



Une semaine en immersion dans une famille Tsutujil

Au lac Atitlan, nous avons ralenti le rythme pendant une semaine, pour aller nous immerger dans le quotidien d'une famille guatémaltèque et prendre des cours d'espagnol.

Armando et Maria ainsi que leurs deux filles Brenda (5ans) et Elenita (9 ans) nous ont accueilli chaleureusement dans leur famille.

Dès le début, ils ont su nous mettre en confiance afin que nous nous sentions comme chez nous.

Armando nous montre tous les trucs et astuces à savoir sur la maison, les serrures à l'envers (pour nous), l'emplacement des interrupteurs et le précieux sésame qui permet d'avoir de l'eau chaude pour la douche (à ne pas oublier car il fait frais en ce moment). Très fier, il nous montrera aussi la vue de sa maison qui donne sur leur église évangéliste.

Cuisine, tissage et éducation avec Maria

Pendant cette semaine, nous partageons les repas, préparé par Maria, avec la famille. Un moment idéal pour entamer la discussion sur la cuisine et la culture Tsutujil (maya issus de 7 villages autour du Lac Atitlan)

Maria nous raconte l'importance centrale de la tortilla dans l'alimentation guatémaltèque. Un travailleur peut manger dans un seul petit déjeuner quasi 15 tortillas (parfois juste avec un peu de sel) et jusqu'à 40 tortillas par jour. Cela est bourratif et compense parfois le manque d'accompagnement. Maria se moque gentiment de nous car elle a bien remarqué qu'on n'est pas hyper fan des tortillas et que nous sommes dans l'impossibilité physique d'en ingurgiter plus de 2 ou 3 par repas. Je n'échapperai cependant pas à la leçon « **Comment apprendre à tortillar comme une femme qui se respecte ?** »

Cuisine indispensable pour préparer les tortillas

Le coup de main n'est pas si simple, si on met trop d'eau sur la masa (pâte de maïs)... ça colle, pas assez... ça colle aussi, le mouvement n'est pas assez rapide.... ça colle.

Bref, mes premières tortillas furent un fiasco, toute petites et irrégulières mais au bout d'une dizaine, elles commencèrent à être mangeable.

Maria tout au long de la semaine, aura à cœur de nous **préparer ses spécialités** afin que nous repartions avec une idée plus précise de la cuisine guatémaltèque. Ici les deux repas les plus importants sont le petit déjeuner et le déjeuner. Le soir les guatémaltèques mangent peu.

D'ailleurs le petit déjeuner et le dîner peuvent être relativement similaire, à base d'œuf et de haricot principalement.

Dans cette initiation culinaire, nous avons appris notamment la différence entre **un tamal et un chuchito**. Pour le tamal, la masa (pâte de maïs) doit être cuite pendant plusieurs heures avant d'y ajouter la sauce et la viande. Pour le chuchito, il suffit de prendre de la masa, en faire comme une sorte de tortilla dans le centre de laquelle l'on dépose la sauce tomate, la viande, que l'on referme, et que l'on empaquette dans une feuille pour la faire cuire à l'eau.

A plusieurs reprises, Maria nous a cuisiné des légumes « panés » à l'œuf mais avec un truc bien à elle pour le rendre savoureux. Elle sépare dans un premier temps le blanc et le jaune. Elle fouette les blanc avant de les incorporer aux jaunes. Ce n'est qu'à ce moment là qu'elle trempe les légumes avant de les faire revenir dans de l'huile bien chaude. Nous avons testé avec des haricots verts et des chou fleur, un délice !

Maria a partagé avec nous sa conception de l'éducation. Pour ses enfants, elle a privilégié une école privé, **malgré le coût car elle juge l'école publique trop laxiste et irrégulière (De nombreuses grèves rendent difficile l'assiduité et la continuité des cours)**. Elle nous apprend aussi que l'école n'est pas obligatoire au Guatemala et que de ce fait de nombreux enfants ne sont pas scolarisés.

Enfin, Maria nous a aussi gentiment proposé une **séance de tissage de bracelet**. Seb s'y est collé également, cela lui a rappelé son adolescence passé à faire des bracelets brésiliens. Après quelques début difficiles, cela s'est vite transformé en compétition. La taille menue de mon poignet m'a permis de remporter la course.

Tissage de bracelet

Cosquillas, musica y gelatina avec Brenda et Elenita

Brenda et Elenita nous ont également ouvert leur univers. On apprend très vite un nouveau mot à savoir cosquillas qui signifie chatouilles. Brenda, à chaque retour de nos cours, nous regardait avec un regard coquin en criant « **No cosquillas** » et nous répondions évidemment par le contraire. Brenda, la plus jeune, occupe vite notre attention avec les vidéos qu'elle regarde sur le portable de son père. Elle passe d'un dessin animé religieux qui raconte l'histoire d'un pasteur qui part récupéré une de ses brebis égarée au clip de chanteuse pop. **Bien sûr comme toute petite fille de 5 ans, Brenda est fan de Dora et des princesses.**

Brenda et las burburas

Brenda et las burburas

Elle aime aussi que ses acolytes de jeux deviennent des poupées vivantes, c'est ainsi que Seb se retrouvera victime des attentions capillaire de Brenda qui voudra remettre de l'ordre dans sa tignasse **à coup de barrette et de gelatina** (ouf ce n'était que de l'eau au final).

Elenita quand à elle compte bien en découdre avec Seb au foot dans l'entrée de la maison lorsqu'elle n'est pas elle même accaparé par les jeux hypnotisants de notre téléphone portable.

Jeux de mains pour les petits, téléphone portable pour les ados !

J'initie aussi Brenda à l'utilisation de mon appareil photo tout en ayant des sueurs en la voyant le manipuler. Le cadrage est approximatif mais on se tape un bon fou rire.

Culture Tsutujil et vie quotidienne avec Armando

Maria, Elenita, Seb, Brenda et Armando

Armando nous a initié à la culture Tsutujil dont le cœur est une **langue maya partagée par seulement 7 villages autour du lac**. Celle ci est encore très largement utilisée, dans la rue, nous n'entendons

effectivement pas beaucoup parlé espagnol. Son apprentissage est obligatoire comme l'espagnol, dans les écoles de ces 7 villages. Cependant Armando regrette que cette matière ne soit pas prise assez au sérieux et que le gouvernement ait arbitré un peu rapidement sur le vocabulaire officiel (en effet d'un village à un autre, il y a des subtilités pour certains mots). Les nouvelles générations parlent de moins ne moins cette langue. Armando admet aussi que ce sont les parents qui ne transmettent pas assez ce savoir. Les enfants d'Armando comprennent le tsutujil mais ne le parle pas. Pour lui, c'est davantage la langue qui fait le ciment de la culture Tsutujil et non pas les croyances ou la religion maya qui est très minoritaire. Les différents courants chrétiens ont devancé les croyances ancestrales. Ainsi Armando ne croit pas au **Nawal (signe astrologique Maya)** car pour lui seul Dieu peut décider de ton destin. Cependant l'héritage maya fait partie de la culture actuelle Tsutujil.

Il tentera de nous initier à sa langue qui comporte des sons très particuliers qui semblent imprononçable pour nous.

Armando, en bon père de famille, souhaite partager ses valeurs et les difficultés qu'il peut rencontrer quant au coût de la vie. Ici, les offres d'emploi sont rares, **un employé gagne en moyenne entre 5 et 7 euros par jour pour 9-10h de travail**. On est très loin de nos conditions privilégiées. L'alimentation et le logement sont certes moins cher qu'en France mais les salaires demeurent largement insuffisant. De nombreux produits ont le même coût qu'en France notamment le matériel informatique qui prend de plus en plus de place dans l'éducation des enfants.

Très furtivement, **la discussion dérive sur l'immigration des guatémaltèques aux états unis**. L'aventure est très risquée voire désormais impossible. Tout d'abord, il faut pouvoir réunir entre **5000 et 10 000 euros pour payer un passeur** (appelé coyote), quand on sait que le salaire moyen est de 150 euros par mois, cela donne une idée du temps nécessaire pour réunir la somme. Ensuite, il faut pouvoir passer la frontière Mexique-USA sans se faire dépouiller, se faire arrêter par la police ou bien encore par les groupes de citoyens qui défendent becs et ongles leur territoire.

Maria, à elle seule, à plusieurs exemples de tentatives qui se sont soldés par un échec. Pour elle, il vaut mieux vivre chicement mais en vie et avec sa famille que risquer sa vie et être éloigné des siens.

Malgré nos cultures respectives très différentes, nous avons pu partager de bons moments, des réflexions sur la vie mais aussi nos points de contradictions.

Parmi eux, le mariage ! Armando et Maria qui ont quasi notre âge et le même nombre de vie commune s'étonne de notre relation non contractuelle. Maria exhorte Seb à faire sa demande au retour du voyage ou propose même une cérémonie locale pour le lendemain avec comme demoiselles d'honneur ses deux filles.

Comme clin d'œil le lendemain, elle préparera la soupe de poulet, typiquement servie pour le repas de noces ...

[su_divider top= »no » text= »Retour vers le sommaire » size= »1? margin= »30?»]

Infos pratiques – conseils aux voyageurs

Ecole d'espagnol : La cooperativa

On vous conseille cette école car elle reverse une partie des revenus des cours à des programmes de développement ou de soutiens à des familles en difficulté. Le cadre est très sympa, cours en tête à tête dans un beau jardin avec des profs compétents et prêt à vous faire découvrir aussi leur culture.

Ecole d'espagnol, la cooperativa

Il y a la possibilité d'être hébergé chez une famille ce que l'on vous recommande chaudement.

Cours + hébergement et repas dans une famille pour une semaine = 136 euros/personne.

[su_note note_color= »#e26d10? text_color= »#ffffff » radius= »7?]Pour aller plus loin, lisez nos autres articles sur le lac Atitlan !

[Un tour d'horizon des villages et activités autour du lac](#)

[Les ferias, ces fêtes traditionnelles à ne pas louper !\[/su_note\]](#)