

Parents, parents proches et non parents : Commensalité et partage du zébu

Lolona Razafindralambo

Résumé :

Les règles de commensalité déterminent qui peuvent partager les mêmes repas, en quelles circonstances, et en quoi ils consistent. Ces règles contribuent à identifier différentes catégories de personnes et de parents. Ainsi, dans la vie quotidienne, seuls les parents proches mangent ensemble, mettant une barrière entre parents et non-parents, mais également entre personnes appartenant à des catégories sociales différentes. Lors de grands rituels de bénédiction comme le *famadihana*, certains repas et les différentes parties du zébu qui y sont servies, maintiennent la distinction entre parents et non-parents. En revanche, les autres repas comprenant la viande lèvent cette séparation ainsi que la barrière qui existe entre catégories sociales différentes.

Abstract :

Commensality rules illustrate the separation between kins and non kins and between different social categories. These rules tell who can share food during which circumstances, what can be eaten. In everyday life, only kins eat together. But during important rituals like *famadihana* each family in a village is invited to eat together : sharing of beef meat means to belong to the same community.

Fintina :

Ny lalàna mametra ny fisakafoanana dia mametraka hoe iza no afaka miaramisakafo, amin'ny fotoana toa inona, ary inona no hohanina amin'izany. Izany dia mampiseho ny fisarahana amin'ny mpihavana sy ny tsy mpihavana, sy amin'ny olona samihafa firazanana. Amin'ny lanonambe ohatra ny famadihana dia misy sakafo samihafa izay androsoana karazan-kena samihafa avy amin'ny omby (atiny ny nofony). Ny sakafo androsoana ny atin'ny omby dia ho an'ny samy mpihavana ihany. Ny nofon-kena kosa dia mampiray ny mpanatrika rehetra tsy hanavahana na mpihavana, na tsy mpihavana, na tsy mitovy firazanana, ka manambatra ny rehetra ho fiaraha-monina iray.

Les règles de commensalité, et ainsi les manières de table, témoignent d'un ordre social. Ces règles déterminent entre autres les personnes avec lesquelles il est permis de manger, à quel moment, quoi, comment est la cuisson. Maurice Bloch rappelle que le partage de nourriture évoque le partage d'une substance commune par ceux qui communient ensemble, ceux qui partagent le même repas : il crée cette substance commune ou la maintient (1999 : 133). Certains aliments sont meilleurs « conducteurs » sociaux que d'autres (*ibid* : 135) : leur consommation en groupe implique un plus fort esprit de solidarité. M. Bloch note que, dans plusieurs cultures, le partage de la viande est une marque de proximité de relations, mais d'une proximité acceptée comme exceptionnelle ; c'est la raison pour laquelle la consommation de viande convient particulièrement aux fêtes et aux célébrations (*ibid*).

Les règles de commensalité révèlent l'organisation sociale et politique d'une société. Ainsi, chez les anciens Grecs, ceux qui possèdent le statut de citoyen participent aux banquets (caractérisés par un sacrifice sanglant), ce qui exclut de ce fait les femmes, et les esclaves. En Inde, le partage de nourriture est lié à la hiérarchie déterminée par les concepts de pur et d'impur. Louis Dumont rapporte que des règles variées régissent la préparation et l'absorption de nourriture, y compris l'eau et la pipe (1966 : 176 *et sq*). Un Brahmane, par exemple, se doit d'être pur quand il mange et éviter tout contact impur. Il se baigne avant de manger ; il mange seul ou en petit groupe dans un « carré » pur (1966 : 178). Il ne reçoit ni nourriture cuite et bouillie¹ ni eau des castes inférieures. En revanche, il semble qu'il puisse participer aux banquets inter-castes où la nourriture est frite ou grillée².

Dans les sociétés malgaches, le sacrifice du zébu et la consommation de sa viande lors de grands repas communiels constituent une phase importante de plusieurs rituels. Sont conviés à ces événements aussi bien les parents que les non-parents. Les parents sont divisés en plusieurs catégories. Celles-ci sont déterminées par la position de chaque individu dans le groupe de parenté, mais également par la nature des relations que les individus entretiennent dans la vie quotidienne.

Parents et non-parents se retrouvent ainsi autour d'une table, et autour des ancêtres, lors des *famadihana*. Le *famadihana*³ des Hautes terres centrales suscite des réactions généralement contrastées. Les uns proclament que le *famadihana* est une tradition typiquement malgache. Les autres le rejettent parce que tradition païenne⁴. Pour d'autres encore, il est synonyme de dépenses inutiles sinon irrationnelles. Ces derniers mettent particulièrement l'accent sur les dépenses occasionnées par le repas auquel sont conviés les invités et qui doit comporter un plat de zébu.

Différents types de *famadihana* sont généralement identifiés:

- le *famadihana* de transfert, lors duquel les morts enterrés provisoirement (dans une autre région, dans un autre tombeau, etc.) sont déposés dans leur tombeau ancestral ou familial ;
- le *famadihana* d'inauguration : les corps des défunts sont déposés dans un tombeau nouvellement construit ;
- le « simple » réenveloppement des corps dans de nouveaux linceuls.

Pour beaucoup, le *famadihana* se limite au rituel de réenveloppement des morts⁵. Cependant, dans tous les cas de figure, les morts sont toujours réenveloppés dans de nouveaux linceuls, et le déroulement du rituel ne diffère pas de beaucoup.

¹ Qualifiée de nourriture « imparfaite », vulnérable à l'impureté.

² Qualifiée de nourriture « parfaite », constituée de mets purs.

³ *Famadihana* : littéralement traduit par « retournement des morts ». Il s'agit de recouvrir les morts de nouveaux linceuls, et, dans certains cas, de porter et de placer les morts dans un tombeau définitif (voir plus bas). Les Betsimisaraka pratiquent un rituel similaire, le *tsaboraha*, lors duquel les ossements des morts sont collectés afin d'être déposés dans le tombeau définitif.

⁴ Lors d'un terrain en 2001, les villageois qui ont suivi une formation d'évangélistes à la Faculté de Théologie de l'église FJKM (Fianganan'i Jesoa Kristy eto Madagasikara : église protestante réformée, la plus anciennement établie) n'ont assisté à aucun des *famadihana* organisés dans le village. D'après leurs explications, ils auraient signé, lors de leur enrôlement, l'engagement de ne plus assister aux rituels contraires à la religion. En 2010, dans un autre village, tous les membres FJKM de la famille organisatrice du *famadihana* étaient présents.

⁵ notamment pour certains chrétiens « modernes » de la ville.

Les données rapportées ici viennent de rituels organisés par des familles *mainity* (descendants des anciens « esclaves ») et *fotsy* (descendants des anciens libres), dans des villages situés au Sud-Est et à l'Est d'Antananarivo. Le point commun de ces villages est leur ancienneté que les traditions font remonter aux débuts du royaume merina (15^{ème} siècle, époque du roi Andriamanelo et de son fils). Les habitants sont pour la plupart des originaires, c'est-à-dire qu'ils peuvent se réclamer d'ancêtres originaires de leurs villages. Ce qui implique que chacun peut situer lui-même et les autres sur l'échelle sociale, en fonction du statut de leurs ancêtres.

Le rituel comporte quatre phases : 1) les préparatifs ; 2) le premier jour ; 3) le grand repas au village ; 4) au tombeau.

Les préparatifs commencent plus d'un an avant le jour fixé pour le *famadihana*. Régulièrement, les descendants des défunts qui sont concernés par le *famadihana* se réunissent au village. Le but de ces réunions est notamment de fixer et de régler le montant des dépenses que le rituel va occasionner : achat de linceuls, d'un zébu, de riz, du bois destiné à la cuisson des repas, location d'une troupe de musiciens, achat de tenues identiques pour les organisateurs (ceux qui invitent), etc.

Le rituel dure généralement deux jours. Le zébu est sacrifié le premier jour, au petit matin. Seuls les hommes de la famille, avec quelques alliés, y participent. Ce premier jour est seulement consacré à la fête. Dans certains cas, les corps des ancêtres sont ramenés du tombeau au village. Ils sont déposés à l'angle nord-est de l'espace de la fête. Après qu'ils ont été réenveloppés dans les nouveaux linceuls, on ne s'occupe plus d'eux. Cependant, des membres de la famille se relaient constamment près d'eux afin de les surveiller⁶. Leurs descendants, particulièrement les jeunes filles, vont passer cette journée, ainsi que la nuit à danser au son de la troupe de musiciens⁷.

Le deuxième et dernier jour est qualifié de « jour du *fokonolona* ». La matinée est entièrement consacrée au grand repas communiel : « *mamahana olona* », dit-on (litt. « faire manger les gens »). Le repas commence tôt le matin, avant 8h, et comporte plusieurs services. Les convives arrivent au cours de la matinée, et remettent leur don *sao-drazana* (litt. « remerciements-des-ancêtres ») ou *tso-drano* (bénédiction)⁸. Il ne s'agit pas, à proprement parler, d'un banquet où les convives mangent en même temps : ils entrent par groupe et s'installent au fur et à mesure que les places autour des tables se libèrent.

La dernière phase de la fête commence à la fin du repas. Organisateurs et invités se dirigent vers le tombeau dans lequel les ancêtres sont déposés à l'heure indiquée par le devin-astrologue, après quelques tours du tombeau. Les corps sont réenveloppés avec les nouveaux linceuls à leur sortie du tombeau, dans le cas où ils n'ont pas été portés au village. La cérémonie se termine par un discours de remerciements d'un aîné du village au nom des descendants-organisateur.

⁶ de peur qu'un esprit malveillant ne les touche (sorcellerie), ce qui risque de détruire leur *hasina*, c'est-à-dire leur capacité de bénédiction.

⁷ La nuit, la troupe est remplacée par un lecteur de disques et du matériel de sonorisation. Il s'agit alors d'une véritable soirée dansante qui attire tous les jeunes des environs.

⁸ Il s'agit d'une somme d'argent dont le montant est soigneusement noté par les organisateurs dans un cahier, afin de pouvoir être rendue lorsque ce sera au tour des invités d'organiser un *famadihana*.

Pendant les deux jours de fête, les repas tiennent une place importante, et ils sont composés essentiellement de riz et de viande de zébu. Ils sont cuits séparément dans de l'eau, dans de grandes marmites, sans ajout d'huile, de sel ou d'aucun autre condiment. Cette tâche revient aux hommes⁹, les femmes faisant le service à table et la vaisselle.

Lors de son dépeçage, toujours par les hommes, deux parties du zébu sont séparées : les parties intérieures, d'une part, la viande, d'autre part. Cette distinction détermine deux catégories différentes de convives.

Les parties intérieures (foie, tripes, cœur, etc.) sont servies le premier jour. Prennent part à ces repas : les descendants des ancêtres-organisateurs de la fête, leurs parents et leurs alliés qui vivent dans le même village et qui participent aux différentes tâches. Les autres, plus âgés ou entretenant des relations personnelles plus distantes, ne font que passer durant cette journée et faire acte de présence, puis repartent.

Lors du grand repas du deuxième jour, seule la viande est servie avec le riz. Y participent les parents proches et alliés, mais également les parents plus éloignés et les invités non parents, habitant le village ou non.

Une différence peut être observée pour les familles *mainity* et *fotsy*. Pour ces derniers, ce ne sont que les organisateurs, les conjoints, et quelques-uns de leurs collatéraux, qui mangent ensemble les parties intérieures du zébu, le premier jour n'étant pas un jour de fête mais faisant vraiment partie des préparatifs. Les autres parents, vivant au village ou non, ne sont présents que le deuxième jour. Pour les *mainity*, en revanche, parents et alliés se doivent d'être présents dès le premier jour, même s'ils ne prennent pas part au repas. Ceci montre la différence de conception de la parenté *mainity* et de la parenté *fotsy*. Pour les premiers, ce qui est important, ce sont les relations entre parents. Leur histoire fait que leurs ancêtres ont cohabité avec diverses personnes, avec lesquelles ils ont établi des alliances. Celles-ci ont contribué à élargir les groupes de parenté, transformant ainsi les alliés en parents. Pour les groupes *fotsy*, ce qui demeure important, c'est le lien aux ancêtres, l'ancestralité.

Cette distinction entre les parties intérieures du zébu et sa viande se retrouve lors de l'ancienne fête du bain. Le premier repas de la nouvelle année réunit les membres de la maisonnée. C'est le *tonom-bilany* : les parties intérieures sont découpées en morceaux, cuites (Callet, 1908 : 162). Il faut noter que le verbe « *tono* » signifie « rôtir, griller sur le feu », alors même que les morceaux servis à cette occasion sont bouillis. Pour les repas qui vont suivre ce premier, ce sera la viande qui est consommée, à laquelle sera ajoutée de la viande conservée de l'année précédente (*hena mialin-taona*). Elle est servie aux invités qui viennent apporter leurs vœux pour la nouvelle année. Elle est également offerte en étrennes aux parents (membres du groupe de parenté) et aux supérieurs. C'est le *nofonkena mitam-pihavanana* (« la viande qui maintient les relations entre parents »). Une partie de la viande va être conservée afin d'être consommée l'année suivante. Cette viande, disent les informateurs de Callet, est offerte y compris aux personnes avec lesquelles les relations sont mauvaises (*ibid* : 163).

Ainsi, on peut voir que, comme lors du *famadihana*, le zébu sacrifié lors de la fête du bain permet de distinguer deux catégories de relations sociales : les parents proches, d'une part, les parents moins proches et les non-parents, d'autre part. Parmi ces non-parents se trouvent les

⁹ La préparation des repas quotidiens revient aux femmes.

co-villageois *mainty* pour les *fotsy*, et *fotsy* pour les *mainty*. En temps ordinaire, ils ne mangent pas ensemble, ils évitent même autant que possible d'entrer dans les maisons les uns des autres, par peur notamment de la sorcellerie. Cet évitement est laissé de côté lors des *famadihana*, puisque toutes les familles originaires sont invitées, et envoient des représentants¹⁰.

Dans les anciennes sociétés grecques, la mort du bœuf et son partage créent la communauté : ils rassemblent les hommes qui sont ainsi organisés en communauté lors des festins et fondent de ce fait la cité. Les liens entre citoyens se situent au-delà des liens de parenté. De la même façon, le partage de la viande de zébu dépasse les liens de parenté qui sont en revanche déterminées par le partage des parties intérieures du zébu¹¹. Le partage de zébu crée ainsi une substance commune. C'est le *fihavanana* qui rassemble parents et non-parents dans la même communauté, y compris entre personnes de catégories sociales différentes.

Références bibliographiques

- Blanchy S.**, 1996, Le partage des bœufs dans le mariage coutumier de la Grande Comore, *Journal des Africanistes*, vol.66, n°1, pp.169-202
- Blanchy S.**, 2005, Esclavage et commensalité à Ngazidja, Comores, *Cahiers d'Etudes africaines*, XLV, 3-4, 179-180, pp. 905-933
- Bloch M.**, 1971, *Placing the Dead. Tombs, ancestral villages and kinship organization in Madagascar*, London & New York : Seminar Press
- Bloch M.**, 1999, Commensality and Poisoning, *Social Research*, vol.66, n°1, pp.133-149
- Boutaud J.-J.**, 2005, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Paris : Jean-Paul Rocher Editeur
- Callet F.**, 1908, *Tantara ny andriana eto Madagascar*, Académie Malgache
- Detienne M. Et J.-P. Vernant**, dir, 1979, *La cuisine du sacrifice en Grèce ancienne*, Paris : Gallimard
- Dumont L.**, 1966, *Homo hierarchicus. Le système des castes et ses implications*, Paris : Gallimard
- Garrigues-Cresswell M. Et M.A. Martin**, dir, 1999, *Dynamique des pratiques alimentaires, Techniques et culture*, 31-32
- Graeber D.**, 1995, Dancing with corpses reconsidered : an interpretation of famadihana (in Arivonimamo, Madagascar), *American Ethnologist*, 22(2), pp.258-278
- Le Huu Khoa**, 1997, Manger et nourrir les relations, *Ethnologie française*, XXVII, 1, p.58
- Levi-Strauss C.**, 1968, *Mythologiques. L'origine des manières de table*, Paris : Plon
- Molet L.**, 1979, *La conception malgache du monde, du surnaturel et de l'homme en Imerina*, 2 tomes, Paris : L'Harmattan
- Razafindralambo L.N.**, 2003, *La notion d'esclave en Imerina (Madagascar). Ancienne servitude et aspects actuels de la dépendance*, Université de Paris 10-Nanterre
- Razafindralambo L.N.**, 2005, Inégalité, exclusion, représentations sur les Hautes Terres centrales de Madagascar, *Cahiers d'Etudes africaines*, XLV, 3-4, 179-180, pp.879-903
- Vassas C. Et C. Leduc**, 2001, « Éditorial », *Clio*, n°14, *Festins de femmes*, [En ligne], mis en ligne le 19 mars 2003. URL : <http://clio.revues.org/document100.html>

¹⁰ Les Zafimaniry, redoutant la sorcellerie, craignent les repas communautaires et ils se munissent de protection lorsqu'ils y assistent (Bloch : 145).

¹¹ Chez les anciens Grecs, les parties intérieures de l'animal sacrifié sont partagées entre les participants. La viande est consommée lors des banquets.