

CINQUIÈME LETTRE.

Lukungu.
Mars 1892.

.....

Vers trois heures notre caravane est organisée.

Nous sommes trois blancs : Fiévez, Ladam et moi; trente-neuf porteurs, deux capitas et quatre boys, dont « André », un cuisinier de la côte, hérité de Baert, officier d'artillerie belge venant du haut Congo pour reprendre le chemin de la patrie.

André est une précieuse acquisition, les gâcheurs de sauces sont rares, celui-ci est d'autant plus expérimenté qu'il sort des mains d'un « ancien Africain ».

Tomy, un « irish setter », appartenant à Fiévez, nous accompagne; la brave bête a un drôle d'aspect, toute rasée, la queue en panache.

Outre notre ration de deux caisses de vivres, deux dames-jeannes de vin portugais et dix-huit pièces de mouchoirs, la monnaie courante, nous avons réuni des conserves supplémentaires, des couteaux et autres marchandises d'échange.

L'argent n'ayant aucune valeur à l'intérieur, le fond de notre bourse s'est converti en absinthe, vin de Champagne et de cognac.

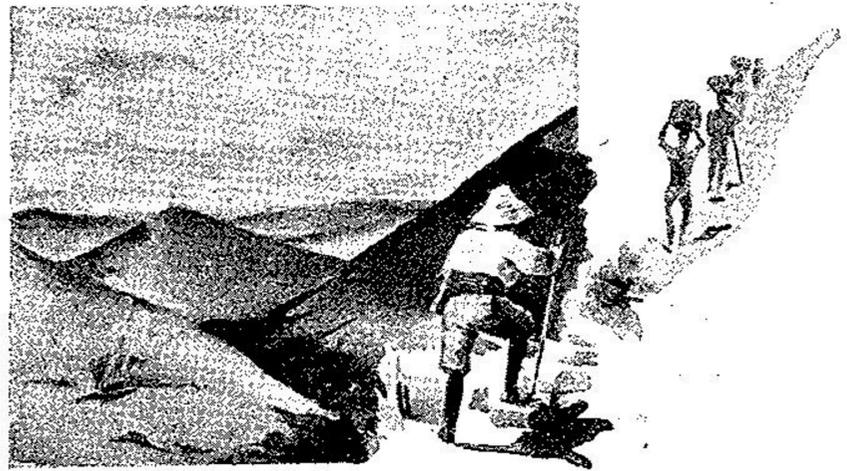
Les porteurs sont chargés sans difficulté, un bon pourboire, « matabiche », s'ils marchent bien et, dès que le soleil est moins ardent, vers quatre heures et demie, en route!...

Je me retourne pour juger de l'effet de notre imposante caravane. Plus un porteur! Ils escomptent sans doute le matabiche, peu pressés de quitter Matadi, surtout les barriques de rhum, cet affreux poison.

On met difficilement le nègre en mouvement, il oppose une vraie force d'inertie; en revanche, dès qu'il marche, c'est avec un courage remarquable. Arrivé au but il dépose son fardeau sans proférer une plainte et se soulageant par un gros soupir qui passe en sifflant par ses lèvres.

Ouf! nous sommes en nage. Ces montées sont terribles, les descentes plus terribles encore.

La route des caravanes n'a de route que le nom, c'est un sentier impossible, ne se souciant nullement de rester sur une pente raisonnable, encombrés de rocs énormes, semé de petits cailloux aigus.



Comment les noirs peuvent-ils la parcourir nu-pieds et lourdement chargés? Quel cuir!

Le pays est excessivement accidenté, toutes montagnes de cinq à six cents mètres, arides et abruptes. Comme végétation les hautes herbes et des arbres rabougris, brûlés régulièrement à la saison sèche.

Heureusement l'étape est courte. En deux heures nous sommes dans la vallée de la « M' Pozo ». Cette rivière n'est pas encore visible, sinueuse, une ligne boisée en trahit le cours.

Nous y voilà! Une pirogue nous mène à l'autre rive où se trouve le poste. Le gardien, soldat de l'Etat, présente un vieux manuscrit aussi noir que lui-même et un crayon; supposant que c'est pour signer, nous nous exécutons de bonne grâce.

« Crocodile? » lui demandai-je en montrant la M' Pozo... Il ne comprend pas, je complète ma question par une mimique très expressive, de mes bras imitant le mouvement de mâchoires du redoutable saurien; tout joyeux il saisit et répond : « N'gandou, vé! » Un crocodile s'appelle « n'gandou »; « vé » veut dire non. Il ne m'en faut pas savoir davantage pour me déshabiller et me plonger dans la rivière.

Au sortir de l'eau, une « bourbouille » épouvantable me fait oublier les voluptés du bain. J'étais couvert de boutons, naissant sous la transpiration et semblables à nos boutons de chaleur. Cette éruption, aussi inoffensive que tracassière, me met au supplice; je me gratte, je me frotte, je me démène, courant comme un fou, dans le plus simple appareil. L'accès dure une demi-heure, puis se calme.

Nos porteurs finissent par arriver; tant bien que mal une tente est dressée pour trois lits, logement un peu étroit. Ce matériel arrivant dans l'obscurité, le manque d'expérience, sont causes d'un mauvais dîner et d'une détestable nuit.

Ma couchette, mal montée, s'effondre, entraînant celle de Ladam; nous les calons à l'aide de malles.

Le jour se lève à peine, nous sommes sur pied pour franchir le terrible « Palabala ».

Deux heures de montées dans les roches, cinq cents mètres à gagner vers le ciel! Malgré la fraîcheur du matin, la transpiration nous inonde.

Quelle récompense en arrivant sur le plateau! L'Afrique, la vraie Afrique, un village ravissant, tout de palmiers, tout de bananiers, un nid de verdure frissonnant sous la rosée.

La fatigue est oubliée, avec elle le bas Congo, entrevu sous un aspect si maussade. Entrons-nous enfin dans le pays des rêves?

Graves, nous nous rendons chez le chef afin de lui demander l'hospitalité. Trois vieilles caisses nous sont apportées comme sièges et la « palabre » commence.

On appelle palabre toute entrevue avec les indigènes afin de régler un différend, traiter un marché ou même une simple visite de courtoisie.

Le chef de Kimpangala est aussi aimable que laid ; nous échangeons de nombreux « m'botés », c'est bien. Conversation peu variée ; il est vrai que nous ne connaissons pas un mot de la langue fiote et que le charabia franco-anglais d'André, improvisé interprète, est incompréhensible.



Pour rompre la glace, notre hôte nous fait apporter unealebasse de vin de palme, une poule, des haricots et un potiron ; en échange de ce matabiche nous offrons un couteau, six mouchoirs et trois biscuits. Il fait la grimace ; Fiévez ajoute un verre de schiedam, la grimace est remplacée par un sourire béat. Notre camarade s'est fait un ami « à la vie à la mort ».

Le vin de palme, « malafu », ressemble à de l'orgeat mousseux, c'est la sève du palmier élaïs. Les vivres frais sont les bienvenus.

Ce roi est un vulgaire mendiant. Il perd tout prestige à mes yeux en se mettant à terre pour ramasser quelques grains de riz que je laisse tomber.

Cependant, voici notre caravane ; tentes et lits sont dressés soigneusement. Sans se presser, tout marche à souhait. Ici, plus que partout, « patience » est une bonne devise.

Un mot sur ce premier village indigène qu'il m'est donné de visiter.



Katendi de Lombé, le chef, son frère et ses sujets ont, en bons nègres, quantité de femmes de tout âge : des grosses, des maigres, des jeunes à la poitrine énorme, des vieilles complètement vidées. Tout cela rabattu au moyen d'une ficelle ou du pagne fortement serré.

Aucun tatouage sur la figure, mais de jolis dessins sur le corps ; ces tatouages, bien réussis, sont flatteurs ; ils forment une série

d'ampoules luisantes ressortant sur la peau d'un beau noir chocolat.

Ratés, ils sont hideux.

Comme bijoux : des anneaux de laiton aux pieds, pesant sept à huit kilos ; une quantité de bracelets moins encombrants, en cuivre, fer ou perles.

Les hommes ne sont guère si chargés, quelques-uns se contentent d'une grosse perle terminant une mèche de cheveux qui leur pend sur le nez.

Et dire qu'ils ne louchent pas !

Les vêtements, de simples pagnes, sont faits d'étoffes européennes, jadis claires, à présent d'une couleur indéterminée.

Tous les habitants ont les incisives de dessus limées. En parlant de tous les habitants, ne pas s'imaginer qu'il y en a beaucoup, à peine trente ou quarante sont visibles.

Les cases ou « chimbèques », faites de nattes joliment tressées, semblent très, très propres, un peu basses et étroites, mais bien aménagées. Elles sont fort distantes les unes des autres et blotties sous la verdure.

Après un excellent déjeuner, une longue sieste

s'impose pour rattraper ma

mauvaise nuit ; je dois y renoncer, plus de quinze moricauds bavardent à l'entrée de ma tente, regardant curieusement tout ce qu'elle contient, y compris moi ! Je craignais leur indiscretion



nocturne ; mais frileux, ils se retirent le soir dans leurs huttes enfumées et j'ai dormi tranquille, bercé par le concert des grillons innombrables.

Reposés, nous quittons Kimpangala, entonnant des chœurs et des soli variés ; mais la route est mauvaise et nous ne chantions plus en arrivant au « Masa Makenghe », après cinq heures de grattage !

L'endroit serait joli s'il n'était une halte habituelle ; de nombreux séjours l'ont déjà fort sali !...

Il faut pourtant s'y arrêter, afin de profiter d'un abri fixe installé pour les caravanes. La route est divisée en sections ; à chaque étape l'on trouve ces abris et de l'eau ; plus loin même des paillotes légères remplaceront nos tentes.

Longtemps nous courons nu-pieds dans un ruisseau, sous de grands arbres très peuplés, attendant les charges qui arrivent péniblement.

Quel mauvais campement !

A midi, un grand appétit et de quoi le satisfaire, nous ragaillardit. André se montre un « master cook » de tout premier ordre. Moi, comme « chef de ménage », j'ai soin de faire servir confortablement. La table portative est toujours couverte, soit d'un essuie-mains, d'un bout d'étoffe ou de feuilles de bananiers ; souvent un bouquet sans fleurs la garnit. Les boys, bien stylés, sont graves comme des domestiques de grande maison.

Il n'y a plus de viande fraîche ; comment s'en procurer ?

Ladam propose de sacrifier le chien de Fiévez ; l'idée est repoussée, Tomy est trop maigre.

N'avons-nous pas nos fusils ? En chasse !

Sans expérience des choses d'Afrique, nous piquons droit dans la brousse. Quel fiasco ! La chaleur est torride, les nuages s'amoncellent. Dévorés par les fourmis, déchirés, perdus, éreintés, nous battons en retraite. L'un tombe dans une fondrière, l'autre s'empêtre dans les lianes, heureux encore d'arriver au camp avant la tornade.

Un joli petit oiseau rouge écarlate est la seule et inutile victime de cette sortie.

Il pleut bientôt à torrent, le terrain devient un vaste cloaque. Les cordes des tentes se rétrécissent, arrachant les piquets; nous pataugeons pour les remettre. Perché sur une caisse, je regarde tristement l'inondation gagner mon logement.

C'est navrant!

Le dîner nous console un peu; une demi-bouteille nous console complètement. Combien relève un verre de champagne au milieu de ces misères!

Le soir, des mouches phosphorescentes voltigent de feuille en feuille, petites étoiles intermittentes; tandis que des crapauds énormes se promènent bêtement.

A huit heures nous sommes couchés, les lits sont humides et une nuit détestable couronne cette vilaine journée.

Au matin tout est mouillé : nos effets, nos chaussures, le chemin surtout; il ne pleut plus, mais les herbes ont gardé assez d'eau pour nous gratifier d'une douche continue.

Il faut marcher pourtant!

Une montagne, puis une autre, et encore, et toujours!

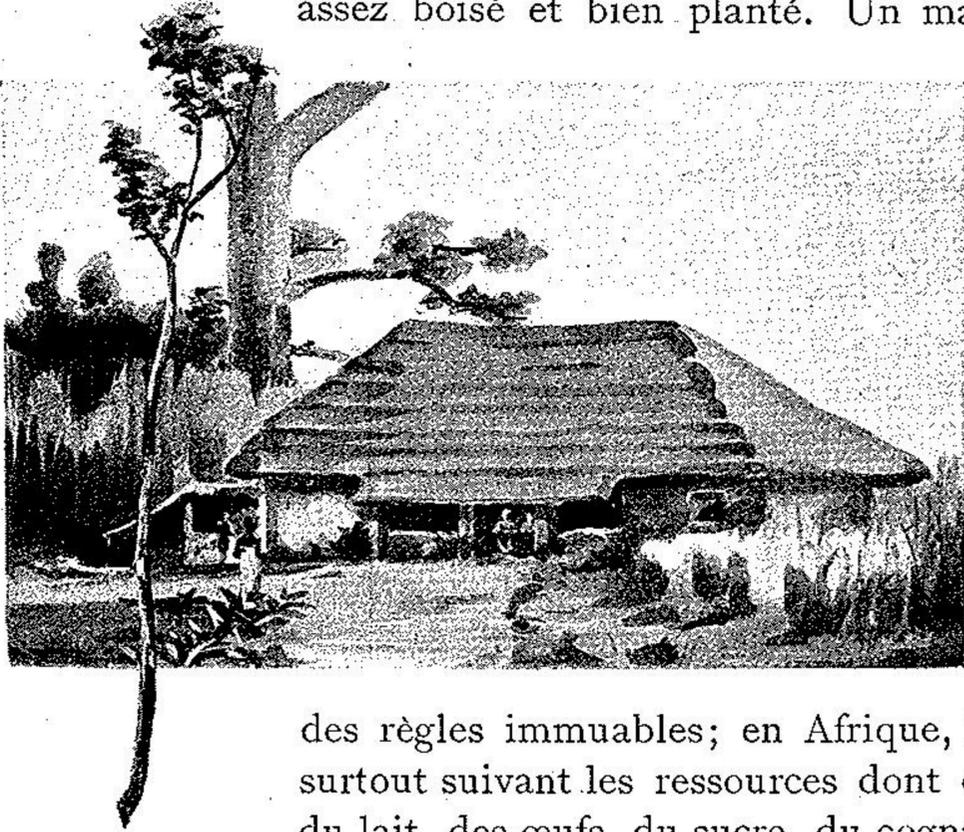
Voici la dernière, elle est haute, mais haute, presque à pic et fort glissante. Arrivés sur le plateau, vingt minutes entre deux murailles de joncs mesurant au moins cinq mètres. Enfin, « Congo da Lemba », où un sous-officier blanc nous reçoit.

Ce poste de l'Etat est le centre d'opérations d'un de ces agents chargés de recruter des porteurs dans toute la contrée. Celui-ci se rend de village en village, faisant de nombreuses palabres, conviant les chefs à envoyer leurs hommes à Matadi. De l'activité de ces « recruteurs » dépend le service du portage; pour le moment il marche bien, paraît-il.

Le poste lui-même comprend l'habitation du chef, une maison

pour les voyageurs blancs, un hangar pour les voyageurs noirs; quelques huttes pour les soldats et employés.

Il est situé sur une hauteur dominant toutes celles environnantes, assez boisé et bien planté. Un marché journalier lui procure des vivres indigènes.



C'est avec plaisir que nous trouvons un luxe relatif : une vraie table, de vraies chaises et surtout de la viande fraîche; depuis Boma nous n'avions vu que la poule de Katendi de Lombé. En dix jours!

Je crois même qu'il y avait un œuf dans le « cok'tail! »

Cette boisson mérite une mention spéciale. Le cok'tail américain est composé suivant

des règles immuables; en Afrique, il se modifie suivant les goûts et surtout suivant les ressources dont on dispose. Nous le faisons avec du lait, des œufs, du sucre, du cognac et des épices; ainsi préparé, il ressemble à « l'advocaat », une liqueur anversoise.

Si une de mes malles n'était tombée à l'eau, j'aurais passé une bien agréable journée; seulement, je dois déballer, étaler, sécher le contenu, constater les dégâts au moment où un repos eût été bien nécessaire!

Nous passons une bonne nuit. Ces maisons, si rudimentaires qu'elles soient, sont préférables à la meilleure tente.

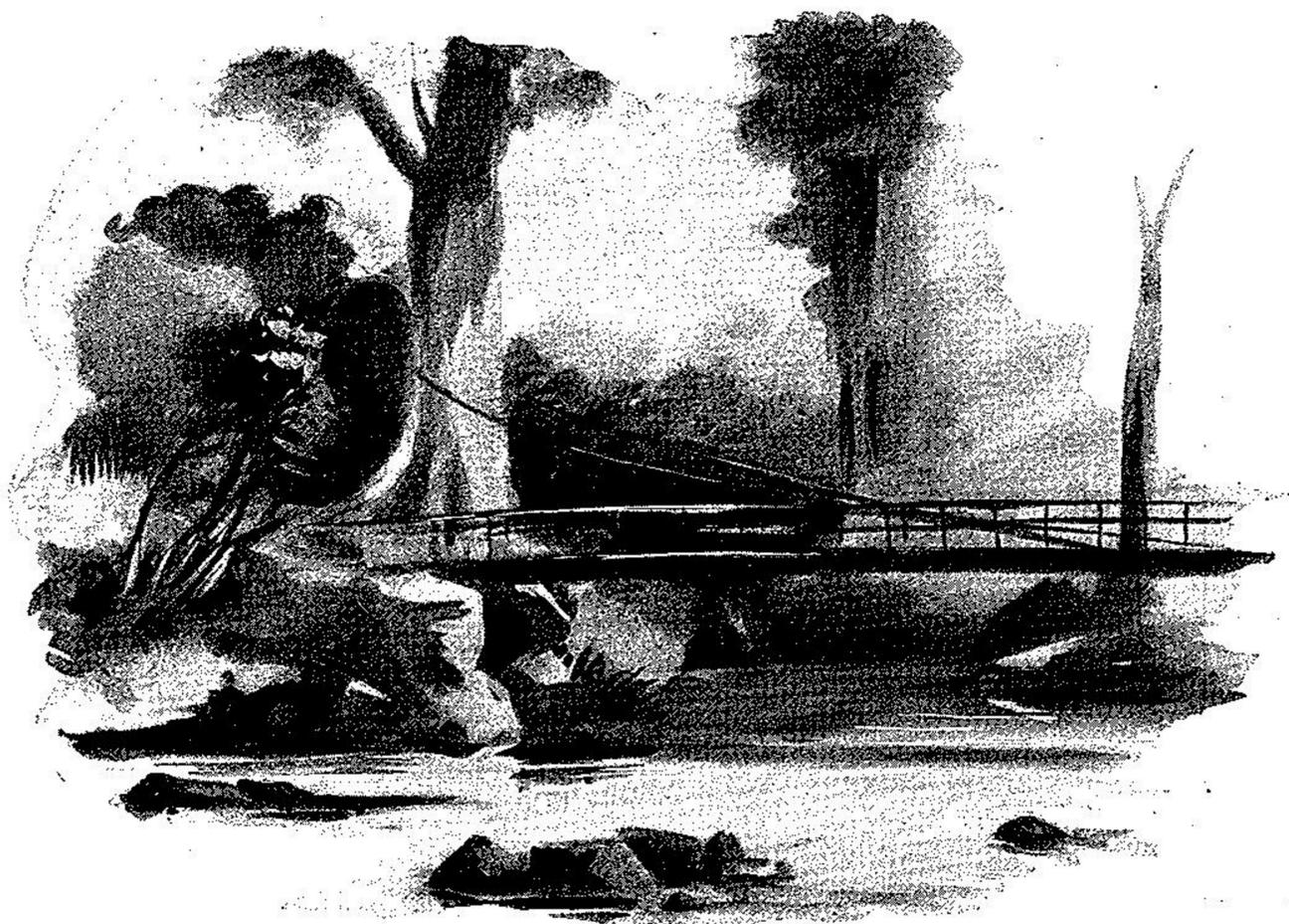
L'étape suivante est la dernière dans la région accidentée; les difficultés de la route en font oublier le pittoresque.

Une forêt!... J'allais traverser enfin une forêt vierge! Nouvelle déception. A part les lianes, quelques « yukas », pareils à des palmiers

et de monstrueux « mille pattes », longs de trente centimètres, elle ressemble aux bois de nos pays.

Le chemin est fantastique, on ne descend pas, on dégringole, se retenant tant bien que mal aux branches ou aux racines. Cela durant deux heures!

Encore quelques bosses et nous arrivons à la « Lufu », une grande rivière bordée, comme la plupart des rivières, d'une belle végétation.



Un pont suspendu la franchit; pont construit par Carton, officier du génie belge.

Comme garde, un Egyptien chargé de contrôler la feuille de péage des porteurs. Comme poste, des abris pour les blancs et pour les noirs, élevés sur un bel emplacement.

C'est à partir de ce jour que nous trouverons les paillotes dont j'ai parlé et que nos tentes ne serviront que dans des cas exceptionnels.

Le pays est grandiose; des hauteurs, les horizons sont immenses. Lorsqu'au lever du jour les rayons du soleil, inondant les vallées, se jouent dans les brouillards du matin, les effets de lumière sont éblouissants.

Coupant les savanes sans fin, de clairs ruisseaux cascadenent sur des rochers géants; de grandes rivières, aux rives boisées, coulent sur leur lit rocailleux en rapides ou calme entre les roseaux; parfois un bouquet d'arbres trahit une source, au moins une partie humide.

Mais ce n'est pas l'Afrique!

Si les interminables files de porteurs descendant l'ivoire et le caoutchouc, montant la poudre et les marchandises, ne nous rappelaient la réalité, nous pourrions nous croire en marche l'été, par un chaud été, bien loin des tropiques.

L'on ne voit aucune habitation.

Plus locale est la nourriture; ci le menu du dîner fait à la Lufu :

Soupe au potiron,
Gigot de chèvre, bananes bouillies,
Haricots,
Mohambe de poulet,
Chikwangue rôtie.

La chèvre est bonne, assez dure.

Les poulets, petits et maigres, préparés dans une épaisse sauce à l'huile de palme, « mohambe », ils font un plat apprécié.

Les grandes bananes, bouillies ou sous la cendre, remplacent nos pommes de terre; les petites, plus sucrées, sont excellentes pour confectionner des entremets.

La chikwangue, ce pain du Congo, est obtenue en faisant bouillir, dans de grandes feuilles, une pâte de farine de manioc. Nous la mangeons grillée ou frite.

Sauf le pourpier sauvage, les légumes sont rares; tout au plus quelques feuilles de choux, des haricots, des épinards et les jeunes pousses du manioc.

Comme féculents, on trouve les patates douces, les ignames, le maïs et les racines de ce même manioc, qui partage avec les bananes l'honneur d'être la base de la nourriture des nègres.

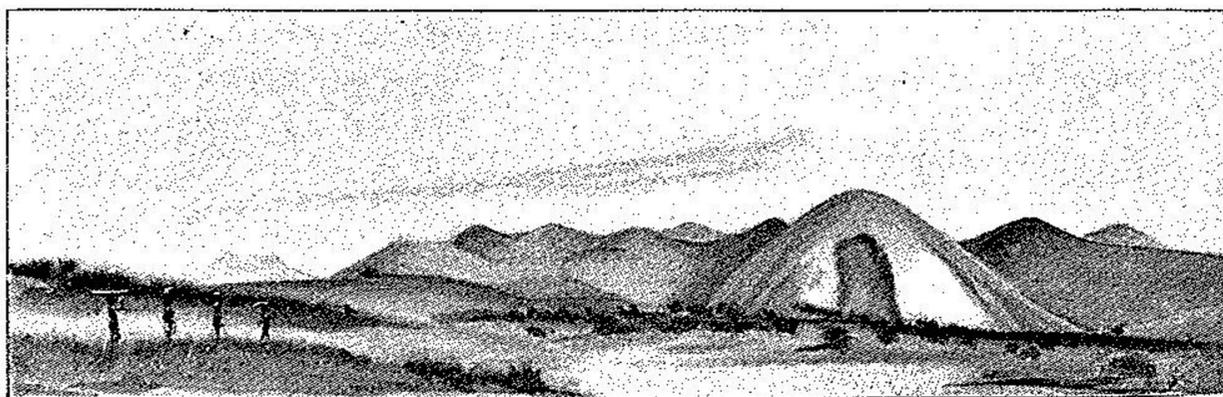
Si, à ces mets de consistance, nous ajoutons les arachides, les safus, les noix de palme, etc., surtout un bon cuisinier et un bon appétit, nos estomacs auraient mauvaise grâce à se plaindre.

J'ai oublié de citer nos conserves, tenues en médiocre estime.

L'indigène mange salement toutes ces denrées; il y ajoute de la viande de buffle horriblement pimentée, du poisson soi-disant fumé, plutôt pourri, des sauterelles, des chenilles immondes qu'il met à la broche, des vers blancs, un tas d'ordures. Les tripes de nos victimes sont très recherchées.

En résumé, la fameuse route des caravanes se passe très bien jusqu'ici; grâce à la santé, la bonne humeur et à une excellente table, due à André, qui, d'un monceau de vaisselle et de boîtes toujours dans une déroute extravagante, parvient à faire sortir un dîner complet.

Levés tôt, ne traînant pas en chemin, nous sommes au but avant que le soleil soit au zénith et évitons ainsi ses rayons dangereux.



Quittant la Lufu, deux jours de marche nous conduisent à « l'Unionzo », en passant la nuit à « N' Demboli ».

Le pays, effectivement moins accidenté, est découpé

en larges vallées bordées de chaînes de montagnes aux mille mamelons,

d'un aspect volcanique; quelques groupes de palmiers, de bananiers et surtout un perroquet, le premier, lui donnent un aspect plus « africain ».



A N' Demboli notre garde-manger s'enrichit d'un cochon noir, petit et gras, faisant un tintamarre effroyable. En trois repas il n'en reste plus rien; je crois que les nègres aiment beaucoup la viande de porc et qu'ils ne reculent pas devant un rapt pour s'en procurer!

Au moment de quitter l'Unionzo éclate un orage, nos hommes sont transis de froid; accroupis autour du feu, ils grelottent dans leur immobilité, silencieux, mal éveillés. J'admire ces natures aguerries contre les intempéries; au premier rayon de soleil ils seront aussi loquaces qu'ils sont muets à présent; tantôt, sortant de leur engourdissement, ils deviendront des êtres forts et adroits, d'une résistance remarquable.

La pluie diminue.

Guêtrés et couverts de nos imperméables, précaution bien inutile, le signal du départ est donné.

Que l'on prenne, pour se rendre de Hal à Bruxelles, le lit de la Senne, en se faisant suivre d'un arroseur public, et l'on aura une faible idée de cette partie aquatique!

Passant l'Unionzo, grossie subitement, la pirogue manque de partir à la dérive; plus loin un pont, tout démoli, nous oblige à des prodiges d'équilibre; c'est merveille que personne n'ait fait le plongeon dans le torrent; puis, nous traversons une plaine immense, devenue marais, dont les herbes nous gratifient d'une ondée supplémentaire.

Toute la route est transformée en ruisseau; en arrivant à « N' Séké Lolo », nous faisons tous : « Couin! couin! »

Par extraordinaire, les porteurs suivent à peu de distance, ce qui nous permet de changer d'effets rapidement. Le soleil, qui se montre, répare les dégâts des ondées et nous achevons joyusement cette

journee en buvant une « demi-bouteille », amie des mauvais jours!

De N' Séké Lolo à la riviere « Kwilu », nous mettons trois heures. Le poste, gardé comme tous les autres par un soldat de l'Etat, est plus grand, mieux tenu et bien planté. Des baobabs le protègent de leurs larges ombrages.

La journée est chaude. Je renonce à poursuivre un animal signalé par nos hommes aux cris de « bizi » (viande). Fiévez, plus persévérant, abat la bête, un grand singe commun.

Il revient triomphalement avec sa victime; nous l'accueillons par des applaudissements frénétiques. Voilà au moins du gibier!

Dépecé, vidé à l'instant, notre singe ressemble furieusement à un enfant écorché; les petites mains surtout donnent une impression pénible. Mais le désir de goûter de sa chair l'emporte sur notre répugnance, et André reçoit l'ordre de le préparer demain.

Nous partons du Kwilu.

Le chemin traverse de « nombreux anciens villages », reconnaissables aux palmiers et aux bananiers, poussant à la diable, envahis par les haricots devenus sauvages.

Beaucoup d'indigènes se sont retirés de la route, afin de choisir une situation plus tranquille ou chassés pour répression de brigandage.

Les villages actuels sont bien cachés, à peine la fumée de leurs feux s'élevant au-dessus des herbes permet-elle

de les deviner.

Sous bois, les ananas poussent innombrables; quel dommage qu'ils ne soient pas mûrs en cette saison!

De tous côtés se montrent les papayers, portant un fruit semblable



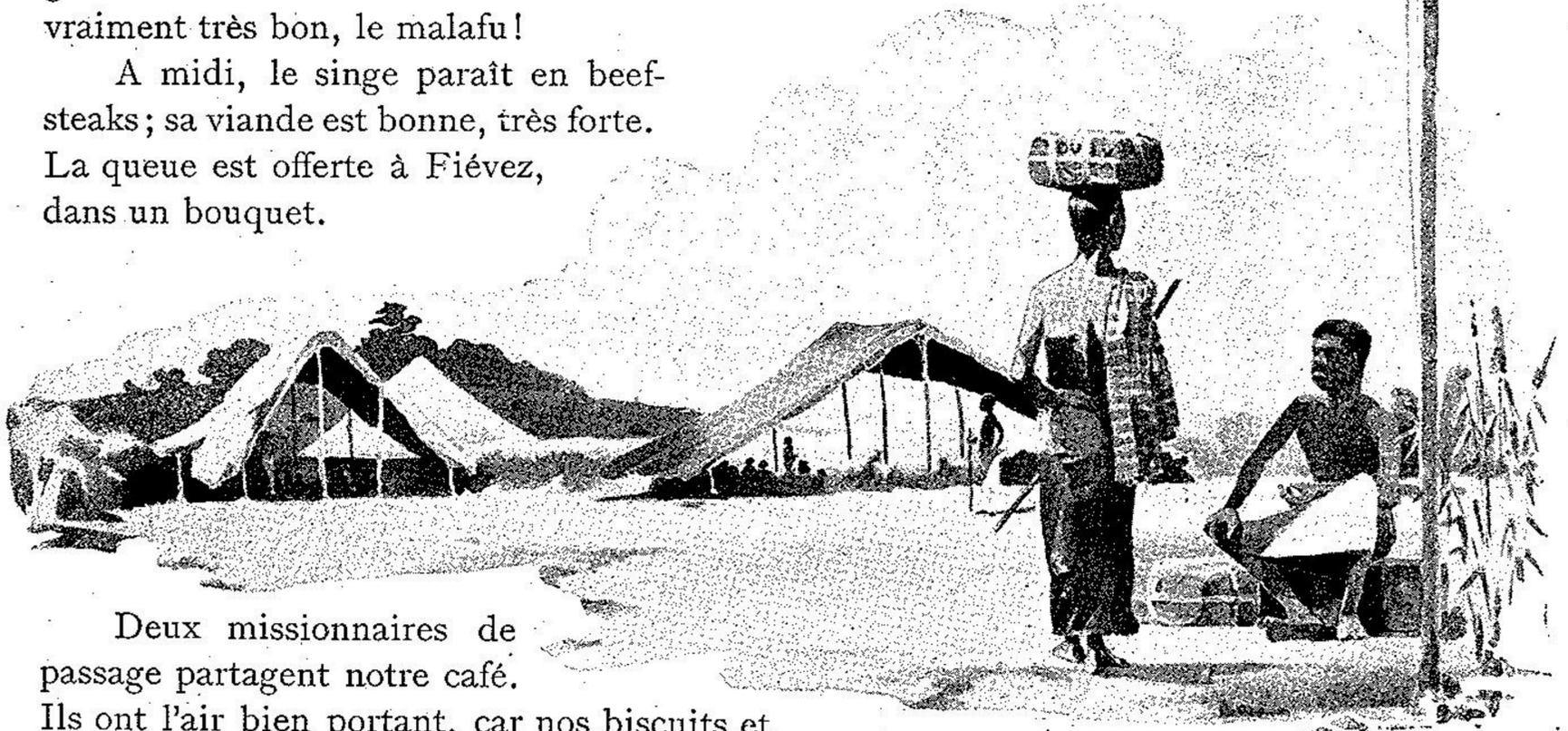
au melon, très rafraîchissants et très sains. Pas mûres non plus, les papayes.

Le Congo n'est guère prodigue de fruits jusqu'ici!

Nous traversons un village, M' Wembi, et sommes au « N' Kengé M' Wembi » plus vite que nous l'espérions, mais un peu fatigués. Une grandealebasse de malafu nous remonte. C'est vraiment très bon, le malafu!

A midi, le singe paraît en beefsteaks; sa viande est bonne, très forte.

La queue est offerte à Fiévez, dans un bouquet.



Deux missionnaires de passage partagent notre café.

Ils ont l'air bien portant, car nos biscuits et notre sucre, dont nous sommes si avares, disparaissent comme dans un gouffre!

Le bouilli de singe, pas fameux, fait les frais du souper; Ladam, indisposé, n'y assiste pas.

Dans nos trois estomacs, il y a lutte entre le singe et le malafu; des gargouillements trahissent leur incompatibilité d'humeur; la nuit, le drame s'est dénoué; chez moi, le singe l'a emporté; chez mes compagnons, ce fut une catastrophe. Ils m'ont éveillé bien des fois!

Cependant, nous partons courageusement pour « N'Sona Kibaka ».

La route des caravanes se déroule interminable, toujours garnie de porteurs, pareille à ces chemins grouillant de fourmis que nous rencontrons fréquemment.

Parfois un bouquet d'arbres, parfois une place dénudée, bourrée de nègres au repos ou grignotant toutes leurs petites ordures.

Ce sont des M' botés à n'en plus finir, échange de salut rappelant ce charmant usage de nos campagnes.

J'ai vu ce matin un noir le nez percé d'un petit bâton. Ce que cela doit le gêner pour se moucher!

A Kibaka, la tente d'un missionnaire est plantée devant nous. Le blanc, « Mundelé », est absent, mais ses boys, dont deux femmes, soignent le campement de leur maître. Tout ce petit peuple, à l'air intelligent, baragouine l'anglais. Etendu dans un hamac, un élève modèle lit tout haut, accentuant les syllabes avec une lenteur monotone.

La première partie de la route des caravanes se termine aujourd'hui; tantôt nous serons à Lukungu.

Nos boys ont mis leurs plus beaux effets; les porteurs tirent, je ne sais d'où, qui une ceinture, qui un pagne bien propre. Nous-mêmes, vêtus d'un costume blanc, avons suivi ce mouvement de coquetterie.

Ainsi pomponnés, nous partons.

La route est intéressante, beaucoup de villages sont visibles de droite et de gauche. Des plantations donnent une toute autre allure au paysage.

Nous marchons allègrement, quoique trouvant l'étape un peu longue, impatients d'être au but.

Une clameur soudaine, sortie des poitrines vigoureuses de nos trente-neuf porteurs, des rires, des cris, une joie d'enfants:

Lukungu est à nos pieds, perché sur une légère colline!

