

### 323. Ngòn

Genre V classes nominales 9 / 10 (invariable)

Nom du fruit: *akòndòg* ou *akònòń ngòn*

Nom d'une plantation de *ngòn* faite pendant la saison sèche: *eseb ngòn*.

*Identifications proposées: Cucumeropsis mannii*, Cucurbitacées (PLT); *Cucumeropsis edulis* (TSa, TSb, PJC).

*Origine (mythique):* dans la région d'Atog-Boga, on dit que c'était un Evuzok, Bikoe bi Ngoyogo, qui avait introduit cette plante par œuvre de sorcellerie. D'après autres informations complémentaires, les sorciers evuzok auraient amené la courge à Atog-Boga après l'avoir volé chez leurs voisins, les Enoah.

*Culture:* vers le mois de janvier on prépare le champ pour procéder aux semailles entre le mois de mars et avril. La récolte a lieu vers le mois de septembre. La culture de cette plante est associée surtout aux bananiers plantain, le maïs, quelques ignames comme l'*asol* [077] et l'*engon* [195] et quelques autres plantes potagères (*zom*). Le jour avant des semailles on trempe les graines dans l'eau. Pour les semer on enfuit deux graines dans des petits trous de trois ou quatre centimètres. Les semailles ainsi que la récolte est un travail assuré par les femmes.

*Récolte:* les graines ainsi plantées produisent une plante sous forme d'une corde bifurquée qu'on appelle "*minkòl mi ngòn*" (les cordes de la courge). Ces cordes produisent des fruits. Tout d'abord elles produisent des fleurs *colorées* qui se transforment ensuite en des gros fruits contenant beaucoup de graines. Lorsque les cordes se sont desséchées on cueille les fruits, on les met ensemble et puis on les casse en les laissant sur le lieu trois ou quatre jours. Après quoi on les enlève et on les met dans l'eau pour les nettoyer. Celles qui sont vides flottent dans l'eau; les autres restent au fond. Puis, on prend celles-ci et on les amène au village. De retour, on les froisse dans l'eau qu'on mélange avec de la terre rouge, puis on les étend sur le sol dans la cour pour les faire sécher à la chaleur du soleil. Les graines seront enfin décortiquées avant de les préparer suivant différentes recettes.

*Bakara bè fes . Fes te engafa, engabò minkòl bialoe na “minkòl mi ngòn”. Eyòh te minkòl mite miawum... miatari vè sam. Sam te eviege, engabò bibuma... Eyòh bibuma bianen ya, bingavè fes a nnem etere. Fes te etoa abui. Eyòh minkòl mimanea kod., bəngaköe bibuma bite. Ndò hm bëman koan bia, bəngaboe, bəngadzoge mèlu mila a si, ngè menyì... Amvus hala bəngatöe... Eyòh te bazu ai bia, bəngasob ai mēndim... E nyi enè evöe engayēh a yob; e nyi enè etere, bəngakē ai dzò a dzal...*

*Consommation:* le mets le plus prestigieux chez les Beti est sans aucun doute le *nnam ngòn*. On donne le nom de *nnam* à n'importe quel mets à base de viande ou poisson cuit dans des feuilles à l'étuvée. Le *nnam ngòn* est une sorte de gâteau préparé avec les pépins de courge: ces graines, une fois décortiquées, sont pilées jusqu'à en faire une pâte qu'on met dans un paquet en feuilles en y ajoutant du sel et du piment. On peut la farcir soit avec des champignons, soit avec de la viande, du poisson, des petits crustacés, soit aussi avec certaines plantes hachées. Puis on fait cuire cette pâte à l'étuvée. *Nsa ngòn* est aussi un terme culinaire qui désigne une sauce ou soupe (*nsa*) aux graines de courge avec grumeaux. *Nkon* est le nom qu'on donne à une semoule cuite dans des feuilles préparées avec les graines de courge et servie avec des bâtons de manioc. *Nnam kas* est le nom qu'on donne à un *nnam ngòn* très grand que la belle-mère prépare pour son beau-fils lorsqu'elle va rendre visite à sa fille.

*Utilisation thérapeutique:* les mets *nnam ngòn* et *nsa ngòn*, farcis ou mélangés respectivement de plantes médicinales sont très souvent préparées dans le domaine thérapeutique. Il semble cependant que la soupe *nsa ngòn* soit prescrite davantage dans le domaine de la médecine courante tandis que la pâte aux graines de courge *nnam ngòn* cuite à l'étuvée sera surtout préparée dans le cadre de certains rites ou bien dans le traitement de certains cas pathologiques en rapport avec le thème de la fécondité. C'est ainsi qu'on le prépare dans le traitement de l'aménorrhée (*eyòh mininga adibi ekug*), d'hydramnios (*edib*), de la stérilité en rapport avec les interdits d'*edzawòs*. Dans les trois cas, la pâte aux graines de courge est farcie de certaines plantes médicinales et des crevettes. La soupe *nsa ngòn* qui parfois prend la forme d'un bouillon car on y met de la viande, est préparée avec de l'huile de palme, du sel, du piment, les pépins de courge et les bourgeons hachés de certaines plantes. On l'administre comme

remède pour soigner les seins de la femme, pour améliorer la qualité de son lait maternel, pour traiter les maladies *fulu* (*odzoe* et *osen*), la filaire du corps, la blennorragie chronique, le ver *asomena* qui provoque certaines affections pulmonaires, certaines affections hépatiques comme la jaunisse (*zoń*) ainsi que la toux et autres affections des voies respiratoires désignées par le terme *mboma*.

*Utilisation rituelle:* les graines de courge préparées particulièrement sous la forme du mets *nnam ngòn*, ont une place très importante dans le domaine du rituel, soit comme simple offrande, soit comme mets thérapeutique. Dans tous les cas, ce mets semble être très lié aux idées de fécondité et prospérité. D'un gâteau aux graines de courge à l'autre, ce qui fait la différence c'est la valeur symbolique des plantes et des autres ingrédients qu'on utilise dans la préparation, parmi lesquels il faut signaler les petites écrevisses *mëndzanga* et les œufs de poule qui sont très associés à la fécondité. Parmi les rites dans lesquels ce gâteau a occupé et continue à occuper une place spéciale on peut signaler les suivants:

- Au terme du rite *mëlan* d'initiation au culte des ancêtres, chaque candidat apportait au maître d'initiation, un plat de pâte d'arachides (*nnam owondo*) et un autre de pâte aux graines de courge, tous deux fortement farcis de viande ou de poisson.
- Dans une des variantes du rite *tsoo* rapportée par TSALA, parmi les choses que le maître du rite demande à l'organisateur d'apporter pour la phase finale du rite, on trouve un mets composé de pâtes de graines de courge et d'arachides préparées dans un seul paquet, mais séparée par un lit de feuilles, le tout étant désigné par le nom de *nnam yob ban si* ("gâteau du ciel et de la terre").
- Avant de lever l'interdit qui frappait la rivière où on avait célébré le rite *ndongo*, toutes les femmes qui voulaient manger les poissons de la pêche sans attirer sur elles les souillures que ce rite devait enlever, il fallait qu'elles mangent un gâteau aux graines de courge farci de plusieurs herbes.
- Dans plusieurs occasions on fait des offrandes de graines de courge (cruës, gardées comme semence): lorsqu'une femme part en mariage afin qu'elle puisse les semer au village de son mari; lorsqu'on enlève le deuil d'une veuve afin que celle-ci puisse les semer dans un nouveau champ. Il en va de même pour les gâteaux

cuits à l'étuvée: lorsqu'on conduit la mariée au village de son mari, la mère de la femme offre aux mariés un grand *nnam ngòn* qu'ils doivent manger seuls. Lors d'un mariage, le gendre doit offrir aux beaux-parents un repas composé des bananes *elad ekòn* [179] et un poulet préparé avec la sauce *zud kos* à base de graines de courge. Lorsqu'un garçon rend visite à une fille afin d'obtenir sa grâce, si celle-ci offre à son hôte une soupe d'arachides facile à préparer, c'est le refus; si au contraire elle lui prépare la soupe *nsa* avec les graines de courge si longues à décortiquer, c'est qu'elle aime celui qui lui rend visite.

- Dans le rite *edu osoe* soit pour traiter les blessures de l'*evu* et les *vers* nocturnes, soit pour soigner les conséquences d'un *akiaè* chez la femme, après l'aspersion du malade on lui prépare un *nnam ngòn* farci avec certaines plantes hachées et le cœur de l'animal sacrifié dont le sang a été utilisé dans l'aspersion du malade durant l'*etòg*. Dans la variante *manga* de ce rite, tous les assistants doivent en manger. Dans cette même variante, la feuille qui sert d'enveloppe à la pâte, est mise dans une bouteille que après le rituel on amènera au village du malade afin de le protéger contre les sorciers (*abanaña dzal*). Dans d'autres formes d'*edu osoe* on enterre cette feuille au pied d'un bananier ou bien on la garde dans le terroir du lézard *ebamkogo*. Dans certains cas, le "cru" et le "cuit" de la pâte sert d'épreuve pour diagnostiquer si le *ngëhgañ* est en mesure de traiter son client. Lorsqu'une femme est sous l'influence d'un *akiaè*, le *ngëhgañ* fait cuire un gâteau aux graines de courge. Lorsqu'il pense que la cuisson est finie, il prend la pâte et en donne une bouchée à un chien. Si le chien la mange, c'est le signe que le thérapeute *ngëhgañ* est en mesure de la soigner. Si le chien refuse, le *ngëhgañ* renvoie la femme de peur d'être victime de son *evu*. Dans le premier cas et suivant toujours cette même version, la femme mangera neuf paquets de cette pâte pendant neuf jours. La pâte de ces gâteaux sera farcie par ailleurs de neuf plantes nocturnes. Une épreuve analogue par le "cru" et le "cuit" a lieu lorsqu'une femme est atteinte d'aménorrhée: la thérapeute envoie la femme malade à la rivière pour faire la pêche aux crevettes. Dès son retour, elle lui prépare un gâteau aux graines de courge farci avec les feuilles hachées de la plante *tig* [445] et les crevettes. Une fois que la femme thérapeute pense que la préparation est terminée, elle

détache le paquet: si la pâte est bien cuite, elle pourra soigner le malade et le traitement aura du succès; s'il s'avère que la pâte n'est pas bien cuite, elle fait savoir à la malade qu'elle ne peut pas la soigner.

- Pour traiter certains cas de stérilité on prépare un *biañ* à base d'un *nnam ngòn* farci avec la feuille hachée d'un *ayañ abie* [100]. Puis, la feuille qui sert d'enveloppe doit être attachée au toit de la maison de la femme.
- La stérilité secondaire peut être attribuée au vol du placenta (enterré au pied de certains arbres) par des sorciers. En ce cas, la femme stérile doit manger un gâteau aux graines de courge farci des feuilles d'un *ayañ abie* [100], les raclures de l'arbre *ověh* [421], neuf graines de poivre *ndoñ* [315] et un œuf couvé. La feuille du paquet sera cachée par la femme dans la forêt.
- Lorsque le mari part en voyage, la femme lui prépare un *nnam ngòn* qu'il mange pendant que la femme l'accompagne jusqu'au premier ruisseau. La feuille qui enveloppe la pâte sera remise à la femme qui la pose sur son lit.
- On se sert également de cette pâte dans le rite *nkoman mòn* pour façonner l'*evu* d'un enfant et dans la *médecine* pour obtenir une bonne chasse (*biañ abutukudu*). Craignant d'être déchu de ses fonctions, le chef supérieur des Evuzok, François Ngele, demanda à Elisabeth Edu de la protéger contre les projets de l'administration coloniale. Elle lui prépara un *nnam ngòn* farci d'un œuf, neuf graines du poivre *ndoñ* et une feuille d'*ayañ*.
- Dans son récit d'initiation, BIKOE LAURENT raconte qu'au cours d'un rêve il vit ses ancêtres portant un petit paquet. Ils le lui donnèrent en disant: "Ouvre la bouche!. Il ouvrit sa bouche. Les ancêtres détachèrent alors le paquet contenant une pâte aux pépins de courge. Ils la rompirent et le lui donnèrent à manger en lui disant: "Va faire le *biañ* [le *biañ Manga*] et soigne les hommes...!" La vision des ancêtres apportant un paquet de *nnam ngòn* est un thème assez fréquent dans les récits des rêves...

*Littérature orale: proverbes:* "Si tu veux ce qui est dans l'intérieur de la pâte, plonges-y le doigt" (il faut de la décision pour aboutir): cette pâte peut être d'arachides ou de pépins de courge fourrée de viande ou de poissons: Se mangeant avec la main, il faut plonger le doigt pour

déloger les morceaux de viande ou de poisson pour les dégager de la pâte; “Le récit de la mort des courges a été demandé au maïs” (les premiers soupçons planent sur le voisin): quand les courges ne prennent pas bien, on dit que le maïs les a étouffées, celui-ci étant cultivé dans le même champ que les courges; “Les courges rejettent de mauvaises graines” (toute société sait se séparer de ses membres sans avenir): au moment de la fructification s’opère en effet un premier tri: les fruits sans graines tombent au sol. Au moment du nettoyage, s’opère encore un autre tri: les graines vides montent à la surface, tandis que les plaines restent au fond; “Celui qui a de grands ongles ne produit pas de graines de courges” (la chance ne favorise pas toujours celui qui pourrait la mieux saisir); “Les poules sont dans les graines de courges” (le chef arrive): lorsque les graines en courges sont mises au soleil, les poules les picorent. De même lorsque le chef arrive parmi les siens il ne manque pas de s’attaquer aux coupables; “Le grain de courge est fort avec ses frères (l’union fait la force). *Devinettes*: “Une femme de mon père alla accoucher au haut d’un buisson? – Le fruit de courge” ; “Toutes les femmes de mon père sont grosses? – Fruits de courge”. *Chants rituels* : dans la version rapportée par TSALA des chants des rites *mevungu* et *ngas* y apparaissent quelques références à la pâte de pépins de courge. Des références du même genre sont très fréquentes dans les contes, chants de mariage...

*Valeur symbolique: interprétation à base substantielle*: le fruit rond de cette plante et les nombreuses graines qu’il contient semblent être les éléments qui permettent de la mettre en rapport avec le thème de la fécondité, comme par ailleurs c’est le cas dans beaucoup d’autres sociétés africaines.

*Références bibliographiques*: Dictionnaire TSALA: p. 433; TSALA, 1958: pp. 66, 68, 74, 93 et 105; TSALA, 1973: pp. 13 [1313], 27 [1417, 1420 et 1421], 45 [2117] et 73 [3602]; *Enigmes Beti*: pp. 8 [27] et 12 [47]; LABURTHE-TOLRA, 1977: pp. 470, 508, 536, 540, 598, 621-3, 626-7, 631-4. 643, 746, 970. 1093, 1107, 1216-7, 1317. 1401, 1413, 1566, 1616-7; MALLART, 1977 pp. 47, 91, 112, 124, 174-175, 188-189, 206-207 MALLART, 1981; p. 191, 212 ; NGOA, 1968: pp. 139-145.