

## De la calebasse

La calebasse, un fruit non comestible amérindien.

*-voir sur site Google-*



### ***Calebasse et calébassier des Antilles***

On trouve des calébassiers dans toute la Caraïbe et en Amérique Centrale, donc en zone intertropicale. L'arbre à feuilles caduques peut atteindre jusqu'à 6 à 7 m de haut. Les fleurs sortent n'importe où : sur le tronc et les branches ; les fruits sont de tailles variées dépendamment des diverses variétés. On cueille la calebasse à la fin de sa croissance et lorsque qu'il est dure.







*Des couis, des coupes, des bols, des gobelets – De mes réalisations*

On en fait des récipients, des ustensiles de cuisine, des gobelets, des objets décorés. Les grosses calabasses pour fabriquer des « couis » -deux couis par calabasse- peuvent atteindre une capacité jusqu'à 8 litres ; avec les petites on peut fabriquer des bols, des coupes et des gobelets.

Notez en passant que les calabasses de formes diverses d'Afrique et de la Polynésie viennent de certaines lianes qui évoluent à même le sol ou maintenues suspendues sur des supports ; elles sont différentes de celles des Antilles et à grandes capacités.

**Utilisation** dans notre folklore comme ustensiles de divers services en cuisine, comme objets de décoration, abat-jours, instruments de musique, couis pour manger du « ti-nain épi lanmori » et dombré ou féroce de farine de manioc ou encore pour le blaff de poisson, gobelets pour contenir des boissons à consommer localement, etc.

**Démarches artisanales pour la réalisation des objets locaux en question.**

Il faut un outillage simple : **un couteau ou un feutre** pour le marquage afin d'effectuer convenablement la coupe à l'aide d'une scie à métaux bien tendue ; **le couteau pour trancher et extraire la pulpe blanche qui contient des graines de reproduction, ensuite une cuillère**, puis du « jex » **métallique** pour bien enlever la couche restante de la pulpe et **lavage à l'eau du robinet** avec de la javel –neutralisation de la javel avec du vinaigre et rinçage- ; le polissage et la rectification du bord se font sur **une meule improvisée** ; laisser sécher à l'ombre pendant quelques jours avant la mise en service. Pour les coupes et les

gobelets, on peut tailler un support sur la même calebasse, le régler et le coller sur la base au moyen de colle spéciale pour bois. Attention, la base doit être râpée avec la lame de scie afin de permettre l'adhésion des pièces à réunir à la colle ; le vernissage tient difficilement du fait que la surface externe non polie constitue une couche imperméable. Pour suspendre ces ustensiles, on peut percer un ou deux trous (voir photos) afin de faire passer une ficelle taillée à la bonne longueur vendue en quincaillerie, faire fondre sur un feu –de la gazinière de préférence- les deux bouts et les coller s'il le faut. C'est en fin de compte la pratique qui permettra de réussir correctement les diverses opérations.

Certains artisans munis d'appareil à pyrograver s'en servent pour dessiner des motifs variés sur leurs fabrications. Pour les motifs à dessiner, il faut poncer complètement l'extérieur.

Afin de mieux entreprendre et de réussir les techniques, il vaut mieux au départ suivre une initiation à côté d'un réalisateur expérimenté.

**Noter que le calebassier local peut provenir d'une bouture ou sortir d'une graine à maturité**, il ne demande pas de soin particulier. Autrefois, la calebasse était très utilisée dans toutes les îles de la Caraïbe ; ses sous-produits ont été de plus en plus remplacés par des fabrications manufacturées plus faciles à s'en procurer dans le commerce. Quoiqu'il en soit, les objets fabriqués à partir de la calebasse durent longtemps, sont économiques, sains et écologiques, donc biodégradables.

**En conclusion, s'il faut revenir au naturel –et nous y avons intérêt-, la calebasse a des chances.**



*Boire un jus, un punch, ... dans son gobelet*

Si zot lé, kontakté mwen.

Léandre LITAMPHA – Tél. 0696354341