

238. *Fiè elòg*

Genre V, classes nominales 9/10 (invariables)

Identifications proposées: Fleurya sp., Urticacées PJC)

Localisation: cette herbe pousse aux alentours des villages.

Anë man elòg ya tebe a mal... Bakara bè a mal. Abëlë ban mëkie. Tara angakad ma na elòg te yakara sie e bod minnem minë mfufulan. Anë man elòg ai nkol nkol, atebë a si, awulu ki a si...

Description locale: petite plante herbacée grimpante (*man elòg ai nkòl nkòl*). Ses feuilles sont très petites.

Consommation: on mange ses feuilles accommodées en légume avec de la viande ou du poisson.

Utilisation thérapeutique: ses feuilles ramollies au feu et mélangées avec de l'huile de palme sont consommées pour soigner les palpitations. D'après COUSTEIX, on peut cuire également ses feuilles sous la cendre avec celles de *ngulkun* [329] et y ajouter de l'huile de palme et du sel. Cette préparation est à consommer tous les jours. La macération de ses feuilles est employée pour calmer les personnes qui s'énervent (*bod minnem minë mfufulan*) très vite. L'eau de cette macération est très douce et rafraîchissante.

Utilisation rituelle: cette plante figure parmi celles qu'on brûlait au pied de la nouvelle case de réunions (*abaa*) lorsqu'on procédait au rite *abanaña dzal* ou *mvi mvog*. On l'utilise également dans le rite *eva mëyeb* pour purifier le veuf ou la veuve à la fin de la période de veuvage.

Références bibliographiques: Dictionnaire TSALA: p. 248; COUSTEIX, 1961: p. 69; MALLART, Vol. III: 6.1.6. et DPI