

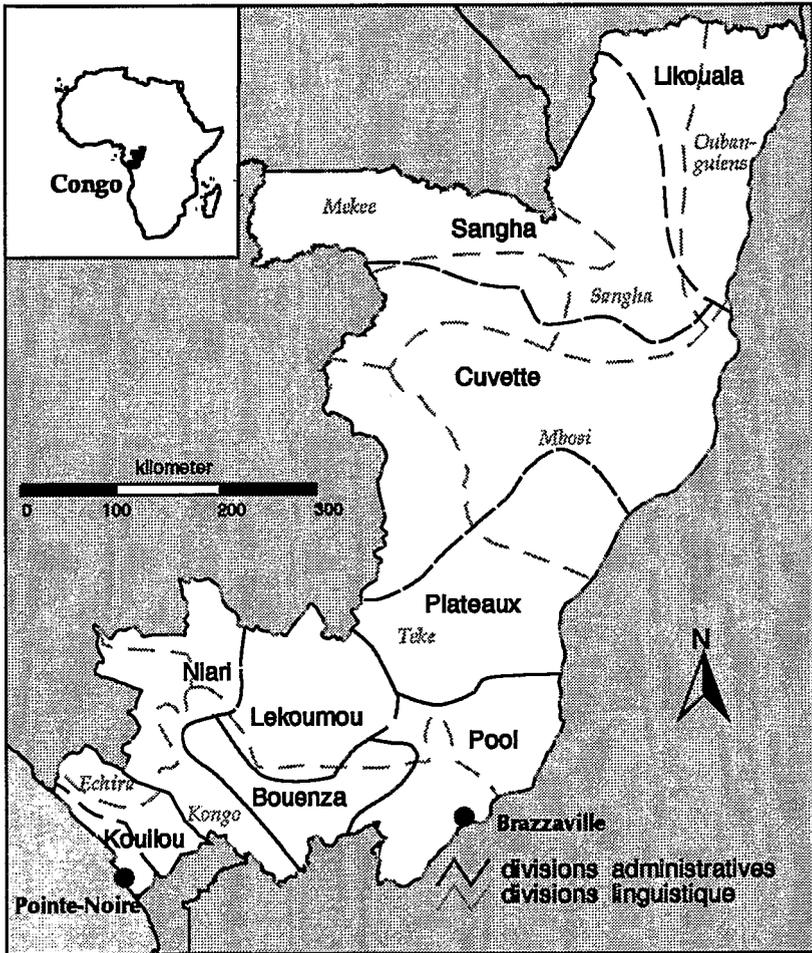
## PLANTES AMÉRICAINES AU SUD CONGO

Esther KATZ

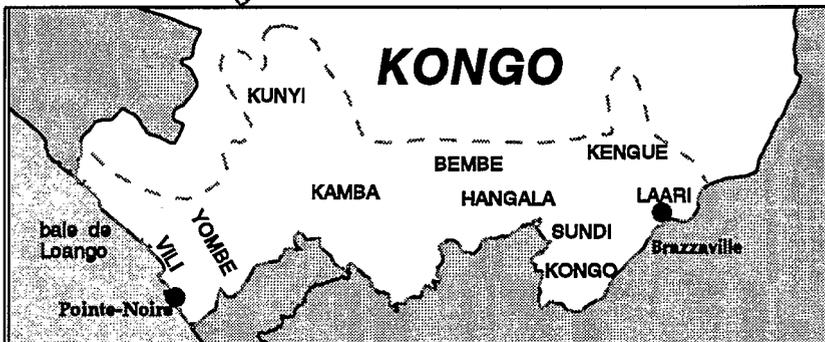
De nombreuses plantes actuellement cultivées au Congo sont d'origine américaine, notamment les principales plantes vivrières. Ce fait soulève certaines questions. Que cultivaient donc les habitants de ce pays et que consommaient-ils avant l'introduction de ces plantes, consécutive à la découverte de l'Amérique ? À quelles périodes et dans quels contextes ces plantes ont-elles été introduites ? Quel a été leur processus d'adoption par les populations locales ? Comment se sont-elles ajoutées ou substituées à d'autres plantes utilisées auparavant ?

Cet article s'appuie tout d'abord sur un travail de terrain mené en 1992-1993 dans la région du Kouilou, qui englobe la plaine côtière et le massif forestier du Mayombe. S'y ajoutent de brèves observations réalisées dans les régions du Niari et du Pool, en particulier au marché de Bacongo à Brazzaville. La liste de plantes américaines que j'ai établie a été complétée par des listes de plantes dressées par plusieurs botanistes dans le Kouilou : Heckestweiler (1991) et Doumenge (1992) dans la zone de mosaïque forêt-savane de la réserve de Conkouati, de Namur (1994), de Foresta (1991) et Michon (à paraître) dans le Mayombe.

Ce travail s'appuie également sur des sources historiques : récits de voyageurs, explorateurs ou missionnaires (PIGAFETTA & LOPES, 1591 ; JEAN-FRANÇOIS DE ROME, 1648 ; CAVAZZI, 1690 ; LAURENT DE LUCQUES, 1700-1717 (édité par CUVELIER, 1953) ; PROYART, 1776 ; SAVORGNAN DE BRAZZA, 1875-78), compilations de récits de voyageurs (DAPPER, 1668 ; VAN LINSCHOTEN, 1619), dictionnaires établis par des missionnaires



Carte 1 : Régions administratives et groupes linguistiques du Congo



Carte 2 : Langues kongo

(étudiés par NSONDÉ, 1995) et, pour l'époque coloniale (1880-1960), articles scientifiques (LAURENT, 1898 ; CHALOT, 1898 et 1908 ; GUY, 1900 ; CHEVALIER, 1918)<sup>1</sup>.

Tout en mettant l'accent sur la côte du Kouilou, il est plus pertinent d'étendre l'étude à l'ensemble du sud du Congo, qui englobe l'aire linguistique kongo. Les sources historiques se réfèrent à la langue "kongo", qui comporte en fait plusieurs langues vernaculaires (cf. fig. 1 et 2) ainsi que le kikongo véhiculaire (monokutuba ou kituba)<sup>2</sup>. L'étymologie de certains noms de plantes ne peut se comprendre qu'en comparant plusieurs langues kongo entre elles. Le groupe kongo (groupe H10 selon la classification de GUTHRIE, 1967-1971) est l'un des principaux groupes de langues bantoues parlées au Congo, avec les groupes téké (B70) et mbochi (C20) ; il s'étend également au bas Zaïre et au nord de l'Angola. Au Kouilou, sont parlées deux langues kongo mutuellement intelligibles : le vili sur la plaine côtière, le yombe dans le Mayombe<sup>3</sup>. Mais dans la ville de Pointe-Noire, se trouvent des habitants de diverses ethnies, en particulier du sud du pays. Le monokutuba est la principale langue de communication et le multilinguisme est de rigueur<sup>4</sup>. D'ailleurs, même dans les villages, vivent aussi des migrants originaires d'autres régions, notamment des Laari de la région du Pool. J'ai donc relevé les noms de plantes en vili et en monokutuba, et éventuellement en yombe, en kunyi et en laari. Certaines informations ont été complétées en France

1 - Le récit de Dapper a été réédité dans un catalogue du Musée Dapper (*Objets interdits*, 1989). Le récit de Savorgnan de Brazza a été réédité en 1994. À la Bibliothèque nationale, j'ai pu consulter une traduction française de Van Linschoten (1619) — qui reprend en fait intégralement le récit de Pigafetta & Lopes pour les côtes du Congo —, une traduction anglaise de Pigafetta & Lopes (1881) — l'original en italien ayant disparu —, et l'ouvrage de l'Abbé Proyart (1776). Pour les autres sources, j'ai utilisé les citations d'Obenga (1985) et Nsondé (1995). J'ai consulté les articles des agronomes coloniaux à la bibliothèque de l'IRAT (Nogent-sur-Marne), avec l'aide efficace de la bibliothécaire, Mme Trinh Minh.

2 - Sur la perception du kikongo par les voyageurs et missionnaires européens, voir Nsondé (1995 : 39-49).

3 - Vers la frontière du Gabon vivent aussi des Lumbu, de langue bantoue échira (B40), et des Pygmées babongo.

4 - Au Congo, le français et deux langues véhiculaires, le monokutuba et le lingala, sont les langues officielles. Le français est la langue administrative et scolaire ; le Congo étant très scolarisé, le français est connu par une grande partie de la population, surtout en ville. Le monokutuba est la principale langue de communication en zone kongo, au sud du pays, et le lingala occupe cette fonction dans une partie de Brazzaville et au nord du pays. Les Congolais des villes parlent souvent ces trois langues, en plus d'une, voire de deux ou trois langues vernaculaires.

avec l'aide de chercheurs congolais<sup>5</sup>. J'y ai ajouté des données relevées au début du siècle par Laman (1953) en langue sundi, proche du laari.

## I - Agriculture et alimentation au Congo avant le 16<sup>e</sup> siècle

Que cultivaient et que consommaient donc les Congolais avant l'introduction des plantes américaines et en particulier du manioc ? Aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles, les voyageurs et missionnaires qui se rendent sur les côtes du Congo observent que les habitants y cultivent du "mil" appelé *masa* ou *lisangu/masangu* (NSONDÉ, 1995 : 146-150)<sup>6</sup>. La majorité des chercheurs pensent qu'il s'agit du sorgho, *Sorghum bicolor* (L.) Moench<sup>7</sup> (voir *supra* chap. 4, BAHUCHET & PHILIPPSON). Plus au sud, sur les côtes de l'actuel Angola, les voyageurs mentionnent le "luco", identifié comme *Eleusine coracana* (L.) Gaertn. (*ibid.*).

Les chercheurs qui ont observé la consommation d'ignames (*Dioscorea spp.*), sauvages et cultivées, par les populations forestières actuelles d'Afrique centrale, suggèrent que ces tubercules auraient été plus largement utilisés avant l'introduction du manioc (VANSINA, 1985<sup>8</sup> ; HLADIK & DOUNIAS, 1993). Les observations menées par Dounias (1993) chez les Pygmées Baka du Cameroun montrent de plus l'importance culturelle de ces plantes, ainsi que la diversité de leurs modes de gestion dans un continuum entre le sauvage et le cultivé. L'Abbé Proyard (1776 : 14) décrivait ainsi la culture de l'igname au royaume de Loango :

"L'igname est une racine grosse, informe et toute couverte de nœuds, qui renferme autant de germes. Pour la reproduire, on la coupe par petits morceaux qu'on frotte sur la cendre, et qu'on laisse exposés pendant un jour à l'ardeur du soleil. On les met ensuite dans la terre : chaque morceau pousse une longue tige qu'on soutient avec un échalas".

5 - Jean-Claude Nguinguiri (socio-anthropologue, DGRST-ORSTOM, Pointe-Noire) et Félix Koubouana (botaniste, CERVE, Brazzaville), de langue maternelle kunyi, ainsi qu'Honoré Tabuna (botaniste, doctorant à l'Université de Paris VI), de langue maternelle kongo-laari, maîtrisant tous trois plusieurs langues kongo. Je les remercie de leur aide.

6 - Transcription des termes vernaculaires : double voyelle = voyelle longue, [c] = [tch] français, [u] = [ou] français, [g] = [gu] français.

7 - Les noms d'auteurs botaniques apparaissent dans le texte seulement pour les plantes qui ne sont pas citées dans les tableaux en annexe [Note de l'éditeur].

8 - Voir également Purseglove (1976) sur lequel s'appuie Vansina.

Les ignames, *mbala*, occupent actuellement une place mineure dans l'alimentation congolaise par rapport au manioc. Dans le Mayombe, de Namur (1994) a collecté une espèce d'igname cultivée, *Dioscorea cayenensis* Lam., et trois espèces sauvages, *D. bulbifera* L., *D. dumetorum* (Kunth) Pax, *D. preussii* Pax. Leur culture serait plus commune au nord du Congo (voir HECKETSWEILER *et al.*, 1991 : 148-149).

Comme autres féculents, il faut citer le niébé, *Vigna unguiculata*, domestiqué en Afrique de l'Ouest (NG & MARÉCHAL, 1985), le pois pigeon<sup>9</sup>, *Cajanus cajan*, et la banane plantain, *Musa spp.* Celle-ci, originaire d'Asie du Sud-Est et d'Océanie, est parvenue en Afrique par la côte orientale au 6<sup>e</sup> siècle et a été attestée sur la côte occidentale à l'arrivée des Européens (BAHUCHET, 1989). En 1668, Dapper mentionne qu'à plusieurs endroits de la côte entre l'actuel Gabon et l'Angola, la banane "sert de pain", les habitants "viv[ant] de millet, de bananes et de chasse" (DAPPER, 1989 : 248). Le taro asiatique, *Colocasia esculenta*, était probablement présent et peut-être aussi l'igname asiatique, *Dioscorea alata* L. (*ibid.*). On consommait sûrement le voandzou ou pois bambara, *Vigna subterranea*, et les graines d'une courge africaine, *Cucumeropsis mannii* (cf. photo 22)<sup>10</sup>.

Les produits du palmier à huile, *Elaeis guineensis* Jacq. (*diba/maba*), c'est-à-dire huile de palme, sauce de noix de palme, vin de palme et larves du palmier, avaient — et ont toujours — une place importante dans l'alimentation (BALANDIER, 1965 ; OBENGA, 1985). La description qu'en a faite l'Abbé Proyard (1776 : 17) au 18<sup>e</sup> siècle est encore valable aujourd'hui :

"Le palmier est de tous les arbres fruitiers celui que les nègres préfèrent pour l'utilité [...]. Le palmier produit son fruit en grappes, dont chaque grain est de la grosseur d'une noix, et s'appelle noix de palme ; la chair en est jaunâtre. Cette noix peut se manger, mais ordinairement on la fait bouillir dans l'eau ou rôtir sur le charbon ; on la broie ensuite, et on en exprime une huile qui sert à assaisonner les ragoûts ou à s'oindre le corps. Chaque noix porte un noyau très dur, qui renferme une amande que les nègres trouvent d'un bon goût. On

9 - Dapper (1989 : 295) décrit au royaume d'Angola "des fèves de couleur de châtaigne, qu'on nomme encossa [que] les Européens achètent en quantité et transportent en Amérique". Dans plusieurs langues kongo, le pois pigeon (ou ambrevade) est appelé *nkasa*.

10 - Sur les légumes africains, voir Stevels (1990).

tire aussi du palmier une liqueur que les Européens appellent le vin de palmier”.

Le principal arbre fruitier cultivé était le safoutier, *Dacryodes edulis* (G. Don f.) H. J. Lam., mentionné au 17<sup>e</sup> siècle par Cavazzi (1690, cité par OBENGA, 1985). Le safou, *nsafu*, est encore aujourd'hui largement consommé et apprécié au Congo (TABUNA, 1993).

On mangeait aussi des aubergines locales, *Solanum aethiopicum* L. et *Solanum spp.* (cf. photo 21), plus ou moins amères, qui ne sont mentionnées dans les sources écrites qu'au 18<sup>e</sup> siècle (PROYART, 1776 : 21) : “Le tonga est un fruit oblong de la grosseur d'un œuf, qui renferme une quantité de pépins de la figure d'une lentille. Il en croît depuis cinquante jusqu'à cent, sur une tige haute de deux à trois pieds... La comba ne diffère de la tonga que parce qu'elle est plate au lieu d'être ronde. Ce fruit croît en Provence : on l'appelle bérengeenne”.

On consommait peut-être déjà deux plantes ouest-africaines (SMITH, 1976) : le gombo, *Abelmoschus esculentus*, *dongo-dongo*, mentionné par DAPPER au Loango sous le nom de “dongo” (1989 : 248), et l'oseille de Guinée, *Hibiscus sabdariffa* (monokutuba : *ngayi-ngayi*, vili : *bunkulu*, laari : *musa*).

Le principal stimulant était la noix de cola, *likasu/makasu* :

“Le cazou [...] est un fruit de la grosseur d'un melon, qui renferme 15 à 20 noyaux rouges et oblongs de la grosseur et de la forme d'un œuf de pigeon. Il sont d'une substance farineuse et fort nourrissante. Les nègres ne manquent point d'en porter avec eux quand ils vont en voyage. Quelques-uns de ces noyaux les soutiennent pendant une journée entière. Il y a apparence que c'est une espèce de cacao” (PROYART, 1776 : 21).

Selon la description, il semble s'agir de l'espèce indigène de cola, *Cola acuminata* Schott. & Endl.

Les produits de cueillette étaient probablement nombreux, mais ne sont pas mentionnés dans les sources. À cela s'ajoutaient les produits de la chasse et de la pêche, encore très appréciés aujourd'hui.

## II - L'identification des plantes américaines citées

Une grande partie des plantes américaines importées au Congo sont des plantes alimentaires ; ce sont elles que j'étudierai surtout, en essayant d'en faire une liste la plus exhaustive possible (cf. tableau 1 en annexe). Je traiterai non seulement des plantes d'importance majeure, telles que le manioc, le maïs, l'arachide, le haricot, le cacaoyer, mais aussi des plantes dites mineures. Je mentionnerai également d'autres végétaux utiles, parmi lesquelles certains ont une fonction alimentaire en Amérique, mais j'exclurai les plantes ornementales, qui sont rarement évoquées dans les sources. Cette liste a été établie à partir de mes observations et a été complétée par les listes de plantes dressées par les botanistes cités ci-dessus.

Les plantes observées sont pour la plupart très communes (ananas, avocatier, maïs, cacaoyer, calebasse, corossol, goyavier, haricot, patate douce, papayer, pomme cajou, pomme de terre, tomate) ; leur identification ne posant pas de problème particulier, une collecte botanique n'a pas été nécessaire. Les autres plantes ont été collectées par les botanistes cités ci-dessus. Ayant mené précédemment des recherches ethnobotaniques au Mexique, j'ai porté une plus grande attention aux plantes que j'avais déjà observées dans ce pays (KATZ, 1992, 1994 & 1996), et j'ai pu identifier *Phaseolus vulgaris* et *Chenopodium graveolens*. Les espèces de *Cucurbita* demanderaient à être vérifiées. Quant aux piments, ils sont très souvent identifiés à la hâte comme *Capsicum annum*, qui est en effet l'espèce la plus commune. Or il existe cinq espèces différentes de piments cultivés (PICKERSGILL, 1969 ; HEISER, 1976). Les piments que j'ai collectés ont été identifiés comme *Capsicum chinense* pour l'espèce de grande taille (en forme de lanterne chinoise) et *Capsicum frutescens* pour l'espèce de petite taille, toutes deux domestiquées en Amazonie (*ibid.*)<sup>11</sup>.

---

11 - Mes collectes ont été identifiées par Barbara Pickersgill (Reading University) au cours d'un congrès en 1992, et par Jacques Barrau du laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie du Muséum national d'histoire naturelle en 1993. Selon B. Pickersgill, une mise en culture des graines, qui n'a pas été réalisée, aurait confirmé l'identification. J. Barrau signale que plusieurs botanistes, dont Heiser et lui-même, remettent actuellement en question l'existence de cinq espèces différentes de piments cultivés et tendent à regrouper *Capsicum annum*, *C. chinense* et *C. frutescens* en une seule et même espèce. Cette discussion n'est pas pertinente dans le cadre de ce travail, car il est plus intéressant ici de considérer les différentes espèces dans le cadre de leur origine géographique. *C. frutescens* est signalé par Hecketsweiler et de Namur, mais aucun auteur ne mentionne *C. chinense*.

Le poivron, vendu sur les marchés destinés aux Européens, est sans aucun doute l'espèce *Capsicum annuum*. La présence de macabo, *Xanthosoma spp.*, et de haricot de Lima, *Phaseolus lunatus* L., n'a pas été signalée (voir *supra* chap. 6, BLENCH).

### III - L'introduction des plantes américaines

#### 3.1 - Le maïs

Le maïs fait partie des premières plantes découvertes par Christophe Colomb à Saint-Domingue et a gardé dans plusieurs langues son nom arawak, *mahis* (TORRES, 1985). Il est aussi la première plante américaine observée par des voyageurs européens sur la côte congolaise, entre 1570 et 1583 (PIGAFETTA & LOPES, 1591, *in* BAL, 1965, cité par BAHUCHET & PHILIPPSON, *supra* chap. 4). Appelé alors "mazza mamputo", "grain du Portugal", il a probablement été apporté par les navigateurs portugais, soit en passant par l'Europe, soit directement du Brésil<sup>12</sup>. Dans la plupart des langues kongo, le maïs est aujourd'hui appelé *lisangu/masangu*, nom attribué au sorgho aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles ; il est aussi nommé *liani/mani* en vili, *dianya/manya* en yombe et, selon Laman (1953), *masa* en sundi, terme qui désignait les différentes sortes de grains (sorgho, maïs, blé) aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles<sup>13</sup>. En vili, *mwanda masangu* désigne la "petite saison sèche" du mois de janvier, située entre deux périodes de pluies ; cette saison permet à certaines plantes, dont le maïs et autrefois le sorgho, d'achever leur cycle de maturation (NGUINGUIRI, à paraître). L'introduction du maïs en Afrique centrale a été traitée de manière très détaillée par Bahuchet et Philippson (voir *supra* chap. 4). Je n'y ajouterai que quelques références plus spécifiques à la côte du Congo. Le maïs a en effet rapidement pris la place du sorgho sur la côte congolaise. Tandis que le sorgho est attesté aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles par les voyageurs et les missionnaires, au 18<sup>e</sup> siècle le terme *lisangu/masangu* ne désigne plus que le maïs (NSONDÉ, 1995 :

---

12 - Une autre voie de diffusion est possible. Comme le montrent M.E. Madeira Santos et M.M. Ferraz Torrão (voir *supra* chap. 3), un maïs des Antilles a été introduit à São Tomé par les Portugais dans la première moitié du 16<sup>e</sup> siècle. Il s'est diffusé, à partir de là, sur la côte du golfe de Guinée [Note de l'éditeur].

13 - J'ai relevé à Diosso (dans la baie de Loango, à 15 km de Pointe-Noire) deux variétés de maïs : *cintebila*, à petits grains, et *mayombe*, à gros grains.

146-150). Selon l'Abbé Proyart (1776 : 16), "il y a dans le royaume du Kakongo une espèce de millet dont la tige devient grosse comme le bras ; elle porte des épis qui pèsent jusqu'à deux et même trois livres. Cette plante est naturelle au pays ; on la trouve au milieu des campagnes désertes, mais peu de gens la cultivent d'une manière particulière". Le sorgho est donc en cours d'abandon au Kakongo, et n'est même pas cité au Loango. Il résistera un peu plus longtemps à l'intérieur des terres. En 1875-1878, Savorgnan de Brazza (1994 : 185-190), après avoir traversé le bassin de l'Ogoué (actuel Gabon), en voit enfin sur les plateaux batéké, où les habitants mangent aussi des pains de manioc, des arachides, des ignames, du sésame, du maïs, des bananes et du "njou", une sorte de fève. En 1900, l'agronome français Guy (1900 : 208), pensant à la "mise en valeur des colonies", souhaite que "les indigènes cessent de s'occuper exclusivement des cultures vivrières (maïs, manioc, sorgho, etc.) pour s'intéresser aux cultures d'exportation". Mais aujourd'hui le sorgho semble avoir quasiment disparu du paysage congolais.

### 3.2 - Le manioc

Le manioc, qui serait venu du Brésil en passant par São Tomé (CAVAZZI, 1690, cité par OBENGA, 1985), n'apparaît qu'au début du 17<sup>e</sup> siècle. Selon un texte anonyme portugais de 1620, *A história do reino do Congo* (cité par NSONDÉ, 1995 : 151), le manioc est tout d'abord cultivé par des Portugais dans un lieu dit Mpinda, sur une île à l'embouchure du fleuve Congo. Il est alors destiné à nourrir les esclaves embarqués vers l'Amérique (voir *supra* chap. 4, BAHUCHET & PHILIPPSON)<sup>14</sup>. Mais en 1648, le manioc tient déjà lieu de "pain" pour les habitants de la côte (JEAN-FRANÇOIS DE ROME, 1964 : 90, cité par NSONDÉ, 1995 : 151) et un siècle plus tard, il est la base de l'alimentation. Ainsi, selon l'Abbé Proyart (1776 : 12-13),

"les peuples de ces pays, naturellement peu laborieux, s'attachent particulièrement à cultiver des plantes qui produisent avec le moins de travail ; tel est le manioc. [...] Le manioc est le pain du peuple, et un pain assuré que les pauvres ont en abondance ; aussi, ne voit-on point de mendiants dans les pays. Si cependant la pluie ne tomboit pas dans la saison ordinaire, comme on assure

---

14 - En 1668, Dapper (1989 : 290) décrit que sur le fleuve Coanza, au royaume d'Angola, "cinq ou six familles portugaises vivent du commerce des esclaves et de la culture du mandioca".

que cela est quelquefois arrivé, il s'en suivrait la plus cruelle famine ; parce que ces peuples ne conservent point de provisions d'une année à l'autre, et qu'ils n'ont aucun moyen de s'en procurer de l'étranger”.

Dans les textes du 17<sup>e</sup> et du début du 18<sup>e</sup> siècle (JEAN-FRANÇOIS DE ROME, 1648, CAVAZZI, 1690 & LAURENT DE LUCQUES, 1700-1717, cités par OBENGA, 1985 ; DAPPER, 1668), le manioc est encore appelé “mandioca” — ou “manioca”, “madioca” —, nom portugais issu du tupi *mani-oca*, langue de la côte du Brésil (MUCHNIK, 1995). Le terme “mahiaça”, utilisé aujourd'hui pour désigner la plante dans son ensemble (*liyaka/mayaka*), n'apparaît dans les sources qu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle (NSONDÉ, 1995 : 152-153) et dérive vraisemblablement de “mandioca”. Les différentes parties utiles de la plante ont aujourd'hui des noms spécifiques et les agricultrices distinguent plusieurs variétés<sup>15</sup> ; le tubercule de manioc est appelé *nguti* en vili/yombe, *nkaba* en monokutuba et en laari<sup>16</sup> ; les feuilles cuisinées sont appelées *saka-saka* en monokutuba, *mbeu/dibeu*, *cilembi/bilembi* ou *kilembi/bilembi* en vili/yombe, *ntooba* en laari<sup>17</sup>.

L'Abbé Proyart suggère que le manioc s'est substitué à l'igname : “La racine de l'igname est plus agréable au goût que celle du manioc ; mais les nègres en négligent la culture, parce qu'elle produit peu” (1776 : 14). Selon Vansina (1985 : 28), le rendement du manioc est dix fois plus élevé que celui de l'igname, aussi n'est-il pas étonnant que le manioc ait partiellement remplacé cette culture ; il note cependant que le rendement du manioc est à peine plus élevé que celui des bananiers. Il pense que le manioc a pu réussir à évincer les bananes parce qu'il résiste aux insectes et ne nécessite pas de stockage (il peut être récolté au fur et à mesure des besoins) (cf. photo 24), il peut ainsi se conserver beaucoup plus longtemps aussi bien dans le sol qu'en tant qu'aliment préparé (sous forme de *chikwangué*), d'où son avantage pour le commerce. L'Abbé

15 - À Diosso, j'ai relevé auprès d'une agricultrice sept variétés différentes de manioc : trois variétés douces (*nguti*) : *mundele mpaku*, “la redevance du Blanc”, Cameroun, *mungolo mumunu*, “force dans la bouche”, et quatre variétés amères (*nduli*) : *lubukongo*, victoire, *kofi*, *muteka* ; et auprès d'une autre six variétés, trois douces (*mundele mpaku*, Cameroun, *malanðu*), et trois amères (*lumeri*, *yaunda*, *munomba*).

16 - Mangé cru, le tubercule porte ces mêmes noms ; mangé cuit sans rouissage, il est appelé *ntimba* /*sintimba* en vili, *nkaba yayuka*, “tubercule de manioc cuit”, en monokutuba.

17 - Les jeunes feuilles fermentées puis cuites sont appelées *liyeyuka* en vili, *ntooba mbori*, “*saka-saka* pourri”, en laari.

Proyart (1776 : 19) remarquait que "la banane est le pain des riches, comme le manioc est celui des pauvres. Il ne seroit pourtant pas difficile de multiplier assez le bananier, pour qu'il pût suffire à la nourriture du peuple. Un plant de bananier ne s'épuise jamais, et il [n']exige de culture que la première année". Actuellement, en accompagnement du repas, les Vili du Cabinda consomment encore des boules de banane plantain bouillie et certains Yombe des bananes vertes bouillies, mais le manioc prédomine effectivement. Selon des enquêtes menées par des nutritionnistes, un quart des Congolais préfèrent cependant la banane plantain au manioc et entre 10 et 20 % lui préfèrent les ignames (MASSAMBA & TRÈCHE, 1995 : 48).

Le manioc a non seulement remplacé partiellement les ignames et les bananes, mais aussi les céréales indigènes, car il peut être transformé en farine. En 1648, Jean-François de Rome, cité par Obenga (1985) écrit que les tubercules de manioc sont rous pendant deux ou trois jours, puis séchés au soleil. Les morceaux de tubercule secs sont ensuite directement cuits à la braise ou alors râpés en farine, celle-ci étant mangée en "potage". Ces deux préparations ont été recensées par Massamba & Trèche (1995). Les tubercules rous, séchés puis réduits en farine ou la farine elle-même sont appelés *cikongo/bikongo* en vili, *mfufu* dans d'autres langues kongo, *foufou* en français local. Le *foufou* désigne aussi des boules de pâte élastique préparées avec cette farine, très appréciées des Laari notamment (mais peu des Vili). Sa recette est similaire à celle d'une préparation de céréales décrite en 1648 sous le nom de "mfundi", mais où la dernière phase, le façonnage des boules, fait défaut :

"Lorsqu'ils veulent manger, ils mettent une marmite d'eau sur le feu, et tandis que l'eau bout, ils y versent de la farine qu'ils retournent continuellement avec un bâtonnet ; ils en mettent jusqu'à ce que l'eau soit absorbée ; il en résulte une sorte de masse pâteuse. On l'extrait de la marmite et on la laisse quelque temps couverte d'étoffes pour qu'elle durcisse un peu. Elle leur sert de pain et ne nuit en rien à la santé. Elle ne se conserve pas plus de trois jours. Cette sorte de pain, ils l'appellent dans leur langue mfundi. [...] Pour faire de la farine de ces millets et grains, ils ne se servent pas de meules de moulin, mais de grands mortiers en bois..." (JEAN-FRANÇOIS DE ROME, 1964 : 89-90, cité par OBENGA, 1984 : 27).

Actuellement la réduction du manioc en farine est encore réalisée dans un mortier en bois, mais aussi dans un moulin à moteur (TRÈCHE &

MASSAMBA, 1995 : 145). Dans les sources historiques, le "mfundi" désigne jusqu'au début du 18<sup>e</sup> siècle une préparation pâteuse à base de farine de céréales. Dans un dictionnaire de la fin du 18<sup>e</sup> siècle, le "mfundi" est mentionné comme étant une farine de maïs. Puis au 19<sup>e</sup> siècle et au début du 20<sup>e</sup> siècle, ce terme concerne plusieurs aliments, mais se réfère surtout à un "gruau", une "bouillie" ou un "pouding à la farine de cassave" (NSONDÉ, 1995 : 150-151).

D'autres préparations sont décrites par l'Abbé Proyard (1776 : 12-13) :

"On prépare la racine de manioc de plusieurs manières : après l'avoir fait fermenter dans l'eau pendant plusieurs jours, on la coupe, suivant sa longueur, par tranches qu'on fait griller, ou bien on fait une espèce de compote. Les nègres ont pour cela des vases de terre à deux fonds : ils mettent le manioc sur le premier, qui est percé en forme de couloir ; le fond inférieur est plein d'eau ; ils ferment le vase hermétiquement et le mettent sur le feu : l'évaporation de l'eau bouillante fait cuire le manioc, qui serait insipide s'il étoit cuit dans l'eau. Il y a une espèce de manioc acide qu'on ne mange qu'après en avoir exprimé le jus, et ce jus est un poison. On a observé que les vases de cuivre dans lesquels on apprêtait ce manioc ne prenoient pas le vert-de-gris, même plusieurs jours après qu'on s'en étoit servi pour cet usage. La feuille de manioc se mange aussi en guise d'épinards".

La première recette correspond à ce qu'on appelle aujourd'hui *mayaka mankatu* chez les Vili/Yombe ou *kikedi/bikedi* en monokutuba : les tubercules rous sont coupés en morceaux et cuits à la vapeur, puis éventuellement lissés à la main. Dans les villages vili, de toutes les préparations réalisées avec du manioc, celle-ci est la plus commune. Selon Massamba & Trèche (1995), cette préparation, qu'ils appellent "racines cuites", n'est observée qu'en milieu rural ; elle est plus courante dans le sud que dans le nord du pays.

Curieusement, la *chikwangue* (monokutuba et laari *kwanga*, vili *cikwanga*, yombe *kikwanga*) n'est pas décrite dans les sources, alors que c'est sous cette forme que le manioc est le plus souvent consommé aujourd'hui dans tout le Congo (MASSAMBA & TRÈCHE, *ibid.*). A-t-elle échappé aux observateurs ou bien sa création est-elle postérieure au 18<sup>e</sup> siècle ? Si elle est absente de la côte, dont parlent les voyageurs et les missionnaires, serait-ce parce qu'elle a été inventée à l'intérieur des terres et non sur la côte, où encore aujourd'hui on préfère les racines cuites ? Cette

préparation étant particulièrement élaborée<sup>18</sup>, une création tardive est tout à fait envisageable.

Quant à la préparation des feuilles de manioc, *saka-saka*, mentionnée ci-dessus par l'Abbé Proyart, elle est aussi très populaire aujourd'hui. Les feuilles de *Manihot esculenta* ou *M. glaziovii* sont pilées dans un mortier et cuites avec de l'huile de palme, de la *mwambe* ou de la pâte d'arachide. Le manioc caoutchouc, *Manihot glaziovii*, a pu être introduit au Congo par les Portugais, mais a été exploité par les Européens pour la production de caoutchouc ; en tous cas, à la fin des années 1890, des variétés ayant un meilleur rendement ont été importées du Brésil dans les jardins d'essai (GUY, 1900 : 207). Malgré l'abandon de la production de caoutchouc, cette espèce est encore cultivée pour ses feuilles.

De toutes les plantes américaines, le manioc est bien celle qui a pris le plus d'importance<sup>19</sup>, se substituant à la fois à l'igname, à la banane, au sorgho (plus au sud, à l'éleusine) et peut-être même au maïs. Ses modes de préparation actuels sont issus soit de l'adaptation d'une technique indigène, dans le cas du *foufou* par exemple, soit d'une innovation, mais en s'appuyant sur des techniques culinaires indigènes : la fermentation, le pilonnage et la cuisson à la vapeur, seule ou dans des feuilles<sup>20</sup>.

### 3.3 - La patate douce et la pomme de terre

En raison de ses usages multiples et de son statut particulier dans l'agriculture et l'alimentation du Congo, le manioc n'a pas été assimilé aux autres tubercules cultivés, comme ce fut le cas de la pomme de terre et surtout de la patate douce. Le nom le plus commun pour l'ensemble des tubercules est *mbala* ; ignames et taros peuvent être nommés *lilanga/dilanga* (pl. *malanga*)<sup>21</sup> ; les taros sont souvent désignés par le nom français (cf. tableau 2).

---

18 - Massamba & Trèche (*ibid.*) définissent ainsi les différentes opérations : rouissage, précédé ou suivi d'un épluchage (cf. photo 25), défibrage, laminage, précuisson, malaxage (cf. photo 26), modelage et cuisson terminale. La cuisson terminale est réalisée à la vapeur dans des feuilles de Marantacées.

19 - Le Congo est, après le Zaïre, le pays où la consommation de manioc par habitant est la plus élevée dans le monde (MASSAMBA & TRÈCHE, *ibid.*).

20 - Sur les préparations culinaires du manioc, voir Katz (à paraître).

21 - Dans certaines régions du Mexique, le taro est appelé *malanga* ; il n'est pas impossible que la plante ait été apportée par des esclaves africains, peut-être via les Antilles.

Comme le signale l'Abbé Proyart (1776 : 13), la patate douce a été importée du Brésil par les Portugais. Elle est d'abord mentionnée au 17<sup>e</sup> siècle par Dapper (1989 : 248) qui l'appelle par son nom portugais "batata". Celui-ci lui donne comme nom indigène "limbale ampaita" et l'Abbé Proyart "bala-npoutou", termes qui correspondent à *mbala mputu*, "tubercule du Portugal" ou "d'Europe". Les agricultrices en distinguent plusieurs variétés<sup>22</sup>.

La pomme de terre est aussi appelée *mbala* en laari, mais plus souvent "pomme de terre", comme dans les autres langues kongo (cf. tableau 2). Elle n'est pas cultivée dans l'aire kongo, mais seulement sur les plateaux batéké, où il fait plus frais. Autrement elle est importée de l'étranger. Elle a été introduite à l'époque coloniale, peut-être d'abord par les Belges au Zaïre. Selon Laurent (1898), "les Belges qui résident au Congo ne parviennent pas à oublier les pommes de terre, malgré les qualités réelles des ignames et de la patate". Il relate l'introduction réussie, un peu avant 1894, de pomme de terre dans le haut Congo (actuel haut Zaïre) par un agronome belge, tandis que ses compatriotes résidant au bas Congo (actuel bas Zaïre) exprimaient "leur regret de ne plus pouvoir manger le précieux tubercule".

### 3.4 - L'arachide

L'arachide a été vraisemblablement importée du Brésil par les Portugais. Mais elle ne semble pas être mentionnée au Congo avant le début du 18<sup>e</sup> siècle (LAURENT DE LUCQUES, 1700-1717, cité par OBENGA, 1985). Or à la fin du même siècle, elle occupe déjà une place importante dans l'agriculture et l'alimentation, tout comme aujourd'hui : "Après le manioc il n'est rien que les nègres cultivent avec plus de soin que la pinda, que nous appelons pistache : c'est une espèce de noisette longue qui renferme deux amandes, sous une gousse assez mince. Ce fruit se sème par sillons..." (PROYART, 1776 : 13-14). *Mpinda* est le nom vili de l'arachide, appelée *nguba* dans les autres langues kongo (les deux termes coexistent en kunyi)<sup>23</sup>.

22 - À Diosso, j'en ai relevé deux variétés, une précoce, *ntindu-ntindu*, "vite-vite", et une tardive.

23 - J'ai relevé, dans la zone de Diosso, les noms vili de plusieurs variétés d'arachide : *mundele mpaku*, *tumeri* et *vili*. Deux de ces noms sont aussi attribués à des variétés de

Comme dans d'autres régions d'Afrique, l'arachide a pris le nom du voandzou, assez peu cultivé aujourd'hui (voir *supra* chap. 4, BAHUCHET & PHILIPPSON, et chap. 6, BLENCH). Ces deux légumineuses à gousses souterraines se ressemblent effectivement et se cultivent toutes deux en savane, d'une manière analogue. L'Abbé Proyart (1776 : 15) les a d'ailleurs comparées : "[Les habitants du Loango ont] un pois de terre, dont la tige ressemble à celle de notre fraisier sauvage ; elle se traîne par terre comme celle de la pinda, et elle y entre par des filamens au bout desquels se trouvent les pois ; ils sont agréables au goût, mais indigestes pour les estomacs européens". En laari, le voandzou s'appelle *ntsamba nguba*, en vili, *sinkongo*. Ce terme ne peut se comprendre qu'en le comparant au nom relevé en sundi par Laman (1953 : 51), *nguba zankongo*, "arachide kongo" ; il est probablement la contraction de (si)-*mpinda sinkongo*<sup>24</sup>. Selon Vansina (1985 : 28), l'arachide a été préférée au voandzou en raison de son meilleur rendement. Mais les caractéristiques gustatives et culinaires de l'arachide sont aussi à considérer.

Aujourd'hui, l'arachide est mangée crue avec des tubercules de manioc cru, comme le décrivait Laurent de Lucques en 1704 (CUVELIER, 1953) : "Ils ne font qu'un repas, celui du soir. Durant la journée, ils se contentent de quelques arachides ou d'une bouchée de manioc". Elle est aussi consommée grillée, mais surtout en pâte d'arachide, fond de sauce pour les viandes ou le poisson salé. L'Abbé Proyart (1776) décrivit ces recettes dès le 18<sup>e</sup> siècle : "[Ce fruit] est fort bon au goût, mais indigeste : on le fait griller avant de le manger. On le broie aussi pour en faire une pâte qui sert d'assaisonnement aux ragouûts. On en exprime encore une huile assez délicate".

L'ustensile utilisé pour transformer l'arachide en pâte est celui employé pour mouder les graines de courge africaine (*nthete*) : un petit mortier en

---

manioc. L'origine du terme "pinda" est à rechercher, car il désigne aussi l'arachide en hollandais (Wil De Jong, communication personnelle) et dans certaines langues d'Indonésie (de Foresta, communication personnelle).

24 - Pour le voandzou, M. Fleury (1994) a relevé chez les Aluku, Noirs marrons de Guyane française (qui descendent d'esclaves originaires de toutes les côtes d'Afrique occidentale incluant le Congo et l'Angola), les termes *gaan pinda*, *gobogobo* et *agoobo*, qui viendraient d'un nom ghanéen du voandzou, *gub a gubs* (voir "gobbe gobbe", *supra* chap. 2, JUHÉ-BEAULATON). Un rapport entre *nguba* et *gub a gubs* n'est peut-être pas à exclure, car en 1668, Dapper mentionne, "parmi les fruits qui n'ont pas de nom parmi nous", le "goebes" ("oe" est la transcription hollandaise de [u]) ; il semble s'agir du voandzou.

bois (yombe : *kipaki*, vili : *cipaci*) avec une molette en bois (yombe : *kingundu*). Quant à la pâte (vili : *cisulu*), elle se cuisine avec de la viande ou du poisson, de manière analogue à la sauce de noix de palme, *mwamba*, en français local *mwambe*, qui a presque la même consistance, épaisse et oléagineuse. Cet emploi pourrait expliquer le succès de l'arachide au Congo, comme ailleurs en Afrique centrale (BAHUCHET & DE GARINE, 1989), alors que cette plante est tout à fait mineure tant au Brésil d'où elle est originaire (Françoise Grenand, communication personnelle) qu'au Mexique où elle est attestée bien avant la conquête espagnole<sup>25</sup>. Le texte de l'Abbé Proyart montre en tous cas qu'elle était encore méconnue en Europe.

### 3.5 - Le haricot

Il est très difficile de savoir à quel moment le haricot américain a été introduit en Afrique. Comme en Europe, en effet, des plantes ressemblantes y étaient déjà cultivées, en l'occurrence le niébé et le pois pigeon ; de plus, ces différentes légumineuses étaient souvent désignées par les mêmes termes dans les sources écrites ("fèves", "pois")<sup>26</sup> (BARRAU, 1991). Le même problème d'identification s'est d'ailleurs posé en Amérique pour l'introduction du niébé (KATZ, 1994). Tandis qu'en Europe, le haricot a souvent supplanté le niébé (BARRAU, *ibid.*), au Congo il s'y est simplement ajouté. Chacune de ces légumineuses porte d'ailleurs un nom différent, mais il y a parfois confusion entre les différents termes. Le haricot américain est généralement appelé *madesu*, le niébé *buzanci*, le pois pigeon *nkasa* ou *wandu*<sup>27</sup> (cf. tableau 3). Le plus commun est peut-être le niébé, suivi du haricot. Le pois pigeon est actuellement moins répandu.

25 - Le mot "cacahuète" vient d'ailleurs du nahuatl *tlacacahuatl*, "cacao de terre" (TORRES, 1985) ; le nahuatl, parlé au Mexique central, était la langue des Aztèques.

26 - Dapper (1989 : 248) mentionne la culture de "fèves et de pois" et l'Abbé Proyart (1776 : 15) signale que les habitants du Loango "plantent dans la saison des pluies quatre ou cinq sortes de petites fèves semblables à nos haricots. Il y en a de plusieurs espèces, dont on peut faire trois récoltes sur la même terre en moins de six mois". Il est difficile de déterminer s'il s'agit de niébé ou de haricot. Il poursuit (p. 21) : "On voit au royaume de Kakongo un arbre d'environ dix pieds de hauteur, qui, dans la saison de la sécheresse, porte des pois peu différens des nôtres pour la gousse, pour le grain, et même pour le goût". Il semble qu'il s'agit, dans ce cas, de pois pigeon.

27 - Les Aluku de Guyane appellent aussi le pois pigeon *wandu* (FLEURY, 1994).

### 3.6 - Les courges

Un problème similaire d'identification se pose avec les cucurbitacées. Les courges américaines, *Cucurbita spp.*, sont appelées *malenga/malenge/malenji* (sg. *lilenga/ge/ji*), nom également attribué à l'éponge végétale, *Luffa cylindrica* Roem., du moins chez les Laari ; selon Vansina (1985 : 15), cette plante est parfois consommée au Gabon. La courge africaine (*Cucumeropsis mannii*), dont on mange uniquement les graines car la chair est trop amère, est appelée *ntete* ou *lutete*, termes qui désignent ses graines comme celles des courges américaines. Les feuilles de *Cucurbita*, consommées par les Laari, sont appelées *nsiya* par ces derniers.

Les courges américaines ont dû être importées par les Portugais au 17<sup>e</sup> siècle. Lorsqu'en 1668, Dapper (1989 : 248, 274) mentionne la culture de "courge" et de "citrouille" sur les côtes du Loango et de l'Angola, il s'agit très probablement de *Cucurbita*. En 1776, l'Abbé Proyart parle de "potiron", tout comme Laman (1953) au début du 20<sup>e</sup> siècle ("pumpkin", *malenge*).

La courgette, qui est une variété immature de *Cucurbita pepo*, est actuellement surtout consommée par les Européens. Sa culture semble récente.

### 3.7 - Le piment

La culture du piment est attestée au Loango au 17<sup>e</sup> siècle par Dapper (1989 : 249) qui l'appelle "poivre du Brésil" ou "achi". Ce dernier terme, orthographié également "axi" ou "aji" dans les sources espagnoles est un mot antillais d'origine arawak (TORRES, 1985) qui est employé dans plusieurs pays d'Amérique du Sud. À cette époque le piment est connu dans les jardins botaniques européens sous le nom de "poivre du Brésil", "poivre de Guinée", etc. Il est cultivé en Espagne, et peut-être ailleurs en Europe du Sud, mais ceci n'est attesté qu'à partir du 18<sup>e</sup> siècle (KATZ, 1992). Si Dapper ne l'a jamais vu, il a très bien pu en entendre parler. L'Abbé Proyart (1776 : 22) décrit le "pimentier", terme attesté dans les parlers du sud de la France à partir du 17<sup>e</sup> siècle (SABBAN, 1986)<sup>28</sup>. Les

28 - "Le pimentier est un autre arbrisseau qui se porte jusqu'à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles, assez ressemblantes à celles du grenadier, sont du plus beau vert. Son

Congolais distinguent le "petit piment", *Capsicum frutescens* (monokutuba : *nungu ya fioti*, laari : *nungu za fioti*, vili : *luciefu lusoli*) du "gros piment", *Capsicum chinense*, (monokutuba : *nungu ya nene*, laari : *nungu za nene*, vili : *luciefu lumafodo*, *luciefu lutudi*).

Le piment est utilisé assez fréquemment comme condiment, quoique tous les Congolais n'apprécient pas sa saveur ; aussi est-il servi à part et non inclus dans les plats. Les Laari ont la réputation de le consommer plus largement que les autres ethnies. En monokutuba, le piment est appelé *nungu* ou *pili-pili*, nom dérivé de l'arabe *filfil*, "poivre". Ce terme se serait diffusé en Afrique à partir de la côte swahili (LONG-SOLIS, 1986). Aurait-il été transmis par les Portugais qui navigaient autour de l'Afrique ou serait-il passé par le centre du continent ? Actuellement, le terme *nungu*, utilisé dans la plupart des langues kongo, ou le terme *nciefu/nkefu* ou *luciefu/lukefu* (pl. *cinciefu/tsinkefu*) en vili/yombe, se réfèrent à d'autres plantes piquantes, la maniguette africaine, *Aframomum melegueta* (voir *supra* chap. 6, BLENCH), et le gingembre asiatique, *Zingiber officinale*, importé par les Portugais<sup>29</sup>. En monokutuba, la maniguette est *nungu sinzo*, "le piment de la maison", en laari, *nzo za nungu*, "la maison des piments"<sup>30</sup>, en vili *luciefu lumpumbu*. En français local, on l'appelle "poivre". Dapper (1989 : 247) indique le terme "indongas-anpota", qui correspondrait à *nungu za mputu* selon OBENGA (1985 : 24) ; pour le gingembre, il donne le terme "emgifto" qui semble correspondre à *nkefu*. En monokutuba et en kunyi, le gingembre est *nungu tsimbala*, le "piment tubercule", comme en vili, *luciefu lumbala*. On l'appelle aussi *tangawis*, terme qui désigne également le jus de gingembre<sup>31</sup>. Selon Obenga (*ibid.*), *nkefo/nkyefo* en kikongo et vili se référerait aussi au poivre de Guinée. De

---

fruit est un grain assez semblable à celui de l'avoine pour la forme, mais un peu plus gros, et d'un rouge éclatant. Cet arbrisseau charme la vue quand il est couvert de son fruit. Ce fruit est le poivre du pays ; les nègres en mettent beaucoup dans la plupart de leurs sauces ; mais il est si violent, qu'il brûle la langue et le palais aux Européens, jusqu'à en faire tomber la peau". Il semble qu'il s'agit du *Capsicum frutescens*.

29 - Chez les Vili, ces deux plantes sont fréquemment utilisées dans les rituels. La maniguette, originaire d'Afrique de l'Ouest, est aussi vendue dans les bars pour grignoter avec la bière, comme la noix de cola.

30 - Ce terme se réfère-t-il à la gousse pleine de graines piquantes ?

31 - Cette boisson, actuellement populaire au Congo, aurait été introduite dans les dernières décennies par des immigrants ouest-africains, en particulier béninois. Selon certains Congolais, ce terme serait ouest-africain. Or le terme *tangawizi* existe en swahili ; il est donc plus probable que, comme le mot *pili-pili*, il soit originaire d'Afrique de l'Est, qui a certainement été la première escale africaine de cette plante asiatique.

Namur (1994) a collecté dans le Mayombe deux "poivres" indigènes dont les graines ont un usage alimentaire et médicinal, le poivre d'Afrique, *Piper guineense* Schum. et Thonn., et le poivre de Guinée, *Xylopi aethiopica* (Dunal) A. Rich. Il est possible que ces plantes aient été utilisées comme épices avant l'introduction du piment (voir *supra* chap. 6, BLENCH).

Tandis que la présence du piment au Congo est ancienne, le poivron, *Capsicum annuum*, a dû être introduit à l'époque coloniale et peut-être même encore plus récemment. Il est effectivement le produit d'une sélection effectuée en Europe, apparemment en Italie, à partir de variétés de piment charnues et peu piquantes, dont on n'a pas de traces avant le 19<sup>e</sup> ou le 20<sup>e</sup> siècle et qui n'ont été réintroduites que récemment au Mexique, d'où cette espèce est originaire (LONG-SOLIS, 1986 ; KATZ, 1992). Le poivron est appelé en laari *nungu za bamindele*, "le piment des Blancs". Actuellement, on le trouve surtout sur les marchés destinés aux Européens.

### 3.8 - La tomate

La tomate, *Lycopersicon esculentum*, n'est pas mentionnée avant la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Ainsi la décrit l'Abbé Proyart :

"La tomate est un petit fruit de la grosseur et de la couleur de la cerise. Les nègres le font entrer dans leur ragoûts, comme nous faisons usage des oignons dans les nôtres ; mais c'est par raison d'économie et pour le remplissage plutôt que pour l'assaisonnement : ce fruit, absolument insipide par lui-même, prend le goût de la sauce, sans lui en communiquer aucun" (1776 : 22).

Comme l'indique ce texte, la tomate est alors inconnue en France ; elle ressemble aux "tomates cerises" et non aux grosses variétés connues actuellement. Le genre *Lycopersicon* est originaire des Andes, mais l'espèce *Lycopersicon esculentum* serait arrivée en tant qu'adventice au Mexique, où elle a été domestiquée. Dans le reste de l'Amérique, il semble qu'elle n'ait pas été cultivée avant la conquête espagnole, car elle est partout appelée "tomate", terme issu du nahuatl *tomatl* (RICK, 1976 : note 25). Elle a été apportée en Europe au 16<sup>e</sup> siècle et a été rapidement cultivée dans les jardins botaniques ; mais à cause de sa ressemblance

avec des plantes vénéneuses ou magiques comme la belladonne, elle n'a pas inspiré confiance aux agriculteurs. Les descriptions du 16<sup>e</sup> siècle indiquent que son fruit était plutôt orangé et de petite taille, ce qui correspondrait aux variétés connues comme *L. esculentum* var. *cerasiforme*. Sa domestication se serait poursuivie en Italie entre le 16<sup>e</sup> et le 18<sup>e</sup> siècle pour donner lieu aux variétés cultivées aujourd'hui. Sa consommation ne se serait vraiment répandue en Europe qu'à partir du 19<sup>e</sup> siècle (BARRAU, 1991 ; KATZ, 1992). La tomate décrite par l'Abbé Proyart est donc une variété ancienne. Comment est-elle arrivée au Congo ? Est-elle passée par le Portugal ? Notons que l'Abbé Proyart l'appelle "tomate", et qu'elle est nommée dans les langues kongo par le terme portugais "tomate" : *lutomatu* en monokutuba, *mutomata* en vili. Aujourd'hui, la tomate est présente dans de nombreux plats, fraîche ou sous forme de concentré.

### 3.9 - Les fruits

Les fruits qui n'exigent pas de préparation culinaire sont consommés entre les repas. Comme dans d'autres régions du monde (KATZ, 1994), l'introduction de nouvelles espèces fruitières n'a pas bouleversé les habitudes culturelles ou alimentaires. Ces espèces sont les plus importantes en nombre. Parmi les arbres cultivés dans les jardins du Mayombe étudiés par Michon (à paraître), se trouvaient cinq espèces africaines (le safoutier, le palmier à huile, le colatier et deux espèces de caféier), douze espèces originaires d'Asie et d'Océanie (dont cinq espèces d'agrumes) et neuf espèces américaines. Les arbres fruitiers indigènes sont en effet peu nombreux au Congo, aussi les espèces introduites ont-elles facilement occupé cette niche. Le palmier à huile, le colatier et le safoutier sont les seuls arbres cultivés pour leurs fruits ou leurs noix ; la noix de palme donne une sauce, la *mwambe*, et de l'huile ; la noix de cola est un stimulant<sup>32</sup> ; le safou, très nutritif mais non sucré, peut constituer un élément important du repas (TABUNA, 1993). En savane, le principal fruitier sauvage est une annonacée, *Annona senegalensis*; en forêt, les fruits de plusieurs espèces de *Landolphia*, lianes de la famille des Apocynacées, et ceux de diverses espèces d'*Aframomum*, apparentés à la maniguette,

---

32 - La principale espèce cultivée, *Cola nitida* (Vent.) Schott. & Endl., dite au Congo "cola sénégalaise", est originaire d'Afrique de l'Ouest. Les autres espèces, dont *Cola acuminata* également cultivée, sont locales (GUILLAUMET, 1993 : 58).

sont parmi les plus appréciés. D'autres fruits et baies sylvestres sont aussi consommés (DE NAMUR, 1994 ; MICHON, à paraître), mais arrivent rarement jusqu'aux marchés urbains.

Le premier arbre fruitier américain mentionné dans les sources est peut-être le mombin, *mungege/mingenge* (*Spondias mombin*), décrit en 1591 par Pigafetta & Lopes (in VAN LINSCHOTEN, 1619 : 199) sous le nom d'"ozeghe" : "Les fruits sont semblables à des prunes jaunes de fort bonne saveur et odeur. Des branches de ces arbres, ils font des hayes, des palissades, des treilles et des lieux de verdure pour servir d'ombrage". Actuellement, les tiges de mombin sont utilisées comme clôture autour des parcelles et rejettent de souche. Ce fruit a effectivement pu venir directement du Brésil.

Il en est de même pour les fruits décrits par Dapper et l'Abbé Proyart. Dapper (1668) mentionne l'ananas, la goyave, et sur les côtes de l'actuel Angola, l'annone ; l'Abbé Proyart (1776 : 20) la papaye : "Le lolotier est un arbre [...]. On ne prend point la peine de le planter : les pépins de ses fruits jetés au hasard, le reproduisent en quantité autour des villages [...]. Son fruit que les nègres appellent lolo et nous papaye, est d'un goût agréable et sucré". De tous les fruits américains, la papaye est actuellement le plus cultivé. Comme le notait Chevalier (1918 : XVIII-XIX), les arbres fruitiers cultivés dans les villages sont "presque uniquement des papayers, des orangers, des citronniers, des manguiers". La papaye est appelée *dilolo/malolo* en monokutuba, *nlolo* en laari, *lilolo/malolo* en vili, tandis que l'annone des savanes, *Annona senegalensis*, le principal fruit sucré indigène de la côte, est nommée dans cette langue *lilolo lintaandu*, "papaye de savane".

La goyave est assez souvent cultivée ; comme la papaye, elle se propage facilement. Elle est appelée *ngeyevu* en vili, terme qui vient probablement du portugais "goiaba", et *mapela* en laari. L'ananas (monokutuba : *difubu/mafubu*, vili : *lifubu/mafubu*, laari : *cintu/bintu*) se multiplie aussi aisément : "Dans les régions forestières, les villages changeant d'emplacement tous les 15 ou 20 ans et souvent plus souvent, les arbres fruitiers qui existent aux alentours se trouvent bientôt noyés dans la forêt [...]. Les ananas [...] pullulent dans la forêt congolaise" (CHEVALIER, *ibid.*). La pomme cajou, *Anacardium occidentale*, l'avocat, *Persea americana*, la

barbadine, *Passiflora edulis* et *Passiflora quadrangularis*, et le corossol, *Annona muricata*, ont aussi pu être importés du Brésil, mais ne sont pas cités dans les sources. La pomme cajou n'est pas très commune ; les Congolais en mangent éventuellement les fruits, aux propriétés astringentes, mais ne savent pas en extraire la noix ; ils ne l'emploient que pour se tatouer (Tabuna, communication personnelle). Son nom en vili, *ngasau*, semble provenir du portugais "caju" (lui-même issu du tupi). Le fruit de la passion, *Passiflora edulis*, est appelé en monokutuba par son nom français "barbadine". En vili et en laari, on le nomme aussi *lilombo/lombo* (pl. *malombo*), comme les fruits de *Landolphia*. Comme ces derniers, il a une saveur acide et pousse sur une liane. Cette espèce est commune sur les marchés urbains, tandis que *Passiflora quadrangularis* n'a été relevée que dans quelques jardins du Mayombe (DE NAMUR, 1994 ; MICHON, à paraître) et que *Passiflora foetida*, consommée par les enfants, s'y est naturalisée (de Foresta, communication personnelle). Le corossol, *Annona muricata*, se trouve aussi communément dans les jardins de case et sur les marchés urbains ; il est souvent désigné par son nom français ou laari, *mundenge/mindenge*. Il est difficile de savoir si l'annone citée par Dapper (ci-dessus) est un corossol ou une autre espèce d'annone ; ou bien si le corossol a été introduit à l'époque coloniale. L'avocat, également commun sur les marchés, porte un nom français (vili *voka/sivoka*, monokutuba et laari "avocat") et non portugais ("abacate"). Il est donc probable que la culture de l'avocat, et peut-être de la barbadine, *Passiflora edulis* et *P. quadrangularis*, se soient développées à l'époque coloniale, comme celle de l'arbre à pain, importé des colonies françaises du Pacifique ; on peut aussi se demander si le cerisier de Cayenne et le noisetier de Cayenne, *Eugenia uniflora* et *Pachira glabra*, ont été importés de Guyane à cette période, ou du Brésil par les Portugais.

À l'époque coloniale, un certain nombre d'arbres fruitiers ont été introduits dans les jardins des missions catholiques, des postes militaires et administratifs (CHEVALIER, 1918 : XIX-XXI). N'ayant pas donné lieu à des expérimentations agronomiques, on n'en trouve pas de traces dans les écrits des agronomes et des gestionnaires des jardins d'essai. Comparativement à d'autres pays tropicaux, la diversité des espèces fruitières cultivées est certainement en deçà du potentiel agro-climatique

du Sud Congo<sup>33</sup> ; les essais de domestication des espèces fruitières sont rares, les techniques d'arboriculture sont rudimentaires et, de plus, en voie de disparition, faute de susciter de l'intérêt auprès des jeunes (MICHON, à paraître).

### 3.10 - Le cacao

Le cacao (*kakao*, *kaukau*) a été introduit comme culture de rente à l'époque coloniale. Il a d'abord été expérimenté dans le jardin d'essai de Libreville (CHALOT, 1898), fondé en 1882 par Savorgnan de Brazza, puis dans le jardin d'essai de Brazzaville, établi en 1900 (CHEVALIER, 1918). Les premières plantations de Libreville ont été constituées avec des graines provenant de São Tomé, introduites environ un siècle auparavant ; puis C. Chalot, directeur du jardin d'essai, alla chercher au Cameroun en 1898 des graines de cacaoyer appartenant à des variétés d'Amérique du Sud (CHALOT, 1908). De toutes les plantes expérimentées au jardin de Libreville pour des cultures de rente (CHALOT, 1898), le cacao et le café sont les seules à avoir eu par la suite une importance dans l'économie du Congo. Des espèces américaines comme le vanillier, *Vanilla planifolia*, l'hévéa, *Hevea brasiliensis*, le tabac, *Nicotiana tabacum*, et des espèces asiatiques comme le giroflier, *Eugenia aromatica* Baillon, le muscadier, *Myristica fragrans* Houtt., et le cannellier, *Cinnamomum zeylanicum* Bl., ne semblent pas avoir dépassé le stade de l'expérimentation. Cependant, malgré le bel avenir qui lui était promis, le cacao a été délaissé dans les années 1980 à la suite du boom pétrolier. De nombreuses plantations ont été totalement abandonnées, notamment dans le Mayombe.

### 3.11 - Le tabac

Le tabac (*tsunga/fumu*) a probablement été introduit depuis le Brésil par les Portugais au début du 17<sup>e</sup> siècle (VANSINA, 1985 : 27). À la fin du 18<sup>e</sup> siècle, "le tabac paroît être une des productions naturelles du pays ; les nègres en jettent la semence au hasard dans leurs cours et leurs jardins, où elle fructifie sans culture. Quelques uns, à l'imitation des Européens, prennent le tabac en poudre, mais tous le fument ; et les hommes comme

---

33 - Les espèces fruitières cultivées dans d'autres pays tropicaux, au Mexique (KATZ, 1994) et en Indonésie (MICHON & BOMPARD, 1987) par exemple, sont beaucoup plus nombreuses.

les femmes ont leur pipe en terre glaise" (PROYART, 1776 : 15). Mais il n'est peut-être pas cultivé dans toutes les régions : en 1900, en effet, l'agronome français Guy indique qu'il est "cultivé depuis longtemps par les indigènes du pays Batéké" ; il propose d'en faire "un article d'exportation", mais note que le séchage est problématique (GUY, 1900 : 206). Laman (1953 : 54-55) mentionne aussi la culture de deux variétés de tabac chez les Sundi, qui le fumaient — en pipe de terre ou de calebasse — ou bien le prisaient. Le tabac semble s'être substitué au chanvre, *Cannabis indica* Lam. (*diamba*, *liamba*) : selon Laman (*ibid.*), "le chanvre (*dyamba*), qu'on fumait beaucoup autrefois, dit-on, est actuellement peu utilisé"<sup>34</sup>.

### 3.12 - Autres plantes

Le lantana, *Lantana camara*, naturalisé au Congo, a surtout une fonction médicinale ; dans le Mayombe, les enfants en mangent les baies (DE NAMUR, 1994) ; ces deux usages sont attestés au Mexique. Hecketsweiler a collecté à Conkouati *Amaranthus hybridus* L., espèce américaine très commune au Mexique où, adventice des champs de maïs, elle est consommée comme des épinards. Il semble que les autres espèces d'amaranthes, collectées par Hecketsweiler et de Namur (*Amaranthus spinosus* L., *A. cruentus* L., *A. caudatus* L.) soient aussi des espèces américaines, mais je n'en ai pas confirmation ; de même que *Cleome spinosa*, dont on consomme les feuilles dans le Mayombe (DE NAMUR, 1994).

Plusieurs plantes ont une fonction alimentaire dans certaines régions d'Amérique, mais pas au Congo. Les fruits du figuier de barbarie sont consommés en Amérique, comme dans la Méditerranée où ils ont été importés. Au Mexique, on en mange même les raquettes, après en avoir ôté les épines. Chez les Vili, le figuier de barbarie "protège de la foudre", comme l'indique son nom, *citeli cinzasi*, et sert uniquement à cette fonction<sup>35</sup>. Le roucou est très couramment utilisé comme teinture corporelle en Amazonie. On l'emploie également comme colorant et

34 - Le chanvre est venu d'Inde par l'Afrique de l'Est (BAHUCHET, 1985).

35 - Selon Tabuna (communication personnelle), cet usage serait restreint à la région vili. *Nzasi* désigne la foudre.

condiment alimentaire au Mexique, en Amérique centrale et dans certaines régions d'Amérique du Sud. Au Congo, il est avant tout une plante ornementale (cf. photo 23). Hecketsweiler (1991) l'a toutefois relevé dans la région de Conkouati sous le nom de *ngunze*, qui désigne habituellement l'ocre rouge. On utilise celle-ci pour dessiner des marques corporelles ou pour peindre entièrement le corps, à l'occasion de certains rituels<sup>36</sup>. De Namur (1994) en a relevé un usage tinctorial dans le Mayombe. Les Congolais ne l'utilisent jamais dans l'alimentation. Le *Chenopodium ambrosioides* est employé au Mexique comme vermifuge, mais surtout comme herbe condimentaire. Au Congo, il est uniquement médicinal (DE NAMUR, 1994).

Le *Chenopodium graveolens*, apparenté à la plante précédente, sert aussi de vermifuge au Mexique, mais n'est pas comestible ; les Vili l'utilisent pour faire fuir les mauvais esprits, ce que signifie son nom, *unkula biniumba*. L'eupatorium, *Chromolaena odorata*, utilisé comme plante médicinale, s'est naturalisé dans toutes les friches du pays, en particulier en zone forestière, au point de devenir envahissant. Sa présence a été remarquée vers 1970 et s'est très rapidement accrue en l'espace d'une dizaine d'années. Il a donc considérablement modifié le paysage végétal du Congo (DE FORESTA, 1991).

## Conclusion

Comparativement à d'autres régions des tropiques, un nombre plus réduit de plantes a été domestiqué en Afrique centrale, en particulier le colatier, le safoutier et certaines espèces d'aubergines<sup>37</sup>. Les autres plantes qui y ont été introduites avant le 16<sup>e</sup> siècle n'étaient pas non plus très nombreuses (le sorgho originaire d'autres régions d'Afrique, le taro et la banane asiatiques, etc.). Du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle, les Portugais ont contribué à l'importation de plantes américaines et asiatiques sur les côtes de l'actuel Congo. Ces plantes cultivées ont complété ou se sont substituées aux plantes locales de culture et de cueillette. De plus,

---

36 - Sur cet usage dans les rituels, voir Hagenbucher-Sacripanti (1973).

37 - Ces plantes méritent toutefois qu'on leur porte une plus grande attention (GUILLAUMET, 1993).

certaines plantes se sont naturalisées. Les plantes asiatiques les plus couramment cultivées aujourd'hui sont des arbres fruitiers (manguier, agrumes). Parmi les plantes américaines, des fruitiers sont cultivés mais certaines, telles le manioc ou l'arachide et, dans une moindre mesure, la patate douce et le maïs, ont pris une place très importante dans l'agriculture et l'alimentation des populations du Congo. Les plantes vivrières américaines se sont substituées à celles qui étaient cultivées auparavant grâce à leurs meilleurs rendements et à leur potentiel culinaire plus varié. Sur la base de techniques depuis longtemps maîtrisées, les femmes kongo ont fait preuve d'innovation culinaire avec ces nouveaux produits.

## BIBLIOGRAPHIE

### ANONYME

- 1972 (c. 1620) - "Histoire du Royaume du Congo (A história do reino do Congo)", traduit par F. Bontinck, *Études d'Histoire Africaine*, n° 4, Louvain-Paris, Université nationale du Zaïre.

### BAHUCHET, S.

- 1985 - *Les pygmées Aka et la forêt centrafricaine*, Paris, SELAF.  
 1989 - "Histoire des plantes cultivées en Afrique centrale, in HLADIK, C.M., BAHUCHET, S. & GARINE, I. (de) (éd.), *Se nourrir en forêt équatoriale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, UNESCO/MAB : 28-30.

### BAHUCHET, S. & GARINE, I. (de)

- 1989 - "Recettes de cuisine forestière", in HLADIK, C.M., BAHUCHET, S. & GARINE, I. (de) (éd.), *Se nourrir en forêt équatoriale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, UNESCO/MAB : 53-54.

BAHUCHET, S. & PHILIPPSON, G.

1997 - "Les plantes d'origine américaine en Afrique bantoue : une approche linguistique", in CHASTANET, M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala.

BALANDIER, G.

1965 - *La vie quotidienne au royaume du Kongo (16<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Hachette.

BARRAU, J.

1991 - "Remarques sur l'origine et la diffusion de quelques phanérogames légumières et fruitières de la flore cultivée française", in MEILLER, D. & VANNIER, P. (éd.), *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, La Manufacture : 339-345.

BLENCH, R.

1997 - "The introduction and spread of New World crops in Nigeria : a historical and linguistic investigation" in CHASTANET, M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala.

CAVAZZI DA MONTECUCCOLO, G. A. (Padre)

1690 - *Istorica Descrizione de tre regni Congo, Matamba e Angola situati nell'Etiopia Inferiore occidentale e delle missionni apostoliche*, Milan.

CHALOT, C.

1898 - "Notice sur le jardin d'essai de Libreville", *Revue des Cultures Coloniales*, II, 8 : 14-19.

1908 - "La culture du cacaoyer au Congo français", in CHARLES-ROUX, J. (éd.), *Congrès colonial de Marseille de 1906*, tome IV, *Cultures et productions des colonies. Élevage. Forêts coloniales*, Paris, Augustin Challamel : 218-223.

CHEVALIER, A.

1918 - "Introduction", in CHEVALIER, A., TEISSONNIER, P. & CAILLE, O., *Manuel d'horticulture tropicale*, Paris, Augustin Challamel : XVII-XXVII.

CUVELIER, J.

1953 - *Relations sur le Congo du Père Laurent de Lucques (1700-1717)*, Bruxelles.

DAPPER, O.

1989 - "Description de l'Afrique" in Fondation Dapper (éd.), *Objets interdits*, Paris, Musée Dapper : 88-375. [Réédition de 1686, *Description de l'Afrique, contenant les noms, la situation et les confins de toutes ses parties*, traduite du flamand, Amsterdam, Waesberger, Boom & Van Someren ; 1ère éd. 1668, *Naukeurige Beschrijvinge der Afrikaensche Gewesten*, Amsterdam].

DOUMENGE, Ch.

1992 - *La réserve de Conkouati : Congo. Le secteur sud-ouest*, Gland (Suisse), Union Internationale pour la Conservation de la Nature, Programme de Conservation des Forêts.

DOUNIAS, E.

1993 - "Perception and use of wild yams by the Baka hunter-gatherers in South Cameroon", in HLADIK, C.M. et al. (eds), *Tropical forests, people and food. Biocultural interactions and applications to development*, Paris, UNESCO/Parthenon Publishing Group : 621-632.

FLEURY, M.

1994 - "Impact de la traite des esclaves sur la phytogéographie : exemple chez les Aluku (Boni) de Guyane française", *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, XXXVI, 1 : 171-194.

FORESTA (de), H. & SCHWARTZ, D.

1991 - "*Chromolaena odorata* and disturbance of natural succession after shifting cultivation : an example from Mayombe, Congo, Central Africa", in MUNIAPPAN, R. & FERRAR, P. (eds), *Ecology and management of Chromolaena odorata*, Bogor (Indonesia), BIOTROP, 44 : 23-41.

GUILLAUMET, J.L.

1993 - "Tropical humid forest food plants and their domestication : examples from Africa and America", in HLADIK, C.M. *et al.* (eds.), *Tropical forests, people and food. Biocultural interactions and applications to development*, Paris, UNESCO/Parthenon Publishing Group : 55-62.

GUTHRIE, M.

1967-1971 - *Comparative Bantu*, Hants, Gregg, 4 volumes.

GUY, C.

1900 - *Les colonies françaises. La mise en valeur de notre domaine colonial*, Paris, Augustin Challamel.

HAGENBUCHER-SACRIPANTI, F.

1973 - *Les fondements spirituels du pouvoir au royaume de Loango*, Paris, ORSTOM.

HECKETSWEILER, Ph. & MOKOKO IKONGA, J.

1991 - *La réserve de Konkouati : Congo. Le secteur sud-est*, Gland (Suisse), Union Internationale pour la Conservation de la Nature, Programme de Conservation des Forêts.

HEISER, C.B.

1976 - "Peppers, *Capsicum* (Solanaceae)", in SIMMONDS, N.W. (ed.), *Evolution of Crop Plants*, Londres, Longman : 265-268.

HLADIK, A. & DOUNIAS, E.

1993 - "Wild yams of the African rain forest as potential food resources" in HLADIK, C.M. *et al.* (eds.), *Tropical forests, people and food. Biocultural interactions and applications to development*, Paris, UNESCO/Parthenon Publishing Group : 163-176.

JEAN-FRANÇOIS DE ROME

1964 (1ère éd. 1648) - *Brève relation de la fondation de la mission des frères mineurs capucins du séraphique père St François au royaume de Congo*, édité, traduit et annoté par F. BONTINCK, Louvain-Paris.

JUHÉ-BEAULATON, D.

1997 - "Fèves", "pois" et "grains" dans le Golfe de Guinée : problèmes d'identification des plantes dans les sources historiques", in CHASTANET, M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala.

KATZ, E.

1992 - "Deux solanées rouges de l'Amérique à l'Europe : piment et tomate", *Cahiers d'Outre-Mer*, XXXV, 179-180 : 285-300.

1994 - "Du mûrier au caféier : histoire des plantes introduites en pays mixtèque (16<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle)", *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, XXXVI, 1 : 209-244.

1996 - "Le haricot américain", document annexe à l'exposition permanente *Le Banquet du monde*, Montpellier, Agropolis Muséum, manuscrit.

à paraître - "Adoption du manioc par les Vili et les Yombe du Congo : innovations culinaires", in GARRIGUE-CRESSWELL, M. & MARTIN, M.A. (éd.), *Les comportements alimentaires : résistances et changements*.

LAMAN, K.

1953 - *The Kongo*, vol. I, Upsala, Studia Ethnographica Upsaliensia, IV.

LAURENT, E.

1898 - "La pomme de terre au Congo", *Revue des Cultures Coloniales*, II, 19 : 171-172.

LONG-SOLIS, J.

1986 - *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Economica.

MASSAMBA, J. & TRÈCHE, S.

1995 - "La consommation du manioc au Congo", in AGBOR EGBE, T., BRAUMAN, A., GRIFFON, D. & TRÈCHE, S. (éd.), *Transformation alimentaire du manioc*, Paris, CIRAD-ORSTOM-CTA : 37-53.

MICHON, G.

à paraître - "Forêt et paysage agraire : l'arbre dans le Mayombe", in BERNHARD-REVERSAT, F. & SCHWARTZ, D. (éd.), *Milieu et activité agricole dans le Mayombe congolais*.

MICHON, G. & BOMPARD, J.M.

1987 - "Agroforesteries indonésiennes : contributions paysannes à la conservation des forêts naturelles et de leurs ressources", *Revue d'Ecologie (Terre et Vie)*, 42 : 3-37.

MUCHNIK, J.

1995 - "Mani-oca", le voyage des produits et des techniques", in AGBOR EGBE, T., BRAUMAN, A., GRIFFON, D. & TRÈCHE, S. (éd.), *Transformation alimentaire du manioc*, Paris, CIRAD-ORSTOM-CTA : 15-21

NAMUR (de), C.

1994 - "Plantes utiles du Mayombe congolais" (19 p.) & "Les plantes alimentaires du Mayombe congolais" (8 p.), Annexes au rapport de l'Action incitative "Dynamiques et usages des ressources renouvelables", ORSTOM.

NG, N.Q. & MARÉCHAL, R.

1985 - "Cowpea taxonomy, origin and germ plasm" in SINGH, S.R. & RACHIE, K.O. (eds), *Cowpea research, production and utilization*, John Wiley and Sons : 11-21.

NGUINGUIRI, J.C.

à paraître - "Savoirs et pratiques liés aux variations saisonnières chez les pêcheurs vili du Congo", in KATZ E., LAMMEL, A. & GOLOUBINOFF, M. (éd.), *Entre ciel et terre : l'homme et le climat*.

NSONDÉ, J. de D.

1995 - *Langues, culture et histoire koongo aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles. À travers les documents linguistiques*, Paris, L'Harmattan.

OBENGA, T.

1985 - "Traditions et coutumes alimentaires kongo au 17<sup>e</sup> siècle", *Muntu*, 3 : 17-40.

PICKERSGILL, B.

1969 - "The domestication of chili peppers", in UCKO, P.J. & DIMBLEDY, G.W. (eds), *The domestication and exploitation of plants and animals*, Londres, Longman : 44-50.

PIGAFETTA, A. & LOPES, D.

1881 - *A report of the kingdom of Congo*, Londres [traduction de *Relatione del reame di Congo*, 1591, Rome].

1965 - *Description du Royaume du Congo et des contrées environnantes*, traduit et annoté par W. BAL, Louvain, Nauwelerts [traduction de *Relatione del reame di Congo*, 1591, Rome].

PROYART, (Abbé)

1776 - *Histoire de Loango, Kakongo et autres royaumes d'Afrique*, Oeuvres complètes, Paris-Lyon, vol. 17.

PURSEGLOVE, J.W.

1976 - "The origins and migrations of crops in tropical Africa", in HARLAN, J.R., DE WET, J.M.J. & STEMLER, A.B.L. (eds), *Origins of African plant domestication*, La Haye, Mouton : 291-310.

RICK, C.M.

1976 - "Tomato, *Lycopersicon esculentum* (Solanaceae)", in SIMMONDS, N.W. (ed), *Evolution of Crop Plants*, Londres, Longman : 268-273.

SABBAN, F.

1986 - "Le piment ne brûle pas toutes les bouches", *L'Histoire*, 87 : 96-99.

SAVORGNAN DE BRAZZA, P.

1994 - *Au cœur de l'Afrique. Vers la source des grands fleuves*, Paris, Petite Bibliothèque, Payot.

SIMMONDS, N.W. (ed)

1976 - *Evolution of Crop Plants*, Londres, Longman.

SMITH, P.M.

1976 - "Minor crops", in SIMMONDS, N.W. (ed), *Evolution of Crop Plants*, Londres, Longman.

STEVENS, J.M.C.

1990 - *Légumes traditionnels du Cameroun ; une étude agrobotanique*, Wageningen, Wageningen Agricultural University Papers, 90, 1.

TABUNA, H.

1993 - "La commercialisation du safou à Brazzaville", Montpellier, Rapport CIRAD.

TORRES, B.

1985 - "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo 16", in ROJAS RABIELA, T. & SANDERS, W. (eds), *Historia de la agricultura. Época prehispánica - Siglo 16*, México, INAH, tome 1 : 53-128.

TRÈCHE, S. & MASSAMBA, J.

1995 - "Les modes de transformation traditionnels du manioc au Congo", in AGBOR EGBE, T., BRAUMAN, A., GRIFFON, D. & TRÈCHE, S. (éd.), *Transformation alimentaire du manioc*, Paris, CIRAD-ORSTOM-CTA : 133-150.

VAN LINSCHOTEN, J. H.

1619 - *Histoire de la navigation aux Indes orientales... Description de la Guinée, Congo, Angola et autres pays maritimes d'Afrique*, 2ème éd. augmentée, Amsterdam, J.E. Cloppenburch [1ère éd. hollandaise, 1596, *Beschryvinghe van de gantsche custe van Guinea, Manicongo, Angola, Monomotapa...*, Amsterdam, C. Claesz].

VANSINA, J.

1985 - "Esquisse historique de l'agriculture en milieu forestier (Afrique Équatoriale)", *Muntu*, 2 : 5-34.

## ANNEXE

Tableau 1 : Liste des plantes américaines observées au Congo

| Nom scientifique                          | Nom français            | 1ère mention dans les sources <sup>1</sup> | Observées et identifiées par <sup>2</sup> |
|---|-------------------------|--|---|
| <b>PLANTES ALIMENTAIRES</b>               |                         |  |   |
| <i>Amaranthus spp.</i>                    | amaranthe               |  | PH, CN                                    |
| <i>Anacardium occidentale</i> L.          | pomme cajou, anacardier |  | CN, EK                                    |
| <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill        | ananas                  | D 1668                                     | KL, CD, GM, EK                            |
| <i>Annona glabra</i> L.                   | annone                  |  | HF*                                       |
| <i>Annona muricata</i> L.                 | corossol                |  | CD, CN, GM, EK                            |
| <i>Annona squamosa</i> L.                 | pomme cannelle          |  | GM  |
| <i>Arachis hypogaea</i> L.                | arachide                | L 1700-1717                                | KL, PH, CD, CN, EK                        |
| <i>Capsicum chinense</i> Jacq.            | piment                  | D 1668                                     | EK*                                       |
| <i>Capsicum annuum</i> L.                 | poivron                 |  | PH, CD, CN, EK                            |
| <i>Capsicum frutescens</i> L.             | piment                  | D 1668                                     | KL, PH, CD, CN, EK*                       |
| <i>Carica papaya</i> L.                   | papaye                  | P 1776                                     | PH, CD, CN, GM, EK                        |
| <i>Cleome spinosa</i> Jacq.               |                         |  | CN  |
| <i>Cucurbita maxima</i> Duch.             | courge, potiron         | D 1668 ?                                   | CN  |
| <i>Cucurbita pepo</i> L.                  | courge, courgette       | D 1668 ?                                   | KL?, PH, CD, CN, EK                       |
| <i>Eugenia uniflora</i> L.                | cerisier de Cayenne     |  | CN  |
| <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir. ex Lam. | patate douce            | D 1668                                     | KL, PH, CD, CN, EK                        |

|   |                                 |          |                    |
|---|---------------------------------|----------|--------------------|
| <i>Lantana camara</i> L.                    | lantana                         |          | PH, CD, CN, EK     |
| <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.        | tomate                          | P 1776   | CD, CN, EK         |
| <i>Manihot esculenta</i> Crantz             | manioc                          | A 1620   | KL, PH, CD, CN, EK |
| <i>Manihot glaziovii</i> Müll.-Arg.         | manioc caoutchouc               |          | PH, CN, GM, EK     |
| <i>Pachira glabra</i> Pasquale <sup>3</sup> | noisetier de Cayenne            |          | CN                 |
| <i>Passiflora edulis</i> Sims               | barbadine (fruit de la passion) |          | CN, GM, EK         |
| <i>Passiflora foetida</i> L.                | passiflore                      |          | CN                 |
| <i>Passiflora quadrangularis</i> L.         | barbadine                       |          | CN, GM             |
| <i>Persea americana</i> Mill.               | avocat                          |          | PH, CD, CN, EK     |
| <i>Phaseolus vulgaris</i> L.                | haricot                         | D 1668 ? | KL?, EK            |
| <i>Psidium guajava</i> L.                   | goyave                          | D 1668   | PH, CD, CN, GM, EK |
| <i>Solanum tuberosum</i> L.                 | pomme de terre                  |          | EK                 |
| <i>Spondias mombin</i> L.                   | mombin                          |          | KL, PH, CN, GM, EK |
| <i>Zea mays</i> L.                          | maïs                            | PL 1591  | KL, PH, CD, CN, EK |
| <b>PLANTES STIMULANTES</b>                  |                                 |          |                    |
| <i>Nicotiana tabacum</i> L.                 | tabac                           | D 1668   | KL, CN             |
| <i>Theobroma cacao</i> L.                   | cacao                           | C 1898   | CN, GM, EK         |
| <b>AUTRES PLANTES UTILES</b>                |                                 |          |                    |
| <i>Agave sp.</i>                            | sisal                           |          | PH, CD             |
| <i>Bixa orellana</i> L.                     | roucou                          |          | PH, CD, CN, EK     |
| <i>Chenopodium ambrosioides</i> L.          | chénopode, "cent maladies"      |          | PH, CN, HF*        |
| <i>Chenopodium graveolens</i> Willd.        |                                 |          | EK                 |

| Nom scientifique  | Nom français        | 1ère mention dans les sources <sup>1</sup> | Observées et identifiées par <sup>2</sup> |
|---|---------------------|--|---|
| <i>Chromolaena odorata</i> (L.) King & Robinson               | eupatorium          |  | HF  |
| <i>Crescentia cujete</i> L.                                   | calebasse           |  | EK  |
| <i>Gossypium barbadense</i> L.                                | coton               | D 1668                                     | PH, CN                                    |
| <i>Gossypium hirsutum</i> L.                                  | coton               | D 1668                                     | PH  |
| <i>Jatropha curcas</i> L.                                     |                     |  | PH  |
| <i>Opuntia</i> sp.  | figuier de barbarie |  | PH, EK                                    |
| <b>TENTATIVES D'INTRODUCTION</b>                              |                     |  |   |
| <i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex A. de Juss.) Muell. Arg. | hévéa               | C 1898                                     |   |
| <i>Vanilla planifolia</i> L.                                  | vanille             | C 1898                                     |   |

1 - PL 1591 : Pigafetta & Lopes (1591) ;  
 A 1620 : Anonyme portugais (1620) ;  
 D 1668 : Dapper (1668 ; réédition 1989) ;  
 L 1700-1717 : Père Laurent de Lucques  
 (1700-1717), in Cuvelier (1953) ;  
 P 1776 : Abbé Proyart (1776) ;  
 C 1898 : Chalot (1898).

2 - KL : Karl Laman (1953) ;  
 PH : Philippe Hecketsweiler (1991) ;  
 CD : Charles Doumenge (1992) ;  
 CN : Christian de Namur (1994) ;  
 GM : Geneviève Michon & Hubert de Foresta  
 (MICHON, à paraître) ;  
 HF : Hubert de Foresta (1991) ;  
 HF\* : Hubert de Foresta (communication personnelle) ;  
 EK : observé par Esther Katz (sans collecte botanique) ;  
 EK\* : idem (avec collecte botanique).

**Tableau 2 : Noms des tubercules**

| Nom scientifique                       | Français       | Monokutuba          | Vili                                   | Yombe | Kunyi  | Kongo-laari              |
|--|----------------|---------------------|--|-------|--|--------------------------|
| <i>Colocasia esculentua</i> (L.) Shott | taro blanc     | taro,<br>mbala taro | lutaro, li(ma)-langa<br>li(ma)-vembuka | taro  | mbala menga, mbala<br>taro, di(ma)langa                        | taro                     |
| <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Shott  | taro rouge     |                     | lutaro, li(ma)-langa<br>li(ma)-mbenga  | koka  |  |                          |
| <i>Dioscorea spp.</i>                  | igname         | mbala               | mbala                                  | mbala | mbala denge<br>(igname sucrée)<br>dilanga<br>(igname violette) | cikwa                    |
| <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.       | patate douce   | mbala               | mbala, mbala<br>madenga                | mbala | mbala mabumvu  | mbala                    |
| <i>Solanum tuberosum</i> L.            | pomme de terre | pomme de terre      | pomme de terre                         |       |  | pomme de terre,<br>mbala |

**Tableau 3 : Noms des "haricots"**

| Nom scientifique                    | Français    | Monokutuba    | Vili  | Kunyi                                 | Kongo-laari |
|-------------------------------------|-------------|---------------|---|---------------------------------------|-------------|
| <i>Phaseolus vulgaris</i> L.        | haricot     | madesu        | madesu                                      | madesu                                | l madezo    |
| <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. | niébé       | madesu, nkasa | buzanci                                     | madesu, nkasa tsi misinga (= rampant) | buzanji     |
| <i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp.   | pois pigeon | nkasa         | lu(si)-wandu (sud),<br>ci(bi)-ngungu (nord) | nkasa tsi mitele (= debout)           | nkasa       |

Tableau 4 : Noms des plantes citées en monokutuba, vili et kongo-laari

| Nom scientifique                             | Français          | Monokutuba       | Vili                  | Kongo-laari      |
|--|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|
| <b>PLANTES ALIMENTAIRES</b>                  |                   |                  |                       |                  |
| <i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum. | maniguette        | nungu sinzo      | luciefu lumpumbu      | nzó zá núngù     |
| <i>Abelmoschus esculentus</i> L.             | gombo             | dongo-dongo      |                       | dóngò-dóngò      |
| <i>Anacardium occidentale</i> L.             | pomme cajou       | pomme cajou      | (ba)-ngasau           |                  |
| <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.             | ananas            | di(ma)fubu       | li(ma)fubu            | cí(bí)-ntù       |
| <i>Annona muricata</i> L.                    | corossol          | corossol         | corossol              | mù(mi)-ndéngè    |
| <i>Annona senegalensis</i> Persoon           | annone sauvage    | dilolo dintandu  | lilolo lintaandu      |                  |
| <i>Arachis hypogaea</i> L.                   | arachide          | nguba            | mpinda                | ngúbà            |
| <i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp.            | pois pigeon       | nkasa            | lu(si)-wandu, cigungu | nkàsà, vwándù    |
| <i>Capsicum chinense</i> Jacq.               | piment            | pili-pili, nungu | lu(ci)-ciefu          | núngù            |
| <i>Capsicum annuum</i> L.                    | poivron           |                  |                       | núngù za mùndèlè |
| <i>Capsicum frutescens</i> L.                | piment            | pili-pili, nungu | lu(ci)-ciefu          | núngù            |
| <i>Carica papaya</i> L.                      | papaye            | di(ma)-lolo      | li(ma)-lolo           | nlólò            |
| <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Shott        | taro              | (mbala) taro     | lutaro                | tàró             |
| <i>Cucumeropsis mannii</i> Naud.             | courge            | lilenge, ntete   | lilendji, nthete      | ntétè (bibétè)   |
| <i>Cucurbita maxima</i> Duch. ex Lam.        | courge            | li(ma)-lengè     | li(ma)-lenji          | lèngè, nsíyà     |
| <i>Cucurbita pepo</i> L.                     | courge, courgette | li(ma)-lengè     | li(ma)-lenji          | lèngè, nsíyà     |
| <i>Dioscorea</i> spp.                        | igname            | mbala            | mbala                 | cí(bí)-kwà       |
| <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.                | oseille de guinée | ngayi-ngayi      | bunkulu               | musa             |

| Nom scientifique                     | Français               | Monokutuba     | Vili                    | Kongo-laari           |
|--------------------------------------|------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|
| <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.     | patate douce           | mbala          | (si)-mbala              | mbàlà                 |
| <i>Landolphia</i> spp.               | malombo                | di(ma)lombo    | li(ma)lombo             | (mà)-lómbo            |
| <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | tomate                 | lutomatu       | mutomata                |                       |
| <i>Manihot esculenta</i> Crantz      | manioc                 | nkaba          | li(ma)-yaka             | (ma)-yákà, (ba)-nkábà |
| <i>Musa</i> spp.                     | banane plantain        | di(ma)-kondi   | tchi(bi)-tebi           | di(mà)-nkóndi         |
| <i>Passiflora edulis</i> Sims        | barbadine <sup>7</sup> | barbadine      | barbadine               | (mà)-lómbo            |
| <i>Persea americana</i> Mill.        | avocat                 | avocat         | (tsi)voka               | avocat                |
| <i>Phaseolus vulgaris</i> L.         | haricot                | madesu         | madesu                  | (mà)-dézò             |
| <i>Psidium guajava</i> L.            | goyave                 |                | ngeyevu                 | (mà)pélà?             |
| <i>Solanum tuberosum</i> L.          | pomme de terre         | pomme de terre | pomme de terre          | mbàlà                 |
| <i>Spondias mombin</i> L.            | mombin                 | mu(mi)-ngenge  | mu(mi)-ngenge           | mù(mi)-ngéngi         |
| <i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc. | voandzou               |                | sinkongo                | ntsamba nguba         |
| <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.  |                        |                | buzanci                 | bùzánji               |
| <i>Zea mays</i> L.                   |                        |                | li(ma)-ani/li(ma)-sangu | (mà)-sángù            |
| <i>Zingiber officinale</i> Roscoe    |                        |                | luciefu lumbala         | tàngàwisi             |
| <b>STIMULANTS</b>                    |                        |                |                         |                       |
| <i>Cola</i> spp.                     | noix de cola           | li(ma)kasu     | li(ma)kasu              |                       |
| <i>Nicotiana tabacum</i> L.          | tabac                  | tsunga         | tsonga                  | fúmù                  |
| <i>Cannabis sativa</i> L.            | chanvre                | dyamba         | lyamba                  | dyámà                 |
| <i>Theobroma cacao</i> L.            | cacao                  | kakao          |                         | kàùkàù                |

| Nom scientifique                     | Français            | Monokutuba | Vili            | Kongo-laari |
|--------------------------------------|---------------------|------------|-----------------|-------------|
| <b>AUTRES</b>                        |                     |            |                 |             |
| <i>Agave sp.</i>                     | sisal               |            | mbande kaci     | ngótò       |
| <i>Bixa orellana L.</i>              | roucou              |            | ngunze          |             |
| <i>Chenopodium graveolens Willd.</i> |                     |            | unkula biniumba |             |
| <i>Crescentia cujete L.</i>          | calebasse           |            |                 | nkhálù      |
| <i>Gossypium spp.</i>                | coton               |            |                 | fùdí        |
| <i>Opuntia sp.</i>                   | figuier de barbarie |            | citeli cinzasi  |             |

Note : Les langues bantoues comportent des classes nominales avec une forme différente au singulier et au pluriel. Les pluriels ont été indiqués entre parenthèses : par exemple, *li(ma)lombo* pour *lilombo* (sg.)/*malombo* (pl.). Le vili et le laari sont des langues à deux tons (un ton haut ['] et un ton bas [˘]). En monokutuba, les tons ont disparu au profit d'accents. Je n'ai pu indiquer les accents que pour le laari-kongo, avec l'aide de Gladys Guarisma (linguiste, CNRS-LACITO) et d'Honoré Tabuna (locuteur kongo-laari, laboratoire de Botanique tropicale, Université de Paris VI), que je remercie.



21. Aubergine africaine, *Solanum sp.*, Ganda-Kimpessi, Mayombe, Kouilou, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.



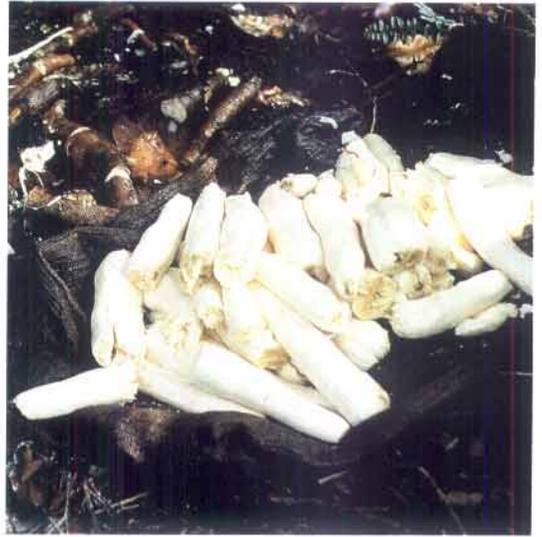
22. Femme punu en train d'ouvrir des courges africaines, *Cucumeropsis mannii*, pour en sortir les graines, Ngouha 2, Niari, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.



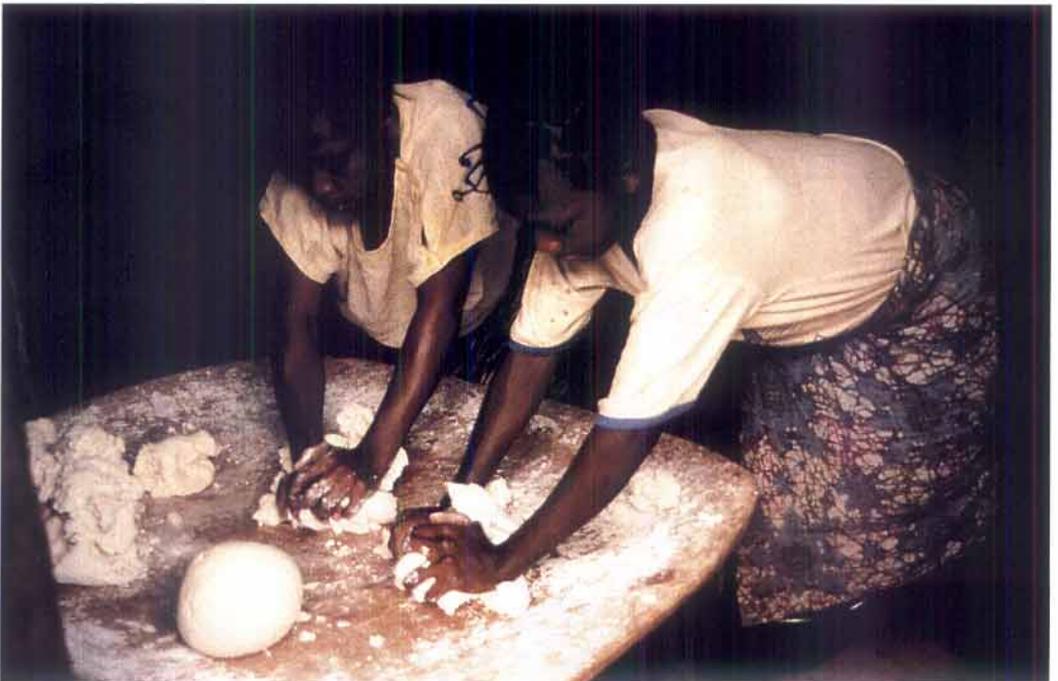
23. Roucouyer, *Bixa orellana*, dont les graines servent de colorant alimentaire et de teinture en Amérique latine, employé comme plante ornementale à Brazzaville, Pool, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.



24. Femme vili lavant les tubercules de manioc qu'elle vient de déterrer de son champ, Diosso, Kouilou, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.



25. Manioc roui, épluché et non épluché, Kinkala, Pool, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.



26. Jeunes filles yombe en train de malaxer de la pâte de manioc, Ganda-Kimpessi, Mayombe, Kouilou, Congo. Chapitre 10. Photo E. Katz.