

La matelote, la daube et le *romazava*

ou l'apprentissage de la sensibilité

Jacques Lombard*

La lumière jaune pâle du soleil déclinant s'encrassait de toute la poussière accumulée par ces cinq jours de fête. Chacun, pris par la fatigue et saisi par le froid naissant, attendait ce moment de bénédiction, un morceau de foie du zébu immolé pour solliciter la guérison d'une patiente atteinte de *bilo*, maladie de langueur et tristesse incoercible, signalant un danger imminent et la menace divine qui planent sur la vie de tout un lignage.

Viande cuite à gros bouillons dans la marmite rituelle, offerte par cette parente souffrante que l'on soigne en la traitant à l'égal des rois et des ancêtres. Viande émietée qui retombe en pluie bénéfique vers toutes les mains tendues de cette grande famille fondue en un seul et même être, soudée par le travail quotidien de l'élaboration de sa nourriture. Viande qui résonne sous le palais des récipiendaires, âcre et grumeleuse, distillant cette évidence intime, la reconnaissance des uns et des autres par leurs aïeux, leurs chers disparus qui les assurent une fois encore de leur attention compatissante, à tous leurs malheurs, à tous leurs besoins.

Cette part précieuse prélevée sur le bœuf, qui recèle toutes les qualités de l'animal, est justement celle qui permet de dire le sacré, d'établir le contact entre les vivants et les morts et au-delà d'eux, avec le divin. Ainsi, une fois découpée, selon des règles très complexes, la bête égorgée va devenir une empreinte de cet événement où l'essentiel sera exprimé sur les relations entre les uns et les autres et leurs évolutions souhaitées ou probables.

La panse, l'estomac et le plus souvent les intestins, situés à la frontière de l'humain et du social, sont abandonnés aux chiens qui les consomment sur place. Le débitage de la viande est toujours associé à cette odeur entêtante, terreuse, exhalée par l'amoncellement instable et obscène des viscères offertes à la lumière, gluantes d'une mousse verdâtre, tremblant à chaque coup porté par le museau vorace des bêtes. Sans doute la part de malheur que porte chacun, l'amertume de la vie sont présents de cette manière avant, peut-être, de glisser vers l'oubli.

* Ethnologue. Directeur de recherche à l'IRD (Institut de recherche pour le développement), Paris, France. e.mail : lombard@bondy.ird.fr

temps au plus haut niveau de perfection et partant de liberté, acquis par un groupe social dans sa fabrication, compte tenu de conditions écologiques, climatiques et sociologiques données et du rapport stratégique et historique de production satisfaction par opposition au rapport production consommation des économistes impavides.

Rien de bien nouveau dans tout cela, vous me direz ! Sauf que les besoins, à leur façon irrépessibles, créés par ce formatage de la sensibilité, depuis le plus jeune âge et sans doute pendant la grossesse, ne sont pas seulement d'ordre culinaire ou gustatif, ils concernent en fait l'ensemble des rapports sociaux dont à sa manière la cuisine constitue précisément une métaphore. Chez les plus jeunes, l'expérience sensible précède l'apprentissage de la langue et dans une large mesure est un facteur d'induction de l'acquisition du langage mais cela est vrai aussi pour les adultes quand le poète, l'écrivain « rattrape » avec des mots l'incandescence d'une émotion livrée dans le seul mouvement de son éclosion.

La cuisine, et c'est bien là son rôle premier, recherche et réalise une alliance subtile entre des sensations de toute nature, une fusion entre des produits de la découpe d'un matériel biologique ou végétal, métonymiques de la vie sociale, réalisée par le jeu du bouilli, du mijotage et de la réduction qui permet d'aboutir comme dans la vinification à un goût unique mais néanmoins composite, à une synthèse de l'ensemble des sens animés par cette activité. Cette alliance n'est ni fortuite ni innocente, caisse de résonance, elle révèle au plus fort de chacun ce qu'il a appris à être, par la force des choses, dans ce double cheminement indissociable, l'élaboration psychologique de l'individu et son trempage culturel. Ainsi, la cuisine nous introduit, avant la lettre, au sentiment de la croyance et de la vérité, nous prépare en quelque sorte aux discours les plus divers qui vont se développer sur ce terreau. S'agira-t-il alors d'une résistance ou d'un achèvement ?

Ma participation assidue à de nombreuses cuisines rituelles m'a permis de comprendre que mijoter un plat, c'est aussi adresser une prière, ouvrir la communication avec le divin par un chemin qui est celui des sens, c'est entrer dans l'absolu. Cela m'a conduit, en retour, à réfléchir sur ma cuisine quotidienne et mon insatiable gourmandise. J'ajouterais que je suis le fruit d'un métissage entre deux cultures dont les échos culinaires ont résonné pendant toute mon enfance, d'un monde de marins pêcheurs normands d'un côté, et d'éleveurs de brebis provençaux d'un autre. De plus, j'ai passé une partie de ma vie dans des pays du Sud et je suis devenu de la sorte un routier du « transculturel ». Il est bien évident que cet héritage particulier n'est pas étranger à la problématique gastronomique que j'essaie d'introduire ici.

D'ailleurs je voudrais avouer une chose : au cours de mes nombreux voyages, j'étais hanté par une préoccupation : comment allais-je faire si la cuisine des autres ne me convenait pas ? Trop sensible aux menus plaisirs de la table et de la vie, je ne pouvais bien sûr souscrire à ces faux-semblants qui laissent croire que l'on pourrait aisément faire table rase de

ses goûts et de ses préférences pour manger indistinctement de tout comme s'il s'agissait de faire là une simple expérience intellectuelle. Faux-semblants que l'on peut naturellement élargir à bien d'autres questions. Pour ma part, je me demandais en clair s'il était possible de mener un travail de recherche chez des gens dont on n'aime pas la cuisine ! Au fond, je craignais de me trouver incompetent dans mon métier pour des raisons gastronomiques et, en définitive, pour des raisons disons, bêtement affectives. Je n'avais pas encore compris que c'est d'abord dans les moindres replis de notre sensibilité la plus éduquée guidant en quelque sorte chaque nouvelle découverte que je pourrais, avec un peu de chance, rencontrer la part propre de l'autre.

J'ai donc choisi, pour mettre en musique ce qui vient d'être dit, de retenir trois plats nationaux, trois chants pour trois mondes qui n'ont cessé de m'habiter dans les jeux de la dégustation et de l'apprentissage de soi. Le premier est le *romazava*, bouillon malgache de viande de bœuf cuit avec des herbes, qui représente l'accompagnement par excellence du riz cuit à l'étouffée. Puis la matelote, bouillon de poissons bien connu des marins pêcheurs normands et enfin un plat mijoté, la daube, ou plutôt ici le civet préparé en Haute-Provence.

À Madagascar, le bœuf est une métaphore de la société, du monde mais aussi une image de l'être humain et une représentation de l'invisible. Très vite, les jeunes garçons dans une famille d'éleveurs partagent leur vie avec le troupeau lignager l'accompagnant dans les grands pâturages. L'animal est un véritable compagnon de jeux avec lequel on rivalise d'endurance, de rapidité et de force. Dès le matin retentissent les sifflets des gardiens mêlés aux beuglements des zébus que l'on mène au galop vers les points d'eau. Les jeunes les collent au plus près, courant au-devant, leur donnant des bourrades avec les genoux quand elles s'éloignent du chemin, les traitant comme des gamins qui ne connaissent rien à rien.

Les bêtes agacées, apeurées, écumantes de transpiration dégagent alors une odeur pénétrante mêlant différents senteurs, la latérite en suspension, la bouse fraîche, l'urine, les branches cassées d'euphorbe au parfum mat, l'éclat vif des fruits sauvages écrasés, leur propre haleine chaude et acidulée, qui excite les jeunes hommes et évoque l'intime complicité des corps dans un vestiaire après le match.

Une émotion comparable guide les propos de l'amoureux qui, transporté par son désir et à chercher la bonne manière de l'exprimer, va comparer sa compagne à une vache, soulignant l'extrême élégance des cornes retournées vers l'arrière dans un geste de politesse exquise. À l'inverse, son compagnon sera considéré à l'égal d'un taureau puissant et valeureux, capable de toutes les prouesses sexuelles. Le baiser est aussi une manière de sentir, de humer les fragrances de graisse de bœuf qui émanent de la coiffure des femmes arrangée en longues tresses torsadées pour se régaler de la proximité des odeurs, de leur délicat entrelacement, signe de l'union consentie et du ravissement certain des humeurs partagées. Le rap-

prochement des sexes entre cet animal et l'homme n'est pas jugé incongru. Le bœuf est un être pur. Présent dans tous les rituels de communication avec l'au-delà, il est le médiateur par excellence. La prière dite « cuite » qui accompagne la coction rituelle de la viande annonce la présence du divin, de l'ancêtre, parmi les vivants discernable alors dans le mouvement de la danse de l'être humain qui porte son image.

La nuit était tombée, nous venions de terminer notre repas. Il n'y avait pas de lune et l'on voyait seulement palpiter les flammes des *fatapera*, des feux encore allumés sous les trépieds. Le silence nous enveloppait tous comme un grand pagne protecteur ; quelqu'un, se retenant, rota d'un coup bref, et je me mis à penser à l'incroyable enfilade d'événements, de sensations que cette viande que nous venions de déguster avec force suçotements avait sans aucun doute déclenché. Tous étaient rassasiés d'un plaisir partagé dans la profondeur d'une histoire encore proche, d'une histoire commune qui fabrique ce bien-être, dans une même époque.

Romazava, cuisine simple, quotidienne : des morceaux de viande de bœufs, gras et maigres, bosse, gîte, jarret, côtes, revenus doucement dans leur graisse avec quelques tomates, des oignons et du gingembre pilé pour obtenir une sorte de roux sans farine qu'on arrête au moment où le plat commence à perdre son fumet. On ajoute alors des herbes amères et légèrement citronnées puis on baigne le tout avec de l'eau et l'on couvre, laissant légèrement bouillonner dans l'attente que la viande se défasse facilement. Il suffit alors d'arroser le riz avec le bouillon en déposant la viande au centre en invite à la régalaade.

Le rot de notre convive résonne encore dans mon souvenir et ne m'a jamais quitté. Ce bien-être vécu en commun, cette évidence des sens est sans conteste l'introduction à bien d'autres évidences, celles des éloges, des exhortations, des harangues, des oraisons, des traités, des proclamations, des aveux, des plaidoyers, des réquisitoires qui, peut-être, d'une certaine manière, en seraient la traduction.

« Hors cul ! », crie Gaétan du haut de la timonerie.

Tous répètent l'ordre et se précipitent à leur poste. Le chalut file par tribord entraînant les filins métalliques qui sifflent, exhalant une longue plainte stridente en se dégageant à toute vitesse du treuil. L'énorme chausse se gonfle lentement formant un grand carré dessiné par les boules blanches qui dansent sur l'eau. Gaétan embraye alors le moteur dans un vrombissement enroué qui fait grelotter le chalutier puis il gagne sa vitesse de pêche, aplati sur la lame et vent debout.

Canal Saint Georges, sud-est de l'Irlande, fin novembre. La journée était déjà bien entamée et la mer, grosse et houleuse, avait pris un rythme presque régulier, accalmée, un peu honteuse de la colère qui l'avait prise brusquement cette nuit.

Gaétan, devinant l'odeur du bouillon qui monte de la cambuse, sent un creux lui saisir le ventre. En descendant l'échelle du carré qui vibre de la

trépidation fétide et vaguement écœurante du diesel, il se laisse envahir par la bonne chaleur apaisante, promesse de sommeil et de repos. Le cabillaud, cuit dans l'eau de mer avec juste un ou deux oignons, glisse dans les assiettes émaillées. D'un coup sur la table, il a ouvert son couteau et roule des filets émincés entre son pouce et la lame avant de les porter à la bouche sans enlever la peau, pour goûter le plaisir de sa morsure amère, puis il lape goulûment le bouillon encore brûlant. Le désir d'une femme, de sa femme vient toujours à ce moment-là. Tiédeur des intérieurs, de la cuisine si bien tenue où ronronne le bouillon de la matelote, du poisson, rouget grondin, carrelet, limande, cuit à peine sorti de l'eau sur un double lit de pommes de terres et d'oignons réparti en deux ou trois rangées et baigné de cidre. Les pommes de terre viennent de son jardin, de cette étroite bande de terre lovée entre deux murs derrière sa maison et au fond de laquelle se trouve une remise humide qui abrite un tonneau de cidre renouvelé chaque année par son beau-père, fermier à Trévières. Il a exactement le goût de la pomme, sans celui du sucre, un peu râpeux, plus sourd qu'acide mais avec son parfum de fruit, note printanière qui l'emporte sur le reste. Il faut un cidre de ce tonneau pour réussir une matelote.

La matelote, c'est le retour du marin, l'arrivée des héros suintant la crasse, leurs habits raides des débris de la pêche, des glaires séchées des poissons, qui cherchent leurs compagnes sur le quai dans chaque groupe de femmes serrées les unes contre les autres avec leurs plus jeunes enfants, comme un équipage féminin pour chaque navire. Et, à chaque fois, c'est la même timidité d'adolescent qui les envahit, leur désir trop fort, tenu secret pendant tous ces jours. Jours si durs, quand la bise glacée se glisse sous le suroît, qu'il faut travailler le visage dégoulinant d'embruns, alors le sexe raide parfois sous la grosse laine est comme une promesse de retour, de la saveur de ce bouillon qui les attend, de la noix de crème jetée au dernier moment avant de le servir.

C'est aussi une sorte de talisman, la puissance du bonheur familial pour protéger l'aventurier, le guerrier, contre les éléments déchaînés, contre la fureur divine à laquelle les femmes font face, groupées derrière leur curé pour prier et implorer le pardon des offenses. Ainsi, le marin trahi pas son épouse et qui n'espère plus son intercession auprès de l'au-delà, court les plus grands dangers. Les femmes, qui s'espionnent jour après jour, refusant farouchement à tout autre ce qu'elles ne s'accordent pas à elles-mêmes, le savent tellement qu'elles ne tolèrent jamais une infidèle dans leur groupe, l'excluant sans appel, la vouant presque à la disparition.

Le marin revenu au port, chez lui, est un enfant, désœuvré, dorloté et gouverné par sa femme, sa mère, ses sœurs, ses filles. Avec les autres marins de la famille, il sera tout le temps de son séjour à terre entouré d'une grande tendresse culinaire, matelote, Saint-Pierre à la crème, coquilles au four, encornets farcis, étrilles et crevettes grises à tel point que tous ces goûts associés le mèneront indistinctement à la douceur de la caresse, de la vie.

La colonne avançait avec précaution sur l'étroit sentier caillouteux. Il ne faisait pas encore jour, mais on percevait déjà la légère irisation rose et blanche qui dessine à l'est le profil de la montagne. Les uns après les autres, les chasseurs prenaient leur poste, distribué à l'avance le long de cette vallée abrupte qui déboule du massif des Trois-Évêchés. Riton occupait l'un des plus élevés. Il s'assit sur une espèce de fauteuil de pierre, patiné par toutes ces années d'affût dans la montagne. Encore célibataire, sa mère, hier soir, lui avait préparé sa biasse. Du pain, du saucisson, du fromage de tête de sanglier de sa main ainsi que la pâte de coings et une fillette de vin très rustique, fort en tanin et en alcool.

C'est le meilleur moment, au petit jour, juste avant le lâcher des chiens, quand on ne sent rien encore de la montagne assoupie, à l'heure où la fraîcheur et le silence se partagent l'espace, au moment où la première mésange, innocemment, déchire cette immobilité. Un léger sifflement et les chiens, avant même de l'entendre, devinant le geste, démarrent, rageurs, se bousculant, se mordant, aboyant avec force pour dévaler la pente à l'adret dans un seul mouvement, un même cri. Riton, finissait son déjeuner avec une tranche de pâte de coings. Il pensait à l'odeur douceuse, amortie, automnale de la marinade, qui lui était venue en bouche avec la lumière de l'aube et la saveur longue du fruit confit.

Son dernier civet remonte à quelques jours, préparé, dans les règles de l'art, par une de ses tantes pour fêter l'anniversaire de l'oncle Virgile avec un lièvre offert pour ces premiers jours de chasse. En plus du bouquet garni et des quelques morceaux de carottes, elle avait juste ajouté dans sa marinade des grains de genièvre écrasés et un peu de cannelle entière rapportée par un neveu voyageur. Le lièvre, coupé en menues portions avait longuement mijoté envahissant la pièce d'un parfum de plus en plus fin jusqu'au moment, un quart d'heure avant d'arrêter le feu, où l'on fixe le goût en intégrant le sang de l'animal préalablement conservé avec un peu de vinaigre.

Pour lui, cet arôme du civet qui imprègne tous les murs de la maison condense tous les plaisirs de la cuisine, de la soupe de lentilles bouillante où nage une énorme cuillerée d'huile d'olive au poêlon en terre où réduisent tranquillement avec un soupçon d'ail quelques morilles.

Résume aussi tous les silences où rien n'est jamais dit de l'essentiel de la vie sauf à mots comptés pour le départ d'un enfant qui se marie ou s'installe ailleurs, pour la mort de l'un ou l'autre et pour « l'arrangement » qui fixe les héritages dans ce pays où le déshonneur est de perdre sa terre au hasard des malheurs de la vie.

Drôle de pays où les pères, les aînés sont encore aujourd'hui tout puissants, où la parole est si rare mais où la tendresse la plus insoupçonnée peut surgir à l'occasion d'un repas, d'un civet, d'une daube, de quelques grives rôties sur leur lit de lard roulé et de grains de genièvre quand l'un d'eux se lève pour chanter en patois un air venu du pays voisin dont la frontière est toute proche :

Violetta, cuanto te amo!

BIBLIOGRAPHIE

- Janin J. *La Normandie*. Paris : Ernest Bourdin éditeur ; 1862.
La gourmandise, Délices d'un péché. *Autrement* 1993 ; (140).
Les Mille et Une Nuits. Contes du manuscrit Galland. Leyde : Éd. M. Mahdi ; 1984.
Bataille G. *Histoire de l'œil*. Paris : Éditions Pauvert ; 1967.
Paulhan J. *Le repas et l'amour chez les Merinas*. Saint-Clément : Éditions Fata Morgana ; 1970.

RÉSUMÉ

La matelote, la daube et le romazava ou l'apprentissage de la sensibilité

L'auteur remonte le fil d'un apprentissage complexe de son être au monde, à travers deux pratiques culinaires bien différentes, deux cultures, normande et provençale, qui d'une certaine manière lui ont appris à approcher et à savourer la différence. Fort de cette expérience particulière, on peut se demander si le sensible, le goût, comme on le découvrira avec la cuisine malgache, n'est pas alors une bonne manière pour approcher une culture différente et tenter de la connaître.

Mots-clés :

Bouilli, mijoté, sensible, apprentissage, amour, Normandie, Madagascar.

ABSTRACT

The seawoman, stew and romazava or the apprenticeship of sensitivity

The author gets back on the complexe apprenticeship of his being in the world through two very different culinary experiences, two cultures, one from Normandy the other from Provence, which taught him the encounter and the pleasure of difference. This particular experiences leads the author to consider the sensitive, the taste as an appropriate way of getting closer to a different culture and getting to know it better. He illustrates this through the example of Madagascan cuisine.

Key words :

Porridge, simmered, sensitive, apprenticeship, love, Normandy, Madagascar.

RESUMEN

Platos en papillotes, guisos en salsa y la romazava, o el aprendizaje de la sensibilidad

El autor retoma el hilo del aprendizaje complejo de su « ser en el mundo », a través de dos prácticas culinarias muy diferentes, normanda y provenzal, que de cierta manera le enseñaron a saborear la diferencia y a acercarse a ella. Enriquecidos de esta experiencia particular, nos podemos preguntar si lo sensible, el gusto, como lo descubriremos con la cocina malgache, no es una buena forma de enfocar una cultura diferente y de tratar de conocerla.

Palabras claves :

Hervido, cocido a fuego lento (estofado), sensible, aprendizaje, amor, Normandia, Madagascar.