

INFLUENCES BRÉSILIENNES À OUIDAH

DOHOU CODJO DENIS — DIRETOR DO MUSÉE D'HISTOIRE DE OUIDAH
(DAOMÉ), EM ESTÁGIO NO CENTRO DE ESTU-
DOS AFRO-ORIENTAIS

En choisissant le thème influences brésiliennes, j'ai voulu montrer l'impertinence du problème afro-brésilien et surtout, des survivances brésiliennes.

Il porte sur Ouidah. Pourquoi ce choix est-il axé sur cette ville historique?

Parce qu'elle fut:

- le lieu du premier débarquement des Portugais ("Aguda") sur la côte dahoméenne.
- le siège d'entrepôts d'esclaves construits par plusieurs nations: la France, la Hollande, l'Angleterre, le Portugal — dont le plus important fut le fort Portugais.
- la résidence de Don Francisco Félix de Souza (premier brésilien qui a eu le plus de contact avec le milieu africain)
- la porte océane
- le berceau de la civilisation brésilienne en Afrique.

Certains documents ont été extraits de: *L'Histoire de Ouidah* par Casimir Agbo

- *Flux et Reflux* de Pierre Verger
- *Le Fort Saint Jean Baptiste d'Ajuda* de Pierre Verger
- *Les instruments de musique au Sud du Dahomey* par da Cruz Clément (Études Dahoméennes)
- Documents de la famille Kpatènon de Ouidah
- le Registre du Fort Portugais (Mission Catholique de Ouidah)

Premier débarquement

Vers 1580, sous le règne du roi Kpassè, vivait un nommé Kpatè, de nation Hula qui avait construit un tata où il vivait au milieu des siens à Ahouandjigo, du produit de la chasse et de la pêche.

Un jour il se rendit à la plage de Gléhoué Kpasse-tomey (Ouidah) avec un nommé Zingbo à la recherche des crabes. Tout à coup sur l'océan ils virent au loin un bateau. Audacieux, Kpatè attacha un pagne de raphia (vêtement de l'époque) au bout d'une perche en guise de drapeau, il agita plusieurs fois le drapeau vers le navire. Les navigateurs l'ayant aperçu, conclurent que la côte était habitée. Le bateau

mouilla au large et des hommes tous blancs sautèrent à terre. Zingho qui n'avait jamais vu de telles créatures humaines prit la fuite en s'écriant: "Zodjagué" (le feu est venu sur la berge) comparaison faite avec leur teint.

Cependant Kpatè les a abordés et s'est entretenu avec eux par des gestes, et il réussit à les conduire au village afin de les présenter au roi. Kpassè (deuxième roi Houéda) fondateur de la ville de Ouidah les a reçus et donné hospitalité selon la tradition africaine. A leur tour à titre de présents, ils remirent tissus, glaces, pipes, perles et divers objets jusque-là inconnus dans le pays Houéda.

Après un mois de séjour à Ouidah, à leur départ ils eurent soin de demander une parcelle de terre et y enterrèrent une pierre sur laquelle ils gravèrent la date de leur débarquement et celle de l'octroi de ce terrain.

Deuxième débarquement des Portugais

Les portugais étaient revenus à Gléhoué vers 1680, quand ils apprirent que Kpatè 1^{er} était mort. Ils ont ressenti de la peine et ont fait des cérémonies suivant la coutume dahoméenne pour la mémoire de leur ami.

A l'issue de ces cérémonies les objets souvenirs ont été remis au successeur de Kpatè connu sous le nom de Kpatènon Ahombacla.

Ils furent remis à la famille en signe de gratitude à Kpatè en raison de l'accueil très chaleureux fait par lui aux Portugais leur offrant hospitalité avec dévouement bien qu'il ne les ait jamais vus ni connus auparavant.

Ces objets comprennent:

- 100 assiettes en faïence de grandeurs différentes et de forme ovale.
- 2 lampes en cuivre (semblables à nos lampions) mais à 3 becs.
- des séries de perles
- des étoffes
- des chapeaux
- des pipes
- des couverts de table, des verres à boire
- une canne

Succession de Kpatè

Après le règne de Kpatè 1^{er} ses successeurs ont pris le nom de Kpatènon Ahombacla car ils sont considérés comme prêtres de Kpatè élevés au rang de dieu secondaire (vodun) .

1. — Kpatè
2. — Haje Kpatènon Ahombacla

3. — Hounnamon
4. — Sogbosso Noutondji
5. — Aifon Jounnon (fils de Déklanko)
6. — Akokpon (dit Agbozomangbe)
7. — Mindjingnin Kpatènon Ahombacla

Kpatè a été déifié, du temps de la suzeraineté d'Abomey, la fête en l'honneur de Kpatè ouvrait l'année: on immolait au lieu dit, un porc et un cabri, une table fut dressée à l'exemple des Européens qui à sa suite découvrirent Ouidah. Kpatè est pour tous, le héros de l'introduction de la civilisation européenne à Ouidah.

Fête en Honneur de Kpatè

Il existe pour la collectivité Kpatènon Ahombacla une fête traditionnelle périodique pour commémorer la mort de Kpaté 1^{er} et pour vénérer les objets remis à ses descendants par les Portugais lors de leur deuxième débarquement à la côte de Gléhoué. Cette fête est placée sous la présidence de Dagbo Hounon, Chef Supérieur de tous les adeptes des religions traditionnelles. Elle a lieu à Kpatècomey dans l'enceinte de la première concession de Kpatè sise au quartier Ahouandjigo à Ouidah.

Grâce à Kpatè les Portugais ont trouvé un débouché commercial sur Ouidah.

Des démarches ont été entreprises en vue de la construction d'un fort.

Le Fort Portugais

Sous le règne du roi Houéda Amah (avant-dernier roi) et sous la direction du Capitaine de vaisseau portugais, Joseph de Torres, venu de Bahia au Brésil, commença la construction d'une forteresse le 21 Novembre 1721, un fort rond en un lieu élevé avec capacité de 16 pièces d'artillerie.

Ce fort fut entouré d'une muraille quadrangulaire de 162,4 m de longueur et 129,92 m de largeur et 0,592 m d'épaisseur et d'un fossé de 1,628 m de large qui l'entoure avec un pont levis sous la porte. A l'intérieur des murs Joseph de Torres fit construire une maison pour le Chef, une caserne pour les soldats avec une cuisine séparée. Il dédia cete forteresse à la protection de "Nossa Senhora do Livramento" (Notre Dame de la Délivrance) et lui donna le nom de Cesarea en l'honneur du Vice-Roi Vasco Fernandes César de Meneses. Cette forteresse fut connue plus tard sous le nom de São João Batista d'Ajuda (Fort Saint Jean Baptiste d'Ajuda). Le 14 Mai 1723 il fut décidé que le fort devenait une dépendance de Bahia.

Dix sept Directeurs furent successivement sommés à ce poste et eurent des carrières très diverses:

- Francisco Pereyra Mendes (1721-28)
- João Basilio (1728-43)
- Révérend Père Martinho da Cunha Barboza (1743-46)
- Félix José de Gouvêa (1746-51)
- Luiz Coelho de Brito (1751)
- Théodozio Rodrigues da Costa (1751-59)
- Félix José de Gouvêa (1759-62)
- José Gomes Gonzaga Neves (1764-67)
- Bernardo Azevedo Coutinho (1768-81)
- Francisco da Fonseca Aragão (1782-96)
- Manoel Bastos Varela Pinto Pacheco (1797)
- J. Pereira Araujo
- José Joaquim Marques da Graça
- Jacinto José de Souza
- Francisco Félix de Souza
- Isidoro Félix de Souza

Des Chacha ont assuré la direction de ce fort mais en qualité de Gouverneurs.

La forteresse qui était un comptoir commercial était devenu par la suite un entrepôt d'esclaves. Il servait de relais entre le Dahomey, l'Île de São Thomé, le Brésil et le Portugal.

En 1862, il devint le siège de la Mission fondée par les révérends pères catholiques, venus évangéliser cette partie de l'Afrique. C'était également le berceau de l'école portugaise et le noyau des influences brasileiro-portugaises.

La société dite Brésilienne

Comprend 4 catégories:

- Les mulâtres portugais
- Les Brésiliens
- Les esclaves dahoméens affranchis
- Les Dahoméens (serviteurs ou esclaves qui ont pris le nom de leurs patrons sans aller au Brésil ou ailleurs) .

Dahoméens nés au Brésil, descendants de navigateurs ou commerçants brésiliens, anciens serviteurs de nobles portugais, esclaves libérés du Brésil au 19^e siècle étaient retournés en grand nombre au Dahomey, et ont constitué une société appelée: "Socité Bresilienne". Surtout à Ouidha, ville qui a subi l'influence de la culture brésilienne, ils sont devenus de prospères marchands et ont joui d'un incontestable prestige social.

Les Dahoméens émancipés de retour à Ouidah, Agoué, Porto-Novo, qu'ils soient partis volontairement (le cas est assez rare) ou par la force (ce qui est assez fréquent) étaient profondément transformés par leur séjour dans la Baie de tous les Saints, les Iles Caraïbes, etc. . . Certains retournèrent au Dahomey, à Ouidah non plus Africains, Dahoméens, tels qu'ils étaient arrivés à Bahia de Todos os Santos, mais Brésiliens, c'est-à-dire des Dahoméens "brésilianisés" par le contact avec le milieu de cette partie de l'Amérique du Sud. Ils sont revenus porteurs de coutumes, de mode de vie, d'habitudes acquises en terre étrangère devenue une patrie d'adoption.

A Ouidah ces traditions se sont répandues non seulement dans le milieu brésilien, mais presque dans les quartiers voisins au Fort Portugais et surtout à la résidence de Don Francisco Félix de Souza.

L'arrivée du célèbre Brésilien Francisco Félix de Souza à Ouidah a rendu l'influence brésilienne très remarquable et prospère.

De part son dynamisme, sa sympathie, il a su instaurer la vie brésilienne à partir de:

- ses femmes (qui sont pour la plupart africaines)

Vite Chacha de Souza 1^{er} ou Mito (père de tous) a su adopter une vie mixte (daho-brésilienne). La monogamie généralement admise dans le milieu catholique a été effacée par la polygamie; cela ne l'empêche pas de pratiquer la religion catholique qui était toute naissante à Ouidah.

- sa cour

Etant esclave ou serviteur il n'y a pas de liberté dans le choix à faire; il faut tout simplement accepter les conditions de vie de son patron.

- le contact avec le reste de la ville

Chacha se promène souvent en hamac, donnant des conseils à la population laborieuse, il organise souvent des fêtes et des réceptions.

- la création et l'expansion de certains quartiers

L'œuvre de Francisco de Souza a été remarquable à Ouidah: ouverture de grandes artères, création de places publiques (Kindji Singbomey) et de plusieurs coins stratégiques.

Les descendants de Brésiliens établis à l'ancienne côte des Esclaves et surtout à Ouidah, port florissant pour le trafic d'esclaves, ont conservé une série de traditions et de mode de vie de leur patrie. Leurs influences ont été remarquables dans:

- l'organisation sociale
- l'architecture
- les métiers

- l’habillement
- la cuisine
- la création d’une association

Organisation de la société

Chez les Brésiliens, et leurs descendants la famille comprend: le père, la mère, les enfants. Comme ils se mélangeaient à la société cette famille était devenue plus large, conçue à l’image de celle de l’Afrique.

En effet en Afrique et particulièrement au Dahomey tous les descendants d’un même ancêtre formaient un tout. Ici à Ouidah la famille brésilienne s’était vite adaptée aux réalités du terrain. L’esclave faisait partie intégrante de cette famille, pratiquait les mêmes coutumes que son patron et parfois c’était le patron qui adoptait certaines coutumes de l’esclave, comme ce fut le cas au Brésil, Haiti et Cuba.

Le premier responsable de la famille fut un grana justicier, il contrôla les biens et régla les différends entre les membres et pouvait sanctionner tout récalcitrant ou fautif – c’était un moyen de conciliation et souvent de reconciliation.

C’était également à lui que revint la gestion des terres car chaque famille a en plus de son domaine des fermes aux environs de la ville comme la “fazenda” au Brésil.

Chaque année les Brésiliens et leurs descendants célébrèrent en honneur du fondateur de la famille un anniversaire (messe, etc.)

Cette pratique a atteint le milieu dahoméen et se déroule avant ou après les fêtes coutumières annuelles: Houêtanou (fon), èbo odun (yoruba).

Certains mots, expressions et phrases brésiliens ont été introduits dans le langage dahoméen et surtout à Ouidah, Porto Novo, Agoué, etc.

- Papàe – père
- mamàe – mère
- yaya – matrone
- yoyo – patriarche

- Bondiyè Senhor : bonjour monsieur
- Bondiyè Senhora : bonjour madame
- Compasso : comment est-ce que ça va?
- Vossestabon : comment vous portez-vous?
- Si Senhor : très bien monsieur
- Si Senhora : très bien madame
- Bonbrigade : bon merci
- Bontad Senhor : bonsoir monsieur
- Bontad Senhora : bonsoir madame
- Amissa : la messe
- Abêssao : la bénédiction
- Vêla : bougie

Acama : le lit
 Chavi : clé
 Abuneca : la poupée
 Camisa : robe longue
 Gafu : fourchette
 noms d'aliments (voir ch. cuisine).

Félix de Souza sur l'ordre de Guézo roi d'Abomey a occupé les terres qui s'étendaient de Savi jusqu'à la mer. Il a fait le partage de ces terres entre ses frères brésiliens sans oublier les amis.

Ses fermes sont confiées aux esclaves, domestiques ou encore à des gens suivant des conventions.

A l'époque l'esclave était nourri et travaillait pour le propriétaire. Vers la deuxième moitié du 19^e siècle les récoltes étaient réparties également entre le propriétaire et "le domestique", c'est de cette moitié de récolte qu'il doit vivre. Les plus grands vergers et cocoteraies étaient les biens des Brésiliens. Peu à peu l'idée de grand domaine cultivé, a gagné Ouidah. C'est dans cette zone et jusqu'au Togo que s'étendent à perte de vue des cocoteraies.

Familles Brésiliennes à Ouidah

Liste: — de Souza

— Coréa

— d'Almeida, de Amaral, d'Assumpção, Villaça, dos Campos, da Costa, da Cruz, da Conceição, da Matha, Lisboa, Gonçalves, Gomez, de Lima, de Monteiro, de Nascimento, Nobre, Pereira, Pinto, Santanna, de Sacramento, da Silva, da Trindade, da Silveira, Moreira, dos Santos, Olympio, Ferraez, Angelo, Domingo, do Régo, da Piedade, Lino, Thobias Brandão, Paraíso, da Neves.

Ainsi les descendants d'esclaves libérés du Brésil eurent au Dahomey une éducation très soignée, l'éducation domestique leur était donnée et consistait:

— pour les filles: à leur faire apprendre à faire le ménage, la broderie, la couture.

— pour les garçons: notions de vie pratique, bricolage, etc... sans oublier pendant l'école.

L'éducation religieuse au départ avait lieu à l'ancien Fort Portugais et consistait dans l'étude du catéchisme exigée des enfants qui désiraient faire leur première communion.

I — Architecture — les quartiers

1. L'arrivée de Félix Francisco de Souza et le retour des Dahoméens "brésilianisés" a changé beaucoup de choses dans l'habitat de Ouidah.

Les grandes concessions sont en général au bord des rues et principales artères tracées.

Peu à peu les cases rondes sont progressivement remplacées par des maisons rectangulaires spacieuses à plusieurs compartiments. A l'image des forts certains ont construit une maison à étage au départ couvertes de paille puis progressivement remplacées par des tuiles importées.

Ces maisons présentant des façades peintes de couleurs vives, percées de fenêtres (à barreaux et à arcades en ogive), sont vitrées ou non, de hauts reliefs de lions, d'éléphants et de chiens héraldiques se font remarquer.

Balcons et clôtures sont en fer forgé stylisé.

Chaque famille a à côté des batiments une grande cour, un jardin potager et un verger. C'est le domaine de belles fleurs que l'on entretient avec goût.

Comme nos rois qui érigèrent un sanctuaire en mémoire de leurs ancêtres, les Brésiliens ou leurs descendants ont apporté pour nos morts le système de tombeau (monument élevé sur les restes d'un mort avec une dalle de pierre, de marbre portant inscription et une croix). Chaque famille a au sein de sa concession ou dans un endroit réservé dans l'enceinte familiale un cimetière, bien entretenu et fleuri.

Le tombeau du fondateur de la famille est le plus grand et le plus en relief.

Dans certaines familles les défunts sont enterrés dans une chambre où l'on peut distinguer: plaques funebres, tombeaux, bougies, fleurs naturelles, crûche remplie d'eau, portraits, etc. . . Peu à peu cette formule a atteint toute la ville. Actuellement tout un chacun doit accompagner le défunt dans un cimetière municipal réservé au public.

Beaucoup de quartiers ont été créés, des rues bien tracées. Il s'agit notamment de:

— *Brésil* : quartier des souvenirs, de la dynastie des Chachas et quartier latin du royaume Houéda, est la première œuvre d'urbanisme entreprise par le brésilien Don Francisco Félix de Souza. Il fut créé en 1818 Il y fit construire un immense tata divisé en deux parties par la route.

Au bord des grandes artères et des points stratégiques de ce quartier nous pouvons distinguer de belles villas de descendants de Brésiliens avec sur le portail un réverbère soigneusement entretenu.

C'est dans ce quartier qu'on rencontre beaucoup de Portugais, Brésiliens et leurs descendants.

Actuellement une école primaire bâtie au milieu de la verdure au bord de la route de la plage immortalise le Brésil.

Maro : il a été créé en 1829 par le Chacha Adjinakou. Le quartier Maro a plusieurs explications: il veut dire étrangers civilisés. Il veut dire également et surtout: "connait et raconte"



Sofá de Francisco F. de Souza, em Uidá.



A Mesquita e a Praça. Maro, no Quartier Brésil. Uidá.



A Floresta de Kpasse, Local de nascimento de Uidá.



Portão de Ecole Brésil, em Uidá.



Fachada da casa de Chachá, célebre brasileiro de Uidá.



“Bumba-meu-boi”: o cavalo.



Uma rua em Singbomê-Brésil, no Quartier Brésil, em Uidá.



Bouriyan ("Burrinha"), em Uidá, por ocasião da festa do Senhor do Bonfim.



Mesa de origem brasileira. Uidá.

Detalhe arquitetônico estilo brasileiro, no Quartier Brésil, Uida.



Sur la place imposante se dresse la mosquée, centre de l'islamisme dirigé par le sage IMAN Assani. C'est également dans ce coin de l'ensemble du quartier Brésil qu'est parlé le nagot.

— *Zomaï* : un des coins stratégiques de l'ensemble du quartier Brésil a vu le jour sur un plateau, c'est le lieu de plaisance de Chacha de Souza et de Medeiros.

Ses maisons appartenant à des métis et notables étaient de belles concessions à étages, mais elles avaient des toitures en paille. Aussi pour réduire les risques d'incendie il était interdit de circuler dans ce quartier avec du feu, d'où le nom "*Zomaï*": où le feu ne va pas.

II — *Les métiers*

Auprès de riches marchands, commerçants, maîtres-maçons, charpentiers, peintres, ébénistes, barbiers, tailleurs et forgerons certains habitants de Ouidah apprirent un métier.

Certaines femmes s'intéressèrent à la pâtisserie.

L'introduction du four a permis la préparation de biscuits de diverses formes (animales, humaines, géométriques). La famille de Souza est célèbre dans la fabrication de biscuits pour diverses cérémonies (gâteaux de mariage, etc.).

Autour de Chacha Francisco de Souza sont concentrés tous les métiers, à chaque maître d'une spécialité donnée il a confié ses serviteurs les plus dociles. Peu à peu la perfection gagne tous les milieux.

La pâtisserie, la couture, le blanchissage, la cuisine demeurèrent pour longtemps la spécialité et le monopole du quartier dit Brésil à Ouidah.

2. *Habillement*

Comme Ouidah est le siège des Forts, la population a hérité les modes européennes. Les coutumes adoptées par la société brésilienne demeurent jusqu'à nos jours. Les femmes portèrent généralement de longues robes, la jupe de ces vêtements est très volumineuse formant un cercle complet lorsqu'elle est posée sur le sol, le bord inférieur est bordé de dentelles ou est orné d'une arabesque blanche cousue dessus, une élégante étoffe est jetée sur l'épaule. La casaque, sorte de blouse, servait de par-dessus. Un grand mouchoir de filet blanc, de dentelle ou de mousseline avec une bordure de dentelle blanche, ou un filet noir était très gracieusement drapé en turban sur la tête, de curieuses boucles d'oreilles complétaient ce vêtement.

Pour les hommes généralement la tenue blanche était usitée (veste et pantalon). Quelques fois ils portèrent une veste noire, haut-de-forme, et un pantalon blanc à bretelles. La tenue de cérémonie était la redingote noire et le pantalon blanc.

3. *La cuisine*

Dahoméens et descendants de Brésiliens revenus du Brésil ont contribué à l'amélioration de l'alimentation.

1. Introduction de produits alimentaires:
manioc — gombo — épices — acajou
2. L'art culinaire

Le Fort Portugais Saint Jean Baptiste d'Ajuda a été l'école de l'art culinaire brésilien. Petit à petit la cuisine de Bahia s'est répandue non seulement au sein de la communauté brésilienne mais dans tout Ajuda.

Pour illustrer ce passage, je vous livre quelques recettes de cuisine de Bahia, recueillies auprès d'une descendante de Don Francisco de Souza.

Recettes que l'on utilise actuellement lors de grandes manifestations: anniversaire, mariage, réception après une messe de requiem etc. . .

Feijoada

- a) composition: haricot blanc ou petit pois blanc communément appelé doiwé en langue fon ou gégé, sel, viande de porc, boeuf ou de mouton, ail, tomate, oignon, huile d'arachide, crevette, poivre actuellement remplacé par le piment.
- b) Préparation:
 1. faire bouillir le haricot ou le petit pois
 2. faire bouillir également la viande y mettre de l'ail
 3. faire une friture avec: viande, tomate, poivre ou piment moulu
 4. verser dans la friture le haricot ou le petit pois bouilli e ajouter à volonté de l'eau ou le bouillon de viande
 5. servir et manger avec du pain, de la farine de manioc (gari)

Cozido

- a) composition: chou, banane, pomme de terre, (à défaut igname) carotte, tomate, ail, poivre, oignon, vinaigre, huile d'arachide, citron, piment, sel, gombo, farine de manioc, crevette fraîche, viande de mouton, viande de porc, viande de boeuf, poule.
- b) Préparation:
 1. faire bouillir chou, banane, pomme de terre, carotte, gombo. enlever au fur et à mesure les aliments cuits.

2. faire bouillir viande de mouton, porc, boeuf, poule, crevette recueillir l'eau.
3. prendre une partie du bouillon pour préparer la pâte avec le gari.
4. dans le reste du bouillon mettre jus de citron, piment, oignon, tomate, sel, huile d'arachide et obtenir ainsi une sauce.
5. servir dans la même assiette chou, banane, pomme de terre, carotte, gombo, viande, sauce et pâte de gari.

Srabouya

- a) composition: viscère de boeuf, de mouton, sang de boeuf ou de mouton, huile d'arachide, tomate, oignon, ail, poivre, vinaigre, sel.
- b) Préparation:
 1. laver les viscères avec du vinaigre égoutter et couper dessus quelques tranches d'ail.
 2. le faire bouillir — laisser refroidir le bouillon.
 3. couper les viscères en petits morceaux.
 4. battre le sang, le filtrer au passoire.
 5. faire frire les morceaux de viscères.
 6. faire une friture avec tomate, poivre, oignon moulus
 7. verser le sang battu et les morceaux de viscères frits dans la friture ainsi obtenue et remuer.
 8. servir et manger avec du pain, du gari et souvent avec de l'akassa (pâte obtenue à partir du lait de maïs fermenté) .

Molocoto

Composition: pattes, tête de boeuf ou de mouton, ail, poivre, huile d'arachide, (au choix) tomate, oignon, sel.

Préparation:

1. couper la tête en morceaux; laver dans l'eau vinaigrée ajouter des morceaux d'ail.
2. faire bouillir au maximum
3. ajouter tomate, poivre, oignon moulus et de l'huile (au choix) . Servir comme une soupe.

Actuellement on l'accompagne avec de la pâte de gari, de l'akassa et rarement du pain.

III. *L'Association Brésilienne*

Vers la deuxième moitié du XIX^e siècle a été créée l'association brésilienne réunissant en son sein: Brésiliens, Portugais, esclaves affran-

chis, Dahoméens nés au Brésil et sympathisants. Son but est de se réunir pour coopérer et s'entr'aider. De nos jours ce but est purement centré sur les réjouissances communes.

Actuellement cette société se limite au groupe folklorique dit bouriyan. A Ouidah il a vu le jour en 1902, et a pris une grande importance en Août 1945 sous la direction de Francisco de Medeiros.

Dévotion au Senhor de Bomfin

Tous les ans, le troisième dimanche de janvier est la fête réservée au Senhor de Bomfin. La veille c'était la retraite aux flambeaux vers le Fort Portugais puis vers d'illustres membres de la communauté brésilienne.

Au cours de cete sortie nocturne, diverses figures apparaissent: le bouriyan (personne masquée), le bœuf (Oboi) l'autruche, le cheval, font des démonstrations. C'est une fête populaire appelée bouriyan, ou Bumba meu boi. Le cheval amuse la foule par ses cavalcades.

Après la messe d'action de grace à laquelle la communauté brésilienne a assisté, chacun porte en diagonale sur sa poitrine, une écharpe verte et jaune aux couleurs de la République Fédérative du Brésil. Actuellement cette écharpe porte les couleurs nationales de la République du Dahomey.

Un pique-nique est ensuite organisé où les diverses familles mangent ensemble. Il se déroule au bord de la route de la plage dans une plantation de cocotiers. Le repas est suivi de samba, de palma au son de:

1. Bane: membranophone, grosse caisse à double peau avec des tendeurs (boulons avec écrous à oreilles) .

Dimensions: longueur totale (hauteur) = 22 cm
Diamètre de la peau = 55 cm
Diamètre de la base = 55 cm

2. Sinega: membranophone, petit tambour, corps carré de 36 cm de côté, peau cloutée

A l'intérieur de ce tambour se trouve un petit cadre qui, avec des coins joue le rôle de tendeur.

3. Samba: membranophone, petit tambour rectangulaire à peau clouée. A l'intérieur de l'instrument se trouve un cadre tendeur actionné par coins.

Dimensions: Longueur = 20 cm
Largeur = 11 cm
Hauteur = 9,5 cm

4. Castagnettes: idiophones par secouement, elles sont composées de deux bols soudés opposés l'un à l'autre et à l'intérieur desquels cailloux ou billes sont les objets de secouement.
- Panderettes: idiophones à percussion, genre de plaquettes en bois long environ de 25 cm frappés par entrechoc (l'un contre l'autre) .

Tout cet orchestre est accompagné de battements de mains au rythme de la samba.

Les membres de la société chantent de vieux airs portugais et de vieilles chansons ramenés du Brésil.

Ces coutumes persistent à Ouidah, Porto-Novo, Cotonou, Agoué où tous les ans la fête du Bomfim est régulièrement célébrée dans une bonne ambiance.

Religion Catholique

Placé sous la protection de Nossa Senhora do Livramento (Notre Dame de la Délivrance) puis São João Baptista (Saint Jean Baptiste) l'ancien Fort Portugais (un des camps de concentration les plus célèbres de l'Afrique) était le siège de la Mission Catholique fondée en 1862 par les missionnaires venus évangéliser cette partie de la côte sous le vent. (Les tentatives d'évangélisation avaient eu lieu mais en vain sous le règne du roi Agonglo) . C'est là où nos parents allèrent recevoir les notions de cathéchisme pour ensuite être baptisées. Le registre de baptême jadis au Fort Portugais fut déposé à la Mission Catholique de Ouidah.

Le registre de baptême du Fort Portugais a été ouvert le 17 Mai 1866. Plus de 4.436 adeptes ont reçu le baptême dans ce même lieu. Esclaves, serviteurs etc... furent tous convertis.

Les nouveau-nés reçoivent des prénoms portugais tels que:

Adelina	Balbina	Carlos
Anna	Balbino	Cesario
Antonio	Belvenuto	Caetano
Aiberto	Bernardino	Cypriano
Agostinão	Bonifacio	Cecilia
Amancio	Benvida	Clara
Apolinario	Cyrillo	Christina
Augusto	Constancia	Constança
Aleixo	Claudino	Caiano
Alfredo	Claudio	Camillo
Angelo	Candido	Cicinio
Bento	Candida	Dominigas

Dominigos	Honorina	Olympio
Dometilia	Hilaria	Orinda
Emilia	Ignez	Pedro
Esperança	Ingnacio	Paula
Estevão	Innocencio	Paulina
Eulalia	Isidoro	Pompoza
Eustachio	Isabel	Procopio
Emeventina	Idelfonso	Rosa
Eugenio	Juliana	Roberto
Elizia	José	Raymonda
Eufrazia	Joanna	Romana
Engracia	Joaquina	Rofino
Feliciana	Justina	Rodrigo
Francisco	João	Rebecca
Fortunato	Jose-Braga	Rita
Felicia	Josepha	Sylvanio
Felicidade	Joaquim	Sabina
Fausta	Lucia	Simoa
Francisca	Luiz	Suzanna
Florinda	Luciano	Thereza
Fulgencia	Léaô	Theodoro
Gregoria	Lucinda	Théodosio
Guilherme	Maria	Thomé
Galdino	Marcelino	Tecla
Gaudencio	Margarida	Vicente
Germano	Marcos	Ubelina
Hermenegildo	Manoel	Virginia
Horacio	Nicolaô	Victorina
Henriquez	Norberto	Virginio
Helena	Natalia	Zéférino

A l'image de l'autel de l'église du Fort, chaque fidèle présente dans un coin de sa chambre la statue d'un saint, transformant en quelque sorte cette partie de la chambre en chapelle. Femmes et enfants y apportent bougies et bouquets. Le dimanche est un jour spécial réservé aux offices religieux, tout un chacun doit observer un repos total. Tout la famille fait la prière: avant, après les repas, au coucher et au lever.

Le retour des Dahoméens du Brésil a donné de l'essor à la religion catholique par plusieurs manifestations: mariage, messe, anniversaire, requiem etc...

La Sainte an Baptiste

Ce qui demeure encore dans la tradition à Ouidah est la célébration des anniversaires: naissance, mort, mariage, la Saint Jean Baptiste ou "São João".

La veille, c'est-à-dire le 23 Juin, Brésiliens, Dahoméens brésiliennisés, serveurs, amis se rassemblent devant la boutique de do Régé au marché Zobè.

Des champs confiés aux esclaves et serveurs etc... arrivent du maïs frais. Vers 18 h le maïs est grillé. Toute la communauté brésilienne était présente au rendez-vous. La prière commence, après un vival, chacun s'empare de deux ou plusieurs epis de maïs, les gens se rejouissent et se séparent dans l'espoir de se retrouver l'année suivante.

Beaucoup de familles célèbrent de nos jours cette anniversaire, d'autres célèbrent la Saint Antoine de Padoue en la memoire de leurs ancêtres.

La fête de Cosme et Damien à Ouidah

Partie Outre-Atlantique elle en est revenue mais avec un caractère de festivité et de fraternité.

Dans la civilisation négro-africaine, les jumeaux sont considérés comme des êtres supérieurs, vénérés, le traitement aux jumeaux ne manque pas de surprendre. Cette naissance où semble se manifester avec puissance la force génératrice et procréatrice est saluée ici avec joie et là avec crainte.

Ainsi donc ces jumeaux et leurs géniteurs constituent un tout car ils ont chacun des interdits. Arrivés au Brésil, iles Caraïbes etc... les géniteurs se souviennent de leurs jumeaux ou bien le jumeau se souvient de son frère ou de sa soeur. Comme la fête de Cosme et Damien à Bahía, à Ouidah est née la fête des Jumeaux célébrée de la même façon. Généralement elle a lieu le 27 septembre.

a) *Messe de Requiem* (pour les jumeaux défunts)

Les Jumeaux, et leurs parents assistent à la messe. A sa sortie des réjouissances sont organisées derrière le temple des pythons "Dangbéhoué". Baies sauvages, fruits, pistaches, gâteaux sont partagés aux amis.

b) *Fête*

Les Jumeaux et leurs géniteurs en uniforme se rendent à la Cathédrale de l'Immaculée Conception de Ouidah pour assister à la messe d'aïcton de grâce. A sa sortie toute l'assistance se dirige vers la cocoteraie de Monsieur Chodaton Eugène (route de Ouidah-plage). Pique-nique, réjouissances terminent la journée.

Hommage aux morts

Les jeudis (un des jours pour les remerciements: tradition dahoviennent s'adresser au monument du Fort Portugais qui symbolise leurs

viennent s'adresser au monument du Fort Portugais qui symbolise leurs ancêtres, geste communément appelé "gbahounhoun" c'est-à-dire ouvrir le chapeau. Bras tendus vers le monument toute l'assistance fait de bonnes prières: plus de deuil mais beaucoup de mariage, naissance, baptême, fête etc... C'est à l'occasion d'un remerciement aux familles parentes, alliées et amies que les membres de la famille éplorée se rendent au monument avant de passer de maison en maison remercier amis et familles qui les avaient assistés lors des cérémonies mortuaires.

Conclusion

A côté de la religion catholique adoptée, les descendants de Brésiliens et les Dahoméens de retour du Brésil n'ont pas oublié la religion traditionnelle: le culte des ancêtres, ou du vodun. Comme au Brésil ce syncrétisme est demeuré dans les coeurs. Le célèbre Chacha de Ouidah est le maître de plusieurs couvents de vodun surtout de ceux du quartier Brésil. Ceci montre qu'ils ont bien gardé les survivances de la tradition religieuse africaine.

Ainsi donc les deux civilisations brésilienne et dahoméenne se sont mélangées. Le Dahomey en a adopté certains aspects pour les transformer en traditions. Actuellement de nos jours le rôle joué par nos ancêtres (anciens esclaves etc...) est très remarquable surtout en ce qui concerne la religion traditionnelle qui devient immortelle au Brésil. Dans les candomblés brésiliens les dieux Sango, Osala, Yemanja, Ogun, Omolu, Osun, Oshossi, etc... n'ont jamais cessé de penser à leur origine: à la paisible et inoubliable Afrique.

INFLUÊNCIAS BRASILEIRAS EM UIDA

O objeto essencial deste texto é a notável transformação social ocorrida entre o século XVIII e o XIX, em Uidá, depois da chegada dos daomeanos que haviam estado no Brasil. A História mostrou o fluxo de escravos, prisioneiros de guerra, daomeanos ou estrangeiros da Costa dos Escravos, ou ainda Costa da Guiné ou Golfo de Benim, rumo ao Novo Mundo. O que favoreceu esse fluxo foi o estabelecimento de um tráfico comercial entre o Daomé e o Brasil. Certos brasileiros, daomeanos ou seus descendentes, de volta ao Brasil, levaram, conservaram e introduziram na sociedade daomeana seus costumes e hábitos.

Em Uidá essas influências foram vivazes, porque esta cidade foi a área de concentração das nações européias (França, Inglaterra, Holanda, Portugal), a sede do forte português e a residência do célebre Francisco Félix de Souza. Certas famílias vêm conservando cuidadosamente a arquitetura clássica brasileira: casas espaçosas, retangulares, com janelas e portas envidraçadas, muros e portões armados de hastes de metal, horta, santuário florido, etc. A cozinha baiana (feijoada, cozido, mocotó, sarabouya, ou seja sarapatel) é generalizada, não só em Uidá, mas em quase todas as cidades costeiras.

Foi no seio da Associação Brasileira que se concentraram diversas atividades manuais (a costura, o bordado, a cozinha típica, os doces, etc.) As manifestações religiosas e populares: Senhor do Bonfim, festa de São João, Santo Antônio, aniversários, etc., são celebradas animadamente. A indumentária é composta geralmente de: fraque negro e calça branca, terno branco, vestido comprido com ou sem rendas. Algumas palavras ou expressões brasileiras, mais ou menos deformadas pelo fato da ausência de documentos escritos, são empregadas na linguagem cotidiana e sobretudo nas canções da buryan, espécie de "bumba-meu-boi".

BRAZILIAN INFLUENCES IN OUIDAH

The essential aim of this text is the remarkable social transformation that took place between the XVIIIth and the XIXth centuries at Ouidah, after the arrival of the Dahomans that had been in Brazil. History showed the flux of slaves, prisoners of war Dahomans or foreigners of the Slaves Coast, or still Guinea Coast or Benin Bay towards the New World. It was the establishment of a commercial traffic between Dahomey and Brazil, that aided this flux. Some Brazilians, Dahomans or their descendants, on their return from Brazil, took, kept and brought into the Dahoman society their customs and usages.

In Ouidah such influences lived long for this city was the concentration area of the European nations (France, England, Holland, Portugal), the site of the Portuguese fortress and residence of the famous Francisco Félix de Souza.

Certain families still keep carefully the Brazilian classical architecture: large rectangular houses with glassy windows and doors, walls, and gates set up with brass rods, a vegetable garden, a flowered shrine, etc. The Brazilian cooking ("feijoada", "cozido", "mocotó", srabouya. (that is, "sarapatel") is generalized not only in Ouidah but also in almost all the coastal towns. It was in the centre of the Brazilian Association that several manual activities were centralized: sewing, embroidery, the typical cooking, sweets, etc. The religious and popular displays: Senhor do Bonfim, St. John's feast, St. Anthony's, birthdays etc., are gaily commemorated. The clothes are generally composed of a black cuaway and white trousers, a white suit, a long dress with or without laces.

Some Brazilian words or expressions, more or less distorted due to the lack of written documents, are used in the daily speech and chiefly in buryan songs, a sort of "bumba-meu-boi".