

(N)

LE FEU DOMESTIQUE ET LA CUISINE
CHEZ LES MERINA (Madagascar)

par Louis MOLET

I - LE FEU

1 - Feu sauvage et feu domestiqué

Le feu exerce une telle fascination sur l'esprit humain (1) qu'à Madagascar, presque chaque année ou au moins tous les deux ou trois ans, à la fin de la saison sèche, les collines sont incendiées. Il s'agit d'autre chose que de l'essartage (*tavy*) que pratiquent les forestiers qui cultivent sur les cendres. Le prétexte est de débarrasser la terre des tiges ligneuses des grandes graminées sèches pour qu'elles soient remplacées par de jeunes pousses tendres que broutent les troupeaux de boeufs amaigris par les mois de sécheresse. C'est également pour contempler le feu. Mais bouter le feu aux herbes sèches reste aussi et souvent une façon de manifester son mécontentement contre l'administration, de contester un pouvoir jugé opprimant ou de narguer une autorité débile. C'est devenu un geste de rebelle (2).

Mais ce ne sont pas les incendies urbains, ni les brûlis de forêts, ni les embrasements féériques qui font rougeoier les collines des hautes terres centrales la nuit, dont nous voulons parler ici, mais seulement du feu domestiqué et plus prosaïquement du feu et de la cuisine.

Le feu, cet élément primordial, semble avoir été connu par les premiers hommes qui ont occupé l'île, puisque les vestiges archéologiques les plus anciens qui y ont été découverts associent à des os d'animaux sub-fossiles, des tessons de poteries cuites.

(1) G. BACHELARD, *La psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, 1949.

(2) Nous ne pouvons expliquer ce point ici. Nous l'avons fait dans notre ouvrage *Conception malgache du monde, du surnaturel et de l'homme en Imérina*, Paris, L'Harmattan, 1979, 2 vol., I, p. 113.

ASEMI, vol. IX, 3-4, 1978.

23 MARS 1982

O. R. S. T. O. M. Fonds Documentaire

N° : 82/78 / 01113

Cote : B

23 DEC. 1980

O. R. S. T. O. M.

Collection de Référence

n°

10.406 Soc.

B M3 ex 1

2 - Les briquets malgaches : perçoir, drille, briquet à pierre

On ne sait évidemment pas comment ces premiers ancêtres obtenaient le feu. Nous ne connaissons que les techniques actuelles (3) dont certaines, archaïques, vont tomber rapidement en désuétude. Ce sont : le perçoir, la drille et le briquet à pierre, pour ne rien dire des allumettes ou des briquets modernes.

Le premier procédé, le perçoir (*rengy* ou *fositra*) (fig. 1) est encore largement utilisé, du Nord au Sud dans l'Ouest de l'île, région supportant une longue saison sèche et ayant subi une forte influence africaine dont les Makoa sont le groupe relique. Pour allumer du feu avec le *rengy*, on fait tourner verticalement entre les deux mains une baguette de bois dur (*lahiny* : mâle) appuyée fortement sur une pièce horizontale de bois plus tendre (*vaviny* : femelle) encochée en cupule. La rotation rapide produit de la poudre de bois noircie qui présente assez vite des points d'ignition (4). Le choix des bois importe peu, mais ils doivent être secs. Nous avons vu obtenir du feu avec deux segments d'un même pétiole de palmier *satrana* (*Hyphaena* sp.).

Les Zafimaniry, forestiers du gradin de la falaise orientale à la hauteur d'Ambositra, ont conservé l'usage du même procédé largement perfectionné, selon le système de la drille et appelé également : *fositra'afô*, "perçoir à feu". L'ensemble (fig. 2. Les numéros correspondent à ceux des pièces) comprend cinq pièces : une sorte de toupie tronconique [1] est assujétie à la baguette verticale (*lahiny*) [2] et lui donne poids et inertie. Une réglette transversale [3] coulisse verticalement le long du *lahiny*. Une ficelle, qui retient la réglette horizontale par ses extrémités, passe en haut de la baguette et peut s'enrouler autour d'elle. En enroulant préalablement la ficelle, puis en appuyant sur la réglette, on la fait se dérouler rapidement puis se renrouler dans l'autre sens (en relâchant légèrement la pression verticale) et ainsi de suite, on obtient un mouvement plus ou moins vif de giration alternative du *lahiny* dans la cupule du *vaviny* [4]. Une poignée [5], facultative, permet d'augmenter sensiblement l'intensité de la pression quand la ficelle se déroule. On peut obtenir une poudre en ignition en quelques coups de drille.

Le troisième procédé archaïque, commun sur les hautes terres et sur toute la côte orientale très arrosée, est le briquet à pierre, *kapaika/kapeka* (fig. 3). Il comprend toujours essentiellement : un porte-amadou (en pointe de corne de boeuf) où apparaît le point d'ignition obtenu en frappant d'une main le bord d'un morceau de fer plus ou moins dur contre une pierre du genre silex, tenue de l'autre main qui tient également le

(3) Ces techniques d'obtention du feu sont énumérées et décrites par A. LEROI-GOURHAN, *L'homme et la matière*, Paris, A. Michel, [1943], 1971, pp. 56, 65-74.

(4) Technique décrite par G. GRANDIDIER, *Ethnographie*, Paris, Imp. Officielle, 1917, III, pp. 218-219, qui mentionne également le briquet à pierre et sa variante, le chien du fusil à silex. Il faut remarquer que le verbe transitif *mandrengy* (parfois déformé oralement en *manjengy*) en parlant d'une femme, signifie la posséder sexuellement. Il existe un duplicatif *mandrengirengy* "faire tous ses efforts, mettre toutes ses forces" (WEBBER, *Dictionnaire malgache-français*, Ile Bourbon, 1853, p. 545, art. *rengy*).

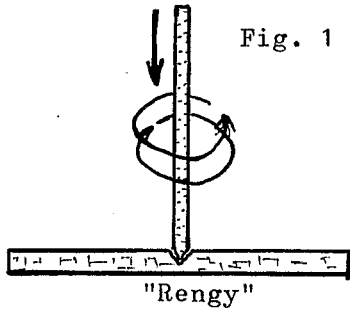


Fig. 1

[5]

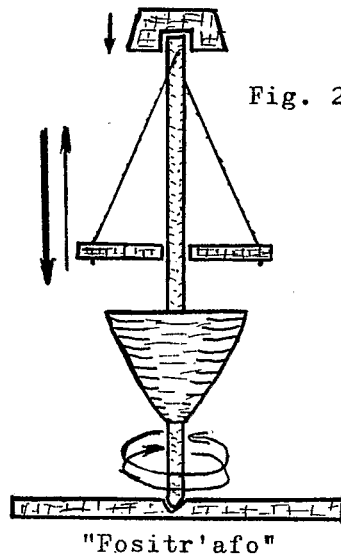


Fig. 2

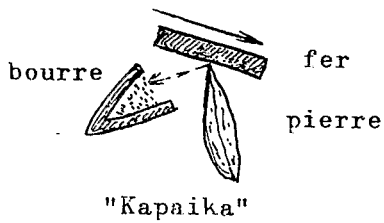
[3]

[2]

[1]

[4]

Fig. 3



porte-amadou. L'"amadou" (*hoto*) est fait de bourre de raphia, de coton ou de filaments de sève séchée de bananier, utilisée jadis également comme bourre de fusil.

L'ensemble des pièces de ce briquet est réuni dans un récipient étanche que l'utilisateur porte en ceinture (ou à la ceinture) "sur les reins", d'où le nom de *tambalanana*. C'est, selon les régions, les peuples et leur environnement dans l'île, soit une pochette en cuir allongée avec un rabat longitudinal, soit une boîte monoxyde à couvercle mobile ajusté, soit une petite giberne en cuir, soit une longue corne de boeuf incurvée obturée par un opercule de cuir, soit encore un segment de bambou.

Ces mêmes récipients de ceinture contiennent en outre, de nos jours, des allumettes chimiques avec leur frottoir ou un briquet à essence ou à gaz. Mais ces derniers sont vite inutilisables, faute d'essence, de "pierres" ou de recharge, onéreuses et très difficiles à se procurer dans les villages de brousse ou de forêt.

3 - Les combustibles

En Imerina, on alimente le feu avec du *kitay* "combustible". Autrefois, par suite de la rareté des arbres dans la province centrale, de l'éloignement des forêts et de l'absence de charrettes pour en transporter le bois, le Palais royal utilisait surtout les *anjavidy* "bruyères", apportées de loin par les Talasora et qui brûlent presque sans fumée. Les nobles riches brûlaient du bois, mais ce matériau était réservé pour la construction des maisons (en planches). Il était donc rare et coûteux. De plus, tout bois n'était pas bon pour le feu. On ne devait brûler que du bois mort (5) et l'on ne pouvait transformer en combustible ni les poteaux d'un parc à boeufs, ni les billots à débiter la viande, ni même les liens des fagots. Certains arbres, tel l'*hazo tokana* "arbre isolé" ou "arbre unique", au bois très dur, appelé ailleurs dans l'île *merana* (*Brachylaena ramiflora* et *Syndrodendron ramiflorum*, Composées), étaient réputés interdits (*fady*). Les forestiers de la lisière orientale fournissaient à la capitale du charbon de bois (*arina*) pour les forges royales d'Analakely, et plus tard, pour la fabrication de la poudre à canon.

Les pauvres brûlaient des tourbes (*fompotra*), plus ou moins décomposées et de mauvaise odeur, ou des bouses de vache (*tain'omby*) séchées, ou un mélange de bouse et de paille hachée (d'où le nom de *ki-tay*, excrément), mais les crottes de mouton à la fumée très âcre n'étaient pas brûlées.

On brûlait surtout des herbes sèches rapportées par pleines charges des collines avant qu'elles ne soient détruites par les feux de brousse : surtout les tiges et les souches de *bozaka* (*Andropogon*, Graminées). Mais il était interdit (*fady*) de brûler certaines plantes comme le *horondrano* (*Rhytachne caespiosa* Bosser, Graminées) réservé pour la vannerie, ou le *tenina* (*Imperata cylindrica* P. Beauv., Graminées) qui servait pour la couverture des cases.

(5) Cf. cette même remarque à propos de diverses populations américaines in : C. LEVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, p. 159. En dialectes provinciaux, ce combustible est appelé *hazo maty* "bois mort", *ala maika* "forêt sèche", etc.

Le ramassage du combustible (*kitay*) (bouses, herbes sèches) était considéré comme une besogne servile ou le lot des incapables : "si vous avez des capacités, vous amasserez de l'argent ; si vous êtes incapable, vous ne ramasserez que du *kitay*" (6). Ces herbes étaient consommées poignée par poignée. Chacune était dispersée sous la marmite (*vilany*) avec un tisonnier de bois dur et ne durait que quelques secondes, aussi devait-on réapprovisionner sans cesse jusqu'à la fin de la cuisson. Mais il fallait le faire avec parcimonie et ne pas "conduire le feu comme un simple d'esprit : la poignée qu'on vient de mettre n'est pas encore brûlée qu'on en rajoute une autre" (7). Cette occupation absorbante et fastidieuse était autrefois une corvée d'esclave ou de personne âgée jugée inapte à toute autre chose (8). On brûle maintenant du charbon de bois ou les rameaux secs des mimosas ou des eucalyptus odorants. Dans bien des villages d'Imerina, le soir, après les travaux des rizières ou des champs, quand la nuit est tombée, la cuisson du repas, à la lueur d'un feu clair comme seule lumière, constitue un agréable moment de détente et de bavardage. Et le proverbe ancien reste vrai : "Ceux qui ont la même fumée de cuisine ont les mêmes soucis" (9). La cuisine sur un feu d'herbe exige des marmites en terre car les marmites en fonte, beaucoup plus épaisses et plus lourdes, ne permettent que difficilement à l'eau de bouillir.

Si l'on continue à brûler de l'herbe, l'habitude de brûler de la tourbe ou des bouses malodorantes, qui s'était restreinte à la cuisson des briques ou de la chaux, a quasiment disparu, du fait surtout que, presque dès le début de la colonisation, furent plantés d'innombrables eucalyptus divers ainsi que des mimosas. De ces derniers on utilisait non seulement le bois mais l'écorce pour le tannage des peaux. Les forestiers de Carion, Sambaina, Anjeva et Manjakandriana continuent à confectionner du charbon de bois, transporté en convois de charrettes à la capitale et vendu à bon prix aux ménagères qui peuvent faire des feux presque sans fumée et le mettre dans leurs fers à repasser.

Pendant les mois frais et mouillés de brouillard, il serait agréable de se chauffer au feu (*mamindro*, *mikanina*), mais il faut alors que le ravitaillement en combustible, tâche masculine dans les villages, soit abondant. Or il reste onéreux. Le bois et le charbon de bois ne servent donc guère que pour cuire les aliments. Grâce aux allumettes, il est devenu inutile de garder le feu sous la cendre comme on le faisait autrefois. Alors, par crainte des incendies, des crieurs passaient le soir dans les ruelles et les venelles des villages pour ordonner d'éteindre ou de couvrir les feux, comme cela se pratique encore dans les villages des provinces du Sud-Est.

4 - Les allures du feu

Il serait aisé, si nous ne craignons d'accumuler du vocabulaire

(6) "*Raha mahay dia mandanom-bola; fa raha tsy mahay dia mandanonkitay.*"

(7) "*Toy ny soron'afon'adala : ny aloha tsy levona, ny aoriana asesika ihany.*"

(8) *Manaram-po sa hazaza ka misoron'afo fotsy volo* "Agir à sa guise étant enfant et attiser le feu quand on a les cheveux blancs."

(9) "*Izay iray donak'afo, iray dinidinika.*"

qui, hélas, semble s'appauvrir et se perdre dans les nouvelles générations qui ne s'intéressent plus aux nuances du langage, de donner une bonne vingtaine de mots exprimant toutes les allures du feu qui s'allume, pétille, brille, flambe, darde, ondule comme lors d'un grand incendie, pousse de hautes flammes, flamboie, s'agite, lance une flamme lumineuse de temps en temps, rampe, fume, charbonne, couve et s'éteint (10).

5 - Le transport du feu

Le feu, en Imerina, est si bien domestiqué qu'il est considéré comme un attribut normal des vivants. "Il ne faut pas demander l'impossible comme de chercher du feu auprès des morts" (11). Quand le feu est éteint chez soi et que les allumettes sont devenues rares, on va le quêrir chez des voisins dont le toit fume : quelques braises emportées sur un tesson ou sur un fer de bêche usée, soit tenues dans une loque ou de la charpie, soit plus prudemment placées dans une petite marmite d'où les flammèches ne pouvaient s'échapper. On ne prenait pas toujours assez de précautions, d'où le proverbe : "le jour où vous venez d'avoir un incendie, vous portez les braises dans une marmite, mais le lendemain vous les portez sur un chiffon" (12).

6 - Les usages du feu. Forge, poterie, travail de la pierre

L'homme utilise le feu de bien des façons et pour de très nombreux usages, parmi lesquels la poterie (récipients divers, et après 1824, introduites par les envoyés de la London Missionary Society, les tuiles et les briques) et les arts traditionnels de la forge, perfectionnés par les Européens sous Ranavalona Ière (1828-1861). Mais chacune de ces deux techniques demanderait de tels développements (la forge et les fourneaux d'extraction du minerai, par exemple, employaient des soufflets à pistons de type malais) qu'ils sortent du cadre de cette étude et nous ne faisons que les citer incidemment. Mentionnons toutefois, brièvement, car cette technique n'est pas courante, l'usage en Imérina du feu dans le travail de la pierre, tel qu'il était pratiqué jadis et jusqu'au milieu du XXe siècle, avant l'introduction du béton.

Les tombeaux mégalithiques, à demi-enfouis dans la terre, semblent avoir été construits dans l'île vers la fin de la période proto-historique puisqu'on n'en a pas retrouvé de plus anciens. Il fallait traditionnellement onzedalles de pierre pour construire l'une de ces sépultures familiales parallépipédiques, recouverte par la plus vaste, le *rangolahy*, ménageant au centre une chambre plus ou moins spacieuse garnie de couchettes pour y déposer les morts.

(10) Respectivement (radicaux seulement) : *rehitra*, *refotra*, *javanjavana*, *oborobo*, *jejajaja*, *valombalona*, *joalajoala*, *dedaka* ou *dedadede*, *redareda*, *tselaka*, *leladelaka*, *setroka*, *etona*, *kotrika*, *maty*. Et nous ne donnons pas la liste complète de tous ces mots dont les sens se chevauchent plus ou moins.

(11) "Aza mila voa tsy ary ka maka afo amin'ny maty."

(12) "Andro hamaizan'ny trano dia manao afo am-bilany kely, fa rahampitso manao afo amborodamba."

Pour obtenir ces dalles selon des formes utilisables, on délimitait, sur de vastes rochers de granit à peu près plats et horizontaux, la surface désirée. Sur les lignes tracées, on allumait et l'on entretenait de grands feux (*mitaina*) qui chauffaient la pierre en profondeur. Puis, on la refroidissait brusquement par de grandes quantités d'eau froide, ce qui la faisait éclater et se fendre. Le rocher était ainsi pelé, écorché (*voaendaka*). Les dalles étaient traînées avec des cordes de chiendent par des villages entiers pour les amener à pied d'oeuvre et les mettre en place.

7 - Le feu de cuisine

Le feu de cuisine, servitude ou apanage féminin, se fait sur l'âtre (*fâtana*) carré de terre recouvert de cendre, dans la case où il n'a pas une orientation très précise.

Sur cet espace restreint, sont solidement enfoncés les pierres supportant les marmites et constituant le foyer, *toko*, ou posés les trépieds plus mobiles, en pierre, *tokovato*, en chloritoschiste (13) ou en fer, *tokovy*. Ce *toko* constitue le groupement minimum, une unité de cuisine (cuisson et consommation), et, par extension, un groupe, une bande, un tas ou même un chapitre d'un livre. Réussir dans une recherche se dit par ce proverbe : "Chercher de quoi poser une marmite et trouver par hasard des pierres" (14). Il faut évidemment au moins trois pierres pour y équilibrer une marmite ronde, mais cinq suffisent pour en poser deux, quand la pierre du milieu, plus grande, *tokobe*, sert des deux côtés. On pouvait aussi, à l'extérieur, faire des alignements de pierres (*tokolava*) pour les cuisines militaires, ou pour les repas funéraires sur les tombes (15) ou pour les repas de groupes nombreux.

A proximité immédiate du foyer est amoncelée la provision de combustible, bouses ou bois (*tohoka*).

Jadis en Imerina, et encore de nos jours dans certaines provinces, surtout orientales, le foyer était surmonté d'un séchoir solide (*salazana*) comportant plusieurs claies pour faire sécher le combustible, faire boucaner certains aliments et conserver dans des vanneries exposées à l'atmosphère légèrement humide de la fumée, les semences de légumes. Cet accessoire a presque disparu en Imerina. La fumée du feu filtre à travers les bottillons serrés de *bozaka* (grandes graminées : *tenina*) du toit qui se trouve bientôt noirci, comme tout ce qui y est suspendu. Les reliques du passé, tout ce qui est ancien et traditionnel est dit "noirci de suie" (*maintimolaly*) et c'est le terme dont se parent les "anciens élèves" qui se constituent en amicales selon leurs écoles d'origine. Alors qu'un toit en *bozaka* bien fait ne dure guère que six à sept ans sur une case sans feu, il peut durer jusqu'à quinze ans et plus, s'il est verni intérieurement par la fumée et la suie. C'est là un rôle notable de la fumée.

(13) On a retrouvé, lors de fouilles, à Vohémar, des marmites tripodes monolithiques en chloritoschiste, probablement funéraires, attribuées aux Rasikajy.

(14) "Mitady toko ka sendra vato."

(15) WEBBER, *op. cit.*, p. 679, art. *tokolava*.

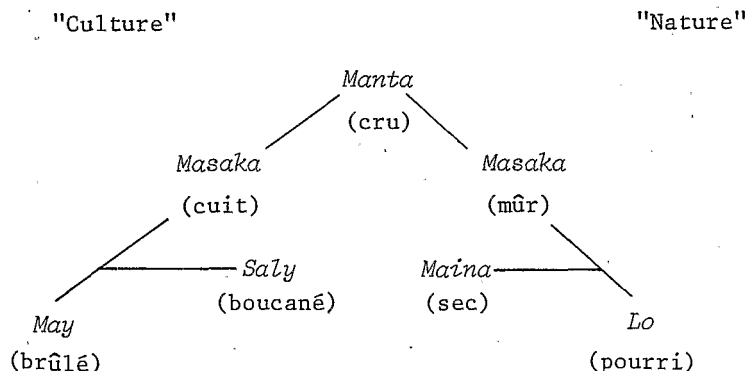
Sur le foyer intérieur on ne fera cuire que les aliments ou les remèdes, alors qu'on fera, à l'extérieur, cuire la colle, les teintures ou les cendres pour en obtenir la lessive.

II - LE TRIANGLE CULINAIRE

1. - Le triangle culinaire schématique

Sans entrer dans tous les détails et en s'en tenant presque exclusivement aux Merina, on peut indiquer ce qu'il est convenu d'appeler après Cl. Lévi-Strauss, leur triangle culinaire (16) dont les sommets seraient, en partant du cru (*manta*) et en allant vers les pôles opposés : en suivant d'un côté "la nature" jusqu'au pourri (*lo*) et de l'autre "la culture" que symbolise le feu domestiqué, jusqu'au brûlé (*may*).

C'est ce que veut représenter le schéma ci-dessous avec, comme troisième côté, pour ce que l'on veut conserver, deux intermédiaires qui tendent à se rejoindre avant les extrémités des deux branches : le "sec" (*maina*) avant le pourri, et le "boucané" (*saly*) avant le brûlé.



Mais la grande richesse du vocabulaire malgache, son flou aussi, obligent à reprendre ce triangle pour le préciser et expliquer et nuancer certains termes.

En effet, sans parler de leur sens figuré, deux radicaux, *tanina* ou *tanika*, expriment l'un et l'autre l'action de la chaleur, qu'elle soit due au soleil ou au feu. Il y a pourtant une légère différence : *mitanina* c'est "s'exposer à l'action du soleil ou du feu", ce qui est précisé dans les expressions : *mitanin'andro*, "s'exposer aux rayons du soleil", *mitanin'afo*, "s'exposer à la chaleur du feu". Le verbe *mitanika* signifie, selon l'occurrence ou le contexte, chauffer au soleil ou au feu, faire bouillir, faire fondre de la graisse au soleil (comme celle qui sert à la coiffure) ou la chauffer au feu (pour une friture). *Mitanika*, c'est aussi faire une décoction (de plantes médicinales), réduire le liquide, distiller de l'alcool. *Tanina* est donc plus superficiel que *tanika*, mais surtout dans le deuxième cas, il n'y a pas de différenciation entre l'agent qui produit

(16) Cl. LEVI-STRAUSS, "Le triangle culinaire", *L'Arc*, 26, pp. 19-29, et *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1965 [rééd. 1967] pp., 395-411.

la chaleur, que ce soit le soleil, ardent sous les tropiques, ou le feu obtenu par l'action de l'homme. On pourrait penser que les termes malgaches expriment l'action de la chaleur elle-même sans distinguer entre le soleil et le feu, car tous deux sont des forces naturelles et conduisent au même résultat : amener ce qui y est exposé à l'état de *masaka*, c'est-à-dire consommable, utilisable par l'homme. On reconnaît pourtant que le soleil, aussi ardent soit-il, ne peut jamais être aussi dévastateur que le feu, et comme dit le proverbe : "Il ne s'agit pas du feu qui va brûler mais seulement du grand soleil qui fera sécher" (17). Et ce qui pourrait apparaître comme une imprécision de vocabulaire est ramené à de plus justes proportions par des nuances et des distinctions justifiées sur au moins deux côtés du triangle et principalement sur celui correspondant à la culture et au feu de cuisine.

2 - Les fruits, les racines et les graines

Le stade de départ donc est *manta* qui signifie, selon ce dont il s'agit "vert, non mûr" (fruit, légume) ou "cru" (viande). Le réduplicatif malgache qui est généralement atténuatif, est donc *mantamanta* et indique l'état de ce qui est "plus ou moins vert, plus ou moins cru". Ce mot est aussi employé, au sens figuré, pour exprimer, par exemple, un travail "mis en train, ébauché, imparfait" ou une "idée à creuser, *hevi-mantamanta*". Il existe un verbe construit avec ce dernier adjectif : *manamantamanta* qui ne signifie pas "rendre plus ou moins cru ou plus ou moins vert" mais, puisque ce qui est encore à moitié vert, à moitié cru, est déjà à moitié mûr, à moitié cuit, veut dire "mal cuire, ne pas bien faire cuire". C'est pourtant un mot voisin, *mantoanto* qui signifie "à moitié cuit", et le verbe qui lui correspond, *manamantoanto*, correspond à "faire cuire à moitié, faire cuire insuffisamment". Enfin, il y a *lozotra* "mal cuit une première fois et qu'on ne peut plus faire cuire" dont le sens figuré exprime une action entreprise et avortée (18). Reprenons notre triangle culinaire. Partant de *manta*, "cru", en suivant le côté "soleil", on a d'abord *mantamanta*, encore vert, pas assez mûr, puis *soamaravo*, "mûrissant, presque mûr" qui est le stade auquel bien des fruits sont consommés (mangues, pêches, etc.) sans même qu'on attende qu'ils soient réellement mûrs (*masaka*).

Cet état de maturité peut être atteint par le fruit sur l'arbre (*masaka ifotony*) ou, comme les bananes, sur pied (*masaka ampotony*) ou obtenu par confinement (*otrika*), par exemple, dans la chaleur du silo à riz, comme les bananes en particulier, qui sont alors dites "*masaka otrika*, forcées".

Ce stade passager de maturité *masaka*, "mûr", terme sur lequel nous reviendrons, est vite dépassé et les fruits sont *malazo* "fanés", puis, soit *masiso* "surs, passés", soit *motraka* "blets", ensuite *momoka* "mous, gâtés". Enfin, *lo* "pourris". Avant d'y arriver, il y a le terme *votrika* "action de se recroqueviller sur soi-même" (comme le hérisson *tambotrika*), correspondant au stade du chou en train de surir pour devenir choucroute et qui s'obtient en enfermant, comprimées, certaines denrées pour qu'une fermentation se produise (feuilles de tabac). C'est aussi une méthode de conservation de la viande de boeuf dans la saumure. Le mot *votretrika* s'applique

(17) "*Tsy mba ny afo handoro, fa ny masoandro be hanahazana*".

(18) ABINAL et MALZAC, *Dictionnaire malgache-français*, Tananarive, Imp. Catholique, 1931, p. 415, art. *lozotra*.

enfin aux poissons rangés en conserve dans une barrique.

On a là séquence : *manta*, *mantamanta*, *soamaravo*, *masaka*, *malazo*, *masiso*, *motraka*, *momoka*, *votrika*, *lo*.

La branche correspondant au feu de cuisine implique la cuisson. Cuire, intransitif ou transitif, se dit en malgache de bien des manières, selon les provinces : (radicaux seulement) *handro*, *hàsaka*, *hisatra*, *ketrika*, *loky*. Et il y a d'autres termes selon les procédés employés et les résultats obtenus. Mais ce qui souligne le côté culturel de cette préparation des aliments, c'est le mot *sakafo*, général dans toute l'île, qui désigne le repas et qui, très probablement vient de "ce qui est mûri, rendu comestible par le feu" : ce qui est *masaka afo*.

Cette branche correspondant au feu n'est guère pertinente pour les fruits, qu'on ne fait à peu près jamais cuire et qui sont d'ailleurs mangés en dehors des repas. Elle est valable pour les racines et les tubercules (manioc, patates, ignames) cuits parfois sous la cendre : *fositra* "introduit en tournant" ou certaines graines (épis de maïs), et l'on a successivement : *manta*, *mantoanto*, *masaka*, *motraka* (*motaka*, *mohaka*), *may*. *Manta* étant le "cru", *mantoanto* l'"à demi-cuit", *masaka* le "cuit", *kotroka* le "bien cuit", comme il convient pour des haricots par exemple, *motraka*, "blet, en compote ou en marmelade", état qui est obtenu par l'ébullition (*hotraka*) prolongée, à peu près synonyme de *motaka* (de *fotaka*, la boue) ou de *mohaka* "qui se défait, en bouillie". *Motraka*, *motaka* et *mohaka* étant utilisés pour le cru et le cuit, quand fruits, légumes ou graines sont réduits à un même état par l'action prolongée de la chaleur solaire ou de celle du feu.

Les degrés suivants sont : *momoka* "ramolli", sensiblement équivalent aux trois derniers termes qui sont ensemble interchangeableables. Puis *lo* "pourri" (19). D'où ce tableau récapitulatif :

	"Nature" (soleil)		"Culture" (feu)
cru	<i>manta</i>	cru	<i>manta</i>
mûrissant	<i>mantamanta</i>		
presqu'à point	<i>soamaravo</i>		
mûr sur pied	<i>masaka ifotony</i>		
mûr par confinement	<i>masak'otrika</i>	cuit au feu	<i>masaka afo</i>
fané, séché	<i>malazo</i>	bien cuit	<i>kokotra</i>
sur ou blet	<i>masiso/motraka</i>		
fermenté	<i>votrika</i>	trop cuit	<i>motraka, motaka</i>
moisi, corrompu	<i>momoka</i>		
pourri	<i>lo</i>	brûlé	<i>may</i>

(19) Pour les graines, il y a une divergence légère selon qu'elles ont commencé à gonfler et à germer sous l'action de l'humidité et si elles avortent, on les dit, comme les oeufs "coulés" : *lamoka* "pourri, gâté, avorté". Mais le mot convenable pour un avorton (de vache par exemple) sera *loly*, employé tout aussi bien pour un projet qui avorte ou un ouvrage qui reste inachevé.

3 - La viande

La viande donne lieu également, plutôt qu'à un triangle, disons à un chevron avec deux branches divergentes, celle de la "nature", celle de la "culture" et dont les degrés sont les suivants.

Les deux partent de la viande crue, *hena manta*. Selon la nature, elle perd sa raideur cadavérique, sa dureté et devient *masaka* "rassise", terme qui peut englober largement le faisandé pour lequel, cependant, on connaît une expression (rare) : *saly boboka*, comme on le dit d'une volaille égorgée, pendue par le cou et mise à ramollir avant de la préparer pour la cuisson. Puis, quand cette viande est trop avancée, que la chair quitte les os, elle est *momoka*, elle est *lo* "corrompue, pourrie" et "pue" : *efa maimbo*. Ces trois derniers termes *momoka*, *lo*, *efa maimbo* sont souvent utilisés indifféremment pour la viande putréfiée.

Sur le côté culture où le feu de cuisine intervient, la viande exposée trop peu de temps à sa chaleur, à peine cuite, encore presque crue, est dite *masa-boboka*. Puis, elle est cuite : *mäsaka*. Elle peut même arriver à être brûlée, *may* ou même être calcinée : *kila* et se transformer en charbon de viande : *arin-kena*.

Relevant sur les deux branches le mot *boboka* "gonflé, bouffi" qui est un dépréciatif énergique, on le trouve de part et d'autre du terme *masaka* : en-deçà du cuit et au-delà du rassis. Intermédiaires entre les deux branches et fermant en quelque sorte le triangle : des viandes que l'on peut conserver sous forme de minces lambeaux, sur le côté nature, les *ki-toza*, frottées de sel et séchées au soleil, sur le côté culture, les *saly*, exposés à la fumée de l'âtre et boucanées.

Mais en dehors de ces manières de viande conservées, la cuisson de la viande, comme d'autres nourritures, peut s'obtenir à partir du feu de bien des manières et par trois médiations : l'air, l'eau, la graisse, ce qui donne trois types de cuisine.

La cuisson de la viande peut se faire en grillade, en rôti, au four, à la marmite.

La grillade (*tsatsika*, *kanina*, ou *tsikanina*) est obtenue par exposition directe aux flammes. Le rôti (*tono*) est exposé seulement à l'ardeur du feu ou des braises. Ces mots sont souvent confondus, mais la grillade, procédé hâtif, plus fruste que le rôtissage, n'est utilisée qu'en brousse, loin du village et de ses commodités, même si le rôtissage, sauf de certains morceaux délicats (foie), reste exceptionnel. Pour les grillades et les rôtis (pour le foie et le petit gibier) on se sert de brochettes de bois à l'exclusion de bois toxique. Les anciens utilisaient des broches ou de solides fourches en fer et des grils également en fer. Ces procédés suivaient jadis des règles assez strictes selon les prescriptions des devins et des gardiens d'idoles, comme par exemple les *tono avadika*, ces morceaux rôtis qu'on présentait au feu d'un côté du foyer mais qu'on en retirait de l'autre. Par ailleurs, le *tonom-bilany* "rôti à la marmite" était rituel au *Fandroana*, l'ancienne fête nationale abolie par la colonisation (20). Ce plat était préparé avec les abats intérieurs du boeuf sacrificiel,

(20) Cf. L. MOLET, *Le Bain royal à Madagascar*, Tananarive, Imp. Luthérienne, 1956, pp. 144-147 et *Conception malgache du monde...*, op. cit., I, pp. 246-262, spécialement pp. 248 et 262.

hachés et cuits ensemble dans leur propre graisse, et sa consommation collective était un moment important de la cérémonie familiale.

Nous ne dirons qu'un mot du four, *tonaka*, *lokotra* ou *mena vava*, "gueule rouge" ou trou brûlant" comme l'écrit le P. Webber (21) qui le décrit sommairement : "four en fosse creusé dans le sol" (22), comparable au four polynésien (tahitien, *ima'a*). On le connaît encore dans certaines provinces occidentales et nous l'avons vu utiliser chez les Mahafaly pour cuire (avec sa peau !) une chèvre. Mais il est abandonné depuis longtemps en Imerina. Il a été employé (officiellement) pour la dernière fois à Tananarive pour donner un cachet d'archaïsme au mariage de Radilifera, l'un des fils du Premier Ministre Rainilaiarivony, il y a une bonne centaine d'années.

En fait, la cuisson de la viande passe pour dépendre en grande partie du courage que l'on a : "Paresseux, on grille; courageux, on fait bouillir" (23), car, normalement, la cuisson des aliments, de la viande en particulier, se fait dans une marmite et l'on cuit (*mahandro mahamasaka*) avec de l'eau salée ou non (24).

Le trajet est alors : *manta*, *lozotra*, *masaka*, *motraka*, *may*, soit : cru, mal cuit, cuit, trop cuit, brûlé, *lozotra* étant une cuisson ratée et *motraka* étant le degré de cuisson où les os se détachent de la viande et celle-ci se défait.

Si l'on utilise de la graisse au lieu d'eau, on rissole ou on frit (*manendy*), et l'on a : *manta*, *endi-voraka*, *masaka*, *motraka*, *may*, soit : cru, mal frit, frit, trop frit, brûlé.

Et il faut mentionner qu'aux *kitoza* et *saly*, viandes séchées et boucanées, correspond cette fois le confit dans la graisse : *varanga* ou *henam-baranga*. Ces confits, dont certains étaient préparés et consommés rituellement, en particulier au Palais royal lors du *Fandroana*, pouvaient, sous réserve d'ébullitions périodiques, se conserver non seulement d'une année sur l'autre (*hena mialintaona*) mais plusieurs années.

Cela donne, pour la viande, le tableau suivant :

(21) WEBBER, *op. cit.*, p. 685, art. *tonana*.

(22) *Ibid.*, pp. 439-440, art. *lokotra*. Dans ce même article l'auteur écrit : "On fait cuire aussi les oeufs dans le sable après avoir laissé le trou s'échauffer au soleil". C'est un usage des Mahafaly, des Masikoro et des Sakalava du Sud.

(23) "*Ny laina itonoana, ny zoto andrahoana*". Ce qui n'épuise pas le sens du proverbe.

(24) Cette ébullition prolongée assainit les viandes mieux que toute autre cuisson, car elles sont, sauf peut-être à la capitale, très souvent parasitées : douve du foie, vers solitaires, etc.

FEU	AIR	EAU	GRAISSE
Action	flammes chaleur <i>tsatsika tono</i>	<i>handro</i>	<i>endy</i>
Cru	<i>manta</i>	<i>manta</i>	<i>manta</i>
Mal cuit	<i>mantoanto</i>	<i>lozotra</i>	<i>endi-voraka</i>
A demi-cuit	<i>mantoanto</i>		
Cuit	<i>masaka</i>	<i>masaka</i>	<i>masaka</i>
Trop cuit	<i>may</i>	<i>may</i>	<i>may</i>
Carbonisé	<i>arin-kena</i>		
Calciné	<i>kila</i>		
Conserves	(fumée : <i>saly</i>) (sel : <i>kitoza</i>)		<i>varanga</i>

4 - La distillation

Bien que la distillation familiale de l'alcool ait été pendant la période coloniale sévèrement prohibée pour enrayer l'alcoolisme, les procédés n'en étaient pas oubliés et l'on a revu depuis l'indépendance, dès les années soixante, dans les provinces et même en Imerina, la fermentation et la distillation des jus sucrés et des moûts de fruits. Pour l'alcool, on distingue les "liquides alcoolisés" (*toaka*) dus à la simple fermentation du miel ou du jus de canne à sucre et "l'alcool cuit" (*toa-masaka*) ou distillé, beaucoup plus fort. Il s'agit, en malgache, de *tanika*, qui dans ce cas signifie la cuisson prolongée, en faisant réduire le jus, et, par extension, de la distillation grâce à un appareil approprié.

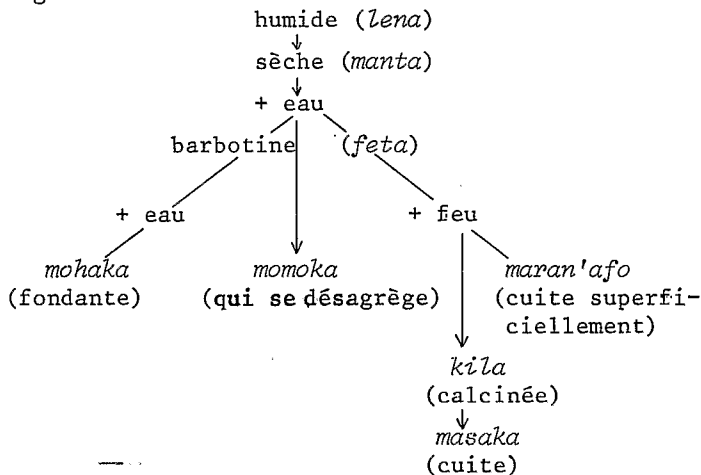
On distille également, selon le même procédé à partir d'os frais de bovidés, un liquide fortement ammoniacal, la *rano mena*, "eau rouge", employée à des usages médicaux et vendue, plus ou moins en cachette sur les grands marchés d'Imerina. Nous n'en avons jamais remarqué ailleurs. Là encore, il s'agit d'un liquide "cuit", *masaka*.

5 - L'argile

En rapport avec l'action de la chaleur, du soleil ou du feu, et sans sortir du domaine culinaire puisque c'est le procédé pour obtenir les marmites qui vont au feu, on peut ajouter, bien que la géophagie ne soit pas, à notre connaissance, signalée dans l'île, l'action sur l'argile (*tani-manga*) mêlée d'eau pour obtenir la barbotine (*feta*), qui, après séchage à l'ombre puis au soleil, est cuite au feu. L'action de cuire la poterie se dit *doro*, comme incendier (les collines), carboniser. Nous avons déjà vu le terme *kila* : calciné. On a pour l'argile les séquences successives : la première est *manta-maina* "crue-sèche" qui est l'état de départ de la seconde, sèche mais crue : *maina-manta*, puis *maran'afo* "cuite superficiellement" (litt. : "tachetée par le feu"), puis *masaka*. L'argile devant passer par l'état *kila* pour être réellement cuite.

Si par contre, au lieu de cuire la barbotine séchée, on y rajoute de l'eau, elle devient *mohaka*, elle fond, ce qui arrive aux murs faits de briques simplement séchées au soleil et que la pluie atteint. Une poterie mal cuite se désagrège comme du pain ramolli qui moisit. Elle est dite *momoka* comme une charogne pourrissante.

Argile



Action du soleil
(*tanika*)

Action du feu
(*doro*)

6 - Le flou du vocabulaire

Devant notre essai de systématisation des catégories, de leurs degrés et des procédés pour y atteindre, à partir du très riche vocabulaire dont la langue malgache dispose et dont nous avons donné un aperçu en nous limitant au seul dialecte merina, il ne faudrait pas croire que tous ces termes sont stricts. Au contraire, sauf le cru (*manta*) et peut-être le cuit (*masaka*) leur sens se chevauchent et ils sont souvent employés les uns pour les autres. Bien que boucanées et devant se dire *saly*, les lanières de viande conservées dans les cuisines sont, en Imerina, toutes dites indistinctement, même celles séchées au soleil *kitoza*. Et ce terme même de *saly* signifie à la fois : "broche, fourchette ou gril pour (...) griller, rôtir, boucaner de la viande à la flamme" (25). Le mot *endy* signifie à la fois "torréfaction" (comme pour les grains de café), "friture" et "rissolement". *Tanika*, c'est "chauffer, faire fondre, cuire de façon prolongée, distiller".

Les mots *motraka*, *mohaka*, *momoka* sont à peu près synonymes et très fréquemment employés l'un pour l'autre alors que les puristes useront de préférence du premier pour un fruit blet, du second pour la soie fusée et du troisième pour la viande corrompue.

(25) WEBBER, *op. cit.*, pp. 578-579, *sub verbo*.

Enfin, tous ces mots ont ou peuvent avoir un sens figuré, ce qui permet, en utilisant des images concrètes, d'exprimer toutes sortes d'états ou de sentiments. Ainsi, *antsaly* signifie d'abord "être à la broche ou sur le gril" mais aussi "être dans la gêne, dans les angoisses, bloqués, serrés, assiégés (en parlant des habitants d'une ville)" (26). Malgré le décalage qu'implique toute traduction, il est aisé d'imaginer les sens exprimés par tous les autres mots ou de deviner leurs sens figurés, que nous ne pouvons pas développer ici.

III - REMARQUES SUR LA CUISINE

1 - La cuisine merina

Pour compléter cet aperçu sur la cuisine merina, nous devons ajouter quelques traits. Disons qu'elle est une tâche essentiellement féminine, sauf quand il y a délibérément inversion des rôles comme lors de certains rites de la circoncision (27). Reconnaissons aussi qu'avant l'apport de recettes culinaires créoles et françaises, la cuisine traditionnelle de l'île était relativement monotone et n'était guère gastronomique. Elle consistait essentiellement en plats cuits à l'eau, principalement du riz (*vary*) et des aliments d'appoint (*hanin-kotrana*) : manioc doux, patates douces, maïs, haricots, *lojy* ("lentilles", *Vigna sinensis* L. et *Vigna unguiculata* (L) Walp., Papilionacées), des feuilles de manioc pilées (*ravin-toto*), des "brêdes", terme créole désignant toutes sortes de légumes-feuilles. Les condiments connus étaient le sel végétal, le sel marin (autrefois rare) et le piment (28). Tout pouvait se résumer dans le proverbe : "Qui a du sel est capable de faire la cuisine" (29). Le nanan était de manger du riz et du porc cuit avec des arachides et des feuilles de manioc écrasées et la friandise succulente était du riz cuit mouillé de lait et arrosé de miel. Un repas fin comptait au moins sept plats (*hanim-pito loha*) pour accompagner le riz. Dans la vie quotidienne, le riz (rouge ou blanc) est cuit, non salé, à l'étouffée et mangé avec un bouillon (*ro*) salé, plus ou moins clair, de légumes, de crustacés, parfois de poisson et, beaucoup plus rarement, de viande, blanche ou rouge. Le plat qui accompagne le riz se dit *laoka*.

Le riz qui est la base de la nourriture peut être cuit, non salé, au moins de trois façons. L'une, hâtive, est utilisée surtout en voyage, quand on n'a qu'une seule marmite ou pour économiser l'eau et le combustible : on fait cuire ensemble le riz et ce qui devrait l'accompagner, légumes-feuilles (ou viande). C'est le *vary amin'anana*. L'expression, au figuré, est dépréciative. Ce "riz aux herbes" connote le désordre, le pêle-mêle. Une seconde façon est le riz crevé ou cuit dans beaucoup d'eau. Il forme une pâte (*vary soso*) comme du riz sec auquel on rajoute de l'eau pour le

(26) *Ibid.*

(27) Pour ces rites voir notre article : "Conception, naissance et circoncision à Madagascar", *L'Homme*, 1976, XVI, 1, pp. 33-64 et les chap. I et II de notre *"Conception malgache du monde..."*, t. II, *op. cit.*

(28) Cf. B. DOMENICHINI-RAMIARAMANANA, "Poivre et piment dans le domaine malgache", in : J.M.C. THOMAS et L. BERNOT (eds.), *Langues et Techniques, Nature et Société*, II, *Approche ethnologique, approche naturaliste*, Paris, Klincksieck, 1972, pp. 131-135.

(29) Le proverbe continue : "... qui est aimé de son conjoint sait [lui] tenir conversation". *Manan-tsira ka mahay mahandro, tiam-bady ka mahay miteny*".

réchauffer. C'est le plat du matin. Plus généralement et pour le repas principal, le riz est cuit à l'étouffée, à part du *laoka*. Après qu'il a bouilli et a été écumé, il est débarrassé de son eau excédentaire et gonfle sous un couvercle ajusté (30) au feu doux des braises. C'est le riz sec (*vary maina*).. "Le temps de faire cuire du riz" (*indray mahamasa-bary*) est une unité de durée valant environ vingt-cinq minutes. Quand le riz est servi, on laisse au fond et sur les parois de la marmite la croûte qui s'y est attachée (31) et on la remet au feu pour qu'elle brunisse en caramélisant. Puis on verse de l'eau et on fait bouillir, ou au moins, chauffer fortement. C'est ce liquide foncé, parfumé, *ranon'ampango* : "eau de croûte de riz" qui est servi chaud, à la fin du repas et conservé pour servir de boisson dans la journée. Le nom de *ranavola* "eau d'argent" qu'on lui donne aussi, rappelle l'estime que l'on porte au riz. Cette façon d'infusion chaude, désaltérante, permet de boire sans danger des eaux qui ne sont ni filtrées ni stérilisées d'autre manière.

Sous la colonisation, les régimes se sont élargis par l'introduction sur les marchés de l'Imerina de fruits côtiers, par exemple, les letchis, les avocats, ou celle de fruits d'importation acclimatés : pommes, oranges douces, mandarines et clémentines, prunes, poires, enfin par les salades, carottes, radis, tomates, aubergines, navets, concombres, choux et autres "crudités" ou légumes. Néanmoins, de très nombreux germes pathogènes contraignent, sous le climat tropical, à de sévères précautions d'hygiène et la plupart des légumes sont mangés cuits.

D'autre part, si le cru était autrefois très peu représenté dans l'alimentation des villageois, le *masaka* était une catégorie plus vaste qu'en français. Y étaient incluses des viandes avancées, ce qui est rare dans la cuisine française qui n'admet qu'exceptionnellement les viandes de gibier faisandées. Il y a peut-être là, comme pour certaines populations africaines que nous avons vu consommer de la viande franchement putréfiée, des différences physiologiques qui immunisent contre les désordres entéro-gastriques que peut causer l'état de ces viandes. Par contre, les Malgaches n'apprécient pas le *nuoc-mam* vietnamien ni le *fafaru* tahitien qui sont à base de poisson fermenté et ont une odeur forte. Ils n'apprécient pas non plus certains fromages crus fermentés français dont l'odeur leur est d'autant plus désagréable qu'ils ne connaissent pas ce genre d'aliment, sauf dans le Sud et l'Extrême-Sud et encore, sous la forme d'un fromage blanc (*abobo*) de lait de chèvre ou de vache, qui est une part importante du régime alimentaire des pasteurs bara, tandroy et mahafaly. Mais cette catégorie naturelle du *masaka* n'excluait en rien la cuisson, au moins superficielle, des viandes.

2 - Le cru et le cuit. Le sens de *masaka*

Comme le mentionne le P. Webber dans son dictionnaire, *manta*

(30) Selon le proverbe : "Qui ne consent pas la dépense d'un couvercle mange son riz cru". "*Izay tsy mahafoy amidy rakotra homam-bary manta*".

(31) Et un proverbe dit : "S'il n'y a pas de *rano vola* (cf. *infra*) c'est que la cuiller à pot est (trop)tranchante". "*Ny ranavola no tsy misy : ny sotrobe no maranitra*". Il ne fallait pas trop gratter le fond de la marmite ! Il faut savoir renoncer pour avoir.

signifie : "pas mûr, cru, vert, pas cuit; au figuré, encore imparfait dans son genre comme le jugement [discernement], une teinte; peu formé comme un gouvernement à l'état de commencement, [...] tout bête, sauvage [...]" (32).

A l'opposé, le mot *masaka*, comme nous l'avons vu, signifie : cuit, mûr, mûri, et au sens figuré, "que l'on a fait parvenir à un point de perfection complète" (33). Ce n'est donc pas seulement un terme culinaire opposé au premier, puisqu'il est convenable pour un fruit mûr ou cuit : *voankazo masaka* ou de la viande rassise ou cuite : *hena masaka*, mais il convient pour exprimer l'état de l'alcool distillé à partir d'un jus fermenté : *toa(ka)-masaka*, et l'état de la peau préparée, voire tannée, le cuir est de la peau mûre ou mûrie : *hodi(tra)-masaka* (34). Il vaut également pour la piste tracée sur les collines ou en forêt et dont le sol est battu par le piétinement de nombreux passants : *lala(na)-masaka* "sentier fréquenté". Une idée longuement réfléchie et qui devient exécutable est mûre : *hevi(tra)-masaka*. A ces exemples, il convient d'ajouter celui cité par Webber : "*Masaka zao fanjakan'ampanjaka ao zao*, à la bonne heure, le gouvernement de ce roi est parfait" qui suit la traduction d'un synonyme (*loky*) de *masaka* : "esprit mûr, mets cuit, royaume florissant (arrivés à leur point de bonté)" (35).

On peut donc dire que *manta*, c'est l'état de nature avant qu'il soit élaboré, transformé par l'usage que l'homme en fait. C'est l'état de crudité qui disparaît par la cuisson. Celle-ci fait accéder, non seulement au stade convenable pour l'utilisation, comme il ressort des premiers exemples fournis, mais à une sorte de perfection, d'achèvement qui correspond à la vie civilisée, à la culture humaine, caractérisée par l'emploi du feu, et ce n'est pas simple hasard si les Merina montrent tant de réputation ou de réticence pour tout ce qui est cru, même l'eau. Tout doit passer un certain temps à la chaleur pour développer ses potentialités, pour acquérir un état d'épanouissement, l'état de *famasahana*, de maturité.

Et c'est si vrai que l'homme, qui naît dans l'état de nature, de crudité, doit, dès sa naissance et son cordon ombilical tranché, être lavé à l'eau, tiédie au feu, détail qui n'est pas indifférent (36), et pour son humanisation, son incorporation au groupe social, passer les huit premiers jours de sa vie dans le *komby*, pièce de la maison où la mère et son nouveau-né sont confinés et de plus, exposés, un peu plus que symboliquement, à la chaleur d'un petit foyer, d'un feu de braise, disposé sous le lit et qui les fait transpirer abondamment. Ce n'est qu'après cette "cuisson", pouvons-nous dire (37), que le bébé peut être sorti dans le village, présenté à la famille et aux voisins. L'exposition prolongée à la chaleur, cette sorte de couvaison (*kotrika*) proche de l'*otrika*, confinement pour le mûrissage, l'a rendu par le feu apte à entrer dans l'état humain et participant à la civilisation des hommes.

O. R. S. T. O. M.

(32) WEBBER, *op. cit.*, p. 460, art. *manta*.

(33) ABINAL et MALZAC, *Dictionnaire français-malgache*, p. 435, art. *masaka*.

(34) Mais tanner se dit *mandon-koditra*, "tremper une peau".

(35) WEBBER, *op. cit.*, p. 267, art. *häsaka*.

(36) Pour ces rites, voir la note 27 ci-dessus.

(37) C. LEVI-STRAUSS, *op. cit.*, p. 341.

RESUME

L'auteur pense que le feu était connu des premiers hommes ayant abordé à Madagascar. Il indique comment les Malgaches contemporains l'obtiennent par le briquet perçoir, la drille et le briquet à pierre, sans parler des allumettes ou des briquets occidentaux modernes.

Il énumère pour l'Imerina, les Hautes Terres centrales, les combustibles anciens (*kitay*), le transport, les allures et les usages du feu. En ne faisant que mentionner incidemment la poterie, la forge qui emploie un soufflet de type malais, il décrit une façon de débiter par le feu des dalles de pierre à partir des rochers pour édifier des tombeaux mégalithiques.

L'article envisage surtout le feu de cuisine et construit le "triangle culinaire" merina, il donne pour les fruits et la viande les principaux procédés de cuisson. Après un tableau récapitulatif, on suit l'action de l'eau et du feu sur l'argile.

Un court paragraphe souligne et la richesse et le flou du vocabulaire malgache. On en arrive alors à la cuisine merina et à ses éléments principaux : riz et aliments d'appoint, puis, par opposition au cru, ce qu'est le mûr, le cuit : c'est ce que l'homme fait parvenir au stade convenable pour son utilisation ou amène au point (transitoire) de perfection. Finalement, l'homme lui-même doit subir, dès sa venue au monde, une sorte de mûrissement, de cuisson, pour entrer dans l'état humain et participer à la civilisation des hommes.

ABSTRACT

The author believes that fire was known to the first men who reached Madagascar. He shows how the present-day Malagasy light a fire with a drill-lighter and a drill and a flint, not to mention matches or modern western lighters.

*He enumerates for the Imerina of the central highlands the earlier fuels (*kitay*) as well as the uses, means of transportation and appearances that fire can take in the native vocabulary. Although he only mentions in passing pottery and the forges which use Malay-style bellows, he describes a technique using fire for the quarrying stone for the construction of megaliths.*

The article concentrates on cooking fire and makes a "culinary triangle" for the Merina out of fruits and meat for which he gives the principal kinds of cooking. After a recapitulative table, the action of water and fire on clay is discussed.

A short paragraph emphasizes the richness and the ambiguities of the Malagasy vocabulary. This brings us to Merina cooking and its principal ingredients : rice and side dishes. The opposition of raw to that which is ripe or cooked implicates man who renders food appropriate to his use, bringing it to that transitory point of perfection. Finally man himself is subject as soon as he enters this world to a sort of ripening or cooking, in order to participate in the human condition and enter into the civilization of men.