

# **Barter markets, ethnic identity, and Bantu languages: Cultural Diversity along the Lualaba River between Kasongo and Lokandu, Maniema, D. R. Congo**

Yuji ANKEI (Institute for Biocultural Diversity, Japan)

## **INTRODUCTION**

This study is a synthesis of what I have learned from the Bantu-speaking peoples of the eastern Congo Basin. An intensive study was carried out among the Songola (Binja-N, D24) with comparative data from the upper Lualaba River and the northern shore of Lake Tanganyika. The study period was between 1978 and 1990 for a total of about 20 months.

## **MATERIALS AND METHODS**

In collaboration with my wife, Takako ANKEI, I collected a large vocabulary on the biocultural diversity of Bantu peoples in D. R. Congo. We made specimens of plants and fish and identified their scientific names. Unnamed categories were also investigated using ethnoscientific research methods. Special attention was paid to the ethics of the research. During my first month in a Songola village, the village chief adopted me as his son. About half of the 100 villagers were my relatives. Since then, I have always thought of Africa and Africans as my own, not as someone else's business.

## **RESULTS**

### **1. Languages, drum languages, and heroic epics of the Songola**

The Songola speak either the C-Zone Bantu language (Ombo) or the D-Zone Bantu language (Binja-N). The latter is subdivided into Binja, Kuko, Enya and other dialects. All ethnographic and forestry reports from the Belgian period confused the two languages.

A comparison of the local names of mammals between the Ombo and Songola Kuko dialects in neighboring villages showed that almost 70% of the vocabulary had a common root for each species, although the prefixes were different (Ankei, 1988). The Ombo came from the Ngengele people who lived on the west bank of the Lualaba River. Interestingly, even in villages where dialects of Songola were spoken, the drum language was in Ngengele, the language of those who originally owned the land.

I recorded heroic epics in Songola in 1983 and 1990. The *Kamangú* epic of the Binja sub-group, which begins with a conflict between a chief and a hero, shares many motifs with those of the Lega and Nyanga to the east of Songola. On the other hand, the story of *Luapanya* of the Kuko subgroup, which begins with a miraculous child who avenges his father's death caused by his wife's morning sickness, is very similar to the *Lianja*, *Boita'a ndongo* and other heroic epics of the Mongos west of the Lualaba River (Ankei, in press).

### **2. Wagenia/BaEnyá and their fish names**

The full-time fishermen along the Lualaba River are called WaGenia, WaGenya, BaEnyá, BeEnyá, and so on. Vansina (1990: 353) wrote that they were of different ethnic origins and had abandoned their common language by 1955. Among the Songola, I found that their Enya sub-group spoke either Songola or Ombo, depending on their trade and marriage partners. Some people around Kindu even insisted that WaGenya meant nothing other than full-time fishermen, regardless of their languages or ethnic origins (Ankei, 1984).

In 1983 I collected basic vocabularies of 92 words from a dozen peoples living between Kasongo and

Lokandu (Bastin et al., 1999). The result was that Enya-Kasongo (D14/2) and Enya-Kibombo (D14/1) shared 86% of the basic vocabulary, whereas they shared 63-65% with Enya-Kisangani (D14/3). I also collected narratives of their ethnic origins. The results were almost unanimous that the lineages of the traditional villages of BaEnyá/BeEnyá (including the Songola-Enya) identified their origin in the land of the BuLuba, where full-time fishermen are called *BaLuba ya mayi* (BaLuba of the water) ([https://ankei.jp/yuji\\_en/?n=2741](https://ankei.jp/yuji_en/?n=2741)). Their oral tradition indicated that the expansion of WaGenia along the Lualaba took place from its upper reaches near Ankoro, but only the southernmost subgroup of Enya-Kasongo shared 62% of the basic vocabulary with Bangubangu (L27), which belongs to the Luba language group.

I examined the fish recognition of the groups speaking the Enya and Kuko dialects of Songola, which are the two near-common dialects of Songola that have maintained a symbiotic relationship in the barter markets. The results showed that the fish vocabulary of the fishermen was more than twice as large as that of the farmers. Fishermen have a detailed system of classifying fish according to the presence or absence and size of scales and the presence or absence of poisonous spines. This folk classification was exactly the same as that used by the women in the forest villages with whom they traded. I compared the folk fish names of the Songola with those of the Bwari on Lake Tanganyika and the Lokele on Lake Lualaba. The result was that they are rather locally independent and have very few common names, except in rare cases such as the electric catfish (Ankei, 1989).

### **3. Exchange economies, symbiotic relationship, and identity**

In 1983, guided by Citoyen Mayanga Mushabah ex-Bernard, a Songola-Enya man, I travelled in a dugout canoe from Kasongo to Kindu-Elila near Lokandu to visit the traditional markets. The symbiotic relationship between fishers and farmers was universal (Ankei, 1984). This relationship may have led to the diversifying of their livelihoods on one hand, and mixing their languages on the other (Ankei, 1985).

## **DISCUSSION**

Such a multifaceted approach, if explored further, could lead to new discoveries about the historical formation of symbiotic relationships between peoples living along the major rivers of Africa.

## **REFERENCES**

- Ankei, Y. (1984). Fish as “Primitive Money”, Central Africa, *Senri Ethnological Studies*, 15, 1–64.
- Ankei, Y. (1985). A Comparative Study on the Barter Markets of the Upper Zaïre River, *African Study Monographs*, 4: 89–101.
- Ankei, Y. (1988). Nomenclatures comparées de mammifères dans deux langues bantoues: Songola (D-24) et Ombo (C-69): *JATBA* 33:243–253.
- Ankei, Y. (1989). Folk knowledge of fish among the Songola and the Bwari. *African Study Monographs*, Supplementary Issue, 9: 1–88.
- Ankei, Y. (in press). Epics of the Forest Heroes: Oral Traditions of the Songola People, *Fifty Chapters to Know D. R. Congo*, Akashi Shoten, Tokyo (in Japanese).
- Bastin, Y. et al. (1999). *Continuity and Divergence in the Bantu Languages*, Tervuren Museum, Tervuren.
- Vansina, J. (1990). *Paths in the Rainforest*, The University of Wisconsin Press, Madison.

# **Marchés de troc, identité ethnique et langues bantoues : Diversité culturelle le long du fleuve Lualaba entre Kasongo et Lokandu, Maniema, R. D. Congo**

Yuji ANKEI (Institut pour la diversité bioculturelle, Japon)

## **INTRODUCTION**

Cette étude est une synthèse de ce que j'ai appris des peuples de langue bantoue de l'est du Bassin du Congo. Une étude intensive a été menée chez les Songola (Binja-N, D24) avec des données comparatives du cours supérieur du fleuve Lualaba et de la rive nord du lac Tanganyika. La période d'étude s'est déroulée entre 1978 et 1990 pour un total d'environ 20 mois.

## **MATÉRIEL ET MÉTHODES**

En collaboration avec mon épouse, Takako ANKEI, j'ai rassemblé un vaste vocabulaire sur la diversité bioculturelle des peuples bantous en République démocratique du Congo. Nous avons réalisé des spécimens de plantes et de poissons et identifié leurs noms scientifiques. Les catégories non nommées ont également été étudiées à l'aide de méthodes de recherche ethnoscience. Une attention particulière a été accordée à l'éthique de la recherche. Au cours de mon premier mois dans un village Songola, le chef du village m'a adopté comme son fils. Environ la moitié des 100 villageois étaient de ma famille. Depuis lors, j'ai toujours considéré l'Afrique et les Africains comme les miens, et non comme l'affaire de quelqu'un d'autre.

## **RÉSULTATS**

### **1. Langues, langues de tambour et épopées héroïques des Songola**

Les Songola parlent soit la langue bantoue de la zone C (Ombo), soit la langue bantoue de la zone D (Binja-N). Cette dernière se subdivise en Binja, Kuko, Enya et autres dialectes. Tous les rapports ethnographiques et forestiers de la période belge confondent les deux langues.

Une comparaison des noms locaux de mammifères entre les langues Ombo et Songola Kuko dans des villages voisins a montré que près de 70 % du vocabulaire avait une racine commune pour chaque espèce, bien que les préfixes soient différents (Ankei, 1988). Les Ombo sont originaires du peuple Ngengele qui vivent sur la rive ouest du fleuve Lualaba. Il est intéressant de noter que même dans les villages où l'on parlait des dialectes songola, la langue du tambour était le ngengele, la langue de ceux qui possédaient la terre à l'origine.

J'ai enregistré des épopées héroïques en songola en 1983 et 1990. L'épopée *Kamangú* du sous-groupe Binja, qui commence par un conflit entre un chef et un héros, partage de nombreux motifs avec celles des Lega et des Nyanga à l'est de Songola. En revanche, l'histoire de *Luapanya* du sous-groupe Kuko, qui commence par un enfant miraculé qui venge la mort de son père causée par les nausées matinales de sa femme, est très similaire aux épopées *Lianja*, *Boita'a ndongo* et autres épopées héroïques des Mongos à l'ouest du fleuve Lualaba (Ankei, sous presse).

### **2. Les WaGenia/BaEnyá et leurs noms de poissons**

Les pêcheurs à temps plein le long du fleuve Lualaba sont appelés WaGenia, WaGenya, BaEnyá, BeEnyá, etc. Vansina (1990 : 353) a écrit qu'ils étaient d'origines ethniques différentes et qu'ils avaient

abandonné leur langue commune avant 1955. Chez les Songola, j'ai constaté que le sous-groupe Enya parlait soit le Songola, soit l'Ombo, en fonction de leurs échanges économiques et de leurs partenaires matrimoniaux. Certaines personnes autour de Kindu ont même insisté sur le fait que WaGenya ne signifiait rien d'autre que des pêcheurs à plein temps, indépendamment de leurs langues ou de leurs origines ethniques (Ankei, 1984).

En 1983, j'ai recueilli des vocabulaires de base de 92 mots auprès d'une douzaine de personnes vivant entre Kasongo et Lokandu (Bastin et al., 1999). Il en est ressorti que les Enya-Kasongo (D14/2) et les Enya-Kibombo (D14/1) partageaient 86% du vocabulaire de base, tandis qu'ils en partageaient 63-65% avec les Enya-Kisangani (D14/3). J'ai également recueilli des récits sur leurs origines ethniques. Les résultats ont été presque unanimes : les lignées des villages traditionnels de BaEnyá/BeEnyá (y compris les Songola-Enya) ont identifié leur origine dans le pays des BuLuba, où les pêcheurs à plein temps sont appelés *BaLuba ya mayi* (BaLuba de l'eau) ([https://ankei.jp/yuji\\_en/?n=2741](https://ankei.jp/yuji_en/?n=2741)). Leur tradition orale indique que l'expansion de WaGenia le long du Lualaba s'est faite à partir de son cours supérieur près d'Ankoro, mais seul le sous-groupe le plus méridional d'Enya-Kasongo partage 62% du vocabulaire de base avec le Bangubangu (L27), qui appartient au groupe linguistique luba.

J'ai examiné la connaissance populaire du poisson des groupes parlant les dialectes Songola-Enya et Songola-Kuko, qui sont les deux dialectes songola presque communs qui ont entretenu une relation symbiotique sur les marchés de troc. Les résultats ont montré que le vocabulaire des poissons des pêcheurs était plus de deux fois plus riche que celui des agriculteurs. Les pêcheurs disposent d'un système détaillé de classification des poissons en fonction de la présence ou de l'absence et de la taille des écailles et de la présence ou de l'absence d'épines venimeuses. Cette classification populaire était exactement la même que celle utilisée par les femmes des villages forestiers avec lesquelles ils commerçaient. J'ai comparé les nomenclatures populaires de poissons des Songola avec celles des Bwari sur le lac Tanganyika et des Lokele sur le fleuve Lualaba. Le résultat est qu'ils sont plutôt indépendants localement et ont très peu de noms communs, sauf dans de rares cas comme celui du poisson-chat électrique (Ankei, 1989).

### **3. Économies d'échange, relation symbiotique et identité**

En 1983, guidé par Citoyen Mayanga Mushabah ex-Bernard, un Songola-Enya, je me suis rendu en pirogue de Kasongo à Kindu-Elila près de Lokandu pour visiter les marchés traditionnels. La relation symbiotique entre les pêcheurs et les agriculteurs était universelle (Ankei, 1984). Cette relation a pu conduire à la diversification de leurs moyens de subsistance d'une part, et au mélange de leurs langues d'autre part (Ankei, 1985).

## **DISCUSSION**

Une telle approche à multiples facettes, si elle est explorée plus avant, pourrait conduire à de nouvelles découvertes sur la formation historique de relations symbiotiques entre les peuples vivant le long des principaux fleuves d'Afrique.

## **RÉFÉRENCES**

Voir la version anglaise.

# **Traditional Environmental Knowledge in the Congo Basin with Special Reference to Cooking and Brewing**

Takako ANKEI (Institute for Biocultural Diversity, Japan)

## **INTRODUCTION**

This study is based on my fieldwork in a Songola village near Kindu, Maniema, from 1978 to 1980, for a total of seven months. It is updated by recent discoveries and discussions on the biocultural history of Africa.

## **MATERIALS & METHODS**

In collaboration with my husband, Yuji ANKEI, I studied their cooking, brewing, traditional knowledge of forests and plants. Since 1998, I have conducted fieldwork in Kenya, Tanzania, Uganda, and Gabon, studying cassava detoxification and brewing local alcoholic beverages. Participant observation has been the method of my study. Discussions with local people about their Traditional Environmental Knowledge (TEK) led to an in-depth understanding of each cooking process. My previous training in microbiology and plant ecology was useful in shedding light on the background processes of detoxification and fermentation.

## **RESULTS**

### **1. Ethnoecology of the forest: Encounters with TEK holders**

The Songola people have detailed knowledge of more than 600 species of forest plants. They are also familiar with the classification of primary forests and secondary vegetation along the vegetation succession. Many of the Songola's vernacular names of wild and cultivated plants directly related themselves to Proto-Bantu. It is interesting to note that the word *ba.cwá* (pygmies), which is not heard in everyday speech, is preserved in a plant name of Zingiberaceae (Ankei, 2009).

### **2. Cuisine and its biocultural history: Ten thousand years since the green Sahara**

The Songola people can use 370 different ingredients from the forests, rivers and fields to prepare a wide variety of dishes with more than 2000 different recipes, buying only salt from outside the region (Ankei, 1990). Comparison with the 1900 ethnography proves that the Songola people carefully handed down sustainable in-regional self-sufficiency and food sovereignty, choosing their own ingredients and recipes at their own discretion (Ankei, 2022).

We have reconstructed the food history of the Congo Basin. The oldest layer is the gathering and hunting tradition since the Green Sahara 10,000 years ago. With the desertification of the Sahara, agriculture began on the banks of the Niger. The results of three innovations in root-crop agriculture (vegeculture) are still being inherited: yams from West Africa, bananas from Asia, and cassava from South America. Moreover, the introduction of upland rice and cassava flour in the 20th century meant that by 1980 the same Songola people had different preferences depending on their age, with the elderly preferring bananas, the middle-aged rice and the young *ugali* made from cassava flour (Ankei & Ankei, 2023).

We showed the villagers 12 starchy meals and asked them to rank their preferences in order of preference. The results showed that the preferences of the post-independence generation varied according to their ethnic origins. Even when living in the same village, food preferences differed between ethnic groups such as Ngengele, Songola, Mituku and so on. These differences also corresponded to the west (Bantu C zone) and

east (Bantu D zone) sides of the Lualaba River (Ankei & Ankei, 2023).

### 3. Cassava detoxification and brewing: a culinary technology trail

On 20 April 1887, in a village near Kinshasa, H. M. Stanley wrote in his diary that more than 100 of the people marching all the way from Zanzibar had become wretchedly ill and useless as soldiers or porters. This was because they had stolen and eaten the cassava tubers while they were still in the process of being detoxified, thinking they belonged to the non-toxic varieties they were used to. I reconsidered the traditional method of detoxifying cassava, which varied widely across the African continent. The result was an amazing diversity of African ingenuity not found in its original home of South America. The detoxification methods showed geographical clusters of common environmental conditions. In particular, the Congo River and its tributaries were one of the main routes of diffusion of the oldest methods (Ankei, 1996; Ankei, 2023).

I have also conducted fieldwork on the production of local liquors in the Congo Basin and other parts of Africa. In France, I made a presentation on the widespread production of mold fermentation liquors in the Congo Basin, which researchers had previously thought to be found only in East Asia. A 10-year excavation by a German research team revealed that pearl millet was cultivated and used to make beer in the central Congo Basin as early as the 15th century. The study of the cultural history of such traditional techniques of detoxification and fermentation is a promising area for future development (Ankei, 1988).

## DISCUSSION

People living in rural areas of the Democratic Republic of the Congo face great economic and social difficulties. In order to overcome such crises, it will be crucial to live by inherited traditional environmental knowledge (TEK), even if only for food and medicine. For the past 30 years, we have been growing our own rice and vegetables for self-sufficiency while teaching at universities, with the aim of applying the wisdom we have been given from African relatives and friends to our daily lives in Japan. We currently live on an organic rice and vegetable farm with our son, who has the same drum language name *Luapanya* as one of the Songola epic heroes.

## REFERENCES

- Ankei, T. (1988). Discovery of *Saké* in Central Africa, *JATBA* 33: 29–47.
- Ankei, T. (1990). Cookbook of the Songola, *African Study Monographs* Supplementary Issue 13: 1–174.
- Ankei, T. (1996). Comment consomme-t-on le manioc dans la forêt du Zaïre? M.C. Bataille Benguigui et F. Cousin (éds.) *Cuisines: Reflets des sociétés*. pp. 57–67, Musée de l'Homme & Sépia, Paris.
- Ankei, T. (2009). Dialogues with a Forest People, *Study of Languages and Cultures of Asia & Africa Monograph Series* 47: 1–614, ILCAA, Tokyo (in Japanese).
- Ankei, T. (2022). Cooking of the Songola, The Democratic Republic of Congo: Diversity and sustainability of food through local self-sufficiency, *Agricultural Techniques and Cultures (Noko no Gijutsu to Bunka)* 31: 47–71 (in Japanese).
- Ankei, T. (2023). Diffusion of Cassava Detoxification in Africa, *African Study Monographs* Supplementary Issue. 61: 97–138.
- Ankei, T. & Y. Ankei (2023). A History of Food Culture and Agricultural Innovations in the Congo Basin, *Journal of African Studies (Afurika Kenkyu)* 103: 11–26 (in Japanese).

# Connaissances traditionnelles environnementales dans le Bassin du Congo, en particulier la cuisine et la brasserie

Takako ANKEI (Institut pour la diversité bioculturelle, Japon)

## INTRODUCTION

Cette étude est basée sur mon travail de terrain dans un village Songola près de Kindu, Maniema, de 1978 à 1980, pour un total de sept mois. Elle est mise à jour par les découvertes récentes et les discussions sur l'histoire bioculturelle de l'Afrique.

## MATÉRIAUX ET MÉTHODES

En collaboration avec mon mari, Yuji ANKEI, j'ai étudié leur cuisine, leur brasserie, leur connaissance traditionnelle sur les forêts et les plantes. Depuis 1998, j'ai mené des recherches sur le terrain au Kenya, en Tanzanie, en Ouganda et au Gabon, étudiant la détoxification du manioc et le brassage de boissons alcooliques locales. L'observation participative a été la méthode de mon étude. Les discussions avec les habitants sur leurs Connaissances environnementales traditionnelles (CET) ont permis de comprendre en profondeur chaque processus de cuisson. Ma formation antérieure en microbiologie et en écologie végétale a été utile pour éclairer les processus de fond de la détoxification et de la fermentation.

## RÉSULTATS

### 1. Ethnoécologie de la forêt : Rencontres avec les détenteurs de savoirs traditionnels

Les Songolas ont une connaissance détaillée de plus de 600 espèces de plantes forestières. Ils connaissent également la classification des forêts primaires et de la végétation secondaire tout au long de la succession végétale. De nombreux noms vernaculaires de plantes sauvages et cultivées utilisés par les Songola sont directement liés au Proto-Bantu. Il est intéressant de noter que le mot *ba.cwá* (pygmées), qui n'est pas entendu dans le langage courant, est conservé dans un nom de plante de Zingibéracée (Ankei, 2009).

### 2. La cuisine et son histoire bioculturelle : Dix mille ans depuis le Sahara vert

Le peuple Songola peut utiliser 370 ingrédients différents provenant des forêts, des rivières et des champs pour préparer une grande variété de plats avec plus de 2000 recettes différentes, n'achetant que du sel à l'extérieur de la région (Ankei, 1990). La comparaison avec l'ethnographie de 1900-1904 prouve que le peuple Songola a soigneusement transmis une autosuffisance et une souveraineté alimentaire durables dans la région, en choisissant ses propres ingrédients et recettes à sa guise (Ankei, 2022).

Nous avons reconstitué l'histoire alimentaire du Bassin du Congo. La couche la plus ancienne est la tradition de cueillette et de chasse depuis le Sahara vert il y a 10 000 ans. Avec la désertification du Sahara, l'agriculture a commencé sur les rives du Niger. Les résultats de trois innovations dans le domaine de l'agriculture à racines (végéculture) sont encore hérités : les ignames d'Afrique de l'Ouest, les bananes d'Asie et le manioc d'Amérique du Sud. De plus, l'introduction du riz pluvial et de la farine de manioc au 20ème siècle a fait qu'en 1980, les mêmes Songola avaient des préférences différentes selon leur âge, les personnes âgées préférant les bananes, les personnes d'âge moyen le riz et les jeunes l'*ugali* à base de farine de manioc (Ankei & Ankei, 2023).

Nous avons montré aux villageois 12 plats à base de féculents et leur avons demandé de classer leurs

préférences par ordre de préférence. Les résultats ont montré que les préférences de la génération postindépendance variaient en fonction de leurs origines ethniques. Même en vivant dans le même village, les préférences alimentaires différaient entre les groupes ethniques tels que Ngengele, Songola, Mituku, etc. Ces différences correspondent également aux côtés ouest (zone bantoue C) et est (zone bantoue D) de la fleuve Lualaba (Ankei & Ankei, 2023).

### **3. Détoxification du manioc et brassage de l'alcool : pistes technologiques culinaires**

Le 20 avril 1887, dans un village proche de Kinshasa, H. M. Stanley écrivait dans son journal que plus de 100 personnes marchant depuis Zanzibar étaient devenues misérablement malades et inutiles en tant que soldats ou porteurs. En effet, ils avaient volé et mangé les tubercules de manioc alors qu'ils étaient encore en cours de détoxification, pensant qu'ils appartenaient aux variétés non toxiques auxquelles ils étaient habitués. J'ai reconsidéré la méthode traditionnelle de détoxification du manioc, qui variait considérablement sur le continent africain. Il en est ressorti une diversité étonnante de l'ingéniosité africaine que l'on ne retrouve pas dans son pays d'origine, l'Amérique du Sud. Les méthodes de détoxification ont révélé des groupes géographiques de conditions environnementales communes. En particulier, le fleuve Congo et ses affluents ont été l'une des principales voies de diffusion des méthodes les plus anciennes (Ankei, 1996 ; Ankei, 2023). J'ai également mené des travaux de terrain sur la production de liqueurs locales dans le Bassin du Congo et dans d'autres régions d'Afrique. En France, j'ai fait une présentation sur la production répandue de liqueurs de fermentation à base de moisissures dans le Bassin du Congo, dont les chercheurs pensaient auparavant qu'elles n'existaient qu'en Asie de l'Est. Des recherches menées pendant dix ans par une équipe de chercheurs allemands ont révélé que le millet perlé était cultivé et utilisé pour fabriquer de la bière dans le centre du Bassin du Congo dès le XVe siècle. L'étude de l'histoire culturelle de ces techniques traditionnelles de détoxification et de fermentation est un domaine prometteur pour l'avenir (Ankei, 1988).

## **DISCUSSION**

Les populations vivant dans les zones rurales de la République Démocratique du Congo sont confrontées à de grandes difficultés économiques et sociales. Pour surmonter ces crises, il sera crucial de vivre selon les Connaissances environnementales traditionnelles (CET) héritées, ne serait-ce que pour l'alimentation et la médecine. Depuis 30 ans, nous cultivons notre propre riz et nos propres légumes pour assurer notre autosuffisance tout en enseignant dans des universités, dans le but d'appliquer la sagesse qui nous a été transmise par nos parents et amis africains à notre vie quotidienne au Japon. Nous vivons actuellement dans une ferme biologique de riz et de légumes avec notre fils, qui porte le même nom *Luapanya* en langue tambourinée que l'un des héros de l'épopée Songola.

## **RÉFÉRENCES**

Voir la version anglaise.