

ETNOBOTANICA

COMMENT LES INDIENS WITOTO ET BORA UTILISENT LE CESPEDESIA SPATHULATA (R. et P.) PLANCHON (OCHNACÉE).

Par Jürg Gasché

En langue witoto¹⁾, dans le dialecte «minikatio» du Moyen -et Haut-Igara-paraná, l'espèce *Cespedesia spathulata* est désigné par les termes «zodabena», «zodabeai» et «zodabegi»²⁾; les deux premiers termes sont équivalents, leurs suffixes «-na» (cf. «ame-na» "arbre" en général) et «-ai» signifient "arbre"; le troisième terme se termine par le suffixe «-gi» "gros tronc" et ne s'applique qu'aux gros spécimens de l'espèce. En langue bora¹⁾, la même espèce porte le nom «pakjohë?e»³⁾.

Les feuilles de *C. spathulata* sont utilisées par les Witoto pour revêtir l'intérieur des paniers et pour boucher des trous dans le feuillage du toit de la maison; son tronc, écorcé, peut servir dans la construction des maisons. Mais c'est surtout pour son écorce, «igorai»⁴⁾, que *C. spathulata* est appréciée par les Witoto et leurs voisins, les Bora. Ils en fabriquent deux objets qui, à des degrés différents, sont en relation avec des pratiques rituelles: 1. le grand récipient⁵⁾, «jotoko», destiné à contenir toute la quantité de "cahuana" («jaigabi», une

¹⁾ Les Witoto et Bora, auxquels se réfère le présent article, habitent le long du rio Igaraparaná, un affluent septentrional du Putumayo, dans la Comisaría del Amazonas, Colombia. Les informations ont été recueillies au cours de deux missions: 1969/70 et 1973/74, financées par le Fonds National Suisse de la Recherche Scientifique, le Centre National de la Recherche Scientifique français (R.C.P. 316), la Werner-Reimers-Stiftung für anthropogenetische Forschung, R.F.A. et la Smithsonian Institution.

²⁾ z est une fricative apico-dentale sourde, i une voyelle d'arrière d'ouverture moyenne aux lèvres rétractées.

³⁾ j est une fricative prépalatale sourde, è une voyelle d'avant entre i et e, ? est une occlusive glottale.

⁴⁾ S'il n'y a pas d'autre indication, les observations présentées concernent les Witoto, et les termes indigènes en «italiques» sont witoto.

⁵⁾, ⁶⁾ Ces objets et leurs accessoires font partie de la collection ethnographique witoto que l'auteur a donné au Musée Ethnographique de Bâle (Suisse): ils portent les Nos. d'inventaire suivants: IVc 17013 récipient à "cahuana", H.41 cm, ø 85 cm; IVc 17014 4 piquetes à crochet pour fixer le récipient à "cahuana", L. 108 cm; IVc 17012 filtre à sel. H. 53 cm, ø 38 cm; IVc 17173 support de filtre à sel, L. 174 cm, Larg. 132 cm; IVc 17175 flacon avec échantillon de sel végétal.



FIG. 56. L'écorce de *C. spathulata* est chauffée.
La corteza de *C. spathulata* es calentada.

sorte de bouillie d'amidon de manioc amer) offerte aux invités d'une fête; 2. le filtre à sel en forme d'entonnoir⁶) («iaizokai» dérivé de «iai-zai» "sel végétal").

C. spathulata n'est pas la seule espèce qui puisse fournir l'écorce pour la confection de ces objets: celle d'une espèce d'**Ochroma**, «fena-gi»⁷), et celle de deux arbres dont je n'ai pu relever que le nom en Witoto, «rollidagi» et «junudogi»⁸), sert aux mêmes fins. Pour la fabrication du filtre à sel, une espèce de **Croton**, «joerai», est également utilisée. Il est à remarquer que les trois espèces — **C. spathulata**, **Ochroma** sp. et **Croton** sp. — sont fréquentes sur les terrains de jardins abandonnés, «meidoi», "rastroj", couverts d'une végétation secondaire avancée; elles font donc partie d'une formation végétale anthropogène et leur existence est renouvelée et multipliée par le cycle horticole, qui entraîne le déplacement des parcelles de culture.

1. LE RÉCIPIENT A "CAHUANA", «JOTOKO»

La fabrication du «jotoko» fait partie des travaux préparatifs de toutes les fêtes witoto. Ce sont les "adjudants", «nakollae», masculins, fils ou gendres du maître de fête, qui en sont chargés. Comme la plupart de l'artisanat witoto en matières végétales — vannerie, fabrication du "tapa", tissage de hamacs, sculpture en bois —, la confection du «jotoko» est donc du ressort des hommes.

La veille de la fête, le matin ou au début de l'après-midi, deux hommes partent à la recherche de l'écorce; après avoir abattu l'arbre à la hache, une incision est faite avec une machette sur la longueur voulue de l'écorce; elle détermine la circonférence du futur récipient, alors que la grosseur de l'arbre en détermine la hauteur. L'écorce est alors soigneusement détachée du tronc de sorte qu'une fois enlevée, elle conserve la forme tubulaire du tronc. Dans les grandes fêtes witoto de «zikii» et de «lladiko», cette écorce est accueillie rituellement dans la "maloca", la grande maison plurifamiliale où se déroulent toutes les fêtes; dans les fêtes modestes telles le «lluai», ce rituel n'a pas lieu: les deux hommes, l'un derrière l'autre, entrent dans la "maloca" en portant l'écorce, «jotogorai», sur l'épaule; l'assistant et remplaçant du maître de fête, le «llorai», se met à chanter une courte incantation appelée «jotoko fijeikido»⁹), en se plaçant entre les deux

⁷) en Bora: «ñihiko».

⁸) Il est une occlusive prépalatale sonore (chuintante), j une spirante glottale.

⁹) Mes informateurs n'ont pas su m'expliquer le second terme.



FIG. 57. L'écorce est enroulée dans le sens de la largeur.
Enrollamiento de la corteza a lo largo.

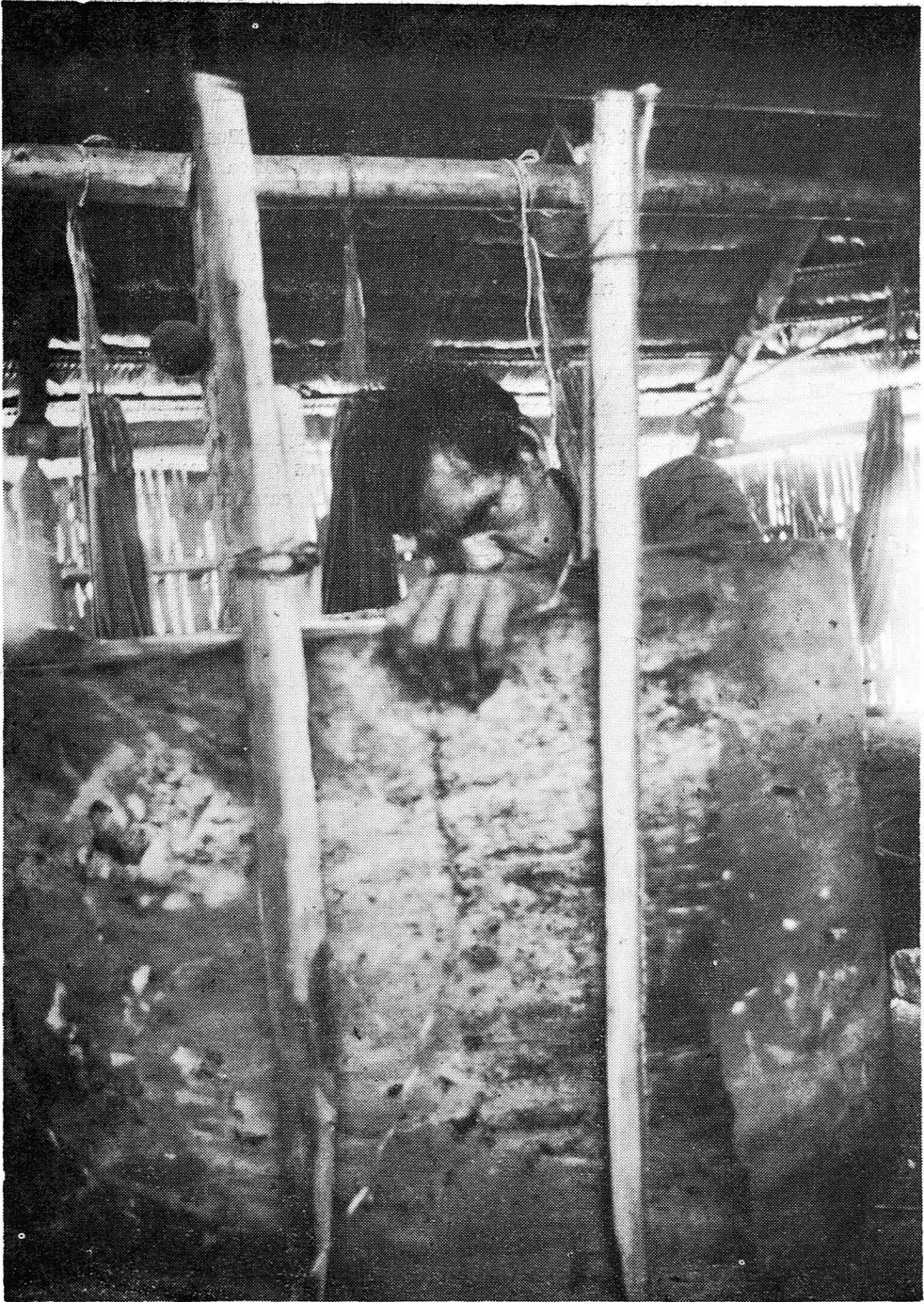


FIG. 58. L'écorce est cousue avec une liane.
La corteza se cose con un bejuco.

porteurs de l'écorce et en tenant à la main un bâton. Ensemble, les trois hommes exécutent quelques pas de danse, puis, l'incantation terminée, le chanteur frappe l'écorce avec son bâton.

Chez les Bora de Providencia Nueva (Igaraparaná), j'ai assisté à l'arrivée dans la maloca de l'écorce («i?tja?ooha») lors des préparatifs pour une fête «meemeba» «chicha de chontaduro» (fruit du palmier *Bactris gasipaes*). Elle était portée par le chef des adjudants, «meni?kjoXto?»¹⁰), et deux de ses hommes. A l'approche de la «maloca», ils se mirent à pousser des cris de joie, et dans la maison, un roulement de tambours («manguaré» «kiimi») se fit entendre; les femmes devaient détourner le regard, car si elles voyaient l'arrivée de l'écorce, un malheur leur arriverait dans les jours qui suivent. Aux dires des Bora, cette règle vaut pour toutes les fêtes, sauf pour «apiko», la variante bora de la fête witoto «lluai».

Après l'accueil rituel, les hommes se mettent à préparer l'écorce pour qu'elle puisse être enroulée dans le sens de la largeur. Des feuilles sèches sont introduites dans l'ouverture inférieure du tube d'écorce tenu obliquement; elles sont allumées et développent de la chaleur et une épaisse fumée qui échappe par l'ouverture supérieure (fig. 56). Si le tube d'écorce est très long, il est retourné ensuite et le même procédé est appliqué à l'autre bout, jusqu' à ce que l'écorce entière soit chauffée. La chaleur la rend flexible, si bien qu'il devient possible de l'ouvrir et de l'aplatir complètement, afin de l'enrouler ensuite dans le sens de la largeur (fig. 57). Ses deux bouts opposés sont ainsi joints, puis elle est posée par terre et la jonction est maintenue par deux paires de bâtons cloués dans le sol, l'une à 30 cm de l'autre. C'est dans cet intervalle que l'écorce est cousue une première fois (fig. 58); une seconde couture est faite au-delà des bâtons: des trous sont faits avec un objet pointu —la partie arrière d'une lime sortie de son manche— qui traverse les deux feuilles d'écorce; une liane sert de fil à coudre. Ce travail accompli, les bâtons sont enlevés.

A l'aide d'un bâton coupé en biseau, un creux circulaire d'environ 5 cm de profondeur est creusé dans le sol à côté d'un des piliers de la «maloca»; il épouse les contours du «jotoko» qui y est placé et scellé au sol avec de la terre glaise apportée du port et appliquée à la base intérieure et extérieure du récipient pour le rendre étanche. Quatre piquets à crochet, «izikoda», faits de lattes d'écorce du palmier *Iriarteia caxorrhiza*, «dorida», et de liane, s'agrippent au bord supérieur du récipient et, enfoncés dans le sol, fixent l'objet à sa place (fig. 59).

¹⁰) X est une fricative (pré)palatale sourde.



FIG. 59. Le filtre a sel et le récipient a "cahuana".

Filtro de sal y recipiente de "cahuana".

L'intérieur est revêtu de grandes feuilles de "maraca" (*Theobroma bicolor*, «mizena») ou de "platanillo" (*Heliconia* sp., «ulloberi»); elles sont cousues ensemble avec des fibres d'écorce d'*Ischnesiphon* sp., «ñotakai».

Le récipient est prêt désormais à recevoir la "cahuana" de fête, qui y est versée par marmites entières (fig. 60), au fur et à mesure que les femmes la préparent.

Pendant toute la durée de la fête, les invités assoiffés par les danses et les chants, se rendent au «jotoko» pour boire de la "cahuana" dans une coupe de calebasse, («julleko», "totumo", fruit de l'arbre «llezena», *Crescentia cujete*) qu'ils trouvent flottant à la surface de cette boisson épaisse.

La fête terminée et le «jotoko» vidé, les piquets à crochet sont arrachés, l'écorce est jetée et le creux dans le sol de la maison est remblayé.

Pour chaque fête, les Witoto fabriquent un nouveau récipient à "cahuana".

2. LE FILTRE À SEL, «IAIZOKAXI»

La pâte de tabac et son ingrédient, le sel végétal, sont produits par l'homme, qui en est également le consommateur principal. Ceci est vrai aussi bien pour les Witoto que pour les Bora. Les femmes n'y goûtent qu'occasionnellement, lors d'une fête. Le sel végétal n'assaisonne jamais la nourriture¹¹⁾; quelquefois seulement, un peu de ce sel est mélangé à la pâte de piment ("casaramán", «rabi»), qui, elle, est préparée par la femme.

La production du sel suit le processus que voici:

Des plantes vertes —selon les espèces, la racine, les feuilles, l'écorce ou les fleurs— sont entassées sur un feu et brûlées. Parmi les nombreuses plantes qui sont utilisées à cette fin, parce que le sel qu'elles fournissent a bon goût et est "doux", «naimerede», nous trouvons en particulier l'Aracée palustre *Spathiphyllum carnifolium*, «zuilli», deux Cyclanthacées grimpantes, «ereo» et «turo», des plantes herbacées appelées «ifoma iaizai» "sel de perdrix" et «jibuilli», un palmier

¹¹⁾ Traditionnellement, les Witoto ne connaissent pas le sel minéral. De nos jours pourtant, il est acheté à la mission catholique de La Chorrera et ajouté occasionnellement aux bouillons; il sert surtout à saler le poisson à l'occasion d'une grosse prise, et le gros gibier (tapir, peccari, cerf) au cours d'une expédition de chasse, donc à des fins de conservation.



FIG. 60. La "cahuana" fraîchement préparée est versée dans le récipient.

La "cahuana" fresca es vaciada en el recipiente.

de coco sauvage, «uillori», dont on utilise les bourgeons des feuilles, les racines et la fleur, le palmier «chontaduro», «jimena», **Bactris gasipaes**, le palmier «jarina» et les arbres «ruiraigi», «jero» et «jamina».

Les cendres sont déposées par poignées dans le filtre à sel. Celui-ci est fait d'un morceau d'écorce de **C. spathulata** (ou d'une autre espèce, cf. p. 225), roulé en forme de cône, cousu avec une liane et rempli de feuilles de **Selaginella asperula**, «mogogie», ou, à défaut de celles-ci, de feuilles d'une fougère («junuki», **Pteridium aquilinum**, et peut-être d'autres espèces). Le support du filtre consiste en trois bâtons, reliés par des lianes en forme d'A, tout en laissant les montants se croiser à la pointe pour former une fourche. Cette fourche s'adosse obliquement contre un pieu ou un pilier de la maison et les deux bras s'appuient sur le sol (fig. 59); le filtre conique est inséré dans le triangle, la pointe vers le bas et une assiette est posée dessous pour recueillir l'eau, qui, versée sur les cendres, se sature des substances alcalines. Cette assiette est ensuite posée sur un feu, où elle reste jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. La croûte saline qui forme un dépôt au fond de l'assiette, est alors grattée et réduite en poudre, forme sous la quelle elle peut être mélangée à la portion de pâte de tabac qui est préparée pour la consommation ¹²⁾.

¹²⁾ Signalons, sous toute réserve, un usage observé dans la région des ríos Napo et Pastaza (Orient, Ecuador) —donc probablement dans un milieu indigène (population de langue jivaro, zaparo ou tuacano occidentales)— et noté par Gill sur deux spécimens stériles de **C. spathulata** portant le nom vernaculaire «Amarron-Caspi»; selon cet auteur, **C. spathulata** serait utilisé comme émétique et comme remède contre le paludisme. Voir: J. D. Dwyer: The taxonomy of **Godoya R. et P., Rhytidanthera** van Tieghem, and **Cespedezia** Goudot (Ochnaceae); *Lloydia* 9, p. 46.

R. Romero Castañeda (coll. 5109) signale que dans la région de Tumaco (Nariño) le bois —assez dur— est utilisé pour la fabrication de planches et qu'il est plus résistant dans l'eau que dans la terre.

SUMMARY

The Witoto and Bora Indians from medium and upper Igaraparaná (county of La Chorrera, Amazonas, Colombia), use the leaves of *Cespedesia spathulata* for patching the houses thatch and for dressing baskets. The timber is used for making dwellings.

But is the bark the most useful part of that tree. From it are made: 1) the container for the "cahuana", cassava's pulp given as drink to the guest during some feasts; and 2) the filter of vegetal salt prepared with ashes of some leaves and twigs and added to the paste of tobacco used for chewing. The process of fabrication of those items and its utilization are described.

The indigenous terminology of *C. spathulata* is given.



