

MONG-HUY-XUONG, LE GRAND POIVRIER DE RACHGIA

A travers la presse indochinoise
La Cochinchine agricole
Une visite chez le « grand poivrier »
(*L'Écho annamite*, 26 mars 1927)

(*Du Courrier saïgonnais*)

Un sentier bifurque à droite de la route de Honchong à Rachgia, juste en face de la maison commune d'An-Binh, et s'enfonce dans la forêt après avoir serpenté entre les cases d'un pittoresque hameau cambodgien.

Au-dessus de nos têtes, les branches bientôt se rejoignent. Nous avons l'impression de voyager dans un immense tunnel fait de feuillage très dense, si dense qu'il fait sombre et presque frais.

Les bruits du village se sont éteints. De temps à autre, le grand silence de la forêt est coupé de cris déchirants qui font penser au pélican de Musset.

— Les toucans ! explique notre guide. On les trouve toujours, à cette époque, par bandes, aux environs immédiats des poivrières. Ils y cherchent leur nourriture.

Ce sont des oiseaux de la taille d'un coq, aux plumes noires bordées de blanc, au bec énorme. Les indigènes ne les tuent pas. Ils les considèrent comme des oiseaux sacrés ; c'est pour cela qu'il y en a tant ici.

C'est le Cyrano de la forêt, souligne quelqu'un. Nez batailleur et verbe haut !

Je m'inquiète de la route suivie.

— Nous arrivons à la poivrière, explique notre guide. Les plus grandes plantations se trouvent au milieu de cette brousse drue.

De la grand route, il est impossible de les deviner. Le massif de Binh Tri paraît aux voyageurs inhabité et même impénétrable.

En réalité, toute une population y vit et y travaille. C'est me surprise agréable que de la découvrir, au cœur de la jungle, avec ses hameaux pittoresquement perchés à flanc de montagne, entourés de vastes jardins.

Le sentier décrit maintenant une courbe et nous mène devant une haute palissade coupée d'un portique couvert de tuiles, abritant deux grands vantaux en bois de fer.

— C'est la demeure de M. Mong-huy-Xuong, ancien chef de la congrégation de Hainam, le plus grand « poivrier de la région. Bien que chinois d'origine et de nationalité, M. Mong-huy-Xuong s'est complètement « annamité ». Il parle, d'ailleurs, l'annamite sans aucun accent ; il a fondé ici une famille annamite et il a renoncé depuis longtemps à rentrer dans son pays.

Le « grand poivrier », averti de notre visite par les soins du délégué administratif de Honchong, guettait notre arrivée. Dès qu'il nous [vit, il nous] invite à entrer chez lui.

Je n'imaginai pas qu'il pût exister au milieu de pareille forêt une aussi vaste installation : maison en briques, greniers, magasins, étables, le tout enfoui à demi sous de grands arbres et presque entièrement envahi par des lianes. Un véritable château de la Belle au bois dormant, quoi ! Avec, cependant, cette différence qu'ici personne ne dort et que la Belle est remplacée par un beau vieillard de 76 ans, très vigoureux, qui commande comme un jeune homme à toute son « usine. »

— Vous tombez bien, nous dit avec satisfaction M. Mong-huy-Xuong. Nous sommes

en pleine récolte !

Après la tasse de thé aromatisé de diverses fleurs, nous nous acheminons vers les poivrières.

Des chants, des cris, des rires parviennent à nos oreilles. Une gaieté qui s'exprime en trois langues comme il sied chez des gens métissés de Chinois, de Cambodgiens et d'Annamites.

Au coude du sentier, nous pénétrons brusquement au cœur de la plantation. Les pieds de poivriers s'alignent à perte de vue. Les plus éloignés se confondent, sur les flancs de la montagne, avec la verdure ondoyante qui couvre les pentes. Entre les rangées circule comme fourmis noires la foule des « congaies » aux paniers pleins de grappes vertes ou rouges.

Le mouvement de tout ce monde de jeunes filles sanglées en leurs robes étroites qui moulent leurs beaux corps, leur gaieté bruyante, le somptueux décor des collines de Binh Tri aux mille nuances nous captivent. Je demande à M. Mong-huy-Xuong de m'initier aux choses du poivre. Il se prête volontiers à l'interview.

— La liane de poivre, nous dit-il, dont les feuilles ressemblent de si près aux feuilles de bétel, est une plante fort vivace. Bien soigné, un pied de poivre peut vivre jusqu'à 80 ans. On trouve actuelle à Honchong des plantations qui ont même plus de 100 ans d'existence.

— Et que faut-il à cette plante pour devenir centenaire ?

— D'abord, le terrain élevé des forêts montagneuses. C'est celui qui lui convient le mieux. On défriche, on dessouche, on laboure, on sarcle, on nivelle. On plante alors des boutures à raison de deux par trous creusés à 2 mètres d'intervalle. Ce travail doit être fait au commencement de la saison des pluies.

Au bout de trente jours, les boutures commencent à s'élever. On leur donne un petit tuteur qui, après un an, doit être remplacé — toujours vers le commencement des pluies — par un grand tuteur en tram, long de neuf coudées dont 7 coudées 1/2 hors de terre (environ 4 mètres)

Ce tuteur dure environ trois ans.

À un an, les pieds de poivre ont un mètre. Il faut alors les décapiter afin de faire pousser de nombreuses branches. Ce travail donne de nouvelles boutures.

— Cela se vend, les boutures.

— Oui. De trois à dix piastres le cent, suivant les années.

À la fin de la deuxième année, les deux pieds primitivement posés dans chaque trou se divisent en huit branches au moins qui entortillent le tuteur. Il faut encore en enlever quelques-unes pour donner plus de vigueur aux autres. On n'en conserve habituellement que cinq ou six.

— À quel moment les poivriers commencent-ils à fleurir ?

— Dès la deuxième année, mais il est indispensable de sacrifier ces premières fleurs pour donner plus de force à la plante. Lorsqu'on n'est pas trop pressé de recueillir les fruits, il convient d'arracher méthodiquement toutes les fleurs pendant les 2^e, 3^e et 4^e années. Si l'on procède ainsi, la plante atteint, à la 5^e année, la hauteur du tuteur et porte de très nombreuses grappes.

À partir de ce moment, on n'a plus qu'à jouir des revenus de sa plantation, moyennant des frais d'entretien peu coûteux mais indispensables.

P. L.
