

LATITUDE 5

▣ Culture

Pâques en Guyane et sur la base : La tradition du bouillon d'awara l'emporte sur les œufs !par **Christine Guichard et Anne Bellanova**

Les fêtes appartenant au Cycle de Pâques sont associées à la religion chrétienne et aux coutumes liées à une profonde purification de l'âme. Les fêtes Pascales, du vendredi Saint au Lundi de Pâques, permettent à tous les chrétiens - L'Étymologie de « Pâques » signifiant effectivement « Passage » - de fêter dignement le passage « de la mort du Christ à sa résurrection ». En Guyane, nombreux sont ceux qui suivent ces traditions purificatrices. De nombreuses communautés, et nationalités, sont représentées sur la base spatiale et certaines ont bien voulu répondre à notre demande : Comment fêtez-vous Pâques même si vous n'êtes pas de religion catholique ?

Christelle Ying Ping, née à Taïwan, réside en Guyane depuis 1978**Travaille au service Optique du CSG depuis 1996.**

« De manière générale, dans la communauté chinoise, Pâques n'est pas une fête religieuse et n'est donc pas fêtée. Nous gardons tout de même cette tradition de cacher les œufs en chocolat afin que les enfants puissent s'amuser à les chercher... De mon côté, étant donné que je suis depuis longtemps en Guyane, mon mari est né ici, je suis complètement la tradition créole et je prépare moi même le « Bouillon d'Awara ». J'achète la pâte d'awara toute faite, ensuite je prends une ou deux recettes de mes collègues créoles et je mélange ! Cela nous permet de réunir toute la famille, environ 20 personnes, et de nous régaler. A la même période à Taïwan, nous avons la fête des enfants le 4 avril. C'est un grand jour férié qui nous permet d'organiser une kermesse à l'école ainsi que des jeux pour les enfants. Toujours à Taïwan, le 5 avril correspond à la Toussaint et nous apportons de nombreuses offrandes à nos disparus. Mais nous respectons le 11 novembre en Guyane. »

Photo : Portrait Christelle Ying Ping

Céline Garré, née à Sinnamary**Travaille au service Télécommunication du CSG depuis mars 1970**

« Les fêtes de Pâques sont très importantes pour nous. Elles nous permettent de réunir toute la famille, environ 50 personnes, dès le soir du vendredi Saint et jusqu'au lundi de Pâques autour du fameux « bouillon d'awara », que nous préparons souvent tous ensemble depuis le samedi matin. Les fêtes Pascales donnent fin aux jours de carême durant lesquels il ne nous est pas permis de manger gras. Nous commençons donc doucement le vendredi Saint par préparer des plats tels que poissons salés, comou et marinades. Le samedi c'est un repas normal, le dimanche, nous mangeons du boudin, du colombo de

porc, fricassé de bœuf ou bien encore du cochon de lait cuit au four, au feu de bois accompagné d'une salade. Le lundi c'est le bouillon et il faut bien attendre ce jour là car il se prépare tout doucement depuis le ramassage des awaras le samedi matin, environ 20 heures de cuisson, (la durée de cuisson varie selon la quantité de bouillon). En dessert, on prépare un « pâté coco » ou des gâteaux gras sucrés ou encore un sorbet au coco fait à la sorbetière. Autrefois, on faisait les gâteaux sur la platine à couac, aujourd'hui on fait des quatre quarts au four électrique ! Dans l'ancien temps, le Vendredi Saint n'était pas travaillé du tout, pas d'abattis, c'était très strict. Les fêtes de Pâques sont des jours de méditation que nous respectons précise Madame Victorine, collègue de Céline, également de Sinnamary. Dans le temps, la coutume des œufs de Pâques était suivie. Certaines familles coloraient les œufs avec du charbon de bois et les cachaient dans la campagne pour que les enfants s'amuse. Aujourd'hui, cela s'est un peu perdu et tout le monde, petits et grands, se retrouve autour du bouillon d'awara ».

Photo : Portrait Céline Garré.

Recette du bouillon d'awara (pour environ 8 personnes) :

Ingrédients :

Pâte d'awara : 2 kg500

Epinard : 1 kg

Haricot vert : 1 kg

Concombre longe : 1 petit

Concombre piquant : 1 kg500

Queue de porc : 1 kg

Lard fumé : 250 gr

Viande salée : 500 gr

Poulet fumé : 1 kg et demi

Poisson fumé : 1 kg

Oignons, ail, poivre, ciboule, sel, 1 petit piment.

Quelques explications pour bien préparer le bouillon :

Laver les légumes, les nettoyer et les couper en petits morceaux. Mettre le tout dans une marmite et porter à ébullition pendant au moins 2 h. Ajouter la pâte d'awara, bien mélanger le tout et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h. Ajouter les queues de porc, la viande salé, le lard fumé (déjà dessalé et prédécoupé). Laisser encore mijoter à feu doux encore une bonne heure, puis épicer, ajouter le poulet et le poisson fumé découpé en morceaux, puis goûter et ajouter le sel si nécessaire. 15 minutes après c'est prêt. On éteint le feu et on laisse reposer. Le bouillon d'awara se mange avec du riz blanc ou du couac.

Bon appétit.

Céline

Le Saviez-vous ? Le lièvre, l'agneau, la poule ? Mais d'où viennent les œufs de Pâques ?

Les œufs de Pâques sont des œufs de Lièvre....

« La veille de Pâques, les enfants confectionnent un nid de paille ou de mousse que les parents cachent dans le jardin ou dans la maison afin que le lièvre de Pâques y ponde ses

œufs multicolores ; les enfants partiront à la recherche du nid après le culte Pascal ou, plus fréquemment de nos jours, le matin de Pâques ».

Mais pourquoi le lièvre ?

Il est symbole de fécondité, animal fétiche de la déesse du printemps « Ostara ». Enfin, il a une signification chrétienne. Le Christ est parfois symbolisé par un lièvre ouvrant toutes grandes ses oreilles pour écouter son prochain.

Qu'en est-il de l'Agneau Pascal ?

L'agneau est un animal sacrifié dans les religions occidentales et orientales, victime qui expie les péchés et permet le salut du monde. Car Jésus a partagé la Pâque avec ses amis les disciples, comme les hébreux avaient partagé l'agneau autour de Moïse avant de fuir l'Égypte. L'agneau est aussi présent en Alsace, chevreau dans les régions où la chèvre a ses lettres de noblesse, le jeune animal est aussi symbole de vie nouvelle. A la fin du Ramadan, les musulmans sacrifient aussi l'agneau.

Et la poule ? Enfin l'œuf ?

C'est lui qui s'impose aujourd'hui. Il est le symbole du retour à la vie, à la lumière, c'est la résurrection. Notons que les poules sont prolifiques en cette saison et qu'après 40 jours de privation, de carême, l'œuf est un bon moyen de se restaurer ! Le premier geste traditionnel en Irlande c'est de « gober » un œuf à l'aube.

Une question tout de même se pose : qui de l'œuf ou de la poule est arrivé en premier ?

© Tiré de www.neuenberg.com/coutumes

© Tiré de <http://lafete.net/paques/HistoirePaq2>

.....  Fermer la fenêtre