

Le manioc et son traitement

De l'Amérique à l'Afrique équatoriale :
La diffusion de la *farinha*

François Gaulme
Historien

Le manioc est, dans l'évolution de la culture matérielle d'Afrique équatoriale dès le XVI^e siècle, le principal témoin matériel de ce que les peuples de son littoral ne se sont pas limités à une attitude passive face au nouvel apport des Portugais et d'autres navigateurs européens, pas plus qu'à un alignement, secondaire et décalé dans le temps, sur les changements survenus au royaume de Congo, centre des relations euro-africaines dans la région.

Des relations entre le Brésil et la côte atlantique de l'Afrique ont sans doute existé dès le XVI^e siècle, par l'intermédiaire des portugais principalement, mais aussi des français. Ils se sont encore intensifiés dans la première moitié du XVII^e siècle, du fait de l'offensive néerlandaise envers le commerce aussi bien que l'empire colonial portugais (alors annexé à celui de l'Espagne) : dans les années 1630-1640, les Hollandais conquièrent successivement une partie du Brésil, Elmina puis São Tomé et l'Angola, avant de se retirer assez vite sous la pression croisée de la résistance des colons et de la pesanteur du climat, partout sauf à Elmina, qu'ils conserveront jusqu'à la conquête anglaise au temps des guerres révolutionnaires. Il n'y a donc pas à s'étonner du fait que les plantes américaines aient été transmises dès une époque ancienne à l'intérieur de l'Afrique équatoriale.

En ce qui concerne le manioc, c'est une banalité de relever que, sur le continent africain, où il est aujourd'hui très répandu, il provient d'Amérique, par l'intermédiaire sans doute des Portugais. Mais sa dispersion en Afrique a connu plusieurs étapes, la dernière venant de se produire tout récemment au détriment des céréales locales. D'autre part, ce n'est pas tant la plante en elle-même que la technologie de sa transformation en produit alimentaire qui révèle ce que les populations côtières de l'Afrique équatoriale ont pu recueillir jadis de l'héritage culturel amérindien, par un vecteur européen, vraisemblablement portugais.

Sur la côte gabonaise, on connaît, au moins depuis les débuts de la colonisation française, un mode de transformation traditionnel chez les Myènè (groupe B 11 de la classification des langues bantoues de M. Guthrie) qui se nomme *fariña* (farina dans l'orthographe de Mgr. Walker, qui se réfère explicitement au portugais *farinha*). Cette façon de préparer le manioc, râpé et torréfié, distingue très nettement ce groupe linguistique et culturel de ses voisins immédiats alors qu'au contraire on rencontre aussi cette préparation très particulière en Amazonie. F. Grenand, dans une communication à l'Académie des sciences d'outre-mer, le 7 le manioc [...] plante américaine [...] fut exportée en Afrique par les Portugais, sans toute la technologie sophistiquée que les Amérindiens ont élaboré au cours de sa détoxication.[...]. Nous savons que le manioc fut d'abord utilisé sous forme de farine torréfiée (procédé amérindien) pour nourrir les marins. Sans doute y eut-il ensuite une demande sur place pour nourrir les esclaves rassemblés avant l'embarquement. Toujours est-il que la culture du manioc amer fut introduite sans sa technologie sur le continent africain.

Cette dernière affirmation demeure exacte pour la technologie africaine du manioc en général. Mais elle est visiblement fautive quant au groupe Myènè, puisqu'il connaît un procédé absolument similaire (en dehors de la récupération du tapioca et de l'usage de la « couleuvre » de certains Tupi, manchon en vannerie ignoré par les Africains comme d'ailleurs par nombre d'Amérindiens) à celui de populations amazoniennes ou brésiliennes qui utilisent elles aussi, dans leurs langues respectives, le terme de *farinha* ou *fariña* (orthographe espagnole) répandu par les colonisateurs et diffusé avec leur influence.

À São Tomé, la *farinha* de mandioca entre toujours dans la composition du calilu traditionnel, plat d'origine amérindienne et faisant partie de la cuisine bahianaise du Brésil, qui se trouve aussi en Afrique au Bénin actuel, mais reste inconnu au Gabon. Rien de plus différent actuellement que la cuisine myènè et celle des créoles (forros) de São Tomé. Pourtant, il ne fait pas de doute que la farine de manioc est connue au milieu du XVII^e siècle, au moins à São Tomé. Quant à l'utilisation du manioc sur le littoral gabonais actuel, le document le plus ancien et plus précis à la fois sur ce sujet est constitué par un passage d'un ouvrage de Samuel Brun, chirurgien de Bâle qui voyageait sur un navire hollandais ayant fait escale à Mayumba (au Gabon actuel, au sud du pays Myènè) en 1614. Ce passage, pris dans sa version originale allemande, affirme notamment que les habitants de Mayumba se nourrissent de racines du nom de Casavy, [qui] lorsqu'elles ont été écrasées, et desséchées au soleil, deviennent aussi blanches que la meilleure farine[...] *Bey ihren wachsen Wurtzeln [...] Casavy nennen, stampfen dieslbiege, und dörren sie an der Sonnen, werden so weisz als das beste Mäl.*] S. Brun ajoute immédiatement : Quand un homme boit du jus de ces racines encore vertes (ce qui est étrange à expliquer) : celui-ci est si mortel qu'il n'y a pas de poison comparable. Mais une fois séché c'est leur pain, et c'est très doux [*Wann man den safft van dieser noch grünen Wurtzel (welchen sie wunderbarlich auszpressen) trinc- ket : so ist er so tödlich, das jhme kein Gifft mag verglichen werden. Aber gedörret ist es jhr Brodt, und ist gantz süsz.*]

On ne peut qu'être frappé de la similitude de ce passage d'un texte allemand avec ceux des livres en français d'André Thévet (1557), et surtout de Jean de Léry (1578) sur le traitement du manioc par les groupes amérindiens (Tupi) de la baie de Rio de Janeiro. Observons cependant que ni l'un ni l'autre ne mentionnent le caractère toxique du manioc amer non traité, pas plus que Hans Staden (1557) qui décrit plus précisément que Thévet les variantes et les étapes de la préparation du manioc chez les Tuppinambas. Il est remarquable de constater que la traduction latine de S. Brun, qui serait aussi de sa main, est finalement plus proche du texte de Léry que l'original allemand, et plus détaillée aussi. Elle précise qu'il s'agit bien à Mayumba d'une fabrication de farine après dessiccation au soleil du manioc coupé en morceaux (*nomen radici illi Cassavi, quam contusam, ad sol~e siccant, teruntq ; postmodum, vnde farina prodit*

quavis triticea candidior). Une telle farine est-elle de la fariña au sens des Myènè et des Amérindiens ? Il demeure difficile de trancher faute de précision sur la torréfaction.

Car c'est bien cette dernière opération qui constitue la caractéristique propre de certains procédés brésiliens, que l'on retrouve donc curieusement – encore aujourd'hui – chez les Myènè, alors que le traitement actuel du manioc dans la zone d'influence congolaise ancienne (sud du Gabon, Congo Brazzaville et RDC) ignore entièrement ce procédé, bien que ce tubercule y soit devenu, là aussi et depuis le XVII^e siècle au moins, une nourriture de base. La méthode habituelle dans cette dernière aire culturelle consiste à simplement faire sécher au soleil la pulpe de manioc qui vient d'être râpée après avoir été rouie, puis soit d'en faire immédiatement une sorte de semoule cuite rapidement dans l'eau bouillante, soit des pains de cassave qui ont le même aspect que le « cassada » myènè et portent le nom de « chikouangue » (shikwange).

Des documents anciens indiquent cependant qu'en Angola (où les Hollandais importaient en 1647 de la *farinha* de São Tomé, comme certainement les Portugais avant eux) on consommait à l'origine des produits transformés du manioc très proches de ceux des Amérindiens du Brésil : selon Cavazzi (1690) et le P. Laurent de Lucques (1700-1717, au Soyo), c'était des galettes ou biscuits que le premier appelle « besu » et le second « becus ». Il est facile de reconnaître dans ce mot le beiju du Brésil, variante du pain de cassave qui prend à l'occasion la forme d'une boule ou d'un disque dur, séché au soleil et non torréfié au feu comme la *farinha* et qui se conserve plusieurs mois dans un climat de transition entre la forêt équatoriale et la savane (comme c'est le cas dans le Brésil central aussi bien qu'en Angola du Nord).

En bref, et sans insister sur la signification des variantes du mot « cassave » (que R. Mauny fait venir de l'arabe), il semble bien que les Portugais aient introduit dès la fin du XVI^e siècle le manioc comme une part au moins de la technologie brésilienne de son traitement, non seulement à São Tomé et Príncipe, mais aussi dans la partie méridionale (l'« Angola » lato sensu de S. Brun, dans lequel il inclut aussi Mayumba) des côtes d'Afrique équatoriale.

Celle-ci a évolué en fonction des besoins locaux et du travail exigé. Il est beaucoup plus important en effet pour la *farinha*. Du côté afri-

cain de l'Atlantique, il n'y a plus aujourd'hui que des femmes myènè, dans un Gabon frappé à plein désormais par l'exode rural, à réserver encore une part de leur temps à la fabrication d'un produit qui, contrairement à ce qu'il était naguère, est devenu de consommation presque uniquement familiale. Dans cette préparation devenue si spécifique dans l'environnement africain, les ménagères myènè utilisent toujours cependant, comme leurs aïeules, une grande plaque métallique circulaire à rebord (olongo), version européenne de la plaque de terre amérindienne dont elle a conservé les dimensions et l'aspect, mais en possédant aussi une bien plus grande résistance que la première.

Ainsi, le cycle de la culture du manioc et de sa transformation (activité uniquement féminine après l'abattage des arbres et le brûlis) a franchi l'Atlantique il y a quelques siècles sans autres modifications majeures que l'absence de la « couleuvre » de certains Amérindiens (ignorée d'ailleurs par Thévet et Léry), la non-récupération du liquide d'égouttage et du tapioca, et la substitution d'une plaque métallique à la galetière en terre servant à l'origine à la fabrication de la *farinha* aussi bien que de la cassave. Le fait que ce cycle ne se soit conservé le plus complètement, jusqu'à notre époque, que sur la côte gabonaise, à l'extrême nord de la zone d'influence kongo ancienne, tient peut-être à ce que le climat plus humide qu'au midi de cette dernière ne permet guère de se contenter du séchage au soleil, qui paraît être la seule technique connue de S. Brun au début du XVII^e siècle et que sous-entend aussi les besu de Cavazzi.

Mais cela cependant n'est pas certain et il convient de conclure d'une manière hélas trop générale : les convergences et modifications dans le traitement du manioc entre le Brésil et l'Afrique équatoriale indiquent d'une manière croisée que la technologie, d'origine incontestablement amérindienne, a néanmoins transité par un intermédiaire européen (comme en témoigne l'usage d'une plaque métallique dans le cas africain), en raison de l'influence de São Tomé dans sa région. Les populations côtières de l'Afrique équatoriale, au tournant du XVII^e siècle, avaient déjà remplacé partiellement leur ancienne alimentation à base de céréales, d'ignames et de bananes par une autre, reposant sur le manioc. La culture et le traitement de cette plante américaine s'inséraient, en effet, parfaitement dans leur technologie alimentaire (le fumoir gabonais actuel,

représenté déjà dans une gravure du début du XVII^e siècle, est l'équivalent local du « boucan » américain) ou leurs méthodes d'horticulture sur brûlis en clairières. Car nous ne partageons pas l'opinion de Jan Vansina, pour qui ce n'est qu'avec l'introduction du manioc (conjointement avec le maïs) que l'agriculture sur brûlis est apparue en Afrique.

Nous estimons au contraire que le manioc s'est parfaitement inséré dans les réalités horticoles de l'Afrique équatoriale : l'adaptation extrême de la nouvelle plante et de son traitement alimentaire aux conditions locales, écologiques aussi bien que sociales en aurait fait ipso facto l'un des éléments essentiels d'une diffusion spontanée des innovations d'origine américaine sur le sol africain, indépendamment de son rôle, indéniable par ailleurs, dans l'économie esclavagiste qui se développa si fortement dès le XVII^e siècle sur une véritable Méditerranée afro-brésilienne dont les courants marins (est-ouest au nord ; ouest-est au sud) favorisaient, le long de l'équateur, les échanges dans un sens comme dans l'autre. Aux plantes américaines, manioc et maïs, répondaient en fait l'igname et le sorgho africains. Les Portugais ont pu s'y tromper à l'occasion (ils confondent toujours maïs et sorgho sous la dénomination unique de milho) et les agriculteurs de la côte d'Afrique ont adopté les innovations alimentaires sans doute volontairement, grâce au pont des affinités (ou plutôt des apparences) botaniques et de la similitude des méthodes culturales en zone tropicale humide.

Bibliographie

BRUN S, (ou Braun dans certaines bibliographies) —
Samuel Brun's des Wundartzet Bergers zu Basel, Schiffarten (1624)
éd. de S.P. L'Honoré Naber,
La Haye, Linschoten Society, 1913.

BRUN S. —
Appendix Regni Congi qua continetur navigationes Samuelis Brunonis, Civis & chirurgi Basileensis [...], / I In Africam, eius sqs regna ac prouincias Congum, Bansam Loangam, Angolam & Insulas, Mederam, Canariasq./ II In eundem Africa regna, guineam, Beninum, Aethiopiarn, Ambosiam, Insulasq.,

Principis, Annabonam & S. Thoma, aliasq. [...] Omnia ab ipso quidem authore Germanico Idiomate conscripta, nunc vero in latinam lingua translata [...] Francofurti, Studio & sumptibus haeredem Iohan. Theod. De Bry, Typis Caspari Röteliij, anno 1625.

Mondes et cultures, comptes rendus trimestriels des séances de l'Académie des sciences d'outre-mer (Paris), t. LIII, 1-2, 1993, p.181, réponses de Françoise Grenand après sa communication sur « les Amérindiens de Guyane, hier, aujourd'hui et demain », 7 mai 1993.