MÉMOIRES ORIGINAUX (1)

COUTUMES ABYSSINES RELATIVES AU LAIT DE VACHE

par MARCEL GRIAULE

Directeur adjoint du Laboratoire d'Ethnologie de l'Ecole pratique
des Hautes Etudes

La naissance d'un veau est un événement important dans la famille abyssine. Elle donne lieu à des réunions, parfois à des cérémonies au cours desquelles sont échangés des compliments avec l'heureux propriétaire qui reçoit des vœux et offre en retour quelque nourriture à ses amis.

Dans certains cas même, quand il s'agit du premier-né d'une vache par exemple, le produit est sacrifié solennellement. Ainsi les Falachas de Gondar, ont coutume de fêter la première mise bas lorsque le produit est mâle. Le propriétaire, ayant préparé de la bière, invite le prêtre du village (2). Celui-ci vient boire à l'endroit même où se trouve le veau qu'il bénit en recommandant à son maître de ne pas le frapper avec le fouet, afin qu'aucun de ses poils ne tombe (3). Il lui rappelle que cet animal doit être ménagé et honoré parce que Dieu a béni les premiers-nés. Lorsque la bête atteint environ 18 mois, on la conduit chez le prêtre avec une barre de sel (4), du piment non préparé et des oignons. Elle est remise au prêtre qui l'égorge rituellement quelque temps après. Il convie au sacrifice ses collègues des autres villages, le propriétaire et les laïques de la région qui doivent tous être en état de chasteté depuis trois jours et physiquement propres. Les femmes n'assistent pas à la cérémonie et ne prennent pas part à la consommation ; un autre animal leur est offert par le propriétaire (veau, mouton ou chèvre). Le sacrificateur égorge ce dernier immédiatement après l'autre et les deux bêtes dépecées sont préparées sur le même feu dans des récipients différents et par des hommes exclusivement (5).

(1) Reproduction interdite sans indication de source.

(2) Les Falachas, Juifs d'Abyssinie, ont un clergé spécial.

(3) Coutume comparable dans la province du Wollo : une femelle n'est jamais frappée avec un fouet de crainte que son pis ne sèche. De plus, on ne bat jamais le bétail avec une baguette écorcée.

(4) La barre de sel, *amolyé*, a la forme d'une épaisse pierre à aiguiser. Elle est également utilisée comme monnaie.

(5) Le même rite est observé pour l'agneau et le chevreau premier-né. Les ânon, poulains et mulets premiers-nés sont également offerts au prêtre qui les a bénis, mais cette remise n'est accompagnée d'aucune cérémonie.

Un film sur le sacrifice falacha a été tourné par la mission Dakar-Djibouti (deuxième mission GRIAULE) en 1932 dans un village proche de Gondar.

Mais si elle est une fête, la naissance d'un veau est aussi un événement qui nécessite de nombreuses précautions d'ordre magique.

A Ankober, les hommes ne doivent pas voir le veau : le mauvais œil que pourraient avoir certains d'entre eux lui porterait préjudice. Au Wollo, pour préserver le produit d'une des nombreuses sortes de mauvais œil (1), on lui coupe un bout de l'oreille que l'on fait manger à la mère avec de la galette. Ensuite deux ou trois crans sont taillés dans le cartilage (2).

La mauvaise chance est également combattue dans le cas où la bête a mis plusieurs fois au monde des produits mort-nés ; on la vend ou on la confie à une maison amie. Le changement d'étable est censé dérouter les influences maléfiques. Dans certaines provinces on expose sur un arbre, dans le même but, la peau empaillée du dernier fœtus (3).

Le colostrum

Le colostrum (4) est l'objet d'usages différents dans leurs détails mais qui se rapportent tous à la croyance où sont les indigènes des plateaux abyssins que sa consommation durcit la tête (Godjam, Bégamder (5), Falachas, de Gondar), fortifie le corps (Bégamder, Qemant de Gondar, Godjam).

Dans le Godjam central, les jeunes bergers se réunissent pour le consommer, comme c'est leur droit, après en avoir confectionné une sorte de gâteau. Dans le Godjam septentrional, les enfants, à l'exclusion des adultes, le mangent en commun après l'avoir fait cuire (ce mets se dit « *zur* » en amarigna). Au Bégamder on le laisse cailler et il est consommé par la famille. Les Qemant le mélangent au lait trait pendant les trois jours qui suivent la mise bas. Cette mixture est cuite avec du sel et consommée froide par les femmes et les enfants. Peu de gens osent boire le lait des trois premiers jours quand il vient d'être trait, car s'il passe pour fortifiant il est aussi considéré comme très indigeste. Au Wollo, le matin qui suit la

(1) Il s'agit en l'espèce de l'*ayna nas* (litt. : œil de cuivre).

(2) Au Bégamder et dans de nombreuses autres régions, les entailles transversales ou longitudinales pratiquées dans les oreilles des bovidés sont censées les préserver des mauvaises influences.

(3) Rapporté sans localisation par ANNERATONE, *In Abyssinia*, Rome, 1914, page 256.

(4) *Engar* en amarigna ; du verbe *anaggara* signifiant cuire le colostrum ou certains fruits et herbes sauvages tels que le *Gymnosporia serrata* Hild. ou le *Rumex abyssinicus* Schimp.

Il est dit *grann* en kaylegna, dialecte des Falachas.

(5) Dans cette province, d'un homme dont la tête résiste aux coups, on dit qu'il « a bu du colostrum ». Cf. M. GRIAULE : Mythes, Croyances et Coutumes du Bégamder, *Journal asiatique*, t. CCXII, janvier-mars 1928, page 33.

mise bas, tous les voisins, hommes, femmes et enfants, viennent consommer un fromage fait avec le colostrum bouilli. Après avoir mangé, chacun crachote sur le veau en disant : « Sois multiplié, sois béni ! » (1).

Les Falachas de Gondar donnent parfois le colostrum à boire aux enfants, mais ils le traient le plus souvent sur le sol. Le lait du premier mois, recueilli selon un certain rythme (cf. *infra*), n'est pas mélangé à celui des autres vaches mais conservé à part pour la boisson ou pour la préparation du beurre. A Ankober, on conserve le lait trait du deuxième au dixième jour (ce dernier est dénommé *assert*). A cette date, on chauffe le mélange, et le maître de maison en oint une croix faite au fer rouge sur le front du veau. Dans le même temps les femmes s'oignent la chevelure en disant : « Que Dieu garde vos bêtes ! »

Au Godjam le colostrum est parfois utilisé par les chirurgiens indigènes (*wougghessa*). Un informateur cite le cas suivant qu'il a observé en 1916 : un homme souffrait d'une plaie syphilitique (*gwormett*) au bas du mollet ; la chair était rongée au point que l'os était visible. Le chirurgien, l'ayant fait attacher et l'ayant enivré, préleva une tranche de chair dans une fesse et l'ayant chauffée dans de la graisse de poulet et de lièvre, l'appliqua sur la plaie. Il enveloppa le tout de mousseline et renouvela le pansement tous les trois jours. Pendant tout le temps que dura le traitement, le patient fut astreint à la chasteté et reçut, comme nourriture, du mouton vierge, du bouillon de poulet et, chaque fois que l'occasion s'en présentait, du colostrum lié avec du miel tiré d'une ruche nouvelle (2).

Allaitement et traite

L'allaitement du veau et la traite sont réglés assez différemment d'une province à l'autre. Au Wollo, les Amaras et les Gallas, hommes ou femmes, opèrent la traite deux fois par jour, en fin de matinée et en fin de soirée, quand les bêtes reviennent du pâturage où elles sont conduites au lever du soleil et après le repas de midi. L'opérateur se lave les mains à l'eau alors qu'au Yédjou (près du Tigre),

(1) Dans cette même province, lorsqu'une chèvre met bas dans les champs, on tire le premier lait (*angara*) dans un trou fait dans le sol et qu'on a tapissé de larges feuilles de sycomore ou de *Cordia abyssinica*. Le trou rempli est recouvert d'autres feuilles sur lesquelles on allume un feu de bois. Quand la cuisson est jugée suffisante, on retire du trou une sorte de gâteau qui semble fait avec des œufs battus.

(2) D'après l'informateur, le patient guérit, mais il n'a pas été possible de connaître précisément les résultats de la tentative de greffe. Le chirurgien, Engeda Kabtyé, habitait Abel Tchéma, non loin de Waybégne.

on utilise l'urine de vache (1). Certains interdits, concernant la traite, sont observés : pour la fête d'Arafa, les veaux têtent toute la journée sans qu'il soit prélevé aucune part de lait ; à la fête dite « Bouhé », la moitié de la nourriture est laissée au veau, l'autre moitié est partagée entre les enfants qui la boivent au dehors, car, ce jour-là, le lait ne doit pas entrer dans les maisons.

Au Bégamder, la traite est réservée aux hommes. Les Falachas de Gondar séparent le veau de sa mère durant le premier jour ; aux deuxième et troisième jours, ils lui laissent prendre un peu de lait. Au quatrième jour, il en tète la moitié ; après le cinquième jour, le veau boit à sa convenance et le reste du lait est prélevé.

Les Qemant traient la vache durant les trois jours qui suivent la mise bas mais laissent le veau boire ensuite. A partir du quatrième jour, la traite n'est opérée qu'après la tétée.

A Ankober, le veau boit tout le lait du premier jour ; dans la suite, la traite n'est opérée qu'après qu'il est satisfait.

Au Wollo, lorsqu'une vache refuse de se laisser traire, le veau est approché et retiré dès qu'il a commencé de boire (2). Si le veau meurt et que la mère retienne son lait, on confectionne un leurre (*tolé en galla*) avec la peau, et on le présente au moment de la traite. L'appareil, quand il n'est plus nécessaire, est accroché à un arbre du chemin.

Au Bégamder, lorsqu'une vache repousse son veau, un guérisseur est consulté. Il attache entre les cornes de la bête une amulette spéciale qui lui donne de l'amour pour son petit. Mais ce procédé coûteux n'est employé qu'en dernier ressort ; le maître de maison essaie auparavant d'obtenir le même résultat en donnant à la mère un morceau de pain bénit distribué à l'église le dimanche, car, « ce pain fait aimer le prochain » (3).

Chez les Hadendawa de l'ouest abyssin, une vache rétive à la tétée est mise à la raison à l'aide d'un bois pointu aux deux extré-

(1) Un vache qui urine au moment où elle donne à boire est dite *bitcha arragatch* (litt. : elle fait ami), car, dans ce cas, le lait est trait beaucoup plus facilement. Les gens du Wollo considèrent que l'urine souille l'homme, mais une vache passe pour excellente lorsqu'elle urine une fois entrée dans l'étable. Au Bégamder, l'urine de vache entre dans une recette destinée à soigner une fièvre intermittente dite *gargoufo*. Cf. M. GRIAULE, *Le Livre de Recettes d'un Dabtara Abyssin*. Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie de l'Université de Paris, t. XII, 1930, p. 82.

(2) La coutume d'insuffler le vagin de la vache avant de la traire, coutume répandue en Somalie et au Soudan anglo-égyptien, ne semble pas courante en Abyssinie.

(3) Lorsqu'une chèvre bat son petit, on la frappe sur le nez avec l'intérieur d'unealebasse ; on frotte ensuite le chevreau avec un mélange de piment, d'ail et de sel pilé (*awazié*) et on le rend à sa mère qui le lèche (Wollo).

mités (*degag*) qu'on lui place comme un mors et qui lui transperce les joues (1).

On traite le lait dans des paniers à tresse serrée enduits de certains latex qui les rendent imperméables ou dans des gourdes faites d'unealebasse sphérique munie d'un col cylindrique tressé.

Le pot à lait, et assez souvent le récipient servant de baratte, sont enfumés dans le but de communiquer une odeur agréable à leur contenu et de le mieux conserver.

Fig. 1

A et B : muselière de sevrage Sarakollé (Afrique occidentale)

C : muselière Béni-Amer

Au Wollo, l'opération est également censée favoriser la production du beurre. Elle est pratiquée avec des baguettes vertes de *ketketta* (*Dodonea viscosa*), de *karat* (*Osiris abissinica*), de *tchetcho*

(1) Un exemplaire de cet objet existe au Musée de l'Homme : n° 31.74.3932, Coll. de la deuxième Mission GRIAULE (Dakar-Djibouti).

(*Plerobium abissinicum*?), de *digitta* (légumineuse ?) et de *fourketta* (indéterminé).

Ces baguettes, décortiquées et brisées en menus morceaux, sont placées sur de la braise. La fumée qui s'en dégage est recueillie dans une poterie à large col, retournée au-dessus du feu et dans le fond de laquelle est ménagé un trou (*bolagya*) sur lequel on applique l'orifice du pot (fig. 2, C). Une variante du même procédé consiste à mettre le feu dans un trou de trente centimètres de profondeur et dont l'ouverture est coiffée par le col de la poterie percée (fig. 2, D).

On peut aussi plus simplement introduire dans le récipient des baguettes à demi consommées. A ce dernier procédé correspond le verbe *qworassama* ; au premier correspond le verbe *attana*.

Au Bégamder, les bois odorants employés sont le *wayra* (olivier franc, *Olea chrysofila*) et le *ted* (genévrier, *Juniperus phoenicea*).

Sevrage

Le sevrage est pratiqué entre un et deux mois. Au Wollo, les pis de la mère sont enduits de bouse pour rebuter le veau ; au Bégamder, on emploie du jus d'agave (*ryet*). A Ankober, on coupe au jeune veau un peu de la peau du nez de telle sorte qu'elle retombe en avant et gêne l'animal quand il s'obstine à boire. Les Béni Amer de la basse plaine occidentale de l'Erythrée utilisent une muselière (*emam*) en fibre de palmier doum (1) (fig. 1, C). Cet appareil ne recouvre que le dessus du museau, de manière à ne pas gêner l'ingestion d'une autre nourriture.

Emploi technique du lait

Dans toutes les provinces, le lait est consommé cru ou cuit, frais ou caillé ; on en fait du beurre et plus rarement du fromage.

Dans la région d'Ankober, au Wollo, au Harrar, le lait est conservé pendant plusieurs jours dans une jarre où il se caille (2). Pour faire le beurre, on commence par le battre avec une mouvette (*masbaqya*) (fig. 2.B) (3) tournée sur elle-même. On brasse ainsi le lait caillé (*ayib*) avec le sérum (*aryera*) qui s'est rassemblé au fond du vase. Lorsque le mélange est homogène, il est versé dans une jarre spéciale dans laquelle il est secoué. Cette jarre sphérique, à col étroit et à deux anses (fig. 2.A), est fermée à l'aide d'un couvercle de bois dont l'étanchéité est assurée par une étoffe enroulée (*langasa*).

(1) N° 31-74-3148 de la même collection. Comparer avec des appareils du même genre utilisés par les Sarakollé, fig. 1, A et B (n°s 31-74-221 et 222 de la même collection).

(2) Un proverbe sanctionne cette méthode : le lait caillé sera changé en beurre, l'homme posé deviendra excellent (jeu de mot sur cailler et poser qui se traduisent par le même terme).

(3) Instrumental de *sabbaga*, signifiant battre le lait pour faire du beurre.

Il est maintenu par des liens d'étoffe passant dans les anses. Au-dessous de l'étranglement du col est ménagée une étroite ouverture (*touffi*) fermée d'une cheville de bois que l'on ouvre de temps en

Fig. 2

A : baratte — B : movette — C, D : enfumage du pot à lait

temps pour diminuer la pression intérieure qui se forme pendant que l'ustensile est secoué.

Au Bégamder, on emploie la même technique ; le lait, additionné de racines de *Rumex abyssinicus*, est versé dans un vase que l'on ferme avec une peau et que l'on agite pendant plusieurs heures.

Le beurre est retiré et égoutté. Ce qui reste dans le fond du vase (*wagamit*) est mis à bouillir à petit feu et on en retire finalement l'*ayib* qui, séché au soleil, est réduit en poudre et utilisé comme condiment.

A Gondar, le lait est secoué dans une grande calebasse (*gourma*) recouverte d'un lacs de courroies formant filet avec lequel on la suspend à un chevron pour la balancer (1).

Le beurre est retiré au fur et à mesure de sa formation jusqu'à ce qu'il ne reste plus que du petit-lait (*agawat*).

Dans la plupart des provinces, le *maqmaqo* est mis dans le beurre qu'on fait bouillir. Il en assure la conservation. Au Bégamder, on y ajoute du *mantcherourit*, pour le jaunir, et de l'oignon. A mesure que le liquide bout, on en retire la partie la plus pure de sorte qu'à la fin de l'opération il ne reste plus dans le fond du récipient que l'oignon, le *maqmaqo* et les impuretés. Ce reste est jeté.

Le beurre est utilisé dans l'alimentation après avoir été bouilli et purifié. Frais (*lasta qebié*), il est à la base de la cosmétique ; toutes les femmes et de nombreux hommes (en particulier les chasseurs) s'en oignent la chevelure et un individu qui prétend à l'élégance ne saurait s'en passer. Un mot usuel, signifiant beau, orné, agréable, *qeb* en amarigna, est de même racine que *qebyé*, qui désigne le beurre.

Le fromage (*ayib* en amarigna, *agou* en kayligna (2) est fait avec le petit-lait ou avec le lait auquel on ajoute du sel et qu'on fait cuire. Les Abyssins n'en sont pas très friands.

Emplois médico-magiques et religieux du lait et du beurre

Le lait est utilisé comme excipient dans de nombreuses recettes. Au Bégamder, il entre dans des remèdes pour la colique et pour certaines affections du cœur. Pour les maux de reins, on recommande, comme excipient, du lait de vache qui a mis bas un veau de même robe qu'elle (3). On emploie également ce lait pour le traitement de la syphilis et des vers intestinaux (4).

Le lait figure également dans certaines libations religieuses. Ainsi, au Godjam, pour la fête de la Transfiguration, dans la matinée s'il s'agit d'un jour ordinaire ou dans l'après-midi s'il s'agit

(1) On observe également dans les régions du nord une baratte faite d'une outre suspendue au toit.

(2) Par suite de différences dialectales, il arrive que le même mot désigne des matières différentes.

(3) Une telle vache et son veau sont dits *amsay* (litt. : copie, imitation).

(4) Cf. M. GRIAULE : *Le Livre de Recettes d'un Dabtara*, voir au mot lait, à l'index des remèdes.

d'un jour de jeûne, chaque homme apporte dans le plus grand de ses champs du pain de blé et du lait ainsi que quelques baguettes de *woulkeffa* (*Dombeya bruceana*) dont l'écorce est enlevée sur place. Ayant fait une fois le tour complet du terrain (sens inverse des aiguilles d'une montre), le propriétaire plante une baguette dans le sol, puis une autre au milieu du champ et une troisième diamétralement opposée à la première. Revenu au centre, il jette du lait autour de lui en le prenant dans le creux de la main et en imitant le geste du semeur. Il fait de même avec du pain émietté, puis il consomme le reste des aliments en priant Dieu de préserver la récolte des oiseaux, des singes, des maladies des céréales et de la guerre.

Le beurre est employé dans les recettes les plus diverses. Au Bégamder, il entre, avec le *Tupa rhyncopetalum*, dans un remède contre l'avortement. On soigne la fièvre avec du beurre pur, l'orchite avec du beurre bien égoutté. Il entre dans la composition d'onguents ou de régimes pour la dysurie, les douleurs de reins, la syphilis, les vers intestinaux, la stérilité. Il entre également dans des recettes pour s'échapper de prison, pour acquérir de l'argent, pour être doué de voyance (1).

A l'occasion de sacrifices offerts pour des raisons magico-religieuses, l'officiant en oint les cheveux des assistants en même temps qu'il leur fait partager la communion.

Les chrétiens n'en consomment pas, non plus que du lait, pendant les nombreux jours de jeûne. Durant le carême, les gens d'église et ceux qui communient évitent même de s'oindre la tête, le beurre pénétrant dans l'intérieur de corps par les racines des cheveux (2).

UNE RACE DES ÉTATS DU LEVANT SOUS MANDAT FRANÇAIS : LA RACE BOVINE BÉLÉDIE

par

R. FERRANDO

Chef de travaux à l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon.

Parmi les variétés, souvent inattendues, d'animaux de l'espèce bovine qui existent au Levant, on arrive à distinguer une race qui paraît excellente : la race Bélédie. Bonne laitière et rustique à la fois, elle mérite d'être sérieusement étudiée. Parfaitement adaptée au milieu où elle évolue elle gagnerait à être soigneusement sélectionnée. Son élevage prenant ensuite un grand développement elle

(1) Cf. M. GRIAULE : *Le Livre de Recettes d'un Dabtara*, voir au mot beurre, à l'index des remèdes.

(2) Cette dernière croyance est rapportée par d'ABBADIE, Manuscrit 265, folio 20, Bibliothèque Nationale.