

Substance végétales que l'on mêle au vin de palme et autres boissons indigènes

André Walker

Revue de Botanique Appliquée et d'Agriculture Tropicale, vol. 15, pp. 99-103, 1935

De tout temps, et surtout peut-être depuis la prohibition de l'Eau-de-vie de traite dans la Colonie, et la réglementation de la vente des Vins et autres spiritueux, - les Indigènes ont cherché et cherchent encore à se procurer des boissons fermentées extraites de diverses plantes ainsi que de certains fruits: vin de palme, vin de raphia, vin de cannes à sucre, vin d'ananas et vin de bananes blettes. Pour extraire le vin de palme ou de raphia tous les Indigènes ne procèdent pas de la même façon.

Les Bapunu, les Bandjabi, les Eshira-Tandu et quelques autres se contentent de saigner le Palmier au niveau des inflorescences. Ils recueillent la sève qui en découle dans les calebasses ou des bouteilles suspendues en l'air.

Au contraire les Bavili, les Ivéa, les Eshira-Kamba, les Bakèlè, etc., abattent d'abord l'arbre, puis ils pratiquent dans le bourgeon terminal une entaille large et profonde (mbongo), percée à sa partie inférieure d'une rigole (mopongo ou mudunga) par la quelle le liquide coule dans une jarre ou une touque posée sur le sol. Dans ces récipients, ils introduisent préalablement des écorces amères.

Pour la fabrication du vin de cannes à sucre, les Indigènes usent également de deux procédés différents.

Le premier procédé - en usage chez les Fang - consiste à râper les cannes à sucre épluchées, au moyen d'une tige de petit bambou épineux (ntsèrè, dusyèri ou nsènege). Dans l'autre méthode - qui est commune à presque toutes les autres races - on soumet les cannes au broyage dans des mortiers spéciaux en bois dur. Après quoi, on exprime le jus en pressant à la main soit les râpures, soit les brisures des cannes pilonnées. Le liquide ainsi obtenu est mis ensuite à fermenter dans un récipient avec des morceaux d'écorces, à proximité du foyer. Au bout de quelques jours, on le filtre dans un cornet de feuilles pour éliminer les impuretés, et il ne reste plus qu'à l'absorber.

Le vin d'ananas s'obtient en pressant des fruits bien mûrs. Le jus exprimé est recueilli dans un vase où on le laisse fermenter avec des [100] écorces - pres du feu - sans aucune autre préparation. Après un certain laps de temps on le filtre et on le boit.

La bière de bananes se fabrique de préférence avec des fruits ayant déjà subi un commencement de décomposition. Les bananes découpées en tranches sont placées dans des jarres de terre (esuga ou milingi) où elles fermentent d'abord avec addition d'eau à moitié de la contenance de la jarre, et ensuite avec le vase plein d'eau. Dans le vase bien clos on fait macérer des parcelles d'écorces amères. L'opération dure quatre ou cinq

jours, au bout desquels on passe le liquide pour le purifier, avant de le consommer. Ce breuvage, comme les deux précédents, doit être soumis à l'action du feu.

Toutes ces boissons fermentées - de même que l'hydromel - entrent dans les cérémonies rituelles du culte comme offrandes aux mânes des ancêtres.

Mais ces produits étant généralement trop doux, ils s'ingénient à les corser au moyen de différentes substances végétales plus ou moins enivrantes, écorces ou tubercules.

Dans le vin de palme ou de raphia recueilli sur l'arbre vivant, en incisant le régime à sa base, on n'ajoute rien. Le vin, d'abord doux (moèngè) acquiert peu à peu de la force et devient de lui-même très capiteux au bout d'un mois ou deux (gétindo).

Mais dans le vin extrait de l'arbre abattu, dont on entaille le coeur ou chou-palmiste, on mêle tantôt l'une, tantôt l'autre des substances amères et enivrantes énumérées plus loin. Jamais plusieurs à la fois.

De même, dans le vin d'ananas ou de bananes blettes, on n'emploie que l'une ou l'autre écorce, tandis que dans le vin de cannes à sucre, on les mélange toutes à la fois.

Ces substances végétales qui excitent la fermentation en même temps qu'elles donnent de l'amertume et du montant sont - comme je l'ai mentionné plus haut - soit des écorces d'arbres, soit des tubercules de lianes.

I. Ecorces

1° L'écorce la plus universellement employée et aussi l'une des plus amères est celle du *Garcinia Klaineana* (Guttifère), petit arbre à suc résineux jaune dont le fruit (onyè: fan; tènda: mitsógó; dutènda: éshira) renferme des graines amères que les hommes d'un certain âge mâchent comme la noix de Kola pour se redonner de la vigueur.

Noms indigènes: Owalè (mpongwè); muwala (bavili); byala (bapèlè); byale (fan); murènda (éshira, bapunu, masangu); otènda [101] (apindji, mitsogo, simba, ivéa); bwayé (benga); wali (béséki); osyen ou omwali (mindumu).

2° Une autre écorce, très fréquemment utilisée et également très amère, est celle du *Pentaclethra macrophylla* (Légumineuse mimosée), vulgairement appelé "Arbre à semelles". Ses grandes gousses noires veloutées s'ouvrent avec fracas en projetant au loin des grosses graines oléagineuse que les Noirs consomment après leur avoir fait subir une très longue préparation.

Noms indigènes: Owala (mpongwè); obala (apindji); obada (ivéa); obâa (simba, mitsogo); bémbada (bakèlè); mupandji (bavili, masangu); muwantsi (éshira, bapunu); ebè (fan); wayi (béséki); bomba (benga); osandja ou ombala (mindumu).

3° Vient ensuite l'écorce du *Schumannophyton Klaineum* (Rubiaceae), arbre de petite taille, commun dans la forêt. Cette écorce produit non seulement de l'ébriété, mais elle est considérée à juste titre comme un aphrodisiaque puissant. Mâchée en petite quantité elle empêche de dormir, d'où le nom de veille ou privation du sommeil que la plupart des races gabonaises lui donnent. A trop forte dose, elle peut déterminer des troubles mentaux et parfois la mort.

Noms indigènes: Ngozé (mpongwè); ngandja (nkomi); ngwesè (bakèlè); kyaki ou muvava (éshira, masangu); kwaki ou gibutu (bavili); kwaké ou ovava (mitsogo, simba); ndjèngi-dugadjèn (bapunu); nanga-bérimba (baduma); nanga-béli (mindumu); gèngando-ngando ou kwaké (ivéa); évègnè (benga); ivègno (béséki); lubanga (loango); ovibe, ovèbe ou endon (fan).

4° *Irvingia gabonensis* (Irvingiacée). C'est le Manguier sauvage avec le fruit duquel les indigènes font le pain d'odika ou mudika. Son écorce est moins amère que celles des végétaux précités.

Noms indigènes: Oba (mpongwè); uba (mitsogo); oèba (apindji, simba); wiba (ivéa); mwiba (éshira, bapunu, masangu); bwibé (benga); bépéké (bakèlè); vidókó (béséki); andoc (fan); lindjiku (bavili); ondimba (mindumu).

5° *Xylopiya aethiopica* (Anonacée). Arbre très commun, qui donne un bon calorique pour le chauffage des bateaux à vapeur. Les graines écrasées peuvent servir de condiment, succédané du poivre. L'écorce, odorante à l'état frais, est employée pour confectionner des cloisons de cases. Quelques fragments de cette écorce mis à tremper dans le vin de palme lui communiquent un certain arôme. L'écorce de *Xylopiya* est dénuée de toute influence nocive. [102]

Noms indigènes: Ogana (mpongwè); ogâa (simba, mitsogo, ivéa); mogana (apindji); mugana (éshira, bapunu, masangu); mugala (bavili); békala (bakèlè); okala (mindumu, fan); uka (béséki); boka (benga).

6° *Haronga paniculata* (Hypéricinée). Petit arbre de reboisement, abondant dans les emplacements des anciennes plantations. De l'écorce suinte un liquide visqueux, d'abord jaune, puis rouge, dont les Indigènes se servent pour colorer le vin de cannes à sucre. Ils en frottent aussi les parois de l'entaille pratiquée dans le cœur du Palmier *Elaeis* ou du *Raphia vinifera*, pour l'extraction du vin de palme. Ce liquide n'est ni amer, ni enivrant.

Noms indigènes: Ozinya-zinya (mpongwè); osakadyè (galoa); otsakadi (apindji, simba, mitsogo, ivéa); musasa (éshira, bapunu, bavili, masangu); détoniki (bakèlè); ukoko (béséki); igonono (benga); atsü (fan).

II. - Tubercules

Ces tubercules sont deux variétés d'Ignames de brousse, vénéneuses. Chez l'une, les tubercules se développent sur les racines, tandis que chez l'autre ils naissent sur les parties aériennes, à l'aisselle des feuilles.

1° L'Ignome vénéneuse à tubercules souterrains est voisine du *Dioscorea trifida*, Ignome comestible à feuille trilobées. Tige cylindrique, non ailée, épineuse, portant des feuilles très développées, divisées en trois lobes.

En dialectes indigènes elle se nomme: Ikamba gn'iga (mpongwé); ngimbi-a-mwanda (bavili); ngémbé-a-mwanda ou bodungu (mitsogo); ngobe (ivéa); dilèmba (éshira); digiba (masangu); lombyè (bakèlè); asol-bekon (fan).

2° L'Ignome vénéneuse à tubercules aériens se rapproche du *Dioschorea anthropophagorum*, cultivé dans presque tout le Gabon, particulièrement dans le bassin de la Ngouniè. Tige grêle, ronde, inerme. Feuilles cordiformes. Tubercules gros comme une Pomme de terre, aplatis sur les côtés et d'un jaune verdâtre à l'intérieur. Les moutons et

les chèvres qui en mangent gonflent démesurément et crèvent presque aussitôt, la bouche couverte d'une écume épaisse.

Voici les appellations indigènes: Mpèambarogè (mpongwè); irogagn' Agnambyè (nkomi, orungu); aban (fan); dyéba (bakèlè); buba [**103**] (apindji, simba); ébuba (mitsogo); dilindi (éshira, bapunu, masangu); èlèndè (ivéa).

Contrairement à ce qu'ils font avec les écorces citées précédemment, les Indigènes ne mettent dans le vin de palme qu'un tout petit morceau de tubercule vénéneux, gros comme la phalange du pouce. Une plus grande quantité pourrait occasionner des accidents mortels. Mais cette petite parcelle suffit pour exciter la fermentation et produire une mousse abondante. Le vin de palme ainsi préparé porte facilement à la tête. Son abus provoque des étourdissements et des fortes diarrhées.