

Le début de la consommation de zébu en Imerina, son utilisation sociale, économique et politique sous la royauté (XVIe –XIXe siècles)

Prof. Jacqueline Ravelomanana

Résumé:

L'article veut nous montrer comment de simples aliments comme le riz et la viande de zébu sont devenus des instruments politiques et sociaux dès l'avènement du roi Ralambo au XVIe siècle. Le pouvoir royal a établi un ordre social, grâce à la reconnaissance officielle du rôle du riz et de la viande de zébu lors des rites officiels, renforçant ainsi l'ordre royal. Leur institutionnalisation va se déteindre, même sur l'ordre familial. Les notions d'aîné, *zoky*, et de cadet, *zandry*, sont imposées lors des repas et de ce fait facilitera les notions de « Grand » et de « Petit » au niveau de l'organisation sociale et politique.

Mots-clés: aliments - viande de zébu - riz - sacré (Hasina) – institution

Abstract:

Rice and zebu meat became political and social tools, as soon as King Ralambo rose to power during the 16th century. The King established social order, thanks to the official recognition of rice and zebu meat during official rites, thereby strengthening his royal order. Their institutionalization will extend even to familial rules. Notions of seniority based on age, *zoky*, elder, and *zandry*, younger, are imposed during meals and facilitate establishment of social and political rankings.

Nous avons choisi de réfléchir sur l'Histoire de la viande de zébu: « le début de sa consommation en Imerina, son utilisation sociale, économique et politique sous la royauté (XVIe-XIXe siècles) ». La tradition orale transmet d'une manière péremptoire que l'habitude de la consommation de la viande de zébu découle de la décision du roi Ralambo (1575-1610). Néanmoins, on ne s'est jamais posé de questions sur la nourriture carnée des Merina et des Malgaches en général avant cette date.

Keywords: Food - zebu meat - rice - sacred (Hasina) - institution

Avant Ralambo, que mangeait-on donc?

I. AVANT LE XVIe SIECLE, LE RIZ, L'ALIMENT DE BASE QUOTIDIEN

L'alimentation était essentiellement végétale. Deux raisons principales peuvent être avancées. L'histoire actuelle de Madagascar parle de différentes vagues de peuplements à différentes époques mais toutes ont été marquées par des groupes de migrants ayant connu ou connaissant la riziculture, et l'ayant importée et implantée à Madagascar. Ces vagues migratoires ont alors poussé à une économie agricole, voire à rizicole l'emportant sur l'élevage. En outre, chaque progression de foule à nourrir oblige le plus souvent au recours au végétal (Braudel, 1993). Malgré le manque de chiffres statistiques, nous pouvons imaginer que sous l'impulsion de l'accroissement de la population – même non spectaculaire – l'Imerina s'est « agrandie ». Des territoires se sont eux-mêmes colonisés. Et ceci va s'avérer être « réel » (dans le sens latin de « chose palpable ») lorsque deux siècles plus tard, le roi Andrianampoinimerina (1785-1810) devra agrandir son royaume: l'Imerina historique va se construire non plus par une occupation pacifique mais par la conquête militaire proprement dite. D'ailleurs, le roi n'aura pas le temps de réaliser son projet: « La frontière de ma rizière sera la mer » (*Ny Ranomasina no ho vala-pariako*). Ce vaste programme, il le laissera à son fils Radama I^{er} (1810-1828). Déjà ici, nous pouvons constater que l'explication de la vie matérielle qu'est notre thème, et parfois l'histoire de l'art culinaire, ne peut se comprendre sans l'histoire du nombre et de la ...guerre !

Dans notre civilisation, le riz est ultra-présent. Parmi les expressions les plus significatives désignant cet état des choses, nous pouvons citer celle-ci, la plus commune puisqu'elle veut dire « Je vais manger » : « *Hinam-bary aho* », qui veut dire littéralement: « Je vais manger mon riz ». Le riz va faire la fortune des souverains tels qu'Andrianampoinimerina. Le riz organise la vie matérielle et même psychique des administrés jusqu'à devenir une institution irréversible, identifiée à la royauté et à la personne du souverain lui-même comme l'illustre l'expression « *Izaho sy ianareo dia vary sy rano* » qui signifie « Vous et moi sommes comme le riz et l'eau ». Ce dernier, fin psychologue et fin stratège, y ajoute aussi l'eau. Ainsi, il y aura « une Trinité » malgache « Le riz, l'eau, et le Roi (*Ny Mpanjaka*) ».

Seul Andrianampoinimerina avait pu se targuer d'être un élément de cette trilogie agraire et à la fois politique. Avant son avènement, il y a eu une guerre civile et la famine qui ont décimé l'Imerina durant sept ans¹. Après lui, les guerres de Radama et de ses successeurs ont vidé l'Imerina de la main-d'œuvre agricole jusqu'en 1896 – seule la main-d'œuvre servile a pu remplacer les sujets royaux partis en campagne².

¹ Impatient de monter sur le trône d'Antananarivo, Andrianampoinimerina a voulu briguer le pouvoir, encore entre les mains de son oncle Andrianjafy. Cette ambition entraîna une guerre civile qui ravagea l'Imerina durant sept ans. Vainqueur, Andrianampoinimerina s'est attelé à réorganiser le territoire conquis.

² Ravelomanana J. (2003-2008), Cours dispensé à l'Ecole Polytechnique de Tananarive sur la sécurisation foncière « Pouvoir et famine XVI-XIXe Siècle en Imerina –Madagascar », repris et

Le riz était – et est – vital et il n'a jamais été suffisant. Il est complété par des céréales supplétives. Mais ceci n'était pas encore la solution. Les pénuries étaient et sont chroniques. Le déterminisme végétal est ainsi celui du riz et des brèdes. Le riz est exigeant. Jusqu'à aujourd'hui, on véhicule l'idée que le riz nourrit plus de 75% des Malgaches (sous-entendu « agriculteurs ») avec plus ou moins de bonheur.

Les rizières occupaient de faibles espaces – Non pas qu'à l'époque, les rizières n'étaient pas étendues: elles étaient limitées par la distance et les moyens matériels, malgré l'existence de l'esclavage et du système de la corvée (*Fanompoana*)³.

Le riz a en principe besoin de beaucoup d'eau⁴. L'eau est indispensable – d'où l'expression « *Aina ny rano* »: « L'eau est la vie ». Et elle ne peut être séparée du riz. Ainsi nous avons cette autre expression « *Vary sy rano* » (« Le riz et l'eau ») « *Ka aina no fetra* » (« Jusqu'à la mort ») pour souhaiter la longévité d'un couple qui vient de se marier.

Le riz est « tyrannique »: il exige une main-d'œuvre conséquente. L'Etat surtout royal, devait alors s'organiser: la *corvée* peut s'expliquer ainsi. Le souverain devait faire appel à ses sujets, eux-mêmes propriétaires de nombreux esclaves, objets de droit, corvéables à merci. Car, non seulement, le riz demande plusieurs étapes pour pouvoir être fauché mais il requiert aussi un « terrain propice » à recevoir son semis. Pour cela, la maîtrise de l'eau est requise : *mampidi-drano*, faire entrer, circuler l'eau dans les rizières à un certain débit, à un certain niveau, à la période voulue⁵. L'Etat devait être bien organisé, « suréquipé »: les villages devaient être resserrés. Des contraintes collectives fortes allaient être imposées (Le Bourdieu, 1978). Les conséquences de cette démographie étaient de plusieurs sortes : les déplacements forcés de populations vers Ambositra et

réactualisé en Février 2014 pour le CEDS (Centre d'Etudes Diplomatiques et Stratégiques)-Antananarivo.

³ Ravelomanana J., Cours sur « la Corvée royale, *Ny fanompoana*, une institution royale: Exemple de la construction des Dignes (les *fehiloha*) ». La plaine du Betsimitatatra a été autrefois aménagée en rizières grâce aux *dinam-pokonolona*, conventions villageoises d'aide et d'entraide et de corvées, *fanompoana*. Aujourd'hui les gouvernants laissent remblayer les rizières par les « grandes compagnies » et les minorités économiquement puissantes comme les Indo-Pakistanaïens ...

⁴ Il existe une riziculture sèche pratiquée par les couches sociales modestes, mais de nos jours, on y a recours car le terrain approprié est insuffisant.

⁵ Callet R.P., « *Ny Tantara ny Andriana teto Madagascar* », « L'Histoire des rois de Madagascar », recueil des traditions orales rassemblées par le R.P Callet en Imerina vers les années 1870, ouvrage traduit en français par Chapuis et Ratsimba et édité plusieurs fois.

Fandriana par exemple. Les régions limitrophes de l'Imerina vers l'Est avaient aussi servi de « déversoir »: le Vakiniadina et au-delà vers le pays *bezanozano* et *sihanaka*. La région de l'Alaoatra est toujours aujourd'hui un des greniers à riz de Madagascar. Certains soldats étaient installés sur les Limes *merina* et pratiquaient la riziculture. Vers l'Ouest, les soldats de Radama ont implanté le riz qui était lui-même connu de tout l'Ouest. Des historiens américains ont même avancé la pratique de l'exportation de riz vers l'Afrique de l'Est (Campbell, 2005). La colonisation trouve ici des chemins déjà tracés pour de plus grandes exploitations⁶.

Le riz a donné comme recettes connues :

-le *vary sosoa* : riz cuit très mou, servant de pain au petit déjeuner. Il peut être accompagné de miel, de graines d'arachides ou/et de sucre.

-*vary toran-dronono sy tantely*, riz cuit avec du lait et du miel, signifie le mets le plus succulent dans l'art culinaire. Au figuré, l'expression donne une image de bonheur intense. Le lait et le miel devaient être comme aujourd'hui des produits rares car même maintenant, la mentalité est encore entre « la cueillette » – entendons « l'assistanat » et le petit élevage de basse-cour. Pourtant, le roi Andrianampoinimerina avait déjà exhorté ses sujets à voir plus grand et plus loin⁷.

-*vary aminy ny anana*, riz aux brèdes « *mafana* » (chaudes) et au gingembre, sert à réchauffer le ventre des femmes stériles et à vous réchauffer, tout simplement en hiver, comme le chocolat chaud !

-*vary maina*, riz cuit « sec » en opposition au riz mou. Ce riz se mange pour accompagner le plat de résistance appelé communément *loaka*. Le *loaka* sous-entend toutes viandes cuites (porc-volaille-poisson) et surtout celle du zébu, en particulier à la campagne et dans les familles islamisées.

II. Après le XVIe siècle : la viande de zébu, entre le sacré et l'ordinaire.

1. Le *loaka* avant le XVIe siècle: sans le zébu mais avec le superflu et le nécessaire.

Peu de documents peuvent éclairer en quoi consiste le *loaka* avant la période royale. Seul le recueil des traditions orales du R.P. Callet, *Ny Tantara ny Andriana*, mentionne les

⁶ Ce fait peut être lu dans certaines biographies du *firaketana*, la première encyclopédie malgache. L'œuvre des pionniers malgaches dans les provinces va être reprise par les colons.

⁷ R.P.Callet, op.cit.

différents « ingrédients » pouvant faire avaler le riz, très consistant, sauf lorsqu'il est *sosoa* (mou et imbibé d'eau). Cependant l'usage de certains proverbes, de certains mots et de leur évolution peuvent nous donner des indices sur l'alimentation carnée des Malgaches avant la consommation de la viande de zébu.

Un autre ouvrage, celui de Jean Paulhan « *Le repas et l'amour chez les merina* » (Paulhan, 1970), un livre de 91 pages avec un style délicieux et croquant, mettant en comparaison l'attitude et la mentalité des Français et des Malgaches au repas, en amour, livre écrit dès son retour de Madagascar entre 1912-1913, donc une dizaine d'années seulement après la colonisation (1896), peut nous offrir une idée sur les repas pris après le R.P. Callet. Et là, nous pouvons constater que les habitudes alimentaires malgaches ont traversé le temps sans coup férir. Ainsi, nous pouvons apprécier ce que les Ancêtres nous ont laissé et que nous avons essayé de préserver des influences extérieures et malgré le temps (Houlder, 1960). Jean Paulhan a bien servi notre sujet: le superflu et le nécessaire sont mentionnés. L'anguille, la pintade sont des mets appréciés et recherchés. Leurs références à l'amour, dans le passage ci-après sont subtiles ; les adjectifs en Français veulent traduire à la fois les caractères du concept « Amour » lui-même et les traits caractérisant les « antagonistes amoureux », notamment la pintade, plutôt considérée par le Malgache, plus agréable à regarder qu'une simple poule, surtout une « mère poule », sous-entendu, une personne que l'on connaît un peu trop. Les proverbes relatifs à l'inconstance amoureuse rappellent, ici, la pintade. « *Mahita ny akanga tsara soratra ka manary ny akoho tamanan-trano* » “Avoir rencontré la pintade aux beaux atours et répudié la poule, gardienne du foyer “. En réalité, la pintade ne devait pas être encore un animal de basse-cour: il fallait aller « la chercher »... Et lorsque l'on se projette dans le passé à travers cette alimentation, l'économie devait être celle de la cueillette et de la chasse. D'ailleurs, les proverbes faisant allusion au gibier et aux poissons d'eau douce, et à la façon de les attraper sont nombreux. (Chapus, 1925).

La référence au poisson, généralement à l'anguille revient souvent « *Mati-kanin-kely toa amalona* » (« Mourir pour un peu de nourriture comme une anguille », c'est-à-dire que c'est en mordant à l'appât, qu'elle perd la vie). L'anguille comme la pintade est aussi symbole des choses « glissantes car visqueuses », volages donc difficiles à garder et par conséquent supposées “précieuses” et/ou dangereuses...! Les Ancêtres savaient donc non seulement apprécier l'amour mais ils avaient également donné beaucoup plus d'importance à ce qu'ils mangeaient. Les souverains n'avaient donc pas laissé passer ce côté épicurien de leurs sujets et ils allaient en faire un autre prétexte pour encore mieux les « dominer ». Ainsi avec l'avènement du roi Ralambo, la tradition royale merina a su attribuer au souverain la consommation de la viande de zébu avec tout un rituel engendrant son institutionnalisation sociale et politique.

L'organisation plus structurée du pouvoir politique – Ralambo est le premier roi d'Imerina selon la tradition orale, avant lui l'Imerina était composé de clans (*foko*) – se reflète ainsi dans l'alimentation, car cette dernière peut aussi se présenter comme un symbole parmi tant d'autres de la représentation à la fois de la société et de l'exercice même du pouvoir royal. La viande de zébu va être reconnue et elle va servir à l'ordre

établi. Sa consommation fait alors l'objet de rituels, de réglementations, aidant de cette façon la légitimation d'un pouvoir nouveau, celui du roi qui prend à cet effet le nom de *Mpanjaka*⁸.

Cette ritualisation se fait à l'avènement de Ralambo, lors de la cérémonie du Bain Royal, le *Fandroana*. Différents auteurs vont interpréter cette fête et tous ont insisté sur la consommation de la viande de zébu ; que le *Fandroana* ait été considéré soit comme « une fête des bœufs, une fête du Nouvel An, une fête agraire, une fête du bain » soit comme « une fête des êtres vivants, une fête de la dynastie royale, un rite de purification, une fête du jeûne musulman, une fête religieuse, une fête des ancêtres »⁹. Cette viande était consommée selon votre statut dans la société et suivant des rites bien établis.

2. La consommation de la viande de zébu: un exemple de l'institutionnalisation d'un simple fait, d'une « chose »¹⁰.

La genèse de cette habitude n'est pas claire mais comme presque tout commencement, elle relève d'un mythe qui va devenir réel. Nous allons ici suivre la conception durkheimienne de l'institution pour analyser la décision de Ralambo.

« Du fait qu'on entend parler du *Fandroana* à partir de Ralambo, beaucoup croient que c'est ce prince qui a institué ces jours de festivité. Certains disent qu'il le fit en souvenir du destin d'*Alamahady* sous lequel il est né, car [sauf pour la reine Ranavalona III (1883-1896)], on célébrait la fête du *Fandroana* au premier quartier du mois d'*Alamahady*. D'autres disent qu'il le fit pour manifester sa joie d'avoir découvert que les « *jamoka* » aussi appelés « *jomoka* » (bœufs) étaient des animaux dont la viande était bonne et comestible, et ce sont eux dont on fit la viande du *Fandroana* ... Mais quelle que soit la raison... c'est Ralambo qui en fit une fête solennelle; et ayant domestiqué les bœufs (*jamoka*) il changea leur nom en « *omby* », et il goûta à leur chair et la trouva succulente,

⁸ *Mpanjaka*: la racine du mot lui-même vient de *jaka* qui signifie « viande sacrée », « viande du Nouvel An » et le préfixe *Mpan-* annonce l'action d'un agent. Dans notre contexte, le *Mpanjaka* est celui qui fait manger la viande sacrée, viande de communion. La sémantique coloniale confortera son sens de « gouverner, ad –ministrer » et aujourd'hui son emploi est galvaudé et le sens du mot *fanjakana* signifie tout ce qui peut « dominer ». Le concept est alors identifié à la détention du pouvoir quel qu'il soit, *manam-pahefana* avec une connotation d'abus

⁹ Estienne de Flacourt, Robert Lyall, James Sibree, le Rév. Matthews, E.F. Gautier, G. Ferrand les Grandidier et Razafimino ont tous donné leur analyse sur le *Fandroana* et Louis Molet en a fait une synthèse et a émis son propre avis sur « Le Bain royal à Madagascar ».

¹⁰ Emile Durkheim pense que chaque « chose », « chaque fait » peut devenir une institution en répondant à quatre critères fondamentaux dont l'obligation, le respect, la légitimité des choses et l'autonomie de l'individu par rapport à ces critères. Les dispositions royales merina ont bien rempli ces conditions.

aussi il en tua en grand nombre à chaque *Fandroana* et ce devint une tradition établie. » (Molet, 1956).

Ainsi la découverte de cet aliment va permettre au roi de créer une étiquette sociale et au-delà politique car « dans le rituel, peuple et nobles, chacun avait son rôle à jouer et parmi ceux-ci, chaque caste avait sa part. Mais, dans cette exaltation suprême du souverain, le bon sens rappelait qu'il était un simple mortel. » (Molet, op.cit.)

Le Bain royal était un simulacre d'exorcisme autorisant le roi à agir non seulement en souverain mais aussi au nom de ses ancêtres et au nom de l'autorité de ces derniers qui lui a été conférée. Sous Ralambo et jusqu' à Andrianampoinimerina, le poids de l'allégeance des sujets royaux lors du *Fandroana* était symbolique: c'était le *variraiventy*, le prix d'un grain de riz, le prix de la vie, *vidin'aina*. C'était le *hasina*. Lorsque la royauté devint plus imposante, surtout sous Radama Ier (1810-1828), le *Fandroana* comme tout rassemblement populaire devint aussi un rassemblement politique et les discours officiels, les *kabary*, s'y tenaient. Dans ces *kabary*, les dispositions royales font connaître le montant des taxes et impôts divers, *hetra*.

De ces ripailles grandioses, Andrianampoinimerina dota, en partie, l'Imerina d'un système politique, administratif et financier cohérent dont certains aspects seront retenus plus tard par le Général Gallieni. Le Proconsul français, fin psychologue et bon stratège, gardera certaines institutions royales en les adoptant pour un ordre public colonial –pour les colonisés. Le *famahadiana*, le retournement des morts, le *famorana*, la circoncision seront autorisés avec quelques règles pouvant assurer le bien-être des voisins, mais plus tard ce seront ces mêmes occasions de réunion qui vont permettre aux Malgaches de s'informer et de « comploter » -en partie- pour contrer l'ordre établi et aussi de se resituer lorsque la conjoncture n'est pas rassurante.

Et même les réunions dominicales au temple, après l'office, durant les repas de communion et de bienfaisance, surtout, lors des périodes de crise politique, peuvent servir d'alibi et d'abri pour tous les mal-aimés d'un régime ou les futurs candidats à des élections en vue. Le temple devient comme une sorte de « club de service » (Ravelomanana, 1971) où l'on peut à la fois retrouver un refuge et une protection.

3. Comment mangeait-on la viande de zébu?

Autrefois la viande de zébu était un aliment non courant. Elle n'était consommée que lors de grandes occasions car son abattage demandait aussi une taxe qui revenait au roi. Le zébu était un animal « royal ». De ce fait est venue aux Ancêtres l'idée de concocter des mets royaux dont le *varanga*, viande finement effilochée.

Une autre recette des grands jours est le *hena ritra*. La viande de zébu est alors cuite sans ingrédient ou pour adoucir un peu le goût, on peut ajouter de la viande de porc, mais ceci se fera bien plus tard après Andrianampoinimerina. Ce dernier avait interdit la présence porcine en Imerina, craignant les maladies véhiculées par l'animal. Ce dernier étant

omnivore, il n'était pas apprécié. Enfin, une autre explication de cet interdit est religieuse: sous Andrianampoinimerina, la population devait être semi-islamisée avec l'influence des princes antaimoro – populations islamisées du Sud-Sud-Est de Madagascar (Callet R. P., op.cit.).

Rien ne reste du zébu abattu. Les pattes, les intestins, la cervelle, tout était récupéré. La peau était tannée et servait dans différents domaines.

Le mouton était aussi un mets apprécié. La graisse de sa queue comme la graisse de la bosse du zébu est souvent rappelée comme synonyme d'une bonne chose dans les proverbes et sa qualité est tellement estimée que les Malgaches jusque de nos jours emploient l'expression « *manatitra vodi-ondry* » pour exprimer la remise de la dot et la concrétisation du mariage traditionnel (Decary, 1950).

Conclusion

L'importance de la viande de zébu et du riz peut s'expliquer par leur prise remontant dans « les temps fabuleux » (Hubert Deschamps). Mais elle peut aussi se comprendre avant le XVI^e siècle comme les seuls aliments de survie pour une communauté en quête d'un bien-être illusoire. Et lorsque la monarchie fut instituée, les souverains allaient les utiliser pour en faire des instruments politiques. Ainsi, la viande de zébu et le riz deviendront des fétiches –jusqu'à maintenant.

Et cet aspect perçu depuis les Romains, Andrianampoinimerina, dans un de ses discours l'a exprimé d'une façon magistrale : « *Rehefa voky ny vahoaka, Masina ny Andriana* » (« Quand le peuple est rassasié, le Roi est béni des Dieux! »)

Bibliographie

Braudel F. (1979), *Civilisation matérielle, économie et capitalisme-XV-XVIII^e siècles*, Paris, Armand Colin, 3 volumes, 1979.

Campbell G. (2005), *An Economic History of Imperial Madagascar, 1750-1895. The rise and Fall of an Island Empire*, Etats-Unis, African Studies, Cambridge University Press.

Chapus G.S (1925), *Quatre-vingts années d'influences européennes en Imerina*, Bulletin de l'Académie Malgache, N.S., VIII.

Decary R. (1950), *Mœurs et coutumes des Malgaches*, Paris, Payot

Houlder J.A. (Rév.) (1960), *Ohabolana ou Proverbes Malgaches*, Antananarivo, Imprimerie Luthérienne.

Le Bourdieu F. (1970), *Le riz à Madagascar*, thèse de géographie.

Molet L. (1956), *Le Bain Royal à Madagascar*, Antananarivo, Imprimerie Luthérienne.

Paulhan J. (1970), *Le repas et l'amour chez les Merina, fata morgana*.

Ravelomanana J. (1971), *La vie religieuse à Ambositra 1880-1896*, Université de Madagascar.