

**CULTURE MATERIELLE CHEZ LES KOMA-GIMBE  
DES MONTS ALANTIKA (NORD-CAMEROUN) :  
LES GENS DE LA BIÈRE DE MIL**

Louis PERROIS  
ORSTOM

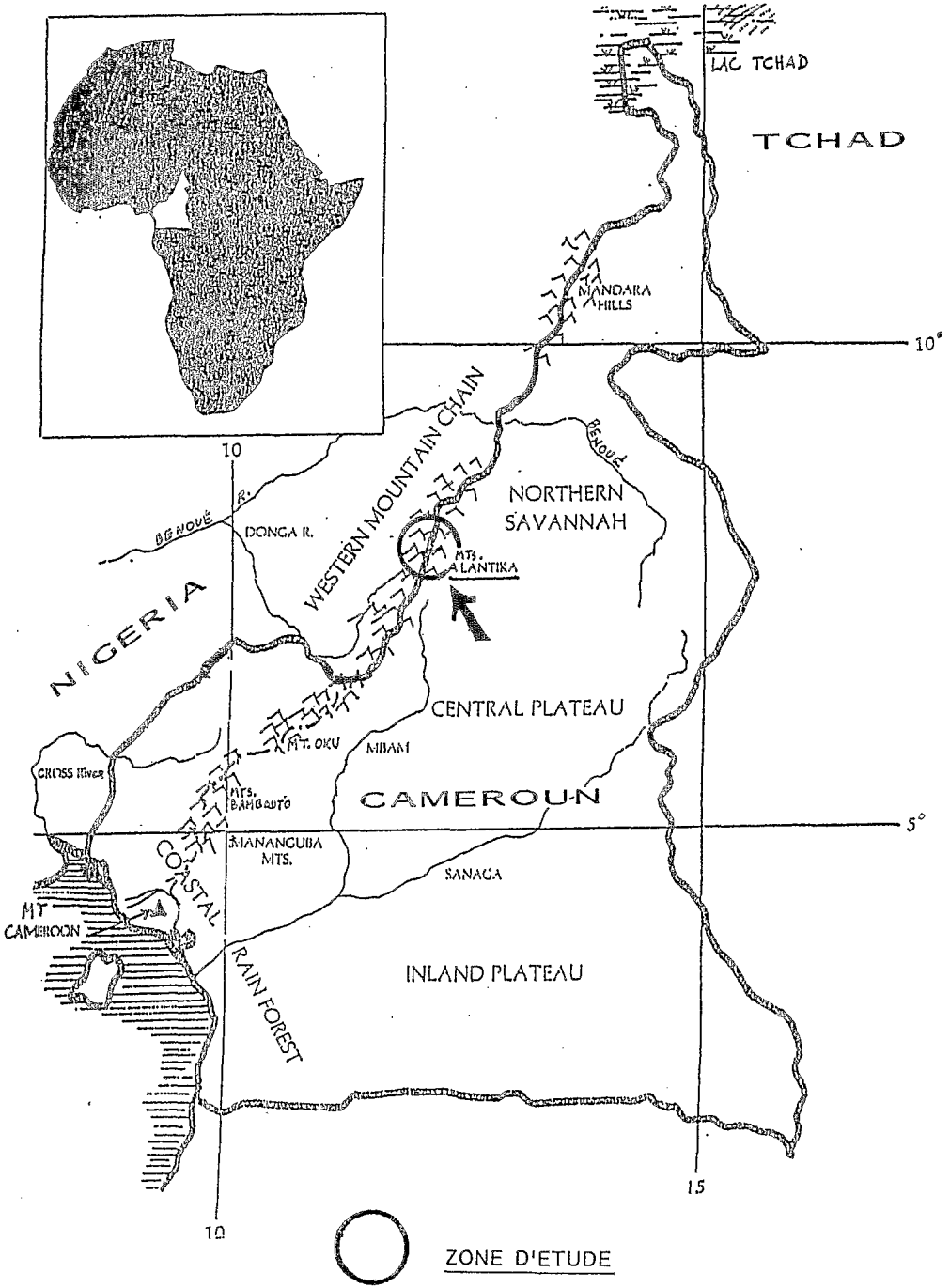
Michel DIEU  
CNRS

Le programme "Culture matérielle des Koma-Gímbè des Monts Alantika" fait partie d'un ensemble d'opérations de recherche initiées et financées par l'Institut des Sciences Humaines de Yaoundé et menées en coopération avec l'ORSTOM et le CNRS, portant sur l'étude des patrimoines traditionnels, des arts et des techniques du Cameroun.

Ces recherches, poursuivies en parallèle dans le Nord-Cameroun (station ISH de Garoua) et dans l'Ouest/Nord-Ouest (station de Bamenda) sont liées à terme aux projets de musées, le musée national de Yaoundé et certains musées régionaux (Bamenda et Garoua).

Les Koma, découverts par Léo FROBENIUS au début du siècle, ont dès cette époque suscité de l'intérêt mais les difficultés de leur accès, mentionnées par tous ceux qui ont voulu traverser les Monts Alantika, ont découragé aussi bien les missions officielles que scientifiques. A noter les albums photographiques de René GARDI avec de magnifiques clichés des Koma de Wangai et de Bimlérrou-le-Haut pris en 1954 lors d'une tournée qu'il fit avec Henry RELLY.

L'enquête relative aux cultures matérielles et aux langues des peuples de la région de Poli et des Monts Alantika (Faro) a débuté en Février 1979. Dès le début en effet, il est apparu comme indispensable d'associer des approches ethnographiques, linguistiques et écologiques (ethnobotanique, ethnozoologie). C'est ainsi que depuis six ans, les Koma-Gímbè de Wangai, Mayo-Niwa, Dopa, Bimlérrou-le-Haut et -le-Bas, Katchala, Nagemalo, tous les villages du cirque de Wangai ont été visités plus ou moins



longuement par des géographes (SEIGNOBOS, PARIS), anthropologues (de GARINE), médecins (Dr FROMENT), écologistes (BAHUCHET), botanistes (HLADIK). Les groupes de Kenguelou et de Pouipa, vallées immédiatement voisines (mais langues différentes), sont étudiés par F. DUMAS-CHAMPION dans le cadre d'un programme CNRS depuis 1982-1983 (organisation sociale, représentations). On peut regretter que cette dernière recherche ne soit pas articulée avec l'ensemble des autres.

L'étude menée par Michel DIEU (langue) et Louis PERROIS (culture matérielle, ethnographie) a abouti à un fichier de quelques 2500 entrées principales et à une documentation photographique importante. Tout en enrichissant ce fichier ethno-linguistique au rythme de plusieurs séjours de terrain par an depuis 1979, nous préparons une mise en forme des données, stockage informatique des informations puis publication d'une petite "encyclopédie" des Koma-Gĩmbē. Chaque entrée donne lieu à tout un commentaire ethnographique, la forme encyclopédique permettant de balayer l'ensemble de la culture de ce groupe. En fait cette monographie précède et introduit l'étude plus spécifique de l'équipe CNRS-ORSTOM de Igor de GARINE qui porte sur l'anthropologie de la nutrition et de la santé dans les milieux contraignants (2ème volet, milieu aride de montagne).

Les Koma des Fulbé et de l'administration se divisent en réalité en plusieurs groupes distincts ayant des langues spécifiques et ne se comprenant pas entre eux. Opposés aux "ethnies" voisines, tous ces groupes de cultures très comparables peuvent être considérés comme directement liés du moins dans l'histoire. En suivant l'orientation sud-ouest/nord-est des Monts Alantika qui séparent le Nigeria du Cameroun, et dont le versant camerounais abrupt est baigné par le Faro, affluent gauche de la Bénoué, nous rencontrons successivement les Gĩmmē (Koma Kompana ou Pambé), les Gĩmbē (Koma Kadam), les Gəwnu (Koma Ndéra ou Dōobe ou Yəru). Le long du Faro, vers Dingtiré, près des Bata pêcheurs, sont établis les Rīitībē et plus au nord, vers le Nigeria, avant les Véré, les Vəmníyāabē et les Mārībē. Il est probable que ceux que nous appelons Véré du Nigeria comportent aussi de nombreux groupes distincts.

Tous ces peuples montagnards dont la plupart sont descendus vers les piedmonts sinon tout-à-fait au bout des vallées, sont essentiellement des cultivateurs de mil et de grands consommateurs de bière.

Pas une manifestation, une réunion, des travaux collectifs, une initiation, une danse de réjouissance, des funérailles, la visite d'étrangers, au village ou parfois même aux champs, sans la généreuse consommation de quelques pots de bière de mil. Les Koma partagent ce trait culturel avec bon nombre d'autres peuples du Nord-Cameroun, il est ici particulièrement frappant.

Chez les Gímbē, les villages (g ð l ò) sont disséminés dans les éboulis rocheux de la montagne (villages "du haut", p ā a) et dans la vallée (d ī i) mais toujours en retrait des pistes et du fleuve. Presque toujours, il y a un village ancien en haut (voire un campement sur un site déserté) où restent les vieillards et quelques personnes encore "traditionnalistes" avec souvent des femmes jeunes et des enfants) et un village du bas, plus "progressiste" (quelques cases avec de la tôle ondulée, vélos, transistors, cuvettes, etc.) mais portant le même nom (celui d'un ancien chef fondateur). Beaucoup de rituels ne peuvent être accomplis qu'en haut ainsi que certains traitements thérapeutiques (les plantes médicinales de la tradition sont des plantes d'altitude).

Le mil est de loin la culture la plus importante et il est l'objet de tous les soins des Gímbē. Le terme t ó l ē regroupe les sorghos dont de nombreuses variétés sont cultivées - mil blanc (t ó l v ú l l ē), mil rouge (t ó l y ā b l ē ou g í b í w á a y ò), mil sucré dont on suce les tiges (k ð ʔ l á) - et le petit mil ou mil pénicillaire (t ó l y ē e l ē). Il est cultivé du piedmont aux sommets, dans les éboulis et les cols qui déterminent souvent des prairies d'altitude et même de petites zones de forêt à 1500 m ou plus. Les Koma ignorent les terrasses.

Les champs (b ā n z ē) sont préparés, débroussés et labourés (b ā a t ī), les herbes coupées étant enfouies sur place comme engrais (f ð o). Les champs nouveaux (rotation sur trois années en moyenne) sont préparés en juin, juste au début de la saison des pluies.

Les semis se font en poquets, chaque trou fait au plantoir (z ē ʔ l ā) étant refermé à la houe (g b í b ò). Les hommes ont une houe particulière, les femmes aussi (en plus de la "houe de parade" qui se garde sur l'épaule lors des fêtes et réunions). C'est la forme et la longueur du manche ainsi que la largeur de la lame qui permettent de les singulariser.

En juillet, quand il a déjà bien plu, on pratique un second labour (l̄k̄ō) et un repiquage pour éclaircir les champs. Plusieurs sarclages (ḡḡr̄ā) seront ensuite nécessaires jusqu'à la récolte qui se fait en décembre.

La période de la récolte, de décembre à janvier - la saison sèche étant déjà entamée -, est aussi la période des festivités, dès que les travaux agricoles sont déjà moins urgents (si les cultures ont bien rendu cette année là). W̄ā r̄ā ḡā est la danse des bonnes récoltes de mil, rythmée par l'orchestre rituel des sifflets t̄ḡ b̄l̄ḡ o r̄ā p̄ (série de huit à dix flûtes aux sons monotoniques toujours utilisées ensemble, en polyphonie).

En février, c'est le battage (b̄r̄) du mil qui donne lieu à beaucoup de précautions magico-religieuses. C'est encore une occasion de travail collectif et donc de consommation de bière. Le mil en tiges est stocké dans un enclos fait spécialement à cet effet et protégé magiquement (t̄ḡ r̄ ḡḡ o l̄ ē). Le battage proprement dit se fait au rythme des chants. L'aire de battage (p̄ ē e ḡ ḡ) avait été préparée dans un endroit plat et dégagé, sur un rocher maçonné d'argile avec un rebord décoré. Le fléau utilisé (ḡ ī ḡ ḡ ī l̄ ē) est une sorte de bâton de 1,50 m dont la manipulation est tout un art pour être efficace sans blesser les voisins.

Le son est éliminé par vannage en plein vent. Les grains sont ensuite mis dans les greniers (b̄ ī n̄ ā). La récolte familiale devra permettre de subsister et si possible de faire de la bière jusqu'à l'année suivante.

Les greniers koma (t̄ḡ r̄ b̄ ī n̄ ā) sont de petits édifices-récipients en argile séchée au soleil, à plusieurs compartiments, ouverts en haut. On y accède par une sorte d'échelle rudimentaire. La fermeture est très soigneusement faite avec de la paille (collerette, fermeture de dessous et auvent supérieur). Le grenier est soit construit sur un rocher soit surélevé sur quatre ou cinq pierres dressées faisant piliers de fondation. Un inventaire des formes de greniers du Nord-Cameroun est en cours.

Les Ḡ ī m b̄ ē brassent deux qualités bien différentes de bière de mil : le b̄ ā l̄ s̄ ā, liquide épais et blanchâtre, et le v̄ ū m̄ ē plus limpide et plus rouge.

Voici les principales étapes de la fabrication du **bālāsā** (village du Cirque de Wangāī) :

Le mil, rouge ou blanc, est écrasé à la meule pour faire une farine, laquelle est mélangée à de l'eau claire dans un grand récipient de terre cuite (canari). On remue bien puis on laisse reposer pendant deux jours pour la fermentation. Le troisième jour on met ce liquide à cuire dans une jarre spéciale appelée **bāalā**. Après des heures d'ébullition pendant lesquelles on remue constamment, l'eau s'évapore peu à peu pour aboutir à une sorte de pâte plus ou moins ferme.

On retire cette "boule de mil" cuite du feu et on la jette dans de l'eau froide. La jarre utilisée pour cette opération s'appelle **dālē**. On mélange bien en ajoutant de la farine crue de mil germé (mil trempé), cette farine servant de ferment de la bière.

On aboutit ainsi à une sorte de bouillie assez liquide, blanchâtre, encore grumeleuse. On recouvre alors soigneusement la jarre avec des feuilles attachées puis on laisse encore reposer et fermenter une journée. Le lendemain, on tamise (plus ou moins selon la consistance qu'on veut obtenir). Le produit est prêt à être consommé. Il se boit tiède.

La fabrication du **vūmē** ne diffère guère de celle du **bālāsā** que sur trois points : la totalité du mil est mise à germer avant mouture, la cuisson plus longue nécessite plusieurs chauffes, le filtrage est plus serré ce qui donne en fin de traitement une bière quasi-limpide, légèrement pétillante, de couleur rouge-orangée plus ou moins soutenue. Le **vūmē** s'apprécie lui-aussi tiède, ou à température ambiante.

Il semble que le **vūmē** soit plus anciennement connu que le **bālāsā**. En effet, ce dernier terme est à rapprocher de **mbazila** attesté avec la même dénotation dans les langues tchadiques (en mofu par exemple) et même en kanuri. Alors que **vūmē** se rattache à la racine \***vum** ou \***bum** "pourrir, fermenter", qu'on retrouve dans les langues adamawa de la région de Poli. De plus, et surtout, les Gīmbē fabriquent encore, en montagne, un **vūmē** d'éleusine (**sēr vūmē**) fort prisé, très sucré et alcoolisé, qui atteste de l'ancienneté de la technique.

Ces breuvages sans lesquels les Koma ne pourraient survivre en tant que tels, très appréciés et convoités en toutes circonstances, sont assez vite enivrants surtout bus aux quantités normales soit un pot **d̄əḡɪ s̄āk̄ɪl̄áar̄ā** (sept à huit litres de contenance moyenne) par personne et par soirée. Certains pots à bière de chefs sont plus gros et décorés de motifs spécifiques.

La bière blanche **b̄àl̄s̄ā** est surtout consommée lors des entraides de cultures (**s̄əɔl̄ē**) et autres travaux collectifs (battage, construction). Elle est moins valorisée que le **v̄ūm̄ē**, bière rouge qui se trouve au centre de toute la vie koma, à la fois boisson (produit d'alimentation) et symbole social et religieux utilisé dans tous les rituels importants : initiation masculine et féminine, danses propitiatoires, actions de grâce aux crânes des ancêtres ou au devin-guérisseur, installations des protections magiques (pierres levées et plants de *Cissus quadrangularis*), etc. Produit de la terre, symbole même de la fécondité nécessaire, le mil (et donc la bière) est présent partout dans l'univers des Koma.

Si nous avons pris le parti, dans le travail que nous menons chez les Koma-Gímbē, de décrire dans le détail tous les éléments techniques identifiables à partir d'objets ou de comportements spécifiques - Michel DIEU et Serge BAHUCHET ont fait un relevé systématique (au niveau régional) des noms de plantes et d'animaux - c'est pour avoir à disposition l'information de base permettant d'étudier pourquoi il semble que les Gímbē sont "bien adaptés", physiquement et mentalement, au milieu pourtant rude dans lequel ils vivent.

La vitalité et l'énergie des Koma, évidentes à tous les observateurs depuis FROBENIUS, COSTE, RELLY et autres voyageurs adeptes d'acrobaties sur les rochers des Alantika, nous a paru mériter outre de magnifiques photos (GARDI), une étude particulière, non pas simplement par curiosité pour un des peuples les plus préservés du Nord-Cameroun mais surtout pour la manière dont ces hommes ont su maîtriser au mieux un milieu difficile. Il y a là un acquis de la tradition camerounaise, un élément du patrimoine culturel qui devait être consigné avant son inéluctable disparition.

Les limites de cet article ne nous permettent évidemment pas d'évoquer même rapidement toute l'information recueillie depuis 1979 : procédés techniques (architecture, maçonnerie, vannerie, métallurgie, tissage, poterie, chasse et pêche, pièges, agriculture, art culinaire, etc.), organisation sociale, rituels, initiations, thérapies, esthétique (danses, musiques, masques, peintures murales, parures corporelles, etc.). Appuyé sur un lexique sûr, un corpus de proverbes et de phrases d'exemples, de très nombreux croquis et photographies, le portrait détaillé des Koma-Gímbē prend forme actuellement, peut-être au moment même où le désenclavement du canton de Wangaĩ par l'ouverture d'un pont permanent sur le Faro va précipiter l'abandon des villages de la montagne et une acculturation accélérée.