

### 334. *Nkog*, canne à sucre

*mbun nkog*: nom de la fleur:

*Identifications proposées*: *Saccharum officinarum*, Graminées (TSb, HK, PLT)

*Consommation*: on suce la canne à sucre pour calmer la soif mais on la considère comme des “amuse-gueule”. Elle entra dans la catégorie des nourritures douces (*ezëzëg*) réservées aux femmes et aux enfants.

*Utilisation thérapeutique*: on administre le jus de la canne à sucre pour calmer la toux et les vomissements d’un nouveau-né. On mélange la sève de la liane “des vers” avec celles de la canne à sucre pour traiter les vers intestinaux chez les adultes. En cas de cirrhose (*eség*) on mélange les sciures de l’arbre *mfol* [294] avec le jus de la canne à sucre et on l’administre sous forme de potion. Une potion analogue mais avec les sciures de l’arbre *atondo* [085] est administrée pour soigner la jaunisse (*zon*). Le jus qu’on extrait en broyant les écorces de *nsangomo* [344] et de la canne à sucre sert à calmer les palpitations. Le délire fébrile (*odag*) chez les enfants est calmé en appliquant à l’aide d’un balai ou d’une spatule sur le corps du malade des compresses d’une macération préparée soit avec les feuilles de la canne à sucre seules soit ensemble avec l’herbe *obòl-si* [365]

*Utilisation rituelle*: les feuilles tranchantes de la canne à sucre sont censées être utilisées par les sorciers comme des armes pour blesser l’*evu* des adversaires. Ces feuilles ne sont jamais utilisées dans les rites *eva mëtìè* ou *esie*.

*Indications taxinomiques*: on distingue plusieurs variétés de canne à sucre qu’on nomme par leur nom propre accompagné de celui de *nkog*: *mbinda nkog*, *eson ekog*, *mvondo nkog*, *misabege nkog*, *ondomo kos nkog*, *sala nkog*, *ngiae nkog*, *mvindi ya avin nkog*, *nkembe nkog*, *zòg nkòg*...

*Littérature orale: proverbes:* “celui qui refuse d’aller couper des cannes à sucre prétexte, dans la matinée, la fraîcheur et la rosée et, en plein jour, la chaleur et les démangeaisons” (l’homme peu serviable trouve toujours des prétextes); “Les déterreurs des graines ne déterrent pas de boutures de canne à sucre mais des jeunes pousses de maïs” (on ne s’attaque pas à un plus fort que soi). “Les hommes de passage ne reconnaissent pas les cannes à sucre du fumier” (on est facilement dupe dans un milieu étranger) : les cannes à sucre du fumier grandissent vite, ont bel aspect, mais sont peu sucrées, ceci n’empêche pas que les étrangers les mangent; “Une femme niaise, tandis que la fête dégénère, reste plantée niaisement une grande canne à sucre sur l’épaule (il faut prendre ses dispositions dès les premières manifestations du danger): d’après TSALA, autrefois on ne se rendait à une fête qu’avec des armes, car souvent la fête pouvait devenir une bataille. La femme qui n’a compris que le ton de la fête a changé reste avec la canne à sucre qu’on lui a donné pour se rafraîchir; “La canne à sucre tordue n’entre pas dans le “fagot” (le mauvais compagnon n’est pas accepté en société; “Je ne mange pas de cannes à sucre” (rien ne m’empêche de comprendre) : le broiement des cannes peut empêcher d’entendre.

Le sucre importé est appelé *nkog ntañan*, littéralement “la canne à sucre des Blancs”.

*Références bibliographiques:* Dictionnaire TSALA: p. 409; TSALA TSALA, 1972. pp. 2 [1104], 27-28 [1422], 94 [4420], 105 [4617] et 140 [6201]; MALLART, 1977; p. 129; MALLART, Vol. III: 2.11.1., 2.11.1., 3.3.6., 4.4.8., 4.7.5., 6.1.6., 11.6.1. et 11.6.2.