

018. *Abòmendzaña ndig* “la liane *abòmendzaña*”

Synonyme: *ondondo ndig*, “la liane piment”

*Genre III: classes nominales 5/6 (a / mē)*

*Identifications proposées: Piper guineense, Pipéracées (WS)*

*Description locale:* la liane *abòmendzaña* court sur le sol et s'élève autour des arbres. Ses fruits, *colorés* à maturité, sont glissants (*anden*); ils piquent (*enyan*) et dégagent une odeur qui ressemble au piment *ondondo*, d'où son (autre) nom. L'eau de sa tige est *claire*.

*Abòmendzaña ndig anë na awulu a si, awulu a yob yob, abede a bile bile... akë yaman a si... Abëlë mëndim mafum a etere; anyum anë ondondo. Bakara loe fë na ondondo ndig... [...] Abòmendzaña ndig lawum bibuma... Bibuma bite binyan anë ondondo... binë anë biavie... [...]... binyan bitoa fë anden... Abòmendzaña ndig lasie eyel....*

*Consommation:* ses fruits peuvent servir aux même usages que le piment cultivé.

*Utilisation thérapeutique:* ses feuilles, coupées en petits morceaux sont employés dans des sauces qu'on mange avec de la viande ou de poisson. Ce mets est censé renforcer le sang. Les hommes mâchent ses feuilles pour traiter l'impuissance et la blennorragie. Une macération des ses feuilles est administrée en cas d'une colite droite.

*Indications taxinomiques: cf. super [017].*

*Références bibliographiques:* LETOUZEY, 1969: 2A, p. 33; WALKER et SILLANS, 1961: p. 347 (3); MALLART, 1977: pp. 143, 188 et 189; MALLART, Vol. III : 5.9.1. et 11.7.3.