

La viande de zébu ou *hena omby*

dans les traditions malagasy

Bako Rasoarifetra

ICMAA

*“Tahaka ny tononkena ny fanambadiana ka
ao ny sendra trafony ary ao koa ny sendra
lohaliny”*

*« Le mariage est comme un morceau de zébu
grillé, certains gagnent la bosse, d'autres
gagnent le genou »*

Résumé:

La gastronomie et les habitudes culinaires font partie intégrante du patrimoine culturel d'une société, d'un peuple, d'un pays. A Madagascar, si dès le Xe siècle, la consommation de la viande de zébu est attestée archéologiquement par la présence d'ossements dans plusieurs sites, sa première dégustation est restée légendaire. Fortement appréciée à cause de ses valeurs culturelles et nutritionnelles, le zébu étant associé à la sacralité, au pouvoir et à la richesse, sa viande constitue le principal mets d'accompagnement des repas de toutes les circonstances depuis les cérémonies rituelles aux simples nourritures quotidiennes. La préparation de la viande, la conservation et la cuisson ne diffèrent point pour l'ensemble de l'île ; la technique et le savoir-faire se transmettent de générations en générations et constituent en partie le référent identitaire de la population malagasy.

Fintina :

Ny sakafo sy ny fandrahoana azy dia tafiditra ao anatin'ny riban'ny firenena iray sy ny mponina ao aminy. Eto Madagasikara, na dia efa voaporofon'ny fikarohana arkéolojika aza ny fihinanana hen'omby tamin'ny taon-jato faha-10, tamin'ny fahitana taolan'omby tao amin'ireo toeram-ponenana taloha, dia mbola mitoetra ho tantara mahaliana ny fanandramana henon'omby voalohany. Ankafizina fatratra ny hena avy amin'ny omby satria sady manankasina ny omby no taratry ny fahefana sy ny harena ary koa mahavelona. Mibahan-toerana izy amin'ny lanonana ara-pomba rehetra na koa amin'ny sakafo andavan'andro. Eran'ny nosy dia tsy misy maha-samihafa azy ny fomba fikarakana, ny fitahirizana ary ny fandrahoana azy ;

ny fahaiza-manao dia ifandovan'ny taranaka mifandimby ary mitoetra ho riba mpamaritra ny maha-malagasy ny Malagasy

Abstract:

Gastronomy and the culinary usual are a part of the country's and people's cultural heritage. For Madagascar, if since the tenth century, the consumption of the zebu meat is archaeologically attested by bone's presence in several sites, his first tasting remained legendary. Greatly appreciated because of his cultural and nutritional values, zebu being linked to sacrality, power, and richness; this meat constitutes the main dish of the meal's accompaniment for all circumstances since ritual ceremonies to simple daily foods. For the whole island, meat's preparation, conservation and cooking don't differ; technique and how-made transmits themselves of generations in generations and constitutes the Malagasy people's identity reference in part.

Introduction

La gastronomie et les habitudes culinaires font partie intégrante du patrimoine culturel d'une société, d'un peuple, d'un pays. Elles sont fortement liées aux conditions géographiques et climatiques qui influent sur les activités de subsistance de chaque société. Ajoutées à cela, les us et coutumes et les croyances religieuses déterminent les pratiques alimentaires allant jusqu'à l'observation de certains interdits soit familiaux soit de groupes entiers.

La présente contribution est un début de réflexion sur les aliments, les techniques de consommation, le choix et la préparation, l'acquisition et la transmission des savoir faire culinaires des anciens Malagasy. Notre choix est porté sur l'alimentation carnée et plus précisément la viande de zébu¹. Selon Mondain et Chapus (1946), le zébu est considéré comme un animal tabou abattu seulement à l'occasion de cérémonies rituelles qualifiées de *sacrifice propitiatoire collectif* et dont la viande n'est pas consommée. Or, les résultats des fouilles archéologiques montrent que partout à Madagascar, la viande de zébu a été consommée au moins dès le 10^e siècle, sans doute parce qu'ils étaient déjà en grand nombre à l'époque. La plupart des cérémonies rituelles malgaches requièrent un sacrifice sanglant par l'abattage d'un ou de plusieurs zébus. Le mot *hena* ou viande est utilisé métaphoriquement dans plusieurs proverbes et adages populaires traditionnellement exploités par nos aïeux pour enseigner la sagesse et la philosophie de la vie. Le proverbe basé sur un jeu de mots « *ny hena-maso tsy mahavelona, fa ny hena masaka no mahavelona* », « la crainte du regard

¹ Zébu *Bos taurus*, sous-espèce *indicus*.

d'autrui ne fait pas vivre, c'est la viande cuite qui fait vivre » démontre bien la place accordée à la viande de zébu dans la vie des Malagasy.

La première consommation de *hena omby* : traditions et preuves archéologiques

Il nous paraît essentiel de rappeler rapidement ici les traditions recueillies dans l'*Histoire des Rois* concernant la première consommation de la viande de zébu en Imerina. Deux versions sont offertes : la première est portée sur Ralambo (vers 1590-1610) qui, en partant s'installer à Ambohitrabiby, son nouveau fief, rencontre sur sa route, vers Ambatofotsy, des bœufs qui « allaient mourir de leur graisse ». Il demande alors à son esclave de tuer l'animal afin de le goûter et en connaître la saveur. L'esclave exécute l'ordre de son maître, tue le zébu et fait griller la bosse en premier. Ralambo, après avoir goûté le morceau l'apprécie et déclare : « cela a un goût délicieux » (Chapus & Ratsimba, 1974 : 280 et sq).

La seconde version implique Andrianjaka (1610-1630) le deuxième fils de Ralambo. Accompagné de ses deux hommes, il part vers la région nord d'Ambohimanga et trouve sur son chemin un bœuf. Ils décident de l'abattre et d'en rôtir la viande qu'ils trouvent succulente. Andrianjaka décide alors d'apporter la bosse à son père qui lui annonce y avoir déjà goûté à Ambatofotsy. Dans ces deux récits, père et fils décident de rassembler les bœufs, d'en faire profiter la population et de les parquer pour les élever.

Aujourd'hui, cette tradition de première consommation de zébus sous Ralambo est désavouée par les résultats de fouilles archéologiques entrepris dans plusieurs sites. En effet, la découverte d'ossements dans différents niveaux d'occupation des sites comme Mahilaka (Radimilahy 1998) dans le Nord de Madagascar, Andranosoa (Rasamuel 1984) dans le Sud et Ambohimana (Rasamuel 1989-1990) sur les Hautes terres centrales, déjà au 10^e siècle, la viande de zébu figurait dans l'alimentation des anciennes populations. De même, la domestication de ces animaux est attestée par de restes d'aménagement de fosses à zébus avoisinant l'habitation pour les sites datés du 14^e siècle à l'intérieur de l'île. Enfin, dès le 16^e siècle, zébus sur pieds et viande boucanée ont fait l'objet de commerce avec l'extérieur. La *Collection des Ouvrages Anciens sur Madagascar* fait état de ce commerce entre les Antalaotra et l'extérieur dans la région nord de Madagascar. Au 18^e siècle, le cheptel vendu en deux mois pouvait atteindre jusqu'à 10 000 têtes. Madagascar est alors connu des traitants arabes et européens comme étant le pays des zébus en abondance, d'esclaves, du riz, de bananes et de bien d'autres produits (Deschamps, 1972 : 84) échangés contre divers articles d'importation.

Choix et hiérarchisation de la viande

De toute alimentation carnée, la viande de zébu est la plus appréciée par les anciens Malagasy (*Rakibolana Akademia Malagasy*, 2005). La tradition souligne la saveur succulente de la viande du zébu. La proportion d'ossements de bovidés dans le mobilier ostéologique découvert dans les fouilles archéologiques est importante. Par exemple, dans le site de Manjakazafy d'Ambohimpanompo (région de l'Imamo), site occupé au 16^e siècle, Domenichini (1984) relève que sur 18,750 kg d'ossements d'animaux de boucherie collectés, 10 kg sont constitués d'os de bovidés contre seulement 1kg d'os d'ovidés.

Dans la hiérarchie des types de viande, la volaille vient en deuxième position et particulièrement les gallinacées comme le coq et la poule. Leur consommation remonte également à plusieurs siècles, leurs ossements ont été découverts souvent associés à ceux de bovidés. A Mahilaka (Radimilahy, 1998 : 198), les ossements d'oiseaux domestiqués représentent 20,59 % du matériel ostéologique mis au jour. Dans certains rites où le sang d'un animal doit être versé, le coq à plumage rouge ou noir peut servir de substitut au zébu. A titre d'illustration, lors d'une cérémonie de *saotra* ou demande de bénédiction organisée dans la grotte de l'Isandra² dans le Sud de Madagascar en septembre 2010, un coq rouge a été immolé au bas du rocher qui entoure un lieu sacré. Une fois déplumé et vidé, l'animal est grillé sur un feu de bois, puis découpé en petits morceaux et servi à l'assistance. Toutefois, pour parfaire la cérémonie, les officiants ont rajouté, à titre symbolique, de la viande de zébu achetée au marché, grillée et servie pour accompagner la viande de sacrifice.

Il est également de coutume d'offrir un poulet vivant comme étrennes à l'occasion des fêtes du nouvel an (moderne). Le présent prend alors le nom de *solom-bodiakoho* ou le substitut du croupion pour les parents, il est appelé *solom-penakoho* ou le substitut de la cuisse quand il est offert aux enfants. Actuellement ce cadeau est remplacé par une somme d'argent symbolique. La consommation de la dinde et de l'oie, animaux domestiques d'importation, est réservée aux grandes occasions comme les repas de noces et les fêtes familiales. Chez la population Betsileo, les débuts des travaux de tissage des *lamba arindrano*, grand drap en coton avec des rayures de différentes couleurs, très typiques de la

² Ce rituel a été organisé pour demander la bénédiction aux ancêtres dans le cadre d'une campagne de recherches ethnographiques et archéologiques dirigée par le Ministère de la Culture et du Patrimoine en vue de la proposition d'inscription du site « Zoma de l'Isandra » sur la liste indicative du Patrimoine Mondial de l'Unesco pour le compte de l'année 2011. L'équipe des archéologues a été dirigée par Rafolo Andrianaivoarivony et Rasoarifetra Bako de l'Université d'Antananarivo.

région du Sud, sont marqués par des repas appelés *hani matanjaka* ou repas fortifiant. Cet évènement réunit la communauté entière ; riz, oie, poulet, canard bien mijotés sont servis en abondance cinq fois dans la journée (Rasoarifetra, 2005 : 21-26).

Après la volaille suit le poisson dont la consommation est plus fréquente dans les régions côtières et sont appelés *laoka* ou mets d'accompagnement. La pratique de la pêche, la consommation des produits d'eau douce et de mer sont également attestées par la découverte de pesons de filet, d'hameçons ainsi que d'arêtes de poisson depuis le 10^e siècle dans divers sites archéologiques. Mais aucune occasion particulière ne marque la consommation du poisson à l'exception du *rom-patsa*³, bouillon de petites crevettes rouges d'eau douce ou blanches d'eau de mer, servi à la parturiente pour activer la montée du lait maternel. Frais, le poisson est préparé avec un peu d'eau et du sel ; séché ou légèrement fumé, procédé permettant sa conservation, il est cuit en bouillon, en soupe ou en sauce.

Enfin, le porc arrive en dernière catégorie dans cette hiérarchisation. Soulignons que les anciens malgaches ont chassé et consommé le potamochère, cochon sauvage. Des ossements débités de potamochère ont été mis au jour dans les niveaux d'occupation datés du 15^e siècle dans les sites archéologiques d'Analamanitra et d'Ambohimalaza, sur les Hautes terres centrales (Rafolo, 1987-1988 : 24). Pendant longtemps, la domestication et la consommation de la viande de cochon ont été considérées tabou surtout pour les personnes détenant des fétiches ou d'amulettes. Sous le roi Radama I (1810-1828), l'introduction du porc est interdite dans les sites sacrés d'Ambohimanga, capitale religieuse du royaume merina et d'Ambohimambola, lieu de résidence des *sampin'andriana* ou talismans royaux des souverains malgaches. Faisant suite à sa conversion à la religion chrétienne, la reine Ranaivalona II (1868-1883) autorise officiellement la consommation de la viande de porc mais sa domestication restait dans la région de l'Imamo. Plus tard, le porc fut autorisé à monter en Imerina, sa viande devint alors un mets réputé ou *laoka malaza* (Randria, 2005 : 222-224). L'animal, vivant, est offert en guise de cadeau d'hospitalité aux visiteurs étrangers de passage à Antananarivo (Domenichini 1984) entre autres les missionnaires.

Législation sur la viande

L'ouvrage *Histoire de Rois* (t. I chapitre V : 450- 478) réserve un grand chapitre sur les lois relatives aux bœufs au temps de la monarchie merina et durant les règnes successifs des souverains malgaches : taille des oreilles, rituel, abattage, vol, utilisation. Notre

³ Nom donné également à la somme symbolisant la contribution des proches à l'alimentation de la parturiente.

contribution évoquera plus la législation sur les morceaux de viande : le *vodihena* ou la culotte de zébu, considérée comme le morceau le plus noble du zébu. Dans la présente déclaration, le roi Ralambo officialise son droit aux meilleurs morceaux :

« *le vodihena est à moi, et je réduirai à l'esclavage la femme et les enfants de ceux qui le prendront, je prends pour moi le haut de la bosse (le morceau le plus haut) et l'arrière du bœuf (c'est au souverain que revient la fin de l'Etat) car ce sont les meilleurs morceaux, le vodihena ne doit pas être fendu* ».

La culotte revient intégralement au souverain à chaque évènement ou rituel auquel l'abattage de zébus est requis : le *fandroana* ou le bain royal, la circoncision, l'adultère⁴, l'inceste, les funérailles. Quand Andrianampoinimerina (vers 1783-1790) a institué le marché, il établit le prélèvement d'impôt en modifiant la législation relative aux zébus abattus pour la boucherie : le côté droit de la culotte revient au souverain tandis que celui du gauche reste au propriétaire du zébu. Toute personne consommant le *vodihena* sans y avoir été autorisé trouvera sa femme et ses enfants réduits en esclavage, sinon elle sera obligée de verser au souverain un *hasina* ou piastre d'argent et un bœuf *volavita*. Exceptionnellement, les parturientes bénéficient temporairement du *vodihena* en plus du bois mort (bois de chauffage) ramassé dans la forêt.

Valeur sociale et culturelle des morceaux

C'est sans doute pour ces diverses mesures que les malgaches ont des considérations particulières pour certains morceaux de la viande de zébu. En référence à la légende sur la première consommation de cette viande par Ralambo et sa déclaration évoquée plus haut, la bosse et la culotte de zébu apparaissent comme étant les morceaux les plus considérés. En outre, ces parties possèdent une forte valeur nutritive supérieure à 40 (< 40), valeur appréciée à partir de « l'indice d'utilité » par la teneur en matière grasse, la quantité de la moelle et la quantité de viande fournies par le morceau considéré (Rafolo, 1987- 1988 : 27).

- La bosse ou *trafo* autrefois appelé *tringitringy*, de par sa position située sur la partie la plus élevée du corps du zébu, de par sa teneur en graisse et de par son goût succulent, prend la première place dans la hiérarchie des morceaux. A l'occasion du *fandroana*, une fois le zébu abattu, la bosse est enlevée et est réservée aux ancêtres. La viande est découpée en morceaux, embrochée sur une grande fourche en fer à sept branches et rôtie devant les portes

⁴ Les époux coupables d'adultère doivent payer une amende consistant en l'abattage d'un zébu : la même peine est appliquée aux personnes coupables d'inceste.

des tombeaux sur un feu de *zozororo*, sorte de souchet *cyperus acqualis*, plante très utilisée dans les différents rites malgaches. Une fois grillés, les morceaux sont frottés sur les pierres dressées avant que la demande de bénédiction soit prononcée par l'officiant ; une fois ce rituel accompli, la viande est servie aux notables sur des feuilles de bananier.

- La culotte ou *vodihena*, représentant « la fin » comme disait Ralambo, est l'apanage des souverains. Sous la reine Ranavalona I (1828-1861), le partage du *vodihena* durant le *fandroana* se fait exclusivement dans l'enceinte du palais royal. Pour chaque *vodihena* remis à la reine, la partie gauche est rendue au propriétaire pour que sa femme et ses enfants puissent en faire des étrennes. L'autre côté sera partagée entre les gardiens du palais, les groupes statuaires nobles : les *Zazamarolahy* et les *Andriamasinavalona* qui ont porté le roi *Andrianampoinimerian* au pouvoir et les gardiens des idoles de *Kelimalaza*. Jouissent également du privilège de consommer le *vodihena*, les personnes qui exécutent les travaux pour le souverain, notamment les officiers dirigeant les exercices militaires et enfin les visiteurs.

Après ces deux éléments de prestige, viennent les morceaux communs comme la poitrine. Chez les *Bara* (Manjakahery, 1989 : 22) ce morceau appelé *tratrakena* vient après la croupe ou *lombony* et est le privilège des alliés du groupe. Néanmoins, le partage des autres morceaux suit des règles selon les différents groupes sociaux.

Viandes de circonstances

Les circonstances et les évènements de la vie des anciens malgaches déterminent la propriété de la viande, il existe deux catégories bien distinctes : la bonne viande ou *henatsara* pour les heureux évènements et la mauvaise viande ou *henaratsy* des circonstances malheureuses.

Parmi les *henatsara* est classé au premier rang la viande neuve ou *henavao* issue d'un zébu *omby volavita* ou *omby malaza*⁵, fraîchement abattu à l'occasion de la cérémonie du bain royal. Ce qualificatif *henavao* est attribué pour établir la différence du *hena-mialintaona*, viande conservée depuis un an du *fandroana* d'avant. Le *hena manitra* ou viande parfumée ou *henambadika* ou viande de deuxième funérailles est également une bonne viande puisqu'elle est issue d'une cérémonie de réjouissance en honneur des morts et des ancêtres. A cette occasion, les invités participant à la cérémonie de transfert de dépouilles ou de renouvellement de linceuls offrent de l'argent à la famille concernée, en retour, celle-ci

⁵ Types de zébus tués pendant les fêtes du *fandroana*

leur distribue de la viande en guise de remerciements. La viande boucanée de la jeune mère ou *kitozan'ny mpifana* est aussi considérée comme *henatsara*. La parturiente est nourrie de cette viande avec du riz à l'eau ou *vary sosoa*, chaque visiteur emmenant un *rom-patsa* (somme symbolique) se verra offrir en échange un petit morceau de cette viande symbolisant le partage.

Dans la catégorie *henaratsy*, la viande issue de zébus tués à l'occasion de funérailles est appelée viande néfaste ou mauvaise ou *henapoaraka*. Elle est considérée comme le substitut du mort ou *solom-paty* puisqu'autrefois, semble-t-il, les anciens malgaches ont consommé leur mort mais ont abandonné par la suite la pratique (Mondain & Chapus, 1942-1943 : 195). Seuls les groupes statutaires nobles en Imerina n'observent pas cette pratique d'abattage de zébu à l'occasion de funérailles, la consommation du *henaratsy* leur est d'ailleurs interdite. Le nombre de zébus abattus à l'occasion d'un décès dépend de la richesse du défunt. Le *henaratsy* est découpée sur un lit de paille et non sur une natte comme de coutume pour la viande de circonstances heureuses. La viande constitue l'alimentation de base durant des funérailles ; parfois à l'issue de l'enterrement, l'assistance reçoit un paquet tout frais à emporter désigné viande des morts ou *henam-paty* ou viande qui clôture les funérailles ou *henam-pefy*. Si un souverain « tourne le dos » ou meurt, la fin du deuil est marquée par un rituel de bouchage du soleil ou *tampi-masoandro*, des zébus sur pieds sont distribués pour l'ensemble de la population. Le reste de la viande non consommée, les os et les cornes sont enterrés afin que les chiens ne puissent pas les traîner ou les manger. Enfin, la viande de malheur ou le *henandoza* provient d'un zébu tué et distribué par une personne ayant subi avec succès à l'épreuve judiciaire du tanguin.⁶

Viande et rituel, les règles de partage et la consommation

La cérémonie du *fandroana* révèle beaucoup de pratiques rituelles autour de la viande de zébu. Un paragraphe entier a été consacré plus haut sur l'importance de la bosse, réservée aux ancêtres et la culotte, morceau privilège des souverains. Il est de règle de conserver une partie de cette bosse pour honorer les ancêtres jusqu'au prochain *fandroana*.

Dans la pratique, les parties intérieures du zébu sont cuites en premier, les intestins, la panse, le foie et le feuillet sont coupés en petits morceaux et consommés sur place. Les morceaux de viande distribués sont à emporter et se préparent dans chaque foyer selon leur

⁶ L'épreuve judiciaire consiste à faire boire de l'eau mélangée à deux amendes râpées du fruit du tanguin (*Tanguinia venenifera* Madagascariensis). Cette mixture est un poison pouvant provoquer une mort instantanée.

coutume. Chez le groupe Manendy, dans le Marovatana Ambohidratrimo, la viande est découpée en gros morceaux de la taille d'un poing et cuite dans un pot de cuisson en terre cuite *vilany nongo* ou marmite en fonte *vilany vy*. Le moment le plus distingué du *fandroana* est la présentation des vœux du nouvel an ; toutes les familles s'offrent le *jaka* , forme d'étrennes, constitué de viande coupée en morceaux et enfilée, généralement crue ou cuite, connue par le *nofon-kena mitam-pihavanana*, littéralement « viande-qui-entretient-les relations». Parmi les coutumes du *fandroana* figure également le sacrifice de vaches *volavita* pleines. Extirpé de l'animal abattu, le veau, vidé sans tête ni pieds, est découpé en petits morceaux et cuit dans de la graisse collectée lors du *fandroana* précédant. Accompagnée de riz, cette préparation est toutefois réservée au souverain et servie en premier repas durant les fêtes.

Le *saotra* ou *sao-drazana* ou remerciements d'ancêtres est aussi une bonne occasion d'abattage de zébus. Durant cette grande réjouissance, la population honore les ancêtres et demande de l'argent, de la richesse, de la prospérité et des successeurs (Chapus & Ratsimba, 1974 : 517). Si en Imerina, le rituel d'abattage est souvent associé à la cérémonie des deuxièmes funérailles (transfert de dépouilles), chez les Betsileo,⁷ les riches tuent des zébus pour s'approvisionner en viande et en graisse et le rituel du *saotra* est requis. Le sacrifice solennel (Dubois, 1939 : 799) ou *sao-drazana* est particulier : les zébus de couleur noire à tête blanche sont emmenés en hauteur, la cérémonie est agrémentée de danse et de chants accompagnés de tambour. Deux étages constituent l'autel : le haut destiné aux dieux ou les *zanahary* et le bas réservé aux ancêtres le *razana*. Des parties des cuisses ou *losony*, les pattes ou *isatanana*, le foie ou *atiny*, l'omoplate ou *fanangany* et les intestins grêles ou *tsinainpotsiny* sont offerts et y sont déposés en guise de remerciements. La viande est découpée avec la peau et cuite au feu de bois. Les repas de sacrifice sont servis dans des corbeilles neuves au fond desquelles ont été disposées des feuilles de bananier et du riz.

La cérémonie du mariage est également une grande opportunité d'abattage de zébus et de consommation de viande. Le cru et cuit sont partagés conformément à l'adage *miaramihinana ny manta sy ny masaka* littéralement « manger-ensemble-le-cru-et-le-cuit ». Traditionnellement, deux repas sont offerts : le premier chez la famille de la mariée après la cérémonie du *vodiondry* ou croupe de mouton, l'offrande symbolique scellant l'union des deux époux, représenté par soit un zébu⁸ sur pieds, soit un mouton, soit de l'argent liquide. Un

⁷ Cette pratique a été observée par l'auteur dans la région de l'Isandra.

⁸ Le nombre de zébus dépend de chaque groupe de population

repas à base de riz et de viande est servi en abondance à toute la communauté. Le second repas est pris chez la famille de l'époux pour ceux sont venus accompagner la mariée. A l'issue de ces deux festins, chaque convive se voit doter d'un *tolotra*, nom désignant la viande crue offerte. Particulièrement, chez les Bara du centre -sud, les parents de la mariée reçoivent en cadeau une bosse de zébu et une partie de la loupe en signe d'honneur.

Le *ala volon-jaza* ou la première coupe de cheveux se distingue des autres cérémonies par la simplicité des rituels en matière de repas. En fait, il n'y a pas de repas proprement dit. Au milieu de la maison, un van est posé par terre dans lequel du riz cuit, du *toho* (petit poisson très apprécié qui a très peu d'arêtes) poissons séchés, des morceaux de bosse de zébu grillé et du taro coupé sont mélangés aux premières mèches de cheveux coupés du bébé. La tradition veut que l'assistance se dispute ces mets porte-bonheur, les femmes souhaitant avoir des enfants doivent être rapides pour mettre la main sur la substance la plus enviée dont les morceaux de bosse de zébu. Celles qui en attrapent le plus auront des chances d'avoir de la progéniture.

Ces quelques exemples évoqués révèlent ainsi, la prééminence de la viande de zébu dans les repas communiels, la préparation de la viande étant identique pour toutes ces cérémonies.

Techniques de préparation et de conservation

Les recettes ne diffèrent point pour l'ensemble de l'île.

- La technique de conservation de la viande peut être illustrée à partir des pratiques culinaires chez la population Bara (Louis, 1957 : 143-147). L'abattage ne se fait que dans des occasions bien déterminées : circoncision, mariage, funérailles, sacrifice religieux. Ainsi, ces cérémonies se présentent comme des occasions de s'approvisionner en viande d'où la nécessité de procéder à la conservation. Seuls, les abats sont consommés pendant la cérémonie, ensuite chaque famille reçoit deux à trois soubiques de viande fraîche qui seront réparties en deux tas. Le premier est découpé en gros morceaux et disposé au dessus du foyer pour obtenir de la viande boucanée ou fumée *hena asaly* ou *omby sira* (viande macérée dans du sel). Le second est également découpé en lanières assez minces et séchées au soleil, c'est le *kitoza* connu en Imerina ou *pika* chez la population Tandroy (Decary, 1930:47). Les Betsileo enroulent des lanières longues de quatre mètres autour d'une tige de bambou et les suspendent au plafond (Dubois, 1939 : 811). Pour la consommation, les Bara pilent le *kitoza* dans un mortier et la poudre est conservée dans unealebasse. Cette poudre sert à assaisonner le manioc, la patate douce (*Ipomea batatas*) et le *saonjo* (*Colocasia antiquorum*) préparé en

katokatoka, recette à base de tubercule coupée en minces morceaux et cuite avec beaucoup d'eau. Pendant la cuisson, la poudre de viande est rajoutée aux *kilojy* (sorte d'haricot) et la préparation est servie dans une assiette arrosée de lait frais ou mélangée à du lait caillé ou *habobo*. Le *kitoza* est enfin le compagnon des voyageurs de longue distance, facile à emporter et à préparer sur un feu de fortune.

- Le *hena ritra* ou *hena ritina* ou viande sans sauce est à la fois une technique de conservation et de préparation. Le *varanga miali-ntaona* ou viande confite est issue de la viande de cérémonie du *fandroana*. Les morceaux sont cuits dans une grande marmite en fonte, sans sel, sur un feu doux pendant deux jours et une nuit. La cuisson est parfaite quand la graisse remonte à la surface et que la chair devient très tendre *manara-molotra* (qui colle aux lèvres). La marmite est bien couverte pour ne laisser aucune rentrée d'air pouvant pourrir le contenu, ce mets sera consommé en premier repas du prochain *fandroana*. Le *hena ritra* ou *borinjo* chez les Sakalava se prépare comme le *varanga* : on laisse mijoter la viande pendant une nuit entière et une matinée en prenant soin de garder les morceaux intacts. Cette préparation ne se conserve pas très longtemps du fait que la marmite est souvent ouverte ; quelques morceaux sont prélevés en cas de nécessité : des invités imprévus ou tout simplement la satisfaction d'un envi de manger de la viande. Cette préparation est très appréciée lors des fêtes familiales : mariage ou deuxièmes funérailles, la viande est directement servie ou *atondraka* sur une assiettée de riz arrosée d'un peu de gras (l'huile issue de la cuisson de la viande) appelé *menaka*. Le mélange de la viande maigre ou *hena mahia* et de la viande grasse *hena matavy* est appelé *hena vandana* ou viande marbrée. Chez les Betsileo (Dubois, 1939), la viande une fois cuite et la graisse enlevée, les morceaux sont séchés et conservés dans des grands pots en terre dans lesquels on puise de temps à autre quand le chef de famille est épuisé ou quand il y a des hôtes de marque. Actuellement, il est d'usage de mélanger la viande de zébu avec celle de porc bien gras, menu désigné couramment sur les Hautes terres centrales *vary be menaka* ou assiette de riz gras .

- Le *hena masakevoka* ou viande cuite à la chaleur est une pratique culinaire des groupes de population Antandroy et Mahafaly. Le zébu est tué à coup de sagaie et cuit en entier avec la peau sans avoir été vidé. La bouche de l'animal grande ouverte, calée par une pierre, est profondément enfoncée dans une fourmilière sapée recouverte d'un feu de branchages et de bois. La cuisson commence à prendre quand l'intérieur du zébu bouillonne, elle est à point dès que la peau, au toucher, s'enlève facilement. Avec un couteau, chaque

personne se taille de gros morceaux et ceux-ci constituent la principale nourriture des grands voyageurs.

- Le *hena misy fangarony* ou viande avec accompagnement est la plupart du temps le mets consommé au quotidien. Il est très apprécié avec des herbes potagères et certaines légumes *ou anana* entre autres : le cresson ou *anandrano* (*Sisymbrium nasturtium*), la morelle ou *anamamy* (*Solanum nodiflorum*) l'*anamalaho* (Spilanthès), l'*anantsonga* (*Brassica campetris*) ou l'*anantsinahy* (*Bidens pinnata*) et bien d'autres espèces. Une expression populaire *ananana mahavaly hena* traduit par Abinal & Malzac (1888) comme « petit service qui peut être bien récompensé » montre l'importance de la viande dans l'alimentation même en petite quantité. Peuvent également accompagner la viande de zébu, les graines de flageolets ou haricots (*Phaseolus vulgaris*) ou *tsaramaso*, de pois de terre (*Voandzeia subterranea*) ou *voanjobory* (Domenichini & Rafolo, 2003 : 19-24). Enfin la viande, par moment, peut-être associée aux petites crevettes *hen'omby sy patsa*, très riche en protéines, elle est servie aux nouvelles accouchées ou aux convalescents pour retrouver vite la santé et la force. Chez les Antandroy, la viande destinée aux malades porte le nom de viande parfumée ou *henamanitse*. Pour l'ensemble de ces préparations, la viande est cuite en bouillie ou *alaiandro* ou en sauce (pas trop d'eau) en *ketsaketsa* et servie avec du riz bien sec.

Techniques de transmission du savoir faire

Jusqu'à ce jour, la découpe et la cuisson de la viande de zébu de circonstances restent un événement important pour la société malgache puisqu'elles sont rattachées à des rituels spécifiques. La découpe revient aux hommes, des personnes d'âge mur assistées parfois par le chef du village ; à la fin de l'opération, des morceaux spécifiques leur seront attribués. La technique de la découpe s'acquiert par l'observation ; les jeunes sont appelés à aider les experts et se familiarisent par expériences avec le temps. Par la même occasion, la jeune génération s'initie aux règles de partage où chaque morceau est distribué aux individus à qui de droit suivant un ordre de préséance. Les aînés sont également chargés de faire observer les interdits relatifs à certains morceaux de viande comme le rognon et la panse, tabou pour les personnes détenant des amulettes. La cuisson de la viande, lors des repas de fêtes est une occasion de sortir les grandes marmites. Cette fonction revient également aux hommes, les vieilles personnes et les enfants se pressent pour cuire les morceaux qui se corrompent le plus vite : les intestins, le mou et le feuillet qui seront servis au repas du soir, veille d'une grande cérémonie (Dubois, 1939 : 811). Les femmes surveillent la cuisson et les enfants s'initient à la

préparation du repas par les jeux du *tsikonina* ou de *kivarivary*. Les fillettes possèdent de petites marmites dans lesquelles, elles peuvent cuisiner du riz et du *laoka* ou mets d'accompagnement, petits morceaux de viande prélevés de la viande distribuée à l'occasion du *fandroana*. Comme pour les grandes personnes, elles suivent consciencieusement la cuisson sous le regard attentif des mères de famille qui leur prodiguent de temps à autre des conseils pour la quantité d'eau nécessaire à la cuisson du riz, la quantité d'eau et de sel à rajouter à la viande et surtout pour l'entretien du feu. En temps normal, la préparation du repas quotidien revient aux femmes. Elles détiennent les recettes traditionnelles héritées de leur grand-mère qu'elles transmettent à leurs propres enfants dans la pratique en les faisant participer aux tâches quotidiennes.

Enfin, l'extraction de la graisse ou *fangalana menaka* est une technique qu'il faut acquérir. Toujours chez les Betsileo (Dubois, 1939 : 813) l'extraction de la graisse est une opération réservée aux vieilles femmes expérimentées, une entreprise requérant de la patience puisque la cuisson de la viande se fait pendant deux à trois jours. Un bol de terre est placé en permanence auprès de la marmite pour recueillir la graisse qui coulerait de la marmite pour être par la suite conservée dans de grandesalebasses spéciales à large goulot ou *matoko*. Les enfants sont priés de sortir afin que les expertes puissent entendre les crépitements de la graisse et les progrès de la cuisson. Une fois la viande cuite, la graisse est retirée avant que l'on procède à la distribution ; elle est ensuite traitée, distillée pour être utilisée pour diverses circonstances : naissances ou morts, éclairage ou soin de la coiffure ; le pot est confié à la mère de famille. La graisse peut être également extraite des pieds de zébus, des os des cuisses et de l'épaule (Chapus & Ratsimba, 1974 : 463). Cuits à grande eau, ces morceaux et ces os produisent beaucoup d'huile pour une utilisation domestique et l'entretien de la chevelure.

En conclusion, le zébu constitue une part importante de la richesse culturelle des Malgaches, les recettes à base de viande de zébu restent « le mets culturel », notre référence identitaire et constituent un patrimoine immatériel culinaire à préserver. Malheureusement, des lacunes au niveau de la documentation handicapent l'étude comparative des pratiques culinaires des différents groupes de population. La prochaine étape de l'étude devrait se cantonner sur l'inventaire national de ce patrimoine en prenant en compte des considérations, des interdits, des recettes et de la littérature orale concernant la consommation de la viande de zébu. Cette démarche est plus qu'urgente, le cheptel malgache semble-t-il en danger du fait

qu'il diminue en nombre (problèmes politiques et économiques). Si le zébu devait disparaître un jour, qu'en serait-il de l'identité du peuple malgache ?

Références bibliographiques

- Abinal & Malzac**, 1888, Dictionnaire malgache-français, Editions Ambozontany
- Akademia Malagasy**, 2005, Rakibolana miraki-pahalalana, Foibe momba ny teny any Akademia Malagasy, Ofisim-pirenana momba ny Teny
- Chapus G.S. & E. Ratsimba**, 1974, Histoire des Rois, tome I, II, III, éditions de la librairie de Madagascar, Tananarive
- Decary R.**, 1930, L'androy (extrême Sud de Madagascar) Essai de monographie régionale, Paris Société d'Editions
- Deschamps H.**, 1972, *Histoire de Madagascar*, Edition Berger-Levrault
- Domenichini J.P.**, 1984, La fouille de Manjakazafy et l'histoire d'Ambohimpanompo (Imamo) *Nouvelles de l'Archéologie* n° 2, pp 20-28
- Domenichini J.P. & Rafolo A.**, 2003, Aspects de la vie quotidienne sur les Hautes Terres centrales les malgaches entre le XI e et le XIX e siècle, *Nouvelles du Centre d' Art et d'Archéologie* n°9, pp. 19-24
- Dubois H.-M.**, 1939, Monographie du Betsileo, *Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie*, Paris XXXIV, Musée de l'Homme.
- Louis M.** 1957, Mœurs et coutumes des Bara, *Mémoires de l'Académie Malgache*, Fascicule XL, pp 143-145
- Mondain G& G.S Chapus.**, 1946, Historique du bœuf (d'après les Tantara ny Andriana) *BAM* XXVII, Nouvelle série, Tananarive, pp.191-223
- Radimilahy C.**, 1998, Mahilaka , *Studies in African Archaeology* 15, Uppsala
- Rafolo A.**, (1987- 1988), L'alimentation carnée chez les anciens malgaches, *Nouvelles du Centre d' Art et d'Archéologie* n°5-6, pp.22-26
- Rafolo A.**, 1989-1990, Essai d'interprétation de restes osseux animaux des fouilles d'Ambohimana, *Nouvelles du Centre d' Art et d'Archéologie* n°7-8, pp.42-50
- Rakotomanolo .S.**, 1981, Ny foko manendy, Monastera Ambohimanjakarano, Mahitsy
- Rasamuel D.**, 1984 , alimentation et techniques anciennes dans le Sud malgache à travers une fosse à ordures du XIe siècle , *Etudes de l'océan Indien*, n°4, Paris , Inalco, pp.80-109
- Rasoarifetra B.**, 2005, Riban'ny Lamba, Usa/Icmaa/Mtc, pp 21-26,