

Entre le sept et l'indéterminé. Rites agraires Rukuba

Jean-Claude Muller

Volume 5, Number 1, 1981

Les sociétés de pêcheurs

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/000995ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/000995ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)

1703-7921 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Muller, J.-C. (1981). Entre le sept et l'indéterminé. Rites agraires Rukuba. *Anthropologie et Sociétés*, 5(1), 191–214. <https://doi.org/10.7202/000995ar>

ENTRE LE SEPT ET L'INDETERMINÉ

Rites agraires rukuba¹

Jean-Claude Muller
Université de Montréal



PREMIÈRE PARTIE

Des semailles au transplantage

▣ Le cadre général

Dès que Victor Turner eût commencé, il y a un peu plus de vingt ans, à publier ses analyses justement célèbres des rites ndembu, dont la liste est impressionnante, l'étude des rites s'est largement confondue avec ce qu'il est convenu d'appeler l'anthropologie symbolique. Cette luxuriante « forêt des symboles » a envahi presque totalement le champ de la ritologie de ces vingt dernières années. On a certes critiqué certains aspects des travaux de Turner – surtout quelques uns de ses présupposés – (Lévi-Strauss 1971: 596-611; Sperber 1974) mais d'autres se sont empressés de le réhabiliter (Augé 1979: 116-125) pendant qu'on s'apercevait finalement que Turner parlait la plupart du temps de rites bien spécifiques (Smith 1979) et que des rites appartenant à d'autres classes ne pourraient probablement pas être analysés de cette façon. Il n'en reste pas moins que les résultats obtenus ont été une avance mais qu'une ritologie générale est encore loin de poindre à l'horizon. Une récente tentative, en partie une réponse aux critiques et commentaires de Lévi-Strauss (1971: 596-611) dirigés contre les anthropologues qui privilégient l'étude des rites, vient de Luc de Heusch (1974). Ce texte a le mérite d'établir une problématique mais aussi de remettre en

¹ Le travail de terrain dont découle cet article s'est déroulé entre 1964 et 1967, alors que l'auteur était employé par l'UNESCO à Jos. Deux missions subséquentes, en été 1968 et durant l'hiver 1971-72, ont été respectivement financées par l'Université de Rochester, N.Y., et le Conseil des Arts du Canada.

mémoire des interprétations vite oubliées de certains rites, interprétations pourtant tirées de « classiques » mais qui allaient à contre-courant des préoccupations de ces dernières années. Un regain d'intérêt s'est également manifesté récemment au sujet du sacrifice (de Heusch 1976) et c'est en nous situant par rapport à ces perspectives, certaines nouvelles et d'autres ayant subi un rite de rejuvénation, que nous allons entreprendre la description et l'analyse des rites agraires rukuba.

Nous verrons ainsi : a) que l'analyse dite « symbolique » ne nous aide guère dans l'interprétation de ces rites et que lorsqu'elle semble pouvoir s'appliquer de manière plausible, les Rukuba la nient; b) que la différence entre le mythe et le rite telle que déduite par Lévi-Strauss ne s'applique que partiellement ici à tel point que, dans certains de ses aspects, le rite, loin de tourner le dos au mythe, fait exactement la même chose, mais sur un autre plan; c) que ces rites, bien que ressemblant extérieurement à des offrandes ou même à des sacrifices, n'en sont pas en réalité car ils n'ont pas de destinataires mais relèvent seulement d'instances punitives, dont le rite lui-même, ce qui les place dans une catégorie dont on a que peu parlé récemment dans la littérature anthropologique, celle des rites magiques, mais qui usent d'une magie prophylactique générale de prévention plutôt qu'une magie d'acquisition, une magie, dans un sens, passive plutôt qu'active.

Les Rukuba sont une population patrivirilocale d'agriculteurs d'environ 12,000 personnes vivant à quelque vingt-cinq kilomètres de la ville de Jos, sur le Plateau nigérien. Les Rukuba sont divisés en cinq sections rituelles, Kinedik, Kikala, Kishi, Ujja et Ubumu; ces sections comprennent plusieurs villages subordonnés à un village politiquement et rituellement supérieur dans les sections de Kinedik, de Kikala et d'Ubumu et à deux villages se partageant ces tâches dans les sections de Kishi et d'Ujja, un des deux villages chefs étant vu comme politiquement supérieur aux autres alors que l'autre l'est pour les rituels. Le village politiquement supérieur a aussi des rites à effectuer mais ceux-ci sont considérés comme moins importants que ceux dont la responsabilité incombe au village rituellement supérieur. Chaque village est sous l'autorité d'un chef assisté dans ses fonctions judiciaires et rituelles par plusieurs chefs de clans et un certain nombre de vieillards de son clan (Muller 1975a).

Les Rukuba sont en outre divisés en deux moitiés exogamiques et les villages peuvent appartenir exclusivement soit à une moitié soit à l'autre ou se composer de membres des deux moitiés. Dans ce cas, le chef de village provient de la moitié exogamique majoritaire qui forme le noyau du village, le ou les groupes minoritaires de la moitié opposée jouant le rôle d'assistants rituels des membres de la moitié majoritaire². Les villages exclusivement

² Chaque maisonnée du village est appariée à une autre maison de la moitié opposée qui officie comme assistante pour les questions rituelles — dation du nom, initiation, rites agraires. Les membres de la moitié majoritaire jouent donc le rôle d'assistants rituels envers leurs assistants mais.../

d'une moitié et les noyaux majoritaires des villages comprenant des ressortissants des deux moitiés sont divisés en clans; ces clans sont des groupes de descendance patrilineaire d'ancestralité putative seulement qui obéissent à un chef de clan dont une des attributions obligatoires est d'effectuer les rites agraires que nous allons décrire. Le ou les groupes formant la moitié minoritaire des villages qui comprennent les deux moitiés ont aussi des chefs et ils se définissent également comme des groupes de descendance unilineaire d'ascendance elle-aussi putative, mais leurs chefs ne sont pas à proprement parler des chefs de clan. Cependant, certains de ces groupes minoritaires parmi les plus peuplés ont quelquefois aussi à effectuer ces rites agraires.

Les Rukuba hiérarchisent leurs rites publics, le plus grand étant kugo, qui se tient en théorie tous les quatorze ans, le second en importance étant aso, la fin des cérémonies de l'initiation masculine, et le troisième étant izaru, la circoncision qui, dans le cycle individuel, précède aso. Les rites agraires sont considérés comme les plus petits, les moins « forts », les moins « dangereux », les moins « lourds » et les moins « profonds », pour employer la terminologie rukuba, se plaçant loin derrière ceux que nous venons de mentionner et ceux qui ont affaire avec la personne du chef ou à la chefferie (Muller 1975b; 1976a; 1976b; 1977a).

Tout homme ayant passé le cap de l'initiation aso, que tous les garçons ont à subir et qu'ils terminent vers environ douze ans, a le droit de faire les rites agraires; ceux-ci sont même enseignés par leur père à chaque initié l'année où il termine aso, le père construisant pour ce faire une hutte miniature où seront entreposés les instruments des rites. Certaines de ces huttes — rares il est vrai — sont même de taille respectable et on peut s'y tenir debout. En réalité, bien que l'objet d'un enseignement formel, peu de gens prennent la peine de faire ces rites après leur initiation, le chef de clan étant censé les exécuter au bénéfice de tous les membres de son clan, la pratique personnelle se réduisant minimalement à « cracher », iŋhi, par terre sept fois quelques miettes de tout cultigène nouvellement récolté, au moment de le manger lors de la première cuisson sans que cette dernière soit rituellement entreprise comme dans les rites proprement dits.

Il semble que cette relative indifférence envers les rites agraires soit une chose ancienne et non pas le résultat d'une désaffectation entraînée par la « modernisation ». D'après les anciens, hormis les chefs et les chefs de clans, ceux qui faisaient ces rites étaient surtout des personnes qui avaient certains dons et aptitudes à être médecins locaux, circonciseurs ou castreurs de chèvres, devins ou personnes prospères ayant une grande famille. Le fait d'exécuter les rites conférait — et confère encore — un certain prestige car

/ ... pas de la même façon (Muller 1977b). Lorsqu'un village n'a pas de groupe de l'autre moitié, des neveux utérins font office d'assistants rituels.

les faire en entier est, malgré leur statut de « petits » rites, quelque peu dangereux et seule une personne sûre d'elle n'a pas de crainte à avoir³.

Les chefs de clans sont censés, dans la plupart des villages, exécuter les rites dans un certain ordre, le chef de village ayant un rôle pivot mais inverse à jouer selon le cas, soit qu'il « ouvre » les rites en premier soit qu'il les « ferme » en dernier, marquant sa position prééminente de façon antithétique selon les villages. Chaque clan possède une hutte sacrée, *kutara* ici, « chambre des rites », aussi appelée du nom de ces rites agraires *kutara iwyure*, « chambre pour les rites agraires », dans laquelle sont remisés les pots requis pour cette occasion. Le principal pot pour cuire la nourriture rituelle est appelé soit *iyin* ici, « pot du rite », soit *iyin iwyure*, « pot des rites agraires », ou encore *iyin ikpu* ici, « pot pour la nourriture des rites », et il est souvent orné sur sa panse de plusieurs rangées de pointes d'argile pour le distinguer des pots ordinaires qui n'en ont pas. Il est aussi décoré en pointillé avec le doigt des trois couleurs rituelles *rukuba*, argile blanc, ocre rouge et suie noire. Un autre pot l'accompagne qui sert à cuire les sauces mais celui-ci n'est pas décoré. Des calebasses à puiser l'eau sont aussi remises dans la hutte sacrée ainsi que, dans certains clans, des pots miniatures servant à transférer de la bière ou de la nourriture d'un récipient à l'autre.

On y trouve aussi une houe miniature, *kuzup* ici, « houe du rite », qui ne sert qu'en ces occasions. Certaines de ces houes sont très vieilles, elles sont faites de lamelles de fer accolées selon les techniques anciennes. Ces houes ont maintenant complètement disparu au profit de houes d'importation en métal et les houes rituelles nouvelles que l'on fait maintenant pour remplacer les anciennes qui se sont brisées sont aussi faites à la manière moderne, les villages ou les clans qui possèdent encore une houe ancienne se targuant du même coup d'une supériorité rituelle. Quelques louches faites d'une demi-gourde à laquelle on a coupé explicitement le manche pour les distinguer de tout usage profane, louches appelées *acapale* dans ce contexte rituel, sont aussi censées être remises dans la hutte. Il arrive cependant souvent que pots, calebasses, louches, etc., soient pris à la cuisine, mais ce n'est pas une situation normale et ceci est reconnu comme tel.

D'autres objets de nature cérémonielle sont un anneau d'herbes séchées servant à maintenir le pot, anneau qui doit normalement être tressé avec de l'herbe de l'espèce *ingok* (*saccharum spontaneum*), une natte servant au chef de clan pour s'asseoir ainsi qu'un van et un panier qui doit, si possible, provenir de la tribu voisine *chawai*. De plus en plus rares sont ceux qui prennent la peine de s'en procurer de pareils mais on prétend qu'auparavant ce panier étranger était obligatoire au bon déroulement du rite. On trouve encore quelquefois une pierre rituelle sur laquelle s'asseyait le chef de clan

³ Peu après un de ces rites auxquels nous avons assisté, une femme qui avait présidé à la cuisson des mets mourut et cette mort fut attribuée au fait d'avoir mangé sa part trop près de la hutte rituelle.

lorsqu'il officie dans la hutte, pierre appelée soit *intəs k*, soit *kita iyi iwyure* « pierre pour manger iwyure », et des trépieds en argile — ou encore en pierre — pour soutenir les pots pendant qu'ils sont au feu.

La principale caractéristique intérieure de cette hutte sacrée est un autel en terre crue en forme de vasque accolée à la paroi faisant face à la porte. Sur le rebord de cette vasque, appelée *igon*, sont fichés quelques fragments de branches d'un arbre appelé soit *ɛba*, *igbara*, *isɛ*, soit encore *ikɔɔɔɔ* (espèce non identifiée) et on y met aussi des coquilles de gros escargots, *kumkumpara*, les branches et les coquilles jouant un rôle dans les rituels relatifs, entre autres, à la foudre lorsqu'elle tombe sur les gens, les maisons ou les champs cultivés. Le chef de village peut lui aussi être en charge d'une de ces huttes pour faire ses rites agraires ou, à défaut, utiliser la hutte sacrée du village qui dans ce cas contiendra aussi tous ces objets. Un python est souvent censé résider dans ou à proximité de la hutte où se déroulent les rites agraires; il sort quelquefois lorsqu'on fait les rites pour lécher sept fois les jambes de l'officiant lorsqu'il cuit les mets et lui montrer ainsi l'estime dans laquelle il tient une bonne exécution du rite.

Tout près de la hutte du chef et du chef de clan se trouve un amas de pierres dont deux sont généralement dressées. Cet autel se nomme *ata uwyip*, « les pierres de chasse »; ces pierres possèdent une force mystique, *anga*, terme qui est cependant rarement employé car cette force est implicite lorsqu'on parle des agents qui la recèlent et de ses manifestations. En effet, agents et manifestations ont tous un nom spécifique pour les désigner et la notion d'*anga* est ici toujours sous-entendue. Les personnes qui possèdent cette force sont les chefs, les chefs de clan, les forgerons, les devins et les sorciers: les trois premières catégories exploitent leur force pour le bien de la communauté, les sorciers le font à son détriment alors que les devins sont ambivalents (Muller 1971). Tout rituel en général, ici, est investi de cette force, de même que Dieu, Kuru, les pierres de chasse et les objets sacrés, incluant la hutte sacrée, qui ont tous la faculté de punir ceux qui feraient les rites incorrectement (Muller 1977a). Ces pierres protègent le clan, elles sont vivantes et ne cessent de grandir, bien qu'à un rythme extrêmement lent, et les deux pierres dressées sont désignées respectivement comme masculine pour la plus grande et féminine pour la plus petite — la différence de taille pouvant cependant être minime. Ces deux pierres engendrent des « enfants », d'autres pierres plus petites qui se trouvent sous elles, dans la terre des alentours. Ces pierres dressées ainsi que celles en surface sont dites avoir été collectées par les anciens dans le lit des rivières à cause de leur forme, en général arrondie et polie, et on en trouve quelquefois certaines qui semblent avoir été des fragments de bracelets de pierre tels qu'on en trouve encore aujourd'hui chez les Touareg.

On fait des offrandes à cet autel de pierres; on le « nourrit » en lui collant quelques poils ou plumes de gibier tués à la chasse, en lui mettant des plumes de volailles sacrifiées ou du contenu de l'estomac de chèvre ou de mouton

tués soit pour des raisons rituelles ou purement domestiques et aussi, le plus important pour notre propos, en l'associant étroitement aux rites agraires. Toute maison autre que celle du chef ou du chef de clan qui fait les rites se doit aussi d'avoir un de ces autels de pierre dont les deux ou trois pierres fondatrices proviennent de la maison mère ainsi que les premières graines utilisées dans les rites qui sont censées elles aussi provenir de la maison mère, de la gourde qui les contient dans la hutte rituelle. Cette gourde est en fait une manière de parler pour signifier que les graines employées dans les rites proviennent originellement de la maison mère; dans certains villages, un homme qui veut faire les rites agraires peut simplement aller avec ses propres graines dans la hutte sacrée de la maison mère, en ressortir et dire qu'elles proviennent maintenant de la hutte sacrée.

Les participants requis pour les rites agraires sont le chef du groupe qui les fait — chef, chef de clan ou chef de concession — assisté soit de son assistant rituel qui vient de l'autre moitié exogamique, soit d'une femme provenant de ce groupe, qu'elle soit une femme mariée dans ce groupe ou une fille de ce groupe peu importe, soit encore d'une petite fille plus spécialement membre du groupe de celui qui fait le rite mais qui peut quelquefois provenir du groupe d'assistants rituels, petite fille appelée pour l'occasion *uvin ikulu kimpa*, « l'enfant pour nouer la lanière ». Ce terme se réfère à la petite fille dont le travail est d'attacher une lanière de peau autour des reins du chef avant qu'il fasse les rites; cette fonction est en passe de disparaître chez les chefs mais toute petite fille impliquée dans les rites est encore désignée comme telle par extension. Lors de certains rites on peut trouver ces trois officiants mais ceci n'est pas obligatoire. Dans les villages qui n'ont pas de groupes d'assistants rituels, un neveu utérin officie à la place.

Comme toutes les autres activités rituelles, celles-ci se font en vêtements traditionnels, une peau de chèvre ou de mouton tannée nouée autour des reins. Aujourd'hui, cette prescription s'est relâchée et on trouve des gens qui gardent leurs vêtements occidentaux — pantalons et chemise — et mettent leur peau par dessus mais en prenant soin toutefois que ces vêtements ne soient ni noirs ni rouges. Les participants peuvent sans crainte parler entre eux et ces rites se déroulent dans une atmosphère bon enfant. Cependant, les passants doivent se garder d'engager la conversation et, s'ils saluent par inadvertance, on ne doit pas leur répondre.

Ces rites font partie d'une série syntagmatique (Smith 1979) et ils appartiennent tous à une classe désignée du terme d'*iwiyure*; ils forment donc un sous-ensemble à l'intérieur du système rituel *rukuba*. Bien que tous ces rites agraires ne comportent pas dans leur désignation le terme *iwiyure*, celui-ci les englobe tous; un homme qui « fait *iwiyure* », comme le disent les *Rukuba*, est censé exécuter implicitement toute la série. Mais ces rites sont parfois connectés aux autres sous-ensembles rituels, nous mentionnerons aussi ces relations lorsque nous les rencontrerons.

▣ Les premières semailles

Le déroulement des rites des premières semailles diffère selon les sections, Kinedik et Ujja ayant un rite additionnel que les autres sections ne possèdent pas. Celui de Kinedik, *isok kigun*, est un rite complexe que fait uniquement le chef de Kakkek lorsque les Irigwe voisins tiennent leur grande chasse annuelle, en mars. Nous avons analysé ce rite ailleurs (Muller 1976a) et nous ne le mentionnons ici que pour dire qu'il inaugure la série des rites agraires pour toute la section de Kinedik.

La section d'Ujja possède aussi un rituel des premières semailles appelé *ishane kuga*, de *ishane*, « fixer, mettre dans une place vide et creuse où il manque quelque chose », et *kuga*, « une herbe », terme métaphorique pour désigner les céréales; il se fait en mai juste avant de les planter. Après avoir brassé de la bière, les chefs de clan concernés vont, chacun pour soi mais après que le chef ait fait lui-même le rite dans les jours précédents, dans leur champ avec leur assistant rituel pour y planter du fonio, *iki* (*digitaria exilis*), du millet tardif, *iyu* (*penisetum spicatum*) et du sorgho, *ipul* (*sorghum vulgare*). Ces graines viennent de la récolte précédente et ont été entreposées dans la hutte rituelle. Le chef de clan donne sept coups de houe avant de planter chacune des graines, huant un petit sillon pour chacune à l'orée du champ. Au retour, il crache, *ijhi*, sept fois un peu de bière sur la porte de la hutte rituelle. Les chefs de maisonnée du sous-clan du chef ou du chef de clan boivent ensuite la bière et un petit discours, *igon*, est fait pour souhaiter la bonne venue des récoltes. Après ce rite, tout membre du clan a l'autorisation de planter ces trois céréales.

Ce rite nous a été seulement rapporté car nous ne l'avons pas vu faire nous-mêmes. Nous en commenterons plus tard les points saillants lorsque nous les analyserons dans les rites auxquels nous avons nous-mêmes assisté. Entre ce premier rite et le suivant il arrive que la croissance des plantes ne se fasse pas bien — pour d'autres raisons que le manque de pluie pour laquelle on a des rites de pluie spécifiques (Muller 1971). On fait alors un petit rite — rarement cependant — qui s'appelle *isok ingyo iyi*, « attrapper l'âme du grain », c'est-à-dire le fixer, l'obliger à bien pousser. Le chef de clan fait de la bière et demande à son assistant rituel de planter sept trous avec du fonio et sept avec de l'éleusine, *atutuk* (*eleusine coracana*), du sorgho étant aussi planté en position intercalaire. On boit ensuite la bière et les cultures sont supposées reprendre leur croissance normale.

▣ La fin des premières pluies

Le rite suivant est appelé *iyok kushik*, « jeter au loin, se débarrasser des premières pluies », il se fait durant les trois premières semaines de juillet. Nous avons eu la chance d'assister à plusieurs de ces rites d'*iyok kushik*. Nous n'en décrivons qu'un, par manque de place, nous réservant de men-

tionner dans nos commentaires les éventuelles différences notées entre le rite décrit et les autres auxquels nous avons participé. Nous avons choisi de décrire dans cet article toute la série des rites agraires faite à Asinshit, un clan du village d'Egbak de la section de Kinedik, mais dont le chef de clan, Alibidi Ijuku, revendiquait le statut de village indépendant. Celui-ci, un esprit très pointilleux, ne me fit grâce d'aucun détail dans toute la série des rites auxquels il me convia et en fut aussi un des plus pénétrants commentateurs. Un de ses buts était que je puisse mettre ses rites par écrit pour pouvoir les enseigner à ses propres fils – pour lesquels il avait un manque total de confiance en ces matières – et surtout à ses petits-fils encore trop jeunes à l'époque pour pouvoir se les remémorer.

Le jour du rite, le trois juillet 1966, Alibidi fit venir la femme d'un de ses assistants rituels de son clan le matin de bonne heure, ce rite se faisant toujours en matinée. Celle-ci puisa de l'eau sept fois dans un pot à eau potable et le transvasa sept fois dans le pot à cuire spécialement réservé à cet effet. Elle se mit ensuite à bouillir du millet et à piler du fonio. Le millet bouilli, non moulu, fut mis dans un panier chawai, abinge ici, « panier du rite », Alibidi s'en tenant toujours aux traditions avait pris soin de s'en procurer un.

Le panier fut amené à la porte de la hutte rituelle d'où Alibidi sortit sa petite houe rituelle ainsi qu'un éperon de cheval, *acara idor*, « éperon de cheval », qu'il mit sur le manche de la houe appuyée contre le pot sacré servant aux initiations, *uhulo* ici, « pot pour le rite ». Une branche fourchue de l'arbre *igbara* fut également placée contre le manche de la houe en l'appuyant aussi contre le pot rituel. L'éperon signifie que les chevaux ont à nouveau permission de sortir en brousse; en effet, les chevaux doivent rester un certain temps à l'écurie après la dernière chasse collective qui clôt la série des chasses de saison sèche, en mai ou juin.

Une petite fille se mit à piler des graines de sésame, *ibi ini* (*sesamum indicum*) après qu'Alibidi et l'assistante rituelle, qui surveillait la cuisson, en prirent chacun sept pincées, la première avec la main droite, la seconde avec la gauche et le reste en alternant, les portant à la bouche pour les « toucher », *itara*, i.e. les manger. Ces graines de sésame venaient d'Alibidi, qui les avait achetées, mais il avait pris soin d'en faire venir une partie du village dont Asinshit est ultimement originaire, Uniu, pour marquer la dépendance et la continuité entre Asinshit et Uniu. Un peu de sésame apporté par l'assistante rituelle fut ajouté ainsi que du sel, *ima kinko*, de provenance hausa. Pendant que le sésame était pilé, Alibidi en prit une petite quantité pour la cracher trois fois, deux fois en l'air et une fois par terre à neuf endroits de la hutte rituelle, quatre fois sur les bords de l'autel, une fois au-dessus, deux fois sur un renflement creux de houe séchée accolé au mur, *kades*, une fois sur une coquille d'escargot suspendue au mur et une dernière fois au-dessus du renflement. L'assistant rituel fit remarquer qu'il aurait fallu cracher sept fois seulement et qu'Alibidi s'était trompé.

Dorénavant tous les crachages furent accompagnés de leur compte exact crié par l'assistance.

Six plumes de l'oiseau *inzis*, le touraco violet (*musophaga violacea*) étaient disposées sur l'autel et une septième placée au-dessus. Deux grosses coquilles d'escargots étaient aussi placées sur l'autel, sur les petites branches de bois d'igbara scellées sur le rebord. Ces plumes sont l'apanage des chefs et servent à d'autres rites que les rites agraires; Alibidi les disposa ainsi pour signifier qu'il se considérait comme un chef.

Après être sorti de la hutte, Alibidi cracha trois fois encore sur le linteau de la porte, une fois à droite, une fois au milieu et la dernière à gauche. Se mettant en face du sentier conduisant à l'autel de chasse, il cracha trois fois, deux en l'air et une par terre, ceci deux fois dans des directions opposées. Il refit l'opération devant l'autel, deux fois en lui faisant face, deux fois en lui tournant le dos et une dernière fois agenouillé au-dessus de l'autel, donnant ainsi sept crachages depuis la sortie de la hutte; il mit une partie du sésame restant au sommet de la pierre dressée et s'en alla enduire avec le reste la branche d'igbara restée dans la hutte.

L'assistante rituelle retira le millet bouilli du panier pour le piler et Alibidi plaça sur le panier le van qui avait servi à vanner les grains. Sur celui-ci il mit encore une gourde, *kikan* (*lagenaria vulgaris*), encore fraîche⁴, comme le veut le rite, agrémentée d'une plume de coq et dans laquelle il avait mis du fonio à gros grain, *adizik* (*digitaria iburua* sp.). La préparation du millet pour en faire *abuk*, une sorte de farine de mil bouilli qu'on pétrit avec les mains pour la rendre moins friable, étant terminée, Alibidi en prit une partie et cracha avec un peu d'*abuk* comme précédemment avec le sésame, dans et au-dehors de la hutte jusqu'à l'autel. Il demanda ensuite qu'on lui passe de la bière pour laquelle il avait donné les grains à l'assistante rituelle. La bière n'était pas encore à point mais on envoya cependant un jeune garçon en prendre une louche avec la louche rituelle dans laquelle Alibidi mit une tige d'une herbe, *igan imbul*, appelée aussi *kumbul* ou *kimbul* (*andropogon* sp.). tirée de la paille du toit et brisée en deux; il refit toute l'opération du crachage, tout en brassant la bière avec les deux tiges d'herbes, allant de la hutte à l'autel.

La gourde contenant le gros fonio fut mise dans le panier et l'assistante plaça sur le van la balle de fonio pilé. Alibidi entra dans la hutte, s'y assit et prit quelques pincées de la balle qu'il mit sur la pierre sacrée, *kintosok*, et il en jeta aussi à la volée dans la hutte. La cuisson du fonio étant terminée et le met *baku* préparé, Alibidi refit toute l'opération du crachage avec une partie de la nourriture.

⁴ Pour pouvoir l'utiliser comme contenant, il faut préparer la gourde afin de lui enlever son amertume contenue dans la couche végétale située entre les graines et l'écorce. Pour ce faire on remplit la gourde d'une décoction de feuilles qui fait pourrir cette couche et l'on rince ensuite la gourde.

Il plaça ensuite sept boules d'abuk sur le van et une calebasse de baku à l'intérieur du panier près de la gourde à fonio. On se prépara pour aller dans les champs. Une petite fille porta le panier alors qu'Alibidi s'emparait de la houe, de l'éperon de cheval, de la branche d'igbara ainsi que d'une houe ordinaire; il se mit en route suivi de la petite fille et de quelques petits enfants. La place choisie pour la suite du rite se trouve entre deux rochers plats à l'orée de ses champs; Alibidi mit sept fois le panier sur chacun des rochers puis il creusa deux trous, les commençant avec la houe ordinaire puis les terminant avec la houe rituelle. Il prit une boule d'abuk, en mit dans sa bouche pour cracher deux fois en l'air et une fois par terre avant de mettre le reste qu'il avait dans la bouche dans un des trous où il avait mis l'éperon; il répéta l'opération sept fois pour le même trou, transféra l'éperon dans l'autre et refit la même opération puis le tout encore une fois dans les deux trous mais cette fois-ci avec baku. Le rite se termina en mettant sept pincées de gros fonio de la sous-espèce *adi adizik*, dans chacun des trous qui furent finalement recouverts avec la houe rituelle après qu'il eût récupéré l'éperon.

La nourriture *abuk* fut donnée aux quelques dix enfants présents pendant qu'Alibidi mangeait cérémoniellement du baku sept fois avant de donner la calebasse aux enfants. Le repas terminé, le groupe rentra à la maison en suivant exactement le même chemin mais en sens inverse.

On mangea le reste du baku encore dans le pot à cuire mais on découvrit alors que l'assistante n'avait pas mis des feuilles d'*ankahe*, une sorte de calebasse (*cucurbita* sp.), dans la sauce. On en prit une feuille qu'Alibidi déchira en sept et il en entoura sept petites boules de baku faites avec les restes. Les feuilles furent immédiatement retirées et la nourriture ayant ainsi été mise en contact avec cet ingrédient oublié fut mangée. Alibidi récompensa son assistante avec une bonne calebasse pleine de fonio et il envoya ensuite un petit garçon pour chercher une louche de bière pour « laver », *iwasa*, la hutte en la frottant avec la bière.

Aux temps anciens, le panier qui avait servi dans le rite aurait été mis avec le van sur l'autel de chasse afin que chacun sache que le chef de clan avait fait le rite, donnant ainsi l'autorisation à tous ceux qui auraient voulu le faire de l'exécuter mais aussi pour les informer qu'il était maintenant permis d'apporter de la nourriture en brousse pour la manger pendant le travail, une interdiction qui pesait sur les travailleurs depuis le début de la saison des labours. Alibidi ne le fit pas car il craignait les voleurs, sa maison étant quelque peu isolée et lui-même en étant le plus souvent absent. Le dernier badigeonnage de bière n'était pas nécessaire, selon Alibidi, car le crachage avait déjà été fait avec la bière spécialement consacrée au rituel mais qui n'était cependant pas tout à fait prête à boire. Cette opération fut faite avec de la bière mise en vente dans une maison voisine et Alibidi décida d'en frotter sa hutte pour faire le rite avec de la « vraie » bière comme l'auraient aimé ses ancêtres.

Ce rite doit s'accompagner d'un second qui en quelque sorte le termine. Ce second rite est nommé *ilisa acc*, « nettoyer, prendre (comme on le fait en passant et en essuyant avec le doigt) la suie (sous-entendu celle du feu du premier rituel) ». Il peut se faire déjà le lendemain d'*iyok kushik* mais on peut aussi attendre une ou deux semaines. Alibidi fit le sien le 31 juillet 1966 vers huit heures du matin en commençant par mettre sous l'autel de sa hutte rituelle deux plantes de *kuhu awuro*, « nattes de la pluie », appelées aussi *kuhu ilat oviace* « natte pour dormir chez l'assistant rituel » (*costus spectabilis*) et une sur le renflement supérieur contenant deux coquilles d'escargot et une partie du crâne d'un cochon sauvage sur lequel avait été tracée une croix avec de l'argile rouge. Les feuilles en question sont en fait une plante entière qui croît à ras de terre et qu'on prend avec la racine mais dont les feuilles épousent étroitement le sol tout autour, d'où leur nom de « natte ». Ces feuilles ont deux usages bien précis : lorsque quelqu'un est malade et ne peut se soigner autrement qu'en allant chez son oncle maternel ou un assistant rituel, il en met une sous sa natte à la place de la tête et quelquefois une sous les pieds pour activer la guérison ; lorsqu'une personne est foudroyée par un éclair, quelques parcelles de cette feuille sont mises dans le remède qu'on lui fait prendre pour qu'il reprenne ses sens.

Les alentours de la hutte rituelle ont été soigneusement desherbés en prévision du rite. L'assistant alluma le feu avec des tiges de millet pour qu'il prenne plus vite. L'assistante du rite précédent ne vint pas pour cause de maladie. Alibidi prit du sésame blanc, *ibi ini ikala*, « graines de sésame blanc », en mit sur le van placé, comme dans le premier rite, sur le panier *chawai* en face de la porte de la hutte ; il entra dans celle-ci, prit une des feuilles sur l'autel supérieur, la mit sur la pierre *intsoɔk*, s'assit dessus face à la porte alors que l'assistant rituel lui donnait le van sept fois et le reprenait sept fois, cinq fois tel quel mais les deux dernières seulement après qu'Alibidi y ait mis des coquilles d'œufs de francolin, *inkɔl*, parmi les grains de sésame. Chaque fois qu'Alibidi reçut le panier il le mit brièvement sur ses genoux avant de le rendre. Après cette introduction, l'assistant rituel fit bouillir de l'eau pour cuire la nourriture pendant qu'Alibidi prenait un peu de sésame pour s'en aller le rôtir dans sa cuisine. Après cette opération, il le mélangea avec du sel *hausa* pour le mettre par sept fois dans le mortier afin que l'assistant puisse le piler. Ce dernier prit un mélange de grains de fonio et de millet, mélange appelé *idup*, pilé à l'avance le jour précédent afin de terminer le rite assez tôt pour ne pas perdre de temps, car on est en pleine saison de travail, pour le mettre dans l'eau chaude et cuire ainsi une nourriture nommée *ukumu*.

Alibidi entra dans la hutte et l'assistant lui tendit sept fois une pincée de sésame, la première avec la main gauche, la seconde avec la droite et le reste en alternance. Alibidi cracha ce sésame dans la hutte comme il l'avait fait lors du rite précédent aux mêmes endroits puis il se rendit à l'autel de chasse par le même chemin tout en crachant aussi comme lors du premier rite. Il se rendit ensuite dans la hutte, y chercha une calebasse cassée dans

laquelle l'assistant mit une certaine quantité d'ukumu sur lequel il lança sept pincées de sésame blanc prises dans le mortier. Alibidi reçut la calabasse préparée ainsi et se mit à cracher selon le modèle habituel, dans la hutte et ses alentours jusqu'à l'autel de chasse.

L'assistant pila des feuilles séchées d'akukun, une autre sous-espèce de sésame, dans un second mortier pendant qu'Alibidi mit sept fois du batok oviace, « sel de l'assistant rituel », dans le pot à cuire alors que les feuilles pilées de sésame furent mises dans un autre petit pot pour faire la sauce.

La nourriture est enfin terminée, on lui ajoute la sauce puis le reste du sésame blanc pilé, mis sept fois préalablement sur le dessus de la nourriture qui fut mangée par les participants, Alibidi et son assistant, personne n'ayant eu le temps d'aller chercher des petits enfants ce jour-là.

Ce rite est fait pour « effacer » le premier, pour le compléter mais aussi pour prévenir les dangers encourus — éventuellement — en l'ayant fait de manière incorrecte. C'est donc un rite prophylactique qui sert à se protéger du premier de la série qui est, à cause de sa position première, plus dangereux que ceux qui vont suivre.

◆ Les Rukuba expliquent iyok kushik comme un rite de passage d'une phase du cycle agricole à une autre. Il termine bado, le temps de planter les diverses variétés de fonio, de sésame, de sorgho et d'éleusine, les infractions étant punies d'amende. Si le rite ferme un cycle d'activités, c'est aussi pour en ouvrir un autre, l'époque des gros houages, bahoro, dans les champs que l'on repiquera plus tard avec le millet tardif qu'on se doit de semer dans les couches à l'époque d'iyok kushik, le jour-même dit-on dans certains villages. Pour ce faire on creuse sept trous ou encore on fait sept petits sillons et l'on sème les grains sur une couche de feuilles qui donneront du fumier vert, après quoi on met quelquefois sur les semis une sorte d'espèce végétale (*crinum giganteum*) comme médecine, ikal iyul iyu, « médecine des semis de millet ». Iyok kushik permet aussi, dans la section de Kikala, le démariage de l'éleusine. On arrache sept tiges d'éleusine qu'on repique ensuite, éleusine semée préalablement spécialement pour le rite près de l'endroit où l'on enterre la nourriture.

On termine aussi l'initiation formelle dispensée lors d'aso ce jour là si aso se tient cette année-là. Cette cérémonie s'appelle iwuro ato, « le rasage des têtes (des initiés) » et chaque père peut ensuite enseigner le rite agraire à son fils. Ce rite lève aussi certaines prohibitions; avant le rite on ne peut manger, et donc apporter avec soi, car on ne cuisine jamais en brousse, que de la nourriture de type abuk, une nourriture 'sèche' sans sauce; à partir de ce moment, les nourritures 'mouillées', telles que bouillies, gruaux ou céréales accompagnées de sauces sont autorisées. Normalement, la femme du chef de clan cuit aussi à la maison un plat appelé katitu, une autre nour-

riture 'mouillée', que mangera la famille. Ce plat est vu comme accompagnant le rite et non comme une partie de celui-ci. Certains estiment pourtant sa cuisson nécessaire, bien que faite sans ritualisation, alors que d'autres s'en passent. Tous ces plats cuisinés lors des rites n'ont rien de rituel en eux-mêmes; ce sont des mets communément mangés durant toute l'année par tout un chacun. Les rites demandent certains types de mets mais c'est surtout la ritualisation qui importe.

Le rite lève encore une autre prohibition; les chevaux qu'on ne pouvait amener en brousse après la fin des dernières chasses collectives en brousse ont à nouveau la permission de se rendre aux champs mais cette fois-ci non plus pour la chasse – une activité strictement de saison sèche – mais pour y amener les travailleurs. Pour encore mieux distinguer ces deux activités antithétiques, les chevaux portent souvent des clochettes en saison des pluies alors que le tintement de ces clochettes est interdit en saison sèche; ceux qui n'ont pas alors retiré la clochette du harnachement y mettent un bouchon de paille pour l'empêcher de sonner. La prohibition d'aller à cheval en brousse entre la fin des chasses collectives et iyok kushik peut être relativement courte dans certains villages qui ont encore des chasses collectives en juin mais elle est suffisante pour bien séparer les deux activités.

Pour bien indiquer que l'on n'est pas encore dans la vraie saison des pluies, le rite est censé se faire un jour de beau temps. Si la pluie menace, on prétend que le chef de clan n'a qu'à dire : « Sept », tambak, ce jour-là pour la voir s'éloigner. La cuisson doit se faire dehors sous peine d'attirer les éclairs. Après avoir « jeté les premières pluies » on entre maintenant dans une saison intermédiaire où les pluies sont plus abondantes et plus suivies, mais pas autant que pendant la saison inaugurée par le rite suivant.

L'exégèse spontanément exprimée du symbolisme « à la Turner », si l'on peut dire, est rare chez les Rukuba. Lors de ce rite on trouve un éperon de cheval qui y est associé pour suggérer la levée de la prohibition de circuler à cheval en brousse et un œuf de francolin pour signifier la saison sèche prochaine, non pas pour activer sa venue mais simplement pour rappeler que les moissons suivront bientôt la saison des pluies. La longue branche d'igbara qui accompagne les diverses phases du rite a une fonction prophylactique; ce bois sert à repousser les éclairs lorsqu'il est manipulé correctement mais il a la propriété inverse de les attirer s'il n'est pas employé à des fins rituelles. Si une femme ramène par inadvertance des branches de ce bois pour faire la cuisine, on lui passera le fagot sept fois autour de la tête avant d'aller le remettre en brousse, ceci pour éviter la foudre. Une cuisson malencontreuse avec ce bois attirera aussi les éclairs et une pluie diluvienne. En général, on pense que les branches d'igbara fichées dans l'autel de la hutte sont une protection suffisante contre la foudre pour le clan entier et on ne prend pas la peine d'en apporter une en brousse comme le fit Alibidi. De même pour l'œuf de francolin et l'éperon de cheval que nous n'avons

vu figurer dans aucun autre des rites d'iyok kushik qu'il nous a été donné de voir.

Les Rukuba sont peu diserts au sujet du rite dans son ensemble mais on peut tout de même constater que les nourritures cuites correspondent aux deux sortes de plats qui sont maintenant permis, les plats 'secs', abuk, et 'mouillés', baku et katitu, et que ces nourritures sont faites avec les céréales que les Rukuba considèrent comme les plus importantes, les fonio et le millet tardif, céréales dont on « ferme » la culture dans le cas des fonio et qu'on « ouvre » dans le cas du millet. Dans un des rites d'iyok kushik auquel nous avons participé, rite qui demande que les plats abuk et baku soient fait avec des fonio, le millet y était présent tout de même par le truchement de sept chaumes qui servirent à allumer le feu et dont on en enterra une partie avec la nourriture. On remarque que la courge et le sésame sont nécessaires au rite mais que des céréales plus importantes dans la diète, comme le sorgho, n'y figurent pas. À ceci les Rukuba répondent que le sorgho n'est pas tellement une de leur « vieille » nourriture alors que les autres le sont, ce qui explique leur présence dans les rites. Bien que le sorgho soit un aliment plus important même que le millet dans certains clans qui ont de bonnes terres à sorgho, ces clans continuent à faire les rites avec millet et fonio, arguant de l'importance antérieure de ces céréales et justifiant ainsi « historiquement » leur présence alors qu'elles ont cessé d'être alimentaires prépondérantes.

On remarquera aussi que le sésame, la courge et l'éleusine sont du ressort exclusif des femmes; elles ont peu d'importance alimentaire et leur inclusion dans le rite est aussi justifiée par leur ancienneté. Mais cette glorification des céréales importantes, historiquement ou actuellement, ne nous dit pas tout car le sésame, contrairement aux autres céréales et cultigènes employées dans le rite est aussi vu, et pour certains c'est le principal, comme une médecine, ikal, nécessaire à la bonne marche du rite en ce sens qu'elle le protège des mauvaises influences. Le sésame est aussi bien un objet du rite, comme le fonio et le millet, qu'un agent pour le rendre plus efficace ou plutôt pour empêcher qu'il ne soit gâté.

C'est la même fonction qui est dévolue dans le rite aux tiges d'andropogon, igan imbul, qui est censé protéger des sorciers et des personnes malveillantes qui voudraient faire échouer le rite et qui contribue aussi en même temps à le rendre plus efficace, étant aussi qualifié de « médecine » tout comme les branches de l'arbre iloy (parkia sp.), le caroubier, qui « ferme » la place dans un rite d'iyok kushik, la place où la nourriture avait été enterrée étant balayée par des branches d'iloy à la fin du rite. Une analyse de divers contextes dans lesquels l'emploient les Rukuba montre qu'elles servent d'écran, de barrière contre les mauvaises influences. Le sel hausa est lui-aussi une médecine qui aide le rite sans plus de spécifications de même que le sel local batok, que doit apporter l'assistant.

De toute façon, le rite amène le produit fini, la nourriture, d'où elle provient ultimement, des champs de brousse, pour y être cérémoniellement rendue. Les Rukuba concernés nient pourtant ce rapport en disant simplement que le rite doit se faire de cette façon sans qu'on aie à y chercher d'autres raisons plus 'profondes', raisonnement tout à fait logique puisqu'on observe que cette nourriture est tout aussi bien donnée à l'autel de chasse qu'aux petits enfants durant son parcours de la hutte sacrée à la brousse. C'est l'exécution du rite qui, pour les Rukuba, avec ses fastidieuses répétitions d'opérations faites par sept fois, est plus important que sa ou ses possibles destinations. Cette quintessence du rite nous a été montrée, presque par l'absurde, dans un rite d'ilisa ace auquel nous participâmes à Kucip. Comme il pleuvait à verse ce jour-là, la cuisson des mets fut tout bonnement faite dans la cuisine de l'officiant sans ritualisation aucune. La première éclaircie venue, il transvasa sept fois nourriture et sauce dans deux calebasses rituelles et prit aussi des cendres du foyer. On se rendit à la hutte rituelle, située à près d'un kilomètre, où l'officiant disposa les cendres dans le foyer, plaça le pot à cuire la nourriture sur celui-ci et mit la nourriture dessus. De l'eau fut versée sept fois dans le pot à sauce et la sauce déjà cuite à la maison y fut ajoutée par sept fois, toutes les opérations rituelles étant faites au site requis comme si la cuisson elle aussi y avait été faite. Ce qui est considéré comme spécifiquement rituel dans la cuisson ce sont toutes les phases de celle-ci faites sept fois avant d'entamer la cuisson proprement dite. Toutes les phases sont ainsi marquées sept fois, la précuisson, comme le puisage de l'eau et ses divers versements, la cuisson ainsi que la consommation.

Ceci nous amène à parler du chiffre sept qui est le chiffre sacré rukuba. Quand on leur en demande la raison, les Rukuba disent simplement, comme une vérité d'évidence, que : « C'est le chiffre du rituel » et que tout ce qui ne se fait pas que deux fois dans les rites doit nécessairement se faire sept fois. En effet, certaines ouvertures des rites se font deux fois mais le chiffre deux est toujours accompagné de séries de sept qui le suivent. D'autre part, le cycle rituel complet obéit à un cycle de deux fois sept ans et certaines danses ne se font que tous les sept ans. Le règne des chefs est aussi expliqué – et agit – en termes de sept ans ou de multiples de sept (Muller 1975b). Ce chiffre est donc utilisé abondamment dans toute la sphère politico-rituelle. Connaissant la place éminente du chiffre sept dans plusieurs sociétés africaines bien étudiées, par exemple chez les Dogons où il signifie le chiffre parfait, l'union du chiffre mâle et du chiffre femelle, nous demandâmes aux Rukuba si cette bribe d'ésotérisme s'appliquait aussi chez eux. La stupéfaction suivie d'un grand rire fut toujours la réaction à cette information, la réponse se muant rapidement en question : « Comment peut-on penser une telle chose ? », car pour les Rukuba le chiffre sept ne saurait se décomposer ni par addition ni par soustraction. Aujourd'hui qu'il est à nouveau permis de citer Frazer sans se croire obligé de le critiquer, on peut dire sans hésiter que le chiffre sept chez les Rukuba a une valeur « magique », une efficacité *per se* employée à des degrés divers dans tout rituel.

Nous avons été plus attentifs à observer les rites, à en recueillir les commentaires spontanément offerts par les intéressés plutôt qu'à poser des questions lors de leur déroulement. Nous avons directement questionné seulement après la série terminée. Une des choses qui nous intéressaient plus particulièrement était le ou les destinataires de ces rites et nous avons relaté dans notre description les mentions diverses qui en étaient faites. Pour celui-ci, nous avons Alibidi expliquant une libation de bière afin de faire « comme l'auraient voulu ses ancêtres ». Dans un autre de ces rites d'iyok kushik, il nous fut expliqué spontanément que si le rite n'était pas fait correctement, Dieu ou le rituel lui-même punirait le coupable. Ceci ne nous dit cependant pas si Dieu ou les ancêtres sont le ou les vrais destinataires du rite et nous garderons cette discussion pour la fin, après avoir exposé tout ce que nous avons entendu à ce sujet, rite après rite.

▣ Le transplantage du millet tardif

Le second des rites agraires obligatoires pour tous les chefs de clans est iwyure baship, « iwyure du transplantage du millet », que nous avons pu voir trois fois. Ce rite se fait en deux parties à un ou deux jours d'intervalle, la première appelée iwyure gyin, « premier iwyure », et la seconde iwyure hak, « second iwyure ».

Nous décrivons celui auquel nous avons assisté à Asinshit le sept août 1966. Vers huit heures du matin, le pot à cuire est installé dans la hutte rituelle, reposant sur deux trépieds en argile et appuyé à la base de l'autel. L'assistant rituel apporta du bois de feu et Alibidi l'alluma avec une touffe d'herbes sèches en soufflant dessus sept fois. Il sortit ensuite la pierre intosok et la mit contre l'extérieur de la hutte le long du seuil; il sortit aussi le pot à cuire, contenant de l'eau, en versa par trois fois sur la pierre qu'il revêtit des trois feuilles de kuhu awuro laissées dans la hutte depuis le dernier rite, sur lesquelles il verse encore de l'eau quatre fois donnant ainsi un total de sept. Il reprit la pierre et l'appuya sept fois sur le seuil avant de la rentrer.

Il sortit ensuite pour chercher le panier spécial recouvert du van comme dans le rite précédent, lui fit toucher une fois le seuil avant d'entrer dans la hutte où il l'appuya six fois sur le pourtour en comptant mentalement et en disant : « Sept » à haute voix en terminant. Il ressortit en touchant le linteau de la porte en disant aussi : « Sept » et sortit du panier une peau séchée, apatak aci, « peau du rite », avec laquelle il toucha le linteau intérieur puis le seuil, ceci sept fois en concluant par un « Sept » dit à haute voix. Il se mit à ventiler le feu avec la peau qui est supposée être la peau du dos découpée d'une défunte épouse préférentielle d'Uniu⁶.

⁶ En fait, il s'agissait ici d'un morceau de la peau de vache qui avait servi à envelopper le cadavre de l'épouse préférentielle du chef; au sujet de celle-ci voir Muller (1976c: 119-120).

Il prit ensuite un peu d'iki iki, une espèce de fonio, en jeta une pincée sur le haut de la porte puis une fois sur le van, ceci sept fois toujours suivi du « Sept » final. Il apporta le panier à sa bru, en mit par sept fois sur le van qu'elle utilisait ordinairement pour faire la cuisine et il lui demanda de vanner ce fonio sept fois dans le grand van rituel avant de piler le contenu du panier.

Alibidi me demanda d'aller chercher et de mettre dans le panier la balle, insu, que sa belle-fille a obtenu en pilant le grain pour la première fois – le fonio, ayant plusieurs enveloppes, est pilé plusieurs fois⁷. Alibidi m'en fit lui en donner un peu, qu'il me rendit, ce qui fait deux transferts, et l'opération fut ensuite répétée pour en faire sept. Il me dit ensuite de suivre le chemin qui va de la hutte à l'autel et de verser dessus la totalité de la balle en sept fois. Il alla ensuite dans sa cuisine chercher unealebasse contenant un morceau de sel hausa, un peu de kiyuk, un condiment fait de graines d'oseille fermentées, ishe (hibiscus sabdariffa), et une feuille de courge de l'espèce ihi (cucurbita sp. mais d'une sous-espèce différente de ankahe employée dans le rite précédent) déchirée en sept morceaux. Un autre assistant rituel, Akot, passa laalebasse à Alibidi assis à l'intérieur de la hutte qui la lui rendit jusqu'à ce que le nombre sept soit atteint. Alibidi sortit le sel de laalebasse et le mit dans un tesson de poterie couvrant le pot à cuire. Il jeta la feuille en fragments et les condiments sept fois dans l'eau et y ajouta finalement sept pincées de sel.

Alibidi demanda à Akot d'aller chercher dans laalebasse quelque peu de fonio auprès de sa bru et d'y mettre un chaume de sorgho qu'Alibidi venait juste de préparer, et de toucher ensuite le linteau avec le chaume sept fois avant de le donner à Alibidi qui versa le tout dans le pot à cuire et se mit à le brasser avec le chaume de sorgho. Il saisit ensuite une feuille de kuhu awurɔ et la tourna autour du pot mis au milieu de la hutte, la moitié du tour avec la main droite et la seconde avec la main gauche dans le sens des aiguilles d'une montre. Il sortit alors un peu de nourriture du pot, la mit avec le chaume de sorgho dans la petite gourde qui sert à cracher et il brassa la nourriture, akpa, avec une herbe d'igan imbul et se mit à cracher tout comme décrit dans les rites précédents, l'intérieur et l'extérieur de la hutte pour terminer à l'autel de chasse où il fit une courte invocation : « Je ne suis pas celui qui ai commencé tout ceci [ce n'est pas moi qui ai inventé ce rite]. Mon père l'a fait avant moi. Maintenant la saison des pluies s'achève; nous allons vers la saison sèche et je voudrais de la viande et la santé ». Cette invocation, surtout la mention de la viande, fit rire aux éclats l'assistance car il est peu commun de demander ces choses en invocation formelle. La nourriture fut ensuite partagée entre ceux qui avaient aidé au déroulement du rite et plusieurs jeunes garçons qui étaient venus en spectateurs et qui ont normalement droit à une part.

⁷ Ayant été « adopté » dans un clan de la moitié opposée à celle d'Alibidi, celui-ci me fit jouer le rôle d'assistant rituel.

La seconde partie du rite fut faite deux jours après, vers sept heures et demie du matin, après que l'assistant rituel ait apporté le bois de feu qu'Alibidi mit dans la hutte rituelle avant d'aller chercher deux lances entièrement faites en cuivre, hampe et lame forgées tout d'une pièce. L'une est appelée *kimpan utu*, « lance du chef », et la seconde, un peu plus petite, *kimpan ikulu kimpa*, « lance de l'ikulu kimpa ». Ces deux lances avaient été ramenées d'Uniu après l'écroulement de la hutte sacrée de ce village ainsi que la peau enveloppant le cadavre de l'épouse préférentielle utilisée deux jours avant pour ventiler le feu. Ces deux lances sont normalement utilisées par le chef et son assistante ou son épouse préférentielle lors des danses accompagnant les cérémonies d'initiation *izaru*. Elles furent mises des deux côtés de l'autel. Ces lances, la peau, les plumes de touraco ainsi que les ossements de phacochère déployés lors du rite précédent ne font ici que signifier le statut de chef auquel Alibidi prétendait (Muller 1978a).

Alibidi apporta un panier de fonio de l'espèce *iki ikala* qu'il mit devant la hutte rituelle. Il y plaça aussi le panier rituel surmonté du van. Il racla le foyer pour y prendre les cendres du rite précédent et les mit dans un tesson de poterie. De l'intérieur, il le tendit sept fois à *Akɔt* qui le lui rendit, ceci sept fois avant d'aller en mettre sept fois sur l'autel de chasse et de jeter le reste sept fois dans les mauvaises herbes croissant le long de la clôture d'euphorbes géantes (*euphorbia sudanica*).

Alibidi apporta unealebasse d'eau et la tendit à *Akɔt*; il prit le pot à cuire, le mit au dehors contre le seuil et demanda à *Akɔt* d'y verser le contenu de laalebasse sept fois. Il prépara le bois de feu pendant que sa bru pilait du fonio de la variété *iki ikala*, « fonio blanc ». Il prit une poignée d'herbes sèches mêlée à des chaumes de millet tardif sur laquelle il mit un tison ardent pris à la cuisine, entra dans la hutte rituelle d'où il demanda à *Akɔt* de lui passer la torche qu'il toucha sept fois avec les deux mains avant d'allumer le feu. Alibidi demanda ensuite de sortir et de remettre la peau, *apatak aci*, sept fois hors du panier rituel et de la lui passer afin d'activer le feu en l'agitant.

La bru vint demander le van rituel qu'*Akɔt* lui donna après l'avoir passé à Alibidi qui le toucha sept fois. Alibidi sortit de la hutte et y ramena un tesson sur lequel étaient placés du sel, du condiment *kiyuk* et une feuille de courge de l'espèce *ih* coupée en sept : il passa le tout à *Akɔt* qui le lui remit, ceci sept fois pendant qu'Alibidi se tenait dans la hutte. Il versa le contenu du tesson sept fois dans la sauce.

Lorsque le fonio fut enfin pilé, *Akɔt* et Alibidi se le passèrent sept fois et Alibidi en versa sept fois le contenu dans l'eau et mélangea le tout avec du chaume de sorgho. *Akɔt* lui tendit le van sur lequel il avait mis de la balle de fonio et ils se le passèrent sept fois avant qu'Alibidi sorte et aille en mettre sept fois sur l'autel de chasse. Il revient, prit un peu de la nourriture, *akpa*, avec le chaume de sorgho et la mit sur le tesson de poterie

couvrant le pot. Il alla chercher la louche rituelle, y mit sept fois un peu de nourriture qu'il cracha sept fois à l'intérieur, sept fois à l'extérieur de la hutte, sept fois aux deux endroits à mi-chemin de la hutte et de l'autel de chasse et sept fois sur l'autel de chasse.

Il brassa la nourriture du pot avec un chaume mais normalement on aurait dû utiliser une louche spéciale pour ce rituel, louche faite en bois d'intu (*vitex donania*) mais un chaume de sorgho est un substitut tout à fait accepté si l'on n'a pas la cuillère idoine à disposition. Alibidi transvasa un peu de nourriture sept fois avec le chaume dans le petit panier à fonio qu'il tendit à Akot sept fois pour qu'il puisse mettre cette nourriture dans un bol émaillé tenu en dehors de la hutte. Alibidi refit cette opération plusieurs fois car il ne pouvait prendre beaucoup de nourriture avec un simple chaume; il la remit sept fois à Akot qui la plaça dans le bol. Les participants plus les deux petits-fils d'Alibidi mangèrent le plat, Alibidi, à l'intérieur, se contentant des restes attachés au pot.

Le tout prit un peu plus de deux heures et vers dix heures et quart, Alibidi sortit de la hutte pour chercher sept vieux épis de millet pilés et en fit un petit faisceau dans lequel il inséra sept plumes de coq « rouge »⁸. Il lia le tout et demanda à sa bru un peu de bahiun, graisse que l'on trouve dans les intestins des chèvres et qu'on garde comme graisse à cuire. Comme on ne put en trouver dans toute la maison, il alla chercher de la margarine utilisée par sa bru, une institutrice qui employait quelquefois des ingrédients occidentaux, en prit avec la tige d'igan imbul qui avait servi au crachage de la hutte. Il en garnit l'extrémité et prit un tison ardent au foyer familial. Tenant le tison dans une main et le faisceau de tiges de sorgho, kimpes, et la tige d'igan imbul de l'autre, il se rendit dans ses semis de millet, mit le tison sur le beurre qu'il appliqua sur le faisceau et souffla dessus à trois reprises dans les semis, trois fois en deux endroits plus une fois à un autre pour faire un compte de sept. Après avoir fini, il fit l'invocation suivante : « Mes pères regardez-moi, je fais toujours ce que vous m'avez enseigné. Restez dans vos tombeaux et ne me harcelez pas ».

Il prit ensuite sept pousses de millet, en fit un faisceau qu'il noua et apporta à la hutte rituelle et qu'il y remisa avec le faisceau de vieux millet. Il entra et sortit sept fois de la hutte et alla prendre une poignée de millet moulu, entra et sortit à nouveau sept fois de la hutte avec celle-ci, se rendit dans les semis pour jeter ce millet moulu sept fois tout autour des bancs de semis. Il arracha encore sept pousses de millet qu'il lia comme précédemment et alla le mettre avec le premier dans la hutte d'où il les ressortit tout deux avant d'aller les transplanter dans un sillon de son jardin, ayant décidé que d'aller effectuer le transplantage dans son champ de brousse prendrait trop de temps.

⁸ Les Rukuba insistent toujours sur la couleur rouge lorsqu'ils choisissent un coq à immoler et sur la couleur noire si c'est un bouc.

◆ Ce rite est lui-aussi un rite de passage, de « fermeture » et d'« ouverture » à la fois. Il ne clôt pas à proprement parler bahoro, la dure préparation des champs sur lesquels on est à même maintenant de transplanter le millet, mais il en autorise le transplantage, une opération déterminée en grande partie par les chutes de pluies qui doivent être à ce moment continues ou presque pendant quelques semaines. S'il ne pleut pas à verse, et c'est une de ces averses drues que le rite est censé fatalement faire tomber pendant son exécution ou juste après, un crachin persistant accompagne en permanence toute cette période. On attend que celle-ci soit bien engagée pour commencer le transplantage, baship, car les pousses transplantées ont besoin de cette humidité permanente qui détrempe la terre pour pouvoir s'enraciner comme il faut et bien reprendre vigueur.

Ce travail est fait par les hommes et les femmes, les pousses étant plantées obliquement ce qui leur donnera une meilleure assise et surface pour s'enraciner. La cuisson des aliments du rite doit se faire à l'intérieur, dans la hutte rituelle, montrant l'exemple que tout le monde devra suivre dorénavant, c'est-à-dire s'abstenir de cuisiner à l'extérieur, ce que bien des gens font déjà. Ce repli à l'intérieur s'applique aussi aux chevaux qui ne peuvent plus maintenant sortir en brousse.

Tous les sept ans, lorsque la section qui fait le rite aura à exécuter les danses andu ou intup la saison sèche suivante, un rite visant à « annoncer les danses » se fait aussi le même jour dans certains villages. Nous ne décrivons pas ce rite ici puisque, bien que connecté au cycle agraire de manière étroite, il fait plutôt partie d'un autre cycle que celui des rites récurrents que nous analysons ici.

Lors d'iwyure baship, la cuisson des aliments répète, à quelques variations près, ce que nous avons déjà vu. On cuit akpa, une nourriture solide agrémentée de sauce. D'autres ingrédients font leur apparition : les graines d'oseille – employées par certains déjà dans le rite précédent – et une espèce de courge différente de celle du rite précédent; on fait bien attention de ne pas prendre l'une pour l'autre – sans aucune raison que de se référer à la tradition – et on fait aussi bien attention de ne pas prendre ce qui pourrait sembler un substitut adéquat, l'égushi (citrullus sp.) qui est une introduction relativement récente⁹. On s'en tient donc à la tradition et on n'emploie pas de substitut si la bonne espèce n'est pas disponible dans les jardins proches. Ces deux nouveaux cultigènes sont aussi justifiés dans le rite par le fait « d'avoir toujours été avec nous ». On remarque que la nourriture akpa est faite soit avec du fonio « blanc » comme à Asinshit, soit avec du fonio « rouge » comme à Kakkek. En étudiant comparative-ment la question, les gens qui ont l'habitude de faire le rite disent tous qu'ils emploient ce qu'ils ont toujours vu utiliser dans leur clan et qu'ils

⁹ L'égushi se nomme agushi chez les Rukuba, d'après le nom hausa, lui-même, semble-t-il, emprunté au yoruba.

suivent la coutume. Lorsqu'on leur indique que d'autres ne prennent pas la même variété, ceci amène l'une ou l'autre des deux réactions suivantes : soit l'on accepte le fait comme une variation normale — c'est une affaire de tradition clanique et rien d'autre — soit l'on prétend employer la « vraie » variété, diminuant ainsi l'importance des rites des autres sans pour autant qu'on puisse élaborer plus avant sur les vertus différentielles dont seraient investies les unes ou les autres.

Outre les tiges d'andropogon, qui servent toujours de médecine, une autre est introduite; c'est le bois d'intu (*vitex donania*) qui joue le même rôle que le bois d'igbara dans le rite précédent. Cet arbre est censé protéger du tonnerre lorsqu'il est utilisé dans les rites appropriés mais il est ambivalent, l'attirant au contraire si l'on se met à l'abri sous son feuillage épais pendant un orage. Ce bois sert aussi dans les rites de purification nécessités par la chute d'un éclair. Conséquences de ces propriétés rituelles, les femmes doivent s'abstenir d'en utiliser les feuilles pour se vêtir, tout comme elles s'abstiennent de porter des feuilles de caroubier (*parkia* sp.) et d'igbara, aussi tous deux des médecines. Comme on est encore dans la saison des orages et des éclairs, le bois d'intu sert à s'en protéger et à les éloigner.

La séquence du soufflage des sept tiges de millet enflammé frottées de graisse de chèvre et entre lesquelles sont fixées quelques plumes de coq est, pour les Rukuba, ici, c'est-à-dire simplement le rituel, sans autre explication puisque les justifications par cet argument tiennent lieu d'explication. Mais on peut envisager de tirer une autre interprétation en se référant au contexte. Les Rukuba distinguent des terres « froides » et des terres « chaudes », avec des degrés intermédiaires; les secondes font rapidement pousser les graines et ce sont, bien entendu, les terres fumées dont il s'agit. Le fumier consiste soit en déjections d'animaux domestiques que l'on sort des étables et des écuries, soit de déchets ménagers que l'on jette dans un endroit réservé pour cela. On s'en sert pour les jardins et les champs situés près des maisons mais jamais dans les champs de brousse qui sont par conséquent des champs « froids ». Or les semis et les couches de millet sont préparés tout près des maisons, dans des terres « chaudes » tout spécialement fumées pour l'occasion en y mettant, outre le fumier normal, du fumier vert sous forme de feuilles. Certaines couches de millet sont semées plus tard que ne le voudrait le rite d'iyok kushik parce que leur terre est si « chaude » qu'elle fait pousser les grains trop vite. Or baship effectue une transition brutale, on transfère les pousses d'une terre « chaude » à une terre « froide », et ceci à une des périodes les plus froides de l'année¹⁰ et on peut se demander si l'action de leur souffler du feu dessus n'a pas pour fonction première de leur transmettre un surcroît de chaleur pour qu'elles croissent mieux dans les terres froides ? Un autre élément tendrait à renforcer cette interprétation; la graisse de chèvre est considérée

¹⁰ À cause de l'altitude et de l'absence d'ensoleillement presque total à cette époque de l'année.

comme le summum de l'abondance et de la richesse alimentaire. C'est le *nec plus ultra* de la cuisine rukuba quand on a les moyens de cuire un plat de céréales avec cet accompagnement. Ce terme est traduit par 'huile' (oil) par les Rukuba scolarisés et les nourritures à l'huile sont si appréciées — mais hélas coûteuses — que les gens qui s'attardent dans les camps de mines tout proches plus que de raison pendant la saison sèche sont supposés y être retenus par « la bonne nourriture à l'huile » vendue par des femmes hausa, elle symboliserait ici l'abondance qu'on recherche, ce qui irait dans le même sens que le rite de l'allumage des sept tiges de millet. Mais les Rukuba interrogés nient ces connections; certains disent même spontanément que la graisse de chèvre a une valeur instrumentale car elle est aussi qualifiée de médecine. Comme on n'en a pas toujours, on peut la remplacer par une ou deux gouttes de lait de chèvre, un ingrédient méprisé par les Rukuba qui n'en boivent jamais, ce qui va à l'encontre de notre explication 'symbolique'.

Quant aux lances de cuivre et à la peau enveloppant le cadavre de l'épouse préférentielle du chef d'Uniu, ces objets n'ont qu'une valeur cérémonielle visant explicitement à signifier que la chefferie d'Uniu est passée à Asinshit. La chefferie d'Uniu n'avait plus de vrai chef titulaire, seulement un intérimaire aux yeux des Rukuba, et Alibidi, étant de la même souche, revendiquait la chefferie et s'employa à récupérer les objets sacrés d'Uniu, sous prétexte qu'ils avaient été négligés. Il les utilisa dans les rites comme ils auraient dû l'être à Uniu (Muller 1978a).

Les destinataires du rite restent encore un mystère pour le moment; contentons-nous de nous souvenir qu'Alibidi a évoqué les ancêtres, qu'il a réclamé de la viande et la santé et qu'un des chefs de clans nous a mentionné Dieu dans une conversation lors du rite. Nous avons dit qu'une forte averse doit se produire pendant ou juste après le premier des deux rites; c'est au début de cette averse que le chef de clan remarqua : Kuru ku ta, « Dieu prend, accepte (le rite) ». Si Dieu accepte ainsi, ajouta le chef de clan, on pouvait s'attendre à ce qu'il pleuve tout le jour et toute la nuit suivante ce qui est très bénéfique pour le transplantage.

(à suivre dans le prochain numéro)

BIBLIOGRAPHIE

- AUGÉ M.
1979 *Symbole, fonction, histoire. Les interrogations de l'anthropologie*. Collection « L'esprit critique ». Paris: Hachette.
- HEUSCH L. de
1974 « Introduction à une ritologie générale », *L'unité de l'homme III. Pour une anthropologie fondamentale*, E. Morin et M. Piattelli-Palminari (éds.). Paris: Seuil (cité d'après la réimpression de 1978: 213-247).

HEUSCH L. de

- 1976 « Introduction. Pour une nouvelle problématique du sacrifice », *Systèmes de pensée en Afrique noire*, Cahier 2, Le Sacrifice I: 7-22.

HUBERT H. et M. Mauss

- 1899 « Essai sur la nature et la fonction du sacrifice », *Année sociologique*, 2: 29-138.

LALLEMAND S.

- 1978 « Le bébé-ancêtre mossi », *Systèmes de signes. Textes réunis en hommage à Germaine Dieterlen*. Paris: Hermann, 307-316.

LÉVI-STRAUSS C.

- 1952 « Le Père Noël supplicié », *Les Temps Modernes*, 77: 1572-1550.
1968 *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris: Plon.
1971 *Mythologiques IV. L'homme nu*. Paris: Plon.

MALINOWSKI B.

- 1974 *Les jardins de corail*. Paris: Maspéro. (Traduction de *Coral Gardens and their Magic*, London, 1935).

MULLER J.C.

- 1971 « Pouvoir mystique, sorcellerie et structure sociale chez les Rukuba (Benue-Plateau State, Nigéria) », *L'Homme*, XI, (3): 71-111.
1972 « Quelques réflexions sur l'auto-restriction technologique et la dépendance économique dans les sociétés d'auto-subsistance », *Cahiers d'Études Africaines*, XII, (48): 659-655.
1974 « Old Wine in New Wineskins. Traditionalists and Christians among The Rukuba (Benue-Plateau State, Nigeria) », *Archives de Sciences Sociales des Religions*, 38: 49-62.
1975a « Clan Headship and Political Change among the Rukuba (Benue-Plateau State, Nigeria) », *Canadian Journal of African Studies*, 9, (1): 3-16.
1975b « La royauté 'divine' chez les Rukuba (Benue-Plateau State, Nigéria) », *L'Homme*, 15, (1): 5-27.
1976a « Of Souls and Bones: The Living and the Dead among the Rukuba (Benue-Plateau State, Nigeria) », *Africa*, 46 (3): 255-270.
1976b « Interlude pour charivari et tambour silencieux. L'intronisation des tambours chez les Rukuba (Plateau State, Nigéria) », *L'Homme*, 16, (4): 77-94.
1976c *Parenté et mariage chez les Rukuba (État Benue-Plateau, Nigéria)*. Paris-La Haye: Mouton.
1977a « The Roofing of Ritual Huts among the Rukuba, Nigeria », in *Religion in the West African Savanna*, *Savanna*, 6, (2): 119-128.
1977b « Femmes métaphoriques et travestis chez les Rukuba (Plateau State, Nigéria) », *Anthropologie et Sociétés*, 1, (3): 43-62.
1978a « Ritual Legitimacy and Demography among the Rukuba (Plateau State, Nigeria) », *Canadian Journal of African Studies*, 12, (1): 61-81.
1978b « Maladies, traitements et docteurs chez les Rukuba (État du Plateau, Nigéria) », *Anthropologie et Sociétés*, 2, (3): 29-52.
1979 *Pouvoir et rituel. L'idéologie politique des chefferies rukuba*, Thèse de doctorat d'État, Université de Paris X-Nanterre.

SANGREE W.

- 1974 « Youth as Elders and Infants as Ancestors: The Complementarity of Alternate Generations, both Living and Dead, in Tiriki, Kenya, and Irigwe, Nigeria », *Africa*, 44, (1): 65-70.

SMITH P.

1979 « Aspects de l'organisation des rites », in *La fonction symbolique. Essais d'anthropologie*, M. Izard et P. Smith (éds.). Paris: Gallimard, 139-170.

SPERBER D.

1974 *Le symbolisme en général*. Paris: Hermann.