

Le carrefour congolais

Pour la collaboration entre les recherches anthropologiques,
les programmes de développement, les Médias et les
Entreprises en DRC

No 3 – Mars 2020

Pauvreté et initiatives instantanées du peuple congolais

Le Carrefour Congolais,
La revue du Département d'Anthropologie de l'Université de
Kinshasa

ISSN (imprimé) 2665-9875

ISSN (en ligne) 2666-6782

lecarrefourcongolais.org

Tous les articles sont mise à disposition selon les termes de



**Identité et émergence du savoir endogène
Cas de l'utilisation du sel «*inkuur*» et du bicarbonate «*okiél*»
chez les Babunda**

Par Didace Josué KASHIAMA BUANGI

Résumé

Dans le domaine de la production de bicarbonate traditionnel ou du sel indigène en RD.Congo, l'industrie traditionnelle mbuun se positionne parmi celles qui occupent la place privilégiée. Cela peut s'avérer probable puisque les deux ingrédients sont manifestement présents, réguliers et quotidiens dans chaque repas mbuun.

Les raisons qui motivent l'attachement de ce peuple aux deux nutriments ont été suffisamment évoquées révélées dans nos travaux antérieurs et aussi dans ceux de certains chercheurs locaux et étrangers ayant pour champ d'étude de prédilection : l'alimentation.

La présente étude essaie de démontrer que loin d'être considéré simplement comme un nutriment, le sel indigène ou le bicarbonate traditionnel se consomme aussi bien comme tout aliment dans la socioculturel mbuun.

Introduction

Chaque peuple dans le monde a son alimentation de base à laquelle elle recourt parce que patrimoine culture et identité d'un peuple. Une observation attentive dans le registre culinaire mbuun atteste que presque la plupart des mets consommés sont préparés

avec le bicarbonate traditionnel « *Okiél* » ou encore avec le sel indigène « *Inkuur* ». Ce savoir endogène alimentaire que plus d'une culture, connaît son usage, peut produire en sa guise, mais n'utilise pas rationnellement et avec beaucoup de professionnalisme, la cuisine mbuun en présente une grande variété et une grande fréquence plus que les autres peuples qui l'environnent. La pratique gastronomique manifeste reconnue chez les Bambunda c'est consommation de l'un de deux ingrédients comme nutriment.

Il se dégage que la même société véhicule une pratique latente dans la consommation du sel indigène ou de bicarbonate traditionnel comme un aliment. Une habitude alimentaire restée inconnue dans ce beau milieu du vingt-unième siècle, laisse à désirer. Ce comportement qui réveille notre curiosité et a attiré notre particulière attention, et nous pousse à poser les questions suivantes :

- La consommation du « *Okiél* ou de l'*Inkuur* » de façon régulière, quotidienne et permanente comme aliment ne laisse-t-elle pas sans doute occulter un secret nutritionnel que le peuple mbuun cherche à garder pour lui seul ? En d'autres termes, quel registre gastronomique ce peuple veut brandir aux yeux du monde en convertissant le menu traditionnel ?

- Quel est le secret nutritionnel que cache l'*Okiél* ou l'*Inkuur* ?

- Quel gain tirent les ménages mbuun consommatrices desdits ingrédients en lieu et place de l'aliment ?

- En quoi les rôles joués par un aliment et par un nutriment sont-ils différents dans la santé de l'être vivant ?

- Outre les fonctions jouées par les deux aliments quelles autres rôles jouent-ils en plus qui motivent l'attachement de peuple mbuun ?

Au sujet de l'alimentation Audrey RICHARDS(1935)¹ pionnière dans le domaine de l'Anthropologie de l'alimentation note dans son étude le rôle important que joue l'alimentation chez les Bemba de la Rhodésie. A l'issue de ses analyses, elle atterrit à la déduction selon laquelle la nutrition est un processus aussi important que la sexualité. La méthodologie utilisée dans ce travail a permis le recours à l'analyse qualitative et aux techniques documentaires, à l'observation participante, aux entretiens libres et approfondies et enfin au récit de vie. Quant à la théorie fonctionnaliste, elle a été utilisée pour expliquer le rôle que jouent le « *okiél* » et le « *Inkuur* » dans le repas mbuun, non comme nutriment, mais comme aliment.

Notre réflexion s'articule autour de trois points. Le premier sur les généralités traite de concepts définitionnels « *okiél* », « *Inkuur* », « *nutriment* » et « *aliment* ». Une brève historique sur la localisation des Mbuun complétera partiellement le même point.

Le deuxième point mettra en liasse un répertoire sommaire des aliments mbuun qui subissent obligatoirement l'influence de « *inkuur ou de okiél* » dans leur cuisson.

Le troisième point enfin, analyse et présente les résultats de terrain, c'est-à-dire l'analyse anthropologique de deux aliments traditionnels ci-haut cités.

¹RICHARDS Audrey, 1935, Anthropologie alimentaire chez les Bemba de la Rhodésie,

1. Définition des concepts clés et localisation des peuple mbuun

La meilleure intelligence de ce texte, exige la définition de concepts clé : « *Inkuur, okiél et aliment* » et un bref éclaircissement sur l'historique et le lieu actuel où se trouve ce peuple.

1.1 Le « okiél »

Okiél en Kibunda c'est le bicarbonate traditionnel. Le produit s'obtient à partir des substances végétales ; comme les feuilles de nénuphars « *aka m'okiel a mats* » ; les feuilles de bananiers « *aka m'ekoon* » ou les épluches de bananes « *épôs m'ékoon* » ; les feuilles « *aka* », les tiges « *ekiéli* », et les fleurs de palmiers « *esomi m'aba* » ; et les épis de maïs « *engôl m'awang* » incinérés et réduits en poussière. Le produit poussiéreux obtenu se nomme « *Okiél a mfup* ». Ce qui veut dire le bicarbonate traditionnel. Il constitue la première forme.

La seconde forme de bicarbonate est celle appelée « *okiél ebuum* ». Cette forme légèrement imbibée d'eau est emballée dans des feuilles de jonc, de bananier ou de papayer. Elle est conservée jalousement au dessus de l'étagère culinaire placée au dessus du foyer. Elle constitue un stock de sécurité pendant les mauvais jours : période difficile.

La troisième forme est celle dite le bicarbonate liquide « *okiel a ley* ». Elle est recueillie à partir de la poussière récoltée, tamisée et filtrée dans un passoir « *elio* ». Après une durée convenue, on obtient un liquide appelé « *okiél a ley* » ou « *okiél a mats* » en d'autres termes : le bicarbonate liquide. Il est gardé dans un récipient sous forme de cruche, dans une bouteille, une petite calebasse ou encore dans une marmite.

1.2. Inkuur

Est la dernière étape soigneusement figulée dans le traitement de bicarbonate traditionnel. Il signifie en « *émbuun* » le sel granulé ancestral. Le produit s'obtient suivant les procédés chimiques traditionnels allant du recueil de bicarbonate liquéfié, un bon temps intensif de son ébullition jusqu'à sa solidification ; c'est-à-dire son passage de l'état liquide à l'état solide.

Le résultat recueilli au fond de la marmite ou casserole est le sel traditionnel appelé ici « *Inkuur* » (KASHIAMA BUANGI Didace 2014). Le sel ancestral ou indigène ainsi que le bicarbonate traditionnel constituent le seul principal ingrédient qui focalise la base de la gastronomie alimentaire mbuun. C'est sur cet « aliment fétiche » *okiél et Inkuur* » que s'inscrit notre étude.

1.3 Nutriment

Est un composé organique et minéral assimilable par un organisme vivant, vital pour son développement et son entretien.

1.4 Aliment

C'est ce qui sert de nourriture à un être vivant autrement dit, c'est ce qui est nécessaire à l'entretien de l'organisme d'un être vivant.

2. Brève historique et localisation des Ambuun

A la question de savoir d'où vient le peuple mbuun, souvent ceux qui répondent disent : « *Bis amen k'o Okoo along* », pour dire que nous venons de Okoo along. L'historien AWAK Ayom (1975) signe et persiste que :Okoo along est bel et bien Golungo Alto angolais. MABITA (2014) un octogénaire mbuun de même que

Van NAEMEN réfute l'assertion d'AWAK. Les deux auteurs partagent le même point de vue sur la traversée des Ambuun. Ils estiment que la traversée mbuun s'est effectuée sur le fleuve Congo, non loin du pool Malebo.

Nous croyons que les études anthropologiques dignes de foi récentes valent la peine pour départager les deux points de vue contradictoires. Retenons tout de même, comme le signale BILETSI, E (1978) qui parlant de peuple mbuun précise que ce même peuple se nomme Ambuun, leur pays : mbuun et leur langue :Embuun.

La population mbuun est disséminée presque dans le territoire congolais. Elle occupe trois territoires dans l'actuelle province de Kwilu. On trouve ce peuple précisément dans les territoires de BULUNGU, de GUNGU et d'IDIOFA. En d'autres termes, le peuple mbuun occupe la quasi-totalité de l'espace qui couvre l'entre Kwilu-Kwango.(AWAK Ayom :2016).

2.1 Identification et répertoire des aliments accompagnateurs de bicarbonate traditionnel ou du sel indigène

La façon dont les aliments sont assaisonnés dans la socio culture mbuun varie selon les mets qui les couvrent et aussi selon les influences que subit la population en contact avec telle ou telle population donnée. Mais de façon traditionnelle, les Ambuun présentent plusieurs formes de recettes alimentaires. « Okwess okiel, okwes omes, okwes ongowom, okwes omung, okwess obul. *Okwess okiel* signifie les aliments préparés à l'aide du sel indigène. *Okwess omes* ou *okwess onge kalanga* signifie les aliments préparés avec de l'huile. *Okwess ongowom* s'explique par les aliments séchés. *Okwess omung*, ce sont les aliments salés alors que *Okwess obul* ce

sont les aliments qui offrent un goût amer. *Okwess ofupse* traduit par les aliments mijotés au feu.

Toutefois, dans l'alimentation mbuun, la particularité réside plus dans la consommation des aliments secs sans sauce, alors que l'ethnie est spécialiste dans la fabrication des marmites, pots, bref tout ce qui concerne la céramique.

Après ce long voyage dans l'alimentation mbuun, le tableau synoptique qui suit fixe les lecteurs sur les aliments médicamenteuses consommés par dans les ménages mbuun de la ville de Kinshasa.

De façon générale, les Ambuun classifient leurs aliments à la manière de commun des mortels. On note d'abord *les aliments quotidiens et ceux dits spéciaux*. Parmi ces aliments, on distingue ensuite, les aliments consommés uniquement lors des fêtes, au cours des palabres, de deuils, d'intronisation, de mariages etc. On retient également des aliments saisonniers, les aliments liés aux événements, et ceux liés à certaines circonstances.

2.2. Les aliments quotidiens ou ordinaires

Les aliments quotidiens et ordinaires ont les aliments que les Ambuun ont l'habitude de consommer chaque jour, sans déployer beaucoup d'efforts pour se les procurer. La plupart de ces aliments sont à la portée de leur main. C'est-à-dire, dans leurs jardins, dans leurs champs ou encore aux marchés. Parmi ces aliments, on retient : *Manihot esculenta* ou les feuilles de manioc « *ankam, sasak, aliok* » ; *Hibiscus sabdarifa* ou *Hibiscus surattensis* : l'oseille « *okwess ngen* » . La consommation des feuilles de manioc se fait sous quatre formes :

-*Sasak a mats* : c'est une recette des feuilles de manioc préparées simplement avec de l'eau, de huile de palme (*mets a mba*), l'épice (*okubits*) et du sel. Ce type alimentaire n'exige pas la présence de Okiel ni de Inkuur.

-*Sasak okiel* : c'est une recette des feuilles de manioc préparées à base du sel indigène « *okiel* » ou de bicarbonate de soude, le piment « *ndông* », du sel « *mung* », un peu d'huile de palme.

-*Sasak a nsông* : c'est une recette des feuilles de manioc tordues à main libre, mouillées et paquetées dans les feuilles de papayer ou de bananier. Elles sont conservées pendant trois ou quatre jours pour être fésandées. C'est dans cet état qu'elles seront plongées dans la marmite en argile « *ndzong a mbuun* ». Le sasak a nsong est toujours préparé accompagné de champignons secs (*boo ongu wom*), ou des chenilles (*miong*) ainsi que du sel indigène ...etc. On y mêle également de l'« *odzem* ».

-*Sasak a nzang* : ce sont les feuilles de manioc séchées préparées au sel indigène avec un peu d'huile de palme, des poissons boucanés ou des champignons ou encore des chenilles.

-*Okiéng ou ikwêr* : les fougères constituent aussi un met quotidien que les Ambuun ont l'habitude de consommer.

-*Tetek ou Ipwar* : est aussi appelé l'amarante, ou ndunda. Cet aliment comme l'*okwes ngen* aident nombre ménages mbuun en cours de stock pendant les rudes périodes de disette ou de famine. Ils sont permanents malgré les saisons.

2.3. Les aliments spéciaux

Les aliments spéciaux, sont ceux qui sont consommés de façon particulière et circonstancielle à cause de plusieurs paramètres

qu'on rencontre dans la vie. Parmi ces aliments on aligne les aliments consommés lors de *fêtes*, pendant le déroulement de *palabres*, *des deuils*, *des mariages*, *des naissances*, lors de la *guérison* d'un patient, et ceux qui sanctionnent *la fin de l'année ... etc.*

Les aliments nspeciaux sont constitués de :

- la viande « *osuén* ou *atông* » des animaux domestiques : bœuf « *ngoom* », porc « *ngûl* » mouton « *imém* », « *nkoom* » ou de la viande des animaux sauvages « *osuén* ou *atông* » : les gibiers...etc. Les poissons « *mbits a mats* », la viande de la basse-cour : poulets (*nsûs*), cabards (*ibaté*) ou des oiseaux appellent aussi l'intervention de ces deux ingrédients.

2.4. Les aliments circonstanciels et symboliques

Les aliments circonstanciels et symboliques composés des aliments de fêtes par exemple, la viande de bœuf, chèvre, porc, singe, antilope, poisson, les chenilles, la courge, le poulet et le fougou de millet. L'oseille « *okwes nzuum* » accompagné du poulet assaisonné au sel indigène ou au bicarbonate est un plat le plus précieux et le plus recommandé lors des grandes fêtes mbuun. De telles occasions sont arrosées de vin de palme (*man ansam*, *man m'ayôo*, *man m'iyus*). Chez les Ambuun le riz est considéré comme un dessert, car il est mangé avec les arachides ou bien avec la pâte pour clôturer le repas.

2.5. Les aliments consommés lors de palabres

A la suite du règlement des conflits ou des litiges ayant entraîné les palabres au sein du village, les sages ainsi que les notables se retrouvent autour d'un repas copieux constitué des boules de fougou colossales ainsi que de la viande de chèvre ou de bouc accompagné

de vin de palme. A défaut, les têtes de coqs tomberont pour honorer les palabres. Le plat de sasak est toujours présent dans de telles circonstances.

2.6. Les aliments de deuil

Les aliments de deuil sont souvent des aliments bien préparés et soignés. Les amies et les autres relations des familles endeuillées viennent consoler les leurs avec des plats exquis. La famille éprouvée étant affligée est privée des activités culinaire, ce sont les proches (les belles-sœurs, amies et connaissances, bref les relations proches) qui la nourrissent.

A cette occasion, la consolation des membres de la famille éprouvée tourne autour de plats particuliers : viande boucanée, poisson, frais, poisson salé, courge grillée avec des chenilles ou fretins, pondu vert, oseille, gombo.

Les pleureuses mbuun en savent plus dans ce secteur, car rarement elles mangent de légume pendant le deuil.

Elles contrôlent toutes les entrées de paniers qui contiennent de la nourriture. Feignant de pleurer sournoisement, l'une d'elles s'approche de l'oreille de la personne qui transporte la nourriture et lui demande: « *buu yi nké ?* » : pour dire que le fougou est accompagné de quel condiment ? Le plat de la viande ou du poisson est salué par un « *oyey* » cris de joie qui se termine par un « *tswal kô* », ce qui signifie apporte ça ici. Dans le cas contraire si c'est de légume, elle dira « *wem abwa kôn* » ? Comme pour dire : vas avec là où bon te semble.

Le veuf ou la veuve pendant le deuil est soumis à un léger régime alimentaire tel que le pain de millet « *mpo* ». Actuellement avec le modernisme, on donne aux veufs et veuves mbuun urbains,

du thé rouge ainsi que du pain. D'autres personnes vont jusqu'à donner du fougou ou du riz aux éprouvés.

La tradition mbuun ignore le système qui consiste à organiser le festin le jour même de l'enterrement du membre de la famille. La fête intervient 9 jours « *iwaa* » après la levée du corps du village.

2.7. Les aliments de mariage

Sont presque les mêmes organisés lors des grandes fêtes dans la contrée. On observe divers plats de viandes (gibiers et animaux domestiques), de poissons frais, fumés ou salés ; la *chikwangue* ; du riz ; le pondu ; la boisson sucrée ; l'alcool « *man ambaa* » ; la bière « *man ambuel* », le vin de palme (*man ansam*) ...etc. Dans cette circonstance l'oseille préparée au sel indigène avec le poulet s'avère obligatoire, car la tradition l'exige.

2.8. Les aliments de l'intronisation du chef

Chez les Ambuun, la cérémonie qui couvre l'intronisation du chef est fêtée avec faste. A l'époque, pour honorer cette journée immémoriale, les vaillants chasseurs du village étaient instruits d'abattre le buffle « *mbvuts* » pour la circonstance. En outre, l'*owonga* avec le poisson anguille « *nzom* » frais est préparé et servi au chef dans sa maison chef ale « *mpin* ».

Actuellement, avec la disparition des espèces animales rares en forêt comme dans la savane mbuun, on recourt à une vache, une chèvre, un mouton, un bouc ou à la basse cour . Les meilleurs tireurs de vin de palme ainsi avisés d'avance, apportent chacun au jour convenu les meilleurs produits de leur métier dans la cour du chef.

2.9. Les aliments de femmes enceintes

La tradition Mbuun accorde à la femme en enceinte beaucoup de privilèges. C'est pourquoi, pendant la période de gestation, la coutume exige qu'une femme mbuun en grossesse, puisse bien manger. Que son repas soit équilibré afin qu'elle soit épargnée de tout ce qui peut entraver sa vie et porter atteinte à la vie du fœtus qu'elle porte ou à la sienne.

Pendant le temps lui imparti, la femme mbuun enceinte est soumise à un régime alimentaire particulier. Elle consomme peu de mets gras « *mets* ». A titre illustratif, les Ambuun donnent aux femmes gestantes : du poisson boucané ; du pondu ; des fretins, le fougou à la farine de manioc et millet mélangée ; les célosies ; la pâte de mangue bouillie, le gombo, la fougère, la chaume « *mpio* », de légume...etc.

3. Résultats de la recherche

Pour décortiquer les résultats fiables dans cette étude, il était impérieux de recourir à deux approches : l'une clique et l'autre qualitative. La démarche clinique a conduit aux analyses de laboratoire ; tandis que l'analyse qualitative a débouché à dénicher la vérité cachée de terrain. A ce sujet, les résultats suivants ont été atteints : Nos enquêtes dans les laboratoires de la Faculté des sciences, au département de Biologie se sont focalisées sur l'examen de 3 échantillons de produits salés régulièrement présents dans la cuisine mbuun. Il était question d'examiner minutieusement et de chercher à prouver scientifiquement la valeur nutritive et la teneur du bicarbonate traditionnel « *Okiél* » liquéfiée, du sel ancestral « *Inkuur* ». Nous n'avons pas négligé le sel marin aussi apprécié tant en milieu rural qu'en milieu urbain congolais en général et chez les Ambuun, en particulier. Ces analyses se sont soldées par le résultat suivant :

Tableau 1. Analyse biologique du bicarbonate traditionnel, du sel indigène et du sel marin

CLIENT/ Monsieur Kashama Didace / FSSAP / Dép Agie /Unikin			
DESCRIPTION DES ECHANTILLONS			
Sel gemme en granulés			
Sel indigène broyé en poudre			
Solution de bicarbonate traditionnel			
Echantillon	1	2	3
	4,80%	7,60%	6,50%
Teneur des autres éléments en poids sec			
Na cl (sel de cuisine)	93,06%	75,57%	79,34%
Kcal	4,08%	10,28%	12,50%
Bicarbonate de sodium	1,50%	5,08%	7,18%

Nos enquêtes en Février 2013 à l'Unikin.

L'interprétation des résultats de l'analyse des échantillons indique du point de vue teneur et humidité ce qui suit :

Le sel indigène a 7,60% d'humidité de plus que le sel marin qui en possède 4,80% ; alors que le bicarbonate traditionnel présente une humidité de 6,50%. Quant à la teneur, le bicarbonate de sodium présente un taux moyen de 5,08%, le sel indigène un taux de 1,05% alors que le bicarbonate traditionnel, un taux moyen de 7,18%.

En rapport avec le poids sec, le sel traditionnel a un taux moins élevé en Na cl, soit 75,57% par rapport au sel marin 93,06% et au

bicarbonate traditionnel dont le taux est de 79,34%. Il s'en suit qu'au niveau de Kcal, le sel traditionnel possède un taux moyen de 10,27% par rapport au sel marin 4,08% et le bicarbonate traditionnel 12,50%.

De ce qui précède, nous déduisons que le résultat analytique du sel indigène « *inkuur* » ainsi que le bicarbonate traditionnel « *okiel* » présentent presque les mêmes vertus que le bicarbonate de sodium. La similitude en composés chimiques de deux types de bicarbonate explique les caractéristiques nutritionnelle et thérapeutiques que présente cet aliment dans le traitement de certaines maladies, telles que la gastrite, l'hypertension, l'obésité, le diabète...etc.

L'*Inkuur* quant à lui est recommandé dans la consommation à cause de la teneur relativement plus basse de sodium que le sel marin et le bicarbonate traditionnel. Le sel indigène est conseillé aux diabétiques en lieu et place de sel marin qui augmente et élève la tension.

3.1. Résultats des données de terrain

Pour se rassurer du rôle effectif que joue le bicarbonate de sodium « Okiél » et du sel traditionnel « Inkuur », il était nécessaire de jauger la connaissance ainsi que de la pratique alimentaire du peuple mbuun côtoyé sur le terrain : c'est-à-dire les personnes ressources dudit peuple afin d'appréhender la fonction maitresse ou d'autres fonctions subsidiaires que jouent cet aliment auprès de consommateurs.

Au sujet de la fonction principale que joue le bicarbonate de soude « Okiél » ou le sel granulé indigène « Inkuur », la majorité d'enquêtés reconnaissent la valeur nutritionnelle, la force, l'importance desdits produits dans l'organisme humain ou dans la vie de la société ; leurs apports de plus en plus influents et

significatifs plus que le sel marin dans le corps humain. Bref, à propos des vertus que présentent ces aliments, on retient ceci :

- Ils soulagent les douleurs ombilicales ;
- Ils atténuent les maux de dents et de l'estomac ;
- Ils interviennent positivement comme antibiotique sur les plaies ;
- Ils ont la qualité et la capacité d'équilibrer les éléments organiques ;
- Ils neutralisent et paralysent la putréfaction de certains aliments au même titre que le sel marin reconnu mondialement comme le seul conservateur des aliments. Ceci épouse l'idée de CARINE d'Igor (1979) établissant le lien étroit entre l'alimentation et la culture.

En outre, la façon dont les consommateurs de ces aliments ont l'habitude de s'y prendre, traduit réellement leur attachement culturel, leur fidélité à leur tradition.

L'enquête a révélé en outre que dans le domaine alimentaire, les Ambuun possèdent une forte richesse culturelle et gastronomique qu'il vaille la peine de préserver. En rapport avec les rôles manifestes que joue cette alimentation, la majorité des enquêtés issus de cette ethnie n'ont pas caché leurs sentiments à ce sujet. Par exemple, à la question de savoir pourquoi consommez-vous régulièrement les aliments traditionnels ? La réponse à cette question était la suivante : « *bis akodia onger atsunga nger, intio onger abegna nzal yé okel* ». Ce qui revient à dire que « *nous mangeons pour construire le corps, afin de bien vivre, et puis c'est pour chasser la faim et aussi la maladie* ».

L'analyse de terrain a démontré que le peuple mbuun, au-delà de la connaissance sensorielle et gustative des aliments qu'il consomme de façon générale, a un autre savoir qui n'exclut pas

celle sur le rôle joué par son alimentation pour la bonne marche tant de l'organisme humain que dans la société.

En effet, bien que profane dans le domaine des sciences chimiques, l'Ombuun naturel, conscient de la valeur et de vertus alimentaires leur léguées par les ancêtres, sait avant comme après la consommation, à quoi il s'attend. La pratique de la chimie alimentaire traditionnelle étant apparente dans la gastronomie de cette socio culture, elle définit automatiquement son identité culturelle comme ce que l'avait prouvé Audrey RICHARDS (1935) chez les BEMBA de Rhodésie.

A propos des types d'aliments, le terrain a révélé que les Ambuun ont la connaissance des aliments de construction, de croissance et énergétiques.

Parmi les aliments de construction, nombreux sont ceux qui ont cité et classé : - les aliments d'origine animale : « *oswen ou atong* » la viande ; « *mbis a mats* » du poisson ; « *miong* » les chenilles ; « *ampas* » les criquets ; « *abôp* » ou « *angiets* » les grillons ; « *ampuu* » les rats ; « *enkal* », « *ansaas* » les crevettes ; « *ankal* » les crabes... etc. La viande, ont-ils avoué, assure l'entretien du corps et le renouvellement des tissus corporels. Toutefois, il est à noter que chez les Ambuun, la viande est consommée occasionnellement.

- les aliments d'origine végétale : tels que : « *nkwan ou adees* » les haricots ; « *ndzo* » les arachides ; « *ndzo mbil* » les voandzous ; « *assang* » le millet ...etc.

- les aliments d'origine minérale : sont celles qui regroupent les produits à caractère sucré, salé et argileux.

La communauté mbuun adulte avait également signifié qu'elle a la connaissance poussée sur les aliments de croissance. Leur apport

se révèle dans l'épanouissement corporel ou mieux le développement physique, mental ou spirituel du consommateur mbuun ou de tout être humain, branché sur une telle alimentation. Ces genres d'aliments sont également recommandés aux enfants. Lesdits aliments selon les Ambuun entretiennent le corps et renouvellent les tissus corporels.

Dans sa programmation gastronomique, l'Ombuun n'est pas ignorant de la dose, ni de la quantité ou de types d'aliments qu'il faut pour la bonne croissance d'un bébé, d'un enfant, d'une personne adulte, d'une personne âgée et vieille et surtout pour la santé d'une femme enceinte ou allaitante.

Concernant les aliments énergétiques, BILETSI. Eugène (1978) note que ceux-ci procurent de l'énergie aux êtres vivants et militent pour le maintien de la température corporelle. Ils ont pour tâche d'assurer le fonctionnement de certains organes tels que le cœur, le poumon, les reins ou encore l'estomac...

La grande partie des aliments énergétiques se consomment sans intervention du sel indigène, moins encore du bicarbonate traditionnel avaient insisté les enquêtés mbuun. Nombreux sont les aliments énergétiques reconnus dans la tradition de ce peuple. Mais parmi ceux -ci on retient : certaines graines et quelques fruits domestiques et sauvages tels que « amuum » les mangues (*Mangifera indica*); « ndeen ampôr » ananas (*Anana comusus*); « alal a mpôr » les oranges « *Citratus limon*) ... « essông » ou les cannes à sucre (*Saccharum officinale*) est citée de même que le vin de palme « man a nsam, » (*Elaies guinensis*)... etc.

Au sujet des aliments de protection consommés par ce peuple, il a été noté que la plupart de ces aliments permettent le bon fonctionnement de l'organisme de l'être humain de façon générale et de l'Ombuun en particulier. Parmi ces aliments on cité certains

végétaux tels que les feuilles, les fruits et graines : « okwess » toutes sortes de légumineuse ; « ingoom » le gombo ; « okiéng ou ikwer » la fourgère (*Pteridium aquilinum*) ; « okwess ngen » l'oseille (*Hibiscus sabdarifa*) ...etc.

A propos des explications récoltées sur l'attachement de peuple mbuun à leur alimentation, particulièrement à leurs recettes alimentaires traditionnelles « *okiél et inkuur* » tant en milieu rural que urbain, le point de vue majoritaire de personnes interrogées pèse sur ce point. C'est-à-dire la fréquence numérique relative à la présence manifeste de leurs aliments traditionnels y compris l'intervention quotidienne de leurs deux ingrédients fétiches dans la cuisine mbuun se justifie à ce que :

- Ces aliments ont un caractère naturel, doux et in nocif,
- Les produits n'ont jamais causé quelque chose de nuisance dans la santé de leurs ancêtres,
- Les recettes épargnent les Ambuun de la dégradation de leur état de santé et les préviennent de toute maladie éventuelle, surtout celles dites de civilisation.

4. Analyse anthropologique des aliments ancestraux « Inkuur » : sel indigène et « Okiél » : bicarbonate traditionnel.

Après analyse de laboratoire sur la fonctionnalité des aliments traditionnels « Okiél et Inkuur », le résultat attendu et obtenu s'est soldé partiel. Raison pour laquelle une difficulté résidait pour leur meilleure appréhension afin de lever toute équivoque qui plane sur lesdits aliments et tirer une fois pour toutes, une conclusion heureuse sur cette étude. Cette seconde analyse dite anthropologique a été menée de façon concomitante permet d'éclairer la lanterne de l'opinion sur le bien-fondé desdits aliments dont la préoccupation majeure repose sur la perception, les causes

de leur consommation, l'attitude des consommateurs ou la prise en charge desdits aliments par le peuple consommateur ; en d'autres termes, la façon dont ils sont mis en pratique.

A cette fin, nous avons côtoyé trois catégories de personnes ressources sur le terrain d'enquête. Dans leurs récits de vie, ils nous ont livré des informations importantes et utiles relatives à la préoccupation soulevée.

La majorité des intellectuels du terroir interrogés à ce sujet, leurs explications étaient plus focalisées sur la variable fonctionnalité des aliments vus sous les lunettes scientifiques. En d'autres termes, ils mettent plus le point sur la composition alimentaire elle-même et sur celle de la composition elle-même contenue dans les deux aliments.

Paradoxalement, une minorité d'intellectuels les considère comme des simples ingrédients qui contribuent indubitablement à la protection, promotion et à la restauration de la santé.

A propos du bienfondé de l'attrait des deux aliments, la même catégorie d'informateurs composée d'intellectuels et des jeunes non instruits mais radicalement plongés dans la culture traditionnelle a réagi de la manière suivante :

Ces aliments sont leurs habitudes alimentaires ; culturellement et traditionnellement ils ont été choisis, adoptés et acceptés par les ancêtres qui après les ayant consommés sans incident, les ont cédés à la postérité qui est à l'aise quand elle les consomme.

Ces aliments ont pérennisés leurs ancêtres et sauvé la vie de plusieurs âmes face à certaines épidémies ou pathologies singulières de l'époque : telles que le paludisme, la toux ou la stérilité....

Ils estiment en plus que les maladies du genre de diabète, d'hépatite, d'obésité, de cirrhose de foie ...nécessitent le recours

inconditionnel à ce genre d'aliments fétiches, à cause de l'implication efficace de leur teneur et le double rôle que jouent ces aliments médicamenteuses.

Dans certains de leurs récits de vie, les enquêtés ne font allusion ni aux facteurs gustatif, ni à la couleur, ni à la nocivité ou à la nuisance de quelques aliments ;

Mais ils renchérissent que les aliments médicamenteuses traditionnels combattent réellement certaines maladies occasionnelles, ils rétablissent l'équilibre corporel et restaurent la santé des malades ;

Ils estiment également que le sel indigène et le bicarbonate traditionnel réduisent et éliminent une bonne quantité de la graisse dans le corps humain ;

Ils rendent sveltes et assouplissent les obèses.

De façon brève, la plupart de leurs récits de vie ponctuent la connaissance ingénieuse des ancêtres sur la découverte des aliments médicamenteuses et leur choix salutaire comme apport biologique, c'est-à-dire nutritionnel, médical, social et symbolique.

Nombre de ces informateurs victimes d'un exode rural forcé ou involontaire qui en quête d'un job rémunérateur, qui par aventure pour découvrir le milieu urbain, ou qui encore soucieux de mieux être en ville, toutes ces personnes interrogées sont intransigeantes et inébranlables sur leur positionnement alimentaire.

Sur l'attrait qu'ils ont des aliments traditionnels : le sel granulé indigène « inkuur » et le bicarbonate traditionnel « okiél », ils ne jurent que sur la tête de leurs ancêtres, martelant sur le caractère supérieur des vertus des deux aliments traditionnels au détriment du sel marin de cuisine dont le goût piquant est un vecteur de certaines maladies du siècle jamais vécues dans nos cultures africaines. Contrairement, ces deux « aliments fétiches » précités offrent un

goût de revenez- y, rafraichissant et doux ; ils sont tolérés presque par toute personne intéressée qui goûterait pour la première fois un repas préparé à partir d'un des aliments. Leurs interventions quotidiennes dans le repas, à entendre les informateurs, résout plusieurs problèmes de santé :

- Facteur d'amaigrissement ;
- Lutte contre l'obésité ;
- Lutte contre le diabète ;
- Lutte contre la prostate ;
- Lutte contre les maladies cardiovasculaires ;
- Lutte contre la tension artérielle.

Anthropologiquement parlant, il se dégage que les aliments dont question dans cette étude revêtent un caractère différent du sel marin. Ils sont un véritable facteur d'équilibre corporel qui favorise la longévité des consommateurs potentiels.

Concernant la perception des deux aliments traditionnels, ils sont considérés non seulement comme un simple produit culinaire, mais en plus comme l'identité d'un peuple C'est-à-dire, c'est un véritable trésor ancestral que l'on doit jalousement préserver. Raison pour laquelle les Ambuun les considèrent comme un véritable patrimoine culturel dont la valeur incontestable déborde la contrée et les frontières nationales. Ces produits qui couvrent une grande valeur ont le mérite d'une bonne vulgarisation, une grande promotion, une protection soutenue et une sécurité suffisante.

Ces aliments fétiches peuvent sans doute constituer un excellent moyen de communication et d'échanges interculturels dans le monde, et pallier à certains nombre de problèmes de santé. Ces aliments constituent en somme une stratégie qui fait asseoir la culture d'un peuple. Ils sont en fait une adresse, un message, un miroir qui reflète les us et coutumes de peuple mbuun. Ils

constituent également une richesse socioculturelle, économique et sanitaire qui vaut la peine non simplement d'être bien sauvegardée, mais aussi et surtout d'être vulgarisée pour l'intérêt de tous, c'est-à-dire non seulement pour la nation ou le continent africain mais aussi pour l'intérêt mondial, en d'autres termes, au service de l'homme tout court.

Conclusion

Notre préoccupation dans cette étude était celle focalisée à démontrer la raison fondamentale de l'attachement continu des Mbuun dans la consommation de bicarbonate traditionnel « okiel » et du sel indigène « inkuur ». Toujours dans le même ordre d'idées, notre problématique cherchait également à saisir la fonctionnalité nutritionnelle de bicarbonate de soude traditionnel et du sel indigène dudit peuple c'est-à-dire leur rôle dans la santé de l'humain mbuun ou de l'homme tout court. Notre hypothèse stipulait que l'attachement des Mbuun à ces aliments serait tributaire à leur tradition et aussi parce que les dits aliments garantiraient la santé de leurs ancêtres, et les mêmes aliments disposeraient de vertus appréciables qui assureraient les fonctions capitales dans l'organisme de cette communauté. L'approche comparative présente dans cette recherche résulte de l'analyse de laboratoire et celle de terrains menés à ce sujet, Ainsi avait-il été démontré que la fonctionnalité alimentaire mbuun couvrait toutes les dimensions offertes par l'alimentation de ce peuple, à savoir : la dimension nutritionnelle ou biologique, la dimension sociale, la dimension symbolique et enfin la dimension thérapeutique.

La présente étude portée sur le sel indigène « inkuur » et le bicarbonate traditionnel « okiel » est une contribution dans la résolution des problèmes de santé et sociaux qui se posent dans la société des Mbuun où ils préconisent des solutions endogènes aux

différents problèmes de pathologies que défie cette société, mais dont d'autres peuples sont parfois victimes. Un tel acquis sur le plan nutritionnel et médical ne devrait-il pas intéresser la nation congolaise, sinon le continent africain ou encore l'univers entier comme un apport dans la mondialisation planétaire au sujet des aliments utilisés aussi dans le traitement des lésions.

Notes bibliographiques

- ADIKEY Mpor Alon, 1989 Interview approfondi sur les origines des Ambuun, Lubumbashi.
- AWAK Ayom. 1975 *L'Histoire de l'évolution de la société mbuun de l'entre Kwilu-Lubwe du XVIIème siècle*. Thèse de doctorat en Histoire, Paris.
- BILETSI, E. 1978 « La solidarité chez les Ambuun » in *Etudes congolaises, ONRD*, vol. XI, n°1 Janvier-Mars
- CARINE d'Igor. 1972 « Alimentation et ses aspects sociaux » in *Communication aux Congrès International*, Mexique.
- ETYO Elom P.U. , 2010 *Alimentation et Santé chez les Bulu du sud Camérroun : Contribution à une ethno-anthropologie de l'aliment-remède*. Thèse de doctorat en Anthropologie médicale et nutritionnelle, Université deYaoundé, Camérroun.
- KASHIAMA Bwangi Didace Josué. 2013 *Apports de l'alimentation chez les Ambuun de la R.D.Congo. Thèse de doctorat en Anthropologie médicale et nutritionnelle*. Faculté des sciences sociales administratives et politiques ; Université de Kinshasa.
- MABITA 2013 Interview approfondi sur les origines de peuple mbuun , Kinshasa, Avril.
- MUNDEKE Oton. 1978 « La variation phonologique en Embuun , in *Pistes et recherches* , Vol 4, n°1, Lubumbashi.
- RICHARD, Audrey. 1935 *Anthropologie alimentaire sur les Bemba de la Rhodésie*
- TORDAY, G et Alii. Notes ethnographiques sur la population habitant les bassins du Kasai et Kwango Oriental :1 ; Peuple de la foret, peuple des prairies.

- TSUNGU Bamesa. 2012 Séminaire de Méthode qualitative, FSSAP, Université de Kinshasa.