

Mâcher et manger dans la symbolique du système alimentaire des Tikar du Cameroun

Lyrien Francis Chikonzo Dia,

Université de Douala

Historique de l'article | Reçu : 21 juin 2023 | Accepté : 15 avril 2024 | Publié : 22 juillet 2024

Cahiers Inter-Universitaires d'Etudes et de Recherche-Actions pour le Développement de l'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (CIERAD-ACP)

Numéro° 17
Varia

Résumé

Dans toutes les sociocultures, les individus s'attachent à un répertoire alimentaire qui leur est propre. Ce fait donne lieu à une classification endogène des aliments. Il y a des menus que l'on considère d'une part comme des « vraies nourritures » et d'autre part, ceux qui ne sont pas représentés comme tels. Chez les Tikar, une pareille classification entre les repas dits « mangés » et ceux dits « mâchés » existe. Le présent travail, « Mâcher et manger dans la symbolique du système alimentaire des Tikar du Cameroun », a pour objectif de comprendre ces habitudes de ce peuple. À partir de la démarche qualitative adossée sur des observations et des entretiens, vingt-cinq (25) personnes ont pris part à l'étude. Les résultats obtenus montrent que la « nourriture mangée » est le festin du couscous maïs. C'est le seul repas qui est consacré par des prières. Par ailleurs, si le menu est autre que celui-ci, il est question d'une « nourriture mâchée ». Cette connotation découle du fait qu'ils ne sont à proprement pas dans le référentiel endogène des plats identitaires. En plus, leur fonction de soubassement est très limitée dans le temps par rapport à la semoule cuit avec la farine de maïs.

Mots-clés : symbolique alimentaire, mâcher, manger, Tikar-Cameroun

Abstract

In all socio-cultures, individuals are attached to a specific food repertoire. This fact gives rise to an endogenous classification of foods. On the one hand, there are menus that are considered "real foods", and on the other, those that are not represented as such. Among the Tikar, a similar classification exists between "eaten" and "chewed" meals. The present work, "Chewing and eating in the symbolic food system of the Tikar of Cameroon", aims to understand the habits of this people. Using a qualitative approach based on observations and interviews, twenty-five (25) people took part in the study. The results show that the "food eaten" is the couscous-corn feast. This is the only meal that is consecrated by prayers. On the other hand, if the menu is anything other than this, it's "chewed food". This connotation stems from the fact that, strictly speaking, they are not part of the endogenous referential of identity dishes. What's more, their function as a base is very limited in time, compared to that of semolina cooked with corn flour.

Keywords: food symbolism, chewing, eating, Tikar-Cameroon

Introduction

Notre travail prend corps dans un contexte social qui donne les signaux rouges de la faim dans le monde. Par faim, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) entend la « *sensation physique inconfortable ou douloureuse causée par une consommation insuffisante d'énergie alimentaire* » (www.un.org, 07.02.2023 à 16h-10). Selon les données mondiales, la faim se porte de plus en plus mieux et gagne du terrain depuis 2015 ; date à laquelle elle a été plus ou moins maîtrisée.

Depuis 2019, se nourrir devient davantage un grand exploit que faille accomplir au quotidien plusieurs familles africaines. L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS, 2022) fait le constat alarmant que de nombreuses personnes ont souffert de la faim en 2021 soit 46 millions de plus qu'en 2020 et trois fois plus qu'en 2019. Plusieurs causes sont pointées pour justifier la rareté de la nourriture. À l'origine, l'on fait cas des crises sécuritaire et sanitaire, du changement climatique (OMS, 2022), y compris les activités des multinationales qui affament le tiers-monde (Vandana, 2001). La définition de la faim que propose le FAO retient seulement la fonction biologique du fait de ne s'être pas sustenté. Une considération anthropologique de celle-ci fait constater que la situation est encore plus inquiétante qu'elle est présentée.

La définition de la faim donnée par la FAO bute sur des représentations socioculturelles de ce que chaque peuple considère comme « nourriture » ou pas. À l'instar des Kola et Baka, « *L'idée [qu'ils] se font de la vraie nourriture est celle que la consommation procure le plus*

de satisfaction » (Daou, 1996). Cette représentation Kola et Baka découle de la fonction de satiété du repas. En dehors des considérations de bourrage, la bouffe fait l'objet des représentations diverses. L'on catégorise les aliments dits circonstanciels d'une part et ceux dits identitaires et/ou de base d'autre part. L'on peut donc remarquer que, ce qui est un menu pour une socioculture, ne l'est pas forcément pour une autre. Cette réalité se justifie par le fait que la diversité culturelle infère la diversité culinaire (Shiva, 2001). La faim devient pour cela non pas le fait de n'avoir rien ingurgité, mais l'expression d'une certaine symbolisation, d'un attachement à une habitude alimentaire interrompue, étalée ou discontinuée. L'on peut faire ce constat dans la socioculture Tikar où une différenciation dichotomique est avérée. Pour eux, « *mâcher* » ne signifie pas « *manger* » même si la satisfaction biologique est certaine dans les deux (02) actions. Ce qui sous-entend qu'être assouvi et être avide, traduisent souvent pour le premier, le fait d'avoir mastiqué et pour le second le fait de n'avoir pas avalé. L'on se demande alors : sur quoi se fonde la différence entre mâcher et manger chez les Tikar ? Comment se nourrissent-ils ?

Les réponses à ces questions déclinent l'objectif du présent travail. Après avoir présenté la démarche, les techniques de collecte de données et le cadre théorique, nous faisons la présentation géographique et historique des Tikar. Par la suite, nous présentons les résultats et terminons par leur discussion.

I- Méthodologie

Il est question ici de clarifier la démarche que l'on a entreprise, les différentes techniques de collecte de données ainsi que le cadre théorique.

1-1- Approche et technique de collecte des données

La présente recherche a eu lieu chez les Tikar. Elle s'est déroulée à Bankim de Mai 2023 à Janvier 2024. La démarche privilégiée est de type qualitatif. Le choix de cette approche s'est justifiée par le fait qu'elle permet de mettre en perspective, des « représentations ordinaires, des pratiques usuelles et leurs significations autochtones » (De Sardan, 2013 : 41). En plus, elle a pour avantage de comprendre le problème social passé au crible dans sa totalité (Angers, 2009 : 60). Les différentes techniques de collecte de données mobilisées pour atteindre l'objectif de ce travail sont l'observation directe ainsi que l'entretien semi-structuré.

L'observation est une technique de collecte de données qui est au cœur de la vérification scientifique (Angers, *ibid.* 6). Contrairement à l'entretien, l'observation permet à l'investigateur de décrire les faits dont il est lui-même témoin. Les entretiens mettent davantage l'accent sur les témoignages et expériences des informateurs (Schumacher, 1997 : 13 ; De Sardan, *op.cit.* 138). L'observation directe a été utilisée pour décrire le processus de cuisson du couscous, l'organisation du *fada* (cercle que forment les hommes pour partager le repas en groupe).

L'entretien semi-structuré a été utilisé avec tous les informateurs. L'objectif était de retrouver la signification

socioculturelle de certains usages. Il était question de mettre en exergue, le discours autochtone qui dit le sens qu'ont les choses observées (De Sardan, *ibid.* p. 105).

1-2- Cadre théorique

Le cadre théorique a été construit à partir des représentations sociales (Abric, 1987 ; Jodelet, 1989 ; Rateau et Lo Monaco, 2013) et de de l'interactionnisme symbolique (Blumer, 1967 ; Becker, 2004).

Les représentations sociales s'entendent comme un système d'opinion, de connaissance et de croyance propre à un peuple (Rateau et Lo Monaco, *op.cit.* 3). Elles fonctionnent comme des clichés qui réduisent une réalité complexe à quelques éléments saillants (Dortier et *al.*, 2013 : 310). Il s'agit concrètement, du « produit et [...] processus d'une activité mentale par laquelle un individu ou un groupe, reconstitue le réel auquel il est confronté et lui attribue une signification spécifique » (Abric, *op.cit.* : 188) L'analyse des perceptions dans ce travail permet de mettre en perspective le point de vue *emic*. Lequel point est l'endosémie culturelle (Mbonji Édjenguèlè, 2005). Par endosémie, l'on entend la domiciliation socioculturelle des explications d'un fait. Il s'agit en somme, de l'endogénéisation du sens.

Le « soi » et le monologue prennent place dans la théorisation des relations entre les individus. En plus, elles ne sont pas considérées comme une activité solitaire ou individuelle. Elles se focalisent sur « le développement de l'action collective, sur la façon dont les gens agissent ensemble pour créer une activité qui devient quelque chose à quoi ils ont tous contribué » (Becker, *op.cit.* 247) L'interactionnisme symbolique de Blumer, (*op.cit.* : 02) met l'accent sur

l'acteur social et le sens. C'est alors que l'auteur énonce comme premier axiome de cette théorie : « Les êtres humains agissent envers des choses sur la base du sens qu'elles ont pour eux ». Le deuxième postulat stipule que, « La signification de ces choses dérive et émerge de l'interaction avec autrui » et le troisième, « Le sens est traité et modifié par un processus d'interaction auquel a recours la personne qui a affaire à celle-ci ». La prise en considération de l'interactionnisme symbolique dans ce travail permet de comprendre la place qu'occupent les aliments qui sont dits mâchés d'une part et ceux qui sont dits « mangés » d'autre part. Avant d'y arriver, il est question que l'on présente d'abord les Tikar.

2- Situation géographique et histoire des Tikar

Les Tikar occupent la région de transition forêt-savane du Cameroun central. Administrativement, l'on les trouve dans les régions de l'Adamaoua, du Centre, du Nord-ouest et de l'Ouest Cameroun (Beemster, 2015 : 68 ; Chikonzom, 2019 : pp. 29-30). Leur économie repose principalement sur l'agriculture. Ils cultivent le maïs en grande partie, des oléagineux davantage arachide et pistache, et le tubercule de manioc. Avant la période des indépendances, ces derniers étaient déjà initiés à la culture du café. Aujourd'hui, l'on retrouve dans la région de Ngambé-tikar les paysans qui s'investissent aussi dans la production du cacao. Le sort de ces deux dernières cultures est aujourd'hui à plaindre. De plus en plus, les planteurs s'investissent pour produire les aliments à la base de leur système alimentaire.

Les Tikar étaient un composé des peuples qui s'étendaient du sud de l'Adamaoua jusqu'aux encablures de l'actuel ville de Buéa couvrant ainsi, la totalité des actuelles régions administratives du Nord-ouest et de l'Ouest Cameroun, une bonne partie du Centre, du Littoral et du Sud-ouest (Kamga, 2015 : 57). Avant le mandat français, le territoire présenté ci-dessus était dénommé par les Allemands l'aire culturelle Tikar (Marguerat 1976 : 15). Dans la politique française de « diviser pour mieux régner » (Kamga, *ibid.* : 58), l'ethnonyme se réfère depuis lors aux clans qui sont demeurés au niveau du foyer de dispersion et parlant les variantes du Twùm wù. Il s'agit du Nzan du côté de Nditam, le □ea à Ngambé-tikar ou Djofflo et ses environs, le □yi à Gbéa ou Magba et ses environs, le □wù à Bandam ou Mendea, le Mbli à Ntem, Sabongari ou Ngwem, *etc.*), et le Nji à Bankim ou Kimmi et ses environs et enfin, le Twùon à Kong.

Du point de vue anthropologique, deux entités ethnologiques forment aujourd'hui le groupe Tikar. Les « autochtones » Twùm wù assimilés à la diaspora Mbum appelé Tinkala venue de Nga-han (Hagégé, 1969 : 13 ; Wang Sonnè, 1998 : 316 ; Beemster, *op.cit.* : 72 ; Chikonzom, *op.cit.* : 14). La cohabitation entre ces peuples a abouti à l'homogénéisation de l'identité. Les facteurs qui ont facilité cette unicité sont les unions matrimoniales, l'adoption de l'idiome des premiers pour tous, la soumission de tous à l'autorité du souverain des seconds, ainsi que la prohibition de l'inceste.

Le système de parenté Tikar est bilatéral avec une prégnance de la matrilinearité qui s'exprime par le *Ndù-lem* (Annaud, 2000 : 105). Le lien de sang se transmet par le cordon ombilical. Du côté

du père, la filiation est établie par l'eau, le liquide séminal qui a donné la vie et se transmet du père au fils. Pour ce peuple, *ego* est de même urine avec son géniteur et de même sang avec sa génitrice. C'est cette différenciation qui définit la parenté entre les frères et sœurs en ligne agnatique et utérine.

Sur le plan religieux, les Tikar pratiquent le syncrétisme. Ils sont animistes et observent les rites chrétiens ou musulmans. Le *switi* est la dénomination de leur religion originelle. Celui-ci se tient une fois l'an dans chaque groupement. L'organisation dudit culte repose sur le calendrier de chaque clan. Toutefois, il marque la fin de l'année écoulée. Sa pratique veut que les vivants apportent boisson et nourriture aux morts, leur souhaitent la paix. En retour, ils leurs implorent de ne pas se détourner des vivants, de veiller sur leur sécurité, leur fécondité, la production des champs. Ils leur demandent d'éloigner d'eux des épidémies, famine, etc.

3- Résultat et discussion

Le dépouillement des informations a donné lieu à des résultats portant sur les aliments de base Tikar, le comportement alimentaire ainsi que la différence entre mâcher et manger.

3-1- Historiographie des aliments à la base du système alimentaire Tikar

L'on a identifié dans la socioculture Tikar deux (02) principaux aliments qui définissent leur habitude. Il s'agit de la céréale de maïs, et du tubercule de manioc.

3-1-1- Adoption de la céréale de maïs

Le maïs occupe une place très importante dans l'alimentation des Tikar. Avant l'arrivée de ces derniers dans la région du Mbam, ils n'avaient pas encore adopté ladite céréale. Ce sont les conditions climatiques à la culture de la graminée d'antan qui les ont conduit à abandonner la production du sorgho pour préférer la nouvelle qui était adaptée à leur nouveau biotope.

« Les populations Tikar sont arrivées dans la région du Mbam avec leur système de production originel. Ce système privilégiait une agriculture axée sur une céréale, fournissant la base énergétique de leur alimentation : le sorgho. Au fil de la progression vers la zone forestière, les conditions écologiques sont devenues moins favorables à la culture de cette grande céréale. Face aux nouvelles contraintes écologiques, les Tikar ont fait le choix de substituer le maïs au sorgho. Cette autre céréale, dotée d'une plus large tolérance écologique, permet le maintien d'un système alimentaire à base de couscous de farine et la confection de bière consommée dans un contexte social d'échange et d'entraide » (Dounias et al., 2000 : 211).

Dans la région de Nditam, c'est autour de 1996 que les Tikar de ce côté ont abandonné la culture du sorgho (Saratou Ngoundoung, 2003 : 43). Selon les interviewés, la première qualité de la nouvelle céréale qu'ils ont connu est le *gwè zéron* (maïs *zéron*¹) (Joseph, 73 ans, Agriculteur). Ce nom, disaient les personnes consultées a été localement attribué en référence au *nisea* (« Blanc ») qui leur avait apporté cette graminée

1 Il est fort possible que l'e nom de « zéron » soit dû à la mauvaise prononciation par les Tikar du nom Gérôme.

en provenance de l'actuelle République Fédérale du Nigéria. C'est autour du 16^e siècle que l'on remontait l'adoption du *gwé*². Les informateurs prenaient pour référence le nom du souverain Gwebouali (maïs frais) qui a régné dans la moitié dudit siècle entre 1545-1569 (tableau de la dynastie royale de Bankim cité par Chikonzom, *op.cit.* : 25). Certains enquêtés ont donné les informations sur la variété dite *zéron*. Ils arguaient qu'elle est de l'indice, deux-cents-quatre-vingts-dix (290) avec un cycle de production de cent-vingt (120) jours. L'on décrivait qu'il est de gros grains et dure.

La qualité de la texture du *gwé zéron* avait donné lieu à une technologie³ pour l'obtention de la farine avant l'arrivée de la machine à moudre. Contrairement au maïs, il n'y a pas de traces dans la socioculture tikar qui permettent de faire une historiographie du tubercule de manioc.

3-1-1-1 Intégration du manioc dans le système alimentaire Tikar

Le *zæŋŋæ* (manioc) dans la traduction littérale veut dire l'igname

2 L'on a également fait ce constat avec les noms des souverains comme Nzang dans la moitié du 15^e siècle qui désigne l'ibicus connu plus au Cameroun sous nom de foléré. C'est aussi le cas avec le nom de Ngang au début du 16^e siècle renvoyant au gombo. Suivant le même raisonnement, les Tikar découvrent le textile au début du 16^e siècle. Le nom Koeple (manche d'habit) est allusif. Le nom du souverain Maigain (Kola) donne aussi une idée. L'on sait que dans certaines sociocultures à défaut de l'écriture ; certains noms étaient donnés en fonction des événements pour les situer d'après l'âge des individus. L'on peut le constater avec la règle qui veut que tous les enfants nés dans le village l'année que le souverain accède au trône portent le même nom que lui. C'est à partir de l'âge de ceux-ci que l'on se rappelait de la période que le roi a accédé au trône.

3 Cette technologie consistait à passer le maïs à la poêle avant de le moudre à la pierre. Le but de ce grillage était de ramollir les graines de maïs.

du bois. La référence faite à l'arbre est manifestement en rapport avec la nature de la tige. Les informateurs disaient que la première variété de ce tubercule qu'ils ont connu était appelée *gbaya*. L'on expliquait que le type de manioc auquel ils font référence était venu du pays Baya⁴. L'on déroulait qu'il s'agissait d'une qualité qui avait un taux d'amertume très élevé. Les interviewés soutenaient à juste titre que :

« Quand tu mangeais ce manioc cru tes yeux commençaient à tourner » (Bruno, 41 ans, Commerçant) « C'est un manioc qui était trop fort. Ça faisait saouler » (Adam, 53 ans, Enseignant) « Pour manger ce manioc cru il fallait être vraiment homme. C'était d'abord très amère et en plus ça faisait tourner les yeux » (Eveline, 45 ans, Ménagère) Contrairement à ce qu'arguent Dounias et al., (*op.cit.* : 211) que les Tikar ont adopté le manioc doux depuis, les résultats obtenus montrent que ces auteurs se sont attelés à décrire le nouveau type que ces gens appelaient *zæŋŋæ dæm* (manioc du mariage). Il est exquis, farineux à la cuisson et contient un taux d'amertume relativement nul. En plus, il n'était pas associé dans la préparation de la farine de couscous. L'on le mangeait cru ou bouilli. C'est la fécule de la variété dite *gbaya* qui était davantage associée à celle du maïs pour la cuisson de la semoule.

L'amertume du manioc *gbaya* avait obligé les Tikar à procéder par sa désintoxication. C'est au niveau des points d'eau coulants que cela se faisait. Le choix de tremper ce manioc dans les eaux ruisselantes était une ethnométhode pour évacuer l'amertume. Le tubercule dans le ruisseau pouvait durer trois (03) jours le temps qu'il se décompose totalement afin

4 Le nom *Gbaya* est l'appellation Tikar du Baya. Il s'agit d'un peuple que l'on retrouve à l'Est du Cameroun et dans la République Centrafricaine.

qu'il soit moins âpre.

Après cette brève aperçue historique des aliments de base de l'alimentation des Tikar, l'on va à présent s'intéresser d'abord au comportement de ce peuple autour du repas avant de parler de la différenciation entre mâcher et manger.

2- Comportement alimentaire Tikar

Le comportement alimentaire auquel l'on fait référence est la manière que les uns et les autres s'organisent, ainsi que leur manœuvre lors des repas.

2-1-Réseau alimentaire

Tout comme chez les Babenzélé, (Koulaninga, 2009 :129) et les Foulbés (Gorre, 1996 : 398), chez les Tikar le repas est aussi organisé en groupe de sexes opposés. Les garçons mangent entre eux autour du père, et les filles autour de la mère. Les raisons pour lesquelles ils préfèrent ingurgiter en assemblée diffèrent selon les informateurs.

« On mange en groupe parce que lorsque les mains sont beaucoup sur un même plat, cela rassasie. Quand tu manges seul tu ne te rassasie pas comme lorsque c'est en groupe. Quand ce sont les enfants on les fait manger ensemble pour maintenir la solidarité et l'harmonie entre eux » (Louise, 61 ans, Ménagère).

Un autre informateur allant dans le même sens soutenait que : « Nous avons l'habitude de manger en groupe parce que pour nous quand les gens se rassemblent pour partager un repas il y a certains qui ont la main de l'abondance ce qui permet

que chacun se rassasie même quand le repas n'est pas consistant » (Vincent, 77 ans, Agriculteur). L'on retient que c'est en partageant ensemble le repas que l'on dit le savourer mieux. Lorsque ce sont les enfants, le but poursuivi est de construire des liens harmonieux entre eux.

« Quand on mange en groupe il y a les enfants qui ont une étoile qui brille. Grâce aux repas de groupe, les autres qui n'ont pas une bonne étoile peuvent avoir la chance à partir du lien que l'on a créé entre eux en les faisant manger dans un même plat » (Pauline, 61 ans, Ménagère).

Autour du repas, les individus ne partagent donc pas seulement la nourriture. Ils se dispensent aussi les chances. L'habitude de manger en groupe au-delà d'être un comportement culturel qui permet de raffermir les liens entre les germains a en conclusion, une dimension lustrale mieux, purificatoire.

2-2- Comportement de l'enfant dans le fada

Les Tikar appelaient *fada*, le lieu où les hommes d'un ménage, de la même concession se rencontraient pour déguster le repas en groupe tous les soirs. Ils se rassemblaient autour du chef de famille, du plus âgé au plus jeune. Le cadet devait observer bon nombre de comportements dans l'assemblée.

« Quand l'enfant mange avec les aînés il se contente de s'alimenter jusqu'à la fin. Il doit demeurer là attendre que les aînés terminent pour qu'il débarrasse les assiettes du fada. C'est lui qui doit terminer le fond, ce que les aînés ont laissé » (Emilienne, 71 ans, Commerçante).

Ce que les informateurs appelaient le fond est traduit par reste. Il s'agit de la petite quantité de nourriture restant dans l'assiette ou dans le plateau. L'on soutenait que cette règle était observée parce que le cadet doit clos le festin. À noter que c'est le plus âgé qui ouvre les hostilités pour que les hommes commencent à manger. L'on observe donc lors du repas, la reconfiguration de la hiérarchie sociale qui s'expriment par des dualités antagonistes telles que : aîné et cadet, plus âgé et plus jeune, débiter et terminer, ouvrir et fermer, etc. Fort de ce constat, certains auteurs soutiennent que,

« L'alimentation est un domaine privilégié où biologie et culture sont étroitement liées. L'acte alimentaire semble au premier abord répondre avant tout à des normes culturelles et c'est tant mieux s'il permet de satisfaire les besoins biologiques » (Wogaing, 2012 : 185).

Le plus jeune termine également le repas dans le fada « parce qu'on considère qu'il n'est pas habile comme ces aînés. La raison aussi c'est qu'il est le plus petit » (Eric, 37 ans, Agriculteur) L'on note pour les raisons données par cet informateur que le fait de laisser le cadet vider le fond sous-entend que les aînés mangent plus que lui. Le reste qu'il doit terminer est non seulement un moyen de lui permettre de combler le vide restant dans son ventre mais aussi, la récompense de ce qu'il va débarrasser les assiettes.

Il est aussi interdit au tout petit «de tirer l'assiette de couscous vers lui en présence de ses aînés. Ce geste est considéré comme un manque de respect » (Delphine, 38 ans, Infirmière). En dehors du fait que l'acte soit interprété comme irrespectueux, certains disaient qu'il s'apparente à une manifestation de

l'égoïsme, de l'avidité. Le fait de déplacer le plat du centre pour le ramener vers soi est vu comme une manière de vouloir s'approprié seul le repas. Cette autre raison justifiait la règle selon laquelle, « Le cadet quand il mange en groupe ne doit pas fixer les aînés. Il doit seulement regarder l'assiette de nourriture » (Sylvain, 56 ans, Agriculteur). L'on disait que le fait que le petit fixe les supérieurs est un langage visuel qui peut être interprété comme une manière de leur dire d'arrêter de manger ou, qu'ils avalent beaucoup trop vite.

Pendant les cérémonies d'intronisation des rois et notables, chaque parent emmenait avec lui son fils pour le voir s'imposer parmi les autres enfants en train de se battre pour la nourriture (Bruno, 42 ans, Commerçant). Dans la plupart des cas, il s'agissait du couscous avec la sauce de gombo. Cette volonté de voir son garçon manger rapidement ne s'impose pas dans le fada. Les enfants Tikar sont appelés à prendre pas rapidement ni lentement le repas. Ils doivent juste trouver le bon rythme. L'on expliquait que l'enfant « ne doit pas manger rapidement parce que si les aînés commencent à faire comme lui, il ne peut pas s'en sortir. C'est pourquoi on exige toujours aux enfants d'ingurgiter à un rythme normal » (Emmanuel, 41ans, Agriculteur). Pour Aristide, (29 ans, Etudiante) avaler rapidement est l'expression de la gourmandise. C'est ce qui a amené certains auteurs à faire le constat selon lequel en négro-culture les observations des enfants autour du repas sont des : « tests projectifs (...) destinés à déceler les traits majeurs du caractère ou de la personnalité » (Panoff et Perrin, 1973 : 255). L'on retrouve chez les Aka et Babenzélé la même conception. Les premiers disent que « La rapidité pendant les repas est non seulement un signe de gourmandise mais

aussi d'égoïsme » (Koulaninga, 2009 : 123). Les seconds quant à eux font remarquer que « l'enfant doit manger lentement, sinon il risque de devenir plus tard voleur » (id.). Le temps du repas est donc un moment d'enculturation. C'est aussi l'occasion pour déterminer l'être présent et futur en soi d'une personne.

À la suite de cette description de l'organisation du repas chez les Tikar, il revient à présent que l'on mette en exergue les fondements de la différenciation socioculturelle entre le fait de « mâcher » et celui de « manger ».

3- Différence entre nourriture mâchée et nourriture mangée

La différence que les Tikar font entre la nourriture dite mâchée et celle dite mangée se situe dans leurs représentations ainsi que dans les interactions avec les aliments de base.

3-1- Nourriture mâchée

Mâcher un aliment renvoie à l'action de le broyer avec les dents. Les Tikar parlaient des nourritures mastiquées, celles-là que l'on ne peut pas se permettre d'avaler sans toutefois les écraser au préalable. Les informateurs citaient entre autre le manioc, la patate, le macabo, la banane douce, la banane plantin, le haricot. L'on témoignait que, « *Lorsque l'homme Twumwu a mangé le pkédé (banane), le zein (igname) ou on a préparé la patate. S'il arrive qu'il accueille les étrangers ce jour il va dire qu'il a dormi affamé* » (Etien, 64 ans, Notable). Allant dans le même sens, une autre informatrice soulignait que : « *même si je mange n'importe quelle nourriture, la banane, le manioc ou le macabo*

moi je ne vais pas bien dormi. Il faut que je goûte absolument le couscous. C'est comme ça que je suis. Les petites-petites nourritures-là ne me rassasient pas » (Bénédicte, 25 ans, Ménagère). Un autre interviewé relevait que,

« *Hier j'ai dormi affamé parce que je suis rentré du travail c'est le riz qu'on m'a servi. Aujourd'hui même chose on me donne la banane malassé. Je préfère aller au marché me trouvé à manger. Il y a des femmes qui vendent le couscous en route je vais là-bas* » (Bruno, 42 ans, Commerçant).

À l'unanimité, les interviewés avouaient qu'ils ne pouvaient pas considérer avoir comblé leur faim s'ils n'ont ingéré que les aliments sur-cités. L'on les appelait *ji so'kya* (nourriture mâchée) ou *ji so'so'* (petite nourriture). Pour ce qui est du qualificatif « nourriture mâchée », l'on soutenait qu'ils ne considèrent pas celles-ci comme des menus parce qu'« elles perdent du temps quand l'on est à table » (Adam, 53 ans, Enseignant). Le temps que l'on prend pour se nourrir est donc un facteur très déterminant. Pour ce qui est du qualificatif « petite nourriture », l'on expliquait que c'est parce que les Tikar ne leur accordaient pas autant d'importance comme ils le font avec le couscous. Des travaux abondant dans ce sens témoignent qu'« il faut éviter certaines confusions, car il est possible de manger ce qui n'est pas (nourriture), c'est-à-dire qui n'entre pas dans le répertoire alimentaire [...] » (Otyé Elom, sin dato, 465). Parlant de la semoule, ce n'est pas la même représentation entre ce que l'on appelait *pen mbènè* en Bea ou *pen ηkwùmηkwùm* en Nji ou couscous manioc et celui cuit à partir de la farine du maïs.

3-2- Représentation Tikar du couscous manioc

Il a déjà été relevé ci-dessus que les Tikar avant leur arrivée dans la région du Mbam se préparaient le couscous à base de la farine du sorgho. La substitution de cette féculé par celle du maïs a donné une place prépondérante à la nouvelle céréale. C'est pourquoi depuis lors, ils n'ont jamais accordé d'importance au couscous manioc.

« La personne qui mange le couscous manioc est considérée chez nous comme celle-là qui souffre. Quand nous étions à Bertoua on disait souvent à nos camarades quand ils nous donnaient le couscous manioc que nous ne mangeons pas la nourriture de la souffrance. Le couscous manioc chez nous les Twùmwiù est considéré comme un repas de la souffrance. C'est la raison pour laquelle lorsqu'un ménage a vidé son grenier et commencent à manger le couscous manioc ceux-là disent que c'est la disette chez eux » (Victorine, 59 ans, Ménagère).

Dans la même veine une autre ajoutait que, « L'année qu'il n'y a pas le maïs bien qu'on mange le kwùmkwùm on dit que c'est la période de famine » (Pauline, 68 ans, Ménagère). L'on retient que dans les interprétations socioculturelles Tikar la faim se décrète à partir de l'épuisement dans le grenier de la réserve du maïs. La famine n'est pas comprise dans cette socioculture comme l'absence totale des aliments de subsistances mais, l'épuisement des réserves de maïs. La période allant du mois de Kwea (mars) à celui de sæb (Juillet) est considérée comme l'intervalle de temps de la grande disette. Cette période correspond à celle de l'épuisement des stocks de la céréale et à la non-maturité de la nouvelle dans

les champs. Contrairement au couscous manioc, celui cuit à base de la farine de maïs est dit vraie nourriture.

4- Cuisson de la boule de maïs-manioc

Les Tikar cuisent leur couscous à partir du panachage de la farine de maïs et celle du manioc. Le procédé de cuisson est le suivant.

La farine obtenue des aliments de base est tamisée afin d'éliminer les débris. Ces résidus appelées gagilé sont trempées dans une assiette puis, passées au tamis afin d'évincer les plus gros déchets. L'on remarque que le grillage avec lequel l'on tamise la féculé à des ouvertures plus fines que celui dans lequel le gagilé est lavé. Après avoir passé ces déchets au tamis, la pâte blanche que l'on obtient est mise au feu dans un volume d'eau bien déterminé. Lorsque l'on met cette pâte au feu, il doit à tout moment la remuer. L'on dit qu'on la bouge pour obtenir à la fin le couscous sans boulettes d'une part et d'autre part, pour avoir une semoule qui ne sent pas le brûlé.

La pâte mise au feu doit cuire jusqu'à ébullition. Lorsqu'elle devient épaisse, une bonne quantité de farine tamisée est alors versée dans la bouillie que l'on mélange à l'aide d'un bâton que les Tikar appelaient kempen. Au fur et à mesure que l'on tourne son couscous, il ajoute également de la farine pour avoir la qualité de la semoule qu'il veut soit dure ou moue. S'il arrive que le couscous soit dur, la quantité d'eau chaude prélevée avant de mettre la farine dans la mousseline est reversée dans le couscous et tourner à nouveau pour le ramollir. Ce procédé est appelé gb'si pn.

Il est important de relever que lorsque l'on cuit ce couscous, il ne doit pas retirer la marmite du feu. Le faire, ou mettre la farine dans la mousseline quand elle n'est pas encore en ébullition, à la fin l'on obtient un repas fade et pas du tout apprécié. L'on dit à cet effet que la semoule n'a pas cuit.

Après que l'on a constaté que son couscous est cuit, il retire la marmite du feu. À l'aide d'un minuscule plat appelé *fuèp*, l'on retire tour par tour une quantité qu'il met dans une moule enalebasse. Grâce à celle-ci, il donne forme aux boules. Généralement, c'est le plat des aînés, surtout pour les hommes que l'on prend la peine de bien mouler. La bonne mise en forme des boules relève de ce que : « De la valorisation de la « boule » découle la valorisation du destinataire. La mise en forme dans le plat devient un marqueur visuel de la distinction sociale » (Gorre, op.cit. : 398). L'on doit ajouter que cette mise en forme de la boule est un geste artistique qui consiste à procurer le plaisir de la dégustation au destinataire. L'on considère qu'un repas bien servi est non seulement l'expression du respect, mais aussi une manière d'amener les gens à le savourer. Après cette brève description de la cuisson de ce met, il est à présent question d'évoquer les représentations de ce plat.

4-1- Représentation de la boule de couscous

La place que la boule de couscous occupe dans les habitudes alimentaires Tikar est distinguée. C'est après l'avoir raffolé que l'on confirme qu'il a mangé.

« Quand l'homme Tikar n'a pas mangé sans couscous il dit qu'il a dormi affamer.

*C'est parce que depuis le temps des anciens c'est toujours ce que mangeaient nos parents. Quand la femme accouchait et que son lait ne coulait pas, on prenait le couscous et on faisait de la bouillie dans le yéli Bæ avec pour nourrir l'enfant. Le couscous pour nous les Tikar est le *ji kyi* c'est-à-dire, que c'est la première nourriture lorsque l'enfant sortait du sein qu'on lui donnait » (Léa, 71 ans, Ménagère).*

La place prépondérante qu'occupe la semoule dans l'habitude alimentaire Tikar est due au fait que c'est la première nourriture que prenait l'enfant après le sevrage. C'est la raison pour laquelle il est appelé *ji kyi* (Léa, 71 ans, Ménagère), le repas ontologique. L'une des raisons est aussi qu'il est identitaire. « *Le couscous occupe cette place prépondérante dans l'alimentation Tikar parce que c'est une nourriture que nous connaissons depuis longtemps. Les trucs comme la banane, le manioc, la patate et autres se sont les choses qui sont venues après* » (Zébedé, 48 ans, Agriculteur). « *La nourriture naturelle que l'on prépare c'est le couscous. Pour nous l'on considère qu'il a mangé quand c'est la semoule. Notre nourriture naturelle c'est le *pèn** » (Samuel, 75 ans, Notable). La dernière raison pour laquelle l'on considère autant ce plat est due à son effet de bourrage et de « fondation ». Comparant le riz à la boule de semoule, l'on disait que le premier ce sont les urines alors que le second c'est le soubassement.

« *L'on considère le couscous parce que c'est une nourriture après que l'on l'a avalé il est toujours rassasié. Contrairement ou nourritures mâchées c'est une nourriture que l'on considère qu'elle ne dure pas dans le ventre. Quelques temps après l'avoir mangé il ressent aussitôt la famine. La nourriture centrale c'est le couscous. C'est le repas auquel il faut donner toutes les valeurs* » (Adam, 53 ans, Enseignant).

L'explication de la prédominance du couscous dans la socioculture Tikar se situe à deux (02) niveaux.

Premièrement, le couscous est un repas originel. Ce qui fait de la représentation de la semoule une habitude alimentaire et un repas identitaire ;

Deuxièmement, la fonction de bourrage, de soubassement du ventre. Ce rôle rempli par le couscous pour une longue durée fait que les Tikar qui pratiquent pour la plupart des travaux harassants, considèrent qu'un ventre vide ne peut fournir assez d'efforts. D'ailleurs, ne dit-on pas souvent que « ventre vide n'a point d'oreilles » !

Discussion

La différenciation entre les nourritures mâchées et celles mangées se situe dans la représentation que les uns et les autres se font de ces plats. Celles dites mastiquées se mangent sans une nécessité organisationnelle du fada. Leur ingestion dans la plupart des cas est un acte individuel isolé. Lors de la dégustation de celles-ci, le plat est davantage utilisé au lieu du plateau. D'un autre point de vue, il s'agit des mets qui ne font pas partie du répertoire alimentaire. Ce sont en fin, des mets nouveaux, que l'on a adopté progressivement et ne les déguste que circonstanciellement mieux, provisoirement attendant le vrai repas qui est le couscous.

La vraie alimentation à première vue est la prise de la boule de couscous de maïs. L'ajout de la farine du manioc dans celle de la graminée concoure à la cuisson d'un couscous amylicé et légèrement tendre. La représentation de ce plat est d'une part fonction de la place

prépondérante du maïs et du tubercule de manioc dans les activités agricoles. La céréale est l'ingrédient principal dans la fabrication des différents bière et vin. En plus, il occupe la place principale dans l'économie agricole. La semoule se partage dans le fada. C'est un repas avant d'être pris, impose des rites, (prière, lavage des mains, regroupement en assemblée de sexe parfois par groupe d'âge). Il se mange dans un plateau autour duquel, les relations sociales et la fonction de se nourrir se côtoient. « Manger » et « bien ingéré » ne signifient rien d'autre qu'avoir avalé la boule cuite à partir de la farine du maïs. « Être affamé » est compris comme le fait de n'avoir rien absorbé qui fait partir du répertoire alimentaire.

Enfin, manger revient à l'ensemble semoule, repas groupal, prière. Il est enfin subordonné à la place centrale des aliments de base. Le moment d'ingérer un repas cuit à partir du fruit de son labeur est un moment de respect, d'exaltation, de commémoration de sa peine. C'est aussi le moment de la jouissance de son endurance et le témoignage de sa satisfaction à la besogne produit qui a abouti à la confession du plat. La considération du couscous maïs revient enfin à honorer la principale activité agricole qui a mobilisé le plus de temps et d'énergie des individus au courant de l'année.

Conclusion

La réflexion proposée dans cet article a portée sur le système et les habitudes alimentaires Tikar. Il était question d'analyser les représentations sociales et les interactions symboliques afin de mieux cerner les logiques sur lesquelles repose la différence entre « mâcher » et « manger ». Il s'est agi d'une recherche

qualitative. Les techniques de collecte de données mobilisées ont été l'observation directe et l'entretien semi-structuré. Des différents résultats, l'on retient que la dissemblance repose sur la base de ce que les nourritures dites mâchées ne sont pas intégrées dans le répertoire alimentaire comme telles. Pour ce qui est des repas dits petites nourritures, ce sont ceux qui ne rassasient pas pour longtemps. Le couscous maïs est le seul plat que l'on considère réellement. C'est après l'avoir absorbé que l'on confirme avoir mangé. Cette considération découle de la représentation selon laquelle, la boule est un met identitaire. Cette conception trouve aussi son explication dans les interactions vis-à-vis de cette céréale après avoir abandonné la première. C'est l'unique graminée qui a substitué l'ancienne, le sorgho qui était l'aliment de base avant et pendant les migrations.

La faim, la disette, la soudure ne sont définies qu'en fonction de la non-ingurgitation dudit couscous ; de la rupture des réserves de maïs dans le grenier. Au regard de la baisse de la production de cette céréale dans certaines régions et la perturbation du calendrier agricole suite au changement climatique, il est important que le répertoire culinaire des négro-africains s'enrichisse. Cependant, il urge du côté des Etats et de leurs différents partenaires, d'axer les politiques agricoles dans la culture des aliments avec lesquels les populations se nourrissent. L'unique promotion de la culture du café et celle du cacao, ne pourra pas permettre aux Africains en générale et aux Camerounais en particulier d'être à l'abri de l'insécurité alimentaire. L'on ne pourra donc envisager avoir atteint l'autosuffisance dans ce sens après qu'il est établi que les peuples ont toujours à

leur disposition, les menus qui font partie de leur catalogue socioculturel comme des nourritures.

Bibliographie

Abric J.-C., (1989), « L'étude expérimentale de la représentation sociale », pp. 187-203. In, Jodelet D., (1989), *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France.

Angers M., (2009), *Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines*. Alger, CASBAH, 381p.

Annaud M., (2000), « De l'intestin aux testicules: Substances, humeurs et alliance tikar (Cameroun central) ». *L'Homme*, No. 154/155, *Question de parenté* (Apr. - Sep., 2000), pp. 357-372.

Becker H.S., (2004), « Quelques idées sur l'interaction », in Alain Blanc & Alain Pessin (dir.), *L'art du terrain : mélanges offerts à Howard S. Becker*, Paris, L'Harmattan, 2004, pp. 245-255 (p. 247).

Beemster B., (2015), *2015 Contes, mythes et fêtes des Tikar à Bankim au Cameroun*. Ed. Diakonia, 96p.

Blumer H., (1969), *Symbolic Interaction : perspective, and method*, Prentice-Hall, Englewood Cliffs.

Chikonzom Dia L.F., (2019), « L'accueil prématuré de la vie chez les Tikar de Bankim (Cameroun) ». *Mémoire de Master en Anthropologie de la santé*, Université de Douala, 121p.

DAOU V. J., (1996), « Ce que « bien manger » veut dire chez les Pygmées Kola et (Gyeli) et Baka du Sud-Cameroun. Pp . 365-370. In, Alain FROMENT et al., 1996 : *Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au*

social. Paris, L'Harmattan-ORSTOM, 520p.

De Sardan J-P.O., (2013), 2023 *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio anthropologique*. Bruylant-Academia, 365p.

Dortier J-F et al., (2013), *Le dictionnaire des sciences sociales*. Auxerre Cedex, Sciences Humaines Editions, 459p.

Dounias E. et al., (2000), « Plaine Tikar », pp : 193-242. In Bahuchet S. et Maret P., 2000 : *Les peuples des frêts tropicales aujourd'hui. Volume III, Région Afrique Centrale*. Bruxelles, APFT-ULB, 456p.

Gorre J-F., (1996), « Hiérarchie sociale par le partage de la « boule » chez les Foulbé de Katakou (Cameroun) pp. 393-400. In, Froment A. et al., 1996 : *Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*. Paris, L'Harmattan-ORSTOM, 520p.

Hagégé C., (1969), *Esquisse linguistique du Tikar (Cameroun)*. Paris, SELAP, 63p.

Jodelet D., (1989), « Représentations sociales : un domaine en expansion, pp. 31-61. In, Jodelet D. *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France.

Kamga L., (2015), 2013 *Dos kirdi ventre bantou. Les sources de l'exception culturelle Bamiléké et Tikar*. Yaoundé, *afrédit*.

Koulaninga A., (2009), *L'éducation chez les Pygmées de Centrafrique*. Paris, L'Harmattan, 230p.

Lacaze L., (2013), « L'interactionnisme symbolique de Blumer revisité ». In, (2013), *Société*, n°121, pp. 41-52.

Marguerat Y., (1976), « Les peuples du Cameroun » Paris, ORSTOM, 23p.

Mbonji Edjenguèlè, (2005), *L'ethno-perspective ou la méthode du discours de l'ethno-anthropologue culturelle*. Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 124p.

N'da P., (2015), *Méthodologie de la recherche : de la problématique à la discussion des résultats. Comment réaliser un mémoire, une thèse d'un bout à l'autre*. Abidjan, Université de Cocody, troisième édition, 276p.

Ngoundoung Saratou A.J., (2003), « Du sang et de l'argent. Itinéraires du chasseur et de la venaison chez les Tikar du Cameroun central ». *Thèse de Doctorat en Anthropologie sociale, Université Paris V*, 289p.

Otyé Elom P.U., « Alimentation et parémiologie dans la socioculture bulu (Sud-Cameroun) : ethnanalyse de quelques proverbes »

Panoff M. et Perrin M., (1973), *Dictionnaire de l'ethnologie*. Payot, 294p.

Schumacher R., (1997), « Méthode qualitatives en recherche sociale sur les maladies tropicales. Darda et N'djamena. Rapport du matériel didactique » 51p.

Rateau P. et Lo Monaco G., (2013), 2013 « La Théorie des Représentations Sociales: orientations conceptuelles, champs d'applications et méthodes ». *Medellin, CES Psicología*, vol. 6, núm. 1, enero-junio, pp. 1-21.

Wang Sonnè, (1998), « Approche historique du sous-peuplement de Nditam : contribution à la recherche archéologique en pays Tikar » pp. 333-338. In, Delneuf M. et al., (1998), *Paléo-anthropologie en Afrique centrale. Un bilan de l'archéologie au Cameroun*. Paris, L'Harmattan, Montréal, L'Harmattan, 368p.

Wogaing J., (2012), « Maternité et mortalité maternelle à Douala (Cameroun):

approche socioanthropologique ». Thèse
de Doctorat Ph.D en Anthropologie
de la santé, Université de Strasbourg/
Université de Douala, 498p.

<https://www.who.int/fr> ,
08.02.2023 à 15h-55 min

www.un.org, 07.02.2023 à 16h-10