

CHAPITRE II

Qui dira comment se répandent les nouvelles? Celle de l'arrivée de Tambwé et d'un blanc était dès l'aube connue dans le moindre hameau de la chefferie, et grâce à la coïncidence du marché, ce fut ce jour-là, dès que devinrent praticables les sentiers, un ébranlement général des populations. Des gens de Mwana-Ditu parurent les premiers, chassant des moutons noirs et blancs, au poil ras, qui éveillèrent sur la place un tohu-bohu de bêlements et de jurons. Dès lors, hommes, femmes, enfants, animaux, ce fut de toutes les directions une arrivée sans fin. Il y avait là des femmes venues de la Buschimaie, de la Lubi, la tête immuable sous la lourde manne remplie de pots de farine de millet. Un pêcheur de Ména-Tungu se présenta avec

ses trois fils : leurs *mutêtes* (1) débordaient de poissons soigneusement protégés par de longues feuilles de bananiers, des silures barbues, au large dos d'argent, des truites à chair rose, leurs longues dents pointues perçant la gueule, et des carpes gigantesques et une infinité de petits poissons anonymes, rouges, verts, noirs, blancs, de toutes formes, de toute nature.

Maintenant circulait la théorie des gens de Mululu, village réputé pour le *malafu* et le maïs. Deux guerriers armés du fusil à pierre et de l'arc ; derrière eux, processionnellement, des femmes, encore des femmes, jeunes, vieilles, laides, jolies, toutes presque nues, une pleine corbeille d'épis de maïs dessus la tête et, pendeloquant sur le ventre, deux calabasses de *malafu* retenues autour du cou par une corde de fibres. Les guerriers ayant fait halte à l'endroit du marché réservé aux Ména-Mululu(2), les femmes à tour de rôle, d'un geste à la fois brusque et prudent, déversaient en

(1) Corbeilles allongées qu'on porte sur la tête.

(2) Ména — les gens de... ; ici, les gens de Mululu.

un tas leurs corbeilles de maïs, rangeaient en file leurs Calebasses, et le panier vide derechef sur la tête, se perdaient dans le tumulte du marché. Et la montagne de maïs enflait toujours et l'or des grains riait dans le soleil.

Des gens étaient venus de Kabuiki; sur une natte s'étageaient, par ordre de taille, leurs pots de miel, un miel si fluide, si parfumé, que les ménagères parfois s'abandonnaient à des enchères folles pour en acquérir; il se vendait également là de la bière de miel, très douce, réservée aux petits enfants.

On se montrait Muswa, un grand escogriffe à mine rébarbative, la face mangée par une longue barbe poivre et sel, — vaguement cousin de Tambwé, — si brutal et insociable qu'il n'avait jamais pu s'assouplir à vivre en communauté et qui s'était érigé comme un fief de chasse dans la forêt, le long de la Buschimaie. Il vivait là, éternellement en armes et à l'affût, dormant d'un œil dans un abri de paille, moitié hutte, moitié nid, qu'il s'était construit sur les maîtresses branches

d'un euphorbe. De temps à autre, il paraissait au marché. Il avait apporté, cette fois, en collier autour de son cou, une antilope musquée dont les yeux brouillés par la mort pleuraient encore de grosses larmes. Mais ce que surtout il étalait avec orgueil, c'étaient deux admirables peaux de léopards, d'un jaune pâle tacheté de noir, deux peaux dont le grand chef Tambwé, — qui seul peut les acquérir et s'en parer, — donnerait certainement à Muswa une précieuse provision de poudre...

Cependant la confusion du début s'est apaisée, chacun s'installant à la place dont il a l'accoutumance. Voici, à côté des rutilants tas de maïs, des arachides en monceau : ci et là des cosses éclatent, les délicates amandes dégringolent avec un léger bruit de cascade ; voici des paniers de farine de manioc, si blanche et si fine ; voici du millet, épis couchés dans des corbeilles ou petits paquets de fécule grise enveloppés d'un morceau de

feuille de magne. Là-bas s'étend le cortège des jarres d'huile de palme, rouge et figée, l'huile infiniment précieuse, extraite par ébullition des noix du palmier-élaïs et qui est dans l'économie indigène à la fois huile, beurre, savon et condiment.

Là-bas encore, des régimes innombrables de bananes vertes, jaunes et rouges, — les exquis bananes de Chine, petites, à la chair parfumée, qu'ont révélées aux Bakètes les invasions des Matchokos, — les bananes de Costa-Rica, plus ordinaires, sans grand goût, — la longue banane de chien, répudiée par les femmes pour le maléfice qu'elle jette sur les accouchements, — la banane de cochon, énorme celle-ci et très farineuse, que l'indigène cuit, toute verte, sous la cendre... Puis ce sont les ananas juteux et embaumés, les petites aubergines rouges et vertes, très amères, les ignames jaunes et les fagots d'immenses cannes à sucre aux reflets violacés.

Voici les grosses fèves multicolores qu'on vend bouillies dans leur gousse, les petits

haricots blancs et bruns du Sankuru, les bottes de *tchitekoteko*, l'épinard indigène, et d'une sorte d'oseille dite *mutête*.

Là-bas règne la forte odeur des tabacs, comme mâchés et préparés en boulets verts, gros comme le poing. Ici du chanvre en bottes, des petits paquets de terre blanche, des poteries, des vanneries. Ici encore des cordes de coton, coton sauvage dont les Angolais font des *tippoys* inusables et de toute beauté.

Et partout, dans tous les coins, sont exposés les pots de grès où pétillent le *malafu*, le laitieux vin de palme, lesalebasses de bière de maïs et de sorgho.

Une vieille femme aligne de larges récipients où nagent de vagues mixtures, des ronds de courge à l'huile, des haricots bouillis; elle vend des sauterelles rôties, des chapelets de minuscules silures à grosse tête, tout noirs, séchés au feu à ce point qu'ils tombent en poussière sous la pression des doigts, des paquets de chenilles à longs poils, de grosses

fourmis blanches, ailées, débordantes de graisse, qui sont pour l'indigène une friandise.

Voici des étalages de venaison, des quartiers d'antilope, de fakochère, de chacal; ici, tellement fumés qu'ils sont comme carbonisés, des morceaux de singe, de chien, de rat.

Dans ce coin, c'est le marchand de sel, du sel de potasse en gros cônes d'extérieur noirâtre, entourés de feuilles et d'une espèce de filet de *pékou* avec une anse pour le transport. Ce sel est extrait de la cendre d'herbes marécageuses et constitue une spécialité de la région Bakète.

Un groupe de vendeurs étrangers attirait surtout l'attention. C'étaient trois Bakwa-Galoches arrivés de la veille à Tambwé, sortes de colporteurs à pacotille compliquée, marchands d'étoffes, de bracelets, de perles, de croisettes de cuivre, d'escravelles d'ivoire. L'un d'eux surtout était remarquable, Lukussu, un grand beau garçon drapé dans un pagne rouge et coiffé d'un fez, plusieurs col-

liers de perles au cou, — très connu dans la région dont peut-être depuis cinquante lunes il fréquente les marchés.

Assis sur ses talons, devant son étalage, il attendait flegmatiquement que l'arrivée des favorites du chef autorisât les transactions...

Une détente jeta Lukussu debout quand parurent les femmes, arborant des pagnes à frange en tissu indigène; déjà son boniment sonnait, s'imposait autoritairement dans la cohue. Ses voyages, ses accointances avec les blancs, peut-être un admirable tempérament de pitre, — ont doté Lukussu d'une verve endiablée, d'un de ces esprits à fleur de peau étourdissant, dont les éclats de rire et les grosses plaisanteries amusent et retiennent la foule.

Et Lukussu criait, riait, chantait, déployant ses pièces de cotonnade, faisant bruire les perles de ses colliers, — jouait d'un vieil accordéon parvenu là après Dieu sait quelle fantastique odyssée, — cependant que peu à peu s'enflait la clameur du marché,

que les femmes, les hommes, les enfants, tant acheteurs que vendeurs, se démenaient en un égossissement infernal, au milieu des cris d'animaux, des ronflements de tambour, — dans l'ivresse de la racaille accourue des alentours et pour qui les jours de marché ne sont que prétexte à buverie, mangeaille et danses inénarrables, effroyablement réalistes.