomme-rose.

PORC



AGU (A) (Nd)



Les Aluku et les Ndjuka élèvent parfois des porcs dans leurs campements de culture (KAMPU). Les déplacements imposés par la participation aux cérémonies traditionnelles (notamment aux funérailles) n'en facilite pas l'élevage, outre les vols et les ponctions opérées par les prédateurs.

PORC SAUVAGE, PORC MARRON



PINGO (A)

Cochon-bois (cr.).



La chair de ce suidé est consommée.

PORC-EPIC



ADJIDJA (A) (Nd), MAKAMETI (A)

Coendou (fr.).



Erethizontidae Coendou.



Rongeur nocturne de la taille d'un gros chat, se nourrissant principalement de graines d'AWAA et de fruits. La chair du coendou est consommée par les Ndjuka mais fait l'objet d'un interdit collectif chez les Aluku.

POUDRE (de chasse)

PODO (A)



anglais powder.



GONI, HONTI (ONTI).

POULAILLER

FOO KUUKUU (A) (Nd)

POURPIER ROUGE



POSEEN (A) (Nd)



Portulacaceae Portulaca oleracea Linnacus.



Fleury 133, Sauvain 609.



Plante consommée comme un légume, bouillie dans l'eau salée. Présente des propriétés diurétiques et antiscorbutiques. En usage médicinal, on l'emploie bouillie, pour lutter contre les maux de ventre, les diarrhées, notamment chez les jeunes enfants. On l'utilise aussi pilée et mélangée à de l'huile, en onguent pour traiter les entorses.

POURRI, CORROMPU

POLI (A) (Nd)



• Rendre impure, pourrir, altérer, corrompre (au sens propre et figuré), polluer.

• Gaspiller.



anglais spoil = gâter, abîmer, corrompre.

POUSSER (PLANTE)

• GOO (A) (Nd)



Grandir, croître.



anglais grow = pousser.

• SETE GOO (Nd), SETI GOO (A)



Commencer à pousser (plante).



SETE(SETI) =commencer et GOO = pousser, croître.

PRAPRA



AGANKOI (A), GAAN KOI (Nd)



Cichlidae Geophagus jurupari.



Poisson de forme très allongée recherchant les lieux rocheux. Sa chair est consommée.



GAANKOI.

PRESSE A MANIOC

MATAPI (A) (Nd)



Couleuvre, séboucan (fr.) et (cr.). Instrument en forme de cylindre allongé (1,70 m de longueur, 10 cm de diamètre, d'où son nom de couleuvre) en fibre tressée d'arouman, extensible, servant à compresser le manioc rapé pour en extraire le suc. Les Noirs Marrons ont emprunté cette technique aux sociétés amérindiennes : la couleuvre, disposée verticalement (suspension à une

solive par une anse) est chargée en pulpe de manioc par la bouche puis lentement étirée sous l'effet d'un levier (bâton muni d'une assise en bois et supportant un poids d'une cinquantaine de kilos) prenant appui sur une boucle de traction située à hauteur de l'extrémité inférieure fermée. Le suc dont la couleur blanchâtre est due à l'amidon en suspension, est recueilli à ce niveau.

☛

Terme d'origine amérindienne.

PRESSE A CANNE

MII, MAA (A)

☛

anglais mill = moulin, moudre.

Q

QUEUE D'UN ANIMAL

TEE^(A), TEI^(Nd)



anglais tail = queue.

QUEUE DE PORC

AGU TEE^(A), TEI^(Nd)



La queue de porc en saumure, importée de France, est à la base d'une préparation très populaire chez les Noirs Marrons.



AGU = porc et TEE(TEI) = queue.

R

RACINE

• LUTU (A) (Nd)



Terme générique.
anglais root = racine.

• UDU FUTU (A) (Nd)



Racine d'arbre. Terme générique.
UDU = arbre et FUTU = pied.

RAGOUT

SUMULU (A)



Préparer un ragoût.

RANCE

GANSI (A)



Rassi.

RAPE

SIMALI (A) (Nd)



Râpe de fabrication artisanale. Récupérer une boîte en tôle ayant contenu des conserves, la développer et l'aplatir au marteau jusqu'à obtenir une plaque ; la perforer d'une multitude de trous à l'aide d'un gros clou, la retourner et la fixer sur une planchette de bois, coté repoussé vers l'extérieur. La rugosité due aux perforations permet de râper les tubercules de manioc amer pour les préparer à l'essorage. Cet instrument, emprunt amérindien, est différent de la "grage" traditionnelle créole constituée par une pièce de bois incrustée de particules de métal abrasives. Ce modèle de râpe se rencontre d'ailleurs de moins en moins fréquemment.

RAPER

GIIN (A) (Nd)

RASSI

GANSI (A)



Rance.

REPAS

PAATI NYANYAN (A) (Nd)



Le repas est préparé par les femmes. Traditionnellement, femmes et enfants mangent dans une maison à part des hommes. Ces derniers bénéficient d'une présentation plus soignée. Cette coutume tend à disparaître ; de nos jours, la plupart des hommes préfèrent prendre leur repas "en solitaire". Les mets qui leur sont servis ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux préparés pour le reste de la famille. Les enfants mangent au plat commun dès qu'ils sont sevrés c'est à dire lorsqu'ils marchent normalement (entre 2 et 3 ans). A partir de 5 ans, l'enfant se nourrit à peu près comme un adulte. La mère se nourrit en dernier des restes du mari et des enfants. Bien que mangeant avec leur mère, les enfants peuvent quémander un peu de nourriture à leur père. Certaines mères "prévoyantes" interdisent aux enfants nouvellement sevrés des aliments considérés comme dangereux : menu fretin (à cause des arêtes), arachide (risques d'étouffement), oeufs. Pour les Noirs Marrons, la nourriture a pour principale fonction d'entretenir KAAKITI, la force vitale qui anime chaque être. La base alimentaire est fournie par les produits de l'abattis principalement le manioc, les dachines et le riz. S'y ajoutent divers légumes et fruits. Les produits carnés sont à base de viande de chasse, de poisson et de conserves.

Partager un plat cérémoniel.



paati = séparer, partager et NYANYAN = repas.

RESPIRER

BOO (A)



anglais blow = souffler.

RESTAURANT

NYAN OSU (A), NYANYAN OSU (Nd)



NYAN = manger et osu = maison. lit. "maison à manger".

RESTES DE NOURRITURE

SIIBI NYANYAN (A) (Nd)



Restes datant de la veille.



SIIBI = dormir et NYANYAN = nourriture.

RHUM

DAAN (A), SOPI (A) (Nd)



Tafia. Alcool fort en général. Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais entre surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Il est associé aux morts et aux ancêtres. Il est utilisé pour renforcer les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse SOPI sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite consommé par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des influences occultes maléfiques. Le rhum est le ciment de toute

relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.

RIVIERE

LIBA (A) (Nd)

anglais river = fleuve, rivière.

RIZ

ALISI (A) (Nd)

Le riz est très estimé par les Noirs Marrons bien qu'il s'agisse d'une culture délicate en raison de sa sensibilité aux variations climatiques et des dégâts causés par les nuisibles, rongeurs et oiseaux. Il existe plus d'une trentaine de variétés de riz dans chaque ethnie dont certaines ont été introduites récemment depuis le littoral. On les distingue par la taille et la forme des grains. L'utilisation de ces souches est très variable selon les régions. Ainsi dans le village de Tabiki (BILOSE) on n'en connaît guère que deux : SOOLA et PIKIN PAANSU. Ces variétés font l'objet de plantations isolées afin d'éviter tout abâtardissement par croisement. Il s'agit, dans tous les cas, de souches dites de culture sèche. Le riz est semé directement en novembre et décembre, le plus souvent entre les plants de manioc. La récolte est effectuée par les femmes en juin et juillet. C'est un travail pénible, réalisé à la faucille ou au sabre d'abattis à lame courte. Les Noirs Marrons consomment le riz décortiqué (riz cargo). Le paddy est pilé au mortier puis vanné à la battée pour le séparer des glumelles et des enveloppes qui sont consommées par les poulets. Les Noirs Marrons n'édifient pas de greniers à proximité de leurs habitations. Ils préfèrent construire des abris couverts sur les lieux de culture, où sont déposés les épis en gerbe. On y puise au fur et à mesure des besoins. Au village, le riz est stocké dans des récipients hermétiques : dames-jeannes, bouteilles, bidons ayant contenu de la queue de porc ou du pétrole (touques). Le riz est accommodé de manières très diverses : en grains (avec du poisson, de la viande ou de la pulpe de noix de coco, des arachides) et en gâteau, une fois réduit en farine et mélangé à du plantain ou de la pâte d'arachide. C'est un des premiers aliments donnés aux enfants, sous forme de bouillie. Le riz joue un rôle important dans les repas de fêtes. Chez les Ndjuka, le riz de production locale est le plus souvent réservé à des usages rituels.

anglais rice = riz.

(V) ALUKU ALISI, ALISI PAPA, BAABAA, KOKONOTO ALISI, NDJUKA ALISI, NENGE ALISI, PINDA ALISI, TEE.

RIZ DU COMMERCE (PADDY)

AGINA (A) (Nd)

AGINA est l'une des bases de l'alimentation quotidienne. Le riz de production locale est plutôt réservé aux cérémonies rituelles.

(V) ALUKU ALISI, NENGE ALISI, NDJUKA ALISI.

RIZ (variétés locales)

• ALUKU ALISI (A), NDJUKA ALISI (Nd), NENGE ALISI (A) NENGE ALISI (Nd)

 Réservé le plus souvent aux cérémonies rituelles. Opposé à AGINA qui désigne le riz du commerce.

• PIKIN PAANSU (Nd)

 Variété de riz cultivée dans la région du BILOSE.

→ PIKIN = petit et PAANSU = variété botanique.

• SOOLA (Nd)

 Variété de riz cultivée dans le BILOSE.

RIZ AUX ARACHIDES

• PINDA ALISI (A) (Nd)

 Riz gras. Souvent présent dans les repas rituels pris au cours de funérailles.

→ PINDA = arachide et ALISI = riz.

• MUNGA (A)

 Plat à base de farine de riz et de pâte d'arachide. Cette préparation est un emprunt à la cuisine saramaka.

RIZ (BOUILLIE)

ALISI PAPA (A) (Nd)

 • Porridge) de riz. Donné aux nourrissons deux à six fois par jour, au biberon ou à la main, comme aliment de complément dès l'âge d'une semaine à deux mois jusqu'à l'âge du sevrage (vers un an).

 Le riz est d'abord cuit à l'eau et séché au soleil puis broyé au mortier pour être recuit à l'eau. Sa consistance doit être très fluide pour se rapprocher le plus possible du lait maternel. L'addition de lait est une pratique rare. Elle n'est observée que lorsque la mère a séjourné en milieu occidentalisé.

 • Bouillie à base de riz et d'arachides, réservée aux périodes de deuils.
→ ALISI = riz et PAPA = bouillie.

RIZ (BOUILLON)

WETI BEELE (A)

 Plat constitué d'un épais bouillon à base de riz.

→ WETI = blanc et BEELE = pain.

RIZ AU COCO

KAKANOTU ALISI (Nd), KOKONOTO ALISI (A) (Nd)

 Riz au gras, cuit à l'eau et à la pulpe de noix de coco salée.

 On râpe la pulpe de coco, on la dépose dans une bassine pleine d'eau, on chauffe jusqu'à ébullition puis on ajoute le riz. Lorsque ce dernier est cuit, il est déposé en motte sur le plat, entouré de morceaux de poisson (ou de viande). On peut l'arroser d'huile de MAIPA. Dans une variante, on extrait le jus de la pulpe de coco et on y fait cuire le riz. Souvent apprêté avec du poisson frit.

→ KAKANOTU (KOKONOTO) = noix de coco et ALISI = riz.

RIZ A L'EAU

ALISI ANGA WATA (A), ALISI ANGA WATAA (Nd)



Lorsqu'on ne dispose pas de sauce pour accompagner le riz - ce qui arrive fréquemment - on prend dans une même cuiller du riz et un peu d'eau.



ALISI = riz, ANGA = et/avec, WATA = eau.

RIZ AU PIMENT

GIIN PEPE (A)



Plat composé de piment frais rapé et de riz.

RIZ AU SEL

SAUTU ALISI (Nd)



Le riz est cuit sans sel ; en ajouter suffit à en faire un plat.



SAUTU = sel et ALISI = riz.

RIZ (restes)

ALISI BOON (A) (Nd)



Reste de riz qui colle au fond de la casserole.



Ce dépôt est mis à tremper dans l'eau et tient souvent lieu de petit déjeuner à la mère et à ses enfants. N'est jamais consommé par les hommes.



BOON = brûler et ALISI = riz.



BOON ALISI.

ROUCOU, ROUCOUYER



AKUSUWE (Nd), KUSUWE, KOSE (Nd)



Bixaceae Bixa orellana Linnaeus.



Le roucou, d'usage fréquent en Amérique tropicale, fut l'une des productions de la Guyane avant l'abolition de l'esclavage. AKUSUWE est planté par les Ndjuka dans leurs abattis mais aussi acheté aux Amérindiens (région de OPOSE).

Les graines, entourées d'une arille de couleur rouge, servent à colorer et aromatiser les sauces. Elles entrent dans la composition d'une peinture corporelle. La teinture de roucou, à base de poudre extraite des graines et dissoute dans de l'huile de KAAPA, est utilisée pour faciliter le sevrage : la mère s'en badigeonne le bout des seins en croix pour "faire peur" au nourrisson.

Elle est également utilisée pour oindre et frictionner les chiens afin, dit-on, de les protéger contre les parasites et les rendre plus aptes à la chasse. Elle entre dans la composition d'une peinture corporelle. Propriétés cicatrisantes et antiparasitantes. La teinture d'AKUSUWE est ainsi obtenue : les graines sont soumises à cuisson par ébullition accompagnées de feuilles de papayer. Elles sont ensuite finement broyées. La pâte qui en résulte est mêlée à de l'huile de KAAPA. Par métaphore, désigne parfois le sang.



HONTI DAGU, KAAPA, KOSE.

ROTER

• GE (GEE) , GYE (A) (Nd)



Renvoi.

• BOKO GYE, MEKE GE (GYE) (A)

ROTIR

LOSI (A) (Nd)



Griller, faire un toast.

S

SABRE d'ABATTIS

HO (Nd), HOU (A) (Nd)



Machette. C'est l'outil à tout faire.



HOU.

SAJOU



MONGI (A) MONGII (Nd)



Cebidae Cebus spp.



Macaque (cr.). Singe de taille moyenne dont la chair est consommée. La période de chasse la plus favorable s'étend de mars à juin. La consommation de la chair de MONGI est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



Anglais monkey = singe.

SAKI



MANGINA (Nd)



Pithecia pithecia.



Saki à face blanche (fr.), mamandinan (cr.). La chair de ce singe est consommée.

SALADE SOLDAT



KONSAKA UWII (Nd), KONSAKA WIWII (A), KOONSAKA UWII (A) (Nd),
KOONSAKA WIWII (A)



Piperaceae Peperomia pellucida (Linnaeus) Humbolt, Bonpland & Kunth.



Fleury 148, Sauvain 394.



Herbe à couresse (fr.). Petite plante herbacée à fruits globuleux de très petite taille. Elle est mangée crue en salade mais son usage est surtout médicinal : maux de tête, hypertension artérielle. La sève obtenue en froissant les feuilles est appliquée sur les mycoses des doigts de pied, fréquentes et difficiles à soigner. En usage rituel, elle est utilisée sous forme de bains, mélangée à *Miconia lateriflora* (BUSI SUMEE UWII (WIWII)).



konsaka = pied d'athlète (mycose interdigitale) et UWII (WIWII) = feuille.

SALADE-TORTUE



KOO ATI (A)



Begoniaceae Begonia glabra Aublet.



Fleury 116.



Petite plante épiphyte croissant sur les troncs d'arbre, dans les endroits humides, et dont les feuilles, charnues et luisantes, sont consommées crues, en vinaigrette. Elle trouve aussi un usage médicinal et rituel (décoction de feuilles en bains).



KOO (KOTU) = calmer et ATI = cœur.

SALÉ

SAAKA (A)



Salé à l'excès.

SANG

BUULU (A) (Nd)



anglais blood = sang.

SANG (donner du)

GI BUULU (A) (Nd)



Expression employée à propos de certains aliments et préparations tels que TAYA UWI (TAYA WIWII).



gi = donner et BULU = sang.



TAYA UWI (TAYA WIWII).

SANTE

GUSONTU (A) (Nd)



Valide, en bonne santé.



hollandais gezond = valide.

SAUCE AUX ARACHIDES (A) (Nd)

PINDA BAAFUN (A) (Nd)



Sauce épaisse à base d'arachide, servant à assaisonner le riz. Préparée à partir de FONFON PINDA. Entre dans la composition d'un plat cérémoniel, associé à la viande de coq.



Après broyage au mortier, on affine la pulvérisation en écrasant la farine disposée sur une surface plane, à l'aide d'une bouteille tenant lieu de rouleau. On dispose la pâte d'arachide dans un récipient, on additionne d'eau, on chauffe en remuant jusqu'à épaississement. On peut y ajouter de la banane-plantain bouillie et pilée que l'on mélange dans l'assiette.



PINDA = arachide et BAAFUN = jus.

SAUCE AU GOMBO

OKO BAAFUN (A)



Accompagne souvent le poisson.
OKO = gombo et BAAFUN = jus.

SAUMURE DE BOEUF

SAUTU METI (A) (Nd)



Remplace le gibier lorsque ce dernier se fait rare.
SAUTU = sel et METI = viande.

SEIN

BOBI (A) (Nd)



Sucer, téter. L'allaitement naturel est la règle chez les Aluku et les Ndjuka. Lorsque la montée de lait tarde, on enduit les seins de la mère diverses préparations et on lui conseille de consommer des flocons d'avoine cuits à l'eau et sans sel. Si l'enfant refuse le sein, on enduit ce dernier, ainsi que les lèvres du nourrisson, d'un liquide à base de bourgeons de *tjojjo ede* rôtis que l'on écrase en les mélangeant à PEMBA ainsi qu'à trois morceaux de *kwentu*. Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. Si la mère est de nouveau enceinte, on sèvre immédiatement par crainte d'un empoisonnement de l'enfant par le lait. Le lait d'une femme enceinte est en effet considéré comme nocif parce que "bu" par le fœtus. Ces sevrages brutaux peuvent être à l'origine de troubles de l'équilibre nutritionnel.



DIINGI BOBI, DILETI, KWEDEFI, MELIKI, PAPA, SOSO WATA.

SEIN "SEC"

APOKA (Nd)



Nourrice sèche. Lorsqu'un nourrisson pleure, une jeune fille ou une femme âgée lui offrent le sein.



BOBI, SOSO WATA, KWEDEFI.

SEL

SAUTU (A) (Nd)



Le sel fait partie des produits de première nécessité que tout homme doit fournir à son épouse. Il est souvent conservé dans une bouteille de rhum vide tenant lieu de salière. Le sel est exclu du régime alimentaire des jeunes enfants.



hollandais zout = sel.

SENTIR (odeur)

SUMEE (A) (Nd)



Répandre une odeur.
anglais smell = sentir, répandre une odeur.

SERPENT

▲ ANYOOKA (Nd), LOLENGI (A) (Nd), SINEKI (A) (Nd)

📖 Termes génériques pour toutes les espèces de la famille des ophidiens. La viande du serpent n'est jamais consommée par les Noirs Marrons que l'espèce soit ou non le support matériel d'un esprit PAPA SINEKI.

🔑 bantou nyoka = serpent, bantu lulengi = serpent vert, éwé lengce = long, fin, anglais snake = serpent.

SESAME

🌿 BONGILA (A) (Nd)



Pedaliaceae Sesamum indicum Linnaeus.



Jéjiri wang (cr.), soum-soum (Afrique centrale). La graine de sésame, de très petite taille, est consommée sèche ou grillée, comme un condiment, accompagnant la farine torréfiée de manioc doux ou le couac sucrés. Le sésame entre aussi dans la composition d'une sauce grasse à base de OKO (gombo) accompagnant le riz.

SEVRER

PUU (A) (Nd)



Tirer, faire sortir, extraire (huile), déterrer (manioc). Traditionnellement, l'allaitement dure jusqu'à ce que l'enfant marche bien. A partir de deux mois, des bouillies à base de manioc et de maïs sont progressivement introduites. Lorsque l'enfant est sevré, il est soumis au même régime alimentaire que les adultes. Le sevrage fait entrer l'enfant dans une phase difficile caractérisée par des épisodes pathologiques : premières atteintes du paludisme autrefois mortelles, anémies dues à la drépanocytose, très répandue. Les petites doses de lait maternel ont cessé leur apport, les sources régulières de protéines sous forme de fretin et d'arachide ne font pas encore partie de son régime en des temps où les portions individuelles sont de plus en plus réduites par suite d'une diminution des ressources cynégétiques et halieutiques et d'un partage de plus en plus large au sein du groupe. En sus d'un régime alimentaire pauvre, l'enfant sevré souffre des effets psychologiques du sevrage. Cet impact varie selon sa personnalité, son état de santé physique plus ou moins altéré par les atteintes survenues après six mois (début fréquents de parasitoses). Le choc affectif au sevrage peut déclencher un syndrome d'anorexie mentale face auquel la mère est totalement impuissante puisqu'elle ne peut contraindre l'enfant à s'alimenter. SOSO WATA (Nd.) désigne le lait de femme enceinte. Une femme enceinte ne doit plus allaiter car son lait, "bu" par le fœtus, a perdu toute force et est nuisible au nourrisson qu'il risque d'empoisonner. Lorsqu'une femme qui allaite se rend compte qu'elle est enceinte, elle doit immédiatement sevrer son bébé.



anglais pull = tirer.



BOBI, SOSO WATA, KWEDFI.

SINGE ATELE, SINGE ARAIGNEE

▲ KWATA (A) (Nd)



Cebidae Ateles paniscus.

Couata (Cr). Ce singe, de taille moyenne, affectionne la forêt primaire à colines. Sa chair est consommée et l'on recueille sa graisse qui est utilisée en cuisine sous forme d'huile. La consommation de KWATA est souvent interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse la plus favorable d'avril juillet.

SINGE HURLEUR



BABUN (A) (Nd), OZODJO (A)



Cebidae Alouatta seniculus.



Alouatte (fr.), singe rouge, baboune (cr.). L'alouatte peut atteindre un mètre sans la queue. C'est le plus grand des singes du Maroni ; sa fourrure est de couleur roux-foncé. Il vit en bandes nombreuses et bruyantes. Sa chair, au goût fort, est appréciée. La consommation de viande de BABUN est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance. Période de chasse privilégiée : septembre et octobre, avril à juin.



NOPI, SINA.

SINGE SAJOU



MONGI (A) MONGII (Nd)



Cebidae Cebus spp.



Macaque (cr.). Singe de taille moyenne dont la chair est consommée. La période de chasse la plus favorable s'étend de mars à juin. La consommation de la chair de MONGI est interdite aux jumeaux et à l'enfant qui les suit dans l'ordre de naissance.



Anglais monkey = singe.

SODA



• BOKE (A)

Boisson gazeuse non-alcoolisée. Terme générique.

• SELI (Nd), SOFU (A) (Nd)



Boisson gazeuse sucrée, ayant l'apparence du coca-cola, vendue au Surinam. Surtout utilisée dans les séances de libations rituelles.

• SWITI SOPI (A) (Nd)



Sirop à l'anis, non-alcoolisé. Provenant des fabriques du littoral surinamien où cette boisson est très populaire. En usage profane mais surtout utilisé dans les cérémonies rituelles comme PAIMAN aux esprits relevant de la GOON MAMA, lesquels ont un goût très vif pour les aliments sucrés et les couleurs chatoyantes. Ce sirop intervient aussi sous forme de libations et, chez les Ndjuka, sous forme d'onctions, dans le culte rendu au BONGADU, notamment lors des cérémonies de PUU A DOO (sortie rituelle de la mère et de l'enfant) ou de WASI BON GADU (rite propitiatoire).



SWITI = doux et SOPI = boisson alcoolisée.

SOROSSI



SOPOLOPO (A) (Nd)



Cucurbitaceae Mormordica charantia Linnaeus.

Concombre amer. Légume importé. Les feuilles entrent dans la composition de remèdes (contre la leishmaniose par exemple).

SOUPE (en sachet)

SUPU (A) (Nd), PAKI SUPU (A) (Nd), LASUPU (A)



Produit apprécié.



anglais soup = soupe.



paki = paquet et SUPU = soupe.

SOUPE RITUELLE

BANDJAMA WATAA (Nd)



Soupe à base d'AFIINGI et de poisson (le plus souvent NYAMAA) mais aussi de gibier. Consommée lors des repas rituels de secondes funérailles (BOOKO DEI). Tout en mangeant BANDJAMA WATAA, on chante MATO (histoires d'anansi l'araignée et autres contes).

SOUPE DE TUBERCULES

SU BAAFU (Nd), SU BAAFUN (A)



Jus d'un produit alimentaire végétal ou animal.

SPATULE

TUUFE (A), PALI (Nd)



Raclette. Ustensile de cuisine utilisé pour brasser le riz et le couac.

SUCRE

• SUKUU (Nd)



Les femmes ndjuka attribuent au sucre la propriété de rendre leurs enfants robustes aussi est-il couramment ajouté aux bouillies.



anglais sugar = sucre.

• SWITI (A) (Nd)



Doux, parfumé, appétissant.



anglais sweet = doux, sucré.

T

TABLE

TAFa (A), TAFAA (Nd)



Au sens figuré, désigne l'ensemble constitué par une table recouverte d'une nappe brodée chargée de mets et de boissons. On dédie cet ensemble à une personne vivante que l'on veut honorer. On l'offre aussi à une divinité au cours d'une cérémonie rituelle.



hollandais tafel = table.

TAFIA

DAAN (A), SOPI (A) (Nd)



Rhum, tafia. Alcool fort en général. Le rhum constitue un élément de première importance dans la vie sociale des Noirs Marrons. Il est apprécié en tant que boisson profane mais entre surtout dans de nombreuses pratiques magico-religieuses. Il est associé aux morts et aux ancêtres. Il est utilisé pour renforcer les liens entre les hommes et les rapports entre les vivants et les morts. C'est ainsi qu'on verse SOPI sur le sol pour entrer en contact avec les ancêtres. D'abord offert en libation, il est ensuite consommé par tous, dans un verre unique qui fait le tour des vivants et des morts. C'est aussi un élément purificateur parce qu'il brûle, débarrassant des mauvaises influences physiques mais aussi des influences occultes maléfiques.

Le rhum est le ciment de toute relation interpersonnelle, de toute activité communautaire ou rituelle, de tout échange.



DAAN.

TAMANOIR



TAMANUWA (A) (Nd)



Mylodontidae Myrmecophaga tridactyla.



Grand fourmilier. La chair de ce mammifère est consommée mais elle est peu appréciée.

TAMIS

MANALI (A) (Nd)



Tamis à farine (manioc, plantain). Constitué par un tressage de fibres végétales renforcé par un cadre de baguettes de bois.

TAMISER

BOO (Nd)

TAPIOKA

• ANGOMA (A), GOMA (A), NGOMA (A)



Amidon extrait du manioc.



On recueille la fécule d'amidon contenue dans KASABA WATA, jus de pression du manioc amer, ou bien qui dépose lorsque le DOMI est mis à reposer dans l'eau. Par dessiccation, on réduit ce dépôt en flocons que l'on fait ensuite griller sur la platine à couac.

• TAPIOKA (A)



Plat traditionnel à base de NGOMA (amidon). Consommé sucré.

TAPIR



BOFO (A), BOFOO (Nd)



Tapiridae Tapirus terrestris.



Maïpouri (cr.). Ce mammifère, le plus grand d'Amérique du Sud, peut atteindre le poids de 350 kg. C'est un gros consommateur de MOPE (*Spondias monbin*). La chair du tapir est estimée. Se chasse au fusil et au piège. Période de chasse privilégiée d'avril à septembre-octobre.



La graisse qui enveloppe les intestins et celle de l'échine sont transformées en huile par chauffage et filtrage.

TASSE

• KAN (A) (Nd)



Chope métallique ou en plastic. Utilisée comme unité de mesure de produits alimentaires liquides tels qu'APODO.



anglais can = boîte, bidon.

• KASOO (A)



Tasse à boire, de petite taille.



français casserole.

• KOPI (A)



Petite tasse en céramique ou porcelaine utilisée pour boire.



anglais cup = tasse.

• SIKOTHIKI (A)



Petite tasse à café, en porcelaine.

TATOU



KAPASI (A) (Nd), KAAPASI (Nd)



Dasypodidae spp.



Terme générique. La chair du tatou est estimée.

- ▲ BONGO (A) (Nd)
 ▲ Tatou à neuf bandes (fr.), tatou-carême (cr.).
 🍷 *Dasypodidae Dasyus novemcinctus.*
 📖 La chair de ce tatou, de taille moyenne, est très appréciée.
 🔑 akan bonko = tortue terrestre.
- ▲ GAAN KAPASI (A)
 🍷 *Dasypodidae Tolypeutes tricinctus.*
 📖 Apar de Buffon (fr.). Espèce de tatou de grande taille. Sa chair est consommée.
- ▲ GAMBEI (A)
 🍷 Tatou géant (fr.), cabassou (cr.).
 📖 *Dasypodidae Priodontes giganteus.*
 📖 Espèce de tatou de grande taille. Sa chair est consommée.
- ▲ KALUTEN (A)
 🍷 *Dasypodidae dasyus novemcinctus* Linnaeus.
 📖 Tatou à neuf bandes. Espèce de tatou la plus commune dont la chair est très estimée. Se rencontre souvent à l'époque de la moisson du maïs d'où son nom.
 ➔ KALU = maïs et ten = époque, saison, temps.
- ▲ MAKAMAKA (A)
 🍷 *Tolypeutes tricinctus.*
 📖 Apar de Buffon (fr.). Espèce de tatou de taille moyenne dont la chair est estimée.

TERRE

- 🔑 DOTI (A) (Nd)
 anglais dirty = sale.

TETER

- 📖 • BOBI (A) (Nd), TJUPA (A) (Nd)
 Sucr.
 • DIINGI BOBI (Nd)

THE

- 📖 FAYA WATA (A), FAYA WATAA (Nd)
 Tisane, eau chaude. On boit souvent du thé dans la matinée, toujours très sucré.
 ➔ FAYA = feu et WATA (WATAA) = eau.

TOLOMAN

- 🍀 TOLOMA (TOLOMAN) (A)
 🍷 *Cannaceae Canna indica.*



Basilier, toloman (fr.), toloman (cr.).



Fécule extraite du rhizome du basilier. Consommé sous forme de farine. Peut servir de nourriture d'appoint aux nourrissons.



La racine est épluchée, réduite en pâte et tamisée. Le jus exprimé est laissé à reposer. Par décantation, on recueille la fécule qui est mise à sécher.

TOMATE



TOMATI (A) (Nd)

TOMATE AMERE



ANTOONA (ANTUWA) (Nd)



Solanaceae Solanum macrocarpon.



Les Ndjuka en consomment mais n'en produisent pas. Quelques plants furent diffusés dans la région du BILOSE par un missionnaire installé à Stoelmans.



Terme emprunté au Sranan Tongo (antruwa), langue véhiculaire du Surinam.

TORTUE



• KOO (A) (Nd)



Terme générique désignant les espèces continentales et aquatiques. Leur chair (notamment les pattes) et leurs oeufs sont consommés. La chair de la tortue intervient dans de nombreuses cérémonies traditionnelles. Cet animal est souvent l'objet d'un interdit alimentaire individuel.



éwé ko, oklo, eklo = tortue (terme générique).



• SEKELE PATU (Nd)

TRONCONNEUSE

• PEPEKA, TETEKKA (A), SITILI (A)



Outil de plus en plus employée pour défricher les parcelles devant être mises en culture.



noms de marque.

TUBERCULE



PISOY (A)



Marantaceae Calathea ovata (Ness & Martius) Lindley.



Le tubercule de cette plante est consommé. C'est un emprunt amérindien.



TAYA (A) (Nd)



Araceae Xanthosoma sp.



Tubercule apparenté au taro cultivé dans les villages et les abattis. Il en existe deux espèces. Se conserve mieux que la dachine une fois hors de terre.

Attaqué par les insectes. Ne joue qu'un rôle secondaire dans l'alimentation des Noirs Marrons. Terme générique pour désigner les plantes à tubercules.

TUBERCULE (jus)

TAYA BAAFUN (A)



Jus de cuisson.

SOUPE DE TUBERCULES

SU BAAFU (Nd), SU BAAFUN (A)



Jus d'un produit alimentaire végétal ou animal.

FEUILLE DE TUBERCULE ET PLAT



TAYA UWII (TAYA WIWII) (A) (Nd)



• Feuille de plante à tubercule, terme générique.



Araceae Philodendron squamiferum Poeppig.



Daniel 81.

• Plat à base de feuilles de *Philodendron squamiferum*, tubercule apparenté au taro.



Ce tubercule est cultivé dans les villages et les abattis. Il en existe deux espèces. Se conserve mieux que la dachine une fois hors de terre. Attaqué par les insectes. Ne joue qu'un rôle secondaire dans l'alimentation des Noirs Marrons.

Ce plat délient, selon les Noirs Marrons, la propriété de donner des forces au sang aussi l'offre-t-on fréquemment à l'enfant, dès qu'il est capable de s'asseoir.



Les feuilles sont bouillies à l'eau ou cuites à l'huile de maripa, de soja, plus rarement de coco.



GI BUULU.

U

UNITE DE MESURE

ANA BEE, BEE ANA (A) (Nd)



Unité de mesure de volume. Paume de la main.

BEENKI (A), BENKI (Nd)



Unité de mesure de volume correspondant à celui d'un petit baril ayant contenu de la queue de porc en saumure. Chez les Aluku, sert à mesure KWAKA (couac), ALISI (riz) et PINDA (arachide). En 1987, 1 BEENKI (BENKI) KWAKA valait 100 francs.

Récipient importé, en métal ou en plastic, boîte de conserve, assiette métallique, cuvette en émail.

KAN (A) (Nd)



Unité de mesure de volume de produits alimentaires liquides tels qu'APODO. A la valeur d'une chope.

LITI (A)



Litre. Mesure de volume.

PIKIN TONG (Nd)



Pincée.

PONTU (A) (Nd)



Unité correspondant à la livre. Couramment utilisée dans l'estimation du poids d'un produit alimentaire. De nos jour, 1 PONTU équivaut à 500 grammes.



anglais pound = livre.

SENSAN (A)



Unité correspondant à cinq cents grammes.



français "cinq cents".

USTENSILES DE CUISINE

ASSIETTE

• PALA (A) (Nd)



Aussi cuvette en aluminium ou en émail.

• PEETI (A) (Nd)



Assiette en céramique ou en verre.

• PAAPI (A)



Assiette ou petit bol en terre cuite. Fabriquée par les Amérindiens. Utilisée pour contenir la nourriture.

BATTEUR

KIIKII (A) (Nd)



Fouet. Batteur improvisé, constitué d'une tige ramifiée provenant de *Quararibea sp.* que l'on fait tourner entre les mains jointes, pour malaxer une nourriture fluide.

COUTEAU

NEFI (A) (Nd)

CUILLER

SUPUN (A) (Nd)

CUILLER A MESURER

BAKAA SUPUN (A) (Nd)



Grande cuiller en aluminium. Achetée sur la côte et souvent décorée de motifs traditionnels. Cet ustensile fournit une unité de mesure de quantité.

CUILLER ARTISANALE

NENGE SUPUN (A), NENGEE SUPUUN (Nd)



Cuiller de confection artisanale, taillée dans l'écorce du fruit du calebassier. A usage médicinal. Fournit une unité de mesure.



NENGE (NENGEE) = nègre et SUPUN (SUPUUN) = cuiller.

CUILLER A COUAC, A RIZ

PAITIKI (A)



Grande cuiller. Il en existe deux modèles, l'un pour remuer le riz, l'autre le couac.

CUVETTE

KOBA (A) (Nd)



En émail, de petite taille, utilisée comme récipient de nourriture.

FOURCHETTE

FOLUKU (A) (Nd), SUTU SUPUN (Nd)

MARMITE

PATU (A) (Nd)

SPATULE

PALI (Nd), TUUFE (A)



Ustensile de cuisine utilisé pour remuer le riz et le couac.

V

VACHE, BŒUF

▲ KAU (A) (Nd)



Les Noirs Marrons n'élèvent pas de bovins. La viande de bœuf qu'ils consomment leur parvient surgelée ou en conserve.



anglais cow = vache.

VAIRON

▲ SIBA (Nd), SIIBA (A) (Nd), DEKISIIBA (A)

Yaya (cr.).



Terme générique pour désigner la friture. Capturé par les enfants aux abords des villages, à l'aide d'une bouteille ou d'une calabasse.



kwa sriba = vairon.

VANNER LE RIZ

WAI ALISI (A) (Nd)

VAISSELLE

→ NYANYAN SANI (A)

NYANYAN = nourriture et SANI = chose, truc, machin.

VAPEUR (CUISSON)

• SINTIN (A)



Vapeur d'eau. La cuisson des aliments à la vapeur est peu pratiquée.



anglais steam = vapeur.

• SITOFU (Nd), STOFU (Nd)



Mode de cuisson en vase clos, à la vapeur (à l'étouffée). Terme d'usage récent.



anglais stove = four.

VENDRE

SELI (A)



anglais sell = vendre.

VENTRE

BEE (A) (Nd)



Au sens figuré, matriclan, segment du clan matrilineaire, matrilineage.



Situé dans la partie inférieure du corps, le ventre est perçu comme un organe particulièrement vulnérable à la pénétration du froid et des "gaz" qui s'introduisent par le nez, la bouche, l'anus et les organes génitaux. La meilleure protection est de le conserver bien rempli. Les femmes, tout spécialement les accouchées, sont particulièrement vulnérables. Elles doivent prévenir la pénétration de l'air froid par la pratique de bains chauds. Le ventre contient un ver (intestin ?) destiné à faciliter la digestion.

VERRE A BOIRE

GAASI (A) (Nd)



Verre à boire du commerce.



anglais glass = verre.

VIANDE

METI (A) (Nd)



Désigne aussi un mammifère. Le gibier fournit l'essentiel de la viande consommée par les Noirs Marrons. Elle est le plus souvent préparée bouillie. On en donne à sucer à l'enfant dès qu'il s'assoit seul. Le bouillon de viande est versé sur le riz ou le couac.



anglais meat = viande.



KINA.

VIANDE SALEE

SAUTU METI (A) (Nd)



SAUTU = sel, salé et METI = viande.



AGUTEE.

VILLAGE

KONDE (A) (Nd)



anglais country = campagne, pays.

VIN

WIN (A) (Nd)



anglais wine ou hollandais wijn = vin.

VINAIGRE

AZHIN (A), AZIN (Nd)



Employé pour conserver en bouteille le piment PEPE. Utilisé comme médicament. Employé aussi comme poison (suicide par AZHIN).

VOLAILLE



FOO (A) (Nd)



Oiseau. Terme générique. Il est rare que les Noirs Marrons élèvent des volailles. C'est une activité exclusivement féminine.



anglais fowl = oiseau, volaille.

VOLER (oiseau)

FIAI (A)

VOMIR, VOMISSEMENT

• BALAKI (Nd)

• PUU A MOFU (A) (Nd)



PUU = faire sortir et MOFU = bouche.

• ONFU (A)

• PIO (A)

Y

YAYA

- ▲ SIBA (Nd), SIIBA (A) (Nd)
Vairon (fr.).
- 📖 Terme générique pour désigner la friture. Capturé par les enfants aux abords des villages, à l'aide d'une bouteille ou d'unealebasse.
- 🔑 kwa sriba = vairon.
- ⊖ DEKISIIBA.