

ETUDE DES MODES DE VIE
D'UN VILLAGE TSIMIHETY

AMPASIMATERA

S/P. Mampikony - Préfecture Antsohihy - Province Majunga

Traité par :

RAZANAJATOVO Julien (2è C.1)

Lycée Philibert Tsiranana
MAJUNGA

A vous lecteurs :

N'est-il pas nécessaire du fait que le village est le centre de la vie sociale de montrer les problèmes socio-culturels qui se posent dans ces villages et les efforts pour résoudre ces problèmes et l'évolution de leur production. La recherche de la vérité s'impose aux nations en plein essor comme la nôtre, donc vous voici confrontés à ce document qui est à votre portée et qui attend votre réflexion et votre jugement.

De l'ouest, imaginez une vallée, mettez-vous dans la vallée suivre un chemin vers l'est, en montant sur une colline, lire une plaque AMPASIMATERA, devant vous. Pour mieux observer le spectacle, regardez sous vos yeux une trouvaille appréciable qui s'y offre délicatement. Une série de cases formant un boulevard conduisant au centre du village. C'est le quartier commercial et administratif. Les bâtiments sont modernes et pourvus d'électricité grâce à un groupe moteur appartenant à un des indiens commerçants. Les magasins sont bien équipés et bien perfectionnés. Tout ce qu'on veut on peut l'y trouver; des épices aux motocyclettes (D.K.W). Près des magasins se dressent les bâtiments de la Mairie et du chef de canton. Et à l'ouest de la place, le marché. Vers le nord, une route conduit vers l'hôpital situé sur une colline entourée par des maisons dont le mur est en terre et le toit en paille. Vers l'est une autre route entourée d'arbustes cultivés par la commune conduit vers la rivière pour aller ensuite dans les champs de tabacs. Vers le sud, une autre encore conduit vers les bâtiments de l'E.P.P., les magasins des tabacs et les maisons modernes des caporaux des tabacs. De l'ouest vers l'est on peut distinguer successivement une variation de couleurs allant des bleus des collines de l'ouest, des noirs, limités par un fil d'argent (rivière), et qui devient vert, au large, de l'autre côté de la rivière, dans les champs.

Presque toutes les maisons sont faites de la même façon :

- mur en terre ou en briques, en parpaings,
- toit en paille ou en satrana, en tôles,
- faite de manevika ou de tôle.

et d'autre part, il y a les maisons modernes, comme les bâtiments commerciaux et administratifs ou ceux des riches et ceux de l'hôpital.

La disposition réserve, à quiconque la visite, un enchantement.

Dans chaque famille, il y a des meubles de salon avec des divans, même si leurs maisons sont très petites.

Les bâtiments sont construits par les maçons de la commune (voir dessin).

La population est de 100 habitants dont 5 % des fonctionnaires et les autres cultivateurs. Ce village est formé de plus de 100 habitants qui, groupés au centre du village, se dressent le long des routes vers l'est, vers le nord et vers le sud pour se grouper ensuite à la limite du village.

L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1 - L'agriculture :

La fonction de la plupart des habitants du village est agricole. En majorité les paysans cultivent le tabac. En effet c'est la capitale régionale du tabac (Région de Port-Bergé et de Mampikony). Le riz ne présente dans ce village qu'une faible partie. Bien qu'il y ait des techniciens de la société GOPR la production rizicole est entretenue comme subsistance de l'année.

Auparavant de nombreux problèmes se présentaient aux villageois. L'exportation des tabacs était limitée par l'absence d'un pont sur la Bemarivo et par conséquent les paysans ne pouvaient pas cultiver plus de 100 m². Il y avait aussi le problème des rats qui détruisaient les épis de riz lors de leur croissance. L'irrigation des champs était aussi, à cette époque, un problème. La rivière malgré la distance ne pouvait pas tout arroser. Mais à présent tous ces problèmes sont éliminés. Un pont est construit sur la Bemarivo et les camions qui transportent les tabacs peuvent circuler sans cesse de la ville au village. Le génie rural a construit un canal d'irrigation. Les techniciens avec les gens du village dressent la chasse aux rats. Ils apportent des gaz, les déposent dans les buissons; les rats ne pouvant pas résister aux gaz asphyxiants sortent de leur demeure et les paysans les poursuivent avec leurs bâtons. Bien que le moyen employé soit encore très rudimentaire les conséquences et les résultats sont efficaces.

2 - Les grands produits industriels :

- *Le tabac* : C'est la culture la plus réglementée. Le type Maryland domine dans la région. Ce type est exporté pour la plupart. Tout d'abord, on dresse une pépinière (Novembre) (début Janvier - Mai) après on repique le tabac sur un champ (culture en ligne) après quelques mois on commence à cueillir les feuilles vertes dont le bout est de couleur brune. On les charge sur charrette et on les transporte au village pour les mettre dans le séchoir où il est travaillé par les salariés.

Le vazaham-paraky ou le directeur régional de la mission des tabacs fait des visites fréquentes. Il inspecte les champs pour contrôler la pureté du type cultivé. Les paysans s'occupent de cette culture très délicatement car bientôt ils seront bénéficiaires quand viendra le pesage du tabac. Les tabacs travaillés, de couleur claire, sont payés à 100 frs le kilo ceux de couleur foncée à 80 fr et les autres sont rejetés par la S.E.I.T.A. qui a le monopole d'acheter les produits. La production annuelle est de 30 t par an.

Plus loin du village il y a la concession dirigée par un Français. Ses tabacs, il les cueille verts (Virginie) et il les met après dans ses fourneaux pour les rendre clairs avant de les fournir aux missions des tabacs. Il assure les 1/3 de la production régionale. Le pesage du tabac a lieu au village en Décembre mi-Janvier.

- *Le coton* : Seuls les Colons pratiquent cette culture qui demeure assez dure pour les paysans. Ils le cultivent d'une manière moderne. Le champ est sarclé par tracteur aussi bien que tout autre travail. Tout est mécanique. Quand le coton est à une hauteur de 30 cm un avion les arrose de gaz pour tuer les insectes parasites. Pendant la période des grandes vacances, élèves, hommes et femmes s'installent dans la plantation pour cueillir le coton. C'est ce qu'on appelle la Bande. La production annuelle est de 15 t par an. La charge est entreprise par la Sotema ou la Sycobo.

- *Des productions d'avenir* : Il s'agit de deux productions dont le démarrage est assuré :

- l'oignon : parmi les champs de tabac se dispersent les champs d'oignon sur terrasse de prix assez rentable lors de la récolte;
- les agrumes : (Vergers) partout les paysans dressent des concessions où ils cultivent pour la perception de l'argent dépensé habituellement des orangers, des manguiers, des pamplemousses et tout près les bananeraies.

Les maïs, le manioc, le vomanga, le saonjo sont cultivés par les femmes près des maisons d'habitation ou dans les champs.

- *Le riz :*

C'est le produit-clé ou base de l'alimentation malgache si bien qu'il est cultivé partout même en montagne à Madagascar ... Les conditions géographiques abondent dans ce village.

Pourquoi n'en font-ils pas leur subsistance en même temps que produit de base dont ils tirent de l'argent. Tout simplement à cause de son bas prix alors que les dépenses sont à peu près les mêmes que celles des tabacs; par conséquent ils préfèrent cultiver en majorité le tabac.

La riziculture s'opère régulièrement dans l'année. Il y a d'abord le vary asara cultivé de Novembre à Avril débutant lors de l'abondance des pluies. Ce type est cultivé près des champs de tabac ou dans les champs de tabac, dégagés lors des repiquages des tabacs. Ce type est entretenu par les techniciens du gouvernement et surtout par les techniciens du GOPR. Grâce à cette société les possibilités d'amélioration sont grandes mais malgré la pensée des paysans, ils préfèrent ne pas en faire que leur subsistance.

La production annuelle est de 15 t, ce qui est insuffisant pour nourrir plus de 1.000 habitants. Il faudrait donc importer de Marovoay ou des usines de Majunga. Le prix devient donc beaucoup plus élevé. Or les paysans n'auront pas sûrement tous de l'argent pour en acheter, d'où naissance d'une famine plus ou moins forte. Les paysans donc se débrouillent pour pouvoir manger. Ils partent pour les forêts pour chercher de l'antadiny. C'est une plante oléagineuse comme le manioc mais qui est nuisible quand on ne sait pas s'occuper. Cette plante n'a aucune ration de vitamine mais les paysans les mangent pour remplir leur ventre. Cette famine entraîne la descente des prix de volailles. On va de 25 à 100 frs des poules aux oies. C'est le premier problème contre lequel luttent les paysans.

LES PRODUITS DE CUEILLETTE

Le Paka :

Même en de très petites quantités, le paka assure un avenir au village. Il est cultivé par quelques paysans près des lacs et au bord de la rivière Ampasimatera. Dans certains endroits il pousse sauvagement. A une hauteur de 2 m, les paysans les coupent et les déposent dans la rivière ou dans les eaux des lacs pour quelques jours. Après, ils les reprennent, dégagent son écorce, groupent ces écorces et les amincissent avec un bâton spécial. Ils en font des rouleaux et les vendent aux Indiens qui les exportent en ville.

Le kapok :

Bien que l'industrie Barday en a besoin à Majunga les paysans ne savent pas s'en occuper même si ce type d'arbre abonde dans le village. Ils s'en servent pour leur matelas et leurs oreillers.

Le village assure un avenir agricole très important. Les techniciens essaient toujours d'améliorer la production grâce aux engrais chimiques donnés gratuitement par le ministre de l'agriculture. Maintenant quittons ces champs et retournons au village pour regarder de près son animation et ses activités économiques et sociales.

ELEVAGE

L'élevage représente une des activités économiques du village.

1 - L'élevage des bovins :

On y pratique l'élevage de type contemplatif. Les bœufs sont envoyés dans les prairies où ils sont libres le jour et le soir, ils sont ramenés par le bouvier qui s'occupent d'eux dans leur parc de ravin. Plus de 5.000 têtes de bovins dont 400 sont consommées lors des fêtes et cérémonies. Seuls les bœufs d'attelage restent au village.

2 - L'élevage de chèvre :

C'est l'élevage le plus actif du village pratiqué par les Compriens. Plus de 800 têtes de bétails dans le petit village. Ce qui pose de nombreux problèmes dus à la destruction des arbustes communaux et à la destruction des petits ouvrages et manguiers.

3 - L'élevage de volailles :

Chaque famille possède son poulailler dissimulé derrière les maisons dans le village ou dans les Toby. Ces poulaillers représentent l'appoint en protéines le plus important dans le régime alimentaire. Au marché un œuf coûte 5 frs au plus. Il y en a même qui coûtent 10 frs les 5. Les oies et les poules sont de l'ordre de 15 à 40 frs l'une.

4 - L'apiculture

Convenablement organisée la production de miel fournit un appoint intéressant de récolte grâce aux cires et au miel proprement dit. Cet élevage est pratiqué de manière différente selon le lieu où l'on veut les mettre.

- Sous-terre : On creuse un trou; on y dépose un daba ou une caisse à double ouverture, on recouvre le daba ou la caisse de terre en tenant compte de ne pas boucher l'ouverture. On dépose de la cire pour attirer les abeilles.
- Sur des étagères : On dépose des caisses à cadres sur pilotis de 1,75 m de hauteur. On y monte par une échelle fixée au pied du pilotis.
- Entre les branches : On creuse un arbre sans le faire flétrir ; et on attend leur venue en l'inspectant de temps en temps.

Préparation et fabrication de la cire :

On repère les gâteaux de cire et on les décadre. On prépare un demi-tonneau. On verse plus de 3 seaux de gâteaux de cire dans ce tonneau ; après on chauffe à un très haut degré jusqu'à obtenir un fluide. On trie ensuite de fluide à l'aide d'une grande passoire. On le met ensuite dans un trou jusqu'à son refroidissement. C'est la cire proprement dite qu'on obtient après. On la vend aux indiens à 100 fr le kilo.

L'ARTISANAT

Bien qu'en de très petite quantité, l'artisanat est le symbole d'un avenir et d'une civilisation, les branches artisanales sont entrevues par famille.

1 - Tissage de soie et de raphia :

- *Cueillette de la soie* : Les animaux qui donnent de la soie forment contre les branches d'un arbre appelé « arbre de soie » leur demeure. Les paysans dégagent les fils sans déranger l'animal à l'intérieur à l'aide d'une baguette se terminant par une pointe aigüe.
- *Travail de la soie* : transformation en lamba :
Il y a un matériel appelé « lasitra ». Les fils sont posés dans le sens de la longueur et la turbine est tournée par la main gauche tandis que la main droite fait passer les fils dans le sens de la largeur. L'unification est faite, mais pour la rendre encore plus unie (la robe cramoisie) il faut la taper en poussant, en d'autre terme en pressant, les fils jusqu'à leurs vraies unifications. Cette robe cramoisie est vendue aux villageois en deuil ou aux villageois qui exhument leurs ancêtres.

- *Travail du raphia :*

Le raphia est acheté aux Indiens. Il est travaillé de la même façon que la soie et avec le même matériel. Les raphias servent chez les ménagères comme matelas et chez les cultivateurs comme robe de champs.

2 - La poterie : C'est l'art pratiqué d'une manière moderne. Le potier visite fréquemment les villes pour la simple raison de l'amélioration de son travail. Il a dressé un atelier. Les matériaux sont :

- Une roue de pierre.
- Des boîtes de couleurs (différentes couleurs).
- Une pelle de bois.
- Une salle de triage des argiles.

S'y ajoutant les matériaux de fonte :

- tôles,
- fonte,
- acide.

Préparation de l'argile : Il exploite son gisement d'argile et l'emporte dans la chambre de triage. L'argile est stockée pendant quelques jours. Puis le potier l'amène ensuite sur le champ de stockage et de séchage l'argile est arrosé d'eau jusqu'à obtenir une pâte de trituration.

Fabrication des vases : Le potier prend une boule de pâte d'argile de pierre. Puis, il lance la boule au centre de la roue. Il met ses mains de part et d'autre de la boule, les monte et la boule devient allongée. Il met son pouce au bout de la pâte allongée qui se perce très facilement. Il trempe ses mains pour rendre la pâte plus glissante et la transforme en vase ayant la forme voulue. Il arrête la roue et dégage la vase. Ce vase est séché au soleil.

Cuisson des pots et vases : Les vases et pots séchés sont emmenés à l'aire de cuisson. C'est un trou de 3 m de large sur 9 m de long. Le lit est formé de cendres et d'argile brûlée (poudre). Les vases et les pots sont rangés dedans, recouverts d'abord de fumier que l'on brûle et que l'on recouvre ensuite d'argile poudreuse puis par une 3ème couche de fumier que l'on brûle aussi et enfin la quatrième couche - couche formée d'argile. On laisse les fumiers brûler assez lentement. Après 6 h de chauffage, les pots et les vases s'endurcissent. On les transporte ensuite dans la salle de coloration.

Coloration des vases et des pots : Dans la chambre de coloration il n'y a que des vases, des pots, des pinceaux, et la roue de pierre, le vase est mis au centre de la roue. Le potier tourne la roue, le pinceau à la main, les couleurs près de lui, il met son pinceau à un point du vase et grâce à la roue le vase est coloré tout autour. - C'est le système le plus simple. Pour certains vases et pots qu'il veut soigner, rendre jolis (commande) il les fabrique avec soin en les colorant à part, sans utiliser la roue. Certains vases sont commandés par les grossistes de Majunga ou d'autres villes.

En outre il y a les artisanats secondaires pratiqués par beaucoup de gens, en particulier, la fabrication des planches, cadres des ruchers, etc...

Ces artistes sont tous indépendants ils travaillent pour eux-mêmes sans patente ni revenu. Ils fixent eux-mêmes les prix de leurs arts.

Ces arts cités précédemment sont tous originaux mais il y a un art qui est trop bizarre et vulgaire, pour être considéré comme art : le Betsabetsa et le Toaka Gasy qui sont nuisibles et néfastes. Il y a aussi la construction de Tsobolo pour la chasse aux oiseaux, dont les flèches sont empoisonnées. C'est un arbuste typique ressemblant aux roseaux, sa chair intérieure est molle et il est très facile pour les paysans de la dégager. Il fabrique des flèches de bois à pointes de fers empoisonnées dont le bout est constitué par des plumes pour équilibrer le poids des deux bouts. On souffle violemment de l'autre bout et la flèche sort de l'autre côté.

La prohibition de l'inceste est grande. D'où naissance de mariage type Exogamie. Dans une famille personne ne peut se marier sans l'autorisation du chef de famille de peur qu'il y a liaison de sang entre les deux époux. L'enquête dure donc 1 mois avant de décider du mariage.

Le mariage : Pour les Tsimihety, les filles sont à vendre. Si quelqu'un aime une fille, il va dire son désir à ses parents et après, le dire à la jeune fille ou directement aux Parents de la jeune fille. Ils fixent un rendez-vous et les parents du jeune garçon se mettent d'accord avec ceux de la jeune fille : combien de bœufs et quelle somme d'argent coûtent leur fille pour 4 ans - 3 ans - 2 ans selon le contrat. Le jour du mariage, donc les parents du jeune garçon accompagnés du garçon et des gens de son village viennent avec leurs bœufs et la somme d'argent chercher la jeune fille en dansant le salegy. Arrivé au village, c'est la fête jusqu'au matin du lendemain. Quand les années du contrat sont passées, la jeune fille décide si elle rentre chez elle ou si elle reste. Si elle rentre il faudrait encore des bœufs pour la faire revenir, si elle veut. C'est le *vady miletra*.

L'exhumation ancestrale : C'est l'enveloppe des corps des ancêtres par des linceuls. C'est une véritable fête, car on satisfait le désir des ancêtres bénédicteurs.

Cette fête est préparée un mois avant l'exhumation. Tous ses camarades et ses bien aimés sont avertis. Ils donnent ce qu'ils veulent, allant des linceuls ou lamba mena de soie jusqu'au riz. Les tombeaux dans ce village sont des grottes. On fait fabriquer à l'avance un cercueil en forme de pirogue. On dépose le cercueil en plein air sur une table la veille de l'exhumation. On prépare le café, le thé, et le riz avec les bœufs préalablement bien cuits pour la fête. Les cuisiniers dans un coin, les jeunes dans la cour, les parents dans la maison, chacun a sa préoccupation. Les jeunes dansent, ils discutent, jouent au fanorona ou au Katro et les cuisiniers au feu. Dès l'aube, quelques gens vont prévenir l'homme mort qu'on l'exhumera le soir en apportant une bouteille de betsabetsa. Arrivé à la tombe, ils frappent à la porte disant, «Ouvre nous Meur X. Nous allons te prévenir que ce soir nous viendrons t'envelopper car tu as froid». Ils ouvrent le gros portail de pierre, ils prennent le cercueil initial du mort et le dépose à leur portée. Ils attendent l'arrivée des autres gens du village. Le soir donc, vers 5 h ils viennent apportant le cercueil vide. Arrivés, ils disent qu'ils viennent l'envelopper. On prend donc son corps qui n'est plus que de poussière et d'os. Ils l'enveloppent dans les linceuls donnés par ses camarades. Après ses fils, ses descendants viennent lui donner de l'argent, des bonbons, ce qu'ils pensent plaire à leur père ou leur grand-père. Cependant les autres dansent le Salegy. Après on ferme la tombe et on rentre.

La Danse : C'est l'activité admirée par les jeunes. Ils aiment danser le Salegy. Ils peuvent aller sur plus de 20 km pour le plaisir de danser. Comment dansent-ils : les deux partenaires se tiennent côte à côte ou dans leur position d'aise puis ils suivent le rythme de l'accordéon.

La pêche : la pêche est considérée, comme loisir et comme subsistance dans l'alimentation villageoise. Elle se développe grâce à la pratique de la pisciculture familiale de 9 m² peuplés d'espèces se reproduisant très vite (tilapia, gogo, trondro gasy) l'exploitation de ces petits lacs et des lacs environnants suffit à la subsistance villageoise. Il leur donne des manioc pilés, des vers.

La chasse : Elle diffère des chasses des autres groupes ethniques.

La chasse au sanglier : C'est un des loisirs de la plupart des villageois. Ils partent par groupe à l'aube armés de longues sagaies suivis des chiens apprivoisés, très sensibles aux odeurs animales. Quand les chiens ont flairé la présence des animaux à savoir du sanglier, ils aboient. Le sanglier approche entendant ces aboiements. Cependant les hommes se cachent dans les buissons. Quelquefois le sanglier a senti le danger il fonce vers l'odeur de l'homme qu'il a flairé l'homme qui y est déjà habitué s'en tire très facilement par un bond de côté. Le sanglier furieux revient à la charge ; à ce moment les autres groupes apparaissent en lançant leurs sagaies sur le sanglier qui regroupant ses dernières forces se remet en charge. Là, il faut attendre le moment opportun pour sauter de côté. C'est facile à raconter et le spectacle est plaisant mais il faut s'habituer car les charges sont dangereuses. Beaucoup de villageois ont déjà été tués par ces animaux sauvages. Les sangliers sont transportés au village pour être vendus aux fonctionnaires.

La chasse aux komba et aux oiseaux : Le *komba* (sorte de singe). Cette chasse est pratiquée par les fonctionnaires et les commerçants indiens. La chasse aux *Komba* consiste à surprendre les *Komba* dans leurs abreuvoirs (lacs, ruisseau) à midi. Ils ont une bonne chair.

La chasse aux oiseaux : chaque matin au crépuscule, chaque soir vers quatre heures les chasseurs, fusil en bandoulière partent pour la chasse aux pintades ou aux tsiriry. Le soir, au village ils attendent les chauve-souris sous les Kapokiers et les figuiers. Les autres dressent des filets au passage des chauve-souris pour les prendre vivantes. Les paysans versent des grains sur des rochers plats préalablement travaillés et portés sur des champs. Les pintades picorent les grains et se laissent prendre car leur bec ne peut pas résister au choc.

Les paysans dressent un filet déformable qu'il dresse sous forme de tente. Aux entrées ils dressent une longue file de grains qui conduit dans la tente où la quantité de grains augmente. Les

tsiriry suivent les grains et une fois entrés dans la tente, ils se disputent avec leurs camarades. Quand le nombre est assez suffisant ils déforment le filet et les oiseaux sont pris vifs. Il y a aussi une autre méthode de chasse. Ils tordent un arbuste élastique dégagent ses branches et mettent au bout de l'arbre un nœud coulant. L'arbre est courbé au sol soutenu par une petite branche coupée de l'arbre se trouvant près du nœud coulant où on met des grains. Les pigeons verts viennent picorer les grains mais au moindre mouvement sur la branche et ils sont balancés en l'air et se suspend sur une véritable potence.

LA VIE TRADITIONNELLE ET LA VIE MODERNE

La vie traditionnelle est désormais abandonnée par les paysans. Elle n'est plus pratiquée au sens propre du terme bien que certains gens la pratiquent encore ... La contamination occidentale est si grande qu'on ne peut plus retourner en arrière. La brillante évolution de cette vie moderne a paralysé tout le monde qui l'inspire mais qui a besoin encore d'une civilisation encore plus brillante pour apaiser leur soif. Ils ont constaté en plus que cette vie moderne est plus avantageuse dans tous les domaines soit scientifiques, soit culturels, soit économiques.

L'autosubsistance ancestrale a une certaine influence. La cimentation et l'importance de la vie communautaire sont la plus dominante. Ils vivent dans la nature, ils s'entraident. Tout est au même niveau. Les riches aident les pauvres et les paresseux. Aider, c'est la règle du jeu, la stagnation du bas niveau de vie est liée à cet entraide.

Actuellement, toute peine mérite un salaire, ceux qui travaillent seront récompensés mais les paresseux ils se débrouillent. C'est le moment de l'activité de chaque individu qui fait un concours de course pour se retrouver en tête des autres. D'où augmentation rapide du niveau de vie. Parmi les gens il y a ceux qui n'ont pas à manger régulièrement (plus bas niveau de vie).

Quelques exemples de coutumes traditionnelles :

1 - Les ancêtres ont un mérite pour les Tsimihety même à l'heure actuelle où les coutumes typiquement ancestrales ne sont plus qu'une épave. Cette conception s'explique par les bénédictions des ancêtres que les Tsimihety croient. Les esprits des morts leur fournissent du bien, les bénit et plus que tout cela ils leur donnent la vie.

Lorsqu'il y a quelque chose que les paysans désirent, ils vont dans le domaine de leur vatolahy. Puis disent ce qu'ils veulent :

Voilà une de ces demandes :

« Oh ! esprits de nos ancêtres, vous qui êtes au nord, vous qui êtes au sud, vous qui êtes à l'ouest et à l'est, nous vous appellons au centre, venez nous aider, nous vos descendants, votre fils. Nous vous demandons une fille et si un jour j'en obtiendrai, je vous ferai un sacrifice de bœuf. Ecoutez, chers esprits, nous vous serons très reconnaissants. C'est le culte des ancêtres. Si un jour vient alors où nait la fille que vous avez désirée, c'est le tsikafary que vous faites, autrement dit, le sacrifice. Comment offrir ce sacrifice ?

Vous appelez, comme en faisant le culte, les esprits mais en les appelant on frappe le bœuf de toutes ses forces avec un bâton mince de 1 m de long et on dit : « voici le bœuf que je vous ai promis, bénissez notre fille et toute la famille qui ne vous ont pas maudits. Oh ! chers esprits ». Cependant, autour du bœuf que l'on tue après les paroles de remerciement, les jeunes dansent le Salegy, et plus loin les vieillards chantent et dansent le hosoka. C'est la fête.

2 - Le tromba est la liaison directe et perceptible des morts et des vivants. Par son intermédiaire on peut être en conversation avec eux. Mais cette liaison est la première source des fady des Tsimihety. Par définition, le tromba est un esprit qui fréquente un homme ou une femme. Il ne vient que si on l'appelle.

Celui qui veut appeler son tromba et qui est son symbole (il doit suivre toute prohibition exigée par son tromba) est habillé des combinaisons typiques des tromba. Tout autour de lui, on applaudit, on chante le hosoka avec l'accordéon pour appeler l'esprit. L'homme ou la femme chancelle sur place on le remet en équilibre et on dégage ce qui le (la) serre. Il prend place parmi les chanteurs ; inconscient, c'est l'esprit qui l'occupe. A tous ceux qui veulent lui poser des

questions, sur l'avenir, sur le passé, sur la situation présente, l'esprit lui répond volontiers. Assis, on le pare avec de la terre blanche jusqu'à obtenir une image hideuse. L'esprit fume ; lorsqu'on prépare une soirée de tromba, on consomme plus de 30 paquets de cigarettes (Pink). Il demeure aussi longtemps qu'il veut. Quant l'esprit veut sortir, l'homme sautille sur place, se lève dans un applaudissement de plus en plus fort. A la fin, l'esprit va sortir, l'homme reprend la position de la personne du tromba quand elle mourut jadis, c'est-à-dire sa dernière position ou quand elle était morte. Et après l'homme est sain et sauf. Ce tromba exige des fady. Prohibition du travail le mardi, défense de manger du porc, des hérissons, etc ... parce que le tromba n'en a pas mangé. Mais ces prohibitions ont aussi d'autres origines. Jadis, par exemple, il y avait un père de famille qui mangea du porc, il en mourut. Avant de mourir, il disait que quiconque de sa famille qui mangerait du porc qu'il soit maudit. Et ses descendants n'y touche pas du tout. Elle peut aussi provenir d'un mpisikidy ou sorcier, qui a déclaré que si le malade en mange quand il donne des fanafody il mourra mais ces fady sont temporaires.

3 - Les offres aux dieux : Quand on trouve une pierre aplatie bien placée au bord des routes, on y dépose un morceau de ce qu'on a mangé en y passant. Il en est de même dans ce village mais pas sur tous les bords de la route comme ailleurs mais sur les pierres levées n'importe lesquelles. Il considère avoir donné le morceau à Dieu ou *Zanahary* et aux ancêtres. Alors que le morceau y reste jusqu'à ce que les oiseaux ou les fourmis le prennent.

