



Journal des anthropologues
Association française des anthropologues

74 | 1998
Anthropologie des choix alimentaires

Le désir de viande

Marie-José Tubiana



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/2661>

DOI : [10.4000/jda.2661](https://doi.org/10.4000/jda.2661)

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 1998

Pagination : 151-156

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Marie-José Tubiana, « Le désir de viande », *Journal des anthropologues* [En ligne], 74 | 1998, mis en ligne le 01 juin 1999, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/2661> ; DOI : [10.4000/jda.2661](https://doi.org/10.4000/jda.2661)

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.

Journal des anthropologues

Le désir de viande

Marie-José Tubiana

- 1 Nous faisons halte au bord d'un petit ouadi, à l'ombre d'un acacia, pour nous restaurer. L'étape a été longue. Idris, qui nous accompagne et nous guide, sort de nos provisions un poulet acheté la veille, tout rôti, dans la petite ville quittée le matin. Il le saisit à pleines mains et le partage prestement en arrachant chacun de ses membres et en rompant la carcasse. Il dépose les morceaux avec soins sur le papier de l'emballage qui va nous servir de nappe, puis s'enduit, avec une sorte de délectation les avant-bras avec la graisse du poulet collée à ses mains, utilisant une ressource inattendue – du point de vue de l'observateur – offerte par ce poulet bien gras, avant de mordre à pleines dents dans un morceau.
- 2 Il fait nuit. Nous sommes une dizaine assis en rond sur le sable autour d'un feu au-dessus duquel, embrochés dans des bois, sont en train de griller des morceaux de chèvre. Le ciel est clair et étoilé. Les flammes éclairent les visages. Ils me sont familiers et je les scrute avec attention. C'est un moment privilégié de détente et aussi d'attente silencieuse avant de pouvoir satisfaire sa faim. Plusieurs détails attirent mon attention : le frémissement des narines des participants lorsque le vent amène vers l'un de nous l'odeur de la viande rôtie, mais peut-être davantage la satisfaction que l'on peut lire sur les visages lorsque la graisse tombe en grésillant sur les braises.
- 3 Ce sont quelques souvenirs de cet ordre qui m'ont incitée à réfléchir sur la place de la viande dans l'alimentation de populations qui sont des éleveurs mais qui ne sont pas pour autant de grands consommateurs de viande. Les animaux domestiques autour desquels se concentrent la plupart des activités humaines constituent un capital et représentent le bien par excellence alimentant le fonctionnement des échanges économiques et sociaux (mariages, cérémonies). Ce n'est donc qu'en certaines occasions que l'on abat du gros bétail : chameau ou bœuf et même du petit bétail : mouton et chèvre.
- 4 L'alimentation quotidienne des Bèri – Zaghawa et Bideyat du Tchad et du Soudan – dont il est question dans cette note est constituée par la « boule » de mil : *gù*, « la nourriture ». C'est une *polenta* épaisse, moulée dans un grand bol en bois, qui, renversée sur un plateau ou mieux dans une cuvette en émail, se présentera comme un dôme grisâtre entouré d'une sauce tantôt rouge, tantôt verdâtre ou très brune. La diversité des sauces vient des

ingrédients qui entrent dans leur composition, et qui varient selon les saisons et les ressources de la famille. La sauce de base comprend des oignons, des tomates séchées, des gombos le plus souvent séchés, quelquefois frais, du piment, du sel et du beurre fondu (depuis quelques années de l'huile d'arachide, de l'huile de sésame ou de l'huile de coton), parfois des feuilles sauvages. Mais chaque fois que ce sera possible la cuisinière fera entrer de la viande dans la composition de la sauce. Ce sera de la viande séchée au soleil – viande de gazelle ou viande d'animaux domestiques : mouton ou chèvre – que la femme pilera avec les autres ingrédients. On peut aussi manger la boule accompagnée de lait frais, de lait légèrement aigre, parfois de petit lait obtenu après la fabrication du beurre.

- 5 En plus de la « boule », on peut servir sur le plateau du repas, autour duquel les hommes vont se rassembler pour manger, de la viande en sauce ou de la viande grillée, en particulier le haut des côtes, mais ces mets n'apparaissent que chez les gens riches ou à l'occasion d'une fête. On apprécie la viande bien grasse, celle dont la graisse tombe sur les braises en cuisant.
- 6 Les jeunes garçons non circoncis peuvent consommer les oiseaux qu'ils piègent. Ce qui constitue un apport notable.
- 7 Mais il n'y a pas que la quotidienneté de l'existence, il y a aussi les petites et les grandes occasions de sacrifier un animal et de partager cette nourriture avec ses parents, ses amis, ceux que l'on veut honorer et bien accueillir.
- 8 Combien de moutons et de chèvres nous ont été offerts en signe de bienvenue ou en cadeau d'adieu. Le rituel est toujours le même : l'animal était immédiatement égorgé, dépouillé et les côtes mises à griller. En attendant que la viande soit cuite était confectionné le *marara* : plat de petits morceaux de foie, légèrement ébouillantés et assaisonnés avec un peu de bile (d'où son nom) et de sel. Le *marara* est un plat hautement apprécié des convives, mais tous les morceaux n'ont pas la même saveur et l'œil exercé permet de choisir, sans trop s'aventurer hors de la portion du plat placée devant vous – ce qui est considéré comme incorrect – les morceaux de foie plutôt que les morceaux de poumon. La couleur de l'un et de l'autre de ces mets peut vous guider. La bile contenue dans ce plat excitera l'appétit et permettra de consommer impunément une plus grande quantité de viande.
- 9 Les Bèri sont tous aujourd'hui musulmans. Toutefois leur islamisation n'est pas très ancienne et des survivances de leur religion primitive liées en particulier aux rituels de fertilité des hommes et des troupeaux sont encore perceptibles (bien que menacées de disparition à terme) dans des formes restées inchangées ou dans des rituels syncrétiques. Nous avons décrits les uns et les autres lors de diverses publications (Tubiana, 1964, 1979, 1992).
- 10 Ces rituels s'ordonnent autour de sacrifices animaux, de gros ou de petit bétail, allant de la chamelle pleine dans le cas du sacrifice d'intronisation du chef le plus important au sacrifice de mouton. Mais ce qui est intéressant pour notre propos c'est de comparer la part de la divinité et celle des hommes. À la divinité on abandonne le sang – qui n'est par ailleurs jamais consommé – le contenu de la panse (trace matérielle du sacrifice qui perdurera très longtemps) et de très petits morceaux de viande prélevés sur chacune des parties de l'animal selon une découpe fixe. Ces offrandes représentent la victime dans sa totalité. Les hommes quant à eux se partagent « les restes », qui constituent en réalité la totalité de l'animal. Le repas est consommé sur le lieu de culte par les présents sous la même forme que le repas profane : *marara* et côtes grillées. Le reste de la viande est

ramené et distribué au village entre le plus grand nombre. On peut dire que lors de telles occasions le désir de viande est satisfait.

- 11 Mais il n'y a pas que les rituels publics ou privés (demande de grossesse, de guérison des hommes ou des animaux, recherche de bêtes égarées, etc.) qui donnent lieu à des sacrifices animaux, les grandes étapes de la vie d'un individu telles que la naissance, la circoncision, le mariage ou la mort sont accompagnées de sacrifice de gros ou de petit bétail.
- 12 Le jour de la naissance d'un enfant le père tue un mouton ou une chèvre, également le jour de sa circoncision. Pour un mariage, également pour un décès, l'animal sacrifié, sera un bœuf, ou même plusieurs, selon le nombre des présents ; ces deux derniers moments réunissant plus de monde que les deux premiers. Car si l'on tue un animal, c'est pour accueillir et restaurer ceux qui sont venus se réjouir lors d'un événement joyeux ou apporter leurs condoléances à ceux que le malheur a frappé. En 1997, le décès d'Abdelraman, sultan des Zaghawa du Tchad depuis 1939, a amené une telle foule à Hiri-ba, capitale du sultanat, que chaque jour furent égorgés – aux dires des participants – de 40 à 70 chameaux et ceci pendant au moins une semaine. Est-il besoin de préciser cette notion, évidente en Afrique, mais qui nous est devenue étrangère, qu'il n'est pas bon de manger seul et que la nourriture est faite pour être partagée, en particulier la viande.
- 13 Mais si les moments privilégiés dont nous venons de parler sont effectivement marqués par des sacrifices et des repas collectifs, nous devons mettre en parallèle les dons d'animaux sur pied qui se déroulent en même temps (ou dans un temps différé, généralement préalable). Ceux-ci ne sont pas destinés à être égorgés, mais à être capitalisés.
- 14 À la naissance, et particulièrement lors de la dation du nom, l'enfant reçoit son premier animal, un chameau ou un bœuf. Lors de sa circoncision, son père et quelques-uns de ses parents lui donnent plusieurs chameaux qui vont constituer les premiers éléments de son troupeau d'adulte. Lors du mariage le nombre d'animaux qui circule dans les deux sens entre les deux familles qui s'allient est sans commune mesure avec les animaux sacrifiés. J'ai présenté et analysé la complexité des liens sociaux tissés par cette circulation des animaux dans mon étude sur les transferts de biens au moment du mariage (1985). En aucun cas, dans cette société comme dans de nombreuses sociétés de pasteurs, un animal domestique ne peut être considéré comme un animal de boucherie ; il est chargé de bien d'autres valeurs affectives, sociales, qui font qu'il est utilisé pour d'autres fins, même si l'on choisit parfois de le sacrifier pour intervenir auprès de la divinité ou pour se réjouir avec les siens.
- 15 Quant à la viande des animaux sauvages, gazelles en particulier, elle est particulièrement appréciée, mais ces animaux se sont raréfiés. Autrefois le gibier était abondant et de véritables troupeaux de gazelles et d'antilopes peuplaient la brousse. N'importe quel Bèri chassait à l'occasion et pouvait tuer une gazelle d'un coup de javelot ou de lance, ou lui briser les jarrets avec son bâton ou son couteau de jet. Les professionnels de la chasse qui sont les forgerons chassaient au filet et capturaient des troupeaux entiers. La viande de gazelle était vendue sur les marchés soit fraîche, soit découpée en morceaux plats ou en lanières et séchée. Aujourd'hui les années de sécheresse et l'usage abusif des armes à feu ont anéanti les troupeaux de gazelles et dans la brousse on ne rencontre plus que quelques rares animaux isolés. On ne voit plus de viande de gazelle sur les marchés.

- 16 Le « désir de viande », aiguillonné par la rareté de l'objet, me semble aller dans le sens des informations fournies par la littérature orale sur cette même population où, comme l'a signalé Michel Leiris dans sa préface, « le thème du manger » est omniprésent et ce n'est pas n'importe quelle nourriture qui dans ces contes nourrit l'imaginaire des hommes, c'est la viande (Tubiana, 1995). J'en relèverai quelques exemples : l'adresse du chacal usurpateur à ses sujets : « désormais je suis votre roi vous devez me servir et m'apporter toutes sortes de viandes » ou « je suis votre Dieu, apportez-moi de la viande à manger » ; la consolation apportée par l'oiseau à la femme éplorée qui se désole de n'avoir plus rien à donner à manger à ses enfants : « je vais te montrer un endroit où tu trouveras beaucoup de viande ! » et il la conduit en cachette dans la maison de l'ogre qui par définition est un mangeur de viande ; le forgeron-chasseur apaise l'ogre en lui donnant sa viande de chasse et enfin ses propres enfants, etc. La description enfin des festins est celle d'un repas où il y a, à satiété, toutes sortes de viandes.
-

BIBLIOGRAPHIE

TUBIANA M.-J., TUBIANA J. (Contesrecueillis par), 1961. *Contes Zaghawa*. Paris, Les Quatre Jeudis (1^e éd.) ; 1989 & 1995, L'Harmattan.

TUBIANA M.-J., 1964. *Survivances préislamiques en pays zaghawa*. Paris, Institut d'ethnologie.

TUBIANA M.-J., 1979. « Nature et fonction du sacrifice chez les Béris du Tchad et du Soudan », in *Systèmes de pensée en Afrique Noire*, Le Sacrifice III, Cahier 4 : 139-166.

TUBIANA M.-J., 1985. *Des Troupeaux et des Femmes*. Paris, L'Harmattan.

TUBIANA M.-J., 1992. « Rites de fertilité dans l'est tchadien », in *L'Islam au Tchad*. Bordeaux, CEAN : 57-67.

AUTEUR

MARIE-JOSÉ TUBIANA

CERAOC – INALCO