

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

Direction de l'Agriculture,
de l'Élevage et de la Colonisation

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Directie van Landbouw,
Vee­teelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

Publié sous la Direction de

Uitgegeven onder de leiding van

M. P. STANER,

DIRECTEUR D'ADMINISTRATION — DIRECTEUR VAN BESTUUR.

Vol. XLII

N^o 3

SEPTEMBRE 1951
SEPTEMBER

4 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR



*Jeunes caféiers après arcure partielle.
Plusieurs tiges ont été dirigées vers l'espace dégagé, afin de ne pas encombrer
à l'excès l'intérieur des lignes couplées.*

RÉDACTION ET ADMINISTRATION :

Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE :

Koningsplein, 7 - Brussel

SOMMAIRE DU N° 3 - 1951

Articles originaux :	PAGES
<i>Recherches sur l'alimentation des Populations au Kwango (suite et fin), par le D^r E.-L. ADRIAENS</i>	473
<i>Cartes d'utilisation du sol, par J. LOZET</i>	553
<i>Interprétation d'un phénomène thermique particulier lors de l'étude des sols latéritiques par analyse thermique différentielle, par R. VANDERSTAPPEN et J. CORNIL</i>	559
<i>Latérites et Bauxites, par G. WAEGEMANS</i>	567
<i>Contribution à l'étude de la conduite du Caféier Robusta en tiges multiples, par L. AHRENS et R. VANDENPUT</i>	575
<i>Contribution à l'étude des travaux d'ouverture d'une plantation en région forestière, par L. AHRENS et R. VANDENPUT</i>	617
<i>Historique de la Méthode Testatex, par le D^r P.-J.-S. CRAMER</i>	655
<i>Oidium des Hévéas, par P. TIXIER</i>	671
<i>Structuur en Gebruik van Kongolese Houtsoorten, par L.-E. EECKHOUT</i>	675
<i>Cultures fourragères. — Ensilage des fourrages verts et le Fanage, à la Section Vétérinaire du Groupe scolaire d'Astrida, par le D^r V. HERIN</i>	719
<i>Existence du Rouget du Porc au Congo belge, par le D^r L. BUGYAKI</i>	729
Documentation officielle	733
Notes et actualité :	
<i>De Landbouw in den Indischen Archipel</i>	749
* <i>Acide phosphorique dans les terres latéritiques</i>	750
<i>Géographie des dénudations et dégradations du sol au Cameroun</i>	750
* <i>La stabilisation des sols et vergers de montagne en Algérie: lutte contre l'érosion</i>	751
* <i>L'alimentation basée sur le manioc et la question des protéines</i>	751
* <i>Le Riz. — Etude botanique, génétique, physiologique, agrolologique et technologique appliquée à l'Indochine</i>	752
* <i>Activité de la Commission du Riz concernant les Problèmes mondiaux du Riz et les Progrès réalisés dans leur solution</i>	754
* <i>Le Plan de culture mécanisée de l'Arachide dans l'Est Africain anglais</i>	754
* <i>Renseignements relatifs aux plantations de Théiers</i>	756
* <i>Les maladies du Tabac et leur contrôle</i>	757
* <i>Nouveautés dans l'égrenage du coton aux Etats-Unis</i>	759
<i>Voyage d'Etudes forestières et agricoles dans l'Hémisphère Sud</i>	760
<i>Résumé de cette étude.</i>	766
<i>La pourriture des racines et du collet du Quinquina au Pérou et en Bolivie</i>	767
* <i>Condensations atmosphériques non enregistrables au pluviomètre. — L'eau de condensation et la végétation</i>	768
<i>Principes de Pathologie végétale</i>	771
* <i>L'Elevage en Rhodésie du Nord</i>	771
* <i>Production laitière dans les régions tropicales (Observations sur le bétail zébu hindou « Red Sindhi »)</i>	773
* <i>Le bétail laitier Ayrshire et ses croisements à Alabang (Philippines)</i>	774
* <i>Administration permanente de Phenothiazine. — Deuxième année de traitement</i>	774
<i>Un nouveau système d'ensilage des fourrages</i>	775
<i>De Plagen van de Cultuurgewassen in Indonesië.</i>	776
* <i>Pisciculture au Congo belge</i>	777
Bibliographie	778
Annonces	voir pages en couleur

Les indications fournies dans les articles paraissant dans le « Bulletin Agricole du Congo Belge » n'engagent pas la Rédaction et ne constituent pas nécessairement des conseils de sa part.

La reproduction des articles est autorisée, à condition de mentionner sous le titre: Extrait du « Bulletin Agricole du Congo Belge ».

Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

De Redactie is niet aansprakelijk voor de aanwijzingen in de artikelen van het « Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo ». Men beschouwe ze dus niet noodzakelijk als raadgevingen van harentwege.

Men mag artikelen uit het tijdschrift overnemen, mits men onderaan den titel vermeldt: Overgenomen uit het « Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo ».

De niet opgenomen stukken worden niet teruggezonden.

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

Direction de l'Agriculture,
de l'Élevage et de la Colonisation

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Directie van Landbouw,
Veeveelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

Publié sous la Direction de

Uitgegeven onder de leiding van

M. P. STANER,

DIRECTEUR D'ADMINISTRATION — DIRECTEUR VAN BESTUUR.

Vol. XLII

N^o 3

SEPTEMBRE 1951
SEPTEMBER

4 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR

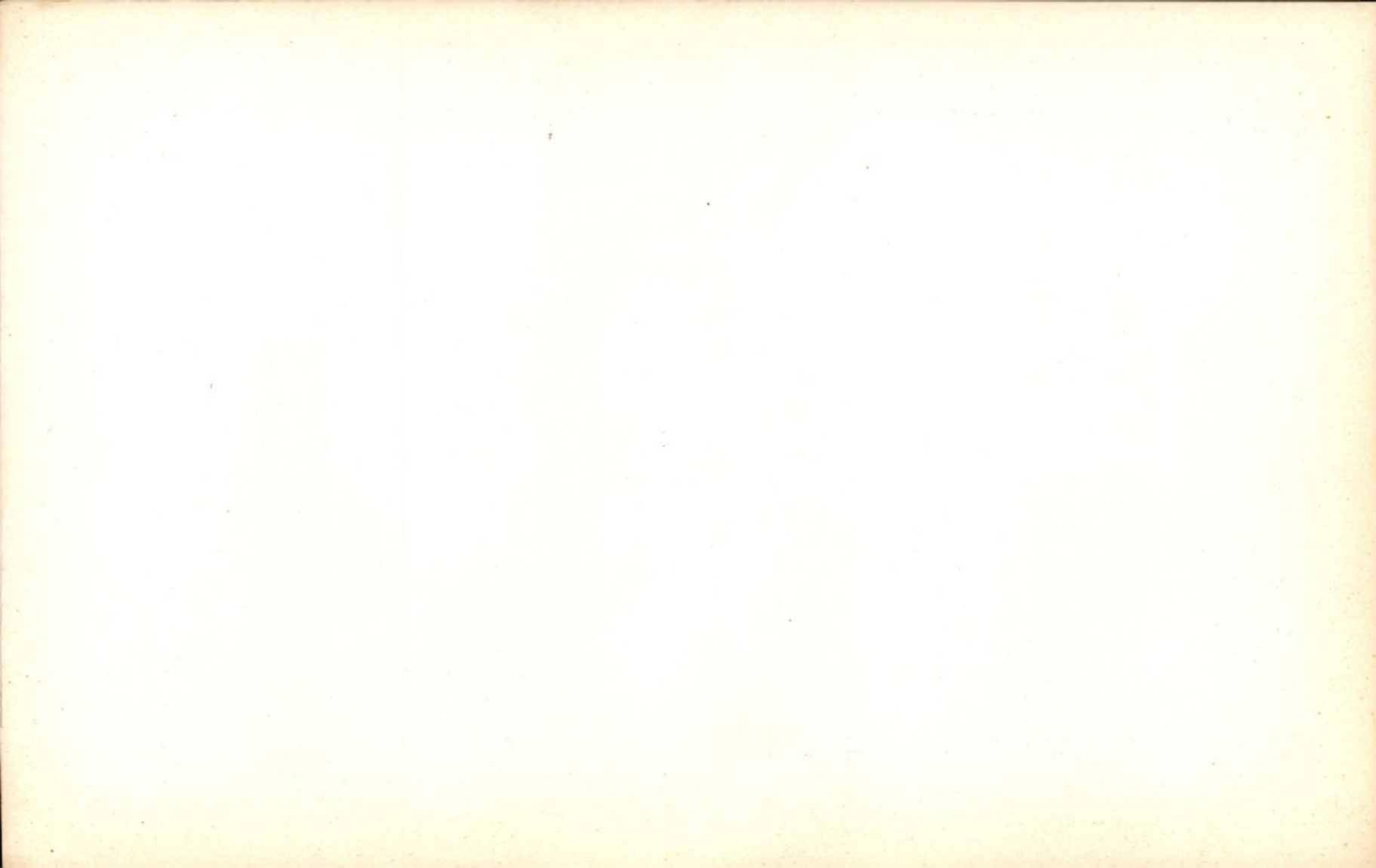
19159



*Jeunes caféiers après arcure partielle.
Plusieurs tiges ont été dirigées vers l'espace dégagé, afin de ne pas encombrer
à l'excès l'intérieur des lignes couplées.*

RÉDACTION ET ADMINISTRATION :
Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE :
Koningsplein, 7 - Brussel



BULLETIN AGRICOLE DU CONGO BELGE

LANDBOUWKUNDIG TIJDSCHRIFT

VOOR BELGISCH-CONGO

Vol. XLII

N^o 3

SEPTEMBRE 1951
SEPTEMBER

Le *Bulletin Agricole du Congo Belge*, publié trimestriellement par la Direction Générale « Affaires Economiques et Agriculture » du Ministère des Colonies, a pour but :

- 1) de grouper les documents officiels intéressant l'agriculture de la Colonie;
- 2) de fournir une documentation générale sur l'agriculture du Congo Belge et de faire connaître les résultats scientifiques ou pratiques des études et expériences entreprises par le Service agricole et par l'Institut national pour l'Etude agronomique du Congo Belge;
- 3) de publier les renseignements scientifiques ou techniques sur les progrès accomplis par les colonies étrangères dans les cultures et les élevages pouvant être pratiqués au Congo Belge

Het *Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo* wordt om de drie maanden uitgegeven door de Algemene Directie « Economische Zaken en Landbouw » bij het Ministerie van Koloniën, met het doel :

- 1) de officiële stukken aangaande de landbouw in de Kolonie te groeperen;
- 2) een algemene documentatie te verstrekken over de landbouw in Belgisch-Congo en de wetenschappelijke of praktische uitlagen te doen kennen van de studiën en proefnemingen die gedaan werden door de Landbouwdienst en door het Nationaal Instituut voor de Landbouwstudie in Belgisch-Congo;
- 3) wetenschappelijke of technische inlichtingen mede te delen over de in vreemde koloniën gemaakte vorderingen in zake teelt van planten of dieren, die in aanmerking kunnen komen voor Belgisch-Congo

Recherches sur l'Alimentation des Populations au Kwango ⁽¹⁾

(suite)

par

E.-L. ADRIAENS, Dr Sc.,

Chef de Service au Laboratoire de Recherches Chimiques
du Ministère des Colonies,
Chargé de Mission au Congo Belge.

CHAPITRE IV.

Nature de l'alimentation

Introduction

Végétarienne par nécessité, carnée par inclination, l'alimentation des peuplades occupant actuellement le Kwango est étroitement dépendante du sol sur lequel elles vivent.

Avant qu'elles aient été stabilisées, le nomadisme était une de leurs caractéristiques.

Or, le nomadisme, qu'on ne peut confondre avec un repli devant une invasion guerrière ou devant une ruée de la faune indigène,

(1) La première partie de cette étude a été publiée dans le fascicule n^o 2, vol. XLII (1951) du *Bulletin Agricole du Congo Belge*, pp. 227 à 270.

a toujours été considéré comme le signe d'une civilisation primitive. Plus la civilisation est élevée, plus l'homme est armé pour lutter contre les obstacles et les éléments, plus il devient indépendant de la nature, plus aussi il se fixera au sol.

Ce qui a déterminé le nomadisme des populations au Kwango, ce n'est certes ni le climat, ni les intempéries, mais la mauvaise utilisation du sol et de la forêt : l'agriculture de rapine et la destruction des arbres et du gibier. Et si, de nos jours encore, on voit des villages se déplacer, c'est que, disent les augures du clan « la terre n'aime plus ses habitants », le sol est en grande partie épuisé et ne nourrit plus son homme, le gibier a fui.

Malgré les déplacements périodiques, qui n'entraînent pourtant plus les indigènes fort loin, les villages au Kwango paraissent avoir perdu ce caractère « temporaire » qui caractérise les « établissements » Batshiok taillés dans les « matumbi » du territoire de Kahemba. Ceci n'en est-il pas un indice : dans les premiers, le manioc sèche sur des clayonnages spéciaux, construits sur piquets et répartis autour des villages; dans les seconds, les carottes rouies sont exposées au soleil sur un entassement de fagots ou sur les branches d'un arbre abattu.

Pays sur lequel s'étendait jadis l'influence des rois Kongo, sillonné par des envahisseurs Yaga, razzié par des esclavagistes Bangala, il était normal que chacun de ceux-ci y introduise quelque coutume, apporte quelque aliment ou contribue à sa diffusion.

Il est généralement admis que « c'est le ramassage des plantes sauvages qui constitua l'étape primitive dans l'acquisition de la nourriture » et que si les primitifs ont utilisé la viande, « ils ne sont devenus, qu'en cas de détresse, des exclusifs mangeurs de viande » (1).

Dans ces conditions, il est assez vraisemblable que, dans le passé, les peuplades nomades du Kwango vivaient essentiellement, sinon exclusivement, de chasse et de « ramassage » de plantes de la forêt. Et l'on est tenté de conclure que la diversité des plantes utilisées comme légumes devait être beaucoup plus étendue qu'à l'heure actuelle. Si l'on trouve encore dans chaque village une « spécialité culinaire », il est vraisemblable que dans le conflit plante utile - mauvaise herbe, la première l'ait remporté. Beaucoup d'aliments en honneur jadis paraissent être tombés dans l'oubli ou relégués dans la catégorie des « curiosités culinaires », réminiscences d'un passé aux disettes périodiques.

Cette évolution dans la nature de l'alimentation doit s'être amorcée le jour où l'homme, renonçant au nomadisme « permanent », se mit à travailler le sol. On a reconnu que la houe dérive du bâton fourchu « qui servait aux primitifs à récolter, en les extrayant du sol, les

(1) A. MAURIZIO, *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris, Payot 1932.

racines et les bulbes ». Dans tout le Kwango, la houe est encore toujours le seul instrument aratoire manipulé par les femmes.

De la multiplicité des plantes alimentaires, certaines se sont pourtant maintenues comme ces Amaranthacées qui sont « considérées comme ayant fourni jadis plusieurs légumes » à nos lointains ancêtres.

L'introduction du manioc fut pour les indigènes une véritable providence. Elle ne semble pourtant pas avoir eu pour effet d'opérer une sélection parmi les féculents connus; elle paraît plutôt avoir été la cause d'une régression de ceux-ci dans la faveur des consommateurs. Dans toutes les cases, on trouve encore toujours des ignames de la brousse et de la forêt; elles continuent d'être en honneur dans les cultures coutumières, mais actuellement, tant la carotte que les feuilles de manioc forment l'aliment de base dans l'ensemble des régions du Kwango que nous avons pu prospecter.

Mais comme la pâte préparée avec de la farine grossièrement tamisée et de l'eau, sans addition du moindre condiment, est insipide, les Noirs ne la consomment jamais sans accompagnements.

La chasse aux accompagnements, « bissaka », « makaïa », est une de leurs préoccupations majeures.

Que de fois n'avons-nous entendu gémir les Noirs : « Nous ne manquons pas de manioc, mais nous en mangerions davantage si nous avions plus de « bissaka ».

Pour eux, « bissaka » c'est la savoureuse purée de feuilles vertes aromatisée au pili-pili; ce sont les champignons cuits à l'eau et réchauffés dans l'huile de palme; ce sont les « soupes » aux amandes de courges, rehaussées ou non de sauterelles, de chenilles ou de grillons; c'est la multitude des petits rongeurs, reptiles, oiseaux, poissons; c'est aussi, hélas! le bout de viande séchée dont on retirera quelques fibres et conservera soigneusement le reste pour le repas suivant, ou même la seule gousse de pili-pili.

Pour autant qu'établis en région forestière ou en savane boisée, les cultures imposées mises à part, les autochtones vivent sur la nature qui leur livre les « makaïa » tant souhaités.

Quand, par contre, la peuplade s'est fixée en savane sans ressources naturelles appréciables, il n'est pas rare de trouver des jardins où croissent, la plupart du temps, des plantes qui ne sont pas typiquement africaines : *Xanthosema* de l'Amérique du Sud; *Hibiscus* appréciés universellement pour les fruits, ici également pour les feuilles; *Pachyrrhizus* dont les bulbes sont mangés au Japon; *Gynandropsis*, mets réputé aux Antilles; des Amaranthacées : *Celosia*, *Justicia*, *Amaranthus*, consommés en légumes; des *Solanum*; des Labiées aromatiques; des condiments comme les *Capsicum*; des stimulants, tabac. Ces jardinets prennent parfois les proportions de véritables cultures où l'on trouve, côte à côte, du voandzou, des arachides, des courges, des ignames, du manioc.

Il semble bien pourtant que c'est poussés par la nécessité que les indigènes se sont faits « jardiniers ». Cependant, et ceci montre quelle place prépondérante le manioc a prise dans la vie, les nombreuses variétés de plantes vertes consommées en épinards, depuis les feuilles de lianes de la forêt jusqu'aux feuilles de mûriers récemment introduits, en passant par les multiples variétés d'Amaranthacées, ne sont pour le Noir que des sortes de succédanés qui jamais ne parviendront à supplanter le « saka-saka ».

En résumé :

1° L'alimentation des peuplades du Kwango ne se différencie de celle des peuples primitifs que pour autant que le brouet, les flans et les galettes de céréales y soient remplacés par la pâte de manioc consommée telle quelle; les légumes sont toujours fournis en grande partie par le « ramassage »; la viande n'est consommée qu'après cuisson prolongée dans l'eau.

2° Les seuls principes nutritifs dont l'approvisionnement soit assuré, sont ceux qui viennent des plantes dont la culture a été imposée : glucides du manioc, protides et lipides des végétaux et, en ordre principal, des arachides et des amandes de courges. La consommation des protides animaux dépend essentiellement des aléas de la chasse et de la pêche, car ce n'est qu'exceptionnellement, et à l'occasion de grands événements, que le Noir sacrifiera une pièce de son cheptel caprin.

Nous étudierons maintenant séparément les sources en principes nutritifs dans les régions prospectées, avec leur mode de préparation en milieu coutumier.

1. — GLUCIDES.

Manioc.

Originaire d'Amérique du Sud, le manioc n'aurait pu, suivant DE CANDOLLE, arriver en Asie, en Afrique et en Océanie que postérieurement au XV^e siècle. La traite des esclaves aurait grandement contribué à sa dispersion; il n'est pas exclu pourtant que la migration aurait pu se produire par la côte orientale de l'Afrique bien avant la traite (1).

Sans entrer dans le détail des nombreuses variétés du manioc cultivé, on distingue, du point de vue alimentaire, deux grands groupes : le manioc doux et le manioc amer. Ce dernier qualificatif ne rappelle pas une saveur amère de la carotte, mais tout simplement qu'à l'état frais, celle-ci contient des quantités plus ou moins importantes d'hétéroside cyanogénétique (2).

(1) Voir notamment A. CHEVALIER. *Rev. Bot. Appl.* V, 443 (1925).

(2) Nous rappelons pour mémoire que manioc doux et manioc amer ne paraissent pas être des espèces définies. Selon les conditions de culture, un manioc doux peut devenir amer et vice versa.

18922

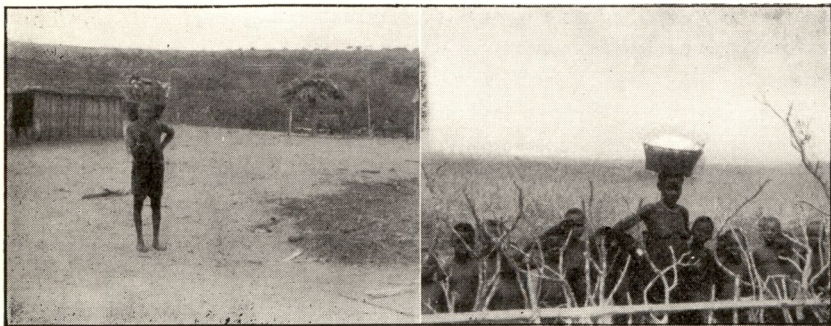


FIG. 26.

Retour des cultures
avec des carottes de manioc entières.

FIG. 27.

Retour de la rivière
avec du manioc pelé et roui.

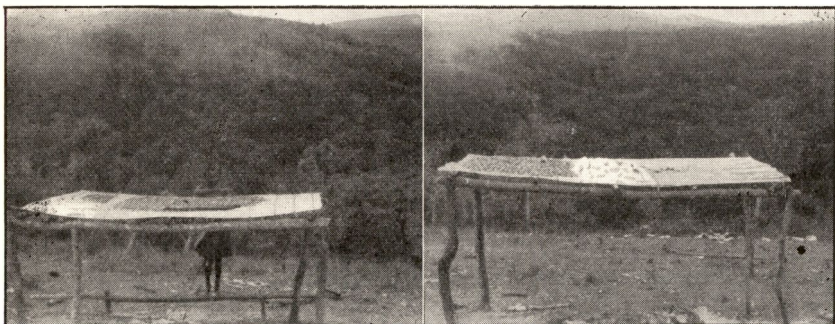


FIG. 28 et 28A.

Séchoirs chez les Bapelende avec des arachides et des carottes de manioc
rouies, pelées, entières.

Dans le fond, une galerie forestière faisant suite à la forêt de la Lutundu.

18923

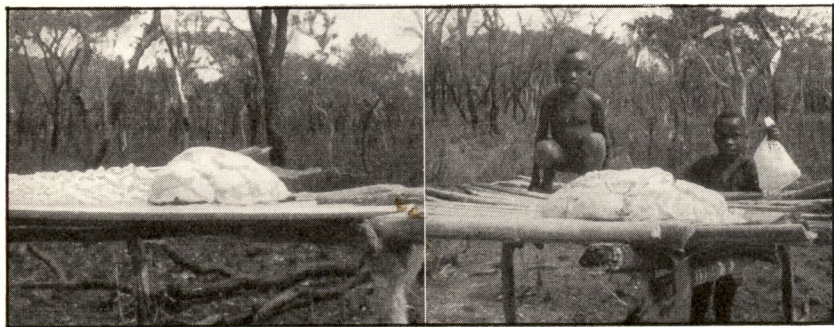


FIG. 29 et 29A.

Séchoirs chez les Bankano. A gauche, manioc en boules.

Au centre de chaque photo, manioc « en pains ».

(Photos Adriaens)

18924

La culture et la vogue du manioc doux (« Matuluku », « ntombo » chez les Bayaka) semblent moins étendues. La préférence des Noirs du Kwango va toujours au manioc amer. Peut-être parce que le rendement à l'hectare est supérieur, peut-être aussi à cause de l'odeur *sui generis* provoquée par le rouissage. Il nous a même été certifié que les enfants des écoles couvrent habituellement de mépris leurs petits condisciples qui se nourrissent de manioc doux.

A Muyambi, près Kingunji, pour corser le goût du manioc doux, les indigènes le consomment toujours accompagné de baies d'une petite Solanée, « Bito », d'une amertume extrême.

Dans les villages, on verra parfois les autochtones grignoter une carotte crue ou légèrement grillée : jamais il ne paraît y avoir une consommation importante de manioc doux.

Dans les paragraphes qui suivent, nous traiterons uniquement du manioc amer.

1. — Préparation de la farine.

a) Après arrachage, la carotte de manioc doit être préalablement rouie pour éliminer les principes cyanogénétiques. A cette fin, elle sera plongée durant 3 ou 4 jours dans de l'eau stagnante. Pour faciliter hydrolyse et diffusion, les femmes ont l'habitude de trancher les deux extrémités de la carotte, de la fendre ou, pour le moins, de l'entailler profondément. Habituellement, après un séjour de 3 jours, les carottes sont retirées de l'eau et pelées; fréquemment, elles sont immergées a nouveau pendant toute une journée. L'opération est considérée comme terminée après 4 jours.

b) La seconde phase des manipulations vise à obtenir du manioc sec. Les procédés varient selon la race et même de village à village.

— Le cas le plus simple est celui du séchage de la carotte fournie par les opérations décrites sub litt. a.

— Une opération plus perfectionnée consiste à enlever la fibre centrale de la carotte rouie et à presser la pâte en petites boules de la grosseur du poing. Ces boules sont séchées au soleil.

— Certaines peuplades (Bankano, Bambeko, Basonde), après avoir défibré, malaxent la pâte dans un grand mortier en bois et exposent ensuite au soleil de gros « pains ». Pour parachever la dessiccation, le « pain » sera débité ultérieurement en petites boules. Il est à remarquer que ces peuplades ont pris l'habitude de consommer de la « chikwangue » (voir plus loin) et de ce fait, le manioc devrait subir une préparation légèrement différente (?).

Quelle que soit la variante, carotte, boule ou « pain », le manioc est exposé au soleil sur de grands séchoirs (« kifula yaka tula madioko ») montés sur pilotis. Ils forment autant de taches blanches autour du village. Sur chaque séchoir, une corne d'antilope ou une amulette quelconque doit éloigner les voleurs.



FIG. 30.

Séchoirs avec manioc en boules dans des Missions.
A Kimbongo (à gauche); à Ngi (à droite).



FIG. 31.

Pilonnage de manioc pelé, roui et séché. — Tamisage de la farine.



FIG. 32.

Dans les grands centres, des commerçants ont installé des moulins
où les indigènes vont faire moudre le manioc.

(Photos Adriaens)

c) Enfin le produit séché et pilonné dans le « nkissu » ou « ki-buku », grand mortier en bois, souvent taillé dans le tronc d'un *Dialium*. Dans tous les villages on entend, à l'heure du repas, le bruit sourd du pilon battant régulièrement la farine : geste rituel que, toute jeune, la petite fille exécute religieusement et qu'elle transmettra à ses propres filles comme elle l'a appris de sa mère.

Après pilonnage, la farine grossière est versée dans un panier-tamis, « nswala »; la farine, « fufu », est recueillie dans un autre panier, « ngombi ».

Dans les grands centres, l'habitude de pilonner le manioc pour un ou deux repas, se perd. Des commerçants ont installé de petits moulins où, à peu de frais, les femmes vont faire moudre le manioc.

d) Pertes diverses. — Il est évident que rouissage, pilonnage et tamisage ne vont pas sans pertes. Dans les villages, le refus au tamis, de même que les pertes dues au pilonnage, sont immédiatement dévorés par chèvres et porcelets ou picorés par les Gallinacés.

Afin d'être fixé sur le montant des pertes, nous avons procédé aux essais suivants :

En mars 1948, des lots de carottes ont été récoltés dans les champs de la Mission de Mukila :

	Age du champ	CAROTTES		
		Nombre	Poids de chaque carotte en g	Poids total en g
Lot I	1 an	3	546; 635; 1.240	2.420
Lot II	moins de 2 ans	3	755; 840; 1.390	2.985
Lot III	plus de 2 ans	2	1.200; 1.320	2.520

Les carottes ont été fendues, débitées en cubes et mises à sécher. Après 10 jours, on a obtenu les résultats suivants :

	Poids sec	Perte totale	Perte %
Lot I	930 g	1.490 g	61,6
Lot II	1.375 »	1.610 »	54,0
Lot III	1.025 »	1.495 »	59,3

Les carottes entières contiennent donc de 54 à 61,6 % d'eau.

— Des carottes fraîches, d'un poids total de 47 kg, ont été arrachées dans le même champ que celui où a été prélevé l'échantillon III.

La récolte comprenait :

9 carottes grosses choisies	poids 19 kg
23 carottes tout-venant	» 20 »
17 carottes petites	» 8 »
Poids total	47 kg

La totalité de la récolte fut mise à rouir après que :

- 1° les extrémités des carottes eussent été tranchées;
- 2° les grosses carottes eussent été fendues ou profondément entaillées.

Le surlendemain, les carottes ont été extraites, pelées, rincées et immergées à nouveau jusqu'au lendemain.

Elles furent alors retirées définitivement et mises à sécher, après qu'on en eut retiré les fibres et que la pâte eut été transformée en boules.

Après 4 jours, le tout étant sec, on a récolté 12 kg de boules qui furent pilonnées et donnèrent, après tamisage, 10,2 kg de farine.

Huit jours se sont donc écoulés entre le moment de l'arrachage et l'instant où il fut possible de préparer la pâte.

Les pertes totales consécutives à la préparation de la farine de manioc s'élèvent donc à 78,3 %. La carotte fraîche contenant, en moyenne 58,5 % d'eau, on peut estimer à 16 % les pertes dues à l'épluchage, au défibrage et au rouissage; celles dues au tamisage atteignent 3,8 %.

Il importe d'attirer l'attention sur les faits suivants :

1° Les opérations détaillées plus haut ont été faites par des femmes indigènes, sous la surveillance d'un Blanc et dans le but de faire produire le maximum de farine. De ce fait, le refus au tamis a été pilonné plusieurs fois. Dans les villages, l'opération n'est jamais poussée à fond et les rendements peuvent être inférieurs.

2° Les boules de manioc défibré, pilonnées et tamisées dans les conditions optimales, donnent 85 % de farine. Un essai fait sur des carottes entières, rouies et séchées mais non défibrées, a donné un rendement de 60 % de farine. Les pertes dues au pilonnage semblent donc être plus élevées dans ce dernier cas. Il paraît, en effet, plus aisé de retirer avec un minimum de pertes une grosse fibre d'une carotte humide que de débarrasser la fibre sèche de la farine adhérente.

3° En général, l'indigène arrache les carottes au fur et à mesure de ses besoins. Les rendements en matière amylacée paraissent être influencés par l'époque de la récolte. Un arrachage prématuré ou tardif entraîne une perte, correspondant à 10 et même 20 % de la teneur escomptée en fécule. D'autre part, la richesse en fécule varie de 28 % en saison des pluies à 37 % en saison sèche (1).

2. — Préparation de la pâte.

Une fois la farine obtenue, les femmes peuvent passer à la préparation de l'aliment proprement dit :

a) Le « luku », aliment préféré de la quasi-totalité des habitants du Kwango, s'obtient en projetant de la farine de manioc dans de l'eau bouillante.

(1) M. TOURNEUR. Congrès du Manioc. Marseille, 1949.

Selon qu'il s'agit de manioc récolté en terre de forêt ou de manioc récolté en terre de savane, l'empois se fait plus ou moins rapidement. Dans le premier cas, il est indispensable, pour obtenir une pâte bien homogène, de faire bouillir la mixture pendant quelques instants; dans le second cas, elle prend spontanément.

Ce résultat obtenu, et quelle que soit la nature de la farine, la ménagère retire la casserole du feu de bois pour la laisser refroidir pendant quelques instants.

Pour que le brouet gagne en consistance, elle y ajoutera graduellement de la farine et, en maintenant le récipient serré entre les pieds, se mettra en devoir de brasser énergiquement la masse à l'aide d'un bâton qui fait partie habituellement des ustensiles de ménage.

La pâte enfin préparée, elle la puisera hors de la casserole au moyen d'un morceau dealebasse et la posera dans un panier spécial, « mbangu », ou dans un récipient en bois, tronçon d'arbre évidé, parfois même décoré (fig. 33).



(Photos Adriaens)

FIG. 33.

Paniers et récipients en bois pour la consommation de la pâte de manioc chez les Bapelende.

Ces paniers ont habituellement une capacité de 6 à 6,5 litres. Remplis, ils contiennent le repas de 3 ou 4 adultes. Les récipients en bois mesurent de 27 à 28 cm de diamètre et ont 14 à 16 cm de hauteur; leur capacité est de l'ordre de 8 à 9 litres. Remplis, ils contiennent le repas de 4 à 5 adultes.

En traitant la matière amylacée avec de l'eau chaude, il y a formation plus ou moins rapide d'empois. En ajoutant au brouet de la farine à froid, on diminue la viscosité de la pâte qui devient aussi moins collante et plus cassante, mais on supprime ainsi son homogénéité. Et comme tout se fait au jugé, la digestibilité du « luku » dépendra en grande partie de l'habileté de la ménagère.

La durée de conservation du « luku » ne dépasse guère vingt-quatre heures.

Il va sans dire aussi que dans ces préparations, l'hygiène laisse énormément à désirer. La casserole indigène n'est quasi jamais lavée; l'eau mise à bouillir détache les « pertes de casserole » de la veille, qui s'incorporent ainsi à la pâte du jour.

Si, lors de la préparation, la ménagère se rince les doigts dans un peu d'eau, c'est tout simplement pour éviter que la pâte n'y adhère trop fortement.

b) La « chikwangué » n'est, en somme, que de la pâte de manioc bien laminée, enroulée dans une feuille et qui sera chauffée pendant un temps assez long dans le moins d'eau possible.

A l'encontre du « luku », une « chikwangué » bien faite doit être transparente ou, pour le moins, bien homogène. Elle se digère mieux, sans doute parce que les petits morceaux sont mâchés avant d'être avalés, ce qui est impossible pour le « luku ».

Toutes les variantes signalées plus haut dans la préparation de la farine de manioc sont d'application dans le cas présent. Toutefois, nombre de ménagères donnent la préférence à la farine obtenue à partir de « pains », ayant donc subi un double séchage au soleil.

La durée de conservation de la « chikwangué » ne dépasse pas 2 ou 3 jours. Il existerait pourtant une « chikwangué » NTINGA qui se conserverait en bon état pendant une semaine à une semaine et demie. Elle différerait de la première par le fait que la matière première n'est que la carotte crue, rouie, défibrée, homogénéisée et laminée qui, toute humide encore, est enroulée dans une feuille. Avant cuisson dans l'eau, il n'y a donc ni séchage, ni préparation de farine, ni transformation en une espèce de « luku ».

c) Des essais auxquels nous avons fait procéder, il résulte que 1 kg de farine de manioc fournit sensiblement 2,5 kg de « luku ». En moyenne donc, 400 g de farine entrent dans la préparation de 1 kg de « luku ». Rappelons, à titre comparatif, que pour faire une pâte boulangère, on incorpore à 100 parties de farine de céréales 50 à 60 parties d'eau.

3. — Rendements des cultures de manioc.

Dans la région Nord du Kwango, située au-delà du 5^me parallèle Sud, les plantations de manioc amer fournissent de 10 à 20 tonnes de carottes à l'hectare; dans le Sud, les rendements tombent à 5 et même à 2,5 tonnes. Or, nous venons de montrer que 100 kg de carottes fraîches fournissent, après les multiples opérations intermédiaires, 23 kg de farine.

De cette manière, les populations du Nord du Kwango disposeraient de 2,3 à 4,6 tonnes de farine à l'hectare; celles du Sud, de 115 à 575 kg seulement.

D'autre part, nous verrons dans le chapitre suivant que la quantité minimum de farine consommée par jour dans les milieux coutumiers est de l'ordre de 400 g par tête et par jour, et que pour un adulte il faut prévoir de 600 à 800 g. Prenant le chiffre moyen de 600 g, il faudra donc, par an et par tête, 220 kg de farine. Dans le Nord du Kwango, un hectare pourra donc nourrir, par an, de 10,45 à 20,9 adultes; dans le Sud, toutes proportions gardées, de 2,6 à 5,23 adultes.

Signalons, à titre documentaire, que d'après L. PYNART, une récolte de racines fraîches de 20 tonnes à l'hectare constitue un bon rendement.

D'après A. ANGLADETTE (1), le rendement en tonnes à l'hectare serait, dans les possessions françaises de l'Afrique :

A.O.F. : moyenne 4,25 (Sénégal : 1,8; Soudan : 10);

Togo : 4,25;

Cameroun : 4,6;

A.E.F. : moyenne 4,05 (de 3 dans le Moyen-Congo à 5 au Tchad);

Madagascar : moyenne 4.

D'autre part, le Rapport annuel pour 1949 de l'Institut National pour l'Etude Agronomique du Congo Belge signale (p. 260) qu'à la Station Expérimentale de Gandajika, les rendements en farine sur carottes fraîches peuvent atteindre, pour certaines variétés, près de 30 %, en moyenne de 23,16 à 28,91 %, ce qui fait de 2.122 à 4.879 kg à l'hectare.

Ignames.

A plusieurs reprises, nous nous sommes informé auprès de vieux chefs et de « bambuta » sur la nature des aliments de base dans le Kwango, avant que le manioc ait pris l'extension qu'on lui connaît actuellement. Leur réponse fut toujours unanime : « Kissadi » et « Mbala » : ignames et patates douces.

Ces tubercules doivent donc avoir joué dans le passé un rôle important dans l'alimentation de plusieurs millions d'hommes. De nos jours encore, et bien qu'elles ne soient plus considérées comme aliment de base, culture et surtout récolte des ignames sauvages sont toujours en honneur (2). D'après J. MIÈGE et M. LEFORT, les superficies réservées aux ignames en Côte d'Ivoire ont été, au cours des années 1944 à 1948 de l'ordre de 140 à 160.000 ha, alors que, pendant la même période, de 100 à 130.000 ha étaient consacrés à la culture du manioc (3). Il est rare de trouver un village du Kwango où les indigènes ne conservent pas dans leur case des ignames de la forêt ou de

(1) *L'Agronomie Tropicale*, V, 193 (1950).

(2) Voir aussi *Bulletin des Nations Unies*, VII, 205 (1950).

(3) J. MIÈGE et M. LEFORT. Congrès du Manioc. Marseille, 1949.

la brousse. Il semble donc qu'après avoir pris place à côté des ignames dans les cultures coutumières, le manioc les ait supplantées, sans toutefois les remplacer entièrement.

La flore du Kwango compterait, d'après M. RENIER (1), une quinzaine d'espèces d'ignames.

Rien que pour le sous-secteur Lukula du FORÉAMI, le D^r GEUKENS, en résidence à Feshi, a dressé une liste de douze variétés d'ignames du type « kissadi » et de quatre variétés de tubercules qui seraient des « mbala ».

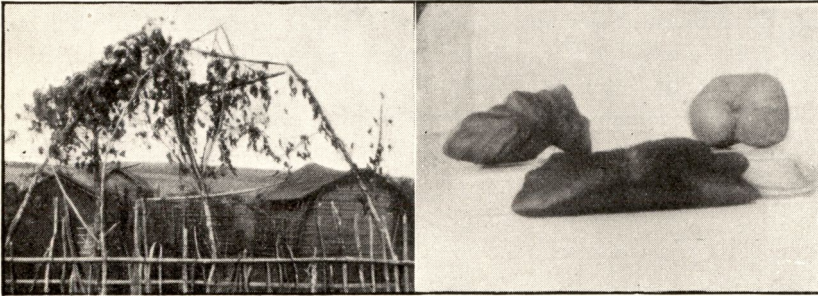


FIG. 34 et 34A.

Dioscorea sativa, plant et bulbillés.

(Photos Adriaens)

Nous avons cru retrouver, au cours de nos enquêtes, un certain nombre d'ignames que nous énumérons ci-après avec leurs caractéristiques :

Dioscorea aculeata L., tubercules nombreux, protégés par des racines épineuses : *Kissadi* (Bapelende), *Mamka* (Bambeko). Poids brut d'un tubercule, 1,8 kg; teneur en eau, 80 %.

Dioscorea hispida L., tubercules allongés, espèce commune : *Talatala* (Basuku). Poids brut supérieur à 1 kg; teneur en eau, 70 %.

Dioscorea cfr *quartiniana* A. RICH, tubercules allongés, de poids plus faible : *Nkusu* (Bapelende), *Kusu*, *Kisunia* (Basuku). Poids de 250 à 500 g; teneur en eau, 67 à 81 %.



FIG. 35.

Igname « Lungila » (Bapelende).

(Photo Adriaens)

Dioscorea cayensis LAMK., tubercules ayant la forme de la main : *Mahungika* (Basonde).

Dioscorea sativa L., plante cultivée dans tous les villages, souvent

(1) M. RENIER, *Flore du Kwango*. Brux. 1948.

en guise de clôture, et dont les bulbilles sont consommées : *Mato*, dans tout le Kwango, *Siki* (Basuku), *Ngundo* (Basonde). Poids oscillant entre 85 et 170 g; on trouve même des bulbilles de près de 500 g; teneur en eau, 65,6 à 70 %.

Lungila (Bapelende). Gros bloc de 2 kg 250; teneur en eau, 65,5 %.

Notons, à titre documentaire, que les espèces cultivées le plus communément en Indochine sont les *D. aculeata*, *D. purpurea*, *D. corchosa*, *D. oppositifolia*, *D. alata* var. *purpurea*.

Signalons encore :

Pachyrrhizus angulatus, Dolique bulbeux, *Mfuyu*, que l'on trouve dans de nombreux jardins appartenant à des Noirs non autochtones dans ces régions du Kwango occupées par les Basuku. Le tubercule est blanc, petit, allongé, d'un poids moyen de 75 g; teneur en eau, 61,5 %. Les graines sont parfois consommées, cuites à l'eau.

Maranta arundinacea L., *Midon*, plante herbacée de la forêt, donnant des rhizomes blancs dont les indigènes extraient l'amidon. L'empois sert principalement à apprêter les vêtements. Cinq rhizomes pèsent 130 g; ils contiennent 73 % d'eau.

Patates douces.

Chez les Basuku, la culture des « Mbala », patates douces, est en honneur. Il s'agit vraisemblablement de nombreuses variétés de l'*Ipomoea Batatas* L.

Nous avons trouvé notamment :

Mbala Kasengi, à peau blanche. A l'état frais, un exemplaire pesait 440 g; un autre 720 g. Tous deux ont perdu au séchage 58,4 % d'eau;

Mbala Kipfinzi, à peau violacée, poids moyen 210 g; la perte au séchage fut d'environ 68,3 %.

Il s'agit dans le cas présent de variétés à tubercules de dimensions et de poids élevés.

Cucurbitacées.

Les Cucurbitacées sont recherchées par les autochtones tant pour les feuilles et pour les graines, que pour la chair qui, après élimination des graines, *nsudia*, est cuite à l'eau.

D'après M. RENIER, les Cucurbitacées comestibles seraient principalement des potirons. Les indigènes font par ailleurs la distinction entre : — *Malengi* (Basuku), dont nous eûmes entre les mains un fruit



FIG. 36.

« Malengi » (Basuku).

(Photo Adriaens)

volumineux pesant, à l'état frais, 4,5 à 5 kg et dont la chair contenait 90 % d'eau;

- *Lenga* (Basuku), récolté en forêt, dont le fruit atteignait à peine 300 g et ne dosait que 70 % d'eau;
- d'autres Cucurbitacées, dont la chair n'est pas consommée : elles servent à la préparation de Calebasses (il est rare que dans ce cas les graines soient consommées) et celles cultivées plus spécialement pour la graine.

2. — PROTIDES.

A. — Protides d'origine animale.

Nous avons déjà eu l'occasion de signaler que la consommation de protides d'origine animale par les indigènes en milieu coutumier, dépend en grande partie des aléas de la chasse et de la pêche.

1. *Elevage.*

Quand on circule dans les villages on aperçoit toujours des animaux domestiques : chèvres, porcs, Gallinacés, Palmipèdes en quête de nourriture.

On estimait, en 1947, le cheptel des indigènes du Kwango à 60.000 porcs, 109.000 chèvres, 13.400 moutons, 52.000 poules, 10.000 pigeons, 8.000 canards et dindons.

Il est rare que ces animaux soient abattus en vue du repas. Il faut des circonstances exceptionnelles, mariage, enterrement, circoncision, pour que le Noir sacrifie quelques pièces de son cheptel caprin. Mais alors il n'hésite guère. On affirme que la circoncision est parfois l'occasion de véritables hécatombes.

Habituellement chèvres et porcs servent de monnaie d'échange, de dot que l'homme a à acquitter ou pour trancher quelque palabre. Gallinacés et Palmipèdes sont vendus aux Européens de passage ou sur les marchés.

Bien entendu, quand le léopard tue une chèvre et ne peut emporter sa proie, la dépouille est consommée : on en mange d'abord les abats, la viande est boucanée.

La viande de porc paraît moins appréciée; elle est par ailleurs réputée contaminée parce que l'animal aurait pu dévorer des détritiques humains.

En somme, sauf circonstance exceptionnelle, le petit élevage n'est pas destiné à l'approvisionnement du village en viande.

2. *Chasse.*

La chasse est l'occupation favorite des hommes et leur préoccupation constante.

Il suffit, pour s'en convaincre, de noter combien les Bayaka, par exemple, multiplient dans les villages, au croisement des chemins qui

mènent à la forêt, à l'orée de la forêt elle-même, les fétiches qui doivent leur concilier les faveurs des maîtres de la forêt. Il n'est pas rare même de les voir sacrifier à ces fins l'un ou l'autre animal domestique : une chèvre qui sera hissée sur un amoncellement de bûches de bois, sorte d'autel votif dressé au bord de la route. Avant d'aller à la chasse, le chasseur Bayaka offre à ses fétiches le « ki-menga » : du sang de poule, afin que celui « du gibier suive ». La bête abattue en forêt, il frictionne son arc de sang; rentré au village, il en étend sur ses fétiches.

18932



(Photo Adriaens)

FIG. 37.

Groupe de Batshiok partant pour la chasse, en saison sèche.

« Quand on s'enduit le poignet d'un peu de terre des ancêtres, nous confia un chasseur Bapelende, on est sûr de ne pas tuer un homme, mais du gibier en abondance ». Dans la case de ce nemrod il n'y avait pas moins de 6 arcs et tout un arsenal de flèches : à trois branches, pour clouer au sol reptiles et rongeurs; d'autres, taillées dans du bois dur chauffé, munies d'une pointe effilée et de 2 ou 3 barbes, pour le petit gibier; d'autres encore, protégées par une pointe métallique ou une lamelle, pour le gros gibier; d'autres enfin, se terminant en boule, servant à étourdir les oiseaux.

Bien entendu, de nombreux Noirs ont un fusil, dont nous renonçons à décrire le type. Dans le seul territoire des Bayaka-Nord, avec ses 120.000 habitants recensés, Bayaka, Basuku et la quasi-totalité des Bapelende, on comptait en 1947, 6.000 fusils déclarés lors de la délivrance d'une autorisation de chasse.

La législation restreint, en effet, la chasse aux « usages coutumiers » et aux besoins de l'alimentation. Elle est permise seulement aux personnes munies d'une autorisation lorsqu'il s'agit d'indigènes agissant en vertu de leurs droits coutumiers » (1).

(1) A. MOELLER DE LADDERSOUS. *Inst. Roy. Col. Belge. Bulletin des Séances*, XX, 798 (1949).

Ceci dit, quelle était, au moment de notre séjour dans le Kwango, la situation au point de vue de l'approvisionnement des habitants en viande de chasse?

a) Il importe de rappeler tout d'abord que les régions prospectées subissaient profondément le contre-coup des derniers événements internationaux.

Pour stimuler leur zèle et les faire participer intensivement à l'effort de guerre, les autorités procédaient à des distributions de poudre de chasse, pratique toujours en honneur de nos jours, quoique sur une échelle beaucoup moins grande.

Pendant la période de guerre, les indigènes ont fait de véritables hécatombes, surtout pendant la saison sèche, qui est également la saison de la chasse. C'est pour eux une habitude ancestrale de mettre le feu à la brousse ou à la forêt en vue sans doute de régénérer la végétation, de détruire reptiles, rongeurs et insectes, mais principalement pour faire lever le gibier. A cette dernière fin, ils allument des feux encerclant auxquels peuvent échapper le gros gibier et les adultes, immédiatement abattus par les chasseurs, mais qui condamnent irrévocablement à l'asphyxie et à la brûlure quantité de jeunes antilopes et de phacochères.

Rien d'étonnant dès lors qu'actuellement, les brousses soient « finies ». Un chef Musuku nous avoua qu'en 1947, l'incendie de sa brousse ne lui avait fourni qu'une seule antilope. Bien entendu, les Noirs rendent les autorités responsables de la pénurie de viande... « nous avons bien des fusils, mais l'Etat ne donne plus de poudre ». Ils ont soin pourtant de ne pas ajouter que du peu de poudre dont ils disposent, une part appréciable est gaspillée à l'occasion de cérémonies claniques. De droit, la réserve trouvée dans la succession doit être brûlée en l'honneur du mort.

b) La chasse sera fructueuse selon la région et la période de l'année.

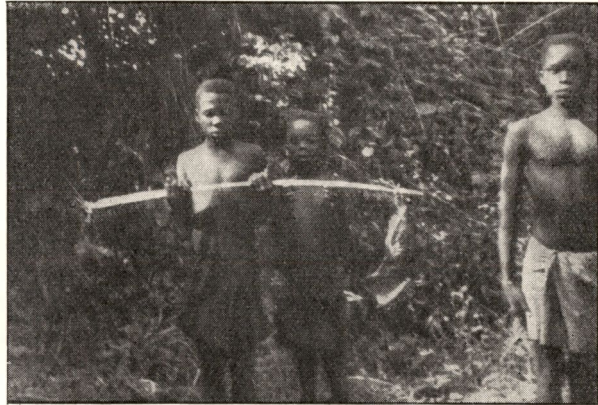
Dans le *Sud du Kwango*, en région de forêts sèches d'altitude, et à proximité de la forêt primaire, il n'est pas rare de voir les indigènes colporter publiquement de la viande de chasse ou venir solliciter les résidents de la troquer contre de la poudre. Cette région est particulièrement giboyeuse et les Batshiok, qui l'occupent avec les Bayaka, sont de véritables « massacreurs » de gibier. Rien qu'en 1947, et dans le seul territoire de Kahemba, on a acté officiellement la vente de quelque 3.400 peaux d'antilopes, quantité qui ne correspond pas nécessairement au nombre de bêtes abattues.

En saison sèche, quand, grâce aux chasses collectives (*nkongo* chez les Bapelende, opposé à Rusumba, chasse isolée) aidés par les feux de brousse, les tableaux de chasse sont riches, l'excédent de viande est habituellement boucané.

En région de galeries forestières bordant le Kwango, nous avons assisté fréquemment au retour de chasse des Bayaka. Une fois ils

avaient un gros serpent — n'appelle-t-on pas les Bayaka « mangeurs de serpents »? — une autre fois, une petite antilope ou un phacochère. « Il est rare, nous confièrent-ils après de nombreuses tergiversations, qu'en saison sèche nous revenions les mains vides ». Dans ces régions, de même que dans les villages situés à proximité des galeries forestières de l'Entre-Wamba-Bakali, il n'est pas exclu que, même en saison des pluies, les indigènes consomment de la viande de chasse.

Pourtant, pendant cette dernière période de l'année, soit qu'ils ne puissent sortir du village, soit que le gibier se terre et trouve près du gîte de quoi apaiser sa faim, les Noirs doivent se contenter de piéger et fréquemment ruser pour attirer l'antilope. Ils utilisent une grande va-



(Photo Adriaens)

FIG. 38.

En saison sèche, il n'est pas rare de voir les indigènes venir présenter de la viande de chasse (Bayaka à Panzi).

riété de pièges, depuis la fosse profonde pour le gros gibier jusqu'au nœud coulant et au lacet pour les petits rongeurs : ces derniers sont capturés principalement par les enfants.

Nous croyons ainsi pouvoir affirmer que pour l'ensemble de la région de l'entre Kwango-Bakali, les habitants consomment de la viande de chasse 2 ou 3 fois par semaine en saison sèche; moins, en saison des pluies.

Par contre, dans les *savanes de l'Entre-Bakali-Kwenge*, le gibier se fait de plus en plus rare; en saison des pluies, il est même exceptionnel de voir abattre une bête.

c) Il est plus délicat de vouloir fixer la *quantité de viande consommée par individu*, pour en arriver à chiffrer l'apport en protides d'origine animale.

Il y a lieu de tenir compte des faits suivants :

1° De plus en plus les chasses sont peu fructueuses, conséquence sans doute des hécatombes d'antan, conséquence aussi de la fuite du

gibier vers des régions moins sillonnées de voies de communication.

Pour parer à cette situation, les autorités ont pris des mesures de défense dans les régions fortement habitées;

2° Dispensateur de viande de chasse, l'homme se réservera les meilleurs morceaux. De là sans doute les nombreuses défenses alimentaires qui frappent principalement les femmes;

3° Nous avons eu l'occasion de rappeler d'autre part, les multiples obligations qui échoient au chasseur, obligations auxquelles, répondant en cela à un sentiment naturel d'autodéfense, il essaiera de se soustraire.

Dans les conditions actuelles du milieu coutumier, les repas carnés sont de moins en moins réguliers. Certains sont privilégiés : chefs, dignitaires du clan et propriétaires terriens, à moins que ce ne soit tout simplement le mari, réclament ou gardent leur part de chasse. Il ne restera pour le ménage du chasseur qu'une quantité fort limitée.

Il nous a été affirmé qu'à Kobo, en saison sèche, la quantité de viande consommée peut atteindre 200 g par jour. On estime que le chef Pelende dispose, en moyenne, de 4 kg par jour, qu'il partage avec ses 12 femmes et ses 13 enfants, ce qui fournirait une moyenne de 165 g par jour et par tête.

Dans un village Bayaka de la vallée du Kwango (Swa-Ngoy), les Noirs affirment qu'en saison sèche, ils ont, 1 jour sur 2, de la viande sensu lato : gibier, rats, serpents, dont fréquemment le serpent du Palmier (*Mehilia poensis*), ou poissons du Kwango.

3. Pêche.

Dans tout le Kwango, les femmes s'adonnent à la pêche. Contrairement à la chasse, la pêche est permise à tous sur tout le territoire de la Colonie. Elle ne livre en général que de faibles quantités de poissons, parce que les rivières ne sont guère poissonneuses et que, dans la majorité des régions du Kwango, les indigènes sont de médiocres pêcheurs.

Dans toute la région comprise entre le Kwilu et la Lukula, il existe de petits étangs; leur nombre va décroissant à mesure que l'on descend vers le Sud.

Ces étangs, poissonneux, appartiennent, selon le cas, au clan ou à l'individu : souvent à une femme qui, à son tour, léguera l'étang à sa fille aînée.

L'étang de Bokaluba, d'une superficie de plus d'un hectare, est clanique et exclusivement réservé aux habitants du village. Habituellement, la pêche se fait aux stupéfiants, nous avons pourtant vu manier une sorte d'épervier; lors des pêches collectives, les indigènes manipulent aussi de grands filets.

Il va sans dire que, le cas précité mis à part, pour pouvoir pêcher dans un étang ou un cours d'eau clanique, il faut avant tout être

membre de l'organisation-propritaire et dédommager le chef ou les anciens, soit en poisson, soit en vin de palme. Il peut y avoir aussi interdiction formelle de pêcher de telle ou de telle autre manière.

Dans l'ensemble, la pêche s'opère de la manière suivante : après avoir établi un barrage dans les petites rivières, la femme y jette du « mbaka »; le poisson rapidement touché, vient surnager et va s'arrêter au barrage où la femme n'a qu'à le puiser.

Dans l'Entre-Luye-Lukula, on trouve des indigènes auxquels il répugne d'employer des stupéfiants et qui placent dans l'eau pièges et amorces. S'ils parviennent à capturer des poissons, dont le poids peut atteindre plusieurs kilos, il est rare de les voir pêcher pendant long-



(Photo Adriaens)

FIG. 39.

Vue de l'étang de Bokaluba (Basuku) prise par gros temps.

temps au même endroit : « les poissons connaissent très vite nos apâts et nos pièges » : boules de manioc et œufs de fourmis, etc.

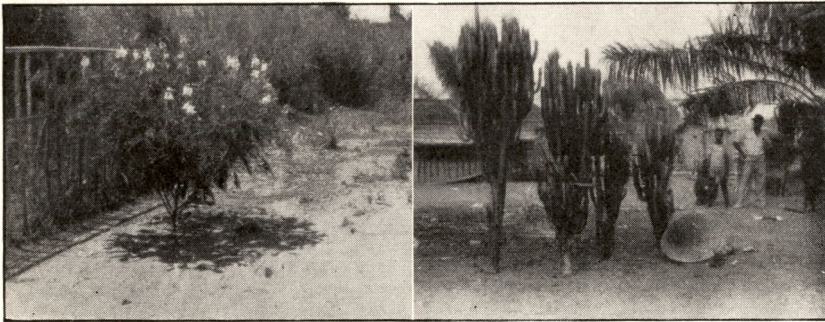
Le « mbaka », nom générique pour les stupéfiants végétaux, est, tout au moins dans le Kwango, en ordre principal le *Tephrosia Vogellii* HOOK f. ou *T. barbiger* WELW. Dans quasi tous les villages on trouve ce buisson aux fleurs blanches ou violacées. Parfois même de véritables haies délimitent une allée centrale; il est, avec les Palmiers, un vestige des villages abandonnés.

Dans le cas du *Tephrosia*, ce sont les jeunes feuilles et les extrémités des tiges, pilées, qui sont utilisées. Les indigènes habitant les environs des galeries forestières pilent parfois aux mêmes fins des fruits de *Tetrapleura*, de *Blighia* et, de fide M. RENIER, des feuilles de *Phalodiscus zambesiacus* (BAK.) RADLK. Souvent les « lupangu » sont clôturés par une haie d'Euphorbiacées à latex. Des bouts de ces tiges servent également de « mbaka ».

Il est évident que la pêche aux stupéfiants, pour être assez expérimentive, a comme conséquence la destruction de l'espèce. Si l'on rencontre dans le fond des vallées entre la Luye et l'Inzia plusieurs étangs

sans le moindre poisson, il faut sans doute l'attribuer à une action inconsiderée de la part de l'indigène. Ainsi nous nous heurtons une fois de plus à l'indolence des autochtones qui feront peut-être l'effort de construire et d'entretenir des viviers mais qui, à la première occasion, les vident au « mbaka ».

La pêche se fait durant toute l'année; mais c'est principalement en saison des pluies, quand la chasse est peu fructueuse, que les femmes poussées par la nécessité s'adonnent à la pêche. Avec le retrait des eaux en saison sèche, elle est beaucoup moins pénible. Le soir, les Bayaka remontent le cours du ruisseau, armés d'une torche et d'une machette : comme le poisson se tient souvent contre le courant, ils parviennent à le capturer sans difficulté.



(Photos Adriaens)

FIG. 40 et 40A.

Stupéfiants pour la pêche. A gauche, *Tephrosia barbiger*; à droite, *Euphorbia* sp., avec, à l'avant-plan, nasse pour la pêche.

Dans les viviers et les rivières poissonneuses de l'Entre-Lukula-Kwilu, on estime qu'une vingtaine de nasses réunies peuvent fournir de 2 à 3 kg de poisson. Mais que de fois aussi, les femmes ne reviennent-elles pas au logis avec 2 ou 3 petits poissons, fruit de toute une après-midi de vains efforts.

Dans l'ensemble — et bien que les rivières du Kwango puissent contenir une assez grande variété de poissons connus des indigènes — la pêche ne paraît fournir que de petits poissons. Parmi ceux que nous avons vu consommer le plus abondamment, il y a lieu de citer les *Anabas* et les *Clarias*.

Les premiers sont désignés communément « kibati » (Inzia), « bibati » (Lukola), « kibari, kaka » (Lukula et Kafi), « mvunzu » (Lutshima), « bakakala » (Kwango et Yowa), « kibalula » (affl. de la Wamba), « kakala » (Kwango). Les seconds sont connus sous le nom de « ngola »; les Basuku les nomment parfois « kitsinga » ou « tsombi ». Tout comme les Bangala, les habitants du Sud du Kwango enroulent les petits *Clarias* en spirale, les maintiennent au moyen de fins bâtonnets, puis les font sécher.

A côté des représentants de ces deux genres, il y a encore comme entrant dans l'alimentation, de petits Clupéides et Notoptérides. Parmi les poissons pouvant atteindre une plus grande taille et un poids plus élevé, citons : des *Polypterus*, dénommés habituellement « mukunga » (« konga » à Léopoldville et à l'Equateur); des *Mormyrops*, « mubomba », « pimba », mot servant aussi à désigner des *Petrocephalus* appartenant à la même famille; des *Alestes*, « mwelu » ou « kavulu »; des *Barbus*, « tsema », « mossangi », « nsonsi »; des *Chrysichthys*, « dikaka »...

Les petits poissons sont ébouillantés sans subir de nettoyage préalable et ajoutés aux purées de légumes ou aux amandes de courges ou d'arachides écrasées. Les plus gros sont habituellement nettoyés sur la berge même, pour être cuits à l'eau et réchauffés dans l'huile de palme



(Photo Adriaens)

FIG. 41.

Aetheria elliptica. Les mollusques sont déposés entiers dans un feu de bois. Quand il devient possible d'introduire une lame de couteau, ils sont ouverts et la chair extraite est cuite à l'eau dans une petite poterie indigène.

ou écrasés après cuisson et consommés en même temps que des graines de courges ou d'arachides.

Signalons encore les moules du Kwango (*Aetheria elliptica*) qu'il est aisé de récolter en saison sèche quand le niveau du fleuve a baissé considérablement. Ces mollusques, dont la chair peut atteindre plus de 100 g sont cependant consommés uniquement par les femmes et les gens de condition modeste.

4. Viande de chasse et poisson peuvent être considérés comme sources saisonnières de protéines : la saison des pluies ne se prêtant guère à la chasse, le poisson est consommé à défaut de viande.

La saison des pluies apporte aussi des chenilles, des larves et des insectes divers, dont les indigènes sont très friands (1).

a) Les chenilles les plus recherchées sont les *Mikwati*. *Mikwati* est aussi le nom donné par les indigènes à l'association botanique *Erythrophleum africanum* (WELW.) HARMS - *Ctenium Newtoni* HACK. - *Hyparrhenia pachystachya* STAPP., association la plus typique des savanes boisées du Kwango que l'on rencontre aussi dans les petites vallées (2). Par contre, les chenilles *Misasi* ou *Mikobeto*, *Tsiata* ou *Mingolo* se poseraient de préférence sur le *Musesi*, *Burckea africana* L.

Dans toute la région du district du Kwango, située sous le 5^{me} parallèle Sud, il en est fait un véritable élevage. Un Noir évolué nous a expliqué que, dans son enfance, quand il avait découvert un nid de chenilles, il allait le placer précautionneusement sur les « Mikwati ». Elles s'y gavaient, nous dit-il, et y grossissaient et aux premiers feux de brousse, elles tombaient de l'arbre à moitié roussies et séchées. Elles étaient consommées immédiatement ou emmagasinées, à moins qu'elles ne fussent cuites à l'eau avec du sel avant d'être mises à sécher au soleil.

Quelques semaines avant le commencement de la saison sèche, les Noirs brûlent la savane, dans un but de chasse sans doute, mais aussi pour que, grâce aux dernières pluies, les arbustes puissent encore donner des jeunes pousses avant la période de grande sécheresse. Alors que toutes les brousses environnantes sont battues par les incendies, les feuilles des *Mikwati* constitueront une abondante réserve de verdure. Il sera ainsi très aisé de récolter les chenilles, de les sécher et de les vendre. Car il n'est pas rare de voir exposées dans les factoreries des chenilles dites de « Panzi ». Dans un seul magasin du centre commercial de Kenge, il y en avait en février 1948 une réserve de 50 sacs de 50 kg chacun; elles étaient vendues 12 francs le kilo. Il nous a été affirmé que le territoire de Kasongo-Lunda en exporte des quantités importantes en direction de Léopoldville.

Le bon moment pour la récolte des chenilles est décembre-janvier. Les Noirs consomment alors de 50 à 100 g de chenilles séchées par jour, pour 4 ou 5 personnes.

Quand la ménagère noire utilise les chenilles séchées, elle a toujours soin de les vanner pour éliminer soigneusement le contenu du corps de l'animal. Quand elle a à sa disposition des chenilles fraîches,

(1) Les insectes récoltés au cours de notre séjour furent examinés par MM. C. BASILEWSKY et L. A. BERGER, Conservateurs adjoints au Musée du Congo à Tervuren. Nous tenons à rappeler combien l'identification des insectes fut laborieuse. Les spécimens récoltés dans les villages sont fréquemment à différents stades de leur développement. En outre, ils sont, la plupart du temps, déjà à l'état sec, à moins qu'ils n'aient été traités ou grillés par les indigènes. Insectes et sauterelles sont quasi toujours débarrassés de pattes ou d'élytres.

(2) R. GERMAIN. *Publications de l'I.N.E.A.C.*, Série Scientifique n° 43 (1949)

elle s'empresse de les « purger » par les deux extrémités. Il semble donc que la chitine seule soit consommée.

Les « Missati » ou « Mikwati » que nous pûmes récolter dans les villages Bapelende paraissent être des *Imbrasia* (Saturnidae). En général, les chenilles consommées par les indigènes appartiennent aux familles les plus diverses. Parmi nos récoltes il y avait des Sphingidae, des Notodontidae, des Noctuidae, des Nymphalidae et principalement des Saturnidae. Il est également à noter que le *Caeliades libeon* DRUCE (Hesperidae) décrit par E. DARTEVELLE dans *Lambilliana* de 1951, est très fréquent et très apprécié des autochtones. Les Bapelende le nomment « Mwangu » ou « Tunzengededi ».



(Photo Adriaens)

FIG. 42.

Chasse aux « nzenze » (*Brachytrypes membranaceus*).

b) Même en saison sèche, les indigènes ne dédaignent pas certains grillons, « nzenze » (*Brachytrypes membranaceus*), qu'ils nomment parfois « tubes de graisse », des sauterelles et « kinzenze ».

Les « nzenze » vivent en terre, solitaires. A la tombée du jour ils sortent de leur galerie et viennent manger de l'herbe fraîche. Tout en se tenant en garde près de l'accès de leur gîte, ils lancent un long cri strident, quitte à se précipiter dans la galerie à la moindre alerte. Avec une grande habileté, les enfants noirs parviennent à les capturer au moment où ils poussent leur cri.

En saison sèche, quand l'herbe devient rare, les « nzenze » se déplacent plus loin pour chercher leur nourriture. Fin août 1948, nous avons trouvé des galeries contenant des débris de feuilles de fougères. Les Noirs s'efforcent alors d'aveugler l'insecte à la lumière d'une torche en paille. La plupart du temps, il faut creuser profondément pour capturer le « nzenze » blotti au fond de sa galerie.

c) Larves et insectes divers.

Le ver blanc du palmier (*Platygenis barbata*, *mafulu* en Kimbala, *mafundu* en Kiaka) est un mets de choix.

Basonde et Basuku des environs de Feshi exhument du sol tout près des ruisseaux et des terrains marécageux, des larves « Makela ». Quand la récolte est abondante, ou qu'un besoin d'argent se fait sentir, les indigènes enfilent des larves sur un bâtonnet, les sèchent et les fument pour aller les vendre. Dans un magasin indigène de Feshi, un lot de 15 Makela était vendu, en 1948, 1 fr 50.

Les « Mafundi » sont de grosses larves de Coléoptères qui se tiennent dans des endroits chauds et humides, trous à compost, ou aux endroits où s'accumulent feuilles de palmiers et débris de bois.



FIG. 43a.

« Kiboba », appareil servant à la chasse aux sauterelles. La récolte d'une journée remplit à peine la moitié du panier que la jeune fille tient de la main gauche (Basuku).

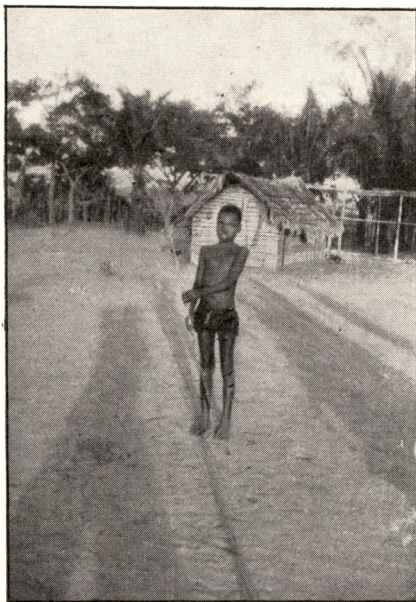


FIG. 43b.

« Kibola » chez les Bapelende, fait d'une feuille de palmier dont l'extrémité a été conservée et taillée.

(Photos Adriaens)

Les femmes indigènes creusent à la houe et découvrent les « Mafundi » pelotonnées sur elles-mêmes.

Il importe encore de signaler les fourmis ailées « Tswa », les « Ngangula » *Gnathocira* sp., les « Nsengi-tringa », (Bambala) ou Bit-siki » (Basuku) *Sternotornis* sp. et les sauterelles diverses.

Quand la saison sèche est encore trop lointaine, on brûle un carré de brousse en vue de capturer les sauterelles. Les insectes touchés par le feu sont écrasés par terre, pièce par pièce.

18938

18939

La préparation culinaire des insectes est très simple.

Chenilles, larves et sauterelles sont habituellement cuites en même temps que des graines d'arachides et des amandes de courges écrasées. Les « nzenze » sont chauffées dans une casserole indigène et aspergées d'eau pendant la cuisson.

Ainsi, chaque saison apporte des protides d'origine animale : la saison sèche, du gros gibier, des « nzenze » et des sauterelles; la saison des pluies, des chenilles; toute l'année, du poisson, des rongeurs, des reptiles, des larves diverses.

L'approvisionnement en ces protides est essentiellement dépendant de la nature de la faune, de la fréquence des espèces, de la saison aussi. La chasse est le propre de l'homme, reptiles et rongeurs sont capturés par les enfants, la récolte des insectes divers et la pêche incombent surtout aux femmes.

Une série de facteurs d'ordre naturel influent profondément sur la consommation; des facteurs d'ordre personnel, lymphatisme et non-chalance des Noirs, jouent un rôle non moins important.

B. — Protides d'origine végétale.

Les protides d'origine végétale sont fournis à la fois par les graines d'arachides et de voandzou, les amandes de courges, les ignames; par les feuilles vertes et les têtes de fougères que les femmes indigènes cuisent en purée; par les champignons; occasionnellement par le riz et les haricots.

Du point de vue phytogéographique, les populations prospectées habitent, pour la plus grande part, le district du Kasai du secteur congolais de la province Guinéenne; Bambeko et Bankano, le district du Bas-Congo (1).

Le district du Bas-Congo est un pays accidenté, formé d'une succession de collines entrecoupées de nombreuses vallées dont les flancs sont garnis de végétation forestière. Dans les galeries forestières croissent *Ceiba pentandra* GAERTN., *Pseudospondias microcarpa* ENGL., divers *Millettia*, *Canarium* et *Ficus* entremêlés de nombreuses lianes : *Landolphia owariensis* P. BEAUV.; *Dioscorea Schimeriana* HOCHST et *Microglossa volubilis* DC.

Le district du Kasai est un pays de plateaux sablonneux ou gréseux, dont l'altitude augmente vers le Sud, traversé par des vallées plus ou moins profondes orientées Sud-Nord. Les plateaux sont occupés par des savanes herbeuses entrecoupées de lambeaux forestiers. Dans les savanes herbeuses on trouve de nombreuses espèces suffrutescentes : *Annona cuneata* (OLIV.) ROB. E. FRIES, *Landolphia Thollonii* A. DEW. et *L. humilis* K. SCHUM. (caoutchouc des herbes), *Carpodinus*

(1) W. ROBYNS. Les territoires phytogéographiques du Congo belge et du Ruanda-Urundi. Atlas Général du Congo. *Publications de l'Inst. Roy. Col. Belge*. 1948.



FIG. 44.

Station naturelle d'*Hibiscus surattensis* dans les environs d'un village Mupelende de la vallée de la Wamba.

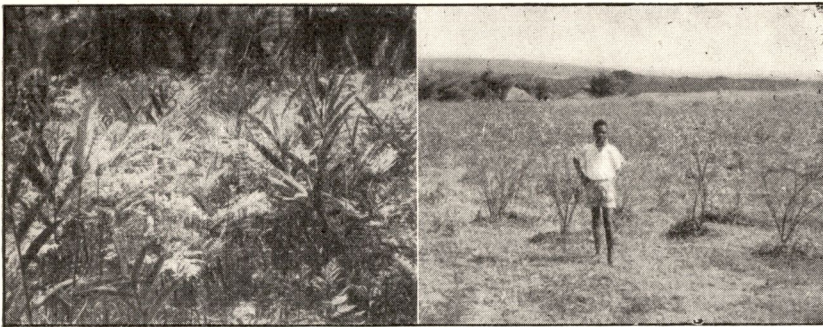


FIG. 45.

Station naturelle de fougères *Pteridium aquilinum*, avec à l'avant-plan *Aframomum* cfr. *subsericeum*.

FIG. 46.

Champ de mûriers dont les feuilles sont consommées par les Basuku.



FIG. 47.

Plant et fruits d'*Hibiscus esculentus*.

FIG. 48.

Dracaena nitens
dans un village Musuku.

(Photos Adriaens)

18940

18941

18942

lanceolata K. SCHUM.; *Anisophyllea Poggei* ENGL. (prune du Kasai), *Encephalartos Laurentianus* DE WILD., *E. Poggei* ASCHERS.

Les feuilles de certaines espèces botaniques sont d'un emploi généralisé, d'autres sont en honneur chez certaines peuplades ou dans certaines contrées, alors qu'elles paraissent être inconnues autre part; d'autres enfin, font figure de curiosités culinaires, souvenirs sans doute de temps de disette ou de l'époque révolue où l'on ne vivait pratiquement que de cueillettes.

La florule de la région a incontestablement une influence marquée sur la variété des légumes.

1. LEGUMES D'UN EMPLOI GENERALISE.

a) Le légume le plus apprécié est la feuille du manioc qui sert à préparer le « saka-saka » dont les Noirs font leurs délices. Il arrive qu'en fin de saison sèche, des champs entiers de manioc soient complètement dépourvus de jeunes feuilles à la suite de l'action inconsidérée des ménagères à la recherche de légumes verts.

b) Pour autant que les indigènes entretiennent des jardinets ou même des cultures coutumières (principalement en régions de savanes herbeuses) on y trouve une série de plantes :

Amaranthacées (1) :

Celosia argentea L.: *Mutungulu* près Kingunji, *Kongobulele* dans la vallée de l'Inzia;

Celosia trygina L.: *Bulukubungwa* à Kipfusa, *Bokediai* aux environs de Kingunji;

Celosia sp.: *Mosengululu* près Yasa.

Les *Amaranthus* se trouvent quasi partout autour des cases :

A. dubius MART. ex THELLE : *Ndunda* ou *Bitundi* près Kingunji;

A. hybridus L.: *Mulengi* dans les environs de Mukila;

A. hybridus L. subsp. *cruentis* (L.) THOLL.: *Teka-teka* à Kimbau;

A. gracilis DESF.: *Mumboy* près de Ngi.

Malvacées :

Le *Kingombe*, *Hibiscus esculentus* L., cultivé pour ses fruits et aussi pour les jeunes feuilles, est un légume universellement apprécié dans tout l'Orient, l'Afrique, les Antilles, l'Amérique du Sud.

Les indigènes du Kwango désignent sous le nom de « ngay-ngay » ou « busisi », qui signifie en réalité « légume », des *Hibiscus* divers de la forêt ou de la savane ou même une espèce cultivée dans les villages. L'espèce la plus répandue est l'*H. surattensis* L., spontanée dans les galeries forestières. Les Bapelende et leurs voisins les Bateke, les

(1) Nos récoltes ont été identifiées par M. G. TROUPIN, Conservateur adjoint au Jardin Botanique de l'Etat, à Bruxelles.

Bambala, les Bangongo en sont très friands. Les Basuku des environs de Kimbau la dénomment *Katole*; ceux de Kiamfu-Kinzandi, *Ntalantala* ou *Kimbalamba*; à Kitenda, elle est connue sous le nom de *Kadedo*. L'espèce commune dans les savanes est l'*H. cannabinus* L. et celle cultivée dans les villages Bapelende est l'*H. sabdariffa* L.

Acanthacées :

Justicia insularis T. ANDERS : *Katapa* dans la vallée de l'Inzia (Kimbau); *Ngola* à Kingunji; *Mbowa* à Kipfusa;

Justicia sp.: *Kinzonzi* à Kimbau.

Telles sont, parmi les espèces actuellement spontanées ou entretenues dans les jardins indigènes, celles dont la dispersion nous paraît être la plus grande. Elles sont herbacées, exceptionnellement ligneuses comme *H. esculentus* quand il est cultivé sur terrain amélioré dans les jardins scolaires.

2. LEGUMES D'UN EMPLOI MOINS GENERALISE OU LOCAL.

Pteridium aquilinum (L.) KUHN. var. *africanus* DONAT, fougère, *Mitekwa* aux abords de la Lukula à Kingunji; *Kiongi mfinda* dans la vallée de la Wamba à Ngi. *Kiongi massa* sert à désigner le *Diplazium Sammatii* (KÜHN) C. CHRIST.

Sinapis alba L.: *Nkofi*, dont les Bankano sont friands et dont les plants entiers sont vendus sur les rares marchés locaux.

Solanum nigrum L.: *Katete* à Mukila; *Biludi*, dont on consomme les feuilles, éventuellement les fruits, alors que du *Malemba*, *Solanum* sp., on ne consomme que les feuilles.

Portulaca oleracea L.: *Kassongo nseke* près Mukila.

Signalons encore la consommation de feuilles de nombreuses Cucurbitacées de la brousse, de la forêt ou des cultures.

L'emploi de feuilles d'arbres, d'arbustes ou de lianes en légumes, est habituellement le propre des populations habitant les environs immédiats des galeries forestières.

Gnetum africanum WELW., *Dimbula* chez les Bayaka dont il est le légume par excellence; il est également connu des Bapelende. Il est nommé *Mvumbu* chez les Bambeko et *Selo* chez les Basuku de Kimbau. Le *Dimbula* est inconnu des Bapelende des environs de Kolokoso et des peuplades situées sur le même degré de latitude : Bambala, Bangongo.

Salacia Pynaerti DE WILD., *Mbondi* chez les Basuku près Kimbau, les Bayaka de la vallée de la Twana, les Bambeko et les Bankano. La vente de bottes de *Mbondi* procure quelques revenus à ces deux dernières peuplades.

Albizia cfr. *gummifera* (GMELL) SMITH, *Mulu* chez les Bayaka de la vallée de la Twana et les Basuku près de Kimbau.

A côté de ces espèces relativement connues, voici une série de plantes dont l'emploi paraît être limité à quelques villages.

Cola diversifolia DE WILD., *Busisi a mfinda* dans la vallée de la Lukula (Kingunji);

Dissotis decumbens TRIANA : Nkoi à Mukila;

Dissotis sp.: Nsa aux environs de Kimvula;

Dracaena nitens A. RICH., *musari-sari* dont les jeunes feuilles sont consommées par les Basuku de la vallée de l'Inzia, alors que d'autres peuplades les répudient;

Maesobotrya floribunda BENTH., var. *hirtella*, *Kimanibuğa* dans la vallée de la Wamba (Mukila);

Morus cfr. *mesozygia* : Ngembu-ngembu chez les Bayaka de Panzi;

Millettia sp., consommé par les Bankano, faute de *Salacia Pynaerti*;

Ochna leptoneura GILG.: *Momba-Kisesa* dans la vallée de l'Inzia, près Kimbau.

Trema guineensis FIC.: *Kwida* dans la vallée de l'Inzia (Kimbau).

Fleurs séchées du faux cotonnier *Eriodendron* sp., *Mfuma* à Swa-Ngoy.

Il est à remarquer que *Cola diversifolia*, *Hymenocardia ulmoides*, *Maesobotrya hirta* et *M. Bertramiana*, *Trema guineensis* ont été signalés par E. DE WILDEMAN pour fournir des feuilles entrant dans l'alimentation. *Hymenocardia ulmoides* OLIV. nous a été désigné par les Basuku de Kimbao pour ses feuilles dont la décoction est bue en guise de thé. Quant au *Dissotis* sp., ce n'est qu'en cas d'affection des bronches que les feuilles seraient consommées en purée, mélangées avec des arachides écrasées (1).

3. CHAMPIGNONS (2).

De nombreuses espèces de champignons sont connues et appréciées des indigènes.

C'est principalement en saison des pluies qu'ils sont récoltés et consommés. Quand la récolte est abondante, ils sont mis à sécher sur la toiture des cases. Aussi les champignons séchés sont-ils parmi les rares réserves que l'on trouve suspendues, enroulées dans une feuille, dans les cases indigènes.

Parmi les espèces rencontrées le plus fréquemment au cours de nos enquêtes, signalons :

Morasmius sp.: *Ngazangala*, *Kanzangala*, *Kokosokoso* (Ngi);

(1) E. DE WILDEMAN. *Bull. Acad. Roy. de Belgique*. 5^e série, T. XXXI, 566 (1945).

(2) Nos récoltes ont été étudiées et identifiées au Jardin Botanique de l'Etat à Bruxelles par M. R. L. STEYAERT, collaborateur à la Flore du Congo Belge.

Dictyoploca sp. (cfr. sp. NOV.) : *Bombatanga* (Kitenga);
Pilocratera Engleriana P. HENN.: *Butsija* (Mukila); *Butseila* (Kingunji);
Pluteolus acuminata BEELI : *Bumashi mashi* (Kimbau);
Lentinus dactyliophorus LIV.: *Buzu* (Ngi); *Burbangala* (Mukila);
Auricularia auricula-judae L.: *Kinzeke* (Ngi); *Buzeke* et *Bunkauli* (Mukila); *Buyeka* (Kwati-Kalunga);
Schizophyllum commune FR.: *Bungumbidi* (Mukila et Kwati-Kalunga).

3. — LIPIDES.

Palmier *Elaeis*.

Avant l'arrivée des Bayaka dans le Kwango, et aux dires de ceux-ci, le pays était occupé par les Batsamba; leur présence aurait été liée à l'introduction et surtout à la propagation de l'*Elaeis*. Aussi les occupants actuels connaissaient-ils parfaitement l'usage de l'huile de palme avant l'arrivée des Européens.

Dans toute la région à laquelle s'étend l'aire de dispersion de l'*Elaeis*, le « mafuta ngasi » est la source principale de lipides pour les populations. Aussi, les *Elaeis*, quel que soit leur âge, sont respectés; quand on coupe la forêt pour gagner des terrains pour la culture, jamais les *Elaeis* ne sont détruits; en vue de l'extraction du vin de palme, les Noirs couperont peut-être les fleurs ou feront des entailles dans le stipe; jamais ils ne sacrifieront l'arbre comme ils le font pour certains *Raphia*.

Nous avons signalé d'autre part que lorsque les forêts à palmiers s'étendent près du village, les hommes sont coupeurs de fruits et que les récoltes sont livrées aux huileries. Les fruits de deuxième choix sont consommés tels quels par les habitants ou chauffés sous la cendre ou cuits à l'eau avec ou sans sel et pili-pili. L'eau de cuisson, dans laquelle un peu d'huile a diffusé, servira à la préparation d'aliments. De-ci de-là on voit encore une ménagère presser entre les doigts la chair molle des fruits et recueillir l'huile dans une casserole où mijote une purée de feuilles de manioc. Parfois, comme nous l'avons vu pratiquer dans les environs de Kingunji, la pulpe entière, détachée de la noix et pilonnée, est additionnée aux aliments. Pourtant l'habitude d'extraire la matière grasse au village même se perd, sans doute à cause des facilités d'achat de l'huile ou tout simplement à cause de la place que les arachides et les amandes de courges écrasées ont prise dans la cuisine indigène.

Les noyaux restant après élimination de la pulpe (« nkandi » chez les Bapelende) sont concassés et les amandes palmistes vendues dans le magasin le plus proche. Parfois on voit les indigènes sucer une amande fraîche et en cracher la chair après l'avoir tenue en bouche pendant quelques instants.

La consommation de fruits par les indigènes dans les villages doit osciller aux environs de 15 par jour (15 à Maienga, de 10 à 20 à Swa-Kapenda, de 10 à 15 à Kassongo-Tseke).

Dans ces conditions, admettant que les fruits de richesse moyenne renferment de 20 à 22 % d'huile et que le poids moyen d'un fruit provenant d'espèces non sélectionnées est de 10 g (*Bull. Agric. du Congo Belge*, 1925, 516), on en déduira que la quantité d'huile de palme consommée par ce moyen doit être de l'ordre de 30 à 33 g par jour.

D'autre part, pour un ménage composé de 4 personnes, la mère utilise environ 750 ml, soit sensiblement 700 g d'huile par semaine, soit environ 25 g par tête et par jour.

Palmier « mopanga » ou « bambou », *Raphia Laurentii* DE WILD.

Dans les régions situées vers le 7^{me} degré de latitude Sud, où l'*Elaeis* n'existe que parce qu'introduit dans les villages, les indigènes préparent l'huile de « mopanga » ou de « bambou ».

Les fruits écailleux de *Raphia* sont cueillis avant maturité complète et mis à mûrir dans le sable chaud près des cases. Les écailles et la chair s'enlèvent aisément et une huile limpide se laisse exprimer sans difficulté.

L'huile de fabrication indigène donne lieu à un commerce inter-régional assez important; à Panzi, elle fait partie de la ration distribuée aux policiers et soldats.

Là où les Palmiers ne croissent plus, les ménagères remplacent l'huile par des brouets d'arachides, d'amandes de courges ou de noix de *Parinari curatellaefolia* PLANCH.: *Tongo* (Bapelende), *Tjuku* (Bakuku), *Kitsiakudi* (Bayaka), *Kikia* (Babeko). Pourtant, dès qu'elles ont quelque argent, elles s'empressent de se procurer de l'huile d'*Elaeis*.

Précédemment, les indigènes des régions prospectées préparaient de l'huile d'arachide. Ce n'est plus qu'à Kiamfu-Kinzadi, dans la vallée de l'*Inzia*, que nous avons trouvé des gens ayant conservé cette habitude. En vue de cette fabrication, les graines sont légèrement grillées, puis pilées dans un petit mortier, le brouet est jeté dans de l'eau bouillante et la matière grasse, foncée, visqueuse qui vient surnager est décantée. Le tourteau est mis à sécher sur la toiture de la case et sert comme appât pour la pêche.

4. — FRUITS.

Dans de nombreux villages on trouve bananiers et manguiers. Le cas des habitants de Kipfusa, qui ont établi une bananeraie collective étendue, est plutôt exceptionnel.

Les bananes se consomment davantage comme friandise ou trompe-faim que comme aliment essentiel. Les Noirs les mangent crues ou grillées ou bien encore ils les trempent préalablement dans de l'huile de palme. Nous n'avons vu qu'une seule fois une ménagère, encore était-elle originaire du Bas-Congo, faire cuire ensemble haricots et bananes non mûres.

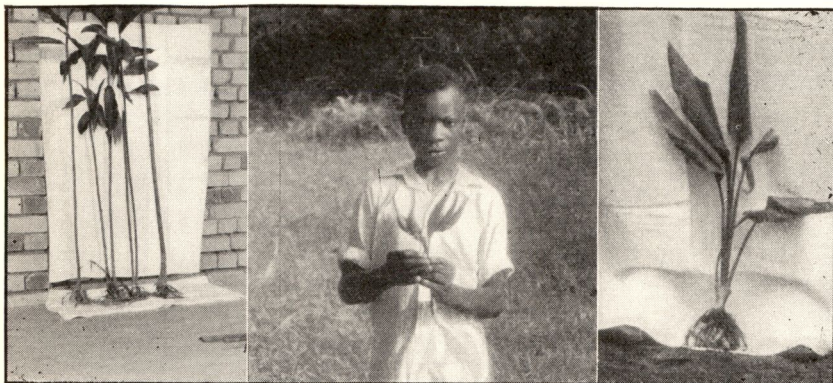


FIG. 49.
Aframomum cfr. *subsericeum*.
Plante entière et fruits.

FIG. 50.
Aframomum
angustifolium (?)
(Photos Adriaens)

Les Noirs apprécient les ananas qu'ils vont récolter en forêt, à moins que des plantations n'aient été établies comme chez les Basonde. Il est à remarquer pourtant que la consommation d'ananas n'est pas tellement importante; les Noirs préfèrent en exprimer le jus qui sera mis à fermenter.

Un effort a été fait par l'Administration en vue de l'introduction de *Citrus* dans les villages. Dans le seul territoire des Bayaka-Nord, on estimait en 1947 à 356 hectares les superficies de plantes fruitières, principalement des orangers et papayers.

Parmi les fruits sauvages les plus répandus et les plus communément consommés, il y a lieu de signaler le « tundu » ou « susu », *Aframomum* cfr. *subsericeum* (OLIV. et HAMBUR) K. SCHUM., plante herbacée pouvant atteindre 5 m de hauteur, fréquente dans les en-



FIG. 51.
Station naturelle d'*Aframomum* *subsericeum* sur les bords de la Lukula.

FIG. 52.
Station naturelle de *Carpodinus* *lanceolata* dans les savanes du Sud du Kwango.

(Photos Adriaens)

droits humides et les « matumbi » dont elle est un des éléments caractéristiques. Le fruit souterrain est allongé, jaune-rouge; à l'intérieur, Cette pulpe est sucée abondamment par les Noirs qui, rejetant les pépins, contribuent sans doute à la dispersion de l'espèce.

A côté du « tundu », les habitants consomment beaucoup moins abondamment le « ntundulu », *A. angustifolium* K. (?) dont le goût est plus piquant.

Enfin, dans la vallée de la Lukula, le « mwasa » (*A. melagueta* K. SCHUM (?) est cultivé par les indigènes et le fruit arrondi, aromatique, est consommé.

Nous avons déjà signalé que dans les savanes et les savanes arbustives croissent un certain nombre d'espèces suffrutescentes portant des fruits souvent acides, qui sont sucés par enfants et adultes :

Anizophyllea Poggei ENGL. : *Mufungwa* à Kimbelo (prune du Kasai), la chair est consommée, le noyau est conservé et semé;



(Photo Adriaens)

FIG. 53.

Encephalartos Poggei au Jardin du Frère Gillet à Kisantu.

Des *Encephalartos* divers qui sont pelés et mangés par les Noirs;

Des Apocynacées : *Carpodinus lanceolata* K. SCHUM. : *Mbuwa* à Tambo-Tseke, *Mata* à Kimbelo, petite plante à fleurs blanches odoriférantes, à fruits rouges ou jaunes à maturité; *Landolphia Thollonii* A. DEW. : *Mabunda nseke* près Kasindji, fruits jaunes à maturité, dont la chair est consommée.

Dans les lambeaux forestiers on trouve :

Uapaca pilosa HUTCH. : *Mbula-Mbula* à Kasindji; parfois la chair est consommée; habituellement pourtant, seuls les noyaux sont appréciés;

Strychnos cocculoides BAKER : *Maḱonḱi* à Kimvula. A maturité, le fruit dur est ouvert et la pulpe entourant les graines est sucée par les indigènes.

Dans les villages situés près des galeries forestières ou des lambeaux forestiers, les indigènes consomment la pulpe des fruits de *Canarium Schweinfurthii* SNGL bouillis; ils en rejettent le noyau.

5. — BOISSONS.

En milieu coutumier, le Noir ne boit jamais en mangeant : le repas terminé, il se rincera les doigts et avalera une gorgée d'eau.

Les boissons fermentées, par contre, sont fort en honneur. On peut même dire que dans la plupart des villages du Kwango, le vin de palme est, pour certaines catégories d'habitants, un élément non



FIG. 54.

Extraction du vin du palmier *Elaeis* (Kitsimuna).



FIG. 55.

Raphia dont deux sont décapités à la suite de l'extraction du « maïmba » (Kingunji).

(Photos Adriaens)

négligeable de l'alimentation. Dans le Sud du Kwango, à Kipfusa et Mawanga notamment, sa préparation donne lieu à une véritable industrie.

1. En principe, le vin de palme n'est autre chose que de la sève de palmier fermentée spontanément, ou dont la fermentation a été activée par l'adjonction de produits végétaux. Par extension, le terme « malafu », complété par un nom spécifique, sert à désigner n'importe quel jus naturel fermenté.

C'est en coupant une inflorescence mâle de l'*Elaeis* et en fixant à cet endroit un récipient collecteur, que les Noirs récoltent le plus généralement la sève. A Kwati-Kalunga, village du territoire de la Lukula, nous avons vu les indigènes forer des trous dans le tronc et y introduire le goulot de laalebasse.

Le « malafu » de *Raphia* s'obtient d'une manière différente : les Noirs commencent par couper le bourgeon terminal; une fois laalebasse remplie, ils s'efforceront de faire se cicatriser la blessure pour s'empresser de reprendre les incisions quelque temps après.

L'habitude de préparer le « malafu » est générale. Lesalebasses indigènes ou les bouteilles blanches suspendues au stipe des palmiers font partie du décor habituel des villages, comme les taches blanches des séchoirs à manioc, comme le va-et-vient des poules, des chèvres, des porcs.

Le malafu n'est pas nécessairement récolté au village même. Que de fois ne se trouve-t-on en pleine forêt ou dans une galerie forestière en présence d'un palmier orné dealebasses. A Kipfusa, il n'y a pas de palmiers au village même, mais des peuplements assez importants existent dans la galerie forestière toute proche. C'est là que le « malafu » est soutiré, mais les diverses préparations, dont il est question plus loin, se font au village.

Une législation coutumière très stricte règle les droits de propriété sur les arbres et la récolte du « malafu » : chacun a ses palmiers dont il récoltera la sève et jamais il ne tolérera l'intrusion d'autres dans la parcelle qui lui est réservée.

Quoi qu'il en soit, il est assez décevant de constater que dans ces régions où le palmier végète péniblement, introduit dans le but de procurer un peu de matière grasse aux habitants, ceux-ci préfèrent sacrifier l'huile au « malafu ».

2. Selon l'espèce productrice ou le procédé d'obtention, on connaît plusieurs sortes de « malafu » de palmiers :

- *malafu na mwengi* ou *na ngasi* : tiré après avoir coupé la fleur mâle de l'*Elaeis*;
- *malafu na kibula* : obtenu en creusant un trou dans le stipe du palmier *Elaeis*;
- *malafu na maimba* (*imbu* à Panzi) provenant du tronc du *Raphia vinifera* P. BEAUV.;
- *malafu na massendi* (*tombi* à Panzi) : provenant du tronc de *Raphia Gentilii* DE WILD. et *R. Laurentii* DE WILD., principalement dans le Sud du Kwango. Chez les Bambala, *massendi* serait du « malafu » extrait des racines de l'*Elaeis*.

Il est à remarquer qu'à Panzi, les deux premières sortes de « malafu » sont appelées indifféremment « tsamba ».

Les connaisseurs — et ils ne manquent pas — savent apprécier la qualité de la boisson. Ainsi, ils établissent une distinction entre le « malafu de jour » et le « malafu de nuit ».

Habituellement les récipients collecteurs restent suspendus à l'arbre nuit et jour. Il est évident que, ayant séjourné en plein soleil, la teneur en alcool du « malafu de jour » sera plus élevée que celle du « malafu de nuit », récolté le matin. De même, celui récolté en saison sèche est plus concentré.

Dans les régions de Kipfusa et de Mawanga, dénommées par les résidents — non sans ironie — « la grande brasserie du Sud... », le « malafu » subit certaines préparations.

L'objet en serait de voiler le goût sucré du liquide relativement frais et principalement de forcer le degré alcoolique de la boisson. Bien entendu, les Noirs affirmeront que l'adjonction de produits végétaux aura comme effet de tuer les « vers » préexistant dans le liquide frais. Mais ils en arriveront vite à déclarer que le « malafu » amélioré a la propriété de tuer les parasites intestinaux!

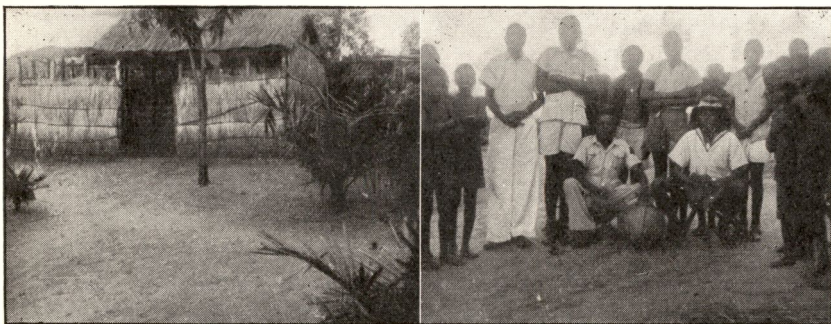


FIG. 56.

Cases rectangulaires où les indigènes se réunissent pour boire du vin de palmier (Kipfusa).

FIG. 57.

Buveurs de « malafu » entourant une « nkalu » (Kipfusa).

(Photos Adriaens)

Signalons quelques pratiques :

— Pour donner un goût suré, on ajoutera du « nduli » ou de l'écorce de racine de « nsunsi ». Le R. P. RENIER signale que les feuilles d'*Oxanthus speciosus* DC. servent à aromatiser la boisson.

— Pour favoriser la fermentation et augmenter la dose d'alcool, on met dans laalebasse collectrice même un petit bout de chair du fruit de l'*Elaeis* ou de l'écorce d'un arbre « mgadedia » : *Garcinia Kola* HECKEL (?) (Kiamfu-Kinzadi) ou de « musesi » de la savane : *Burkea africana* L. (Kipfusa). Le R. P. RENIER note, par ailleurs, les propriétés tonifiantes du latex de *Garcinia Kola*

Le « malafu » amélioré est filtré à travers un paquet d'herbes sèches entassées dans une feuille roulée ou dans le goulot d'une petitealebasse. Le liquide, relativement limpide et débarrassé partiellement des levures qu'il tient en suspension, est livré à la vente ou sert à la consommation.

3. Normalement les quantités de « malafu » préparées et consommées dépendent du nombre d'arbres dont le « malafutier » dispose. Bon prince, il invitera fréquemment un non-proprétaire à venir partager avec lui le contenu d'une calebasse. Bien entendu, le chef se sert le premier et reçoit ainsi l'hommage de ses sujets. A Kiamfu-Kinzadi, la « sorcière » du village se faisait payer en « malafu ».

Les quantités consommées à Kipfusa sont considérables. Après avoir déjeuné d'une poignée de luku, les hommes partent en forêt où ils se retrouvent dans des cases rectangulaires de dimensions plus grandes qu'une habitation; ils s'y livrent à de copieuses libations.

Une bouteille ordinaire de 750 ml « n'en vaut vraiment pas la peine », disent les Noirs. Mais parlez-leur d'une « nkalu » ou d'une « mbungu », dont le volume peut atteindre respectivement 5 et 10 litres!! Un adulte ingurgite aisément une « mbungu ». Habituellement, une « nkalu » est vidée par quatre hommes. L'échanson remplit le « mbassa-nianti » et en un tournemain ils en avalent quatre, soit sensiblement un litre. De plus modestes se contentent de deux, mais pour sentir sérieusement les « bienfaits » de la boisson, il en faut bien vingt.

Evidemment, dans d'autres villages où la marchandise est rare, les habitants sont forcément plus sobres. A Kiamfu-Kinzadi, le chef nous avoua boire de dix à vingt verres de près de 250 ml par jour. A Kassongo-Tseke, le chef boit de sept à huit pintes, près de 4 litres; ses administrés, deux ou trois, soit de 1 à 1,5 litre par jour. Quand le chef de Fwasapa « a faim », il consomme dix verres de 250 ml par jour; les autres habitants, de cinq à six. Le grand chef Pelende de Kobo boit journellement de vingt à trente tasses de 200 ml.

* * *

A titre documentaire, signalons encore :

- le vin d'ananas, préparé au début de l'année en partant du jus du fruit qui est mis à fermenter;
- le vin de canne à sucre, obtenu de la même manière en partant de la canne écrasée;
- le « kibuku », bière indigène trouble et aigre, préparée en partant de farine de manioc et de maïs germé. D'un emploi limité aux centres extra-coutumiers, l'usage de cette boisson semble avoir été introduit par des soldats originaires du Bas-Congo.

Il est à remarquer que les autochtones du Kwango ne tirent aucun profit de la sève du *Borassus*, qu'on rencontre sporadiquement, et ce contrairement aux indigènes du Cambodge qui en préparent un vin par des procédés assez perfectionnés (1).

(1) B. TKATCHENKO. *L'Agronomie Tropicale*, III, 563 (1948); F. MARTIN. *Industr. Agr. Alim.*, 67, 237 (1950).

6. — **CONDIMENTS SENSU LATO.**

S'ils n'étaient relevés par des condiments, les aliments habituellement consommés par les Noirs seraient insipides; le « luku » y joint encore la propriété d'être indigeste. Aussi, la chasse aux assaisonnements est-elle aussi vive que celle aux accompagnements.

1. *Aromates.* — Diverses plantes sont utilisées comme aromates :
 - « Ngudi a kama » : *Aeolanthus petasatus* BRID., dont les feuilles sont aromatiques (Basuku);
 - « Tekwa » : *Tagetes patula* L., aromate ajouté au poisson (Basuku);
 - « Disangu » (Kimvula), « Lokotji » (Kitenda) : *Cymbopogon densiflorus* (STEUD) STAPF, plante médicinale et aromatique consommée avec la viande;
 - « Kefu » : *Piper guineense* SCHUM. et THONN., liane dont les fleurs sont employées crues ou cuites en même temps que la viande (Bapelende);
 - « Masulu » : *Ocimum* aff. *hnyanum* VATKE, petite Labiée cultivée dans tous les villages et qui sert à aromatiser le poisson (Bapelende).

Signalons encore et sous toute réserve : « Bikuri », petite plante qui sert à aromatiser la purée de feuilles de manioc ainsi que la viande (Bapelende); « Kiwaia », arbuste de la forêt, dont les feuilles, les jeunes branches et l'écorce des branches plus âgées, ont une forte odeur alliagée. A cause de cette odeur, elles sont utilisées comme condiment.

2. *Condiments.* — En vue de faciliter la digestion, le Noir mettra dans les accompagnements force gousses de pili-pili, *Capsicum* divers. Dans tous les villages, et même près des cases, on trouve de nombreuses variétés ou races locales des représentants de ce genre.

3. *Liquides salins.* — L'habitude d'extraire des matières minérales de certaines plantes est toujours très répandue dans les régions du Kwango que nous avons pu prospecter, et ce malgré l'approvisionnement aisé en sel de cuisine. Il est à remarquer que, contrairement à ce qui a pu se passer jadis, les liquides salins sont toujours préparés extemporanément et jamais évaporés ni concentrés (1).

On peut admettre qu'avant la pénétration européenne, cette pratique était générale et, s'il faut en croire les confidences du chef coutumier de Munene (Bayaka), en ces temps on brûlait n'importe quelle herbe pour en extraire les cendres.

(1) Voir aussi L. ADRIAENS et G. WAEGEMANS, Contribution à l'étude des sols salins et de leur végétation au Ruanda-Urundi. *Inst. Roy. Col. Belge Sect. des Sciences nat. et méd.* Mém. in-8°, T. XII, n° 3 (1943).



FIG. 58.

Feuilles de *Nephtyitis Afzelii*.
Comparez leur dimension à la taille
de l'indigène.

hirta MILDBR., *Kikori* dans la vallée de la Twana; *Ottelia* cf. *ulvifolia* WALP., *Mokele massa* dans la vallée de la Wamba; *Nephtyitis Afzelii* STAPF, *Ndoli*, Aroïdée de la forêt humide; *Hymenachne wombaliensis* VANDERYST. Cette dernière plante est désignée « mukuku », nom qui est d'ailleurs générique pour toutes les plantes à sel.

En principe, la matière première d'origine végétale est brûlée. Les cendres refroidies sont placées dans un petit panier-filtre, triangulaire de 20 cm de côté sur 10 cm de profondeur au centre : « leku »



FIG. 59.
Incinération de nervures de feuilles
d'*Elaeis* chez les Basuku.

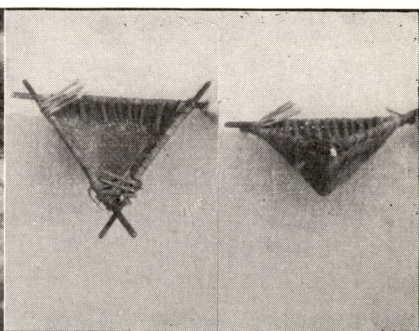


FIG. 60.
Filtre triangulaire « Leku »
chez les Bapelende.

(Photos Adriaens)

ou « lebu » en Kimbala, ou dans une petite poterie indigène percée de trous. Au moment de s'en servir, la femme verse un peu d'eau froide ou tiède sur les cendres et laisse suinter le liquide salin dans la casserole.

L'eau saline s'appelle en général « mukeri » ou « makedi », par opposition au sel de traite « mungu » ou « mungwa ». Les indigènes établissent pourtant une distinction entre le sel de fleurs de palmier, qu'ils nomment « musomeri », et celui tiré de plantes aquatiques « munkini ». Ce dernier serait supérieur au premier et équivaldrait au « mungu »...

En ajoutant des extraits aqueux de cendres végétales à leurs aliments, les Noirs espèrent-ils fournir à leur organisme un supplément de matières minérales que ne leur assure pas toujours leur alimentation végétarienne ?

Cette explication n'est pas à rejeter à priori : dans les villages Basuku, nous avons vu les enfants se battre pour pouvoir sucer un bout d'allumette calcinée ou avaler des cendres de cigarette. Nous sommes pourtant porté à croire qu'ayant constaté que la plupart des feuilles consommées en légumes sont ou amères ou fibreuses, le fait de les faire bouillir dans l'eau alcaline résultant de la lixiviation des cendres, ou bien enlève partiellement l'amertume, ou bien facilite la cuisson. Il est à remarquer, en effet, que les liquides salins ne sont pas appelés à remplacer le sel de cuisine, mais à en compléter l'action.

Peut-être ne s'agit-il, tout compte fait, que d'une coutume conservée et entretenue depuis des générations.

7. — GEOPHAGIE.

Sans qu'on puisse caractériser la terre d'« aliment », l'habitude d'en consommer est très fréquente dans une grande partie du Kwango. Il est donc indispensable d'y faire allusion.

C'est principalement à la terre argileuse, prélevée près des rivières et des sources, que va la préférence des Noirs.

La consommation est surtout le fait de femmes et plus particulièrement de femmes enceintes, sans doute, comme nous le dit cette

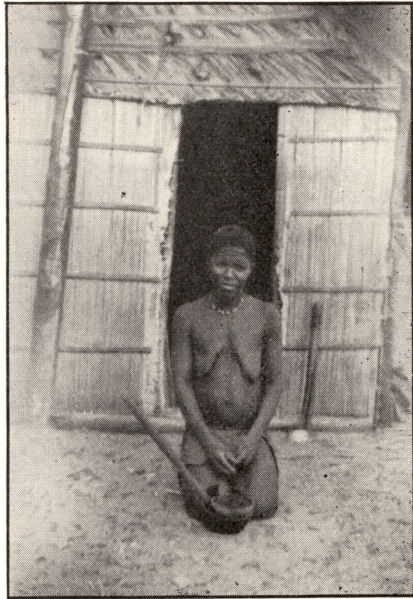


FIG. 61.

Femme Muyaka préparant le liquide salin dans une poterie indigène percée de trous.

(Photo Adriaens)

future mère Muyaka, « pour que l'enfant puisse se nourrir » (en chaux). Le souci de fournir de la chaux au fœtus conduira les futures mères à avaler des fragments de nids de mouches dites « maçonnes » (*Synagris* sp. ou *Pelopaeus* sp.).

18952



FIG. 62.

Excavation dans la vallée de la Wamba où les indigènes prélèvent le « ndifu » (Kenge).



FIG. 63.

Endroit dans la vallée de la Lukula où est prélevé le « kinko ».

(Photos Adriaens)

D'autres affirmeront que c'est pour « nettoyer les intestins » et lutter contre les vers intestinaux.

La terre fraîche est avalée par petits fragments. Souvent pourtant ils la laissent sécher pendant quelques jours près du feu ou au soleil, quand ils ne la chauffent pas dans la flamme. Dans ce dernier cas, la femme croquera un petit morceau de la grosseur d'une fève. A Kenge, une femme nous affirma qu'elle mangeait de préférence la terre avec du pili-pili.

Dans toute la vallée de la Wamba, la terre consommée se nomme « ndifu »; chez les Bambala de la vallée de la Lukula, elle est désignée « kinko ».

18953

CHAPITRE V.

Le repas en milieu coutumier

Dans les chapitres précédents, nous avons eu l'occasion de nous étendre sur la nature de l'alimentation des indigènes en milieu coutumier dans les diverses régions du Kwango que nous avons eu l'occasion de parcourir.

Avant d'entrer dans le détail du repas en milieu indigène et d'interpréter les données quantitatives s'y rapportant, il est indispensable de préciser que, telles que nous avons été amené à les réaliser dans les villages coutumiers du Kwango, les enquêtes s'inspirent davantage de la méthode dite de « la liste » que de celle de « l'inventaire ». C'était, par ailleurs, la seule alternative pour arriver à un résultat.

Tenant compte de la grande monotonie des repas, un séjour de plusieurs jours dans le même village ne s'imposait pas. Il eut été plus intéressant de pouvoir faire des enquêtes alternativement en saison humide et en saison sèche; le temps dont nous disposions ne l'a pas permis.

Si, dès lors, on désire connaître les quantités consommées par semaine, il suffira de multiplier les résultats notés par 7 ou par 14, selon que les quantités renseignées dans les tableaux subséquents se rapportent à une journée entière ou à l'un des deux seuls repas principaux du jour. L'approximation sera largement suffisante.

Ces réserves étant faites, il y a lieu d'attirer l'attention sur les points suivants :

1. — Dans aucun village il n'y avait pénurie de vivres. Si donc dans tel village prospecté deux hommes sur six déclaraient ne pas avoir mangé le matin, il ne s'agissait que d'un incident local, nous serions même tenté de dire « familial »; il était parfaitement possible, en effet, que le lendemain les deux jeûneurs de la veille soient les seuls à manger.
2. — Dans la vie du Noir, la périodicité des repas et l'importance quantitative des aliments consommés à chacun de ceux-ci est très variable. Il n'est pas du tout anormal pour un indigène du Congo de manger en une fois une quantité de « luku » de l'ordre de 1 kg 5 à 1 kg 75 et puis de se passer de nourriture substantielle pendant vingt-quatre heures.
3. — Habituellement, les Noirs prennent deux repas par jour, un le matin, l'autre le soir. Ceux qui ne mangent pas le matin, grignoteront au cours de la journée une poignée d'arachides crues ou grillées, un restant d'igname cuite à l'eau. Ils boiront du « malafu » et fumeront en lézardant au village.

4. — Sauf en cas d'intempérie, les repas se prennent devant la case. Les Noirs s'accroupissent devant le panier contenant la pâte de manioc et, de la main droite, en arrachent un morceau qu'ils se mettent en devoir de rouler en boule. Le tenant entre le pouce et trois doigts de la main, ils le plongeront dans la casserole contenant les accompagnements. Toute enduite de purée de légumes ou de sauce, la boulette sera introduite dans la bouche et avalée sans être mâchée.

Dans ces conditions, si le manioc consommé sous forme de « luku » est l'aliment de base, quantitativement, la proportion d'accompagnements divers est très faible. Elle est, d'ailleurs, difficile à fixer.

5. — Les enfants de moins de dix ans, qui ne savent pas encore se servir eux-mêmes, sont habituellement nourris par la mère. Elle arrachera elle-même une petite quantité du paquet, la roulera en boule et la trempera dans la sauce ou les légumes avant de l'introduire dans la bouche de l'enfant.

Quant aux nourrissons, ils sont gavés par la mère, le père, une sœur plus âgée ou même un vieux parent. Tenant l'enfant sur les genoux, l'un de ceux-ci prépare une boulette de pâte de la main droite, l'englue de sa propre salive et l'enfonce dans la bouche, éventuellement dans l'œsophage même de l'enfant.

I. — LA VIE ET LE REPAS AU VILLAGE.

A 5 heures du matin, le village semble encore plongé dans le plus profond sommeil et pourtant sur le sol humecté de rosée matinale, on découvre des traces de pas menant vers la forêt. Sans doute, des hommes sont-ils déjà partis pour surveiller les pièges et pour ramener éventuellement la capture. L'un après l'autre, les Noirs sortent de leur case et en retirent les bûches à demi calcinées qui ont tenu l'habitation chaude pendant la nuit. Ils s'étirent, s'ébrouent et s'asseyent autour du foyer ranimé, frileusement drapés dans une couverture. En saison des fibres, ils sortent les torsades et les étalent au soleil.

A 6 heures, les femmes s'en vont chercher l'eau pour les soins du ménage. Vers 7 heures, on entend le bruit du pilon écrasant le manioc et vers 8 heures le « luku » est prêt.

Puis c'est le départ des hommes et des femmes, les uns pour la forêt, les autres pour les cultures. Quand il pleut et que le déplacement est impossible, ils bricoleront dans la case et tiendront avec les voisins ou co-membres du clan d'interminables discussions.

Dès 15 heures, c'est le retour des femmes d'abord, qui avec un fagot, qui avec un panier de manioc roui et des « matongo » découverts en cours de route. A nouveau, on entend pilonner le manioc. Les hommes rentrent plus tard, le fusil sous le bras, ne portant quasi jamais ostensiblement le gibier abattu.

La périodicité des repas et leur importance paraissent être les suivantes :

- le matin, entre 7 et 8 heures : luku frais ou, plus rarement, un restant de la veille + accompagnements;
- vers midi, au village : une poignée d'arachides ou de voandzou frais, une carotte ou deux de maïs; exceptionnellement, quand la femme est au village, des ignames ou du riz cuits à l'eau;
 - en forêt : échappent à tout contrôle; parfois ils emportent une ou deux bananes, une poignée d'arachides; ils consomment des fruits trouvés sur place;
- le soir, vers 18 heures, avant la tombée du jour, au repas principal : « luku » + accompagnements + de la viande apportée de la forêt ou du poisson pêché par la femme pendant la journée.

II. — LA CUISINE INDIGÈNE NE PARAÎT ÊTRE NI COMPLIQUÉE, NI SAVANTE.

Les aliments, qu'ils soient d'origine animale ou végétale, la farine de manioc mise à part, sont toujours longuement cuits à l'eau, qui, pour le surplus, n'est que rarement jetée. Seuls les rats et les « nzenze » sont parfois grillés.

Certains légumes, comme les têtes de fougères, qui nécessitent une longue ébullition pour faire disparaître une amertume prononcée, sont préparés en deux phases : après un premier bouillon ils sont égouttés, puis remis à chauffer dans de l'eau, réduits en purée et additionnés d'un filet d'huile et de condiments.

Un feu de bois, un « fait-tout » en terre cuite posé sur trois blocs de termitière ou des pierres, et voilà la ménagère parée pour préparer le repas. Selon la capacité de la casserole, elle y préparera le « luku » ou y fera mijoter légumes ou accompagnements. Le « luku » est déposé dans un panier ou un bac en bois; accompagnements et légumes ne sont même pas extraits de la casserole.

Les ustensiles de ménage sont complétés par un grand mortier en bois pour pilonner les carottes de manioc rouies et séchées, un plus petit pour écraser les feuilles, les fruits d'*Elaeis*, les amandes de courges et d'arachides. S'ils connaissent l'usage des assiettes, des cuillères, des fourchettes, ils ne s'en servent jamais à l'occasion du repas.

L'eau est puisée et conservée dans des vases en terre cuite, dans des courges évidées et séchées ou dans des tiges creuses de bambou. On boit à même le récipient ou dans des boîtes à conserves abandonnées par un Blanc de passage dans le village, ou tout simplement dans une feuille pliée en cornet. L'usage des verres se répand toutefois de plus en plus; tasses et soucoupes sont soigneusement conservées comme signes d'une aisance relative.

1. — PREPARATIONS A BASE DE PRODUITS VEGETAUX.

a) « *Saka-saka* », *purée de feuilles et de jeunes pousses de manioc*. — La préférence des Noirs va toujours aux feuilles de manioc, le « saka-saka ». La préparation longue et minutieuse, dont aucune opération ne paraît superflue, montre une fois de plus l'esprit d'observation des Noirs.

Les feuilles sont préalablement chauffées sur une plaque métallique et aspergées d'eau, puis pilées soigneusement dans un mortier indigène en bois. La mixture obtenue est mise dans une casserole et cuite longuement avec un peu d'eau, du sel et du pili-pili. Pour terminer, la femme y ajoutera un mince filet d'huile de palme.

Le chauffage sur plaque métallique aurait pour but de « chasser l'eau des feuilles »; le long pilonnage enlève aux feuilles le produit



FIG. 64.

Préparation de la purée de feuilles de manioc (Bambala).



FIG. 65.

Grillage des amandes d'arachides (Bapelende).

(Photos Adriaens)

« qui donne mal au ventre et à l'estomac ». En réalité, toutes ces opérations doivent conduire à l'hydrolyse de l'hétéroside cyanogénétique et à la mise en liberté de l'acide cyanhydrique que la longue ébullition en casserole ouverte doit éliminer complètement. L'eau de cuisson n'étant pas jetée, l'aliment préparé garde quasi tous les éléments énergétiques et non énergétiques de la feuille. Le filet d'huile final apporte un peu de l'indispensable matière grasse; quant au pili-pili, dont il semble qu'ils abusent (nous avons vu, dans un village, additionner 10 gousses à environ 500 ml de purée), c'est pour « favoriser la digestion du manioc », consommé en même temps que le « saka-saka ».

Ce mode de préparation ne paraît pas être propre aux seules régions parcourues. De tous les pays où le manioc est cultivé et où les feuilles sont consommées en purée, l'habitude de les couper ou de les hacher finement avant l'emploi est générale.

b) *Purées de feuilles de plantes diverses.* — Nous avons eu l'occasion de signaler les feuilles d'une grande variété de plantes spontanées ou cultivées dans les environs des villages, qui sont utilisées comme « matongo ».

Habituellement, les feuilles sont débitées en lamelles et mises à cuire ou bien projetées dans l'eau bouillante. Après une longue cuisson, elles sont réduites en purée et quand l'indigène dispose d'huile, il en ajoute toujours un filet.

Pour lier les purées de légumes, et surtout faute d'huile de palme, les femmes y ajoutent des graines d'arachides ou des amandes de courges écrasées. Le pilonnage s'opère dans un petit mortier en bois dur et fréquemment les gousses de pili-pili sont broyées en même temps que les graines oléagineuses. Le mortier est parfois remplacé par un morceau d'écorce d'arbre; dans ce cas une petite calebasse ronde fait office de pilon.

La quantité de lipides fournie à l'organisme par les graines d'arachides et les amandes de courges ne paraît pas très élevée. La proportion de graines ou d'amandes introduite dans les aliments dépasse rarement 100 grammes, et comme les purées de légumes sont toujours consommées par plusieurs personnes, la quantité nette d'huile absorbée par individu est réduite.

La dose d'huile et de protéines végétales absorbées est plus élevée quand la femme presse le brouet d'amandes de courges en boulettes qu'elle laisse cuire à l'étouffée dans un peu d'eau. La boulette a une teinte jaune orangé; le jus de cuisson, de même teinte, fait office de sauce. Ration habituelle : deux boulettes par adulte; chaque boulette pesant environ 50 grammes.



FIG. 66

Préparation de la « soupe » aux amandes de courges. A l'avant-plan, feuille de « ndeli » (Bayaka).

(Photo Adriaens)

Fréquemment, les purées dont la description vient d'être donnée, sont additionnées d'insectes, de petits poissons, de crabes, de crevettes : c'est principalement le cas des « soupes » aux amandes de courges.

Ils ne représentent pourtant qu'un faible poids par rapport à la masse totale : au maximum 10 chenilles ou sauterelles, 50 grammes de poisson séché dans un plat destiné à deux personnes.

Occasionnellement, quand les Noirs ont des revenus et peuvent se procurer du poisson salé et séché, ils le font cuire en même temps que les amandes de courges écrasées.

c) *Champignons*. — Pendant la saison des pluies, les indigènes récoltent et consomment abondamment des champignons. Cent grammes de champignons séchés mis à tremper dans de l'eau tiède avant leur utilisation culinaire, puis réchauffés avec une trace d'huile, constituent un repas pour trois personnes. Quand la récolte est abondante, il arrive aux ménagères de les découper en morceaux et de les faire sécher sur le toit de la case. Ce sont, avec les chenilles, le pili-pili et les feuilles de tabac, les seules réserves que l'on trouve suspendues à l'intérieur des cases.

Les champignons sont cuits à l'eau, qui est jetée, puis assaisonnés avec un peu d'huile de palme, du brouet d'arachides ou de courges. Bien entendu, le traditionnel pili-pili n'est pas oublié.

d) *Des aliments d'origine végétale*, comme haricots et voandzou, non indigènes, ne pénètrent que difficilement dans la cuisine indigène. Sans doute, parce que nouveautés introduites dans la région par le Blanc, leur ingestion serait à l'origine de perturbations graves de l'organisme humain. Et c'est parce que les anciens ont déclaré un jour que les haricots rendent les femmes stériles que, dans de nombreuses régions, l'interdit a été jeté sur les fèves.

— Haricots en gousses ou fèves : les jeunes haricots sont cuits à l'eau bouillante salée et seules les fèves sont consommées; la gousse cuite est jetée. Les fèves séchées sont cuites à l'eau, additionnées de sel et réchauffées dans l'huile de palme.

— Voandzou : les jeunes gousses sont cuites à l'eau et les graines consommées. Habituellement, les « tsamba » ou « djokomaie » sont grillées et croquées comme « trompe-faim ».

Tant pour les haricots que pour le voandzou, les eaux de cuisson ne sont pas utilisées.

2. — PREPARATIONS A BASE DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE.

a) *Viandes de chasse*, éventuellement d'élevage, ainsi que les poissons dont le poids dépasse habituellement 200 à 300 grammes, sont toujours cuits à l'eau, additionnés de pili-pili, de sel, éventuellement d'aromates.

b) *Pour les rats*, il y a lieu d'établir une distinction :

— Après avoir enlevé l'intérieur, qui est réservé aux enfants, les Bapelende cuisent le rat à l'eau ou le grillent. Dans le premier cas,

il est écorché; dans le second cas, il est consommé avec la peau. Des rats de forêt (« nzomba » ou « idimba ») sont grillés à la broche après avoir été étripés.

A Mukila, nous avons assisté à la préparation suivante : le rat est grillé légèrement et lavé à l'eau tiède; il est déposé ensuite dans de l'huile de palme chaude qui est allongée d'eau. Viande et sauce sont consommées avec le « luku ».

c) *Insectes*. — Les chenilles sont cuites à l'eau salée après avoir été purgées quand elles sont fraîches ou vannées quand il s'agit d'insectes séchés. Elles sont consommées avec de la « soupe » aux amandes de courges.

Les « nzenze » sont ou bien :

- cuits à l'eau avec du sel et du pili-pili;
- enfilés sur un bâtonnet, grillés et consommés immédiatement soit tels quels, soit en même temps que les soupes de courges;
- nettoyés, débarrassés des intestins, des pattes et des mandibules, séchés au feu ou au soleil et croqués;
- projetés dans une casserole indigène rougie et aspergés d'un peu d'eau.

III. — ESSAI DE DETERMINATION QUANTITATIVE DES ALIMENTS CONSOMMES AUX REPAS.

1. Il ne nous a pas toujours été possible de peser personnellement la quantité de pâte de manioc consommée à chacun des repas. Dans de nombreux cas, les indigènes nous montraient un panier ou un récipient *ad hoc* en affirmant que tel était le volume habituellement consommé par autant de personnes. En mesurant le volume du récipient et en connaissant la densité de la pâte, on arrivait à obtenir des chiffres qui, pour être sujets à caution, devaient se rapprocher très fortement de ceux fournis par les pesées directes. Néanmoins, ces données ne sont pas reprises dans les tableaux subséquents.

2. Quand il nous fut possible, souvent encore par ruse, de déterminer la quantité d'aliments à consommer à l'un des deux repas principaux, nous avons toujours eu à compter avec la bonne foi des ménagères qui nous indiquaient le nombre de personnes auxquelles le contenu du récipient était destiné. Ce n'est que quand nous surprenions les indigènes au repas ou prêts à commencer celui-ci, qu'il était possible de constater le nombre de participants. Quoiqu'il en soit, on ne peut pas fixer avec certitude la part exacte qui revient à chaque individu : nous avons toujours dû nous contenter de diviser le poids total par le nombre de consommateurs.

3. Il pourrait peut-être résulter de cet exposé que les indigènes des régions prospectées ne consomment pas de viande. Sans aucun doute,

et nous avons suffisamment attiré l'attention sur ce fait, c'est l'aliment qu'ils consomment le plus irrégulièrement. Ils avouent consommer des insectes, des reptiles et des rongeurs — qui pour eux ne sont pas de la viande — mais ils se défendent toujours de manger beaucoup de gibier. Et pourtant, quand on pénètre dans une case, à l'improviste, pour autant que ce soit possible, il n'est pas rare de découvrir un récipient avec de la viande cuite.

4. La pâte de manioc étant l'aliment de base, les accompagnements jouent plutôt le rôle de l'indispensable complément devant permettre d'ingurgiter des quantités importantes de pâte. Grâce aux emblavures imposées par l'Etat, les Noirs disposent habituellement de quantités suffisantes de farine, quelle que soit la région ou l'époque de l'année. Il n'en est pas de même pour les accompagnements.

Dans les tableaux nous renseignons les quantités de manioc consommées (pp. 523 à 526) et les quantités d'accompagnements (532 et suivantes). Comme les repas ne se prennent quasi jamais en famille, nous avons cru devoir grouper séparément les repas individuels ou pris par des individus de même sexe et ceux pris par des adultes et des enfants : individus d'âges et souvent de sexes différents.

COMMENTAIRES (1).

Partant 1° des données expérimentales des tableaux I et II; 2° des chiffres donnés par les indigènes eux-mêmes (avec toutes les réserves détaillées sub III, litt. 1) quelle est la quantité moyenne de pâte de manioc consommée habituellement au village par les hommes et les femmes adultes, et par les enfants de plus et de moins de dix ans, qui savent se servir eux-mêmes? (voir I, litt. 5).

Bayaka.

1. Quantités consommées par repas : (pesées directes)

1 homme adulte (moyenne de 17 observations)	1,5 kg
1 femme adulte (moyenne de 2 observations)	1,25 kg
1 homme et 1 femme (moyenne de 5 observations)	3,0 kg
Vieillards (moyenne de 3 observations)	0,92 kg
Enfants de moins de 10 ans (moyenne de 6 observat.)	0,45 kg
Enfants de plus de 10 ans (moyenne de 10 observat.)	0,93 kg
1 femme et 1 enfant (moyenne de 12 observations)	2,0 kg
1 femme et 2 enfants (moyenne de 6 observations)	2,7 kg
1 femme et 3 enfants (moyenne de 6 observations)	2,85 kg

(1) Se rapportant à la consommation de pâte de manioc.

A. — CONSOMMATIONS DE PÂTE DE MANIOC.

TABLEAU I.

Quantités de pâte de manioc
consommées par des personnes de même sexe et d'âges voisins.

ADULTES		ENFANTS		QUANTITÉ		PEUPLADE	VILLAGE	DATE	OBSERVATIONS		
Hommes	Femmes	moins de 10 ans	plus de 10 ans	totale en kg	par tête en kg						
1	—	—	—	1,50	1,50	Bayaka	Panzi-Massuwa	1948 16/VII	Repas du soir		
2	—	—	—	2,00	1,00						
2	—	—	—	3,50	1,75						
—	—	3	—	1,20	0,40						
1	—	—	—	1,25	1,25		Kimbelo	28/VII	Repas du soir		
3	—	—	—	2,75	0,92		Dinga	31/VII	Repas du soir Quant. p ^r 2 repas. Reste p ^r le lendem., 900 g		
1	—	—	—	2,50	1,60						
—	1	—	—	1,25	1,25		Swa- Ngoy	6/VIII	Seul et unique repas de la journée - soir		
—	—	—	1	0,75	0,75						
2	—	—	—	3,75	1,88						
2	—	—	—	2,25	1,13	Kitenga				10/IX	Repas du matin
5	—	—	—	6,00	1,20	Massina-Tanda				10/IX	Repas du soir
1	—	—	—	1,80	1,80						
1	—	—	—	1,75	1,75	Munene				11/IX	Repas du matin
1	—	—	—	2,25	2,25						
—	—	3	—	1,50	0,50	Munene				12/IX	Repas du soir d'un homme quitt. le village. Reste 1,40 qu'il emporta
—	—	—	3	2,00	0,70						
1	—	—	—	3,00	1,60						
—	—	—	3	3,25	1,10						
—	—	—	3	3,25	1,10	Bapelende	Massingi	11/III	Repas du matin d'une femme âgée		
—	1	—	—	0,85	0,85						
1	—	—	—	1,50	1,50		Swa-Mbuya	10/IV	Repas du soir		
—	—	—	2	1,00	0,50						
2	—	—	—	2,35	1,18						
3	—	—	—	3,00	1,00						
1	—	—	—	1,25	1,25		Swa-Kahumbe	8/IV	Repas du soir		
1	—	—	—	1,30	1,30		—	—	—		
1	—	—	—	1,40	1,40						
—	—	—	2	1,50	0,75						
3	—	—	—	2,50	0,83	Bateke	Takwe	15/IV	Repas du soir		
1	—	—	—	1,85	1,85	Bangongo	Mossangu	16/IV	Repas du soir		
3	—	—	—	2,60	0,87						

ADULTES		ENFANTS		QUANTITÉ		PEUPLADE	VILLAGE	DATE	OBSERVATIONS
Hommes	Femmes	moins de 10 ans	plus de 10 ans	totale en kg	par tête en kg				
2	—	—	—	3,00	1,50	Bayansi	Kitsimuna	1948 5/IV	Repas du soir Vieille femme
2	—	—	—	2,00	1,00				
2	—	—	—	2,50	1,25				
—	1	—	—	0,85	0,85				
3	—	—	—	4,50	1,50	Basuku	Kiamfu- Kinzadi	4/V 5/V	Repas du soir Repas du matin
2	—	—	—	1,00	0,50				
—	—	—	2	0,75	0,375				
—	—	—	1	0,30	0,30				
5	—	—	—	4,50	0,90		Mwella Lukosi	12/V 3/VII	Repas du soir Repas du soir
1	—	—	—	1,25	1,25				
2	—	—	—	2,75	1,38	Basonde	Muleki- kamba	7/VII	Repas du soir
—	—	—	2	1,50	0,75				
3	—	—	—	4,50	1,50				
2	—	—	—	3,50	1,75		Kangufu	10/VII	Repas du soir
2	—	—	—	2,00	1,00				
—	—	—	2	1,50	0,75	Bambala	Bwalajula	5/VI 23/V	Repas du soir Repas du soir
1	—	—	—	1,50	1,50				
2	—	—	—	1,75	0,88				
3	—	—	—	2,50	0,83				
—	—	—	4	3,00	0,75				
5	—	—	—	4,00	0,80				
—	1	—	—	1,50	1,50		Kwati- Kalunga Muyambi	27/V 28/V	Repas du soir Repas du soir
3	—	—	—	2,00	0,70				
1	—	—	—	1,50	1,50	Bankano	Kinzalulu Pangala	24/VIII 26/VIII	Quant. très faible, chif. dout. Repas du soir
—	1	—	—	1,25	1,25				
3	—	—	—	5,00	1,70	Bambeko	Kimafuani Kitsako	3/IX 1/IX	Repas du soir Repas du soir
1	—	—	—	0,80	0,80				
1	—	—	—	1,75	1,75				
1	—	—	—	2,00	2,00				
1	—	—	—	2,00	2,00				
—	2	—	—	2,00	1,00				
—	—	—	2	2,50	1,25				
1	—	—	—	—	1,50		Kinkozi	2/IX	Repas du soir
1	—	—	—	—	1,65				

TABLEAU II.
Quantités de pâte de manioc
consommées par des personnes d'âges et de sexes différents.

ADULTES		EN-FANTS moins de 10 ans	QUAN- TITÉ totale en kg	PEUPLADE	VILLAGE	DATE	OBSERVATIONS		
Hom- mes	Fem- mes								
—	1	1	1 50	Bayaka	Panzi-Massuwa	1948 16/VII	Repas du soir		
—	1	1	2,00						
2	—	2	3,00						
—	1	1	1,75			Dinga		31/VII	Repas du soir
1	2	—	4,00						
—	1	1	1,50			Kitenga		10/IX	Repas du matin
1	1	1	4,00						
1	1	—	2,50			Massina-Tanda		10/IX	Repas du soir
1	1	—	3,25						
1	1	—	3,25			Munene		12/IX	Repas du matin
1	1	—	3,50						
1	1	—	3,00						
—	1	1	1,25						
—	1	1	2,00						
—	1	1	2,00						
—	1	1	2,25						
—	1	1	2,25						
—	1	1	2,25						
—	1	1	2,50						
—	1	1	2,75						
1	1	1	1,75						
1	1	1	2,75						
2	—	1	4,25						
—	1	2	2,00						
—	1	2	2,25						
—	1	2	2,75						
—	1	2	3,00						
—	1	2	3,00						
—	1	2	3,25						
1	1	2	3,00						
1	1	2	3,75						
1	1	2	5,25						
1	1	2	4,25						
1	1	2	4,75						
—	2	2	3,75						
—	1	3	2,00						
—	1	3	2,50						
—	1	3	2,50						
—	1	3	2,75						
—	1	3	3,75						
—	1	3	3,75						
—	1	4	3,25						
—	1	4	5,00						
—	1	5	3,75						
—	3	2	3,50	Bangongo	Mossangu	16/IV	Repas du soir		
—	2	3	3,50						
—	2	2	4,50	Basonde	Muleki-Kamba Kangufu	7/VII	Repas du soir		
—	1	1	1,25			10/VII		Repas du soir	

ADULTES		EN-FANTS moins de 10 ans	QUAN- TITÉ totale en kg	PEUPLADE	VILLAGE	DATE	OBSERVATIONS
Hom- mes	Fem- mes						
1	—	1	1,00	Bambala	Kingunji	1948 23/V	Repas du soir
—	2	1	2,25				
—	2	2	2,50				
—	—	4	3,00		Kwati-Kalunga	27/V	Repas du soir
2	1	2	2,00				
—	1	2	1,50	Bankano	Kinzalulu Pangala	24/VIII	Repas du soir
—	2	2	3,50			26/VIII	Repas du soir
—	1	2	2,00	Bambeko	Kimafuani	3/IX	Repas du soir
1	1	1	4,00				
1	1	3	5,00				
1	1	3	5,25				
1	1	3	5,75				
—	2	3	3,50				
1	1	4	5,50				
2	—	1	2,00		Kitsako	1/IX	Repas du soir + un enfant deux vieillards
—	1	5	3,00				
—	1	3	3,75				

Si l'on admet que la part de la mère est de 1,5 kg, la part des enfants serait la suivante :

première série : 1 femme, 1 enfant 0,5 kg

deuxième série : 1 femme, 2 enfants : $\frac{1,20}{2}$ 0,6 kg

troisième série : 1 femme, 3 enfants : $\frac{1,35}{3}$ 0,45 kg

soit, en moyenne, et par enfant 0,5 kg.

2. Aux dires des indigènes, les quantités de « luku » consommées au village seraient les suivantes :

Mawanga, à chacun des deux repas : 1 homme et 1 femme, 2,5 kg; l'homme se sert le premier et laisse le restant pour la femme.

Swa-Ngoy, ration normale pour 3 adultes à un repas, 4 kg, soit 1,35 kg par tête.

3. Il résulte des deux séries d'observations résumées ci-dessus que les quantités de manioc consommées par jour doivent être les suivantes :

Hommes 2,5 à 3 kg

Femmes 2,5 à 3 kg

Enfants de moins de 10 ans	environ 1 kg
Enfants de plus de 10 ans	environ 2 kg
Personnes sur le déclin	environ 2 kg

Bapelende et autres peuplades avoisinantes, Bateke, Bangongo, Bayansi.

1. **Quantités consommées par repas :** (pesées directes)

1 homme adulte (moyenne de 20 observations)	1,18 kg
Femmes âgées (moyenne de 2 observations)	0,85 kg
Enfants de plus de 10 ans (moyenne de 2 observat.)	0,75 kg
3 femmes et 2 enfants en bas âge	3,5 kg
2 femmes et 3 enfants en bas âge	3,5 kg

Si nous admettons que la part de la femme est de 1 kg, on trouve pour chaque enfant, en moyenne, 0,4 kg.

2. Aux dires des indigènes, les quantités consommées dans les villages seraient les suivantes :

Massingi, hommes, à chacun des repas, 1,25 kg,

enfants, à chacun des repas, 0,50 kg

Kassongo-Tseke, hommes, par jour, de 2 à 2,5 kg, soit de 1 à 1,25 kg par repas,

enfants, par repas, 0,5 kg

Swa-Kapenda, adultes, par repas, 1 kg à 1,25 kg

enfants, par repas, 0,5 à 1,25 kg

Kimuaqa, adultes, par repas, 1 kg à 1,25 kg

Maienga, adultes, par repas, 1 kg à 1,25 kg.

3. Nous basant sur les chiffres trouvés le plus fréquemment, les quantités de manioc consommées par jour doivent être de l'ordre de :

Adultes

de 2 à 2,5 kg

Enfants de moins de 10 ans

de 0,75 à 1,0 kg

Enfants de plus de 10 ans

de 1 à 1,5 kg

Basonde.

1. **Quantités consommées par repas :** (pesées directes)

1 homme adulte (moyenne de 9 observations)

1,42 kg

1 enfant de plus de 10 ans (moyenne de 2 observat.)

0,75 kg

2 femmes et 2 enfants

4,50 kg

1 femme et 1 enfant

1,25 kg

Si nous admettons pour la femme la même quantité que pour l'homme, on trouve pour l'enfant, 0,52 kg; si par contre nous admettons 1,25 kg, la part de l'enfant s'élèverait à 0,7 kg.

Basuku.**1. Quantités consommées par repas :** (pesées directes)

Adultes en général (moyenne de 11 observations) 1,0 kg

Enfants en bas âge (moyenne de 3 observations) 5,35 kg

Il y a lieu d'attirer l'attention sur les faits suivants :

- chez les Basuku, la nature du terrain influe considérablement sur la quantité d'aliments consommée;
- la quantité de patates douces ou d'ignames consommée en même temps que le « luku » est relativement élevée.

Ceci résulte des observations suivantes :

- à *Lukosi*, au repas du soir du 3 juillet 1948, nous avons noté :

1 adulte, 1,25 kg de « luku » avec sensiblement 500 g de patates douces cuites à l'eau;

2 femmes, 2 enfants en bas âge : 1 kg de « luku » avec environ 1,5 kg d'ignames cuites à l'eau.

- à *Kipfusa*, où l'on boit communément des quantités importantes de vin de palme, 1 adulte consomme moins de 2 kg de luku au seul repas de la journée. Il laissera couramment pour les enfants le tiers ou le quart du panier qui a été préparé à son intention.

— à *Bokaluba*, où les accompagnements sont à la fois plus variés et plus abondants, les indigènes avouent consommer par jour des quantités de l'ordre de 2,5 à 3 kg de « luku ».

2. En résumé, les quantités de « luku » consommées par les adultes ne semblent pas, dans l'ensemble, être inférieures à 2 kg par jour; pour les enfants en bas âge, de 0,7 à 1 kg par jour.

Bambala.**Quantités consommées par repas :** (pesées directes).

1 homme adulte (moyenne de 11 observations) 0,9 kg

Enfants de plus de 10 ans (moyenne de 6 observations) 0,75 kg

Enfants de moins de 10 ans : nous basant sur la consommation homme + enfants, et admettant que l'homme consomme 0,9 kg, on trouve pour les enfants en bas âge, 0,4 kg. Si l'on admet que la femme consomme une quantité de « luku » identique à celle consommée par l'homme, on trouvera pour les enfants en bas âge, 0,383 kg que nous pouvons arrondir à 0,4 kg.

En résumé, les quantités de « luku » consommées par jour doivent être sensiblement les suivantes :

Adultes moins de 2 kg

Enfants de plus de 10 ans 1,5 kg.

Enfants de moins de 10 ans moins de 1 kg

Il est à remarquer que les Bambala visités ont l'habitude d'incorporer de 10 à 50 % de farine de maïs au manioc. De ce fait, et de leur

propre aveu, les quantités de pâte consommées sont beaucoup moins élevées.

Bambeko.

Quantités consommées par repas : (pesées directes).

1 homme adulte (moyenne de 7 observations) 1,5 kg

1 femme adulte (moyenne de 2 observations) 1,25 kg

Enfants de plus de 10 ans (moyenne de 2 observations) 1,0 kg

Consommation des enfants de moins de 10 ans déduite des repas préparés pour : femmes et enfants; homme, femme et enfants.

— Partant de la consommation de 1,25 kg pour la femme, on trouve, (moyenne de 3 observations) : 0,66 kg.

— Partant de la consommation de 1,5 kg pour l'homme et 1,25 kg pour la femme, on trouve (moyenne de 5 observations) : 0,8 kg.

En résumé, les quantités de « luku » consommées par jour doivent être les suivantes :

Homme adulte 3,0 kg

Femme adulte 2,5 kg

Enfants de moins de 10 ans 1,5 kg

Enfants de plus de 10 ans 2,0 kg

Bankano.

Les Bankano mangent de préférence de la « chikwangue ». Brute, une « chikwangue » pèse toujours près de 1 kg; dégarnie des feuilles extérieures, le poids atteint 700 à 800 g.

En moyenne, une « chikwangue » par adulte suffit à peine; la plupart du temps, les hommes en mangent deux, ce qui fait en moyenne 1,5 kg net de pâte.

Quant au « luku », nous n'avons pu faire qu'un nombre limité de pesées; elles ont fourni des chiffres du même ordre de grandeur que pour la « chikwangue ».

Repas collectif à Pangala, le 26 août 1948 :

Quatre femmes avaient apporté chacune un panier de « luku » de près de 2,5 kg avec une petite casserole en terre cuite remplie de « bissaka ». Outre les quatre femmes, une vieille veuve et cinq enfants (principalement des filles) participaient au repas. A la fin de celui-ci, il restait sensiblement 500 g de « luku ».

Partant de ces données, nous obtenons :

« luku » apporté, $4 \times 2,5$ kg = 10,0 kg

« luku » restant = 0,5 kg

« luku » consommé = 9,5 kg

Quantités consommées par les participants :

cinq femmes, dont une âgée, consommant

1,25 kg par tête 6,25 kg

cinq enfants (9,5 — 6,25 = 3,25) 3,25 kg

La quantité consommée par chaque enfant varie de 650 à 700 g.

En résumé, les quantités de « luku » ou de chikwangue consommées par jour doivent être les suivantes chez les Bankano :

Homme adulte 3 kg

Femme adulte 2,5 kg

Enfants de moins de 10 ans 0,9 kg

Enfants de plus de 10 ans 1,7 kg

* * *

Nous résumons dans le tableau subséquent les quantités moyennes de pâte de manioc consommées par tête et par jour chez les différentes peuplades visitées :

	BAYAKA	BAPELENDE	BASUKU	BAMBALA	BAMBEKO	BANKANO
Observations faites en saison	sèche et humide	humide	sèche et humide	des pluies	sèche	sèche
Homme adulte ..	2,5 à 3 kg	2 à 2,5 kg	2 kg	moins de 2 kg	3 kg	3 kg
Femme adulte ..	2,5 à 3 kg	2 à 2,5 kg	2 kg	moins de 2 kg	2,5 kg	2,5 kg
Enfants :						
moins de 10 ans	1 kg	0,75 à 1 kg	0,7 kg	moins de 1 kg	1,5 kg	0,9 kg
plus de 10 ans	2 kg	1 à 1,5 kg	—	1,5 kg	2 kg	1,4 kg

Si nous tenons compte du fait qu'il faut 400 g de farine pour préparer 1 kg de pâte, nous obtenons les quantités suivantes de farine :

	BAYAKA	BAPELENDE	BASUKU	BAMBEKO	BANKANO
Homme adulte ..	1 à 1,2 kg	0,8 à 1 kg	0,8 kg	1,2 kg	1,2 kg
Femme adulte ..	1 à 1,2 kg	0,8 à 1 kg	0,8 kg	1 kg	1 kg
Enfants :					
moins de 10 ans	0,4 kg	0,3 à 0,4 kg	0,28 à 0,4 kg	0,6 kg	0,36 kg
plus de 10 ans	0,8 kg	0,4 à 0,6 kg	0,28 à 0,4 kg	0,8 kg	0,6 kg

Chez les Bambala, le « luku » est fait en partant de farine de manioc additionnée de maïs pilé. Les quantités de maïs varient d'un ménage à l'autre. Nous avons noté des pourcentages allant de 10 à 50.

Dans ces conditions, le volume d'eau restant sensiblement le même, les quantités de matière sèche consommées par jour seraient sensiblement :

	MAÏS	MANIOC
Homme et femme adultes	100 à 400 g	400 à 700 g
Enfants de moins de 10 ans	40 à 200 »	200 à 360 »
Enfants de plus de 10 ans	60 à 300 »	300 à 540 »

* * *

Le village de Kitenda, situé à 127 km au Sud de Feshi, en direction de Panzi, dont il est éloigné de 185 km, est taillé en pleine « matumbi ». Il est habité par des éléments très hétérogènes : Batshiok, industriels et nomades, ne possédant pas de terres mais s'installant résolument sur celles des autres, grands chasseurs devant l'Éternel; Balunda, possesseurs de terres; Basonde.

Nous y avons séjourné en saison sèche, époque où les Batshiok effectuaient journallement des chasses collectives. Eux-mêmes et tous les habitants de Kitenda disposaient abondamment de viande de chasse.

On peut, pensons-nous, considérer les consommations de viande de ce village comme typiques des régions giboyeuses en saison de chasse.

Sans distinction de peuplade, les consommations de « luku » y étaient les suivantes au repas du soir le 12 juillet 1948 :

		PAR JOUR	FARINE PAR JOUR
Adolescents :			
(moyenne de six observations)	1,12 kg	2,25 kg	1,00 kg
Enfants :			
moins de 10 ans			
(moyenne de six observations)	0,25 »	0,50 »	0,20 »
plus de 10 ans			
(moyenne de quatre observations)	0,375 »	0,75 »	0,30 »

B. — CONSOMMATIONS D'ACCOMPAGNEMENTS DIVERS.

Avant d'essayer de déterminer la quantité d'accompagnements consommée par jour, nous tenons à résumer et à classer dans le tableau suivant les observations faites à Munene (Bayaka). Il montre la nature et la fréquence des accompagnements chez 44 familles au repas du matin, le 12 septembre 1948, vers la fin de la saison sèche.

1. Purées à base de « Dimbula » (<i>Gnetum africanum</i> WELW.)	18, soit 44 %
se décomposant en :	
Dimbula + arachides pilées	12
Dimbula +	
champignons	1
crevettes	1
fourmis ailées grillées	1
sauterelles diverses	1
champignons + fourmis ailées grillées	1
petits poissons divers	1
2. Purées à base de « Mbondi » (<i>Salacia Pynaerti</i> DE WILD.)	11, soit 25 %
se décomposant en :	
a « Mbondi » + graines de courges	5
b « Mbondi » + graines d'arachides	1
Variantes :	
a + chenilles	1
a + champignons + tomates indigènes	1
b + champignons	1
b + chenilles	1
b + fourmis ailées grillées	1
3. « Soupes » à base de graines de courges	10, soit 22,7 %
additionnées de :	
chenilles	2
crevettes	1
fourmis ailées grillées	1
sauterelles	3
chenilles + fourmis ailées grillées	1
sauterelles + chenilles	1
sauterelles + crevettes	1
4. Aliments divers	5, soit 11,3 %
Purées de feuilles de manioc	2
Champignons + huile de palme	2
Nzenze (<i>Brachytrypes membranaceus</i>) grillés ..	1

Il est à remarquer que tous ces aliments étaient cuits à l'eau et additionnés de sel et de pili-pili.

Dans les lignes qui suivent, nous ne reproduisons que des chiffres fournis par des pesées effectuées dans les villages, soit au moment

où les ménagères allaient procéder à la préparation (surtout des légumes), soit au moment où les hommes revenaient de la chasse, les femmes de la pêche.

1. — LEGUMES DIVERS.

— Feuilles de manioc fraîches (à 85 % d'eau en moyenne) :

QUANTITÉS	PARTICIPANTS	VILLAGE	PEUPLADE	DATE
500 g	3 à 5	Mawanga	Bayaka	20/VII
500 »	5 à 6	Panzi	Bayaka	17/VII
450 »	5	Swa-Ngoy	Bayaka	13/VIII
650 »	4	Mukila	Bapelende	20/III
650 »	5	Massingi	Bapelende	11/III
1,5 kg	6	Kenge	Bapelende	5/III
750 g	4	Mossangu	Bangongo	16/IV
500 »	3	Bwalajulu	Bambala	3/VI
1.0 kg	4	Kingunji	Bambala	22/V

Consommations moyennes par tête et par peuplade :

	MATIÈRE FRAÎCHE	MATIÈRE SÈCHE
Bayaka	100 g	15,0 g
Bapelende	175 »	26,3 »
Bangongo	190 »	28,5 »
Bambala	215 »	32,5 »

— Feuilles de « dimbula » fraîches (à 62,5 % d'humidité en moyenne) :

QUANTITÉS	PARTICIPANTS	VILLAGE	PEUPLADE	DATE	OBSERVAT.
100 g	2	Massingi	Bapelende	11/III	fraîches
100 »	4	Swa-Kapenda	Bapelende	15/III	fraîches
50 »	4	Kassongo-Tseke	Bapelende	12/III	sèches
50 »	4 à 5	Kobo	Bapelende	18/III	sèches

En résumé : la quantité de feuilles de « dimbula » consommée par les Bapelende, par tête et par repas, serait de l'ordre de 33 g de feuilles fraîches, soit sensiblement 15,7 % de matière sèche. La consommation de feuilles séchées s'élèverait, par repas et par tête, à 13 g. Les deux résultats sont concordants.

— Champignons.

A Mossangu (Bangongo), 16/IV. 1,5 kg de champignons frais ont été cuits à l'eau, puis réchauffés dans de l'huile de palme. Ce plat était

destiné à six personnes. La teneur en eau des champignons étant de l'ordre de 90 %, on obtient une consommation par tête et par repas de 250 g de matière fraîche ou 25 g de matière sèche.

2. — PROTEINES ANIMALES.

— Chenilles. La dose habituelle de chenilles séchées cuites à l'eau et additionnées de graines d'arachides ou d'amandes de courges pilées est de 100 g pour deux adultes.

— Poissons divers.

QUANTITÉS	PARTICIPANTS	VILLAGE	PEUPLADE	DATE	OBSERVAT.
2,75 kg 800 g 1 kg	5 en 2 repas Chef coutumier	Takwe Bokaluba	Bateke Basuku	15/IV 5/V	Poissons divers <i>Clarias</i> sp.
150 g	1 homme, 1 femme, 3 enfants	Mwella	Basuku	12/V	Poissons de rivière
300 » 85 »	2 femmes, 2 enfants 3 adultes 1 vieille femme	Muleki- kamba Kingunji Mikunsi	Basonde Bambala Bayansi	7/VII	2 <i>Tsombi</i> 2 <i>Kikaka</i> 7 <i>Clarias</i> sp.

— Rats divers.

QUANTITÉS	PARTICIPANTS	VILLAGE	PEUPLADE	DATE	OBSERVAT.
75 à 100 g 200 g	5 enfants 4 à 5 enfants	Mukila Massingi- Kimuaka	Bapelende Bapelende	18/III 11/III	5 à 6 rats
50 »	2 adultes	Muleki- kamba	Basonde	7/VII	1 rat
200 »	2 adultes	»	»		1 rat grillé
250 »	2 adultes + 2 vieillards	»	»		2 rats grillés, 1 ébouillanté
200 »	femmes, 1 enfant	Kimafuani	Bambeko	3/IX	1 rat
150 »	2 adultes	Kitenda	?	12/VII	1 rat
300 »	1 adulte	Kitenda	?	»	2 rats

— Viande de chasse consommée à Kitenda (*vide supra*).

QUANTITÉS	PARTICIPANTS	NATURE DE LA VIANDE
500 g	2 hommes	un chat sauvage dépouillé
750 »	4 hommes	cuisse d'antilope
1 kg	5 hommes	un hérisson dépouillé
225 g	1 homme	un cobaye dépouillé
1,65 kg	5 hommes	une tortue « Kelafu » dépouillée

La quantité de chair de poisson frais, de rats et de viande, consommée par tête et par repas, est donc très variable.

Le Chef coutumier de Bokaluba se faisait préparer pour lui seul 800 g de *Clarias* sp.; par contre, à Mwellla, sensiblement 1 kg de poissons divers étaient consommés par un ménage avec trois enfants, soit donc 200 g par tête. A Mulekikamba, cette quantité tombait à 60 g.

Pour les rats, nous trouvons, quelle que soit la peuplade — le cas de Kitenda mis à part — des chiffres moins discordants, allant de 20 à 60 grammes.

La consommation individuelle de viande à Kitenda oscille, en saison de chasse, entre 200 et 300 g en moyenne. Or, interprétant les déclarations des Bayaka et des Bapelende, nous avons été amené à conclure qu'en saison sèche, ils consomment deux ou trois fois par semaine près de 250 g de viande de chasse. Nous sommes donc très près des quantités observées sur le vif à Kitenda.

Il y a lieu de rappeler que ni la chair de poisson ni surtout celle des rats ne sont considérées par les indigènes comme de la viande, mais bien comme des accompagnements qui doivent leur permettre de consommer des quantités plus ou moins importantes de pâte de manioc. La viande, par contre, est un aliment comme tel et l'indigène pourrait faire un repas à la viande sans manioc. Ce fait suffit peut-être pour expliquer la différence entre les consommations de gibier et des autres aliments d'origine animale.

CHAPITRE VI.

Le repas dans les écoles des Missions

A cause de la faible densité de la population au Kwango, les enfants qui suivent les cours dans les écoles des Missions, y séjournent quasi toujours comme internes.

Leur mode de vie en milieu coutumier est différent, à plus d'un point de vue, de l'existence qu'ils mènent à la Mission. D'un côté, ils sont libres de muser une grande partie de la journée et de maudrauder en forêt et en brousse. Ils auront ainsi l'occasion de sucer des fruits sauvages, de capturer rongeurs et reptiles, de récolter des insectes. De l'autre côté, ils sont soumis à une discipline, tenus à des heures de classe, astreints à un effort continu; ils ne sont libres de quitter la Mission que le dimanche. Si leur village n'est pas trop éloigné, ils y retourneront et reviendront à l'école chargés de nourriture. C'est notamment le cas de la Mission de Yasa, située dans une région à plus forte densité de population, et, partiellement du moins, à Panzi. Dans le cas contraire, les enfants mettront leur temps libre à profit pour partir en forêt ou dans les villages des alentours; ils en ramèneront des accompagnements pour les repas.

Cette différence dans le mode de vie est-elle cause de l'espèce de fatigue, voire de lassitude, qui se manifeste chez les élèves à la fin



FIG. 67.

C'est dimanche! En route pour la forêt.

de l'année scolaire? Toujours est-il — les éducateurs sont unanimes à en convenir — qu'il suffit de quelques semaines passées au village d'origine pendant la période des vacances, qui est aussi celle de la chasse, et ils font allègrement, bien que chargés de vivres pour deux semaines, le nombre parfois impressionnant de kilomètres qui les séparent de l'école.

I. ORIGINE DES ALIMENTS CONSOMMÉS. — Les aliments apportés des villages au début du trimestre ne constituent qu'une réserve pour une douzaine de jours. Ceux récoltés en forêt ou troqués dans les villages des environs, de même que ceux que, profitant de toutes les occasions, les parents s'efforcent de leur faire parvenir, ne forment qu'un apport



FIG. 68.

Ecoliers montrant des amorces pour la pêche dans la Lukula (Kingunji).

(Photos Adriaens)

occasionnel bien que nullement négligeable. En tout état de cause, ils ne peuvent pas suffire pour assurer la subsistance pendant tout le trimestre.

Les Missions sont donc tenues de nourrir les élèves internes. Dans ce but, il est distribué des vivres que les bénéficiaires auront à cuisiner eux-mêmes.

Pour faire face à leurs obligations, les dirigeants des écoles se heurtent parfois à de très grosses difficultés.

Certaines Missions, comme Mukila, Kingunji et, tout récemment, Kimbongo, ont créé des cultures étendues, soit parce que établies dans la région depuis de nombreuses années, ou que la situation de la concession le permette. Dans ce cas, les distributions aux élèves sont assurées. Néanmoins, il est toujours constitué une réserve de sécurité.

La plupart pourtant, Ngi, Kimbao, Ndinga, Ngowa, Panzi, sont obligées d'acheter du manioc aux indigènes. Elles dépendent donc en grande partie de la bonne volonté de ces derniers. Il en résulte, et ce d'autant plus quand la région est peu peuplée, que la ration n'est pas toujours assurée. Les dirigeants se voient dès lors obligés périodiquement de renvoyer pendant plusieurs jours les élèves dans leur village pour leur permettre de se ravitailler (Kimbongo) ou pour inviter les parents à venir vendre du manioc à la Mission (Ngowa). A la toute dernière extrémité, les écoles sont fermées.

Il importe encore de remarquer que si la Mission fournit les aliments de base : manioc, lipides et sel, les élèves ont à se procurer eux-mêmes les accompagnements. Exceptionnellement, à l'occasion d'une fête, il est fait des distributions de poisson salé et séché.

II. REMARQUES PRÉLIMINAIRES. — Avant de donner le détail des rations distribuées aux élèves des écoles, nous tenons à attirer l'attention sur les faits suivants :

1° Selon la région, le manioc est distribué sous la forme de carottes rouies en entières; sous la forme de boules, pratiquement dépourvues de fibres; sous la forme de farine. Nous réduisons toujours les résultats de nos observations en quantités de farine, faisant remarquer toutefois que le facteur de conversion calculé à la suite des rendements obtenus sous notre contrôle, correspond à un rendement maximum en farine, rendement qui n'est jamais atteint en pratique.

2° La plupart des Missions visitées possédaient une installation rudimentaire pour le traitement des fruits d'*Elaeis*. L'huile pressée est distribuée aux élèves et aux travailleurs de la Mission. Habituellement, la ration fournie doit couvrir une période de deux ou trois semaines. Il ne faut, bien entendu, pas attendre la fin de cette période pour ne plus trouver une seule goutte d'huile chez les bénéficiaires. L'excédent de la production est vendu aux indigènes des environs,



FIG. 69.

Bâtiment où les enfants des écoles préparent leur repas. Remarquer les réserves de maïs, les ustensiles divers et les tiges de bambou qui font office de seaux (Mukela).



FIG. 70.

Parents ou fiancés apportant des vivres de l'école (Yasa).

(Photos Adriaens)

qui seront plus enclins à apporter du manioc s'ils sont sûrs de pouvoir s'approvisionner en huile.

3° A côté des vivres distribués régulièrement : manioc, huile, sel, d'autres le sont occasionnellement. Les répartitions de riz, de maïs, de haricots, de bananes, de voandzou, de graines de courges sont saisonnières et influencées par l'abondance des récoltes et les possibilités d'approvisionnement.

4° Il y a lieu de faire observer que les distributions sont faites sans tenir compte de l'âge des bénéficiaires. Or, par la force des choses, quand la scolarité n'est pas obligatoire, la population scolaire comprend des élèves d'âge fort différent. Quand, en outre, l'enseignement dispensé dans la même Mission est à la fois primaire, pré-normal, normal ou s'adresse à de futurs catéchistes, il est clair que l'on se trouve bientôt en présence de toute une génération. Quand tous sont mêlés dans le même local où ils préparent leur nourriture

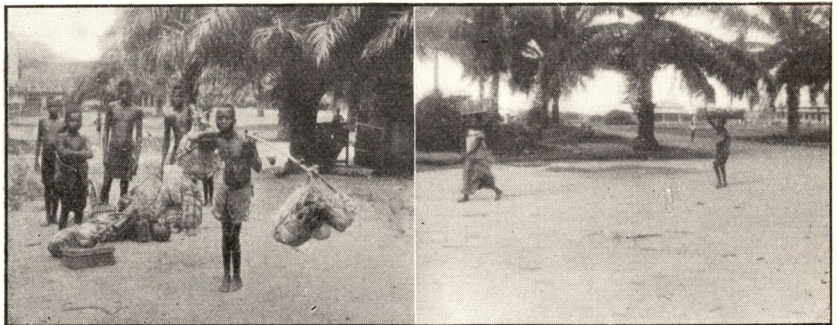


FIG. 71.

Retour de vacances avec des vivres pour quelques jours.

(Photos Adriaens)

et prennent leur repas, il sera fort difficile d'établir des statistiques de consommations, en tenant compte de l'âge des individus; il deviendra téméraire de faire des comparaisons d'une école à l'autre.

5° Les poids indiqués ci-après, ne sont pas toujours rigoureusement exacts. Les quantités distribuées ne sont pas pesées par le préposé à la répartition mais mesurées ou évaluées. Nous nous sommes toujours efforcé de peser un nombre de rations aussi élevé que possible; nos chiffres représentent des valeurs moyennes arrondies, très proches de la réalité. Les rations journalières ont été obtenues en divisant le poids total de la ration par le nombre de jours qu'elle doit couvrir, soit 7. Il est à remarquer qu'en général les enfants quittent la Mission après les offices du dimanche pour ne rentrer que le soir, voire le lendemain avant 14 heures. Dans le premier cas, ils passent leur temps à rôder dans les environs, dans le second, ils retournent au village. A titre de dédommagement, ces derniers reçoivent une ration supplémentaire de sel. Les autres ayant reçu leur ration de sel le matin, ont en main une monnaie d'échange qui leur permettra de se procurer quelques vivres.

RELEVÉ DES RATIONS

DISTRIBUÉES DANS CHACUNE DES MISSIONS SUIVANTES :

Mukila : (Bapelende et Bayaka), semaine du 7 au 13 mars 1948, saison des pluies.

Garçons (école primaire) :

6 kg de manioc brut en carottes, sensiblement 3,6 kg de farine, soit 500 g de farine par jour et par tête;

125 g de riz, soit 18 g par jour et par tête;

150 g de sel, soit 21 g par jour et par tête;

4 épis de maïs, soit sensiblement 500 g de graines, soit 70 g par jour et par tête :

250 g de haricots secs indigènes, soit 60 g par jour et par tête;

50 à 60 fruits d'Elaeis dont les élèves consomment l'huile de pulpe (sensiblement 100 g par semaine, soit 14,3 g par jour) et sucent les amandes.

Ngî : (Bapelende et peuplades environnantes), semaine du 4 au 10 avril 1948, saison des pluies.

Garçons (école primaire) :

3,5 à 4 kg de manioc en boules, ce qui correspond sensiblement à 3 kg de farine, soit 450 g par jour et par tête;

100 g de sel, soit 14,3 g par jour et par tête;

250 ml d'huile de palme de fabrication locale pour 3 semaines; soit près de 11,5 g par jour et par tête.

Kimbao : (Basuku), semaine du 25 avril au 1er mai 1948, saison des pluies :

Garçons (école primaire) :

Deux fois par semaine 7 kg de manioc en boules pour 3 élèves, soit 575 g de farine par jour et par tête;

500 ml d'huile de palme de fabrication locale pour 4 personnes, soit 125 ml ou 115 g par semaine, 16 à 17 g par jour et par tête;

250 g de sel pour 3 personnes, soit 65 g par semaine, soit sensiblement 10 g par jour et par tête.

Filles (école primaire) :

Ration pour deux jours et par tête (il n'est fait que trois distributions par semaine) :

1 boîte de farine de manioc de 450 g;

1 boîte de fruits d'*Elaeis*, sensiblement 15 fruits, soit 30 g d'huile;



FIG. 72.

Distribution de la ration de sel à Mukila.



FIG. 73.

Distribution de la ration de manioc à Ngi.

(Photos Adriaens)

1 boîte de riz paddy de 100 g, soit 80 g décortiqué;

2 petites bananes ou 1 grande banane plantain;

près de 60 g de sel.

Ration journalière :

farine de manioc : 200 g;

huile : 13 g;

riz décortiqué : 35 g;

banane : une pièce;

sel : 20 g.

Kingungi : (Bambala), semaine du 23 au 29 mai 1948, saison des pluies.

Garçons (école primaire, école pour catéchistes) :

24 kg de manioc en boules par semaine pour 6, soit 4 kg par tête, soit sensiblement 500 g de farine par jour et par tête;

20 kg de bananes pour 12 personnes, soit 1,5 kg par personne, ce qui correspond à près de 75 g de matière comestible par jour et par tête;

250 ml d'huile de palme de fabrication locale par semaine; soit sensiblement 8 g par jour et par tête;

125 à 150 g de sel; soit 4 g par jour et par tête.

Ceux qui disposent de quantités importantes de manioc rapportées du village, préfèrent recevoir partiellement leur ration en riz décortiqué, à raison de 1 kg de riz pour 4 kg de manioc. Comme les repas sont toujours préparés en commun, cette quantité de riz profite à plusieurs élèves.

Au moment de notre séjour, la Mission disposait de quantités importantes de graines de voandzou fraîches; celles-ci étaient mises à la disposition des élèves qui ne retournaient pas au village le dimanche. A leur gré, ils en prenaient de 2 à 3 kg par semaine.

Filles (école primaire, école ménagère) :

Près de 5 kg de manioc en boules par semaine, soit près de 600 g de farine par tête et par jour;

3 ou 4 épis de maïs, soit de 400 à 500 g de graines. Ce maïs est concassé, tamisé et mélangé à la farine de manioc;

250 g de haricots indigènes, soit 35,7 g par tête et par jour;

250 ml d'huile de palme; soit 33 g par tête et par jour;

5 petites bananes par semaine;

150 g de sel, soit 21 g par tête et par jour.

Petits garçons, orphelins et malades :

En général, ils ne préparent pas leur repas eux-mêmes. Deux fois par jour, ils viennent chercher un paquet de « luku » que préparent les grandes filles. A 11 h. 30, on leur sert le contenu d'une louche ordinaire de haricots ou de riz, cuits à l'eau.

Kimbongo : (Basuku), semaine du 29 juin au 4 juillet 1948, saison sèche. (Ecole primaire) :

En principe, les élèves doivent subvenir à leur propre alimentation. Toutefois, comme les villages sont très éloignés, ceux qui devraient faire un nombre de kilomètres par trop élevé, reçoivent près de 3 kg de farine de manioc par semaine, soit sensiblement 430 g par tête et par jour. En outre, selon les possibilités, il est fait des distributions de patates douces. Pendant notre séjour, 300 kg avaient été distribués. Toutes les deux semaines, les élèves se voient octroyer 100 ml d'huile de palme achetée par la Mission : 50 ml ou 46 g par semaine, soit 6,5 g par tête et par jour. Il y a lieu d'y ajouter les distributions hebdomadaires de 100 g de sel, soit 14 g par jour et par tête.

Panzi : (Bayaka et Batshiok), semaine du 16 au 20 juillet 1948, saison sèche. (Ecole primaire) :

La plupart des enfants fréquentant l'école, habitent aux environs immédiats. Ils rentrent journellement chez eux et n'ont pas droit à une ration. Ceux qui habitent à quelques kilomètres de la Mission, rentrent le dimanche et reviennent le soir, le panier bien rempli de vivres pour toute la semaine. A titre de compensation, il leur est distribué une double ration de sel et une prime en espèces de 0,25 fr. Les quelques autres qui ne répondent pas à ces conditions, ont une ration journalière de 350 à 400 g de farine de manioc; une ration hebdomadaire de 150 g d'arachides et 100 g de sel.

Ndinga: (Bayaka), semaine du premier au 7 août 1948, saison sèche. (Ecole primaire) :



(Photo Adriaens)

FIG. 74.

Distribution de patates douces à Kimbongo.

Près de 5 kg de manioc en boules par semaine, soit sensiblement 600 g de farine par jour et par tête;

100 g de sel par semaine, soit 14 g par jour et par tête;

une fois par quinzaine, 100 ml, soit près de 93 g d'huile de palme de fabrication locale, soit 6,5 g par tête et par jour.

Ceux qui le désirent peuvent recevoir en outre :

- une fois par semaine, une poignée d'arachides estimée à 150 g, soit moins de 100 g d'amandes;
- une fois par mois, environ 150 g de riz décortiqué.

Ngowa : (Bayaka), à titre documentaire, n'ayant pas pu assister personnellement aux distributions à cause des vacances scolaires.

Farine de manioc, 750 g par jour et par tête;

Selon les possibilités et par semaine :

250 g de fruits d'arachides ou 125 à 150 g de graines de courges;
60 à 75 g de sel.

Il est habituellement distribué 150 g environ d'une mixture faite de haricots indigènes cuits à l'eau, additionnés de pili-pili, de sel, éventuellement de poisson séché ou même de viande.

Il résulte des enquêtes faites dans les écoles des Missions que :

1° la quantité de manioc distribuée aux garçons leur permet d'obtenir de 400 à 600 g de farine par jour, quantité qui suffit pour préparer de 1 à 1,4 kg de « luku »;

2° la quantité de lipides fournie par l'huile de palme est de l'ordre de 6,5 à 16 g par tête et par jour;

3° la quantité de sel, de 10 à 20 g par tête et par jour.

III. ALIMENTS CONSOMMÉS. — Quelle que soit l'origine des vivres, les bénéficiaires en disposent librement. Ils ont à préparer leur repas eux-mêmes avec du matériel de cuisine qui leur appartient; l'eau a été puisée à la source la plus proche, le combustible ramassé en forêt.

Les garçons se réunissent par petits groupes de 5 ou 6, appartenant à la même région, au même village, souvent, mais pas nécessairement, d'âge voisin.

Fréquemment il se fait entre élèves des trocs de manioc contre accompagnements divers. Il va sans dire que comme il y a parmi eux des garçonnetts de tout âge, les aînés prendront les plus jeunes sous leur protection, protection pas toujours désintéressée : échange de politesses, les cadets paieront les menus services en manioc.

RELEVÉ DES POIDS DE « LUKU » CONSOMMÉS AU REPAS DU MATIN
PAR LES GARÇONS DE L'ÉCOLE DES MISSIONS SUIVANTES :

Kingunji : (Bambala), repas du matin entre les 23 et 29 mai
1948 (1).

QUANTITÉ CONSOMMÉE PAR TÊTE	NOMBRE D'ENFANTS	POURCENTAGES	CONSOMMATION JOURNALIÈRE	
			DE LUKU	DE FARINE
300 g	10	10,5	600 g	240 g
375 à 400 g	26	27,4	750 à 800 g	300 à 320 g
500 g	36	37,9	1 kg	400 g
600 à 700 g	11	11,6	1,2 à 1,4 kg	480 à 560 g
750 g	8	8,4	1,5 kg	600 g
1 kg	2	2,1	2 kg	800 g
1,25 kg	2	2,1	2,5 kg	1 kg

(1) Il est à remarquer que rares sont les enfants qui prennent la peine de préparer la pâte en partant du mélange manioc-mais.

Yasa : (Bambala), repas du matin entre le 1^{er} et 5 juin 1948 :

QUANTITÉ CONSOMMÉE PAR TÊTE	NOMBRE D'ENFANTS	POURCENTAGES	CONSOMMATION JOURNALIÈRE	
			DE LUKU	DE FARINE
333 g	3	12	665 g	265 g
375 »	4	16	750 »	300 »
500 »	5	20	1 kg	400 »
750 »	6	24	1,5 kg	600 »
800 »	5	20	1,6 »	640 »
1,250 kg	2	8	2,5 »	1 kg

Kimbongo : (Basuku), repas du matin entre le 29 juin et le 4 juillet 1948 :

QUANTITÉ CONSOMMÉE PAR TÊTE	NOMBRE D'ENFANTS	POURCENTAGES	CONSOMMATION JOURNALIÈRE	
			DE LUKU	DE FARINE
300 g	4	19	600 g	240 g
450 »	4	19	900 »	360 »
600 »	5	23,8	1,2 kg	480 »
750 »	5	23,8	1,5 »	600 »
875 »	2	9,6	1,75 »	700 »
1,25 kg	1	4,8	2,5 »	1 kg

Ndinga : (Bayaka), repas du matin entre le 1^{er} et le 7 août 1948 :

QUANTITÉ CONSOMMÉE PAR TÊTE	NOMBRE D'ENFANTS	POURCENTAGES	CONSOMMATION JOURNALIÈRE	
			DE LUKU	DE FARINE
250 g et moins	30	46	500 g	200 g
300 à 350 g	32	49,2	600 à 700 g	240 à 280 g
400 g	1	1,6	600 g	320 g
500 »	2	3,2	1 kg	400 »

En résumé, si nous prenons comme chiffres de référence les quantités extrêmes de farine consommées dans les villages par les enfants qui forment habituellement la population scolaire, nous constatons les pourcentages suivants de consommation dans chacune des quatre écoles :

	400 G ET MOINS	DE 400 A 300 G	PLUS DE 800 G
Ndinga	100 %	—	—
Kingunji . . .	75,8 %	22,1 %	2,1 %
Yasa (1) . . .	48 %	44 %	8 %
Kimbongo . .	38 %	57,2 %	4,8 %

1° Cas de Ndinga. — Situé en plein pays des Bayaka, qui sont de gros mangeurs, les consommations journalières de farine de manioc sont

(1) Ecole primaire, classe prénormale, école normale.

moins importantes à la Mission que dans des villages. Questionnés à ce sujet, les élèves prétendaient que le matin en saison sèche, ils manquaient d'appétit et d'entrain parce que trop engourdis par le froid. D'autres, que, ayant beaucoup plus de liberté, parce que l'année scolaire touchait à sa fin, ils pouvaient journellement aller marauder en forêt dont ils ramenaient une grande variété de « matongo ». Tous furent unanimes à nous faire part de l'impatience avec laquelle ils attendaient la fin toute proche de l'année scolaire et la merveilleuse période de congé au village. Le cas de Ndinga peut ainsi servir à illustrer ce que nous évoquions au début de ce chapitre quant à l'état d'esprit qui règne dans les écoles à la fin d'une année d'efforts continus.

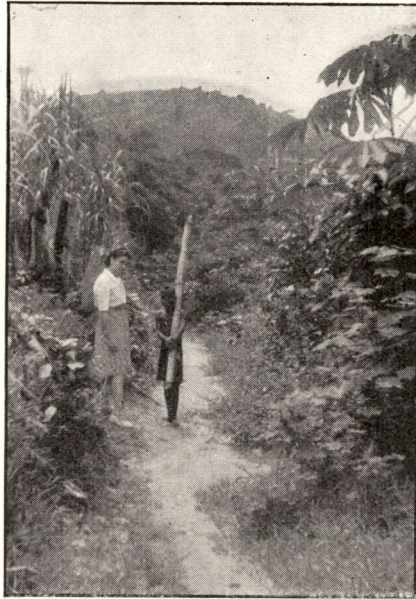


FIG. 75.
Retour de la source avec
un seau d'eau.

(Photo Adriaens)

2° Si nous comparons les quantités de manioc distribuées à celles consommées, nous constatons qu'à Ndinga la ration habituelle dépasse la consommation. Cette situation ne paraît pas exceptionnelle et est due aux circonstances décrites plus haut. Les autorités nous ont affirmé avoir eu à intervenir à plusieurs reprises pour éviter que les bénéficiaires ne vendent le surplus aux travailleurs de la Mission. A Kingunji, la quantité de manioc distribuée est excédentaire dans 75 % des cas, elle suffit dans 80 %. Nous avons déjà signalé que l'excédent des uns est absorbée par les autres. Ceci démontre aussi, d'autre part, que les apports occasionnels de vivres ne peuvent pas être négligés.

3° Nous avons parfois entendu émettre l'opinion que ce n'est pas uniquement l'avidité d'apprendre qui hante leur esprit quand les jeunes gens se rendent à l'école, mais des considérations parfois beaucoup plus prosaïques. Le fait qu'à Kimbongo les consommations de farine sont plus élevées que dans maint village Musuku pourrait peut-être faire accrédi-ter cette légende, si légende il y a ! Toujours est-il, et ceci détruira sans doute une autre légende, le Noir est très attaché à ses enfants et par tous les moyens il s'efforcera de leur faire parvenir de la nourriture au point que — le manque de liberté mis à part — ceux-ci, se trouvent mieux à la Mission qu'au village où, pour le surplus,

il n'est pas rare que les anciens se déchargent sur eux de travaux plus ou moins lourds.

CONSOMMATIONS D'ACCOMPAGNEMENTS DIVERS

Au cours de cet article, nous avons eu l'occasion d'attirer l'attention sur l'importance quantitative des accompagnements par rapport à la pâte de manioc, aliment de base. Nous avons aussi noté que dans les écoles de missions, les élèves se réunissent à plusieurs pour préparer et prendre leur repas. S'il est possible de déterminer avec plus ou moins d'exactitude la quantité de « luku » qui revient à chacun, il est moins aisé d'estimer la quantité d'accompagnements prise par chacun des participants quand il trempe la boulette de pâte dans la purée ou la sauce.

Pour être complet, nous devons pourtant noter les accompagnements que nous avons vu consommer le plus fréquemment. On pourra juger une fois de plus de l'ingéniosité des élèves et de leur souci de tirer parti de toutes les ressources naturelles.

Kingunji :

- Chenilles + arachides pilées + pili-pili : 3 cas;
- Purée de feuilles de manioc : 2 cas;
- Purée de feuilles d'*Amaranthus* : 2 cas;
- Viande de porc grillée : 3 cas;
- Oiseau grillé : 1 cas;
- Rat de brousse cuit à l'eau : 1 cas;

Yasa :

- 1 poisson + 1 rat (poids total environ 300 g) pour 5 élèves;
- Purée de feuilles de manioc;
- 1 poisson de 125 g environ, pour 2 élèves;

Kimbongo :

- « Soupe » d'amandes de courges écrasées + 2 feuilles d'*Hibiscus surattensis* + 1 petit *Clarias* : pour 3 élèves;
- Champignons cuits à l'eau, réchauffés avec une trace d'huile;
- 3 vers de Palmier (*Platygenis barbata*) + quelques amandes de courges;
- Purée de têtes de fougères (*Pteridium?*) + quelques crevettes « tsa-tsa » + un morceau de serpent séché (25 g);
- Morceau de viande de cheval cuit à l'eau (65 g);
- Purée de têtes de fougères (*Pteridium ?*) + pili-pili;

Purée de feuilles de manioc;
Rat (80 g) cuit à l'eau.

Ndinga :

Purée de feuilles de *Gnetum africanum* + amandes de courges écrasées;

Purée de feuilles de *Salacia Pynaerti* + amandes de courges écrasées;

Purée de feuilles de manioc + huile de palme;

Rat grillé avec la peau (80 g).

Comme il y avait eu distribution de poisson sa'ê et séché, la chair était consommée :

- cuite à l'eau avec des fruits de tomates indigènes écrasés;
- cuite à l'eau avec des chenilles (*Saturnidae*) + huile de palme + pili-pili;
- cuite à l'eau avec des feuilles de *Salacia Pynaerti* + amandes de courges écrasées;
- cuite à l'eau avec du riz et des tomates indigènes.

Liste des localités visitées ou citées dans le texte :

LEGENDE :

B. = Territoire de Banningville, District du Lac Léopold II.

B.N. = Territoire des Bayaka-Nord, District du Kwango.

B.S. = Territoire des Bayaka-Sud, District du Kwango.

F = Territoire de Feshi, District du Kwango.

I = Territoire d'Inkisi, District du Moyen-Congo.

L = Territoire de la Lukula, District du Kwango.

M.K. = Territoire du Moyen-Kwilu, District du Kwango.

K. = Territoire de Kahemba, District du Kwango.

R.I.G. = Route d'intérêt général.

BWALAJULA : L., environs immédiats de Yasa; Bambala.

BOKALUBA : B.S., limite des deux territoires des Bayaka, à 2 km vers l'intérieur sur la R.I.G. de Kimbao à Popokabaka, à 55 km. au Sud-Est de Kimbao sur la Lula, affluent de la Bakali; Basuku.

FESHI : F., chef-lieu du territoire de, rive gauche du Kwenge, à 897 km de Léopoldville par R.I.G. et à 225 km de Kikwit; Basuku.

FWASEPA : B.N., à 35 km par route au Nord de Kenge; à 83 km. au Nord de Mukila; Bapelende.

GABIA : B.N., rive droite de la Wamba, au confluent de la Bakali, à 65 km par la route au Nord-Nord-Est de Kenge; huilerie; Bapelende.

- KAHEMBA** : chef-lieu du territoire de; Batshiok.
- KANGUFU** : F., à 86 km à l'Est de Feshi, sur la Lutshima; Basonde.
- KAPANGA** : B.N., rive droite de la Wamba, point extrême de la navigation; Bapelende.
- KASONGO-TSEKE** : B.N., à 29 km. au Sud de Mukila; Bapelende.
- KASONGO-YUNGU** : B.N., à 16 km de Kenge, sur la R.I.G. de Kenge vers Léopoldville; Bayaka.
- KENGE** : B.N., chef-lieu du territoire des Bayaka-Nord, rive droite de la Wamba, à 110 km de son embouchure dans le Kwango; à 65 km par R.I.G. de Léopoldville et à 490 km d'Inkisi; huilerie; Bapelende.
- KIAMFU-KINZADI** : B.N., sur la rive gauche de l'Inzia au Sud de Kimbao, à 69 km par la route de Kimboa; Basuku.
- KIMAFUANI** : I., village situé sur la R.I.G. de Kenge vers Léopoldville, à 12 km de Kenge; Bayaka.
- KIMBAO** ou **BAO** : B.N., rive gauche de l'Inzia, à environ 250 km de son embouchure; à 204 km de Kenge par la route; Mission; centre commercial; traitement de fibres; Basuku.
- KIMBELO** : B.N., village situé sur la R.I.G. de Kenge vers Léopoldville, à 12 km de Kenge; Bayaka.
- KIMBONGO** : F., versant gauche du Kwenge, près des sources de la Lukula, à 32 km de Feshi; Mission; Basuku.
- KIMUAKA** : B.N., à 10 à 12 km au Nord-Ouest de Mukila; Bapelende.
- KIMUELA** : B.N., à 19 km à l'Est de Mukila, en retrait de la route; Massing; étant situé le long de la route; Bapelende.
- KIMVULA** : I., sources de la Bombo; à 340 km de Léopoldville et à 200 km d'Inkisi; Mission; Bankano.
- KINDONGOLOSHI** : I., centre commercial sur la R.I.G. de Léopoldville dont il est distant de 345 km; 205 km d'Inkisi; Bankano.
- KINGUNJI (Gingungi)** : L., rive gauche de la Lukula, à environ 190 km de son embouchure; à 107 km Nord-Est de Kimbao; Mission; Basuku et Bamba'a.
- KINZAMBI** : M.K., rive gauche du Kwilu; à 20 km de Leverville.
- KINKOSI** : I., village situé à 20 km plus au Nord que Kitsako en direction de Lula; Bambeko.
- KINZALULU** : I., à 7 km au Nord de la R.I.G. de Léopoldville vers Popokabaka au secteur de la Lubishi, à 21 km de Kimvula; Bankano.
- KIPFUSA** : F., dans l'entre Inzia-Bakali, à 22 km de Mwella et à 158 km de Kimbao; Basuku.
- KITENDA** : F., 127 km au Sud de Feshi; Batshiok, Balunda, Basonde, Basindji.
- KITENGA** : B.S., à 80 km au Sud-Est de Popokabaka, sur le versant gauche de la Twana, dont le village est distant de 16 km; Bayaka.
- KITSAKO** : I., à 25 km en direction de Lula de la R.I.G. de Léopoldville vers Kimvula dont le village est distant de 23 km; Bambeko.
- KITSIMUNA** : B., 33 km. au Sud-Sud-Est de Ngi; à 6 km au Nord-Nord-Est de Gabia; Bangongo.

- KOBO** : B.N., sur la Bakali, à 56 km au Nord-Est de Mukila; à 34 km au Sud-Sud-Est de Kenge. Résidence du Chef Pelende.
- KOLOKOSO** : B.N., versant gauche de l'Inzia, au Nord-Est de Kenge, à 28 km à l'Est de Ngi; Bapelende et Bambala.
- KWATI-KALUNGA** : L., à 9 km. au Sud-Est de Kingunji sur une des collines dominant la Mission; Batsamba.
- LUKOSI** : F., à 5 km au Nord-Ouest de Kimbongo; Basuku.
- MAIENGA** : B.N., à 7 km au Nord-Est de Mukila; Bapelende.
- MASINA-TANDA** : B.S., situé sur le versant droit de la Twana, au Sud-Est de Popokabaka, à 31 km. de Kitega et à 110 km de Popokabaka; Bayaka.
- MASINGI** : B.N., à 19 km à l'Est de Mukila sur la route de Kenge; Bapeiende.
- MASUWA** : B.S., à 4 ou 5 km du Poste d'Etat de Panzi; Bayaka et Batshiok.
- MAWANGA** : B.S., à 286 km au Sud de Kenge et à 180 km au Nord de Panzi, dans l'entre Wamba-Bakali; Bayaka.
- MIKUNSI** : B., à 12 km au Sud de Ngi; Bayansi.
- MOSANGU** : B., à 3 km de Ngi sur la route vers Gabia; Bangongo.
- MULEKIKAMBA** : F., à 43 km au Nord de Feshi; Basonde.
- MUKILA** : B.N., sur la rive droite de la Wamba au Sud de Kenge, dont distant de 66 km par l'ancienne route descendant vers le Sud; Mission; Bapelende.
- MUNENE** : B.S., sur la R.I.G. de Popokabaka vers Kassongo-Lunda; versant gauche de la Twana, à 107 km par la route au Sud-Est de Popokabaka; Bayaka.
- MUYAMBI** : L., limite des territoires de la Lukula et de Feshi; à 18 km au Sud-Est de Kingunji sur la route de Feshi; Bambala.
- MWELLA** : F., dans l'entre Inzia-Bakali, à 150 km de Kimbao; Basuku.
- NDINGA** ou **DINGA** : B.N., sur la rive droite du Kwango, à 116 km par la route, au Sud-Ouest de Kenge; village et Poste Etat distants de 5 km de la Mission; Bayaka.
- NGI** : B., sur la rive gauche de la Wamba, à 96 km au Nord-Nord-Est de Kenge; Mission; Bapelende et races avoisinantes.
- NGOWA** ou **GOA** : B.S., sur la rive droit du Kwango, à 3 km de Popokabaka. Mission; Bayaka.
- NGUNGU** : B.N., à 1 h 20 de marche au Sud-Est de Swa-Kahumba; Bapelende et Bahungana.
- PANGALA** : I., près de la frontière Nord de l'Angola, à 22 km par route de Kimvula; Bankano.
- PANZI** : B.S., à environ 100 km des chutes François-Joseph; Missions; Bayaka et Batshiok.
- POPOKABAKA** : B.S., rive droite du Kwango, à environ 350 km de son embouchure, 312 km de Banningville et 258 km des chutes François-Joseph; à 440 km par R.I.G. de Léopoldville et 300 km d'Inkisi; Bayaka.
- SWA-KAPENDA** : B.N., à 17 km Ouest de Mukila par la forêt et sensiblement 30 km par la route; Bapelende.
- SWA-KAHUMBE** : B.N., à 30 km à l'Est de Gabia; Bapelende.

SWA-MBUYA : B.N., à 42 km. à l'Est de Swa-Kahumbe et 72 km à l'Est de Gabia; Bapelende.

SWA-NGOY : B.N., à 5 km de Ndinga; Bayaka.

TAKWE : B., sur la rive droite de la Wamba, à 7 km au Nord-Nord-Est de Ngi; Bateke et Bambala.

YASA : L., sur la Yasa, affluent de la Lukula; Mission; Bambala.

SAMENVATTING

Studies over de voeding der inheemse bevolking in Kwango.

(Vervolg.)

De typische inlandse voeding in Kwango is rijk aan koolhydraten en arm aan proteïnen (vooral dierlijke). Vroeger gaven de inlanders de voorkeur aan diverse in woud of brousse geoogste knollen, gebeurlijk aan gekweekte, en o.m. aan jamswortels. Ze werden gekookt en vóór het eten geschild. Thans is het meel uit de gerote, geschilde, gedroogde Cassavewortel de basis van de voeding. Het meel wordt omgezet tot een heterogeen, grauwwachtig deeg, dat rauw verbruikt wordt (« luku ») of dat voorafgaandelijk in bladeren gerold en in water gekookt wordt (« chikwangué »). « Chikwangué » en vooral « luku » zijn de voor de negers van Kwango onontbeerlijke spijsen. Wanneer één hunner om een of andere reden zijn pak « luku » niet heeft kunnen verorberen, zweert hij bij hoog en laag te hebben gevestigd.

Het normaal rantsoen voor een volwassene schommelt om de twee kilo daags. Nu bestaat één kg deeg uit ongeveer 400 g meel en 600 ml water, zodat ca. 750 g meel per dag nodig zijn om aan de behoeften van een volwassene te voldoen. Rekening houdend met de opbrengst per ha is het mogelijk de oppervlakte Cassave te berekenen die nodig is om de basisvoeding der inlanders te verzekeren.

Cassavedeeg is doorgaans smaakloos en, als dusdanig, moeilijk verteerbaar. Alleen wanneer de omstandigheden hem ertoe verplichten zal de neger zich vergenoegen met een kom « luku »; ze hoort anders steeds vergezeld te zijn van andere sterk gepeperde spijsen of saus, hetgeen hij met de gemeenschappelijke naam van « bissaka » of « makaia » betitelt. Zij bestaan uit ratten, vis, insecten en een hele reeks bladeren of als groenten gebruikte vegetaliën. Vlees alléén wordt niet aanzien als « makaia ».

Alhoewel een grote variëteit groenten benuttigd wordt, gaat steeds de voorkeur naar maniokbladeren. Een hele techniek wordt stipt door de huisvrouw toegepast om uit de bladeren het blauwzuur-leverend heteroside te verwijderen en het magma om te zetten tot een fijne en

smaakvolle brij. Wat nu de andere soorten bladeren betreft, is het gebruik van diverse Hibiscus-, Amaranthus- en Celosiasoorten algemeen verspreid; andere schijnen een aan deze of gene streek eigen voeding te zijn zooals Gnetum-, Albizzia- en Salaciasoorten en ook verschillend varens. Heel waarschijnlijk zijn ze met nog andere vegetaliën blijvende herinneringen aan tijden van voedingsschaarste en hongersnood, en worden ze nu slechts gebruikt wanneer het mangelt aan maniokbladeren. Het schijnt dus wel dat de flora der beboste streken rijk genoeg is om de inlanders van groenten te voorzien. Heel merkwaardig is ook dat in deze laatste streken de inlanders zich niet toeleggen op rudimentaire tuinbouw.

Heel anders is het gesteld met dierlijke proteïnen uit jachtvlees. Het droge seizoen verschaft meer gelegenheid om wild te schieten; in het regenseizoen is het maar schraal. Deze laatste periode en vooral de maanden December en Januari, zijn deze van de rupsen; April en Mei deze van krekels, sprinkhanen en andere insecten die gretig door de inlanders worden gegeten; ratten en vis vindt men doorgaans het hele jaar door, alhoewel door overmaat van voeder de knagers zich minder verplaatsen in het regenseizoen en tevens de waterstand te hoog is om zonder veel moeite te vissen. Doorgaans worden door de meeste inlanders een paar geiten en zwijnen gehouden. Ze zullen haast nooit geslacht worden tenzij in uitzonderlijke gevallen. Ze dienen veeleer om een geschil te beslechten en tot bruidschat.

Bladeren of toppen van varens worden gewoonlijk in door uitlogen van plantenas bekomen ziltig water gekookt, en fijn gestampt. Verder worden inlandse peper, uitheems keukenzout en palmolie of, naar de streek, Raphiavruchten- of Parinarizadenolie toegevoegd. Bij gebrek aan olie zal de huisvrouw gestampte aardnoten of pompoenpitten aan de legumenpurée toevoegen. Vlees wordt lang gekookt in gezouten water, al dan niet met aromatische planten; ratten worden of geroost of gekookt in water; insecten worden tegelijkertijd bereid met gestampte aardnoten en/of pompoenpitten.

Gefermenteerde dranken spelen in het leven der inlanders een belangrijke rol. In Kwango wordt er zelden of nooit bier gebrouwen; het sap van Elaeis- en Raphiapalmen wordt afgetapt en aan spontane fermentatie onderworpen. Het rins vocht wordt zeer op prijs gesteld en is voor enkele inwoners een bron van inkomsten. De gebruikte hoeveelheden hangen af van het antal beschikbare bomen of van de middelen waarover de gebeurlijke verbruiker beschikt om zich palmwijn aan te schaffen.

Over 't algemeen eet de neger tweemaal daags. Op de hurken gezeten voor een korf of een houten bak vol met « luku » trekt hij met

de vingers een brok deeg af dat hij tot een bolletje draait, drinkt met saus of in de legumenpurée dompelt om het dan zonder kauen in te slikken. « Makaia » zijn een voor de inlander onontbeerlijke spijs; het volume t.o.v. « luku » is echter gering.

Verder wordt nog uitgeweid over de voeding in de scholen, waar doorgaans cassave en enkele andere eetwaren aan de leerlingen worden uitgedeeld. De door de schoolkinderen zelf bereide hoeveelheden « luku » stemmen over het algemeen overeen met de in de dorpen vastgestelde kwanta. Alle vrije tijd wordt besteed aan de jacht op « makaia »!