

## **Les coutumes alimentaires au royaume Loango aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles**

Vanicia Jorcela Fridel MARIA MILANDOU\*

### **Résumé**

Avant et après les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, le royaume du Loango a connu une variété et une diversité de denrées alimentaires consommées au quotidien par ses habitants. Ces aliments étaient prisés, non seulement pour leurs fonctions nutritionnelles vitales, mais aussi parce qu'ils répondaient à des besoins rituels et culturels. Sur la période de l'entre XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle, l'on dispose des documents qui permettent, grâce à une bonne lecture exégétique, de restituer la plurifonctionnalité des aliments consommés au Loango, de réaliser leur typologie, dans une double démarche sociologique et anthropologique qui fournit à l'histoire les éléments d'analyse. Il s'agit de saisir particulièrement le rôle cérémoniel et rituel de ces aliments et leur ancrage dans l'univers cosmogonique des peuples du Loango. En plaçant l'objet d'étude à l'intersection de l'histoire sociale, l'histoire des structures matérielles et de l'anthropologie sociale et culturelle, la présente communication se propose donc d'interroger les coutumes alimentaires des citoyens du Loango.

**Mots-clés :** Royaume Loango, coutumes alimentaires, alimentation, tradition, univers cosmogonique.

### **Abstract**

Before and after the 17th and 18th centuries, the Kingdom of Loango experienced a variety and diversity of foodstuffs consumed on a daily basis by its inhabitants. These foods were prized, not only for their vital nutritional functions, but also because they met ritual and religious needs. Over the period between the 17th and 18th centuries, we have documents which allow, thanks to a good exegetical reading, to restore

---

\*Doctorante en Histoire, Université Marien Ngouabi,  
Interdisciplinaire Groupe de Recherche sur l'Afrique Contemporaine (IGRAC),  
Centre Universitaire de Recherche sur l'Afrique (CURA)  
E-mail : [fridelmariamilandou@gmail.com](mailto:fridelmariamilandou@gmail.com)

the multifunctionality of the foods consumed in Loango, to realize their typology, in a double sociological and anthropological approach. Which provides the story with the elements of analysis. The aim is to particularly understand the ceremonial and ritual role of these foods and their anchoring in the cosmogonic universe of the people of Loango. By placing the object of study at the intersection of social history, the history of material structures and social and cultural anthropology, this communication therefore aims to question the food customs of the citizens of Loango.

**Keywords :** Loango Kingdom, food customs, alimentation, traditions, cosmogonic universe

### **Introduction**

Se nourrir est un besoin physiologique vital. L'alimentation renvoie non seulement à la satisfaction d'un besoin primaire de l'homme, mais aussi à la diversité des cultures et à tout ce qui contribue à modeler l'identité de chaque peuple. Elle dépend de leurs techniques de production, de leurs structures sociales, de leurs représentations diététiques, religieuses et des prescriptions qui en découlent, et d'un ensemble de traditions lentement construites et perpétuées au cours des siècles (J.-L Flandrin, M. Montanari, 1996).

Pour les peuples du Loango, l'alimentation est liée à une vision du monde complexe. C'est un marqueur de civilisation, un acte à la fois social et culturel. Une littérature prolifique de cette monarchie témoigne d'un large éventail de denrées alimentaires consommées quotidiennement par ses habitants, non seulement pour satisfaire leurs besoins vitaux, mais aussi pour répondre aux exigences rituelles et culturelles. La variété et la richesse des aliments consommés localement sont la conséquence d'une hospitalité des sols, voire des activités de l'homme sur l'environnement.

Les premiers chroniqueurs qui ont écrit sur cette société témoignent d'une alimentation riche et variée constituée des produits de l'agriculture, de la chasse, de la pêche, de la cueillette, etc. Plusieurs travaux, anciens et nouveaux, débrouillent la problématique de l'alimentation au royaume Loango. L'abbé L.-B. Proyart (1776, p. 17-21), M. Soret (1959, p. 53-55), E. Katz (1998, p. 271-288), qui se sont intéressés à cette société d'antan, ont relevé une certaine variété de

produits vivriers que les citoyens du royaume de Loango consomment au quotidien, mais surtout le manioc qui représente l'aliment indispensable lors des repas. Se fondant sur les sources anciennes du Loango et du Kongo, Th. Obenga (1985 a, p. 17-37) et J. F. Yekoka (2019, p. 185-207) ont analysé divers pans des coutumes alimentaires de ces deux monarchies. L. Niangui Goma et N. H. Zounou (sd., p. 216-242) quant à eux, ont mis en lumière la riche diversité des denrées alimentaires fournies par le palmier à huile. Pour leur part, G. Balandier (1964, p. 155) et V. J. F. Maria Milandou (2023, p. 67-99) ont porté leur intérêt sur les produits comestibles, tels que les excitants, qui se distinguent par leur plurifonctionnalité et usages multiples.

L'intérêt porté sur les coutumes alimentaires du Loango comme sujet d'étude historique est intéressant dans la mesure où il met en exergue l'incidence des mets consommés quotidiennement dans les mentalités autochtones ainsi que les règles ou les coutumes qu'ils usent lorsqu'il s'agit des structures matérielles de cette civilisation émergée au cœur de l'Afrique centrale.

La réflexion proposée ici s'attache à la problématique des habitudes alimentaires des citoyens du Loango entre les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Cette première borne temporelle est celle où le royaume Loango atteint son apogée. C'est un État centralisé, fortement hiérarchisé, économiquement prospère et culturellement solide. Le terminus ad quem (XVIII<sup>e</sup> siècle), quant à lui, est une période où l'on dispose des documents qui permettent, grâce à une lecture intelligente, de restituer socio-anthropologiquement les habitudes alimentaires au royaume de Loango.

L'objet de cette contribution est donc d'interroger les coutumes alimentaires au Loango. Il s'agit de saisir particulièrement le rôle primordial joué par certains aliments d'origine végétale, animale et liquide, jugés localement indispensables dans la spécification d'une tradition alimentaire où les commensalités et autres nourritures cérémonielles ou rituelles contribuent à renforcer la vision du monde du Loango sur le plan socioculturel.

De ce fait, nous avons fait appel à des sources aussi diverses que variées, parmi lesquels les documents anciens, écrits par des auteurs européens de l'entre XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle, ainsi que ceux des contemporains intéressés par la culture kongo. Cette démarche implique la convocation d'une approche pluridisciplinaire qui place l'objet d'étude à l'intersection de l'histoire de l'alimentation des

structures matérielles, qui concerne aussi l'alimentation, l'histoire sociale, l'anthropologie culturelle, l'histoire des mentalités et des attitudes collectives.

En particulier, il s'agit de saisir le rôle central que joue l'alimentation dans la construction identitaire des citoyens du Loango. Comment elle se manifeste dans leur conscience collective, conditionne les attitudes et les comportements vis-à-vis du fait de s'alimenter ? Ainsi donc, que représente réellement l'alimentation dans la société loango ? Quelles sont les habitudes alimentaires des peuples du Loango et quelle typologie de produits consomment-ils au quotidien ? Dans quelle mesure restituer la plurifonctionnalité de certaines denrées rendues indispensables, et sur quelle grille de lecture appréhender l'alimentation dans cette société qui soude les commensalités ?

Trois principaux points constituent l'ossature de ce travail. Le premier point aborde les habitudes alimentaires au royaume Loango. Il s'attèle également sur la typologie des denrées couramment consommées par ces bantous. Le deuxième point se propose d'étudier un certain nombre d'aliments jugés indispensables du point de vue de leur plurifonctionnalité. Le troisième point, quant à lui, puise dans cette civilisation ancienne les traces des valeurs civilisationnelles communes dans la quasi-totalité des sociétés négro-africaines où les commensalités renforcent le vivre-ensemble.

## **1. Habitudes alimentaires et variétés des aliments consommés au Loango**

Les produits alimentaires consommés au Loango sont nombreux et variés. Dans son texte consacré aux coutumes alimentaires kongo, J. F. Yekoka (2019, p. 191-201) en a fait une typologie plus ou moins complète. L'alimentation de base est de type végétal. Le principal aliment couramment consommé est le manioc (M. Soret, 1959, p. 53), cultivé en grande quantité sous maintes variétés : l'espèce amère (*Manihot ulilissima*) et le manioc doux (*Manihot dulcis*). Il est cuisiné sous diverses formes dont la plus classique reste la « Chikwangue » :

Les racines tubérisées sont mises à rouir pendant plusieurs jours pour en chasser l'acide cyanhydrique, puis lavées, broyées, nettoyées de leurs fibres. La pâte obtenue est ensuite cuite à l'eau dans une marmite en terre dont le fond est garni de feuilles de bananier, pétrie à chaud, mise en forme de boules allongées que

l'on enveloppe de feuilles [...] puis remises une nouvelle fois à cuire (M. Soret, 1959, p. 54).

À propos du manioc dont l'importance alimentaire est fondamentale, W. Bervoets et M. Lassance (1959, p. 7-8) renchérissent en ces termes:

Le manioc reste durant toute l'année l'aliment de base dont la consommation subit de légères variations quantitatives, liées aux saisons. Les pluies abondantes d'octobre à décembre, s'opposent au séchage des cossettes entraînant ainsi une disette relative. C'est à ce moment que le maïs et la banane font office de véritables aliments de soudure. La patate douce et les arachides sont consommées toute l'année mais en quantités minimales, ce sont des aliments d'appoint d'un intérêt épisodique. Partout le manioc reste le fondement des menus familiaux. On le consomme sous 2 formes essentielles : le « *fufu* » et la *chikwangue* dont la préparation est lente, minutieuse et fatigante. Le manioc amer (*Manihot utilissima*) est mis à rouir pendant 3 à 4 jours dans des puits boueux, créés à cet effet près de chaque village (W. Bervoets, M. Lassance, 1959, p. 7).

Dans le même halo, ils poursuivent leur description avec beaucoup de détails qui justifient les connaissances techniques que les populations ont du manioc et ses modes de consommation :

Le tubercule roui est alors pilé en une pâte qu'on divise en petits tronçons d'une vingtaine de grammes qui seront mis à sécher au soleil pendant plusieurs jours pour obtenir des cossettes dont la conservation est très longue. Par pilonnage de ces cossettes on obtient une farine blanche et très ténue « *fufu* » [...]. La *chikwangue* est obtenue en triturant les tubercules rouis jusqu'à l'obtention d'une purée qu'on bout lentement, enveloppée dans une feuille de liane jusqu'à consistance ferme et élastique. Elle se présente comme une sorte de bloc gélatineux, jaune-brunâtre, lourd et indigeste (W. Bervoets, M. Lassance, 1959, p. 8).

Hormis les tubercules de manioc qui jouissent d'une bonne réputation dans l'alimentation quotidienne, les feuilles y sont également consommées. Les feuilles de manioc, *saka-saka*, sont pilées dans un mortier et cuites avec de l'huile de palme, de la *mwambe* ou de la pâte d'arachide. Ces propos corroborent ceux de E. Katz (1998, p. 271)

lorsqu'elle cite l'abbé Proyard qui décrit la préparation des feuilles de manioc : « La femme pile les feuilles dans un mortier en bois [...] et les cuit avec de l'huile de palme (*mafuta*) ou de la sauce de noix de palme (*mwamba*) ou de la pâte d'arachide (*tchisulu*), avec de l'huile de palme, elle ajoute souvent des petits morceaux de poisson et un peu de piment ».

À part le manioc qui jouit d'une place non négligeable dans les habitudes alimentaires des citoyens du Loango, ceux-ci cultivent aussi divers autres produits tels que la banane, l'igname, la patate douce, l'arachide, le maïs, des tubercules, le gombo (*Abelmoschus esculentus*), l'oseille de Guinée (E. Katz, 1998, p. 288), etc. Comme cultures vivrières, nous pouvons encore citer :

[...] les différentes espèces de haricots, différents Hibiscus (oseille, gombo...), de nombreuses espèces de Cucurbitacées, la canne à sucre (*Saccharum of Ticinarum*), les tomates (*Lycopersicum esculentum* et surtout (*cerasiforme*), l'aubergine (*Solanum melongena*), le taro (*Colocasia esculentum*), les piments doux (*Capsicum annuum*) [...]. D'introduction plus récente, nous avons le riz [...] et la pomme de terre (*Solanum luberosum*), cultivés, surtout la seconde, dans un but commercial (M. Soret, 1959, p. 53).

L'extraction du sel se faisait par ébullition et évaporation de l'eau de mer dans de très grands vases. Les produits de l'élevage se consomment le plus souvent lors de grandes manifestations. Les produits de cueillette sont généralement considérés comme des accessoires (M. Soret, 1959, p. 53).

Les animaux consommés proviennent en grande partie de la chasse et de la pêche. Ils sont conservés par fumigation. S'agissant de la conservation des céréales et graines diverses, M. Soret (1959, p. 53) affirme qu'ils « sont mis à sécher au soleil sur des nattes avant d'être emmagasinés, ordinairement dans des grands paniers ».

La plante oléifère de base demeure le palmier à huile dont l'importance socioculturelle du palmier n'est plus à démontrer. En effet, les citoyens du Loango lui reconnaissent diverses utilités. C'est un arbre dont l'usage est riche et varié (Th. Obenga, 1985 b, p. 50-51). « Il fournit des matériaux à l'architecture et au transport, il donne des fibres nécessaires à la confection des vêtements, au tissage des étoffes-monnaies. Il procure les ressources cosmétiques, [...], aux instruments

de musique et de pêche, à la pharmacopée » (L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd., p. 217). La description qu'en a faite l'abbé Proyard (1776, p. 17) au XVIII<sup>e</sup> siècle est intéressante :

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

À la vérité, la quasi-totalité des plats sont cuisinés avec de l'huile de palme qui est obtenue après ébullition des noix dans l'eau, puis en les pressant avec les mains ou par pilonnage. Les noyaux et les fibres sont jetés et on recueille l'huile qui surnage (M. Soret, 1959, p. 54). C'est à la préparation de la sauce à l'huile de palme que l'on juge le talent culinaire de la ménagère loango. En effet, de toutes les spécialités gastronomiques, ces bantous préfèrent ce plat qu'ils appellent *mwamba* (L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd., p. 218).

À part l'huile de palme avec laquelle sont cuisinés quasiment tous les plats, le palmier fournit également plusieurs autres produits qui rentrent dans le circuit alimentaire, entre autres divers champignons, le vin de palme. Ce dernier est une boisson très appréciée des citoyens du Loango, recueillie après abattage ou grâce à un trou fait sur l'arbre auquel on adapte un récipient. La fermentation consiste à laisser le vin recueilli pendant quelques jours avant sa consommation. « Un autre aliment produit des palmiers, mieux apprécié au royaume Loango, ce sont des larves de *rhyncophorus phoenicis* (*nsombé*). Cette larve se développe dans le palmier. Il est de forme apode, gras et renflé à la partie subterminale. Elle est succulente », soutiennent L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd., p. 222). Le témoignage suivant est de l'explorateur Dybowsky :

Je les (porteurs Vili) vois acheter avec empressement les produits blancs et ronds que je prenais pour une sorte de châtaignes. Ma surprise n'était pas petite lorsque, regardant de

plus près, je n'aperçue que ce l'on se disputait avec tant d'avidité, c'étaient d'énormes larves d'un longicorne, qui vivant dans le tronc des palmiers et auxquelles les indigènes trouvent un goût délectable<sup>1</sup>.

De toute évidence, les produits fournis par le palmier à huile (*Elaeis guineensis*), c'est-à-dire huile de palme, sauce de noix de palme, vin de palme, larves palmistes, etc., occupent une place importante dans les coutumes alimentaires au royaume Loango (E. Katz, 1998, p. 287).

Au nombre de la variété des aliments consommés par les citoyens du Loango, l'on compte aussi les fruits, eux-mêmes participant à une diversité de familles. Chaque fruit consommé, sans autre but bien défini, est pour eux un moyen de calmer la faim. Il leur laisse d'ailleurs rarement le temps de mûrir et d'acquérir ainsi toute leur saveur. Aux dires des intéressés, certains fruits attirent par leur goût sucré ou astringent.

Des fruits consommés, il est possible d'établir une typologie. En premier lieu figurent les fruits sauvages collectés directement dans la nature, à des saisons différentes. En second lui ceux dont les arbres sont plantés par l'homme : safous, mangues, oranges, ananas, avocats, etc. Certains de ces fruits (oranges, ananas, etc.) permettent aussi de fabriquer des vins consommés localement. À propos de la consommation des fruits, W. Bervoets (1959, p. 43-46) écrit :

À part la banane et l'ananas, tous les fruits servent en réalité d'aliments secondaires en période de soudure entre deux récoltes vivrières. La consommation des fruits par les hommes y est considérée comme déshonorante [...] : elle est réservée uniquement aux femmes et aux enfants. La répulsion qui s'attache aux fruits, comme aliment, est illustrée par l'opinion fort communément répandue que la mangue et la papaye provoquent chez l'adulte des verminoses variées. Seuls les enfants à l'appétit insatiable passent au-dessus de ces méfaits imaginaires.

La consommation des fruits est généralement sous-estimée par les citoyens du Loango eux-mêmes qui ne les considèrent pas comme des

---

<sup>1</sup> Ce texte est repris par L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd, à la p. 222 d'un document écrit ensemble.

aliments proprement dits et en font rarement mention lorsqu'ils évaluent leur régime (W. Bervoets et *al.*, 1959, p. 43-46).

À l'analyse, la consommation des fruits relève, en effet, de quatre tendances psychosensorielles dominantes (W. Bervoets et *al.*, 1959, p. 42) qui ne sont pas nécessairement indépendantes l'une de l'autre : la satisfaction du goût ; le rassasiement ; la recherche d'un effet thérapeutique ou antidotique ; un effet excitant sur l'organisme.

Les Loango consomment aussi plusieurs types d'excitants tels que le tabac, les graines de paradis, les divers alcools (O. Dapper, 1686 ; Th. Obenga b, 1985 ; J. F. Yekoka, 2018, p. 195), le chanvre indien et la racine *mundyondyo* (*Alchornea floribunda*). À en croire M. Soret (1959, p. 55), cette racine « est surtout considérée comme un aphrodisiaque. Toutefois, [...], elle serait aussi employée après macération dans le vin de palme, pour créer des hystéries collectives [...] ». Quant à la noix de cola (*kazu*), il n'est pas besoin de s'appesantir sur ses merveilleux effets : elle calme la faim, dissipe la lassitude et réveille l'appétit sexuel (W. Bervoets et *al.*, 1959, p. 43-46). Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'abbé L.-B. Proyart (1776, p. 21) en a fait la description avant d'en donner l'importance :

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. Ils 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.

Des excitants sus évoqués, certains accomplissent plusieurs fonctions anthropologiques. Les populations du Loango et leurs voisins le savent. Au nombre de ceux-ci, le vin de palme et la noix sont significatifs d'une vision du monde profondément enracinée dans la conscience collective des Loango.

## **2. Usages, symbolique et plurifonctionnalité des principaux excitants : vin de palme et noix de cola**

Si les indigènes consomment régulièrement quelques produits que leur offre la nature, il est difficile d'affirmer que dans certains cas, seule la saveur les attire. La noix de cola et le vin de palme occupent une place de choix dans les habitudes de consommation au royaume Loango. Ces

deux produits bénéficient d'un prestige social du point de vue de leur portée symbolique et regorgent maintes fonctions socioculturelles. La noix de cola et le vin de palme jouent un rôle social majeur. L'on peut donc faire une lecture plurifonctionnelle de ces principaux excitants couramment consommés au Loango. Très prisée, la noix de cola (*kazu*) était un stimulant recherché en raison de ses effets toniques, de son rôle de coupe-faim mais aussi pour ses vertus thérapeutiques (G. Balandier, 1965, p. 155).

La noix de cola et le vin de palme traduisent symboliquement l'hospitalité et la bienveillance dans les coutumes endogènes au Loango. L'hospitalité ne passe pas par la satisfaction de l'appétit des convives, mais par le partage des stimulants tels que la noix de cola et le vin de palme (V. J. F. Maria Milandou, 2023, p. 75).

Certaines cérémonies à dimension sociale, politique ou religieuse se distinguent par la consommation ritualisée de ces deux excitants.

Dans les convenances sociales, le vin de palme était toujours présent. Il règle les conventions et les convenances sociales. Le chef qui vient rendre visite à son homologue se fait annoncer par le portier de l'enclos. Il décline son identité et ses titres, avant de rentrer dans l'enclos où ses sujets l'ont précédé. Le chef qui est hôte venait n'avait pas les mains vides : il apportait avec lui le vin de palme, offrande obligée pour une visite à un chef. Il saluait en frappant les mains et désignant la calebasse, il disait : "voici la calebasse que j'ai fait apporter, mon beau-frère". Et au chef de répondre : présentez votre doléance. L'homologue qui recevait le vin de palme traçait une croix sur le sol et disait : "j'agrée le vin de palme, je vous remercie vivement". C'est le moment de boire. Le portier prenait une cruche et un bassin. Le visité demandait à son hôte, s'il n'avait pas de noix de cola. C'est le présent de l'amitié. Un des serviteurs du visiteur en présente un quartier sur la main droite étendue, tandis que la main gauche soutient l'avant-bras. Cet acte honorable était souvent considéré comme une preuve de confiance (L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd., p. 225-226).

Le vin de palme et la noix de cola assurent l'entretien des rapports entre dignitaires politiques ou coutumiers. Pour tout dire, le recours à ces deux denrées s'inscrivent dans un contexte de redynamisation, d'affirmation et de consolidation du pouvoir et des relations entre microsociétés, entre chefs. Le recours à la noix de cola et au vin de palme constitue l'une des marques de civilité en usage, réglant les rapports sociaux (V. J. F. Maria Milandou, 2023, p. 67-99). La

hiérarchie des aliments suit la hiérarchie sociale. Ainsi, les notables consomment des aliments légers, plus proches de Dieu. Les peuples du Loango sont pleins de prévenance, particulièrement les chefs des villages dont la courtoisie est remarquable. Le gage d'amitié exige que le vin de palme soit bu en présence de son hôte, généralement dans le même récipient que lui, symbole d'un grand honneur et d'un attachement réciproque d'amitié (L. Niangui Goma et N. H. Zounou, sd., p. 226). Le partage de la noix de cola et du vin de palme représente une véritable relation de confiance entre l'hôte et ses convives (D. De Lima, 2014).

Le vin de palme est produit à partir de la sève du palmier à huile. Une fois son tronc percé, le palmier libère une sève qui coule, à travers une feuille pliée et introduite dans la fente, dans unealebasse. Cadornega attribue la préparation du *malavu* à des spécialistes qui étaient chargés de l'extraction de la sève du palmier, de son transport et de sa fermentation. Une fois fermentée, la sève acquiert un goût sucré dont les Loango sont friands. Le vin de palme est la boisson fermentée la plus prestigieuse selon les élites locales (D. De Lima, 2014). D'ailleurs, c'est cette dimension gustative du vin de palme parmi les chefs loango qui expliquera, entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle, leur intérêt croissant pour les boissons alcoolisées venues de l'Europe.

La noix de cola et le vin de palme sont de puissants facteurs de sociabilité dans la civilisation loango. La fente de la noix de cola et le partage du vin de palme participent de façon efficace au renforcement des liens d'amitié, à l'établissement et à la consolidation des relations sociales. Fruit d'exercice de l'hospitalité et de la convivialité, la noix de cola assure la cohésion sociale

La noix de cola et le vin de palme répondent à des besoins rituels, cultuels et cérémoniels. Les citoyens du Loango en font usage au cimetière, lors des rites de réception des hautes personnalités, une manière de confier leur séjour et leur sécurité aux ancêtres qui doivent veiller sur eux. Le rite consiste en une sorte de repas communiel sacré au cours duquel l'officiant partage sa noix de cola avec les étrangers et les autochtones, en faisant des libations. V. J. F. Maria Milandou (2023, p. 81) fait un constat fort éclairant concernant l'usage rituel de la noix de cola :

La conception de la mort, de l'échec ou tout autre dysfonctionnement social n'est pas naturel dans la quasi-totalité des sociétés négro-africaines à l'instar du Loango. Les maladies

graves ou handicapantes font rarement l'objet d'une explication biologique ou naturelle ; leurs causes sont souvent attribuées aux ancêtres en colère mais surtout aux actions maléfiques des personnes vivantes (sorciers) qui cherchent à nuire le malade et/ou sa famille (Les Loango ont coutume d'exécuter des rituels au bord de l'eau, généralement de la mer, en y jetant des noix de cola, quelques pièces de monnaie et autres objets pour tenter de juguler le fléau).

Pour pallier certains dysfonctionnements sociaux, la noix de cola est mâchée par le chef lignager, *mfumu kanda*, personnage habileté pour diriger les cérémonies propitiatoires et à conduire le culte des ancêtres. Il connaît la manière de s'y prendre pour satisfaire les génies et les mânes des ancêtres. Certaines pratiques magico-religieuses sont une affaire des initiés et soustraits aux regards profanes. Dans ces circonstances, il s'agit le plus souvent d'une mastication sans ingestion puisqu'il la recrache ensuite dans tous les sens, en faisant des incantations dans l'air. Par ce rituel propitiatoire, il apaise la colère des ancêtres. Ceux-ci donnent satisfaction à ceux qui sont dans le besoin (V. J. F. Maria Milandou, 2023, p. 81).

De toute évidence, le partage des stimulants est un geste essentiel qui soude les commensalités et renforce le vivre-ensemble.

### 3. Les commensalités

Les commensalités sont fondamentales dans la quasi-totalité des sociétés négro-africaines, à l'instar de celle du Loango. Le fait de manger solitairement est considéré comme un acte d'avarice, un refus de s'ouvrir aux autres. Le repas le plus important de la journée est celui qui est consommé le soir. À la tombée de la nuit, tous les hommes se retrouvent au *mbongi*, où ils sont servis par les femmes. En fait, à l'intérieur du *mbongi*, structure de socialisation et de sociabilité en milieu loango, les commensalités sont renforcées. Le repas pris en commun engendre le lien, la fraternité, la communion (V. J. F. Maria Milandou, 2023, p. 77). M. Soret (1959, p. 54-55) qui a étudié les sociétés kongo situées dans la partie nord-occidentale de l'aire culturelle kongo fait le constat suivant, à propos des commensalités :

On mange avec les trois premiers doigts de la main droite, le manioc étant tenue de la main gauche. La cuillère, d'importation

très récente, ne sert que pour la sauce qui est d'ailleurs encore souvent bue avec un cornet fait d'un morceau de la feuille qui enveloppe le manioc. On fait trois repas par jour. Mais le plus important est celui du soir. Tous les hommes et les garçons de la même famille mangent dans le mbongui, le hangar familial, servis par les femmes. Celles-ci mangent autour du foyer avec les filles et les petits garçons. Les étrangers de passage sont aussi servis au mbongui, mais dans un plat à part. Pendant le repas, on ne boit que de l'eau à la grande calebasse qui reste à la disposition de tous dans le mbongui.

De toute évidence, les commensalités renforcent les vertus culturelles du vivre-ensemble au sein du lignage, du clan, du village ou de l'espace inter villageois. Les courtoisies dont usent les peuples du royaume Loango consistent à intégrer tous les acteurs sociaux dans le schéma général de la société, à faciliter l'intégration de l'individu au sein de la communauté.

### **Conclusion**

Au terme de cette réflexion consacrée au royaume Loango, il ressort que les coutumes alimentaires observées dans cette société mettent en exergue une variété des produits consommés au quotidien par cette civilisation bantouphone, entre les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. La pluralité et la diversité des denrées disponibles à la consommation sont la conséquence d'une production fructueuse et abondante liée à l'hospitalité du milieu écologique. Toutefois, ces produits comestibles, au-delà de répondre essentiellement aux besoins alimentaires, étaient également destinés à divers autres fonctions bien connues dans cette société.

### **Références bibliographiques**

- BALANDIER Georges, 1965, *La vie quotidienne au royaume de Kongo du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette.
- BERVOETS Willem as et al., 1959, *Modes et coutumes alimentaires des Congolais en milieu rural : Résultats d'une enquête portant sur le Congo belge et le Ruanda-Urundi à l'exclusion du Katanga 1955-1957*, Académie royale des sciences coloniales,

- Classe des sciences naturelles et médicales, Mémoire in-8<sup>e</sup>, Nouvelle série, Tome IX, fasc 4, Bruxelles 5.
- DE LIMA Dora, 2014, « Les descriptions d'un banquet royal au Ndongo (Angola) en 1560 par le jésuite Antonio Mendes : l'ambivalence des sources coloniales », *Afriques* [Online], 23 décembre 2014, <http://doi.org/10.4000/afriques>, 1682.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- KATZ Esther, 1998 b, « L'adoption du manioc par les Vili et les Yombe du Congo : innovations culinaires », *Techniques & culture* 31-32, p. 265-274.
- KATZ Esther, 1998 a, « Plantes américaines au Sud du Congo », sl., Janvier 1998, p. 283-380.
- MARIA MILANDOU Vanicia Jorcela Fridel, 2023, *Sociétés kongo du Pool et noix de cola du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire pour l'obtention de diplôme de Master en Histoire et civilisations africaines, FLASH, UMNG.
- NIANGUI GOMA Lucien, ZOUNOU Noumawudo Hermione, sd., « Le palmier dans la civilisation matérielle Kongo (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », *Collection Pluraxes Mondes*, p. 216-242.
- OBENGA Théophile, 1985 b, *Les Bantu. Langues, peuples, civilisations*, Paris, Présence Africaine.
- OBENGA Théophile, 1985 a, « Traditions et coutumes alimentaires kongo au XVII<sup>e</sup> siècle », *Muntu. Revue scientifique du CICIBA* n°3, 2<sup>e</sup> semestre, Gabon, p. 17-37.
- PROYART, 1776, *Histoire de Loango, Kakongo et autres royaumes d'Afrique*, Œuvres complètes, Paris-Lyon, vol. 17.
- QUELLIER Florent, 2021, *Histoire de l'alimentation : de la préhistoire à nos jours*, Belin
- SORET Marcel, 1959, *Les Kongo nord-occidentaux*, Paris, PUF.
- YEKOKA Jean Félix, 2019, « Manger pour exister : enquête dans les textes anciens du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle sur les coutumes alimentaires des Kongo », in Charles Zachari Bowao, Abraham Constant Ndinga Mbo, Dominique Ngoïe-Ngalla (dir.), *Pour une renaissance du Royaume Kongo*, Actes du colloque scientifique international "Vie et existence au Royaume Kongo", Douala, Edi-CAD, p. 185-207.