

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

CENTRE DE RECHERCHE ET DE
FORMATION DOCTORALE EN
SCIENCES HUMAINES, SOCIALES
ET EDUCATIVES

UNITE DE RECHERCHE ET DE
FORMATION EN SCIENCES
HUMAINES ET SOCIALES



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

*POST GRADUATE SCHOOL FOR
SOCIAL AND EDUCATIONAL
SCIENCES*

*DOCTORAL RESEARCH UNIT FOR
SOCIAL SCIENCES*

**La bière et le vin en négro-culture. Le cas des Ekang du Sud-Cameroun (XVIII^e -
XX^e Siècles) sous l'éclairage des Egyptiens anciens (2700-1069 av.J.C)**

Thèse de Doctorat/PhD en Histoire

Spécialité : Egyptologie

Thèse présentée et soutenue le 13 juillet 2022

Par : Stheve Francis Ossah

Jury :

**Président : Tassou André
Professeur**

Université de Yaoundé I

**Rapporteur : Tague Kakeu Alexis
Maître de conférences**

Université de Yaoundé I

**Membres : Bokagne Betobo Edouard
Maître de conférences**

Université de Bamenda

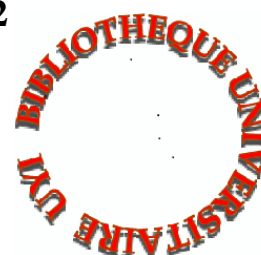
**Dong Mognol Maxime Gabriel
Professeur**

Université de Yaoundé I

**Ndobegang Mpapndah Michael
Maître de conférences**

Université de Yaoundé I

Année académique 2021-2022



A

notre mère Lisette Nlamelou'ou Ossah

REMERCIEMENTS

Dans cette rubrique, nous tenons à exprimer notre gratitude à tous ceux qui ont contribué à la réalisation de cette Thèse de Doctorat/PhD en Histoire.

Nous remercions d'abord le Pr. Alexis Tague Kakeu qui a accepté de nous encadrer. Ses conseils, sa disponibilité à lire le tapuscrit de ce travail, ses orientations et son sens de la rigueur dans l'exécution de cette étude nous ont permis de mener à bien nos travaux. Nous lui sommes infiniment reconnaissant.

Egalement, notre reconnaissance va à l'endroit des enseignants du département d'Histoire de l'Université de Yaoundé I qui nous ont initié aux méthodes de la science historique. Une pensée profonde va à l'endroit du Pr. Albert Pascal Temgoua de regretté mémoire. Sa disparition brutale a fait de nous un orphelin. Pour tout ce qu'il a fait pour nous depuis notre arrivée au département d'Histoire de l'Université de Yaoundé I, nous lui disons merci. Nous pensons aussi au Pr. Philippe Blaise Essomba, Pr. Jean Koufan Menkene, Pr. Verkijika Godfrey Fanso, Pr. Fabien Kangué Ewane, Pr. Robert Kpwang Kpwang, Pr. Daniel Abwa, Pr. Christian Tsala Tsala, Pr. Anselme Raymond Ebale, Pr. Alioum Idrissou. Bien plus, nous remercions sincèrement aussi le Dr Pierre Oum Ndigi, le Dr Odile Chatap et les autres enseignants qui ont contribué au même titre que leurs collègues à notre formation d'historien. Nous n'oublions pas les enseignants des départements d'Histoire et de Géographie de l'ENS de Yaoundé. En l'occurrence les Professeurs Salvador Eyezo'o, Michael Ndobegang, Eugene Désiré Eloundou, Jean Paul Ossah Mvondo, Jean Bosco Ela, Mengue Mbom, les Docteurs Madiba Essiben de regretté mémoire, Tchamgwe, Ambroise Melingui et les autres.

Nous adressons également nos sincères remerciements aux enseignants d'égyptologie qui nous ont initié à la science égyptologique au département d'Histoire. Il s'agit du Pr. Mouhamadou Nissire Sarr, Pr. Alexis Tague Kakeu et du Dr/HDR Pierre Oum Ndigi.

Nous exprimons également notre sincère reconnaissance à tous nos informateurs et plus particulièrement à Ebiana Akono, Zacharie Nyatte, Francis Ntolo, Claude Edjimbi, Kévin Oyono Zang, Owona Etoa, Lucas Mbarga, Joseph Ntsala et Gabriel Etah.

Enfin nous sommes reconnaissants envers notre épouse Liliane Ruth Atomveng Markou et notre belle-mère Germaine Eyang Mba qui ont toujours été à nos côtés pour nous encourager à poursuivre dans la recherche.

Nous ne saurions terminer ici sans exprimer notre gratitude à tous ceux qui ont de près ou de loin contribué à la réalisation de ce travail.

LISTE DES ABREVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES

AFM : Association française du Marketing

Apr. : Après

Av. : Avant

Av.n. è : avant notre ère

BIFAO : Bulletin de l'Institut français d'archéologie orientale

CAMES : Conseil africain et malgache pour l'enseignement supérieur

CEPER : Centre d'Édition et de Production pour l'Enseignement et la Recherche

CIFOR : Center for International Forestry Research

CNRS : Centre National pour la Recherche Scientifique

CRTV : Cameroon Radio Television

DEA : Diplôme d'Études Approfondies

Dr. : Docteur

ed. /eds. : Editeur/Éditeurs

EDICEF : Éditions Classiques d'Expression Française

ENIM : Égypte Nilotique et Méditerranéenne

ENS : École Normale Supérieure

FAO : Food and Agriculture Organization

Fig. : Figure

GROSOM : Groupe des Souards d'Outre-Mer

HDR : Habilitation à diriger des recherches

IDEA : international Institute for democracy and electoral assistance,

INRA : Institut national de recherche en agronomie

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

J.-C. : Jésus Christ

Ltd. : Limited compagny

N° : Numéro

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ORSTOM : Office de la Recherche Scientifique et technique Outre-mer

PhD : *philosophiae doctor ou doctor philosophiae*

PPI : Première Période Intermédiaire

Pr. : Professeur

PSBA : proceedings of the society of biblical Archaeology

PUD : Presses Universitaires de Dakar

PUF : Presses Universitaires de France

PUY : Presses Universitaires de Yaoundé

RCA : République centrafricaine

RDC : République démocratique du Congo

Sér.Sc. Hum : Série Sciences Humaines

T. : Tombe

TP : Textes des pyramides

TS : Textes des sarcophages

TT : Tombes thébaines

UCAC : Université catholique d'Afrique centrale

ULB : Université libre de Bruxelles

UNESCO : United Nations Educational Scientific and Cultural Organization

USA : United States of America

Vol. : Volume

LISTE DES ILLUSTRATIONS

A- Cartes

1 : Les principaux vignobles égyptiens.....	41
2 : Le Fayoum et ses abords méridionaux.....	42
3 : Le groupe ékang.....	43

B- Les Photos

1 : Fabrication de la bière dans l'Ounyamouézi (XIX ^e siècle)	53
2 : Un Egyptien consommant une bière avec une paille.....	67
3 : Scène d'offrandes alimentaires : le pharaon présente les vases "nou" (temple de Louxor).....	67
4 : La nécropole de Gizeh.....	70
5 : table d'offrandes n°1354 du musée de l'agriculture du Caire.....	74
6 : Gourdes à vin de palme des Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale.....	85
7: <i>Garcinia kola</i> <i>Garcinia punctata</i>	87
8 : Séance de dégustation de la bière en Egypte ancienne.....	90
9 : Processus de fabrication du vin en Egypte ancienne.....	91
10 : La parturiente, aidée par deux déesses (Hathor et Taouret) est accroupie sur les briques rituelles.....	98
11 : L'accouchée recevant des cadeaux alimentaires et des boissons à l'occasion d'une fête	
12 : Une fête de mariage en Egypte ancienne.....	104
13 : l' <i>aba</i> des Ekang de la période précoloniale.....	108
14 : Toutankhamon à la guerre contre la Nubie en 1350 av. J.-C.....	112
15 : Guerriers ékang.....	115
16 : Les grandes batailles chez les Ekang.....	116
17 : Bas-reliefs de la chapelle rouge d'Hatshepsout, temple de Karnak près de Louksor (Thèbes) représentant des musiciens et des acrobates lors de la fête de circoncision.....	118
18 : le rite sacré des reliques chez les Ekang, un rite initiatique masculin.....	120
19 : Fin du rite <i>Sso</i> pour l'admission des jeunes hommes parmi les adultes.....	121
20 : La danse <i>ozila</i> chez les Ekang du sud-Cameroun.....	128
21 : La fête <i>ouag</i> ou des morts en Egypte ancienne.....	146

22 : La déesse Sekhmet.....	151
23 : La déesse Bastet.....	152
24 : Ramsès III recevant des millions de jubilés-Sed de la part d'Amon et Mout -XX ^e dynastie - Médinet Habou.....	154
25 : La fête Opet en Egypte ancienne (règne d'Hatchepsout-XXV ^e dynastie).....	157
26 : La Belle fête de la vallée.....	158
27 : Festin et scènes de beuverie en Egypte ancienne.....	160
28 : Séance de <i>mevungu</i> chez les Ekgang.....	166
29 : Un masque <i>ngii</i> chez les Ekgang.....	167
30 : coupe de <i>l'essam ngi</i> et du souterrain du <i>ngi</i>	168
31 : Récolte des épis à la faucille par les moissonneurs en Egypte ancienne.....	195
32 : Un des fragments du papyrus H découvert par Pierre Tallet à Ouadi El-Jarf en 2013.....	199
33 : extrait d'une comptabilité.....	202
34 : Signature du scribe-des formes Séni dans la tombe de Ka(i)hep à el-Hawawish.....	203
35 : Scène d'atelier de sculpture dans le temple d'Amon-Rê à Karnak, figurée dans la tombe de Rekhmirê.....	204
36 : Le chef de village reçoit des grains pour les semailles (relief dans un tombeau près d'El- Bersheh vers 2330 av. J.-C)	205
37: fragment of a ration list from the papyrus archive found in Neferefra's pyramid complex at Abusir, 5th Dynasty.....	221
38 : Le Pharaon célébrant la fête qui marque le début du akhet.....	229
39 : Le dieu Hâpy.....	230
40 : Osiris, une divinité agraire en Egypte ancienne.....	244
41 : La fête de Sokar en Egypte ancienne.....	245
42 : Min, temple de Medineh Habou.....	258
43 : La fête de Min.....	259
44 : La déesse Hathor.....	266
45 : Le roi offrant des céréales à Horus, offrande des céréales.....	284
46 : Tristesse et lamentations funèbres en Egypte ancienne.....	338
47 : La princesse Nefertabet devant son repas funéraire (IV ^e dynastie sous le règne de Khéops : 2555-2575 av. JC.).....	349
48 : tombe de Nebamom, vers 1350 avant notre ère.....	350

49 : Les scènes érotiques présentes dans le papyrus de Turin.....	392
50 : un débit de boisson dans un port (TT 217)	393
51 : Un guérisseur ékang.....	463
52 : les écorces d' <i>ékouk</i> ou du quinquina.....	470
53 : l' <i>abrus precatorius</i>	471
54 : séance de rite <i>tso</i> chez les Béti.....	490
55 : Une consultation médicale en Egypte ancienne.....	494

C- Les tableaux

1 : Différences entre un accord commercial et l'échange de présent.....	291
2 : A quelle mort pense-t-on ?.....	328
3 : Extrait du tableau des rites funéraires anciens chez les Béti.....	366
4 : Tableau récapitulatif des papyrus médicaux.....	493
5 : Les dieux rattachés à la médecine.....	495

D- Les figures

1 : les échanges symboliques que l'offrande instaure, manifeste et entretient sur les trois côtés du triangle.....	280
2 : Le cycle des défunts chez les Beti.....	324
3 : Schéma explicatif des relations qui existent entre les vivants, le mort et l'âme de R. Hertz.....	327
4 : Etapes de la palabre africaine.....	431

RESUME

Notre thèse de Dctortat/PhD en Histoire s'intitule : La bière et le vin en négro-culture. Le cas des Ekang du Sud-Cameroun (XVIII^e-XX^e siècles) sous l'éclairage des Egyptiens anciens (2700-1069 av. J.C.). L'objectif de cette étude est de montrer que la bière et le vin étaient utilisés dans des circonstances précises aussi bien chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. De même, nous tenons à montrer que ces boissons avaient des significations particulières dans ces circonstances. Pour traiter notre sujet et dans une approche comparative, nous avons choisi la méthode qualitative. Ainsi nous avons mobilisé un ensemble de sources. A savoir les ouvrages, les articles de revues, les thèses et Mémoires, les encyclopédies, un rapport relié, les sources archéologiques, sociologiques, ethnographiques, botaniques et anthropologiques. Nous avons aussi exploité les sources orales dans le cadre de cette étude. Au terme de nos recherches et à travers les résultats qualitatifs obtenus, il ressort que dans les fêtes profanes comme celles de naissance, la bière et le vin avaient une fonction hédonique, fédéraient les individus et renforçaient l'attachement à la culture chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Tandis que dans les fêtes religieuses, ces boissons étaient utilisées pour apaiser les divinités mais aussi pour communiquer avec elles. Lors des activités de production notamment dans les travaux communautaires, ces breuvages étaient utilisés pour procurer la force aux travailleurs et les remercier après le travail. Dans cette même circonstance, la bière et le vin étaient des instruments de regroupement social et de consolidation de la solidarité. Dans les rites agraires, l'homme égyptien et ékang offraient aussi ces boissons aux divinités en guise d'offrandes de supplication et d'entretien. Ces deux peuples négro-africains donnaient également la bière et le vin aux dieux pour dire merci par rapport à l'abondance des récoltes. Sans toutefois oublier que ces deux boissons à l'occasion des célébrations agraires étaient utilisées pour les rejouissances populaires et la production de l'ivresse rituelle. A l'occasion des pratiques funéraires, la bière et le vin constituaient des médiateurs avec les morts, des viatiques ou sources d'énergie pour les défunts et des moyens pour faciliter l'intégration du décédé dans leur communauté. Les lieux traditionnels et publics de consommation de la bière et du vin et la présence de ces boissons dans certaines cérémonies festives participaient aussi au renforcement de la solidarité. Pour instaurer la paix durable entre les individus, ces breuvages étaient utilisés comme des instruments politiques et sociaux de prévention et de résolution des conflits. Enfin, dans la médecine traditionnelle égyptienne et ékang, la bière et le vin permettaient de rétablir l'harmonie rompue par la maladie au plan physique et spirituel.

ABSTRACT

Our Doctorate/PhD thesis in History is entitled : "Beer and wine in negro-culture. The case of the Ekang of South Cameroon (18th-20th centuries) in the light of the ancient Egyptians (2700-1069 B.C)". The objective of this study is to show that beer and wine were used in specific circumstances by both the ancient Egyptians and the Ekang of pre-colonial South Cameroon. Similarly, we wish to show that these drinks had particular meanings in these circumstances. In a comparative approach, we chose the qualitative method to deal with our subject. Thus, we have mobilized a set of sources. Namely books, newspapers, thesis and dissertations, encyclopedias, a related report, archaeological, sociological, ethnographic, botanical and anthropological sources. We have also exploited oral sources in the framework of this study. At the end of our research and through the qualitative results obtained, it emerges that in secular celebrations such as birthdays, beer and wine had a hedonic function, uniting individuals and reinforcing attachment to culture among the ancient Egyptians and the Ekang of southern Cameroon in the precolonial period. During religious celebrations, these drinks were used to appease the deities but also to communicate with them. During production activities, especially in community work, these beverages were used to give strength to workers and to thank them after work. In this same circumstance, beer and wine were instruments of social regrouping and consolidation of the solidarity. In the agrarian rites, the Egyptian and Ekang man also offered these drinks to the deities as supplication and maintenance offerings. These two negro-african people also gave beer and wine to the gods to praise them for the abundance of the harvest. In addition to the fact that these two beverages were used on agrarian celebrations for popular revelry and the production of ritual drunkenness, beer and wine were also mediators with the dead, viatics or sources of energy for the dead and a way to facilitate the integration of the deceased one into their community. The traditional and public places of consumption of beer and wine and the presence of these drinks in certain festive ceremonies also participated in the reinforcement of solidarity so as to establish a lasting peace between individuals. In a nutshell, beverages were used as political and social instruments of conflict prevention and resolution in traditional Egyptian and Ekang medicine, therefore serving as tools to restore the broken harmony caused by physical and spiritual illnesses.

INTRODUCTION GENERALE

Les raisons du choix du sujet

L'idée d'entreprendre des recherches sur les usages de la bière et du vin en negro-culture et particulièrement chez les peuples ékang et les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique naît de l'observation que nous avons faite de la société camerounaise actuelle. Pendant nos promenades, nous avons constaté que certaines personnes étaient toujours présentes dans des débits de boisson au quotidien et y passaient l'essentiel de leur temps. Cette situation s'est présentée à nous comme une crise d'identité. Une fois à l'Université de Yaoundé I, et après avoir reçu les cours d'Égyptologie en troisième année de licence, nous avons décidé de chercher non seulement les raisons de cette crise identitaire mais aussi de mener les investigations sur les véritables fonctions de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens. Nous avons recouru à l'Égypte ancienne parce que les Egyptiens anciens ont laissé eux-mêmes des témoignages variés et authentiques capables de nous éclairer et renseigner sur les fonctions réelles de ces boissons dans la société négro-africaine.

Cet aspect de l'histoire africaine pas suffisamment connu nous a passionné et nous nous sommes proposé de l'étudier plus en détail. En 2010 lorsque nous avons commencé avec le cycle de Master, Mouhamadou Sarr alors enseignant d'Égyptologie au département d'histoire de l'Université de Yaoundé I à qui nous avons fait état de notre projet d'étude nous a encouragé et a accepté de mettre à notre disposition la documentation nécessaire. Suite à son départ du Cameroun, nous avons proposé au Dr Pierre Oum Ndigi de nous guider dans nos travaux dans le cadre du Mémoire de Master II sur le sujet suivant : Désignation, Production et représentation de la bière et du vin dans l'Afrique traditionnelle et actuelle : cas des Bulu du Sud-Cameroun de 1790 à 2012. Dans le cadre de cette étude, nous nous proposons d'approfondir nos recherches sur cette question à travers le sujet suivant : "La bière et le vin en negro-culture. Le cas des Ekang du Sud-Cameroun (XVIII^e-XX^e siècles) sous l'éclairage des Egyptiens anciens (2700-1069 av. J.C.)". Il faut relever que les bornes chronologiques de notre sujet d'étude n'ont pas été choisies au hasard. C'est la raison pour laquelle nous allons justifier leur choix.

Justification des bornes chronologiques

Dans le cadre de notre étude, nous avons opté comme bornes chronologiques le XVIII^e et le XX^e siècles pour les Ekang du Sud-Cameroun et les années 2750 et 1069 av.J.-C. pour les Egyptiens anciens. En ce qui concerne le groupe Fang-Béti-Bulu, le XVIII^e siècle correspond à leur arrivée et à leur installation dans la grande zone forestière du Cameroun à la suite des

mouvements migratoires qui les ont amenés du Haut-Nil jusqu'à leur site actuel. Le XX^e siècle marque l'intensification du phénomène colonial qui commence officiellement en 1884 avec la présence allemande au Cameroun. Cette domination coloniale s'est poursuivie avec la prise du Cameroun par les Français et les Anglais.¹ Le phénomène comme on peut le constater au XX^e siècle consacre la construction d'une nouvelle société ékang au Cameroun avec l'introduction de nouvelles boissons qui viendront bousculer les habitudes ancestrales et contribuer substantiellement à la modification des fonctions de la bière et du vin et des manières de boire des Fang-Béti-Bulu². Bref avec la domination coloniale, la consommation et l'utilisation des boissons enivrantes chez les Ekang vont connaître des modifications subséquentes et considérables.

Pour ce qui est de l'Égypte antique, nous nous intéressons aux usages de la bière et du vin pendant l'Ancien (2700-2200), le Moyen (2010-1785) et le Nouvel Empires (1560-1069). Ces trois périodes nous offrent une documentation abondante et variée sur ces deux boissons. Elles marquent également l'évolution territoriale de l'Égypte et les changements au niveau du mode de vie de ses habitants.³ A la fin du Nouvel Empire, on note le début du déclin de la civilisation pharaonique. C'est le début de l'invasion de l'Égypte par les Libyens, Ethiopiens, Koushites de Saïs, les Assyriens (671-660 av.J.C), Grecs (332-30 av.J.C.), Perses (525 av.J.C.), Macédoniens (332-305 av.J.C.), Romains (l'an 30-395 av.J.C.).⁴ l'Égypte est

¹Le condominium qui court de la prise de Douala le 26 septembre 1914 à la signature de l'accord de partage du Cameroun entre la France et la Grande Bretagne le 04/03/1916 correspond à la période de la guerre et à la gestion collégiale du Cameroun entre Français et Anglais jusqu'à la capitulation totale de l'Allemagne. Le 07/05/1919, l'Allemagne perd toutes ses possessions dont le Cameroun et elles sont placées sous mandat de la SDN. La gestion du Cameroun spécifiquement est confiée à la France et à la Grande Bretagne. Ce statut international de territoire sous-mandat du Cameroun est officiellement établi le 20/07/1922.

²Tout au long de cette étude nous allons utiliser le mot Ekang et Fang-Béti-Bulu pour désigner un même peuple. De même, il est à souligner aussi que les ethnologues Pierre Alexandre et Jacques Binet désignent les Ekang par le terme Pahouin dans leur célèbre ouvrage qui s'intitule *le groupe dit pahouin (Fang-Boulou-Béti)* publié en France, aux Presses Universitaires de France, en 1958. En clair, les vocables Ekang, Fang-Béti-Bulu et Pahouin renvoient à un même peuple dans cette étude.

³En effet, pendant l'Ancien Empire égyptien, on note une expansion territoriale de l'Égypte. Vers -2650 Djoser va conquérir le Sinaï alors que vers -2300 Pépi 1^{er} va entreprendre la conquête de la Nubie. Le Moyen Empire égyptien se caractérise aussi par l'expansion de l'Égypte. Les princes Antef et Montouhotep 1^{er} vont étendre leur pouvoir sur la Basse-Egypte. Montouhotep en ce qui le concerne s'empare de Memphis. Au Nouvel Empire et avec l'arrivée de la XXVIII^e dynastie, c'est l'ère des grandes conquêtes. Grâce à une armée de métier, l'Égypte peut désormais contrôler les espaces nécessaires au commerce y compris la Palestine et la Syrie etc. Quand aux changements du mode de vie des Egyptiens entre l'Ancien et le Nouvel Empires, relevons à titre d'exemple que la consommation du vin qui était exclusivement réservée à l'élite égyptienne durant l'Ancien et le Moyen Empires va s'étendre au reste de la société au Nouvel Empire. Nous pouvons dire de même pour les textes qui accompagnaient les morts. Ainsi à l'Ancien Empire les Egyptiens utilisaient les textes des pyramides, au Moyen Empire les textes des sarcophages et au Nouvel Empire les livres des morts. A la fin de l'Ancien Empire, les petits fonctionnaires vont également s'assurer le bénéfice de la vie glorieuse. Privilège qui était jusque là réservé aux rois etc.

⁴D. Wildung, *l'Égypte, traduit de l'allemand par J-B Sherrer*, Paris, Citadelles, 1989, p.13.

sous domination étrangère, les différentes civilisations qui l'ont dirigé y ont laissé quelque chose de leur culture. Ce qui a entraîné des transformations significatives dans la société. C'est pour cette raison que nous n'avons pas étendu notre étude jusqu'à cette période. Après avoir justifié le choix de nos bornes chronologiques, il convient aussi de définir et de justifier le choix de notre cadre géographique.

Définition et justification du cadre géographique

Deux zones géographiques nous intéressent dans cette étude. La grande zone forestière du sud-Cameroun où on rencontre le peuple ékang et la vallée du Nil lieu privilégié et d'habitat des Noirs d'Égypte pendant l'Antiquité.

Nous avons choisi la grande zone forestière du sud-Cameroun parce que nous y sommes originaire. En y menant des recherches nous étions sûr d'avoir beaucoup d'informations relatives à notre thème de recherche. Nous avons également voulu apporter notre modeste contribution aux études comparatives qui sont menées entre l'Égypte antique et les autres sociétés camerounaises. En clair, il a été question de mener les recherches pour montrer qu'il existe une parenté culturelle entre les Égyptiens de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires et les Ekang, peuples qui habitent la grande zone forestière du sud-Cameroun. D'ailleurs Cheikh Anta Diop encouragea les recherches dans ce sens lorsqu'il disait que « le destin de l'Égyptologie est lié désormais à la découverte du trait d'union Égypte ancienne-Afrique noire qu'il faut poser comme cœur de recherches sur les antiquités égyptiennes ». ⁵ Il aborde dans le même sens en indiquant que le retour à l'Égypte dans tous les domaines est une condition nécessaire pour réconcilier les civilisations africaines avec l'histoire. De même que ce retour permettra de bâtir un corps de sciences humaines modernes afin de rénover la culture africaine. Le regard vers l'Égypte facilitera la construction du futur culturel du Négro-Africain. ⁶ Car l'Égypte ancienne était africaine et peuplée de Noirs. A ce titre l'Égyptologie ne doit pas s'isoler des autres recherches qui portent sur l'histoire de l'Afrique. ⁷

L'Égypte antique notamment celle de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires en tant que territoire, est le pays des *Kemit* c'est-à-dire des Noirs. Elle dispose encore des

⁵C.A. Diop cité par E. Apissay Ayafor, "l'au-delà, la vie et la mort dans l'univers égypto-africain : Le cas des conceptions kemet et haut-Ngamba dans le nord-Ouest Cameroun", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I la", 2014, p.26.

⁶ C.A. Diop, *Civilisation ou barbarie ?* Paris, Présence Africaine, 1981, p.12.

⁷ T. Obenga, "Contribution de l'Égyptologie au développement de l'histoire africaine", *Présence Africaine*, Nouvelle série, N°94, 2^e trimestre, 1975, pp.119-139.

témoignages originaux et divers sur le passé culturel des Noirs d'Afrique. Ces sources nous renseignent sur les perceptions que les Noirs avaient de la bière et du vin et informent sur leurs différents usages. C'est ce qui explique le choix que nous avons porté sur elle dans le cadre de cette étude. L'Égypte ancienne est un vaste territoire désertique qui s'étend dans sa configuration antique de la première cataracte du Nil au sud, à la méditerranée au nord. Plusieurs termes ont été utilisés par les Égyptiens eux-mêmes pour qualifier leur pays. *T3wy/taoui* « le double pays », *Ta meri* « terre bien aimée », *Idbwy* « les deux rives », *khasety* « les deux chaînes », etc.⁸ Les principales régions qui composaient l'Égypte antique à savoir la vallée du Nil, le Fayoum et le Delta étaient associées à d'autres espaces comme la Nubie, la Basse-Nubie... que les Égyptiens anciens avaient conquises pour exploiter les mines. Dès la fin de la période prédynastique, le territoire de l'Égypte va connaître une certaine extension jusqu'à la première cataracte aux encablures d'Assouan. Une partie de la Nubie était même administrée par un vizir au Nouvel Empire. Pendant cette même période, la Basse-Nubie qui se situait entre la 1^{ère} et la deuxième cataracte faisait partie de l'administration égyptienne entre la IV^e et la V^e dynasties.⁹ Elle était un quadrilatère avec des côtés qui mesurait chacun 100 km. C'était aussi un pays bordé des deux côtés par deux déserts à savoir le désert libyque à l'Ouest et le désert arabe à l'Est. On ajoute à cette configuration le massif montagneux du Sinaï. Cette région est l'une des plus sèches du monde, voilà pourquoi les Égyptiens anciens s'étaient installés le long du Nil.¹⁰ Tout compte fait, l'Égypte de l'Ancien Empire était différente de celle du Moyen et du Nouvel Empires.

Après avoir justifié et défini le cadre géographique de notre étude, il convient de présenter et d'analyser les concepts clés de notre sujet de recherche pour saisir le sens de notre travail. En plus nous allons procéder à l'analyse des théories sur lesquelles repose notre étude.

Cadre théorique

a) – Définition des concepts

Pour mieux saisir le contenu de notre travail de recherche et l'orientation qu'on lui a assignée, il paraît judicieux d'expliquer les différents mots ou groupes de mots clés. Il s'agit de bière, vin, négro-culture, Ekang et Égyptien ancien. D'abord le terme bière : c'est une boisson alcoolisée produite par fermentation du malt dans de l'eau ou boisson de fabrication artisanale

⁸ C.Nenkam, " Etude comparée des sculptures des anciens Égyptiens et des Bamiléké de la période précoloniale", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2017, p.15.

⁹ D. Marie, *Le Nil des pharaons*, Monaco, Editions du Rocher, 1998, p.6.

¹⁰ J. Vercoutter, *l'Égypte ancienne*, Paris, PUF, p.15.

à base de céréales ou de fruits.¹¹ Ensuite, le vin est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation du jus de raisin (vin rouge, vin blanc, vin rosé, vin mousseux) ou d'un produit végétal (vin de palme).¹² En d'autres termes, il existe trois types d'alcool : la bière, le vin et leurs dérivés les spiritueux. Les vins sont fermentés à partir de la sève des plantes, le miel, le lait, les fruits, les grains spécialement les raisins alors que les bières sont fermentées à partir des grains comme le blé, le maïs, le houblon et l'orge. Quand aux spiritueux, ils sont distillés à partir de la bière, du vin ou autres substances.¹³

Le savant Wossius pense que le mot bière viendrait du latin *bibere* qui signifie « boire ». De là serait venu le mot *biber* « boisson » dont les Italiens aurait fait *biera*. La dénomination anglo-saxonne est *beor* et scandinave *bior*. Le nom allemand *bièr* serait donc venu de là. Aussi, est-il probable que le nom anglais *beer* et le nom hollandais *bier* dérivant soit du latin vulgaire *biber* « boisson » et du germanique *beuza* « effervescence » qui auraient donné le nom français bière soient issus de ce mot latin.¹⁴ L'autre hypothèse sur l'origine du mot bière est que ce mot serait venu du vieux français *bera* apparenté à l'allemand *Bahre* « civière » ou à l'anglais *bier* « catafalque ». ¹⁵ Dans le même ordre d'idées, Pline cite également le mot *brasce* par lequel les peuples de la Gaule désignaient le blé employé pour la confection de la bière d'où dérivent vraisemblablement les vocables : Brassier, brasserie et le vieux mot français *bra* qui dans certaines localités se prend encore aujourd'hui dans le sens du mot *brasce*.¹⁶

En ce qui concerne le terme vin, notons qu'il serait d'origine hittite. Il y a environ - 500 ans, les Hittites auraient été les premiers à écrire ce mot. En écriture cunéiforme, il s'écrit *wee-an* et en hiéroglyphe on a *we-anas*. L'autre hypothèse sur l'origine du mot vin est qu'il viendrait d'une ancienne langue parlée dans le Caucase et le Pont-eusein (l'actuelle mer rouge). On utilisait donc le terme *voino* pour désigner un breuvage fabriqué à partir du raisin. De plus, ce terme viendrait de la racine sanskrite, *vêna* (Plusieurs millénaires avant l'ère chrétienne).¹⁷ D'après une autre hypothèse, le mot vin aurait entre autres une origine grecque. Ainsi, il viendrait du terme grec *oinos* qui lui-même est lié au dieu grec (Dionysos) qui est censé avoir apporté aux mortels le secret de ce breuvage.¹⁸ Il viendrait aussi de la région de Géorgie qui a

¹¹ *Dictionnaire universelle*, 4^e édition, Paris, Hachette/EDICEF, 2007, p.138-1274.

¹² *Ibid.*

¹³ H. Gina, *Alcohol in world history*, London and New York, Routledge, 2012, p.2.

¹⁴ C.Brainez, *Histoire de la bière*, Lille, Editions A. Thorez, 1908, p.4.

¹⁵ <https://fr.wiktionary.org/wiki/bi%C3%A8re#%C3%89tymologie>, Consulté le 20/10/2019.

¹⁶ Brainez, *Histoire de...*, p.4.

¹⁷ M.Frégoni cité par J.F. Gautier, *La civilisation du vin*, Paris, PUF, 1997, pp.14-15

¹⁸ <http://www.ececevin.com/courses/lecon-n2-comment-quand-et-ou-est-ne-le-vin/>, consulté le 20/10/2010/2019.

vu naître le premier vin. A cet effet on désigne le vin en géorgien par le terme *ghvino*.¹⁹ De toute évidence, le terme vin est présent dans plusieurs langues européennes et asiatiques. En arménien on parle de *gini*, en svane, *gvinal*, en illyrien, *werë*, en celte, *gwien* etc.²⁰

Chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens, les termes bière et vin ont aussi un sens et ont plusieurs désignations. Chez les Ekang, on désigne les boissons dans leur immense majorité par le terme *menyu* (pluriel). Son singulier est *enyu* qui se rapporte au verbe boire. Lorsque l'homme Ekang utilise le mot *menyu*, il se réfère à la fois aux boissons alcoolisées ou alcooliques et sucrées.²¹ Afin d'établir une différence entre les types de boisson, les Ekang utilisent le vocable *meyok* ou *bilam* (pluriel) pour désigner exclusivement les boissons alcooliques ou alcoolisées. Son singulier est *élam*. *Bilam* est formé à partir du verbe *élam* qui a le sens de piéger. Ainsi, lorsqu'on consomme beaucoup d'alcool (ivresse), on est exposé au piège de l'humiliation si on ne fait pas attention.²² Les Ekang dans leur socio-culture connaissent beaucoup de bières et de vins. On peut citer entre autres *meyok m'àlén* ou *mezam* « vin de palme ou de raphia ». On désigne ce vin également par le terme *ébùs* « vin de palme qu'on fermente avec l'*ésôk* (*garcinia punctata*) pour lui donner plus de teneur éthylique ». En plus, il y a le *npkweut* « vin de palme auquel on ajoute du sucre en vue de sa distillation », le *hàà* qui est une boisson distillée à partir du *npkweut*, le *malamba* ou *melamba* encore appelé *nofia*. Cette dernière boisson alcoolique est obtenue par distillation du jus de la canne à sucre. D'autres boissons alcooliques étaient produites par les Ekang du sud-Cameroun. C'est le cas du *kpwata* « bière et vin produits à partir du maïs et du manioc ».²³ Nous n'oublions pas le vin produit par distillation du maïs fermenté. Les Ekang nomment ce vin *amgbwandjan* ou *mengorkom*. Parmi ces breuvages, il y a aussi le vin *bômolo* qui est d'une qualité indésirable.²⁴ Si on en croit Léo Frobenius, la bière de mil se nomme *bilbil* ou *mérissa* dans le Haut-Nil, *cala boyala* en Afrique du sud, *pombé* dans la côte de Somali et *toya* sous sa forme enivrante, *dalla* et *soa* en Abyssinie et *pombé*, *bousséra*, *malafou* dans la région du Congo.²⁵

¹⁹ *Ibid.*

²⁰ M.Frégoni cité par Gautier, *La civilisation...*, pp.14-15.

²¹ S.F. Ossah, "Désignation, production et représentation de la bière et du vin dans l'Afrique traditionnelle et actuelle : Cas des Bulu du sud-Cameroun de 1790 à 2012", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2015, p.38.

²² *Ibid.*

²³ *Ibid.* p.63.

²⁴ *Ibid.* p.38.

²⁵ D. Brou Konan, "l'alcoolisme en côte d'Ivoire", Thèse de Doctorat de 3^e cycle en Sociologie, Faculté des Lettres, Arts et sciences humaines, institut d'ethno-sociologie, 1991, p.54.

Les Egyptiens anciens comme les Ekang du sud-Cameroun avaient des termes pour désigner la bière et le vin. Ces termes nous renseignent sur les différents types de bière et de vin que les Egyptiens anciens avaient l'habitude de consommer. Pour cela nous avons la bière de dattes, la bière $\text{𓆎} \text{𓆏}$, *hkt* fabriquée à partir de l'orge. Durant l'époque des pyramides, on le lisait $\text{𓆎} \text{𓆏}$, *hnkt*. Il est de la même famille que *hnk* et renvoie à l'idée de bière.²⁶ Pendant le Moyen Empire, on avait l'habitude de l'écrire sans le *t* final. Au Nouvel Empire on va observer que ce terme a changé d'orthographe. On va le lire désormais *hkt* ou *hkr*. Ce terme est souvent associé au vocable $\text{𓆎} \text{𓆏}$, *ndm* donnant ainsi l'expression $\text{𓆎} \text{𓆏} \text{𓆎} \text{𓆏}$, *hkt ndm* « bière sucrée ».²⁷ Le vocable $\text{𓆎} \text{𓆏}$, *hnkt* en pharaonique désigne un arbre qui produit des fruits sucrés. Cette plante était aussi constamment utilisée dans la guérison de certaines maladies. D'autres plantes en Egypte ancienne servaient à la production de la bière. C'est le cas de la plante *spn* qui produisait des fruits sucrés appelés *špnn*. On la trouve mentionnée dans les textes médicaux.²⁸ Le vocable *špnt* depuis le Moyen Empire désigne le vase de vin et le vin lui-même. A l'époque tardive (Nouvel Empire), ce mot renvoyait à une boisson variant entre l'eau et la bière et qui était offerte aux divinités. Les fruits de la plante *pk3* permettaient aussi aux Egyptiens anciens de fabriquer la bière.²⁹ Les textes de l'époque saïte et des pyramides mentionnent le *shpt* comme une boisson qui était offerte aux divinités. Le terme *hnmt* désigne aussi les céréales qui servaient à produire le vin. Le terme *dsrt* au masculin renvoie aussi à l'idée de bière.³⁰ Les Egyptiens anciens utilisaient également le mot *3h* pour exprimer à la fois l'idée de bière et de vin mais aussi l'esprit qui se nourrit du vin. Tout comme le terme *bnrt/bnjw* renvoie à la fois à la bière, au palmier dattier, au vin de dattes, au jus de dattes et aux sucreries.³¹

En Egypte ancienne, le terme *b'h* désignait la vigne considérée comme une culture de jardin par excellence. Alors que le mot *š3* renvoie à la fois à la vigne et au vin. Au départ c'est un terme qui désignait une terre proche de l'eau (jardin près d'un étang). Ce terme se trouve dans les textes des pyramides. Dans la tombe de Pétosiris à Touna El-Gebel ou les inscriptions contenues dans la statue contemporaine à Hor, la vigne est désignée par le vocable *hsp*. A l'Ancien Empire, ce terme est attesté et renvoie à l'idée de potager.³² Il renvoie aussi à

²⁶ M.N. Sarr, "La bière et le vin dans la pensée religieuse des Egyptiens de l'antiquité", *Cahiers Caribéens d'Égyptologie*, n°10, 2007, pp.117-123.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ *Ibid.*








²⁹ *Ibid.*

³⁰ *Ibid.*

³¹ *Ibid.*

³² P. Tallet, *Le vin en Egypte à l'époque pharaonique*, Paris, Université de Paris IV, 1998, p.261.

l'idée d'un terrain irrigué. Pour avoir le sens de vignoble, on ajoute la locution *nj3rrt* « terrain *hsp* pour les raisins. A l'époque tardive, on retrouve pratiquement la même construction qui possède le même sens. On a à cet effet *3ht n j3rrt* « champs de raisins ». Sur la statue de Djed-Horsle terme *k3mw* « vignoble » est d'habitude écrit *k3mw n j3rrt* afin d'éviter l'ambiguïté. A partir du Nouvel Empire, la documentation laisse apparaître les expressions telles que *k3mw n jrp* ou *k3mw h jrp* « verger à vin ou pour le vin ». Ce terme y apparaît de façon irrégulière. Pour cela, il était convenable d'utiliser le terme *j3rrt* pour désigner de façon spécifique le vignoble. Dans la ville de Karnak, un domaine d'Amenhotep II est simplement désigné par le vocable *j3rrt* « raisin, vigne ». Au demeurant, ces différentes désignations renseignent sur le caractère composite des jardins en Egypte ancienne, 't nt *ht, k3mw*. Dans ces jardins, la vigne y occupe une place de choix.³³

Plusieurs types de vin étaient utilisées en Egypte ancienne : Le vin rouge, vin blanc et le vin de palme. Les vins en Egypte ancienne étaient aussi désignés par rapport à leur lieu de production. On avait à cet effet le *jrp n kmt* (vin provenant d'Egypte), , *jrp Hr* (vin provenant de Kharou ou de la Syrie),  (vin *nefer nefer* ou doublement bon de l'oasis), *jrp n 'ndt* (vin provenant de Bousiris), *jrp n rdj* (vin provenant de Hardais, kynopolis), , *3ht nfrt nt Hpšyt* (bonne terre de Kheshyt), *jrp n jmr* (vin provenant de Amor, Amourou, territoire du nord de la Syrie entre Ghoms et la méditerranée), , *Jrp n Mk* (vin de Meggido en Palestine), *jrp jmt* (vin de Bouto, une ville du delta), *jrp #ymw* (vin de Pelusium), *jrp n t3rw* (vin provenant de la ville de Sile), *jrp n jtrw jmntj* (vin provenant de l'Ouest du Nil), *jrp sds* (vin de l'Ouest Bahriya), *jrp mhwj* (vin de la Basse-Egypte), *jrp 3mwj* (vin de Hamoui),  (vin des asiatiques du marais).³⁴ De même des vocables étaient également utilisés par les Noirs d'Egypte pour exprimer l'idée de la qualité du vin. A cet effet  désigne le vin sucré, *jrp dšr* le vin rouge, *jrp m3'* le vrai vin ou le bon vin, *jrp ndm n k3 n kmt* le vin sucré provenant des jardins, *jrp n k3yt nfr* le vin de joie ou vin qui aiguise l'appétit, , *jrp nfr nfr* le vin de bonne qualité, *jrp nfr n pr wsh* le bon vin de Qaser Choueita, enfin *jrp nfr n p3 Hb sd* désigne le bon vin de bonne qualité pour la fête Sed.³⁵

³³ *Ibid.* p.262.

³⁴ Sarr, "La bière ...", pp.117-123.

³⁵ *Ibid.*

La bière et le vin sont des alcools. Chez le commun des mortels, l'alcool est un produit enivrant des boissons fermentées.³⁶ De nos jours, l'alcool sans complément de nom renvoie à un produit obtenu par distillation ou fermentation de sucres ou glucides. En chimie, l'alcool a été d'abord appelé alcool éthylique. Puis il a été désigné sous le vocable d'éthanol. Contrairement à l'éthanol, l'alcool à brûler est nommé méthanol ou l'alcool méthylique. Par rapport à des analogies qu'on peut déceler dans leur structure, on peut distinguer trois classes d'alcools : alcools primaires CH_2OH , secondaires CHOH , tertiaires COH . L'alcool contenu dans les boissons consommables est un alcool de type éthylique ou éthanol de formule chimique CH_3CHOH ou $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ composé de 2 atomes de carbone, 6 atomes d'hydrogène et 1 atome d'oxygène. Le degré alcoolique d'une boisson est le pourcentage d'alcool pur contenu dans cette boisson. Ces boissons qui contiennent de l'alcool sont désignées sous le vocable de boisson alcoolisées.³⁷ Pour des commodités d'ordre scientifique, les grammairiens et les alcoologues estiment juste de désigner ces breuvages par l'expression boissons alcooliques. Ceci dans le souci de nommer les boissons qui contiennent d'emblée de l'alcool. L'expression boissons alcoolisées étant réservées aux boissons dans lesquelles on ajoute de l'alcool. Exemple : le thé au rhum est une boisson alcoolisée, tandis que le vin de palme est une boisson alcoolique.³⁸ Les alcools qui constituent ici les objets de notre étude (bière et vin) présentent une certaine spécificité par rapport aux autres substances alimentaires liquides. Cette singularité réside au niveau de leurs caractéristiques mais aussi dans les effets que leur consommation engendre.³⁹

L'alcool au premier plan est un aliment. C'est également un produit toxique qui peut engendrer aux plans social et culturel des attitudes et des comportements ambivalents. Il peut engendrer l'ivresse, la détresse, la violence comme la paix. Il permet de révéler en un individu le *pathos* à travers lequel se dégage ses aspects morbides et asociaux et un *éthos* qui met en évidence ses dimensions sociales et culturelles positives et constitutives d'un ciment des valeurs culturelles d'un groupe humain.⁴⁰ En rapport avec l'une des trois facettes de la bière, la boisson alcoolique construit une relation concrète avec le monde spirituel (ivresse, mystères de la

³⁶ Brou Konan, " l'alcoolisme en...", p.10.

³⁷ *Ibid.*

³⁸ *Ibid.*, p.11.

³⁹ L.Obadia, " Le « boire », une anthropologie en quête d'objet, un objet en quête d'anthropologie ", *socio-anthropologie*, n°15, 1^{er} sem., 2004, pp.3-30.

⁴⁰ *Ibid.*

fermentation, fêtes collectives, rituels agraires, rôles hommes-femmes, manières de boire, tabous, interdits religieux).⁴¹

Les conquêtes coloniales modernes ont bouleversé des traditions brassicoles très anciennes (Afrique, Amérique, Indes, Asie du sud-est). Or aucune n'a pourtant autant complètement disparu. Il revient donc à l'historien d'en révéler l'existence enfouie ou non connu avant que ces boissons ne soient entièrement influencées par les civilisations venues d'ailleurs. Toute civilisation connaît une dynamique, s'adapte aux nouvelles influences et se renouvelle.⁴² Ceci s'observe à travers de nouvelles techniques de brassage, les nouveaux rôles socio-économiques joués par la bière, nouveaux comportements à l'égard de cette boisson.⁴³ La réflexion sur la bière et le vin dans le cadre de cette étude en tant que boissons alcooliques consistera donc à les étudier dans le contexte des pratiques sociales et culturelles des Ekang du sud-Cameroun et des Egyptiens anciens.⁴⁴

Notre étude se rapportant à la culture négro-africaine, il convient de définir l'expression négro-africaine afin de la rendre intelligible.

L'expression négro-culture renvoie à la civilisation et à la culture des Noirs d'Afrique. Il s'agit donc d'étudier la place de ces breuvages dans le mode de vie de ces deux peuples négro-africains en insistant sur les similitudes qui peuvent exister entre le peuple ékang du Sud-Cameroun et les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. Les aspects de cette culture qui nous intéressent ici sont : les naissances, les cérémonies d'initiation, la médecine traditionnelle, les activités de production et les rites funéraires. Quand aux Egyptiens anciens, il s'agit des Noirs africains qui ont vécu dans la vallée du Nil entre 2700 et 1069. Précisément pendant l'Ancien, le Moyen et le Nouvel Empires. En clair, il est question dans cette étude de comparer la place de la bière et du vin dans le mode de vie des Egyptiens de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires et les Ekang du Sud-Cameroun. Bien plus, Les Ekang ici désignent dans l'ensemble les Fang-Béti-Bulu qui habitent la grande région forestière du Sud-Cameroun tout en partageant un même substrat culturel. Voici ce que Maurice Bertaut dans son étude sur les Bulu dit à ce propos :

J'ai dit, au début de cette étude que mes notes sur les Boulou concernent aussi les autres grandes tribus qui leur sont apparentés et qui peuplent actuellement les circonscriptions d'Ebolowa et de Yaoundé. Ces tribus ont une même origine et une histoire commune...Il semble certain que

⁴¹ <https://www.beer-studies.com/world-history>, consulté le 18/03/2018.

⁴² *Ibid.*

⁴³ *Ibid.*

⁴⁴ *Ibid.*

l'Adamaoua n'était pas le pays d'origine des Fang. Ils n'ont que fait séjourner, venant des pays du Haut-Nil.⁴⁵

Robert Kpwang Kpwang souscrit à ce que dit Maurice Bertaut en ces termes :

[...] il n'y a pas de différences fondamentales entre les peuples ékang, c'est-à-dire entre les Fang, les Béti et les Bulu. Tous font partie d'une même "nation" avec la même origine, les mêmes étapes migratoires, les mêmes us et coutumes, la même langue originale, la même croyance ancestrale, la même organisation politique et la même structure sociale.⁴⁶

De façon générale, le peuple ékang (Fang-Béti-Bulu) se trouve dans les pays de la grande zone forestière du continent africain : le Cameroun, le Congo, le Gabon, la Guinée Equatoriale, Sao Tomé et Principe.⁴⁷ Leurs origines lointaines remonteraient à l'Égypte antique, et de façon plus récente, ils viendraient de l'Adamaoua au Cameroun. Ils ont pour ancêtre commun Nanga Rabia.⁴⁸ Les Béti étaient jadis appelés letsi dans l'autre côté de la Sanaga. Avant leur dernière implantation, les Béti ont retrouvé là-bas : les Batsenga (ancêtre des Ewondo), les Mvele (ancêtre des Mvele Béti), les Boundjou (ancêtre des Bene Béti), les Tsinga (ancêtre des Tsinga), les Kombè, les Ngoro. Aujourd'hui les Béti sont séparés en six groupes : Kolobeti, connu sous le nom de Ewondo formés de plus de 46 communautés, les Eton béti et autres constitués des Manguissa, des Batsenga et des Eton. Les Manguissa et les Batsenga sont les ancêtres proches des Eton et des Kolobeti. Concernant singulièrement les Eton, remarquons qu'ils sont organisés en trois groupes : Eton béti, Beloua Beton, Eton Beloua et se rencontrent dans le département de la Lékié (Cameroun), les Mvele Béti formés de plusieurs sous-familles. On les rencontre dans une partie du département de la Mefou Afamba. Ils descendent directement des Mvele Béti. De même, ils se rencontrent dans le département du Mbam et Kim. Les Ntumu Béti en ce qui les concerne se retrouvent aussi bien chez les Béti que chez les Fangs.⁴⁹ Ils descendent de Ntumu Béti, on les rencontre sur la route de Mbalmayo dans le Nyong et Soo, à Efoulan, Djoum dans le Dja et Lobo et dans la vallée du Ntem. On n'oublie pas les Onang Béti et autres, les Bulu et les Fang.⁵⁰

Le peuple ékang fait aussi partie du grand groupe bantou. Ce sont les locuteurs d'un vaste ensemble ou groupe linguistique qui englobe la plus grande partie de l'Afrique centrale et australe. Cet ensemble se compose d'environ quatre cent cinquante langues apparentées que

⁴⁵M. Bertaut, *Le droit coutumier des Boulous. Monographie d'une ethnie du Sud-Cameroun*, Paris, F. Loviton, 1935, p.43.

⁴⁶R. Kpwang Kpwang et al. *La chefferie « traditionnelle » dans les sociétés de la grande zone forestière du Sud-Cameroun (1850-2010)*, Paris, l'Harmattan, 2011, p.24.

⁴⁷ www.museedespeuplesdelaforet.org/presentation-du-peuple-ekang/, consulté le 19/03/2018.

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ *Ibid.*

M. Guthrie a regroupées en seize zones homogènes.⁵¹J. Greenberg pense que toutes ces langues ont la même origine lointaine aux confins du Nigéria et du Cameroun. Il associe le groupe bantou également à quelques langues parlées sur le golfe de Guinée. Il forment avec celles-ci la famille Bénoué-Congo qui appartient elle-même à l'ensemble Niger-Congo. Cette unité linguistique permet de penser que les Bantous se sont répandus en temps relativement court (3 ou 4 millénaires) sur l'espace qu'ils occupent aujourd'hui.⁵² Communément on les désigne par le vocable Fang. En réalité c'est un terme impropre car effectivement leur nom originaire et par lequel ils se sont eux-mêmes appelés autrefois est celui d'« Ekang ».⁵³ Etymologiquement, ce vocable signifie « ceux qui peignent », « ceux qui écrivent ». Ils ont pour vocation de garder aussi les lettres. Les Ekang étaient des scribes, des forgerons et des prêtres. Le père Trilles dans les travaux qu'il a consacré à ce peuple fut le premier à avoir établi l'origine égyptienne des Ekang. Il se fonde sur la parenté culturelle qui existe entre la langue des Ekang et l'égyptien ancien. Nous avons aussi le témoignage donné par Ondoua Engute dans son célèbre classique *dulu bon be africara*.⁵⁴ Il relate les fameuses migrations du peuple ékang du Haut-Nil jusqu'aux confins de l'Afrique centrale. Il y a aussi les travaux du géographe Marc Ropivia qui ont également validé l'hypothèse de l'origine nilotique des Fang anciens mais aussi de leur invention de l'industrie du cuivre. Grégoire Biyogo parle de ce fait de l'Ékoumène primitif égypto-ékang ou du continuum kémit-ékang. Ropivia, géographe et chercheur gabonais à travers les analyses des toponymes et des hydronymes du mvett montre que les Ekang viennent de la vallée du Haut-Nil et arrive à la conclusion selon laquelle :

Au terme de cette étude géographique qui confirme la connaissance du Nil et de ses sources par les Fangs anciens, il paraît plus aisé de circonscrire avec plus de netteté le domaine primitif du peuple fang. Il semble maintenant moins hasardeux et, en réalité plus sûr de soutenir qu'à l'origine, les Fang étaient établis dans la région du Haut-Nil et la Nubie Antique. Il s'agit d'un vaste territoire englobant aujourd'hui quatre Etats : l'Égypte à partir de la première cataracte, les deux Soudans, l'Éthiopie et l'Ouganda. Un vaste territoire à la physiographie très complexe mais qui permet selon le mvett de dégager deux majeurs : Au nord un pays de rivières correspondant sans aucun doute au Bahr-El-Gazar, au Nil bleu et à l'Atbara. Avec sa myriade de tribus, nous pouvons identifier cette partie Okū (pays du Nord), en deuxième lieu il y a un univers lacustre au foyer primitif du peuple D'Engong. C'est à partir de ces deux ensembles de l'Ékoumène fangoïde primitif que vont s'organiser la migration, c'est-à-dire un déploiement vers l'Ouest dont les causes restent à préciser.⁵⁵

D'autres preuves issues des recherches scientifiques sérieuses démontrent aussi que les Ekang viennent de l'Égypte pharaonique ou de la vallée du Nil. Pierre Claver Zeng à

⁵¹Luc de Heusch, "bantou" [En ligne] <https://www.universalis.fr/encyclopédie/bantou/>, consulté le 23/03/2018.

⁵² *Ibid.*

⁵³ C.S.P. Akomo ZogHe, *Parlons fang, culture et langue des fang du Gabon et d'ailleurs*, Paris, l'Harmattan, 2010, p.22.

⁵⁴ *Ibid.*

⁵⁵ *Ibid.*

travers le mvett et le conte contenu dans le poème *bibulu*, raconte l'histoire des origines fang et donc ékang. Il nomme la vallée du Nil dans ce récit terre-mère. *Bibul* dans ce récit renvoie aussi au lac de vie « *Atokh enyin* ». Les Ekang dans leur périple sont partis de l'Est à l'Ouest en provenance d'*Atokh enyin*. Ils disent eux-mêmes avoir longé le grand fleuve *Bibul*.⁵⁶

La thèse qui voudrait que les Ekang aient migré de l'Est vers l'Ouest s'affirme comme une vérité irréfutable et permet des avancées significatives sur la connaissance des origines des Ekang. A partir des données physiogéographiques que proposent le mvett à savoir les fleuves indépendants et rarement confluents, les hautes montagnes, un grand lac et appuyé par le repère cardinal qui est l'orientation du côté où le soleil se réveille, Marc Ropivia rejoint la thèse selon laquelle le Nil est l'origine de la vie. Il estime aussi que c'est en Afrique orientale qu'on peut localiser les éléments physiographiques que les Ekang semblent avoir connu avant leur dispersion. D'autres pistes de recherche ont été explorées pour démontrer les origines chamitiques ou couchites des Ekang dans leur grand ensemble. L'une de ces traces est l'indice biblique. Selon les récits de la bible, l'Egypte était peuplée des descendants de cham, ancêtres des Noirs Africains. Les différents fils de cham furent les suivants : Cush, Mistrain, Puth et Cannan. La bible nous relate aussi que : « Abraham prit Sara sa femme et Lot, fils de son frère avec tous les biens qu'ils possédaient et les serviteurs qu'ils avaient acquis à Charan. Ils partirent pour aller dans le pays de Canaan. Abraham parcourut le pays jusqu'au lieu nommé Sichem, jusqu'aux chênes de Moré. Les Cananéens étaient alors dans le pays.

Il se dégage de ce récit que la nouvelle communauté s'est faite à partir des sociétés qui avaient une culture et une civilisation différente. Aubame exhorte donc à considérer les données bibliques pour étudier les origines des Ekang. Puisqu'il indique que les habitants du pays à savoir les sidoniens, les syriens, les phéniciens etc. étaient tous des Noirs qui avaient une certaine « civilisation ». Des tribus nomades et incultes de race blanche sont venus se mêler à ces Noirs.⁵⁷ Il était donc impossible que le métissage ait lieu entre les deux peuples. Le chapitre 36 du livre de la genèse nous permet de noter qu'Esau avait pris ses femmes parmi les filles de Canaan à l'image de ce que faisait d'autres Hébreux. Etudier à cet effet les arbres généalogiques des Hébreux permet d'identifier les familles issues des mères cananéennes. On comprend pourquoi deux systèmes matrimoniaux vont émerger dans l'union entre ces deux peuples aux systèmes sociaux différents. A savoir le système matrilineaire si chère aux Noirs et le système

⁵⁶ P. Clavert Zeng cité par J.M. Aubame, *Les Bété du Gabon et d'ailleurs*, tome 1, Paris, l'Harmattan, 2002, pp.42-96.

⁵⁷ *Ibid.* pp.36-44.

patrilinéaire pratiquée par les Hébreux.⁵⁸ A cet effet, les Hébreux auraient laissé à leurs femmes le privilège du nom et les maris gardaient celui de la descendance. L'onomastique et la toponymie étalent à ce sujet au grand jour leur identité avec les noms fangs et donc ékang. Jean Marie Aubame examine un certain nombre de noms qui paraissent reconnaissables à première vue : « Basan (selon la bible) ; Basa : lieu de naissance (nom fang correspondant) », « Sibma (selon la bible) ; Sima : nom de personne (nom fang correspondant) », « Evi (selon la bible) ; Evie : nom de personne (nom fang correspondant) », « Shi (selon la bible) ; Eyi : nom de personne (nom fang correspondant) », « Makir (selon la bible) ; Mekire : nom de personne (nom fang correspondant) ».⁵⁹

Le Révérend père Trilles admet de même qu'il s'agit là des infiltrations et des influences plus que du simple hasard. Cheikh Anta Diop dans cette perspective affirme que : " Au stade clanique et tribal, le nom propre a encore une valeur ethnique indéniable et peut servir d'indice dans l'étude du peuplement, des migrations et de la dispersion des peuplades"⁶⁰. Loin d'être un hasard, on trouve aujourd'hui chez les Hébreux des patronymes ékang comme « Aba, Eban, Milo, Eytan, Simha, Begn (Beyin). Par le fait que le nom totémique soit porté par une masse d'individus hétérogènes et qui correspond à une émancipation de l'individu par rapport à cette communauté primitive, le souvenir du clan ne survit désormais que dans ce nom totémique que porte l'individu et se transmet selon une descendance patrilinéaire.⁶¹ Le Père Trilles consacre aussi des études sur les origines des fang et notamment des Ekang. Il situe leur pays d'origine dans le Bahr-El-Gazal précisément dans le Haut Nil au Soudan. Voici ce qu'il dit à propos : "... Nous avons conclu finalement que les Fang à une époque reculée de leur histoire habitaient probablement sur les plateaux et les vallées qui limitent à l'Ouest le bassin du Bahr-El-Gazal. ». Il s'appuie également sur des indices culturels et linguistiques comme : l'arbalète de guerre et la forme du sabre (*fa*).⁶² Parlant de l'origine égyptienne des peuples de l'Afrique noire Georges Balandier argumente :

De quelque côté qu'on recueille les légendes relatant les origines d'un peuple en Afrique noire, la direction indiquée nous ramène à la vallée du Nil comme point de départ, c'est ainsi qu'en Afrique occidentale, les peuples qui se souviennent encore de leurs origines diront qu'ils viennent de l'Est et que leurs ancêtres avaient trouvé des pygmées dans le pays. Les légendes dogon, Yorouba les font

⁵⁸ J.F. Owono, *Pauvreté et paupérisation en Afrique. Une étude exégético-éthique de la pauvreté chez les Béti-Fang du Cameroun*, Bamberg, University of Bamberg Press, 2011, pp.36-44.

⁵⁹ *Ibid.*, pp.44-45.

⁶⁰ *Ibid.*

⁶¹ *Ibid.*

⁶² Trilles, *le totémisme chez les Fang*, Münster, Bibliothèque antropos, 1912, p.19.

venir de l'Est, celle des Fang les font venir du Nord-Est. Au siècle dernier, les Fang n'étaient pas encore parvenus sur la côte de l'Atlantique.⁶³

Bien avant le déclin de l'Égypte pharaonique, le Nouvel Empire était la période la plus prospère de toute l'Égypte ancienne après la période faste connue dans l'Ancien Empire. Elle est marquée par l'expansion territoriale de l'Égypte. Des figures historiques de renom ayant vécu à cette période sont également connues. C'est le cas de Amenhotep, Thoutmosis, Hatchepsout, Akhenaton, Toutânkhamon, Ramsès, Séthi. Des témoignages architecturaux de cette époque sont aussi nombreux. Nous pouvons citer le temple de Louxor, la tombe de Séthi 1^{er}, le Ramesseum etc.⁶⁴ Cependant à partir de la troisième période intermédiaire et la Basse époque (1080-332 avant notre ère), nous allons observer le déclin de l'Égypte. A cet effet Libyens, Ethiopiens, Koushites de Saïs, les Assyriens (671-660 avant notre ère) vont piller Thèbes et ses grands temples. Ensuite pendant l'époque hellénistique (332-30 avant notre ère), Alexandre le grand (333 av.J.-C) chasse les Perses (les perses ont conquis l'Égypte depuis 525 av.J.-C) et crée une nouvelle capitale à Alexandrie (-331 avant notre ère). Une fois mort, Ptolémée va contrôler l'Égypte puis va mettre en place la dynastie de lagides. On y rencontrera aussi les Macédoniens (332-305 avant notre ère) qui vont favoriser le culte d'Isis et de Sarapis.⁶⁵ Après la période hellénistique, les Romains de l'an 30 avant notre ère à 395 vont également occuper l'Égypte jusqu'à la division de l'empire romain en 395.⁶⁶ On parlera alors de l'époque romaine. Cette situation de chaos total va donc provoquer la diffusion à des milliers de kilomètres de la vallée du Nil des peuplades noires et les influences culturelles égyptiennes en direction de l'Afrique au Sud du Sahara. Alain Bourgeois soutient cette analyse lorsqu'il dit : " Il dut arriver bien souvent que des Nègres aient traversé le Sahara et se soient montrés dans ce port grec et pas seulement des nomades ou des colporteurs mais certains curieux de s'instruire"⁶⁷ Hérodote aussi donne le témoignage selon lequel la civilisation égyptienne avait influencé et influé sur celle des Noirs de la région de Méroé. Cette influence se porta plus loin encore et pénétra la partie supérieure de la vallée du Nil. Vraisemblablement jusqu'aux grands lacs. Certaines manifestations artistiques négro-africaines le montrent en rappelant les manières ou les procédés artistiques de l'Égypte ancienne.⁶⁸ C'est donc clair que les Ekang étaient établis dans

⁶³ G. Balandier cité par J.P. Messina, *Histoire du christianisme au Cameroun*, Paris, Karthala-Clé, Yaoundé, 2005, p.16.

⁶⁴ <https://fr.m.wikipedia.org>, consulté le 14/02/2021.

⁶⁵ *Ibid.*

⁶⁶ *Ibid.*

⁶⁷ A. Bourgeois, *La Grèce antique devant la négritude*, Paris, Présence africaine, 1971, pp.84-85.

⁶⁸ M. Delafosse, *Les Noirs d'Afrique*, Paris, Payot, 1941, p.28.

la région du Haut-Nil et de la Nubie antique. Ce territoire comme nous l'avons indiqué plus haut englobe aujourd'hui l'Égypte, le Soudan, l'Éthiopie et l'Ouganda.⁶⁹

Au regard de ce qui précède, on retient que les Ekang et les Égyptiens anciens ont habité dans un espace commun (La vallée du Nil). A ce titre, ils ont partagé un ensemble de représentations collectives et un univers mental propre à eux.⁷⁰ Comme l'Africain au sud du Sahara en général et l'Ekang en particulier, l'Égyptien ancien s'orientait en regardant le sud. L'Égyptien ancien considérait l'Occident comme la droite et l'Orient la gauche. Aujourd'hui, le Noir d'Afrique notamment l'Ekang se tourne vers son pays (Égypte ancienne) d'où peut lui venir le secours.⁷¹ Il a raison de s'y tourner car il est indéniable que la vallée du Nil représentait une voie d'échanges entre l'Afrique noire et l'Égypte pharaonique.⁷²

Il ne suffit pas d'analyser les concepts d'un sujet pour que la recherche ait un sens, il faut également présenter les théories qui permettent de comprendre l'orientation que le chercheur donne à son étude.

b) - Approche théorique

Dans cette étude, nous avons choisi trois théories pour justifier l'orientation que nous avons donné à notre recherche. Il s'agit essentiellement du diffusionnisme, du culturalisme et du fonctionnalisme. En ce qui concerne le diffusionnisme dans un premier temps, notons que c'est chez les penseurs évolutionnistes qu'on observe au milieu du XIX^e siècle l'émergence des premières idées diffusionnistes. En Allemagne nous pouvons citer le cas de Adolf Bastian (1826-1905) et en Angleterre nous avons Edourd Taylor. Plusieurs écoles de pensée liées à la théorie diffusionniste vont voir le jour à cet effet : l'école historico-culturelle germano-autrichienne dite de Vienne fondée par Léo Frobenius, anthropologue allemand (1873-1938) et Fritz Graebner, ethnologue et géographe allemand (1877-1934), l'école américaine fondée par Frantz Boas, anthropologue américain d'origine allemande (1858-1942) et Alfred Louis Kroeber et l'école britannique et l'hyperdiffusionnisme créée par Grafton Elliot Smith, médecin et archéologue australien (1871-1937) et William James Perry, anthropologue anglais (1887-1949).⁷³

⁶⁹ Owono, *Pauvreté et...*, p.45.

⁷⁰ Vansina, J., "Expansion et identité culturelle des Bantu", in Obenga T., (ed.), *Les peuples bantu, Migrations, expansion et identité culturelle*, T1, Paris, l'Harmattan, 1989, pp.273-289.

⁷¹ N.L. Ngo Nlend, "Le calendrier et la mesure du temps chez les Égyptiens anciens et les Basaa du Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003/2004, p.75.

⁷² J. Maquet, *Les civilisations noires, histoire, techniques, arts, sociétés*, Belgique, Presse de Gérard, 1966, p.21.

⁷³ <https://www.medium.com>, consulté le 14/02/2021.

Au sens anthropologique du terme, le diffusionnisme est le processus par lequel les traits culturels particuliers sont transférés de leur société d'origine vers d'autres sociétés. En d'autres termes, lorsqu'un même élément culturel est identifié dans deux milieux différents, c'est assurément parce que l'une des cultures l'a emprunté à l'autre. D'où la diffusion de cet élément culturel. Cette propagation des traits culturels d'une société concerne aussi bien les éléments spirituels (institutions sociales, mythes ou rites) que les éléments matériels (types de céramique, techniques agricoles etc.). C'est pour cette raison que les théoriciens du diffusionnisme pensent que l'existence des faits de recurrence ne saurait être le seul fait du hasard. Claude Lévi-Strauss indique à cet effet que cette théorie s'appuie sur la même analogie biologique entre espèces sociales et espèces vivantes.⁷⁴ Frantz Boas, estime aussi que cette diffusion des éléments culturels se fait du centre vers la périphérie. Pendant cette diffusion, certains éléments disparaissent et ceux qui survivent appartiennent à la même combinaison et se trouvent dans une aire continue. Il parle alors de diffusion.⁷⁵

Cette théorie diffusionniste justifie à proprement parler la méthode comparative que nous avons choisie dans le cadre de cette étude. Parce que la culture de l'utilisation de la bière et du vin dans les différentes manifestations culturelles chez Ekang de la période précoloniale semble avoir été diffusée à partir de l'Égypte. C'est la raison pour laquelle on observe que la bière et le vin étaient utilisés dans les mêmes circonstances et avaient les mêmes significations aussi bien en Égypte ancienne que chez les Ekang de la période précoloniale. Cette étude comparative vise donc à montrer que les Égyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale du sud-Cameroun avaient les mêmes traits culturels en matière d'utilisation de la bière et du vin. Ce d'autant plus que Grégoire Biyogo parle de l'Oekoumène primitif égypto-ékang ou du continuum kémit-ékang. Grafton Elliot Smith et Moore Perry parlant de l'Égypte ancienne affirmaient même que : "l'humanité n'avait eu en fin de compte qu'un seul foyer de propagation du savoir, l'ancienne Égypte, d'il ya sept mille ans". Ce courant de pensée estime par conséquent qu'un élément culturel isolé ne peut être compris que dans un ensemble qui est à même d'en rendre compte. Pour le cas de notre étude, c'est l'ensemble égypto-ékang qui est à même de rendre compte de l'utilisation de la bière et du vin dans les différents secteurs de la vie communautaire. La théorie culturaliste va nous conforter davantage dans le choix de la l'approche comparative.⁷⁶

⁷⁴ *Ibid.*

⁷⁵ *Ibid.*

⁷⁶ Akomo ZogHe, *Parlons fang, culture...*, p.22.

La théorie diffusionniste a ouvert la voie à la théorie culturaliste. Le culturalisme en tant que courant de pensée est né aux Etats-Unis grâce aux penseurs tels que Ruth Benedict (1887-1948), Ralphinton (1893-1953), Abraham Kardiner (1891-1981), Margaret Mead (1901-1978) et Cora du Bois.⁷⁷ Le courant de pensée culturaliste vise à expliquer le système de comportements appris et transmis par l'éducation, l'imitation et le conditionnement dans un milieu social donné. Selon le théoricien Kardiner, chaque société modèle chez ses membres une personnalité de base définie comme " configuration psychologique particulière propres aux membres d'une société et qui se manifeste par un certain style de vie sur lequel les individus brodent leurs variantes particulières". Karl Max dit aussi à ce propos :

Les hommes font leur propre histoire, mais ils ne le font pas arbitrairement, pas dans les circonstances qu'ils ont choisies mais dans celles qu'ils ont directement trouvées, qui leurs furent données et transmises. La tradition de toutes les générations mortes pèse comme un cauchemar sur les cerveaux des vivants.⁷⁸

Il faut noter que les premiers anthropologues avaient été suffisamment marqués par les ressemblances qui existaient entre les coutumes et les institutions de cultures distinctes et éloignées géographiquement. Il s'agit donc pour le culturalisme de poser le principe de l'identité dans un rapport de différenciation entre les multiplicités de formes culturelles. Bien plus, il faut admettre que l'identité d'une société s'exprime dans les rites, les comportements essentiellement endogènes. Taylor par exemple associe l'idée de foyer social spécifique à chaque groupe humain. Ce foyer est donc l'expression d'une expérience collective. Voilà pourquoi lors de l'étude d'une culture donnée, il privilégie l'étude de survivances sociales. Il est donc question pour Taylor de remonter à l'ensemble culturel originel et le reconstituer. Question de montrer ou de prouver la continuité entre culture originelle et la culture dite « avancée ». Puisqu'il pense qu'il n'y a pas de différence de nature mais de degré d'avancement dans la voie de la culture.⁷⁹ Il se dégage donc qu'en ce qui concerne tous les membres d'une culture précise et quelles que soient leurs différences, ils forment une communauté partagée.⁸⁰

A travers la théorie culturaliste, on comprend donc que nous ne pouvons pas étudier l'utilisation de la bière et du vin dans les différents aspects de la vie sociale des Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale sans replacer ces boissons dans le contexte de l'Egypte pharaonique. La culture de l'utilisation de la bière et du vin dans les manifestations culturelles

⁷⁷ <https://www.fr.m.wikipedia.org>, consulté le 14/02/2021.

⁷⁸ Karl Max cité par Bernard De Backer, " Le culturalisme dans tous ses états" [En ligne] <https://www.revuenouvelle.be>, consulté le 15/02/2021.

⁷⁹ P. Rozin, " Le concept de culturalisme dans les sciences anthropologiques de Tylor à Lowie", *Le Philosophoire*, Vol.2, N°2, 2006, pp.151-176.

⁸⁰ *Ibid.*

des Egyptiens anciens étant liée à une vision du monde. Celle d'accroître la vie et d'instaurer l'harmonie dans l'homme d'abord (éléments matériels et immatériels) ensuite entre l'homme le cosmos, les divinités, les ancêtres, les végétaux et les minéraux. La bière et le vin contribuaient donc à instaurer le principe maatique. Ce principe maatique qui n'est autre chose que l'harmonique signifiait aussi la paix, la convivialité, l'échange d'écoute de l'autre, l'acceptation et le respect de la différence. On ne saurait donc étudier l'utilisation de la bière et du vin chez les Ekang seuls. Il faut associer à cette étude l'Egypte ancienne. Cette Egypte pharaonique constitue pour nous la clé de voûte qui nous permet de lire et de comprendre le système culturel égypto-ékang qui intègrait l'utilisation de la bière et du vin. La bière et le vin n'étaient pas de simples éléments culturels chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale, ils y avaient aussi des fonctions précises que la théorie fonctionnaliste nous permet de mieux appréhender et de comprendre.⁸¹

Le fonctionnalisme comme courant de pensée nous permet de montrer que la bière et le vin avaient des fonctions sociales, religieuses et étaient utilisés dans la médecine empirico-métaphysique chez le peuple ékang et les Egyptiens de l'Antiquité. Répondre à la question par exemple à quoi ça sert ? revient à définir la « fonction » c'est-à-dire la fonction d'une chose : dans le domaine scolaire par exemple un crayon sert à écrire, parlant de la coiffure, un rasoir sert à raser et enfin dans le domaine des transports, une voiture sert à se déplacer.⁸² Dans le monde vivant on peut aussi définir la fonction de certains organes. Ainsi, l'estomac sert à digérer, le cœur sert à pomper le sang dans l'organisme, les nerfs servent à transférer les informations des organes au cerveau.⁸³ Au regard de cette démonstration on peut donc dire que chaque organe dans un organisme vivant semble avoir une fonction spécifique au regard de l'ensemble. Les fonctionnalistes comme Edward Evan Evans-Pritchard, Talcott Parsons, Robert K. Merton, Almond et Powell à partir de ce constat ont théorisé que chaque élément ou phénomène social doit être compris comme un élément fonctionnel, comme une pièce d'une machine. A cet effet, chaque type de civilisation, chaque coutume, chaque objet matériel, chaque idée, chaque croyance remplit une fonction vitale, a une certaine tâche à accomplir, représente une part irremplaçable d'un ensemble organique.⁸⁴

Le fonctionnalisme est une théorie qui a vu le jour en réaction aux théories évolutionnistes du XIX^e siècle. Ses auteurs sont entre autres Bronislaw Malinowski et Alfred

⁸¹ *Ibid.*

⁸² Dortier J.F. (ed.), *Dictionnaires des sciences sociales*, Auxerre, Editions sciences humaines, 2013, p.143

⁸³ *Ibid.*

⁸⁴ *Ibid.*

Reginald Radcliffe-Brown. A l'opposé des évolutionnistes qui estiment que la marche du monde est unilinéaire, les partisans de la théorie fonctionnaliste pensent que la culture a une fonction. Si l'on en croit Bronislaw Malinowski et Alfred Reginald Radcliffe-Brown, la fonction ici est le rôle joué, la contribution, la part, la fin ou la finalité.⁸⁵ Parce que tout élément de la culture doit satisfaire un besoin et remplir une fonction. Malinowski considéré ici comme le père de la théorie fonctionnaliste préconisait déjà l'utilisation de cette théorie pour observer, afin d'expliquer l'aspect interdépendant des facteurs que nous retenons et leur lien avec la société toute entière. La culture n'est pas selon Malinowski une énumération d'éléments mais beaucoup plus une "réalité instrumentale" qui apporte satisfaction aux besoins de l'homme.⁸⁶ Il s'agit donc dans cette réflexion, de replacer systématiquement les usages de la bière et du vin et de les interpréter dans leur contexte socio-culturel égypto-ékang.⁸⁷ En clair, la théorie fonctionnaliste ici nous permettra d'appréhender l'utilité de ces breuvages dans l'univers culturel ékang et égyptien ancien notamment dans les rites agraires, les rites funéraires, les différentes fêtes profanes et religieuses, les travaux communautaires, le renforcement de la solidarité et la résolution des conflits communautaires et la médecine empirico-métaphysique. Tous les grands champs d'organisation de la vie sociale ont fait l'objet d'un traitement de type fonctionnaliste : la vie familiale, l'économie, la magie, la parenté, l'organisation politique, la religion etc.⁸⁸ l'étude de la culture part du principe que dans tous les types de civilisation, chaque coutume et chaque objet matériel remplit une fonction vitale pour l'ensemble du groupe. Il est question de la contribution que cet objet apporte à la vie sociale toute entière.⁸⁹

L'analyse des différents concepts qui composent notre sujet et la présentation des théories diffusionniste, culturalite et fonctionnaliste qui cadrent avec notre sujet nous a permis de préciser l'orientation que nous avons donnée à notre démonstration. Il nous semble aussi important de montrer l'intérêt du sujet pour le chercheur.

Intérêt de la recherche

Parlant de l'intérêt de notre étude, on dira qu'il est à la fois académique et didactique. L'intérêt académique réside dans le fait qu'il cherche à enrichir le répertoire des thèses soutenues en histoire à la Faculté des Arts, Lettres, et Sciences Humaines de l'Université de

⁸⁵ Bronislaw Malinowski et Alfred Reginald Radcliffe-Brown cités par Nenkam, "Etude comparée...", p.14.

⁸⁶ *Ibid.*

⁸⁷ Bonté P., Izard I. (eds.), *Dictionnaire d'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991, p.286.

⁸⁸ *Ibid.*, p.288.

⁸⁹ J.D.D. Fotso"/keng ; « l'arbre de la paix » chez les Bafou. Contribution à une étude ethnographique d'une culture de l'Ouest-Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2005, p.46.

Yaoundé I. Il cherche à apporter à l'Université de Yaoundé I un autre regard sur les rapports qui existent entre l'Égypte antique et certaines sociétés camerounaises notamment dans le domaine de la bière et du vin. A cet intérêt, on peut ajouter sa dimension didactique. De cet fait, Il vise aussi à éclairer sur les relations insoupçonnées qui existent entre Égyptiens anciens et le groupe Fang-Béti-Bulu dans le domaine des boissons alcooliques ou alcoolisées. Ajoutons aussi que cette étude nous permet d'appréhender les perceptions des boissons alcooliques ou alcoolisées dans nos sociétés ancestrales. Par opposition à l'usage qui en est fait dans nos sociétés actuelles qui sont des constructions coloniales.

Revue critique de la littérature

Il n'existe pas de travail de recherche qui se fait en vase clos. Toute recherche s'inscrit dans la foulée des travaux qui à l'intérieur ou à l'extérieur de la discipline ont été menés sur la thématique choisie.⁹⁰

Plusieurs ouvrages et articles ont été rédigés et publiés sur la bière et le vin à travers le monde. En 2007, Mouhamadou Nissire Sarr a publié dans les *Cahiers Caribéens d'Égyptologie* un intéressant article intitulé : "La bière et le vin dans la pensée religieuse des Égyptiens de l'antiquité". Cet article est d'un intérêt pour nous à plus d'un titre. Mouhamadou Nissire Sarr dans son étude s'attèle à montrer que la bière et le vin ont été intégrés dans la dynamique générale de l'histoire égyptienne. Il a le souci de montrer une panoplie de concepts qui ont servi à désigner la bière ainsi que les différentes modifications qu'ils ont subies au niveau de leur orthographe.⁹¹ Ensuite, l'auteur se propose d'analyser les différentes techniques que les Égyptiens avaient mises au point pour élaborer la bière.⁹² Il s'attèle également à nous renseigner sur l'ancienneté de la bière en Égypte par les preuves qu'il ne manque pas de convoquer. En outre, on peut aussi relever pour ce qui est du vin, qu'il propose une analyse sur les techniques de fabrication de cette boisson et achève son étude en montrant la place que la bière et le vin détenaient dans les manifestations religieuses de l'Égypte ancienne.⁹³ Bien plus, Mouhamadou Nissire Sarr citant P. Alexandre, nous informe que les populations de l'Afrique centrale se servent de la banane, de la canne à sucre et du manioc pour fabriquer les boissons alcoolisées.⁹⁴ Il nous apprend également que les Bassaa désignent les boissons alcoolisées et

⁹⁰ L. Olivier, G. Bedard et J. Ferron, *l'élaboration d'une problématique de recherche : sources, outils et méthodes*, Paris, l'Harmattan, 2005, p.10.

⁹¹ Sarr, "La bière ...", pp.117-123.

⁹² *Ibid.*

⁹³ *Ibid.*

⁹⁴ *Ibid.*

sucrées par le terme *maok* et les bétis *meyok*.⁹⁵ Dans cet article, on remarque qu'il a uniquement étudié la fonction religieuse de la bière et du vin en Égypte ancienne. Il y parle surtout des ingrédients qui servaient à fabriquer la bière et le vin et évoque leur principale désignation chez les Ekang du sud-Cameroun. Dans notre étude, nous allons étudier l'utilisation et les fonctions de la bière et du vin dans d'autres domaines en Égypte antique entre 2700 et 1069 avant notre ère et chez les Ekang en l'occurrence les domaines agraire, social, médical, et festif.

En 1997, Jean François Gautier publia un intéressant ouvrage dont le titre est : *La civilisation du vin*. Dans cet ouvrage, l'auteur a le souci de montrer l'influence du vin dans la société en soulignant que le vin est une passion dont le déchaînement ou la maîtrise marque les sociétés d'une empreinte indélébile.⁹⁶ De même, il se propose de montrer l'histoire de la vigne dans le monde, histoire qui porte essentiellement sur sa diffusion dans les autres parties du monde à partir de l'Orient.⁹⁷ Plus encore, il analyse l'étymologie du mot vin. Ainsi, Peut-on apprendre que le mot vin viendrait d'une ancienne langue parlée dans le Caucase et le Pont-eu sein (l'actuelle mer noire). Dans cet ouvrage, Jean François Gautier analyse essentiellement les effets négatifs des boissons alcooliques ou alcoolisées dans la société. Bien plus, il retrace l'histoire de la vigne dans le monde et mène une réflexion sur l'origine du mot vin. Au cours de notre étude, nous nous proposons de montrer que les Ekang utilisaient la bière et le vin dans des circonstances précises et que ces boissons dans ces circonstances avaient des significations. Ceci sous l'éclairage des Égyptiens anciens. Nous allons montrer que ces breuvages intervenaient dans plusieurs autres domaines comme les domaines social et religieux. Précisément dans les travaux agricoles, les cérémonies de deuil, les fêtes religieuses et profanes, les travaux communautaires, les séances de guérison et les relations interindividus.

En 1959, Jean Yoyotte publie un article dans le *dictionnaire de la civilisation égyptienne* qui s'intitule "le vin". Dans ce document, l'égyptologue a la préoccupation de nous informer sur les destinations du vin. Il nous dit que le vin était la boisson des rois et des grandes fêtes.⁹⁸ Il nous renseigne aussi sur les différents ingrédients qui étaient mélangés au vin pour lui donner une bonne saveur.⁹⁹ Notre étude au-delà de la réflexion menée par Yoyotte sur le vin en Égypte ancienne a le souci d'étudier en profondeur l'utilisation et le rôle joué par la bière

⁹⁵ *Ibid.*, l'auteur reconnaît que cette information lui a été fournie par son collègue Oum Ndigi. Il fait cette précision à la page 118 de l'article que nous citons présentement.

⁹⁶ Gautier, *La civilisation...*, p.3.

⁹⁷ *Ibid.* pp.14-15.

⁹⁸ Yoyotte, L., "Les vin", in Posener G. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.299-301.

⁹⁹ *Ibid.*

et le vin dans les fêtes à la fois profanes et religieuses aussi bien chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique que chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Aussi analyserons-nous l'utilisation et l'importance de ces boissons enivrantes dans d'autres domaines de la vie des Egyptiens et des Ekgang. Particulièrement dans les rites agraires, funéraires, les travaux communautaires, la médecine et les différentes relations sociales.

Dans un ouvrage collectif dont le titre est *l'alimentation en forêt tropicale, interactions bio-culturelles et perspectives de développement*, Olga Linares y a rédigé un article qui est intitulé : "Les dimensions économiques et symboliques d'un choix : vin de palme ou huile de palme". L'auteur à travers cet article a le souci d'étudier les aspects relatifs à la périodicité de la maturation du palmier à huile, le volume de vin récolté par palmier et par an.¹⁰⁰ Aussi, s'attèle-il à présenter les personnes qui sont habilitées à saigner les palmiers à huile, les techniques de récolte du vin de palme chez les Jolas du Sénégal et le rôle religieux que joue ce produit dans cette communauté sénégalaise.¹⁰¹ En clair, il analyse essentiellement les techniques de production du vin de palme chez les Jola du Sénégal et le rôle religieux joué par ce breuvage dans cette communauté. A cet effet, notre étude se propose de réfléchir sur l'utilisation et les fonctions sociales et religieuses de la bière et du vin chez les Ekgang du sud-Cameroun sous l'éclairage des Egyptiens anciens. Cette étude analysera la présence et l'importance de ces breuvages dans les rites agraires, funéraires, la médecine empirico-métaphysique, les relations interindividus, les fêtes profanes et religieuses ainsi que dans les travaux communautaires.

Claude Marcel dans le même document, publie un autre article sur le vin. Celui-ci a pour titre : "Le vin de palme et la noix de kola : nourritures paradoxales, médiateurs de la communication avec les dieux". Dans cet article, Il a le souci de réfléchir sur l'héritage du palmier et le rôle qu'il joue dans la société gouro du Sénégal. Il s'attèle à nous révéler l'importance du palmier dans ladite communauté et nous fait part de l'évocation du mythe de la création dudit arbre. Claude Marcel se préoccupe également de souligner le rôle que le vin de palme joue dans la société gouro.¹⁰² Le vin de palme dans cette société a une dimension religieuse ce d'autant plus qu'il participe aux rites funéraires et à tout autre rite indispensable à

¹⁰⁰ Olga, F. L., "Les dimensions économiques d'un choix : vin de palme ou huile de palme" in C.M Hladik., et al., (eds.), *L'alimentation en forêt tropicale, interactions bio-culturelles et perspectives de développement*, Paris, Editions Unesco, 1996, pp.903-921.

¹⁰¹ *Ibid.*

¹⁰² C.H. Marcel, "Le vin de palme et la noix de kola : nourritures paradoxales, médiateurs de la communication avec les dieux" in Hladik C.M., Hladik A., et al., (eds.) *L'alimentation en forêt tropicale, interactions bio-culturelles et perspectives de développement*, Paris, Editions Unesco, 1996, pp.929-937.

la restauration du cosmos.¹⁰³ On observe qu'il s'arrête sur le rôle religieux de ce breuvage. Il sera donc question dans notre étude d'étudier la présence et le rôle social de la bière et du vin en plus du rôle religieux chez les Ekgang du sud-Cameroun sous l'éclairage des Egyptiens de l'Antiquité.

Ribereau-Gayon compte aussi parmi les auteurs qui ont publié sur le vin. En 1991, il rédigea et rendit public un ouvrage intitulé *le vin*. Dans cette œuvre, l'intéressé a le souci de faire part des différents types de vin qu'on rencontre en Europe.¹⁰⁴ Il se propose aussi d'analyser les techniques d'élaboration du vin propres au continent européen.¹⁰⁵ Pour tout dire, il s'arrête uniquement à la présentation de la typologie des vins et des techniques de leur élaboration en Europe. Dans notre étude, nous étudierons l'utilisation et les fonctions sociales et religieuses de la bière et du vin chez les Ekgang du sud-Cameroun en requérant l'éclairage des Egyptiens anciens. Nous analyserons cette utilisation et ces fonctions dans les fêtes profanes et religieuses, les activités de production, les rites funéraires, les relations entre les individus et la médecine empirico-métaphysique.

En 2001, Alain Huetz De Lempis a publié un intéressant ouvrage intitulé : *Boissons et civilisations en Afrique*. L'auteur dans cet ouvrage a pour préoccupation de retracer entre autres l'histoire de l'introduction du maïs en Afrique, l'histoire de l'hydromel, et le rôle social et culturel de la bière et du vin en Afrique. Cette étude porte essentiellement sur certaines sociétés de l'Afrique de l'Ouest, de l'Est, du sud et de l'Afrique centrale comme les Toupouri et les kiridi du nord-Cameroun et les Hadjerai du Tchad.¹⁰⁶ Ce qui constitue un intérêt à plus d'un titre. Notre réflexion à ce titre abordera la question de l'utilisation et des fonctions sociales et religieuses de la bière et du vin chez les Ekgang du sud-Cameroun en se référant aux Egyptiens de la période allant de 2700 à 1069 avant notre ère. Nous étudierons les dimensions sociales et religieuses de ces breuvages chez les Fang-Beti-Bulu.

Philippe Laburthe-Tolra en 1981 publie un ouvrage sur les Béti du sud-Cameroun. Cet ouvrage s'intitule : *les seigneurs de la forêt, essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens bétis du Cameroun*.¹⁰⁷ Il nous informe à travers cette production scientifique que chez les Béti anciens du Cameroun, on buvait à l'occasion du repas

¹⁰³ *Ibid.*

¹⁰⁴ P. Ribereau-Gayon, *Le vin*, Paris, Presses Universitaires de France, 1991, p.11.

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ A. Huetz De Lempis, *Boissons et civilisations en Afrique*, France, Presses Universitaires de Bordeaux, 2001, pp.9-117.

¹⁰⁷ P. Laburthe-Tolra, *Les seigneurs de la forêt, essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens bétis du Cameroun*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1981, p. 288.

et que boire des boissons « marquées » (vin de palme ou de raphia, alcools) s'opposait à manger et était lié à la fête ou à la conversation, à l'échange de la parole avec des visiteurs ou des étrangers.¹⁰⁸ Bien plus on ne se sépare pas avant d'avoir épuisé le liquide présenté alors qu'on peut laisser de la nourriture , bien qu'il soit de bon ton d'emporter et d'empaqueter le reste des plats pour faire voir chez soi qu'on a été bien reçu.¹⁰⁹ Laburthe-Tolra s'arrête uniquement sur l'analyse superficielle du rôle social de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun. Au cours de cette étude, nous étudierons en profondeur l'utilisation et le rôle social de la bière et du vin dans cette communauté. Ensuite nous étudierons sa présence et son rôle religieux dans divers autres domaines comme les fêtes religieuses, les rites agraires, les rites funéraires et la médecine empirico-métaphysique chez les Ekang du sud-Cameroun sous l'éclairage des Egyptiens de la période pharaonique.

Maurice Bertaut soutient également une thèse de Doctorat en 1935 qui est publiée la même année. Cette thèse porte sur : "le droit coutumier des Boulous, monographie d'une tribu du Sud-Cameroun". Dans cette thèse, l'auteur a pour souci d'indiquer que le vin de palme à l'occasion du culte des morts chez les Boulou était utilisé comme offrande à l'instar des autres victuailles qui étaient données au mort sur sa tombe.¹¹⁰ On note que Maurice Bertaut procède essentiellement à une analyse sommaire de la fonction du vin dans les rites funéraires chez les Bulu du sud-Cameroun. Dans notre étude donc, nous étudierons en profondeur l'utilisation et les fonctions religieuses et sociales de la bière et du vin dans les fêtes religieuses, les différentes séquences des rites agraires, des rites funéraires, dans les fêtes profanes, les activités de production et la médecine traditionnelle chez les Ekang du sud-Cameroun de façon générale en s'appuyant sur l'Egypte ancienne (2700 à 1069 avant notre ère).

Pierre Tallet publie également sa thèse de Doctorat en 1981 sous le titre : *Le vin en Egypte à l'époque pharaonique*. Dans cet ouvrage, il a le souci de présenter le vin en Egypte pharaonique avant la conquête macédonienne. Il souligne qu'à cette époque, le vin s'inscrit encore largement dans la civilisation de la bière. Aussi, s'attèle-t-il à réaliser la carte du vignoble égyptien par grandes régions de production. Il s'appuie à cet effet sur les sources les plus anciennes et essaie autant que possible à les regrouper dans un ordre chronologique pour mettre en évidence l'évolution dans le temps. Bien plus, il se propose d'étudier l'organisation des vignes en mettant en lumière les domaines viticoles, les principaux bénéficiaires, les terres

¹⁰⁸ *Ibid.*

¹⁰⁹ *Ibid.* p.289.

¹¹⁰ Bertaut, " Le droit... ", p.56.

qui étaient occupées par les vignobles, les consommateurs, les méthodes de fabrication du vin et les différentes qualités que les Egyptiens de l'Antiquité reconnaissaient au vin.¹¹¹ Bref, il fait dans cet ouvrage une véritable histoire économique du vin en Egypte ancienne. Notre étude se propose d'aborder l'aspect religieux et social de la bière et du vin en Egypte antique (2700-1069 avant notre ère) en comparaison avec le peuple ékang de la période précoloniale. Au-delà de la simple description des faits, nous analyserons l'utilisation et les différentes significations que la bière et le vin revêtaient dans les fêtes profanes et religieuses, les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine chez les Egyptiens des différentes époques sus-évoquées et les Ekang de la période précoloniale.

Pierre Tallet a également publié un autre article intitulé : "Une boisson destinée aux élites : le vin en Egypte ancienne". Il s'attèle dans cet article à montrer que la bière était la boisson la plus consommée dans une partie importante de l'histoire égyptienne et qu'elle était fabriquée à partir de l'orge et du blé. Ensuite la bière et le vin était la ration quotidienne de l'Egyptien. En revanche, il souligne que le vin était un marqueur social important. Il permettait aux élites de manifester leur mode de vie aristocratique. Dans le même article, il évoque les sources qui renseignent sur l'utilité du vin en Egypte antique. Il a également le souci de montrer l'origine de la vigne et de la viticulture en Egypte ancienne. Il étudie aussi la production du vin sous le Nouvel Empire et décrit sommairement sa consommation dans un banquet. L'auteur montre en dernier lieu l'importance de l'ivresse dans un banquet, souligne qu'il est le signe d'un banquet réussi et met en évidence les dangers liés à l'excès du vin.¹¹² Tout au long de notre étude, nous aborderons en profondeur l'utilisation et les significations réelles de la bière et du vin dans les manifestations religieuses et sociales aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Notamment dans les fêtes religieuses et sociales, dans les activités de production, dans les différentes séquences des rites funéraires, dans les relations sociales ainsi que dans la médecine empirico-métaphysique des Egyptiens anciens et des Ekang précoloniaux.

Dans le même ordre d'idées, Pierre Tallet a publié un article en 1995 intitulé : "Le *shedeh* : Etude d'un procédé de vinification en Egypte ancienne". Dans cette étude, il a le souci d'analyser uniquement le problème posé par le vin de grenade. Il trouve fragile l'analyse qui dit que cette liqueur est tirée de la grenade soit de la grenadine ou sirop de grenade ou

¹¹¹ Tallet, *Le vin...*, p.261.

¹¹² P. Tallet " Une boisson destinée aux élites : le vin en Egypte ancienne" *Cahiers de la villa-Kérylos*, Vol.19, N°1, 2008, pp. 39-51

quelque fermentation alcoolique. A travers donc la documentation fournie par les jarres à vin du Nouvel Empire en l'occurrence les inscriptions hiéroglyphiques, il étudie la nature et la qualité du *shedeh*. A cet effet, il parle du *shedeh nfr nfr* et du vin sucré. Ce travail se termine par l'étude des procédés de vinification du *shedeh*.¹¹³ Notre étude consistera à analyser l'utilisation et les significations réelles de la bière et le vin dans les fêtes profanes et religieuses, les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine empirico-métaphysique chez les Egyptiens de la période pharaonique et les Fang-Beti-Bulu de la période précoloniale.

Sylvia Couchoud a aussi écrit sur la bière en Egypte pharaonique. Son article s'intitule : "La bière en Egypte pharaonique". Elle a le souci dans cet article de montrer que le vin est la boisson des riches. Elle montre aussi que les vignobles étaient présents en Egypte ancienn. Tout en soulignant également que la bière y était désignée par le vocable *heneket* à partir de la IV^e dynastie (vers 2500 avant J.C) et que ce terme avait remplacé les autres désignations. Bien plus, l'auteur évoque les sources qui renseignent sur la fabrication de la bière et ses méthodes de production en Egypte pharaonique. Enfin elle évoque sommairement l'utilisation de la bière dans les rites funéraires, les fêtes religieuses, la médecine et la mythologie.¹¹⁴ Dans le cadre de notre étude, nous allons analyser en profondeur l'utilisation et l'importance de la bière mais aussi du vin dans les rites religieux en Egypte des dynasties royales et chez les Pahouin de la période précoloniale. Il s'agit des rites pratiqués pendant les cérémonies de deuil, les fêtes religieuses et les activités de production comme l'agriculture. En outre, nous allons étudier l'utilisation et l'importance de la bière et du vin dans les autres travaux communautaires, les fêtes profanes, les relations sociales et la médecine métaphysique chez ces deux peuples négro-africains.

Pierre Catellain a également commis un article dans un ouvrage collectif intitulé : " Le vin, sang de la terre, élixir des dieux et des hommes, don d'Osiris". Il s'attèle à étudier dans cet article l'histoire ou la préhistoire du vin. Catellain montre que la préhistoire du vin commence il y a quelque 60 millions d'années. C'est-à-dire à l'époque que les géologues ont appelée Eocène. C'est à cette époque que la vigne, plante du genre *Vitis* est attestée dans les lieux comme le Groenland. Il a aussi le souci de montrer que les premières traces de domestication de la vigne apparaissent en Transcaucasie entre 8000 et 6000 avant notre ère en

¹¹³ P. Tallet, " Le *shedeh* : Etude d'un procédé de vinification en Egypte ancienne", *Bulletin de l'institut français d'archéologie orientale*, N°95, 1995, pp.459-492.

¹¹⁴S. Couchoud" La bière en Egypte pharaonique" [en ligne] [www.mom.fr/image_carto/ service/image/ loret_0990-5952_1988_bul_2_p7-11pdf](http://www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0990-5952_1988_bul_2_p7-11pdf), consulté le 18/11/2017.

Iran à Hajji Firuz Tepe. Il se propose de montrer également qu'au Proche-Orient, la culture de la vigne est attestée au chalcolithique pendant le IV^e millénaire. Associée à la vitiviniculture, la vigne devient abondante au bronze ancien. Surtout pendant la seconde moitié du II^e millénaire en Arménie, Syrie, Palestine, Mésopotamie et Egypte. Son étude consiste également à montrer que les découvertes paléobotaniques sont de plus en plus associées à des vestiges tels que les récipients et pressoirs. Concernant particulièrement l'Egypte ancienne, Catellain analyse uniquement les sources de la vitiviniculture, la localisation des vignobles et les méthodes de production du vin (fouillage et pressage).¹¹⁵ L'essentiel de notre réflexion consistera donc à démontrer que la bière et le vin étaient utilisés dans des circonstances précises et avaient des significations en Egypte ancienne. Précisément pendant l'Ancien, le Moyen et le Nouvel Empires. Ceci en comparaison avec le peuple ékang de la période précoloniale. Nous allons à cet effet étudier ces significations dans les fêtes profanes et religieuses, les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine empirico-métaphysique.

En 2007, Amine Abdelmajid a écrit également sur le vin. Son article a pour titre : "Les pratiques de consommation du vin. Rôle des représentations et des situations de consommation". Sa préoccupation dans cette production scientifique est d'identifier singulièrement les pratiques de consommation du vin dans le contexte de la société française. Il s'attèle à comprendre comment la situation de consommation du vin peut affecter les attentes et les représentations qu'ont les consommateurs. Aussi, se propose-t-il d'analyser les modes d'achat et les pratiques de consommation du vin. Enfin, il dresse les représentations associées au vin en les adossant aux situations de sa consommation.¹¹⁶ Nous nous proposons dans cet ordre d'idées d'étudier l'utilisation et les significations de la bière et du vin dans la vie des Ekang du sud-Cameroun. Nous allons insister surtout sur la place qu'ils occupent dans les fêtes profanes et religieuses, les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine empirico-métaphysique. Au-delà de la simple description que nous allons faire de leur utilisation, nous allons étudier leurs réelles significations dans l'univers culturel ékang. Bien sûr en nous référant aux Egyptiens de l'Antiquité pharaonique.

¹¹⁵ Catellain, P., " Le vin, sang de la terre, élixir des dieux et des hommes, don d'Osiris", in Warmenbo E., Doyen F., (eds.), *Pain et bière en Egypte ancienne, de la table à l'offrande (guides archéologiques du Malgré-tout)*, Treignes, Cedac, 2004, pp.57-67.

¹¹⁶A. Abdelmajid, J. Lacoeyllhe, J. Lacoeyllhe, " Les pratiques de consommation du vin. Rôle des représentations et des situations de consommation", *Actes du XXIII^e congrès international de l'AFM-31* mai et 1^{er} juin 2007, Aix-Les-Bains, pp.1-24.

Céline Geoffroy est aussi spécialiste de la bière et du vin. En 2017, elle a commis un article intitulé : "Boire pour entrer en transe. L'ivresse du chamane dans les Andes Boliviennes". Elle se propose de montrer uniquement que l'ivresse ou le *curandero* dans le cadre de la médecine empirico-métaphysique dans les Andes boliviennes permet au chamane andin, *quechoua* d'acquérir des pouvoirs. Ces pouvoirs lui permettent de voir dans le futur et de provoquer la chance ou malchance. Egalement, l'ivresse permet à ce dernier d'entrer en communication avec les esprits de la nature anthropomorphisée et les morts conviés eux aussi à boire. En plus, elle a pour souci de montrer uniquement qu'à travers cet état de transe éthylique intrinsèquement sacrificiel qui entraîne une dégradation de sa santé et une altération de ses relations sociales, le chamane expérimente une transformation de sa personne physique mais également de son psychisme dans un environnement qu'il perçoit différemment.¹¹⁷ Dans notre étude, nous allons réfléchir sur les significations de la bière et du vin dans la société ékang traditionnelle. Précisément, Nous analyserons l'utilisation et le rôle qu'on peut donner aux boissons éthyliques lors des fêtes profanes et religieuses, des activités de production, des rites funéraires, des rassemblements d'individus et des séances de guérison chez les Ekang. L'Égypte de la période 2700-1069 avant notre ère nous servira de repère car elle possède encore des sources originales capables de nous renseigner sur les significations réelles que la bière et le vin revêtaient en Afrique noire traditionnelle.

Denis Brou Konan a soutenu une thèse de Doctorat qui s'intitule : "l'alcoolisme en côte d'Ivoire. Dans cette thèse, il a à l'esprit d'analyser spécifiquement le rapport qu'a l'homme avec l'alcool dans la société. Pareillement, Il étudie l'histoire de l'alcool et l'introduction des boissons alcoolisées d'origine européenne dans la société précoloniale et coloniale.¹¹⁸ Aussi, analyse-t-il les rapports que l'homme avait avec l'alcool dans la société traditionnelle africaine et l'arrivée massive des boissons alcoolisées dans la société actuelle.¹¹⁹ Il étudie aussi les différents types de vin présents en Afrique de l'Ouest et les effets produits par les vins traditionnels africains. Enfin, il examine le sens de l'ivresse en Afrique traditionnelle, les causes et les conséquences de l'alcoolisme en Côte d'Ivoire.¹²⁰ En ce qui nous concerne, nous allons étudier l'utilisation et les significations de la bière et du vin dans les fêtes profanes et religieuses chez les Ekang du sud-Cameroun. En plus, nous y analyserons l'utilisation et l'utilité de ces

¹¹⁷ C. Geoffroy, " Boire pour entrer en transe. L'ivresse du chamane dans les Andes Boliviennes", *Intellecta*, Vol 1, N°67, 2007, pp.327-346.

¹¹⁸ Brou Konan, "l'alcoolisme en...", p.47.

¹¹⁹ *Ibid.* p.110.

¹²⁰ *Ibid.* pp.112-147.

brevages dans certaines activités de production comme l'agriculture. Bien plus, nous allons étudier la présence de ces boissons dans les différentes séquences des rites funéraires, les groupements d'individus et la médecine traditionnelle chez les Fang-Béti-Bulu. Bien entendu en interrogeant les Egyptiens de la période pharaonique.

Pierre Le Roux en 2002 s'est intéressé aux boissons fermentées et non fermentées en Asie du sud-Est et au-delà. A cet effet, il a publié un article intitulé : " Des Hommes aux Dieux : Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du sud-Est et Au-delà". Dans cet article, il s'attèle à étudier les boissons festives et rituelles (bière d'orge, houblon, de maïs, de riz, de canne à sucre ou de palmier à sucre, voire de manioc). Il nous renseigne que ces boissons sont considérées comme des boissons de fête en Asie du sud-Est et au-delà. De même, il évoque les boissons reliant les hommes et les femmes ainsi que l'humanité aux dieux (bière de riz, de maïs, canne à sucre ou de palme). Il étudie aussi les techniques d'exploitation de la bière de palme et des palmiers à sucre, de la bière de riz, du jus de palme et des ferments.¹²¹ Dans notre réflexion, nous allons étudier la présence de la bière et du vin chez les Fang-Béti-Bulu de la période précoloniale. En insistant sur leurs significations dans les célébrations festives à caractère profane et religieux. Semblablement, on va étudier leur utilisation et leur rôle dans les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine traditionnelle. Cette étude va se référer à la civilisation égyptienne de l'Antiquité (2700-1069 avant notre ère).

En 2009, Cécile Michèle a publié un article dans un ouvrage collectif intitulé : "Dis-moi ce que tu bois". Boissons et buveurs en Haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire av.J.C". Elle s'attèle à y étudier l'histoire des boissons de la Mésopotamie antique à partir des sources textuelles de Jean Bottéro, chef cuisinier français. De la même manière, à partir des listes lexicales, elle a le souci de dresser l'inventaire des boissons consommées par les habitants du Proche-Orient ancien. Bien plus, elle analyse les relations entre brasserie et élevage en Mésopotamie. Qui plus est, elle souligne que le vin en Mésopotamie était importé du Nord et du Nord-Ouest et entrainé dans les échanges diplomatiques entre souverains.¹²² Dans notre étude, nous allons réfléchir sur l'utilisation et l'importance de la bière et du vin en Egypte des dynasties royales et chez les Pahouin de la période précoloniale. Nous mettrons en évidence la présence et l'importance de la bière et du vin dans les différentes célébrations festives qui y

¹²¹P. Le Roux, " Des Hommes aux Dieux : Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du sud-Est et au-delà", *Journal of Siam society*, Vol.1 et 2, N°90, 2002, pp.161-178.

¹²² Michèle, C., " Dis-moi ce que tu bois". Boissons et buveurs en Haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire av.J.C", in Faivre X., Lion B., Michèle C., (eds.), *Et il eut un esprit dans l'homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*, De Boccart, Paris, Travaux de la maison René-Ginouvès, 2009, pp.197-220.

étaient organisées. A savoir les fêtes profanes et religieuses. En outre, nous y analyserons la présence et l'utilité de ces boissons dans les activités de production, les relations sociales, les rites funéraires et la médecine empirico-métaphysique.

Dans un autre ouvrage collectif, Jean-Jacques Glassner, a écrit un article sur la bière et le vin. Cet article a pour titre : " Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie ancienne". Dans cette étude, il analyse le symbole de la bière et du vin en Mésopotamie, étudie les boissons fermentées. Aussi met-il en évidence les termes par lesquels les Mésopotamiens qualifiaient ces breuvages. Il s'attèle aussi à montrer le bon usage des boissons fermentées par les habitants de Mésopotamie à partir des mythes. Il souligne également leurs différentes implications dans les rituels sacrificiels mais aussi dans la cohésion du groupe social.¹²³ Notre étude particulièrement se propose d'étudier l'utilisation et les significations de la bière et du vin dans la société égyptienne antique et chez les Fang-Beti-Bulu de la période précoloniale. En privilégiant comme période d'étude pour l'Egypte 2700 et 1069 avant notre ère. Nous allons y examiner la présence et l'utilité de ces breuvages dans les manifestations festives qu'elles soient profanes ou religieuses. Ensuite, nous allons étudier la présence et l'importance de ces boissons dans d'autres aspects de la vie des Egyptiens anciens. Notamment dans les activités de production, les rites funéraires, les relations sociales et la médecine.

Samuel Delwen à la suite de ceux qui ont écrit sur la bière et le vin à rédigé un article intitulé : " Brewing and Baking". Il a le souci dans cet article d'analyser la nature du pain et de la bière en Egypte ancienne. Il souligne également l'importance de ces deux aliments attestée par les sources. En l'occurrence la liste des offrandes, les proverbes, les documents administratifs enregistrés par les scribes. Il montre qu'aucun aliment n'était complet sans le pain et la bière en Egypte ancienne. Il argumente mais de façon superficielle que la bière et le vin ont joué un rôle important dans plusieurs domaines comme la nutrition, le commerce interne, les rations et les pratiques rituelles. Dans cet article, il évoque aussi les différentes sources qui renseignent sur ces deux produits ainsi que leurs techniques de brassage ou de fabrication.¹²⁴ Notre étude se propose aussi de décrire et d'analyser en profondeur l'utilisation et les significations de la bière et du vin chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique et les

¹²³ Glassner, J.J., " Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie ancienne", in Fournier D., D'Onofrio S., (eds.), *Le ferment divin*", Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme, 1991, pp.127-146.

¹²⁴ Delwen, S., " Brewing and Baking", in Nicholson P.T., Shaw I., *Ancient Egyptian Materials and technology*, Cambridge, Cambridge University, 2000, pp.537-576.

Pahouin de la période précoloniale. Nous allons privilégier la présence et les significations de ces boissons dans certains aspects de la vie des *kemetiou*. C'est le cas dans les différentes fêtes, les relations sociales, les activités de production, les rites funéraires et la médecine empirico-métaphysique.

Problématique de recherche

La bière et le vin ont toujours été des produits culturels dans bon nombre de sociétés négro-africaines. Ils ont constamment été intégrés dans diverses manifestations socio-culturelles. C'est le cas par exemple chez les Dogon du Mali, les Kofyar du Nigéria, les Iteso du Kenya, ou même chez les Akan du Ghana etc. D'ailleurs en ce qui concerne les Dogon du Mali singulièrement, E. Jolly en a consacré tout un ouvrage sur la question.¹²⁵ Il s'agit donc dans cette étude, d'analyser également la place que les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale accordaient à ces breuvages pendant leurs différentes activités socio-culturelles. Ceci en apportant des réponses aux préoccupations suivantes : quelles étaient les circonstances précises dans lesquelles ces boissons étaient utilisées ? et quelles significations réelles revêtaient-elles dans ces circonstances d'abord chez les Egyptiens anciens ensuite chez les Ekgang anciens du sud-Cameroun ? nous allons nous référer à l'Egypte antique pour apporter les réponses à ces interrogations parce que les pratiques, les faits et les gestes liés à la bière et au vin remontent à l'Egypte ancienne. Toutefois, il ne s'agit pas seulement d'établir une identité commune entre les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale et les Egyptiens anciens dans le domaine des boissons enivrantes mais de rechercher aussi les circonstances et les significations réelles de l'utilisation de ces boissons éthyliques pour mieux nous connaître. En plus, nous remontons à l'Egypte pharaonique parce que les Egyptiens anciens ont mieux conservé la vérité sur les différents usages et les significations de la bière et du vin à travers leurs propres sources qui sont nombreuses, originales et diverses.

¹²⁵ E. Jolly, *Boire avec esprit, bière de mil et société dogon*, Nanterre, société d'ethnologie, 2004.

Méthodologie

Pour M. Grawitz, les problèmes de méthodes donnent une réponse à la question du comment ?¹²⁶

Au sens le plus large, la méthode est l'ensemble des opérations intellectuelles qui permettent d'analyser, de comprendre et d'expliquer la réalité étudiée. Le choix de toute méthode ne saurait être arbitraire car ce choix conditionne autant le travail scientifique que la méthode éclaire et détermine la recherche.¹²⁷ Le vocable méthode vient de deux mots grecs *meta* « au-delà de, après, avec » et *hodos* « une voie, une route, un chemin, un sentier », en latin nous avons *methodos* ou *methodus* qui signifie route, direction vers un but.¹²⁸ Mbondji Edjenguélé nous rappelle aussi que la méthode est la manière d'aborder son objet d'étude¹²⁹. Notre étude est donc menée dans une approche comparative. Nous avons procédé à une étude thématique comparée et interdisciplinaire. La comparaison en histoire a été approuvée par des historiens comme Marc Bloch. Il estime que comparer revient à rechercher les ressemblances et les dissemblances que des séries de nature analogue offrent et qui appartiennent à des milieux sociaux différents.¹³⁰ Pour parler d'étude comparative, il faut que deux conditions soient réunies. D'abord il faut une certaine similitude entre les faits observés et une dissemblance dans les milieux où ils se sont produits.¹³¹ L'étude comparative nous impose aussi de définir les limites de l'étude (sociétés, cultures, rites, système de parenté etc.). On peut selon March Bloch comparer les sociétés tellement éloignées dans le temps et l'espace. L'approche comparative ici a une valeur heuristique dans la mesure où elle donne lieu à la découverte des phénomènes dont la perception aurait pu être improbable à un endroit donné si on avait eu des réalités du même genre et perceptibles dans d'autres espaces géographiques.¹³²

Dans le cadre de notre étude, nous avons choisi comme type d'approche comparative, la simultanéité. Puisque nous avons le souci de comparer les circonstances dans lesquelles la bière et le vin étaient utilisés chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun et les fonctions ou significations réelles que ces breuvages y avaient. L'objectif étant

¹²⁶ M. Grawitz, *Méthodes des sciences sociales*, Paris, Dalloz, 1986, p. 361.

¹²⁷ *Ibid.*

¹²⁸ Blanchard P. Ribermont T. (eds.), *Méthodes et outils des sciences humaines : innovations et renouvellement*, Paris, l'Harmattan, 2002, p.9.

¹²⁹ Mbondji Edjenguélé, *l'ethno-perspective ou la méthode du discours de l'ethno-anthropologie culturelle*, Yaoundé, PUY, 2005, p.11.

¹³⁰ Marc Bloch cité par Nenkam, " Etude comparée...", p.33.

¹³¹ *Ibid.*

¹³² *Ibid.*p.34.

de dégager une identité commune chez ces deux peuples négro-africains afin de nous connaître nous-mêmes.

Cette étude comparative entre les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun dans le domaine des boissons enivrantes, s'inscrit dans la mouvance des études comparatives faites entre les sociétés d'Afrique noire et l'Égypte ancienne et préconisées par les savants africains et d'ailleurs. Selon ces savants, toute étude sur une société africaine doit au préalable se référer à l'Égypte pharaonique. Pour l'Anthropologue belge Luc de Heusch aucune étude sur le passé africain quelle qu'il soit ne doit se faire sans se référer à l'Égypte des Pharaons.¹³³ Ces études entrent dans ce que B.B. Diop a appelé « la mouvance Cheikh antaïste ».¹³⁴ L'étude des rapports entre l'Égypte pharaonique et le reste de l'Afrique se fonde sur l'antériorité de la civilisation pharaonique par rapport aux autres sociétés négro-africaines.¹³⁵

De nombreuses croyances et institutions négro-africaines incarnent la pensée pharaonique.¹³⁶ Aujourd'hui on peut encore observer les survivances de la culture pharaonique chez de nombreux peuples africains car les choses n'ont presque pas connu de mutation et l'influence de l'Europe s'est limitée sur la région côtière et l'intérieur du continent a pratiquement gardé ses valeurs ancestrales.¹³⁷ Le destin de l'Égyptologie est fondamentalement lié à la découverte du trait d'union entre l'Égypte antique et l'Afrique noire.¹³⁸ Wellerstein clamait déjà aussi qu'une histoire de l'Afrique doit débiter par l'Égypte des pharaons.¹³⁹ Cette découverte permettra aux Africains de mieux se connaître.¹⁴⁰ L'approche comparative dans l'étude entre le reste de l'Afrique et l'Égypte pharaonique doit obéir à certaines méthodes en l'occurrence la méthode de faisceau qui a pour but de multiplier les cas similaires pris dans des domaines variés et la méthode circulaire dont la vocation est d'établir les similitudes sur toute la ligne ou encore d'établir le maximum de convergences au lieu de se limiter à une seule.¹⁴¹

¹³³ L. Heusch (de), "Le rayonnement de l'Égypte antique dans l'art et la mythologie de l'Afrique occidentale", *JSA*, Vol.28, 1958, pp.91-92.

¹³⁴ A.C. Robert, *l'Afrique au secours de l'occident*, Paris, Les éditions de l'atelier/les éditions ouvrières, 2006, p.9.

¹³⁵ A. Firmin, *De l'égalité des races humaines (anthropologie positive)*, nouvelle édition présentée par Gh. Geloin, Paris, l'Harmattan, 2003, p.203.

¹³⁶ B. Davidson, *Les royaumes africains*, Amsterdam, Time life, 1991, p.34.

¹³⁷ A.M. Lam, *La vallée du Nil : Berceau de l'unité culturelle de l'Afrique noire*, Dakar, Khepera/PUD, 2005, p.52.

¹³⁸ G. Biyogo, *Dictionnaire comparé égyptien, fang-béti, de la coappartenance kemit-ekang. L'Égypte et l'Afrique en quête d'éternité*, Paris, Imhotep, 2012, pp.528-529.

¹³⁹ P. Oum Ndigi, "l'Égyptologie, une source majeure controversée de la nouvelle historiographie africaine", *Annales de la faculté des Arts, Lettres et Sciences humaines, Université de Yaoundé I*, Vol.1, N°7, Nouvelle série, deuxième trimestre, 2007, pp.67-931.

¹⁴⁰ C.A. Diop, *Nations nègres et cultures, tome 1* Paris, Présence africaine, 1979, p.15.

¹⁴¹ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, pp.528-529.

Pour traiter notre sujet, nous avons opté pour la méthode qualitative qui est conforme à la production historique. Cette méthode nous a exigé de mobiliser un ensemble de sources variées. A savoir les sources écrites et les sources orales. Parce que cette étude se veut interdisciplinaire, nous avons exploré diverses sources à savoir les sources sociologiques, ethnographiques, psychologiques, archéologiques, botaniques et anthropologiques. L'Anthropologie spécifiquement a été d'un grand apport dans cette étude. Elle partage avec l'histoire pratiquement les mêmes sujets de réflexion même si leurs approches sont différentes. Son discours n'entre nullement en concurrence avec le discours historique.¹⁴² Les sources écrites particulièrement comprennent les ouvrages, les articles de revues, les thèses, les Mémoires déjà soutenus, les encyclopédies et le rapport relié. Ces documents ont été consultés dans les centres de documentation à travers le pays : C'est le cas de la Bibliothèque Centrale de l'Université de Yaoundé I, la Bibliothèque du Cercle d'Histoire-Géographie, Socio-psycho et Anthropo-Philosophie de l'Université de Yaoundé I, la bibliothèque des Masters et Doctorats de l'Université de Yaoundé I, de la bibliothèque du Département d'Histoire de l'Université de Yaoundé I, de l'institut français, des bibliothèques de l'Université catholique d'Afrique centrale d'Ekounou et de Nkolbison, des bibliothèques de la ville d'Ebolowa, de la bibliothèque personnelle du regretté Pr. Albert Pascal Temgoua et de notre directeur de Thèse le Pr. Alexis Tague Kakeu. Nous avons aussi visité certains centres de documentation en Europe à travers internet. Dans ces différents ouvrages, nous avons uniquement retenu les informations en rapport avec notre sujet d'étude. De plus, nous avons procédé à une étude critique des documents que nous avons consultés. Un document étudié était ainsi classé dans le cadre d'un chapitre de notre travail ou il était tout simplement écarté. Bien plus, chaque document choisi pour notre travail était exploré pour dégager la portée historique de chaque information en rapport avec notre sujet d'étude. Nous avons également analysé dans ces documents tous les aspects liés aux situations évoquées par notre étude.

En ce qui concerne les sources orales, Lucien Febvre en 1933 dans son célèbre ouvrage *combats pour l'histoire* martèle que l'histoire se fait avec les documents écrits, sans doute quand il y'en a. Mêmement, elle doit se faire sans documents écrits s'il n'en existe points.¹⁴³ Il s'agit pour l'historien d'utiliser tout ce que son ingéniosité peut lui permettre de trouver pour fabriquer son miel à défaut des fleurs usuelles. Il peut donc mobiliser les mots, les signes, les paysages et les tuiles pour y arriver. En clair il doit écrire l'histoire avec tout ce qui

¹⁴² A. Adler, " Anthropologie et Histoire", *l'homme*, N°213, 2015, pp.19-146.

¹⁴³ L.Febvre, *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin, 1953, pp.428-429.

étant l'homme, dépend de l'homme, signifie la présence, l'activité, les goûts et les façons d'être de l'homme. La tradition orale à cet effet procure à l'historien une documentation abondante et variée et dont les groupes sociaux sont les principaux fournisseurs. Elle traduit donc leur point de vue et referme tout le patrimoine d'hier et d'aujourd'hui des sociétés négro-africaines.¹⁴⁴ Même dans les mondes académiques européens, François Vaquet a rappelé encore l'importance de l'oralité. A ce titre, il a indiqué que l'avènement de l'écriture en dépit du changement fondamental qu'elle a apporté dans l'histoire des sociétés, ne devait pas s'opposer à la tradition orale.¹⁴⁵

Sans méconnaître l'importance de la chronologie dans la production historique tout comme sans renoncer aux efforts de construire une recherche sur les bases de la chronologie, il ne faut tout de même pas en faire l'objet d'un culte. Les dates doivent apparaître dans le travail de l'historien non pas comme une fin mais comme un moyen.¹⁴⁶ La tradition orale est également une arme privilégiée pour celui qui s'intéresse à l'Antiquité négro-africaine. Elle prend en compte les mythes, les cosmogonies, les religions, les pratiques socio-économiques et politiques de toutes sortes. Elle a permis de sauver de l'oubli les aspects de la civilisation négro-africaine que nous avons énumérés. On ne saurait donc envisager l'écriture de l'histoire africaine sans bénéficier de l'apport de la tradition orale qui constitue le livre du passé des Négro-Africains.¹⁴⁷ De plus, elle doit permettre de poursuivre l'étude des cultures africaines en rapport avec les Antiquités égyptiennes bien entendu avec des exigences nouvelles.¹⁴⁸ Il s'agit donc de se servir de la tradition orale pour mettre sous les yeux du public négro-africain et non spécialiste les connaissances relatives au passé africain qui n'étaient réservées jusque-là qu'aux seuls érudits.¹⁴⁹

Les sources orales dont l'importance est avérée dans les travaux de cette nature ont donc permis de compléter, et de vérifier certaines données contenues dans les ouvrages, les articles, les mémoires et les journaux. Elles ont été collectées auprès des personnes âgées, des

¹⁴⁴ L. Febvre cité par L.C. Mboyi Moukanda, " Les pratiques des échanges commerciaux dans la société précoloniale du Gabon : XVI^e-XIX^e siècles", Thèse de Doctorat en Histoire, Université de Montaigne de Bordeaux 3, 2013, p.31.

¹⁴⁵F. Vaquet cité par Gary-Toukara, D. Nativel, *l'Afrique des savoirs au sud du Sahara (XVI^e-XXI^e siècles)*, Paris, Karthala, 2012, p.19

¹⁴⁶ Kizerbo J.et al. (ed.), *Histoire générale de l'Afrique, I : Méthodologie et préhistoire africaine*, Paris, Présence africaine/EDICEF/Unesco, 1986, p..29.

¹⁴⁷ A.M. Lam, " l'étude de l'appartenance de l'Egypte ancienne au monde négro-africain : Instruments d'analyse et méthodologie, *Ankh, Revue d'Égyptologie et des civilisations africaines*, N°1, 1992, pp.27-39.

¹⁴⁸ Mbonji Edjenguèlè, " Essai sur les rites relatifs au veuvage de la femme et son évolution dans le temps chez les Pongo du Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé, 1979, p.1.

¹⁴⁹ M. Griaule, *Dieu d'eau, entretiens avec ogotemméli*, Paris, Fayard, 1948, p.8.

initiés à la tradition Fang-Béti-Bulu, des récolteurs de vin de palme, des personnes ayant l'habitude de distiller les boissons locales et résidant dans les régions du sud et du centre. La collecte des informations orales s'est accompagnée d'une critique rigoureuse des différentes sources. Il était question de déceler toute contradiction et incohérence dans les informations données par nos informateurs. C'est la raison pour laquelle nous avons procédé à la confrontation des sources orales et des sources écrites question de vérifier la cohérence et la pertinence des données orales à notre possession.

Comme tout travail de recherche, la production de cette étude a connu des points positifs et négatifs. Comme points positifs on peut retenir que grâce à cette recherche doctorale, on a pu se rendre compte de la joie qu'on ressent lorsqu'on a pu collecter des informations nécessaires à la rédaction de ce type de travail. Pareillement, à travers nos recherches, nous avons appris à connaître et à découvrir les autres localités que nous ne maîtrisions pas auparavant. Nous pensons par exemple aux localités comme Ngwazip située dans les profondeurs de la région du sud-Cameroun. Il n'est pas superflu de dire également que l'exécution de ce travail nous a permis de nous familiariser avec l'outil informatique et internet. Donc la formation reçue à l'Université de Yaoundé I s'est vue renforcée.

En ce qui concerne les difficultés, il faut signaler que lors de la collecte des données écrites, nous déplorions le manque de certains ouvrages dans les centres de documentation que nous avons visités. Nous déplorions aussi la mauvaise préservation de certains documents qui étaient présents dans les fichiers des bibliothèques mais absents dans les rayons lorsque nous manifestions le désir de les consulter. Sans oublier que ces bibliothèques sont pauvres en documents qui traitent certaines thématiques comme la nôtre. Si bien que nous étions obligés d'acheter certains ouvrages. Nous ne saurions terminer cette rubrique sans déplorer la fermeture depuis un certain temps du centre des archives nationales de Yaoundé. En dépit de la demande que nous avons introduite auprès de l'autorité en charge, nous n'avons pas reçu d'autorisation pour y avoir accès. Ce qui aurait pu nous permettre d'enrichir davantage notre travail. La collecte des sources orales nous a aussi posé un certain nombre de problèmes et non les moindres. A ce sujet, certains informateurs brillaient par leur méconnaissance du sujet en voulant nous faire croire que la bière et le vin n'avaient aucune importance chez les Ekgang de la période précoloniale. Cela aurait pu être une raison suffisante pour que nous cédions au découragement. Certains de nos informateurs potentiels ont refusé d'apporter certaines réponses au questionnaire auquel nous les avons soumis de peur d'être soupçonnés de sorciers. Car certaines

de ces questions étaient en rapport avec la vie dans les sociétés secrètes. Nous n'oublions pas ceux qui nous demandaient de payer clairement leur prestation.

Plan de rédaction

Pour restituer de façon optimale et logique les résultats de notre recherche, nous avons choisi d'organiser notre travail en six chapitres. Le premier chapitre se propose d'analyser l'ensemble des sources qui nous renseignent sur la présence de la bière et du vin chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun. Ensuite, nous analysons un certain nombre d'hypothèses sur l'origine de la bière et du vin chez ces deux peuples. En outre, nous étudions la typologie des bières et des vins présents chez les Egyptiens anciens et les Ekang précoloniaux. Il est question en ce qui concerne l'Égypte, de revisiter les sources linguistiques, les sources documentaires, les sources mythologiques, les sources archéologiques et les sources gréco-romaines de l'histoire égyptienne. En l'occurrence, les témoignages d'Hérodote, de Dioscoride, de Diodore de Sicile, d'Athéné etc. Concernant les Ekang précoloniaux, nous nous basons sur les sources linguistiques, les sources anthropologiques, les sources archéologiques et les différents renseignements et témoignages laissés par les explorateurs ou voyageurs européens qui ont sillonné l'Afrique équatoriale et le reste de l'Afrique entre le XV^e et le début du XX^e siècles.

Le deuxième chapitre est consacré à la réflexion sur l'utilisation et l'utilité de la bière et du vin dans les fêtes profanes et religieuses chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun. Dans une approche comparative, nous nous attelons à réfléchir sur l'utilisation et l'importance de ces boissons dans les fêtes profanes et religieuses chez ces deux peuples négro-africains. En ce qui concerne les fêtes profanes, nous analysons la présence et l'utilité de la bière et du vin dans les fêtes de naissance, les mariages traditionnels, les retrouvailles de famille, les célébrations des victoires d'après-guerre, les rites initiatiques, les manifestations sportives et le retour de voyage chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale. Nous analysons également la présence de ces breuvages et leur utilité dans les banquets consacrés aux morts et dans les autres fêtes religieuses.

Le troisième chapitre de notre étude se propose d'analyser la présence et les fonctions de la bière et le vin dans les activités de production chez les Egyptiens anciens et les Ekang anciens. Ici nous réfléchissons sur la présence et l'utilité de ces boissons dans les travaux communautaires comme l'agriculture mais aussi dans les autres formes de travaux. Cette analyse se fait dans une approche comparative afin de ressortir les pratiques qui sont communes

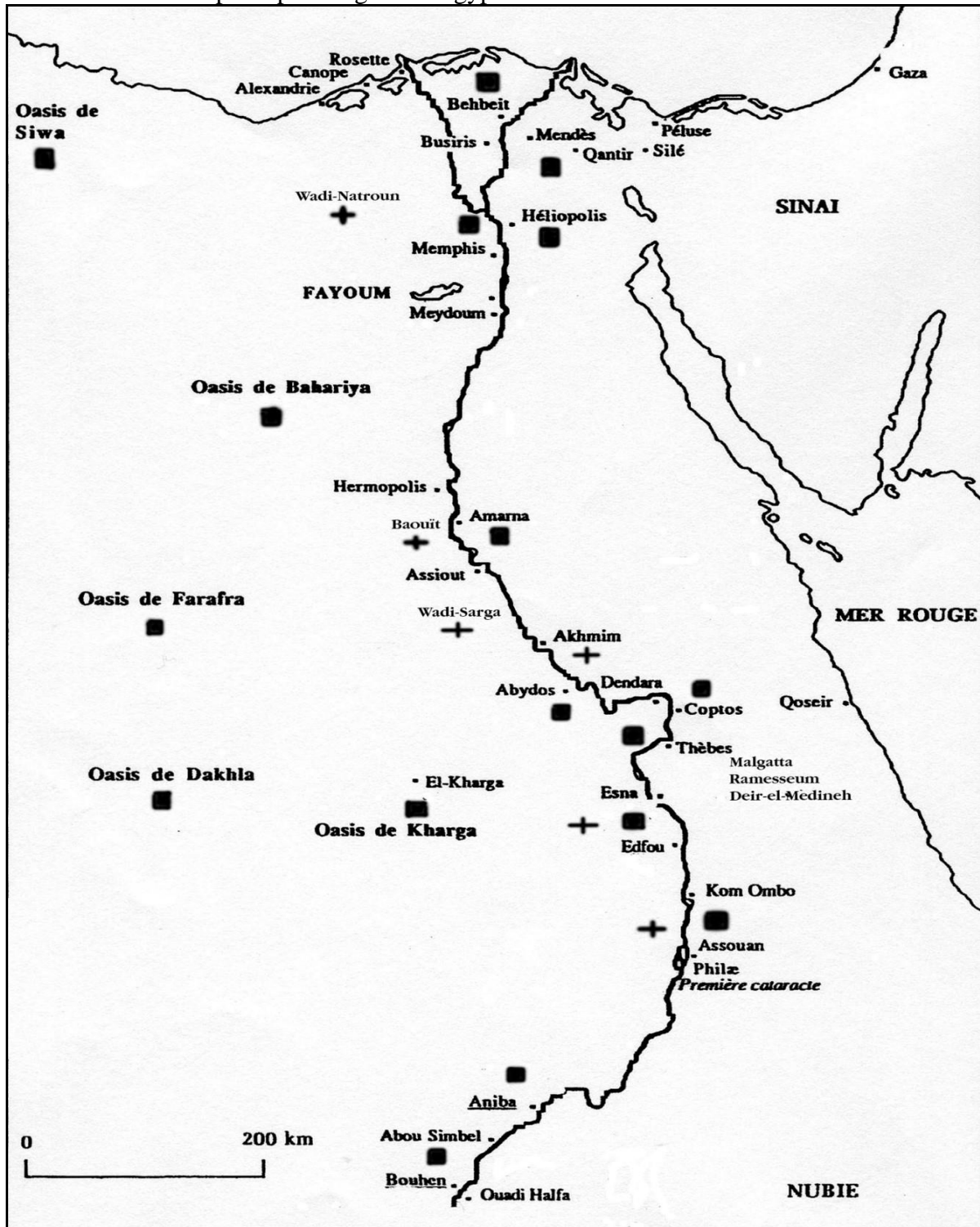
aux deux peuples négro-africains. De plus, nous étudions aussi la bière et le vin dans le mode de production pharaonique et ékang mais aussi la présence et les significations de ces boissons dans les rites agraires dans l'univers culturel égypto-ékang en tenant compte des rites avant, pendant et après les semailles.

Le quatrième chapitre est consacré à l'étude des usages et des fonctions de la bière et du vin dans les rites funéraires en Egypte antique et chez les Ekang de la période précoloniale. Nous analysons de ce fait la présence et l'utilité de ces breuvages dans les différentes séquences des rites funéraires chez ces deux peuples négro-africains en dégagant surtout les similitudes. Ces séquences concernent les rites avant l'enterrement, les rites pendant l'enterrement et ceux exécutés après l'inhumation du mort. En clair, nous cherchons à comprendre pourquoi les Egyptiens de l'antiquité et les Ekang du sud-Cameroun utilisaient la bière et le vin dans leurs pratiques funéraires.

Le cinquième chapitre étudie la bière et le vin comme des instruments de renforcement de la solidarité et de la résolution des conflits chez les Egyptiens et les Ekang anciens. A cet effet, nous analysons la place des maisons traditionnelles de bière et de vin dans la consolidation de cette solidarité. Ensuite, nous analysons le rôle de la bière et du vin dans le renforcement des liens entre les hommes. De même, ce chapitre s'attèle à étudier ces breuvages comme des instruments politiques et sociaux d'abord dans la prévention des conflits et ensuite dans leur résolution. Bien plus, la bière et le vin étaient aussi nécessaires à la célébration de la paix retrouvée chez ces deux peuples.

Le sixième chapitre aborde la question de l'utilisation et de l'utilité de la bière et du vin dans la médecine égyptienne et ékang. Notamment dans le rétablissement de l'harmonie rompue au plan physique et spirituel chez le sujet malade. Tout en cherchant des similitudes, nous montrons que ces breuvages étaient utilisés dans la préparation des médicaments chez ces deux peuples négro-africains. Parfois même ils étaient considérés comme des alicaments.

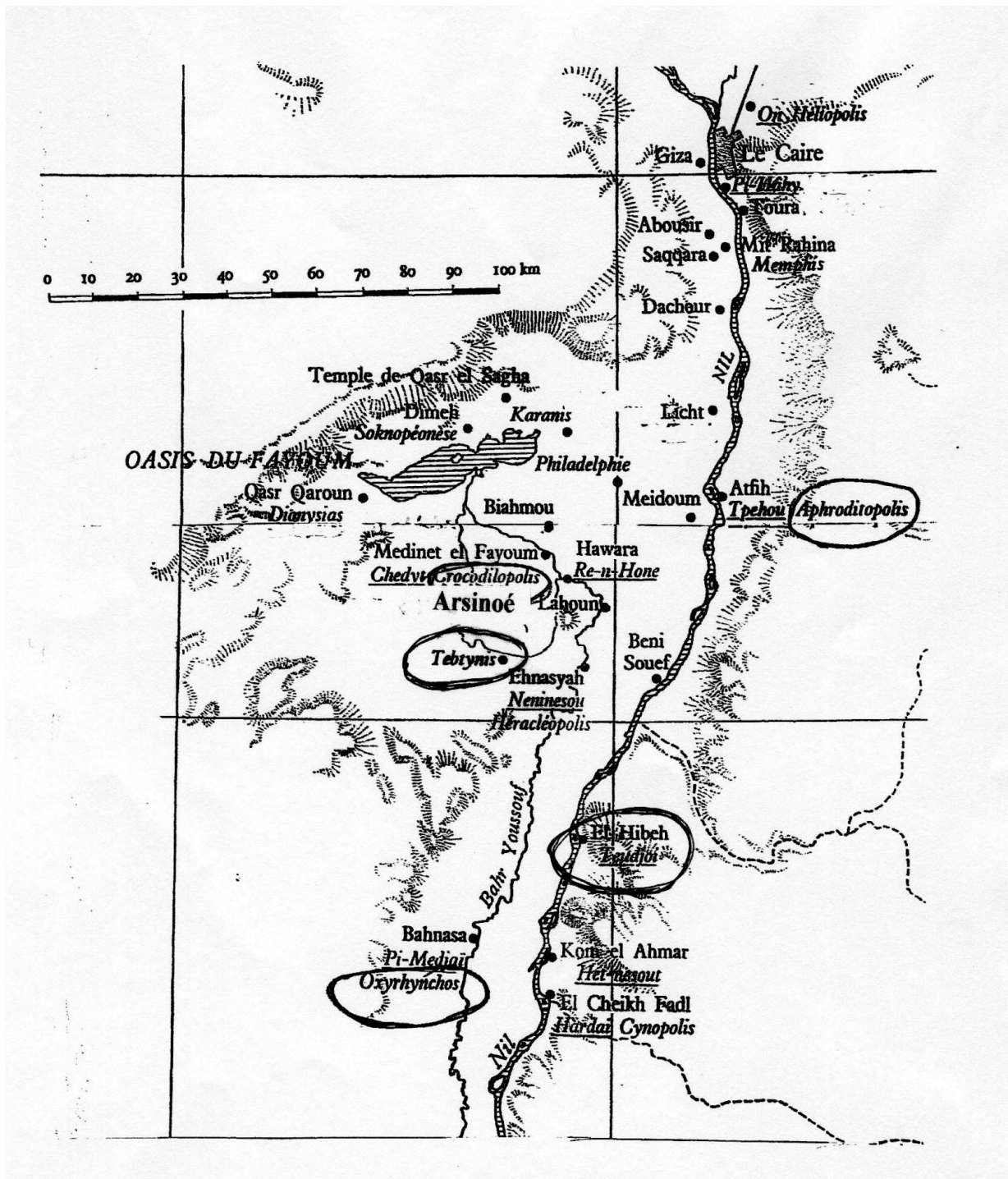
1 : Localisation des principaux vignobles égyptiens



Source : C. Chadefaud, "Vigne, viticulture et vinification : traditions et savoir-faire dans l'Égypte ancienne de l'époque des pyramides à l'Empire romain", *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, 2008, pp.32-46.

NB : Ici, nous observons 17 sites (carrés noirs) vignobles attestés de l'Ancien Empire jusqu'à l'époque ptolémaïque, 6 sites (croix) vignobles des monastères coptes (époque romaine)

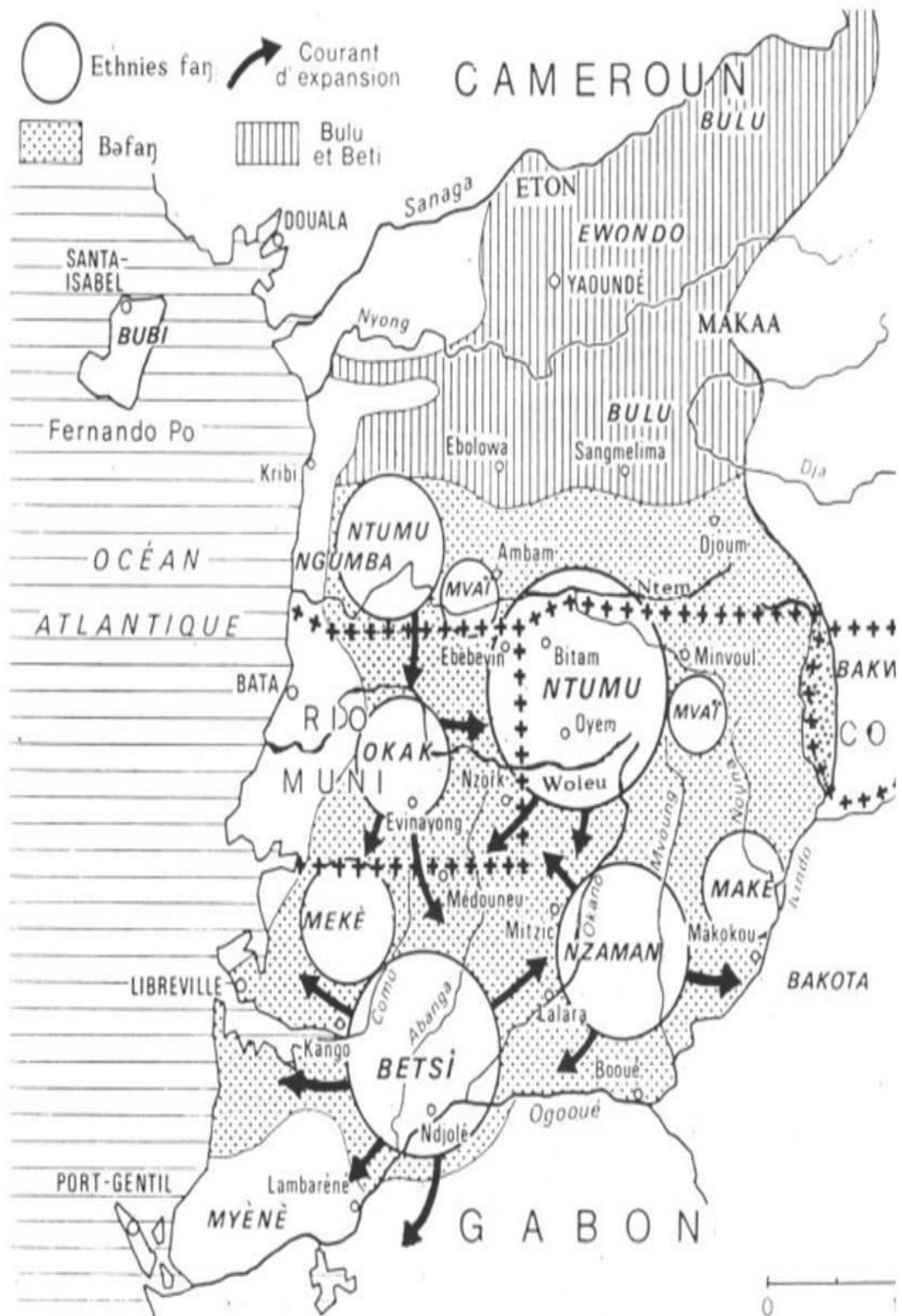
2 : Le Fayoum et ses abords méridionaux



Source : C. Chadeaud, "Vigne, viticulture et...", pp.32-46.

NB : Les sites des vignobles soulignés correspondent aux noms d'époque pharaonique ; les sites encadrés représentent les sources principales d'informations archéologiques et épigraphiques.

3 : Le groupe ékang



CHAPITRE I :

LA BIÈRE ET LE VIN CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS : SOURCES, ORIGINE ET TYPOLOGIE

Ce chapitre se propose d'analyser l'ensemble des sources qui permettent d'attester l'existence de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens de l'Antiquité. De même, nous étudions l'origine et la typologie des bières et des vins que ces deux peuples négro-africains utilisaient dans leurs manifestations socio-culturelles. Bien entendu, les breuvages étudiés ici sont produits avec des plantes qui poussent dans des milieux écologiques différents.

I- LES SOURCES QUI RENSEIGNENT SUR LA BIÈRE ET LE VIN CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS

A- Chez les Ekang du sud-Cameroun

1- Les sources linguistiques

Plusieurs termes permettent de désigner les boissons alcooliques chez les Ekang du sud-Cameroun. Bien que certains vocables n'appartenant pas à leur langue révèlent le caractère étranger des boissons distillées. C'est le cas des termes *odontol*, *hàà*¹ ou *arki*². Néanmoins ces boissons ont fini par s'intégrer dans la socio-culture ékang comme des réalités ancestrales en raison de leur forte participation dans les activités socio-culturelles organisées par ces derniers. Ainsi, le terme *menyu* est souvent utilisé pour nommer les boissons. Ce mot n'existe pas au singulier. Il dérive du verbe *nyu* ou *enyu*³ qui renvoie à boire. Dans la socio-culture ékang, le mot désigne exclusivement les boissons alcooliques. Par conséquent, l'eau, les boissons non alcooliques et les boissons médicamenteuses ne font pas partie de la catégorie des *menyu*. En considérant que ces boissons sont aussi des liquides consommables, les Ekang pour établir la différence entre les boissons alcooliques et non alcooliques ont adopté deux termes qui permettent de désigner essentiellement les breuvages à forte dose d'alcool : Ce sont les termes *meyok* et *bilam*.⁴ De façon générale, Chez les Ekang, lorsqu'un individu dit : " je veux boire" ou "à boire", en réalité il demande les boissons alcooliques. D'habitude s'il est question de l'eau

¹*hàà* est une onomatopée qui désigne le bruit que celui qui avale une gorgée de cet alcool, parce qu'il est brulant.

²Le mot *ariki* transformé en *arki* par les Mandchous a sans doute une même origine avec *arak*, eau-de-vie des asiatiques méridionaux. Par ailleurs, l'*arac*, *arack* ou *arak* est un terme arabe qui signifie transpiration en référence à la distillation. Elle représente une eau-de-vie traditionnellement consommée et produite uniquement dans le croissant fertile à savoir au Liban, Syrie, Jordanie et Israël. C'est un spiritueux traditionnel préparé à partir de moût de raisin fermenté et distillé en eau-de-vie.

³U. Otye Elom, "Alimentation et parémiologie dans la socio-culture bulu (sud-Cameroun). Ethnanalyse de quelques proverbes", *Voix plurielles*, Vol.10, N°2, 2013, pp.462-473.

⁴*Ibid.*

simple, il ne manque pas souvent de le préciser. Le terme *menyu* revêt un caractère festif, c'est la raison pour laquelle on l'associe souvent au mot *bidi*. On parle souvent alors dans ce contexte de *bidi a menyu* : " la nourriture et la boisson". Cette expression est difficilement employée dans un contexte non festif.⁵

Les Ekang n'ont pas toujours fait la différence entre la bière et le vin. Comme on l'a vu ils ont toujours désigné ces breuvages par les termes *menyu* ou *meyok*. Observons que selon le classement du linguiste Guthrie que cite Marie Rose Abomo, les dialectes Ekang appartiennent aux classes suivantes : Eton A-71, Ewondo A-72, Bulu A-74, Fang A-75⁶ etc. Ainsi, chez ces derniers, le pluriel de certains noms peut s'obtenir en ajoutant à ces noms le préfixe *me*.⁷ Pour le cas du terme *menyu*, son singulier est *enyu* issu lui-même du verbe *nyu* qui renvoie au verbe boire. *Menyu* renvoie donc à toute sorte de boisson. D'autres pluriels sont obtenus en ajoutant à la racine d'un mot le préfixe *bi*.⁸ Pour le cas du mot *bilám* (pluriel), son singulier est *élam* qui signifie piéger. C'est pourquoi lorsqu'on boit beaucoup l'alcool, on court le risque de se faire piéger si on ne fait pas attention. En devenant ivre on perd son contrôle et on peut se faire humilier.⁹ Chez les Ekang du sud-Cameroun on distingue plusieurs bières et vins : le vin de palme (*meyok m'àlén*), *àlén* renvoie au nom du palmier chez les Ekang, *èbùs* vin de palme qu'on fermente avec l'*ésôk* (*garcinia punctata*) pour avoir plus de teneur éthylique., le *nkpkweut*, vin de palme auquel on ajoute beaucoup du sucre industriel, probablement dès la première moitié du 20^e siècle, le *hàà* qu'on produit à base du *nkpkweut* fermenté et distillé, le *pwata* produit à base de maïs et de manioc, l'odontol produit à base de maïs fermenté et distillé, la bière de banane-plantain, le *malamba* ou *melamba* ou encore *nofia* obtenu à base du jus de canne à sucre, le *bômolo*, qui est la qualité de vin indésirable. Les eaux-de-vie sont communément désignées par le vocable *arki*. Il est à noter que les boissons distillées chez les Ekang aujourd'hui sont venues se joindre aux boissons enivrantes qu'ils avaient l'habitude de confectionner dès leur arrivée sur le site actuel de la zone forestière du sud-Cameroun.¹⁰

Les boissons alcooliques étaient constamment consommées chez les Ekang précoloniaux à diverses occasions. C'est le cas chez les Bulu et les Ewondo pendant le *bilaba*. C'était une danse qui avait plusieurs caractéristiques : Elle était d'abord agnostique parce que

⁵ *Ibid.*

⁶ M.M-R. Abomo, *Parlons boulou : langue bantoue du Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 2006, p.24.

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*

⁹ Ossah, "Désignation, production...", p.38.

¹⁰ *Ibid.*

c'était une lutte dont le but était d'écraser son adversaire. Elle était faite de railleries et d'injures qui faisaient que les deux adversaires soient toujours tentés de donner leur fortune qui y était engagée. Le *njem* qui est insulté devait donner le maximum de cadeaux à son adversaire s'il ne veut plus l'être. Cela pouvait conduire à la ruine. Elle était aussi somptuaire et ostentatoire. A cette occasion on dansait puis on mangeait et buvait le vin de palme. L'ivresse aidant, les parents des deux familles pouvaient se joindre à la danse et là pouvaient se tisser des relations nouvelles. Enfin, elle était usuraire, il s'agissait de permettre à celui qui a reçu des cadeaux de rendre dans un temps relativement court la totalité des présents perçus, si possible avec un surplus. Les Ekgang appelaient cela le *ngom*.¹¹ Le *bilaba* avait un caractère diplomatique, il permettait de sceller l'amitié entre les adversaires. C'était aussi un moyen pour établir la paix entre les communautés. Il pouvait se terminer par les mariages. Il était également économique car en temps de soudure, il permettait l'échange des biens locaux entre les familles. Ces biens s'appelaient *nsak* et étaient aussi échangés avec les produits importés d'Europe dites de *mañ*.¹² Enfin il avait un caractère social, le notable avait une certaine notoriété s'il avait fait bonne figure au *bilaba*.¹³

Ces sources linguistiques démontrent donc que la bière et le vin ont bel et bien toujours existé chez les Ekgang du sud-Cameroun. Les études anthropologiques dans ce domaine attestent davantage cette réalité.

2- Les sources anthropologiques

Plusieurs anthropologues comme Philippe Laburthe-Tolra ont travaillé sur la société des Fang-Béti-Bulu. Laburthe-Tolra par exemple dans son célèbre ouvrage intitulé *les seigneurs de la forêt...* montre très bien que les Ekgang en l'occurrence les Béti de la période précoloniale buvaient des boissons « marquées » comme le vin de palme ou de raphia et les alcools. La consommation du vin de palme ou de raphia était réservée aux hommes. Ces boissons étaient souvent consommées à l'occasion de certaines manifestations comme les fêtes mais aussi pendant la conversation ou l'échange des paroles avec des visiteurs ou des étrangers (palabres). Il précise dans cette étude que les Béti avaient l'habitude de mettre dans ces boissons une écorce nommée en langue locale *alúm*. Terme qui vient de *lúm* « piquer ». ¹⁴ L'écorce la plus utilisée par ces derniers était l'*ésóg* ou *garcinia punctata*, *glusiacées*. Ce vocable vient de

¹¹ J. Guilbot, " Le bilaba", *journal de la société des africanistes*, tome 21, fascicule 2, 1951, pp.163-174.

¹² *Ibid.*

¹³ *Ibid.*

¹⁴ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, pp.288-289.

sóg « délivrer, être ivre ». Dans le même ordre d'idées, il précise que les Beti ne connaissaient pas la bière de mil ou de maïs. Mais consommaient à part l'eau, le vin de palme ou de raphia et des boissons enivrantes confectionnées à partir de jus de canne à sucre et de banane douce. Ainsi que l'hydromel (vin fabriqué à partir du miel).¹⁵ A l'opposé de Laburthe-Tolra qui pense que les Beti du sud-Cameroun ne connaissaient pas la bière de maïs, les ethnologues tels que Pierre Alexandre et Jacques Binet dans leur ouvrage intitulé *le groupe dit Pahouin (Fang-Boulou-Beti)* attestent bel et bien la consommation de la bière de maïs chez les Fang-Beti-Bulu du sud-Cameroun de la période précoloniale.¹⁶ Gerard Perrault signale aussi la bière de maïs chez les Fang de Yaoundé et le vin de palme. Il précise que, ces boissons et la pipe agrémentaient la conversation entre les individus pendant les journées calmes.¹⁷ Bien plus, il indique que les palmiers à huile qui poussent spontanément au pays Yaoundé dans les clairières défrichées fournissent un vin de saveur agréable, rafraîchissant et peu nocif.¹⁸

D'autres anthropologues comme Edmond Dounias justifie aussi le développement de la canne à sucre (*Sacharum officinarum*) dans la région d'Ambam (Vallée du Ntem) par le besoin de confectionner le vin de canne à sucre. Ce vin obtenu par fermentation du jus de canne à sucre et de l'adjonction de *Garcinia spp* s'est d'ailleurs propagé dans les régions du centre et du sud-Cameroun.¹⁹ Mirjam Matze confirme aussi la présence du vin de palme dans la zone forestière du Cameroun dans son ensemble. Elle indique que dans la période précoloniale les hommes s'occupaient des activités de prédation mais aussi de la collecte du vin de palme.²⁰ Selon une étude anthropologique entreprise par les anthropologues comme Honorine Bikong Adié et Estelle Sajo Nana, le vin de palme en tant que boisson de la zone forestière a toujours contribué à environ 9% dans l'alimentation des Fang-Beti-Bulu. Il a toujours été associé aux tubercules, racines, légumes et noix de palme pour satisfaire aux besoins alimentaires de ce

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ P. Alexandre, J. Binet, *Le groupe dit Pahouin (Fang-Boulou-Béti)*, Paris, Presses Universitaires de France, 1958, p.28.

¹⁷ G. Perrault, "Les Fang du pays Yaoundé : Noirs et Blancs au Cameroun", *Cahiers d'outre-mer*, n°8, 2^e année, 1949, pp.313-333.

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ Dounias, E., "Agriculture des Mvae du sud-Cameroun littoral forestier : Etude dynamique des composantes de l'agrosystème et des plantes cultivées alimentaires" in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan / ORSTOM, 1996, pp.155-172.

²⁰ Pasquet, P., Koppert, G., Matze, M., "Activités et dépenses énergétiques dans les économies de subsistance en milieu forestier et de savane montagnaise au Cameroun", in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ ORSTOM, 1996, pp.289-300.

groupe sociétal. En tant que boisson locale attestée par les anthropologues, le vin de palme ou de raphia est constamment consommé dans plusieurs cérémonies organisées par les Ekang.²¹

Au total, les témoignages des anthropologues que nous venons d'analyser montrent à suffisance que la bière et le vin étaient des réalités chez les Ekang de la période précoloniale. Ils mettent en relief un certain type de boissons enivrantes que les Fang-Beti-Bulu avaient l'habitude d'intégrer dans leurs différentes manifestations socio-culturelles : Il s'agit du vin de palme ou de raphia, du vin de canne à sucre, de la bière de maïs, de l'hydromel, de la bière de banane douce...En plus des sources anthropologiques, nous allons voir si les travaux de prospection et de fouilles archéologiques menés par les archéologues dans les régions du sud et du centre Cameroun ont pu localiser les traces de la bière et du vin chez les Ekang de la période précoloniale.

3- Les sources archéologiques

Les recherches archéologiques effectuées dans les régions du sud et du centre Cameroun concernent la Préhistoire et la période qui va du XIV^e au XVII^e siècles après J.C.²² En clair les prospections et les fouilles archéologiques effectuées dans ces deux régions ont prouvé leur occupation par les hommes entre la Préhistoire, le XIV^e et le XVII^e siècles après J.C. A cet effet les données archéologiques antérieures au XVIII^e et XIX^e siècles ne nous concernent pas. Parce que entre la Préhistoire et le XVII^e siècle, les Fang-Beti-Bulu n'étaient pas encore installés sur leur site actuel. Arrivés dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle semble-t-il, les Pahouin vont achever leur migration et s'installer dans le site actuel dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Ainsi, l'amiral de Langle signale par exemple les Ntumu au contact avec les factoreries dans le Haut-Ogoué et de la Komo en 1869, le marquis de la Compiègne et Aloysius Horn les rencontrent à Lambaréné en 1875. Tandis que Brazza va faciliter leur marche vers la côte et le Bas-Ogoué qu'ils vont rallier en 1893. Après 1895, les populations bouloou sont pratiquement fixées sur leur site actuel mais pas aux emplacements des villages d'aujourd'hui.²³

Néanmoins, les données archéologiques qui renseignent sur la Préhistoire et les autres périodes ci-dessus indiquées dans le sud et le centre du Cameroun ont le mérite d'attester la présence du palmier à huile (*élaeis guinensis*) et des céréales dans ces deux régions. Puisque

²¹ Bikong Adié, H., Sajo Nana, E., Koppert, G., Otto Pondi Njiki, " Alimentation et état nutritionnel en zone rurale, exemple d'une zone cacaoyère : Evodula", in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.301-316.

²² J.P. Ossah Mvondo, *Les pouvoirs du passé en Afrique contemporaine*, Yaoundé, AMA-CENC, 2007, p.86.

²³ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, p.14.

dès leur installation définitive, les Ekang vont s'en servir pour produire le vin de palme et la bière indispensables à leur alimentation et à leurs manifestations socio-culturelles. Ainsi, dans le site du sud-Cameroun notamment dans le site de Biton lat. 2°40 N, long. 10° 50 E situé à 50 km d'Ebolowa sur la route de Kribi, les archéologues ont découvert des palmiers étranglés par des grands arbres.²⁴

Ensuite d'autres fouilles ont été effectuées dans le site de Mekomo, lat.2°15 N, long.11°40 E localisé dans l'arrondissement d'Olamze. A quelques kilomètres de la vallée du Ntem. Ces fouilles ont permis de trouver 13 coques de noix de palme dans le carré A, 2 noix de palme dans le carré B, 6 noix de palme dans le carré C et enfin le sondage C livra 6 noix de palme. Ces découvertes montrent à suffisance que le palmier à huile était déjà utilisé par les populations historiques de la région du sud-Cameroun entre le XVI^e et le XVII^e siècles. Les Ekang par exemple s'en serviront pour produire le vin de palme dès leur installation définitive sur le site à la fin du XIX^e siècle.²⁵ Dans le Dja-et-Lobo, la Mvila, la vallée du Ntem et l'océan, un important et varié matériel archéologique a été récolté. Il se compose entre autres aussi des noix de palme.²⁶ Dans la région du centre, des fouilles ont été effectuées dans des sites comme Mvolyé et Obobogo. On y a trouvé aussi dans le matériel archéologique rassemblé les noix d'*élaeis guinensis*. Les hommes qui ont habité cet espace géographique entre le XV^e et le XIX^e siècles pratiquaient vraisemblablement l'agriculture et la végéculture d'où la présence des traces du palmier à huile. Le site de Nkang (4°16 latitude Nord et 11°19' longitude Est) localisé par Martin Elouga a livré aussi un important matériel archéologique constitué entre autres des restes carbonisés de noix de palme et de deux tessons contenant de grains de millet (*Pennisetum*). Preuve aussi que ces populations historiques avaient intégré les céréales dans leur alimentation. Probablement elles en avaient utilisé pour confectionner la bière.²⁷

Les données archéologiques que nous venons d'analyser montrent que le vin de palme produit à partir d'*élaeis guinensis* est ancien chez les Ekang du sud-Cameroun. Cette ancienneté est indexée à l'antériorité de cette plante dans les régions du sud et du centre-Cameroun. Toutefois, on peut observer que les fouilles archéologiques effectuées dans ces deux

²⁴ Ossah Mvondo, *Les pouvoirs...*, p.18.

²⁵ *Ibid.* pp.85-86.

²⁶ Ossah Mvondo, J.P., " Histoire du peuplement et la transformation des paysages", in Essomba J.M., Delneuf M. et al. (eds.), *Paléo-anthropologie en Afrique centrale. Un bilan de l'archéologie au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 1998, pp.225-232.

²⁷ Mbida, C., " Premières communautés villageoises du sud-Cameroun : synthèse et données nouvelles", in Essomba J.M., Delneuf M. et al. (eds.), *Paléo-anthropologie en Afrique centrale. Un bilan de l'archéologie au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 1998, pp.2003-2011.

sites n'ont pas permis de prouver l'existence des autres types de boissons enivrantes d'abord chez les populations historiques qui ont habité la région avant les Ekang entre la Préhistoire et le XVII^e siècle et ensuite chez les populations ékang qui arrivent dans la zone forestière du sud-Cameroun entre le XVIII^e et le XIX^e siècles. Même si certaines dates situent l'occupation de cet espace jusqu'au XIX^e siècle. Il faut à cet effet interroger les explorateurs pour avoir la certitude que d'autres types de boissons enivrantes en plus du vin de palme étaient présents chez les Pahouin dès leur installation sur le site actuel.

4- Les témoignages des explorateurs

L'*Arki* est signalé par Trilles et Largeau après 1885 chez les Ekang du sud-Cameroun. Ainsi que le vin de palme parfois aromatisé qui permet de le produire. Nous n'oublions pas la bière de banane.²⁸ Cut Von Morgen également signale les plantations des bananes, de plantains, de l'igname, de la canne à sucre, des palmiers à huile à l'état sauvage qui permettent de produire à partir de leur sève le "*mimbo*", terme *pygin* qui renvoie à la bière et au vin. Ce vin est apprécié des populations du centre Cameroun.²⁹ En 1898, Von Stein note lorsqu'il parcouru la contrée des Enoa dans le centre-Cameroun jusqu'à Minlaaba chez les *mvog manzë*, que la région est riche en raphias mais pauvre en palmiers à huile. On peut donc déduire de cette observation que le vin de palme était connu à Minlaaba comme chez les Basa où il entrait déjà dans les habitudes des populations locales.³⁰

Durant l'époque allemande, les Ekang fabriquaient déjà du vin en se servant des fèves de cacao. Cette boisson avait des vertus nourrissantes, thérapeutiques et aphrodisiaques.³¹ Auguste chevalier signale aussi *Elaeis guinensis* en Afrique centrale pendant ses tournées dans l'Oubangui. Il indique qu'ils sont utilisés pour produire le vin de palme.³² Le Docteur Potagos, médecin grec signale aussi le palmier qu'il considère comme l'arbre à bière en Afrique centrale précisément à l'Est de la Centrafrique. Il nomme cet arbre le *niamtadi* qui donne par sa sève la bière.³³ Paul du Chaillu signale aussi le manioc chez les Fang mais aussi les bananes et les

²⁸ P. Alexandre, "Proto-histoire du groupe béti-bulu-fang : essai de synthèse provisoire", *Cahiers d'études africaines*, Vol.5, 1965, pp.503-560.

²⁹ C.V. Morgen, *A travers le Cameroun du sud au nord. Voyages et explorations dans l'arrière-pays de 1880 à 1891*, Leipzig, F.A Brockhaus, 1893, p.36.

³⁰ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.264.

³¹ Ossah, "Désignation, production ...", p.67.

³² A. Chevalier, *Mission Chari-Lac Tchad 1902-1904, l'Afrique centrale française, récit de voyage de la mission*, Paris, Augustin challamel, 1908, p.17.

³³ Y. Boulevert, *Explorateurs méconnus de l'Est centrafricain : 2 explorateurs belges dans l'Est de la Centrafrique (1891-1894)*, Bondy, ORSTOM, 1983, p.10.

magnifiques cannes à sucre qui servent à fabriquer les boissons enivrantes.³⁴ Les Ekang consommaient aussi une sorte de vin : la banane fermentée dans de l'eau donnant du vin désigné sous l'expression *meyo 'o mekon* légèrement alcoolisé d'un goût "douteux".³⁵ L'Abbe Walker atteste aussi qu'au Gabon autrefois on fabriquait avec le jus de banane une boisson fermentée appelée *meyoc-bikon*. Ce breuvage était préparé dans des jarres en terre cuite.³⁶ Le capitaine Roche indique également la présence du vin de banane dans le pays pahouin. Il précise que ce vin est obtenu par fermentation dans l'eau pendant douze heures de grosses bananes coupées en morceaux.³⁷

La plupart des explorateurs qui sillonnent les côtes africaines à partir du XV^e siècle signalent dans leurs témoignages respectifs la présence des boissons alcooliques chez les populations africaines. Bon nombre d'entre eux en firent de véritables éloges. Le premier témoignage remonte à 1448. Quand le Portugais Valarte reçoit du chef Guitanya sur la côte méridionale du Sénégal du vin de palme. En 1445, Cada Mosto signale que les Noirs d'Afrique tirent le vin de palme d'un arbre qui se trouve en abondance dans leur pays et qu'il est différent de celui que produit la datte. Ces deux voyageurs précisent que le *mighol* (non de ce vin de palme) est produit toute l'année. Ils décrivent le procédé qui permet de le produire. il suffit à titre d'illustration de réaliser deux ou trois ouvertures au tronc du palmier et d'y suspendre des Calebasses.³⁸ Ils admirent la boisson et pensent que si on n'y mêle rien, il enivre comme le vin. Ils le trouvent mieux que le vin d'Italie. Entre 1466 et 1476, Diego Gomes atteint la rive gauche du fleuve Gambie et contacte le roi : " j'allais vers lui, lui apporter des présents, des biscuits et de notre vin parce qu'ils n'ont pas de vin sauf celui qu'ils tirent du palmier". En 1491, à l'occasion d'une visite des Portugais dans la capitale du royaume du Congo, le roi leur offre du vin de palme.³⁹ Valentin Fernandes décrit aussi l'attitude du roi diola qui le recevait entre 1506 et 1520. Il indique que ce roi du matin à la nuit a toujours une Calebasse près de lui avec du vin de palme et à peine prononcé deux ou trois mots, prend la Calebasse et boit. Au XVI^e siècle les marins anglais vont aussi apprécier le vin de palme. En 1553, Windham, lors de son passage dans le royaume du Bénin observe que les vaisseaux anglais consomment avec excès du vin de

³⁴ P. Du Chaillu, *Voyages et aventures en Afrique équatoriale*, Paris, Michel Lévy frères, 1863, p.171.

³⁵ Bertaut, *Le droit...*, p.119.

³⁶ A. Walker", Le bananier plantain au Gabon, variétés et usages divers", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, N°113, 1931, pp.18-27.

³⁷ J.B Roche, *Au pays des Pahouins (Du rio mouny au Cameroun)*, Paris, Henri Charles-Lavauzelle, 1904, p.82.

³⁸ Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.182.

³⁹ *Ibid.*p.183.

palme. L'image ci-dessous nous montre la fabrication de la bière dans Ounyamouézi (situé au sud du lac Victoria dans l'Afrique orientale allemande) au XIX^e siècle.⁴⁰

1 : Fabrication de la bière dans l'Ounyamouézi (XIX^e siècle).



Fabrication de la bière dans l'Ounyamouézi. — Dessin de Emile Bayard.

Source : <https://www.btobeer.com/actualites/produits-industries/cravatees-ou-calebassees-a-la-decouverte-des-bieres-d-afrique>, consulté le 27/06/2018.

Le capitaine Jean Lock lors de son séjour sur la côte guinéenne mentionne aussi que les populations de cette localité ont de l'eau comme boisson mais aussi du vin de palme qu'elles tirent des palmiers stériles parce que ces arbres ne portent pas de fruits. Chaque soir elles suspendent des gourdes pour recevoir ce liquide. Deux ans après, Towntson est stupéfait par le rôle joué par le vin de palme pendant son accueil. Aussi, Bird et Newton signalent-ils la présence du vin de palme au Bénin. Ils poursuivent en disant que les habitants de Rio Gabon n'avaient pas l'habitude de boire en mangeant et qu'après leur repas ils avaient l'habitude de boire d'importantes quantités de vin de palme et d'un mélange de miel et d'eau qui ressemble à l'hydromel.⁴¹ Aux environs de Sao Tomé et Príncipe, on produit aussi du vin de palme. En 1679, Barbot magnifie le vin de palme de l'île du prince en disant que le vin de palme y est merveilleux et en très grande quantité. L'Anglais Atkins, en 1721, rapporte qu'à Sao Tomé et Príncipe, les matelots qui y sont arrivés en bonne santé consommèrent beaucoup de vin de palme qu'ils achetèrent moins cher. A Fernando Pô, Lander indique aussi que le vin de palme est la boisson des populations locales et qu'il était facile d'en trouver.⁴²

René Caillé indique aussi qu'en Afrique, les hommes attendent que par la fermentation, le sucre soit transformé en alcool qu'ils produisent à partir de plusieurs plantes. Il mentionne que pour la seule localité du Rio Nuñez, il existe la sève d'un palmier et un

⁴⁰ *Ibid.*

⁴¹ *Ibid.*, pp.184-189.

⁴² *Ibid.*, p.190.

tubercule qui sont des sources de glucides. Il mentionne également que dans certaines parties de l'Afrique c'est le mil malté qui est utilisé pour produire la bière ou alors on utilise le miel pour faire l'hydromel.⁴³ Les habitants de Tagga recueillent aussi la sève du palmier pour faire du vin. De même, beaucoup d'oiseaux et de singes se tenaient sur les branches des arbres situés près du Nil bleu au Soudan. Pour attraper les singes particulièrement, il fallait se servir de cruches pleines de bière mélangée de miel. Les singes une fois enivrer de cette bière, deviennent faciles à attraper pour la vente. Mehemet Ali, vice-roi d'Egypte avait l'habitude de vivre cette scène pendant ses expéditions. Dans toute le Nubie, les fêtes de mariage se célébraient avec le *merisse* et le *bilbil* qui sont des bières de la région. Certains voyageurs égyptiens allaient chez l'ancienne du Sennâr solliciter l'hospitalité. Ils y trouvaient des boissons fortes.⁴⁴

Pendant les explorations du bassin du Congo, les voyageurs avaient l'habitude de boire des liqueurs et les eaux-de-vie qui les rendaient ivres-morts. Ils n'étaient pas habitués à consommer les boissons africaines.⁴⁵ Certains géographes qui ont parcouru le Rwanda à l'instar de Jean François Gotanègre et Albert Lopez à force d'y observer l'utilisation de la bière de banane parleront de cidre au lieu de bière de banane. Par contre Stanley et Schweinfurth ont adopté le nom de vin de banane ou ont employé le nom swahili de *Pombé* donné à tous les breuvages alcoolisés. Dans toute l'Afrique centrale, on utilise communément le nom bière de banane.⁴⁶ Dybowski avait aussi étudié la région située entre l'Oubangui et le Chari. Il fait remarquer que les tribus noires y pratiquaient essentiellement l'agriculture pendant la saison des pluies. Alors qu'ils n'ont pas été en contact avec les Européens, les "indigènes" des pays Langouassi, Dakoua et N'gapou cultivaient des hectares de maïs, de sorgho et de mil. Dybowski découvre aussi que ces populations connaissent aussi la bière.⁴⁷ En 1769, Doumet faisait déjà remarquer que le vin de palme était souvent mis dans une vase ou une bouteille hermétiquement fermée et en peu de temps il brisait le vase en morceaux. C'est la raison pour laquelle, les Ebriés de côte d'Ivoire avaient l'habitude de fermer le canari avec une matière végétale spongieuse. Cette matière empêche les mouches et les abeilles de pénétrer à l'intérieur du canari. Ventant son goût, le père Labat dit que le vin de palme a la consistance et la couleur du lait et qu'il

⁴³ H. Jacques-Felix, " Contribution de René Caillé à l'ethnobotanique africaine au cours de ses voyages en Mauritanie et à Tombouctou (1819-1820), *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 10-8-9, 1963, pp.287-334.

⁴⁴ A. Jacobs, " Les voyages d'exploration en Afrique. Les sources du Nil et l'Afrique équatoriale", *Revue des deux mondes*, 2^e période, tome 5, 1856, pp.883-908.

⁴⁵ P. Bory, *Les explorateurs de l'Afrique*, Tours, A. Mame et fils, 1890, p.276.

⁴⁶ Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.232.

⁴⁷ A. Arnera, " Science et colonisation : La mission de Dybowski (1891-1892)", *Outre-Mer. Revue d'histoire*, N°336-337, 2002, pp.321-332.

mousse comme le champagne puis il est doux.⁴⁸ L'Abbé Prévost en faisant la synthèse de tous les renseignements donnés par les explorateurs lui confère la consistance du vin d'Espagne. Il affirme qu'il brille comme le champagne. En 1693, le voyageur Philips estime qu'on pourrait confondre le vin de palme au vin de Florence. Demanet pense que le vin de palme peut être bon même après trente heures.⁴⁹ Plusieurs décennies après, la description du père Teilhard de Chardin va dans le même sens :

Boisson éphémère et délicieuse...le vin de palme d'abord fade et sucré, devient en quelques heures savoureux, pétillant et rivalise avec les meilleurs vins de champagne. Puis il s'épaissit, devient blanc, acide et forme une liqueur enivrante comme l'eau-de-vie. Un jour après, il est gâté et non potable.⁵⁰

Les mêmes témoignages seront donnés par l'Abbé Prévost en 1747, Adanson en 1750 et Doumet en 1769.⁵¹ Chez les Omvang de la période coloniale, l'homme hormis les semailles et les récoltes se devaient d'aller chercher aussi le vin de palme.⁵² Brazza signale aussi que chez les Langouassi et les Dakoa, pendant leur tournée dans la région, il existait des plantations de mil, de sorgho et de manioc. Ils furent reçus dans la région avec des gourdes pleines de "pipi" qu'ils avaient l'habitude de consommer pendant les combats.⁵³ Assurément, les populations du nord de l'Afrique avant les conquêtes musulmanes consommaient du vin de palme. Dans le Limpopo, le vin de palme est aussi répandu dans tout le pays.⁵⁴ Isert au XVIII^e siècle donne une description de la fabrication de la bière "pytho". Selon cette description, elle est composée de grains ordinaires, du millet ou du blé de Turquie (Ouidah au Bénin). Dès la fin du XVI^e siècle le maïs fait partie de l'alimentation des populations de la région. Bosman nous renseigne qu'à son temps, les populations de Ouidah utilisaient cette céréale pour brasser de la bière.⁵⁵ Parlant des céréales Damont nous dit que les Noirs d'Afrique avaient l'habitude de les utiliser pour la fabrication d'une boisson enivrante.⁵⁶ Clapperton indique aussi la présence de la bière au Dahomey.⁵⁷ L'Allemand Pieter de Marces pendant son périple dans le golfe de Guinée

⁴⁸Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.117.

⁴⁹ *Ibid.*, p.177.

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ *Ibid.*, p.179.

⁵² G.H. Mbeng Dang, " Nguélémondouka et la colonisation allemande 1850-1916", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2005, p.10.

⁵³ E.M. Alglave, *Le centre de l'Afrique autour du Tchad*, Paris, Bibliothèque scientifique internationale, 1894, pp.100-101.

⁵⁴ L. Jacques, " Le mal causé par les spiritueux en Afrique et les moyens d'y remédier", *l'Afrique explorée et civilisée*, 5^e année, 1884, pp.262-273.

⁵⁵ D.Juhé-beaulaton, " La diffusion du maïs sur la côte de l'or et des esclaves au XVII^e et XVIII^e siècles", *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 77, N°287, 2^e trimestre, 1990, pp.177-198.

⁵⁶ C.H. Perrot, " Semailles et moissons dans la région d'Assini vers 1700", *Journal des africanistes*, tome 60, fascicule 1, 1990, pp.9-25.

⁵⁷ Bruneau, A.P., " « The king's servant » : modalités de la rencontre dans journal of a second expedition into the interior of Africa de Hugh Clapperton (1829)" in Regard F., *De drake à Chatwin. Rhétorique de la découverte*, Lyon, ENS Editions, 2007, pp.137-155.

nous donne un témoignage sur le boire social du vin de palme au Ghana entre les hommes et l'utilisations qu'il en était faite dans les manifestations religieuses. Il observe que ces populations brassaient une boisson faite d'eau et d'un peu de maïs et cette boisson une fois fermentée ressemblait à la bière. Elles l'appelèrent *Poitou*. *Pito* est une bière africaine aussi brassée à partir du sorgho et du millet. La bière de mil est appelée par les Ga de la région d'accra *ηmāda*.⁵⁸ Toujours au XIX^e siècle, l'Abbé Walker signale plusieurs vins et bières au Gabon. Il mentionne aussi que le vin de palme était partout dans le pays. Mais aussi le vin de canne à sucre, d'Ananas ou de la bière de banane. Il souligne aussi que le vin français était absent de la brousse gabonaise.⁵⁹

Chez les Matakam du Cameroun, avant le XX^e siècle on note la présence des bières dans les cérémonies de mariage. La bière de mil faisait partie des éléments de la dot.⁶⁰ Au Cameroun précolonial, en particulier pendant les explorations, Dapper souligne la présence du vin de palme chez les populations de la zone forestière. Il fait aussi mention des ignames. Les Portugais font de même en signalant une quantité énorme de cannes à sucre sur la côte.⁶¹ Summers et Whyllly indique également la présence de la bière de millet à Inyanga dans le sud-Est africain. Cette boisson était très appréciée des Noirs.⁶² Les voyageurs swahili qui ont précédé les explorateurs européens signalent la présence du *Pombé* et de la bière de mil dans les régions qu'ils ont traversées notamment en Afrique de l'Est. Ils précisent même que ça alimente l'atmosphère festive.⁶³ A Kakondy, sur le rio Nuñez dans l'actuelle Guinée Conakry, René Caillé en y effectuant une visite découvre beaucoup de palmiers qui fournissent aux populations locales du vin de palme. Il mentionne d'autres boissons utilisées par les populations : celle obtenue avec la prune, du caura (*Parinari excelsa sab*) qu'ils écrasent et font fermenter avec de l'eau pour obtenir un liquide bon à la consommation et enivrant. A cette boisson, il faut associer une autre qu'ils nomment "*jin-jin-di*" produite à partir de la racine d'une plante du même nom.

⁵⁸E. Akyeampong, S.A. Ntewusu, " Rum, Gin and Maize: Deities and ritual change in the Gold coast during the atlantic era (16 cebtury to 1850)", *Afriques* [En ligne] <https://Journals.openedition.org/afriques/1651#quotation>, consulté le 18/05/2018.

⁵⁹ A. Walker, R. Sillans, " Les plantes utiles au Gabon. Essai d'inventaire et de concordance des noms vernaculaires et scientifiques. Description des espèces, propriétés, utilisations", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, N°2-5-6,1955, pp.232-262.

⁶⁰Martin, J.Y., " Essai sur l'histoire précoloniale de la société matakam" in Martin J.Y., (ed.), *Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun*, Paris, CNRS, 1981, pp.219-227.

⁶¹ E. Mveng, *Histoire du Cameroun, tome I*, Yaoundé, CEPER, 1984, pp.111-113.

⁶² W.G.L. Randles, " Matériaux pour une histoire du sud-Est africain jusqu'au XVIII^e siècle", *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 18^e année, N°5, 1963, pp.956-980.

⁶³ N. Carré, *De la côte aux confins, récits de voyages swahili*, Paris, CNRS éditions, 2014, p.14.

Il est question de la bière de "*djin-djin*" fabriquée avec des racines tubéreuses de *dissotis grandiflora benth.*⁶⁴

La bière est très ancienne en Afrique. En Afrique de l'Ouest on se sert des céréales comme le mil et le sorgho pour produire de la bière. En Ethiopie on utilise le *tef* ou l'orge, en Afrique australe le maïs introduit par les Portugais au XVII^e siècle est mis à contribution pour fabriquer la boisson enivrante. En Afrique centrale puis équatoriale, les tubercules remplacent les céréales. Ainsi on a toute une gamme de vin et de bière : les bières de patates douces à titre illustratif. Au Rwanda, Burundi et en Ouganda, les populations locales fabriquent l'*urugwa*, une bière de banane.⁶⁵ Les Noirs de la côte occidentale avaient l'habitude de consommer aussi une bière qu'ils nommaient *boullo* faite à partir des grains du pays.⁶⁶ Auguste Chevalier nous dit davantage que Bourounga fils de Bembé et boy de Dabrowski pendant sa mission maîtrise parfaitement les boissons consommées dans le Haut-Oubangui à savoir le *Pata* sorte de bière de maïs utilisée par les Banziris, le *Pepi* qu'on produit à partir de la fermentation de la farine de sorgho non germé. Cette boisson est beaucoup consommée par les populations Bandaras. Dans le poste de Mobaye, on distillait le jus de canne à sucre.⁶⁷ En ce qui concerne la société du Burundi précolonial, plusieurs productions littéraires de la période coloniale sont remplies de mots pour désigner les boissons alcooliques. La bière de banane selon cette littérature est nommée *Pombé* et non *urwarwa*. On comprend bien que les différents explorateurs européens ont été influencés par la langue de leurs auxiliaires swahilis.⁶⁸

Durant ses voyages d'exploration en Afrique équatoriale, l'officier de l'armée du Bengale le capitaine Richard Burton par ailleurs envoyé de la société de géographie de Londres pour rassembler les informations utiles sur l'Afrique intérieure se fait accompagner par M. Specke lui aussi officier de l'armée des Indes. Ces deux officiers indiquent la présence de la bière *Pombé* en Afrique centrale. Cette boisson connue dans presque toute l'Afrique noire est désignée sous plusieurs noms. En Egypte on parle de *Buza*. Dans l'extrême et le Haut-Nil on le nomme *merissa*. Pour la produire on utilise une quantité de grains, des herbes *holcus* et *panicum*, une graminée très amère. Ces éléments sont mélangés puis sont laissés jusqu'à la fermentation. Après fermentation on y ajoute une quantité égale de farine et un peu de miel.

⁶⁴R. Tourte, *Histoire de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone, vol III : Explorateurs et marchands à la recherche de l'eldorado africain 1800-1885/1890*, Rome, FAO, 2010, pp.22-23.

⁶⁵Rodary, E., " La bière" in Volvey A., et al. (ed.), *l'Afrique*, Atlande, Editon Philippe Lemarchand, 2005, pp.125-126.

⁶⁶J.F. De la Harpe, *Abregé de l'histoire générale des voyages. Vol 2*, Paris, Rusand, 1830, pp.97-101.

⁶⁷Chevalier, *Mission Chari-Lac Tchad...*, pp.50-51.

⁶⁸J.P. Chrétien, "Les premiers voyageurs étrangers au Burundi et au Rwanda : Les « compagnons obscurs » des « explorateurs »", *Afrique & histoire*, N°2, Vol.4, 2005, pp.37-72.

Puis la mixture est portée à ébullition trois à quatre heures dans des pots. Ensuite on la filtre avec des nattes. Une fois clarifiée, la boisson est soumise une fois de plus à la fermentation à telle enseigne qu'au bout de trois jours le mélange devient acide comme le vinaigre.⁶⁹

Dans une correspondance adressée à Robert Boillot, consul du roi des belges, Neuchâtelois signale la présence du vin lorsqu'il décrit le mode alimentaire des habitants de Bokula, district de Bangala au Congo belge. Boillot signale également le vin de palme dans les produits qui composaient leur alimentation à Popokabaca, chef-lieu de la province du Kwango.⁷⁰ Il signale aussi le vin de palme parmi les cadeaux qui lui étaient offerts par les chefs au Congo belge.⁷¹ Vandervelle Emile signale aussi la bière au Congo. En parcourant le village, il note que des gourdes sont suspendues sur des palmiers. Plus loin il signale aussi la bière de banane, le vin de canne à sucre, le *pombé* et la bière d'éleusine de sorgho. Douville nous renseigne également sur la fabrication d'une boisson à base de manioc par les habitants de Benguela en Angola. Ils appellent ce liquide *garrapa*.⁷² Dans le nord-Cameroun, le Dr Gustave Martin alors médecin colonial des troupes françaises souligne que les habitants de cette partie du Cameroun consommaient des grandes quantités de bière de mil.⁷³ Même Hérodote en 420 signale le vin de palme en Afrique notamment au Libéria, dans le Haut-Niger, au Togo, sur la côte de Loango, sur les côtes occidentales et orientales, au Congo etc.⁷⁴

Les groupes sociaux de la région du Diamaré ont toujours aussi fait de la cuisson de la bière leur affaire. Ce d'autant plus que ce breuvage occupait une place de choix dans leur vie sociale.⁷⁵ Les premiers signes de la fermentation de la bière sont trouvés dans la zone du Nil bleu. Ces bières sont fonction des cultures agricoles.⁷⁶ Le Blanc en arrivant en Afrique équatoriale va s'abreuver des boissons locales fermentées qu'il appréciera d'ailleurs : le *massangas* fait à base de jus de cannes à sucre ou de bananes et le *malafi* sorte de vin de palme.⁷⁷

⁶⁹ A. Jacobs, " La région des grands lacs de l'Afrique équatoriale, état moral et social du continent noir", *Revue des deux mondes*, tome 39, 1862, pp.674-703.

⁷⁰ J. Boillot-Robert, *Léopold II et le Congo, nos fils au continent noir*, Paris, ATtinger Frères, 1903, p.131.

⁷¹ *Ibid.* p.143.

⁷² J.B. Douville, *Voyage au Congo et dans l'Afrique équatoriale fait dans les années 1828, 1829, 1830*, Paris, Jules Denouard, 1832, pp.11-22.

⁷³ M. Gustave, *l'existence au Cameroun : études sociales, études médicales, études d'hygiène et de prophylaxie*, Paris, Emile Lanse, 1921, p.37.

⁷⁴ D.Domergue, " Politique coloniale française et réalités coloniales", Thèse de Doctorat d'Etat en Histoire, Université de Paris I Panthéon Sorbonne, 1984, p.53.

⁷⁵ Delneuf, M., " Les recherches archéologiques menées par l'ORSTOM au Cameroun septentrional" in Essomba J.M., Delneuf M., (eds.), *Paleo-anthropologie en Afrique centrale, un bilan de l'archéologie au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 1998, pp.91-124.

⁷⁶ Anonyme, " Bière artisanale et bière importée : Histoire d'une industrie en Afrique"[En ligne]www.rfi.fr/contenu/20100316-bière-artisanale-bière-importée-histoire-une-industrie-afrique (consulté le 27/06/2018).

⁷⁷ V. Gelade, "Les débuts de la navigation à vapeur sur le Haut-Ogooué (1882-1898)", *BTNG/RBHC*, Vol.3, N°3, 2002, pp.383-418.

Certaines plantes utilisées dans la confection des boissons alcooliques en Afrique ont été introduites par les Portugais. Les conditions climatiques aidant, ces espèces ont été diffusées littéralement dans tout le continent. Ces plantes ont intégré les habitudes alimentaires des populations négro-africaines. La présence de ces espèces végétales en Afrique est prouvée par les témoignages anciens. Ces plantes furent uniquement des plantes alimentaires. Il est clair aujourd'hui que ces plantes alimentaires servaient aussi à l'alimentation des esclaves qui étaient transportés vers l'Amérique. Leur culture fut expérimentée dans des jardins potagers et vergers situés dans des forts et comptoirs appartenant aux Européens. C'est à partir de ces centres d'expérimentation que ces plantes furent diffusées dans tout le continent africain.⁷⁸ Probablement aussi certains esclaves apportés dans les îles et rapatriés après, sont ceux qui sont rentrés en Afrique avec certaines de ces plantes et les ont vu cultiver. Parmi ces plantes, nous avons la canne à sucre (*Sacharum officinarum*) qui est originaire de l'Inde et de la Cochinchine. Schweinfurth l'a signalé chez les Niams-Niams et Stanley sur le l'Itouri chez Manyoumas. Ensuite le manioc (*manihot esculenta*), il est observé par Dybowski dans certaines régions inexplorées de l'Afrique. Il est aussi en grandes quantités en Angola, au Congo. Stanley observe de même sa culture dans le bassin supérieur du Congo. En outre la maïs (*Zea mays*), on le rencontre dans plusieurs régions d'Afrique notamment en Afrique centrale au Gabon sur l'Ogoué. Il est entré en Afrique équatoriale par le Haut-Oubangui, sur l'Arrouhimi et dans l'Itouri sur le lac Albert chez les Monbouhous, les Niams-Niams ainsi que par le Congo. Il est à noter que l'importation de ces plantes en Afrique ne s'est pas accompagnée des techniques de fabrication des boissons alcooliques. Ces techniques sont le fruit de l'invention des populations africaines.⁷⁹

La documentation sur le vin africain n'est pas facile à reconstituer. Elle est éparpillée de par le monde. Des textes littéraires et épigraphiques constituent l'essentiel des documents qui attestent la présence de la bière et du vin en Afrique noire. Le tarif Zarai mentionne qu'aux confins de la Mauritanie et de la Nubie il existait tout un commerce dont le vin faisait partie des produits échangés.⁸⁰

⁷⁸ B. Roussel, D. Juhe-Beaulaton, " Les plantes américaines en Afrique tropicale", *Les cahiers d'outre-mer*, N°45-179-180, 1992, pp.373-386.

⁷⁹ S. Zaborowski, " Origine des plantes cultivées et de la culture dans l'Afrique noire. Usages et peuples de l'Afrique occidentale : Les Sabangas", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, IVe série, tome 4, 1893, pp.508-532.

⁸⁰ R. Lequément, " Le vin africain à l'époque impériale", *Antiquités africaines*, N°6,1980, pp.185-193.

Au demeurant, il existe des sources qui nous renseignent sur la présence de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun. Ces sources sont : la langue des Ekang eux-mêmes, les données de l'anthropologie et de l'archéologie et les différents témoignages que les explorateurs ont faits sur les breuvages des Pahouin et même sur les boissons enivrantes des Africains au sud du Sahara en général. Les Égyptiens de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires ont également laissé plusieurs sources qui donnent des renseignements sur la présence de la bière et du vin chez eux.

B- Chez les Égyptiens anciens

1- Les sources linguistiques

En ce qui concerne les sources linguistiques égyptiennes, observons que plusieurs termes permettent de désigner la bière en pharaonique. Ces termes correspondent aux différentes formes de bière que les Égyptiens de l'Antiquité consommaient. A cet effet, nous pouvons mentionner la bière de dattes, la bière *ḥkṯ* produit à partir de l'orge. A l'époque des pyramides ce terme était assurément lu *ḥnkṯ*. Ce mot est de la famille du mot *ḥnk* qui renvoie à la bière. Notons que pendant le Moyen Empire, il était écrit sans le *t* final. Au Nouvel Empire égyptien ce terme subira un changement au niveau de son orthographe. On le lit désormais *ḥknt* ou *ḥkr*. Le mot *ḥnk* usuellement employé à l'époque tardive correspond aux mots coptes *2NKE* ou *2eek*. Lorsque ce vocable est associé à celui de *ndmt*, on a *ḥkṯ ndm* qui signifie bière sucrée. Le vin sucré était constamment offert aux dieux et aux morts comme oblation. Les Égyptiens en ont fait l'élément fondamental de leur alimentation en plus du pain.⁸¹ Le procédé de la fabrication de la bière *ḥnkṯ* est décrit dans les tombes de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires égyptiens. En fait le terme *ḥnkṯ* dans la civilisation égyptienne renvoie à un arbre qui produit des fruits sucrés. Les textes de l'Ancien Empire en faisait déjà mention et les Égyptiens anciens développaient sa culture dans leurs jardins. Cette plante était également une plante médicinale utilisée dans la guérison de certaines maladies.⁸²

Plusieurs autres plantes étaient utilisées par les Égyptiens de l'Antiquité pour produire la bière. On a le cas de la plante *spn*. Cette espèce apparaît clairement dans les textes médicaux et produisaient les fruits appelés *špnn*. On peut aussi évoquer la bière *ndm* confectionnée à partir de la groseille. Le mot *špnt* désigne depuis le Moyen Empire le vase de

⁸¹Sarr, " La bière...", pp.117-124.

⁸² *Ibid.*

vin et le vin lui-même.⁸³ A une époque tardive, ce mot va renvoyer à une boisson variant entre l'eau et la bière et était donnée aux divinités en guise d'offrandes. Les Egyptiens anciens utilisaient les fruits de la plante *pk3* pour produire la bière. On trouve également cette boisson dans la liste des offrandes qui étaient données aux divinités. Les étymologies changent avec les périodes. Ainsi, le *shpt* qui apparaît dans les textes de l'époque saïtes et des pyramides soulignent un breuvage qui était souvent offert aussi aux divinités. Nous avons aussi le terme *hnmt* qui renvoie aux céréales utilisées pour fabriquer la bière. Le vocable *dsrt* au masculin désigne aussi la bière. Boisson produite par la déesse *Mnqt*, déesse de la bière par excellence. Or *Mnq* renvoie au lait.⁸⁴ Cette boisson était aussi offerte aux divinités et aux morts. Les Egyptiens anciens affectionnaient aussi la consommer.

Dans l'Égypte des dynasties royales, on utilisait le terme *3h* pour désigner à la fois la bière et le vin mais aussi l'esprit qui se nourrit du vin. Bien plus, le terme égyptien *bnrt/bnjw* se rapporte à la bière, au palmier dattier, au vin de dattes, au jus de dattes et aux sucreries.⁸⁵

Différentes formes de vin étaient utilisées par les populations noires d'Égypte pharaonique. Entre autres nous avons le vin rouge, le vin blanc et le vin de palme. Dans les représentations des tombes de Thèbes, on peut voir la récolte du raisin qui servait à fabriquer le vin rouge. Dans la tombe de Niakht, fonctionnaire de la 18^e dynastie, on peut voir les serviteurs lui apportant de l'eau, des cruches remplies de bière et du vin. On peut donc lire sur sa stèle ce qui suit : " *rdjt hnkt n Ss nht rdjt j' b n jrp n wsir*".⁸⁶ Les différents lieux de production de ces boissons étaient le delta, la partie Ouest de la côte, les oasis kharga, et Dakhla, le terroir de Kynopolis en Moyenne Égypte ainsi que la région syro-palestinienne et plus tard de la Grèce. Les vins en Égypte étaient désignés aussi par rapport à leur lieu de production. A cet effet nous avons : le *jrp n kmt* (vin provenant d'Égypte), *jrp Hr* (vin provenant de la Syrie), *jrp n h3t* (vin provenat des oasis), *jrp n 'ndt* (vin provenant de Bousiris), *jrp n rdj* (vin provenant de Hardais, kynopolis), *jrp n jmr* (vin provenant de Amor, Amourou, territoire du nord de la Syrie entre Ghoms et la méditerranée), *jrp jmt* (vin de Bouto, une ville du delta), *jrp #ymw* (vin de Pelusium), *jrp n t3rw* (vin provenant de la ville de silé), *jrp n jrw jmntj* (vin provenant de l'Ouest du Nil), *jrp sds* (vin de l'Ouest Bahriya), *jrp mhwj* (vin de la Basse-Égypte), *jrp 3mwj* (vin de Hamoui), *jrp sht* (vin des champs), *jrp stt* (vin de l'Asie). Plusieurs vocables étaient




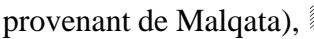
⁸³ *Ibid.*

⁸⁴ *Ibid.*

⁸⁵ *Ibid.*

⁸⁶ *Ibid.*, Donner de la bière à l'écrivain Niakht, donner une tasse de vin à Osiris, le défunt.

également utilisés par les Noirs d’Égypte pour exprimer l’idée de la qualité du vin. A cet effet *jrj nḏm* désigne le vin sucré, *jrj dšr* le vin rouge, *jrj m3'* le vrai vin ou le bon vin, *jrj nḏm n k3 n kmt* le vin sucré provenant des jardins, *jrj n k3yt nfr* le vin de joie ou vin qui aiguise l’appétit, *jrj nfr nfr* le vin de bonne qualité, *jrj nfr n pr wsh* le bon vin de Qaser Choueita, enfin *jrj nfr n p3 Hb sd* désigne le bon vin de bonne qualité pour la fête Sed.⁸⁷

Plusieurs jarres à vin renseignent non seulement sur les échanges qui ont eu lieu entre la vallée du Nil et la région des oasis pendant le Nouvel Empire mais aussi attestent l’existence du vin en Égypte ancienne.⁸⁸ Ainsi, on peut lire sur ces fragments de jarres provenant pour la plupart des lieux de Thèbes et de la ville d’Amarna les inscriptions suivantes :  « an 31, vin de l’oasis » (fragment de jarre inscrit provenant de Malqata),  « vin *nefer* de l’oasis » (fragment de jarre inscrit provenant de Malqata),  « An 36, vin *nefer* de Per-ousekh » (fragment de jarre inscrit provenant de Malqata),  « vin *nefer nefer* du domaine d’Aton dans l’oasis du Sud, an 12 » (fragment de jarre inscrit provenant d’Amarna)⁸⁹ etc.

Au terme de l’analyse de cette partie, il ressort que la langue des Égyptiens anciens disposent de plusieurs termes et expressions pour désigner la bière et le vin. Ce qui prouve la présence de ces breuvages dans cette socio-culture. Ces termes et expressions sont mentionnés dans plusieurs documents où on trouve des textes et des images qui nous renseignent aussi sur la civilisation du vin et de la bière en Égypte pharaonique.

2- Les sources documentaires

a) Les textes

Les textes littéraires qui fournissent parfois des informations sur la bière et le vin en Égypte ancienne ne sont pas homogènes dans le temps mais plutôt ponctuels.⁹⁰ Ces textes sont de deux ordres : les textes primaires constitués des documents administratifs et privés, des lettres, des listes de provisions, des documents de comptabilité, des tablettes de terre crue à l’Ancien Empire, les tessons ou éclats de pierre, les papyrus à l’instar des archives des complexes funéraires de l’Ancien Empire comme celles d’Illahoun, les archives de Deir-El-Medineh, le papyrus Harris, les inscriptions lapidaires relatant les expéditions et les lettres

⁸⁷ *Ibid.*

⁸⁸ Tallet, *Le vin...*, p.31.

⁸⁹ *Ibid.*, pp.32-33.

⁹⁰ *Ibid.* p.4.

adressées aux morts par les vivants.⁹¹ Alors que les textes secondaires sont les textes hiéroglyphiques gravés dans les monuments égyptiens. On trouve dans ces inscriptions la liste des offrandes, les menus parfois très développés dans les parois des tombes et des sarcophages. Parmi les aliments qui y sont cités, il y a bien évidemment la bière et le vin. Les tombes et leur mobilier depuis l'Ancien Empire, les statues et les stèles qui étaient déposées dans les temples égyptiens ou à leurs abords pendant le Nouvel Empire portent des textes rédigés à savoir les formules funéraires, les appels aux morts et les autobiographies qui évoquent l'installation du vignoble en Egypte ancienne.⁹² Dans tous ces documents, l'expression générique est le pain et la bière.⁹³ Les textes primaires ou secondaires en raison du caractère disparate des informations qu'ils donnent sur la civilisation de la bière et du vin en Egypte pharaonique ne permettent pas d'écrire de façon aisée et cohérente l'histoire de la bière et du vin à l'époque pharaonique.⁹⁴ De toutes les sources citées, une seule offre plus davantage d'une grande cohérence dans le renseignement : Ce sont les étiquettes de jarre à vin datant du Nouvel Empire. Elles donnent des indications sur la fabrication du vin et son utilisation.⁹⁵ A côté des étiquettes de jarre à vin, certaines autobiographies comme celle de Metjen sous la III^e dynastie, celle de Ouni sous la VI^e dynastie, celle de Sinouhé sous la XII^e dynastie ou le conte du naufragé constituent aussi des sources importantes qui nous renseignent sur la civilisation de la bière et du vin en Egypte ancienne.⁹⁶

A cet effet, plusieurs étiquettes de jarres à vin ont été retrouvées en Egypte antique par les archéologues et ont donné des informations aux chercheurs sur le contenu de ces récipients. L'étiquette de jarre est un *dipinto* apposé sur un récipient qui donne des informations sur son contenu. Des inscriptions ont été trouvées au Moyen Empire sur des jarres ayant renfermé du vin, de l'huile, de l'encens, de la graisse d'animal et bien sûr du vin. On peut aussi ajouter à ces éléments du miel et des produits laitiers. L'étiquette qui renfermait des informations précieuses était habituellement apposée sur l'épaule du récipient. Ce sont des jarres qui étaient particulièrement destinées à la conservation des liquides.⁹⁷ Ces récipients étaient faits d'argile à fort dégraissant calcaire. Ce qui naturellement les prédestinaient à recevoir les liquides. C'est pendant la XVIII^e dynastie qu'on observe ce type de marquage. Les

⁹¹D. Farouk, " Manger en Egypte : multiples témoins", *Dialogues d'histoire ancienne*, supplément n°7, 2012, pp.47-72.

⁹² Tallet, *Le vin...*, p.4.

⁹³ *Ibid.*

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ Farouk, " Manger en...", pp.47-72.

⁹⁷ *Ibid.*

premières jarres retrouvées et qui semblent avoir été marquées à l'époque d'Hatchepsout et Thoutmosis III se trouvaient dans la tombe de Senmout dans la localité de Thèbes. Les étiquettes de Jarres qui peuvent appartenir à l'époque d'Amenhotep sont peu nombreuses et ont été localisées dans le site de son temple à Thèbes. D'autres jarres faisaient partie du mobilier funéraire qu'on retrouvait dans les sépultures des fonctionnaires. Ex : la tombe de Tjianuni (TT74)²⁰, la tombe de Nakhtmin (TT 87²¹). Il faut attendre le règne de Amenotep III, pour voir les documents y relatifs devenir abondants. De nombreuses étiquettes de jarres ont été localisées dans le site de Malqata. Une multitude d'informations sur le vin égyptien ont été retrouvées entre le règne d'Amenhotep III et celui de son successeur Akhenaton. Des informations sur l'année du règne du Pharaon sous lequel l'inscription a été rédigée, sur la qualité du vin, sur l'appartenance de la vigne, sur le nom du vignoble, sur la situation géographique du vignoble et sur le nom du ou des responsables de la fabrication du vin apparaissent clairement⁹⁸.

A l'époque ramesside, des informations sur la nature du vignoble viennent s'ajouter aux autres. On a alors des précisions sur la taille du vignoble producteur : petit vignoble, grand vignoble, moyen vignoble ou bassin. Dès la fin du règne de Ramsès II, on a une indication qui précise le nom d'un responsable à un niveau supérieur de la production du vin. Ces indications semblent avoir disparu progressivement des habitudes des Noirs d'Egypte. Les toutes dernières qui sont parvenues jusqu'à nous ont été localisées dans la ville de Deir al-Medina. Elles nous renseignent significativement sur le vin de la « répétition des naissances » (*wḥm mswt*). Ce vin était postérieur à l'an 18 du règne de Ramsès XI.⁹⁹ A ces étiquettes déjà étudiées, il faut ajouter les bouchons qui servaient à la fermeture de ces jarres à vin. Elles nous renseignent aussi davantage sur le vin qui était utilisé en Egypte antique. Ces bouchons étaient faits en argile fraîche sur laquelle était apposé un sceau qui renfermait des informations sur le contenu de l'amphore. Parfois elle se referait seulement à une divinité. Les informations concernant l'utilisation du vin en Egypte pendant la 1^{ère} et la 2^e dynasties se trouvent essentiellement sur une série de jarres localisées dans la célèbre localité d'Abydos et le site de Saqqarah¹⁰⁰.

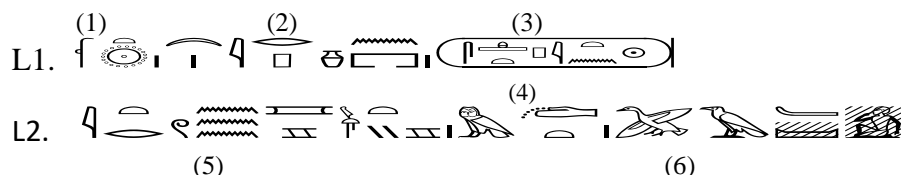
Dès l'Ancien Empire, précisément à partir de la III^e dynastie, la documentation sur le vin devient de plus en plus abondante. Sous le règne de Djoser connu comme le premier roi de l'Ancien Empire, un nombre impressionnant d'étiquettes de jarres est trouvé et mentionnent la provenance du vin. Cette boisson provient des sites de Memphis et de Bouto. Les bouchons des

⁹⁸*Ibid.* p.5.

⁹⁹*Ibid.*

¹⁰⁰Tallet, *Le vin...*, p.7.

jarres de cette nature ont été de même aperçues à Abydos et portent le nom d'« étoile d'Horus, chef du ciel » (*sb3-Hr-hnty-pt*). Le vin est aussi attesté à Abydos sous le règne de Séthi 1^{er}. On peut lire une étiquette amarnienne mentionnant le domaine de *Shtp* (Celui-qui-satisfait-Aton) comme suit :



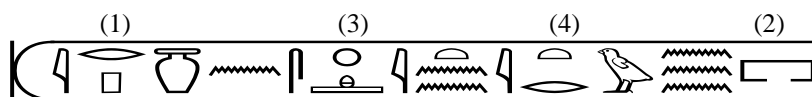
1) An 1, mois 1, vin du domaine de Shetep-Aton

2) La rivière de l'Ouest, sous la responsabilité de Pahou

Voici comment peuvent se décomposer les informations qui ressortent dans cette inscription¹⁰¹ :

document	Provenance	Date	Qualité	Statut	« nom »	prov.géo	Vigneron
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
COA III ét.n°111	Amarna	An 1, mois 1	<i>jrp</i>	Domaine royal	<i>Shtp</i>	<i>jtrw jmntj</i>	Pahou

On peut également lire sur un scellement ou bouchon de jarre à vin en provenance d'Amarna les mêmes indications¹⁰² :



document	Provenance	Qualité	Statut	« nom »	prov. géo
		(1)	(2)	(3)	(4)
COA III, sceau n°70	Amarna	<i>jrp</i>	Domaine royal	<i>Shtp jtn</i>	<i>jtrw jmntj</i>

Les autobiographies en tant que textes secondaires parmi les sources documentaires de l'histoire de l'alimentation des anciens Egyptiens font partie des principaux constituants de

¹⁰¹ *Ibid.*

¹⁰² *Ibid.*

la décoration des monuments funéraires en Egypte ancienne. Elles représentent l'une des sources les plus précises sur l'histoire égyptienne.¹⁰³ Ainsi, L'orge et la vigne, céréales indispensables à la confection du vin et de la bière apparaissent clairement dans certaines autobiographies. Ces autobiographies mettent en relief la générosité envers les nécessiteux mais aussi la bonne gestion des denrées alimentaires pendant les périodes de famine :

« J'ai mesuré l'orge de la Haute-Egypte, car j'ai assuré la subsistance de ma ville que voici toute entière, sur les parvis du gouverneur et directeur des prêtres djefai, pendant les difficiles années de disettes, j'ai agi de la meilleure façon qui soit, je fus loué pour cela par ma ville toute entière ».¹⁰⁴

Bien plus, le roman de Sinouhé renseigne sur le régime alimentaire dont bénéficie le héros du Proche-Orient « on me fit du pain quotidiennement et du vin tous les jours... ».¹⁰⁵

Les sources documentaires nous renseignent sur la civilisation du vin et de la bière en Egypte de l'Antiquité. Les étiquettes de jarre à vin et les textes autobiographiques par exemple donnent des indications sur la nature du vignoble, le nom de son propriétaire, la date de fabrication du vin... Les sources iconographiques informent davantage sur l'utilisation de la bière et du vin en Egypte pharaonique.

b) L'iconographie

Le développement de l'art funéraire à la fin de la III^e dynastie nous permet d'avoir des informations nouvelles sur le vin. Ces informations se trouvent dans les décorations des tombes. Elles se trouvent par exemple dans la tombe d'un fonctionnaire de la III^e dynastie nommé Metjer. Cette boisson devait à coup sûr servir à son culte funéraire.¹⁰⁶ Dès la IV^e dynastie, les techniques de fabrication du vin ont fait l'objet de représentation dans les mastabas de Giza et Saqqarah. De même, à toute époque, les temples possèdent des scènes de repas comme la scène ci-dessous.¹⁰⁷

¹⁰³L.Coulon, "Véracité et rhétorique dans les autobiographies égyptiennes de première période intermédiaire", *BIFAO* 97, 1997, pp.109-138.

¹⁰⁴ Farouk, " Manger en...", pp.47-72.

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ Tallet, *Le vin...*, p.17.

¹⁰⁷ *Ibid.*

2 : Un Egyptien consommant une bière avec une paille.



Source : https://www.researchgate.net/figure/Egyptien-consommant-une-biere-avec-une-paille-Source-Drink-and-be-merry-wine-and_fig4_316454819, consulté le 12/12/2019.

Le défunt y est représenté assis devant la table d'offrandes mais aussi le banquet funéraire auquel participent ses amis, les invités et les membres de sa famille. Ces oblations sont constituées de la nourriture mais aussi de la bière ou du vin. En plus, il existe aussi sur les parois des tombes des scènes de brasseries. Des modèles d'images en pierre, en bois représentant le meunier, le porteur d'offrandes et les brasseurs sont déposées dans le tombeau. Elles nous renseignent sur la bière et le vin en Egypte des dynasties royales.¹⁰⁸ A ce sujet, voici un temple de Louxor nous présentant un exemple de scène d'offrandes alimentaires.

3 : Scène d'offrandes alimentaires : le pharaon présente les vases "nou" (temple de Louxor)



Source : <http://jfbgradu.free.fr/egypte/SIXIEMES/temples/temple.html>, consulté le 11/12/2019.

A partir de la IV^e dynastie, plusieurs tombes à partir de leurs représentations livrent des informations sur la liste des produits qui étaient destinés au culte funéraire. Dès la V^e dynastie les informations sur la provenance du vin sont précises. La mention *jr p mhwj* nous indique que ce vin est de la Basse-Egypte. A la Première Période Intermédiaire (PPI), on a une

¹⁰⁸ Farouk, " Manger en...", pp.47-72.

mention identique qui nous donne des indications sur la provenance du vin. La mention *jr̄p šm* renvoie au vin de la Haute-Egypte. Des mentions similaires ne donnent aucune indication sur l'origine du vin. A titre d'exemple *jr̄p šht* désigne le vin des territoires inondables.¹⁰⁹ En plus, plusieurs mentions de ce genre donnent difficilement des indications sur la provenance du vin si bien que nous sommes parfois obligés de supputer : Le vin d'*Imet* (*jr̄p jmt*) désignera par conséquent la région de Tell al-Faroum-Nebesha, localité située à l'Est du Delta à 14 km au sud de Tanis. Ensuite nous avons *jr̄p Swnw* qui pourrait être le vin de Péluse, le vin *h3mw* peut signifier que ce vin vient de la région d'*Imaou*.¹¹⁰

La culture de la vigne est connue vers la fin du XXVIII^e siècle av. J-C. Elle était développée dans les plaines alluviales du Delta du Nil. Les scènes de foulage, de pressurage et de vendage sont représentées dans les fresques tombales datant entre 2050 et 1500 av. J-C. La consommation du vin à cette époque est réservée aux gens de la haute classe comme le confirme les jarres trouvées dans la tombe du célèbre roi d'Egypte Toutankhamon (1323 av. J-C.).¹¹¹

Les sites de brassage de la bière aussi furent nombreux dans l'Egypte ancienne : Les cuisines et les boulangeries sont entre autres ces différents lieux de brassage. Les brasseries ont été installées à proximité des boulangeries à cause de la relation qui existe entre le pain et la bière. Ces localités sont Ballas, Mahasna, Garstang, Abydos, Hierakonpolis.¹¹² Dès la IV^e dynastie, on observe de plus en plus le mot *henket* qui va remplacer toutes les autres expressions. Ce terme en le traduisant donne bière. C'est un liquide qui est plus ou moins alcoolisé. Il est confectionné à partir de l'eau et du pain mais aussi parfumé à l'aide des dattes ou d'autres produits sucrés. Sa fabrication est détaillée dans de nombreuses tombes notamment celle de Tí à Saqqarah.¹¹³

L'iconographie à la lumière de ce qui précède est une source précieuse de renseignements sur la bière et le vin en Egypte ancienne. Elle est expressive et parlante. Les images trouvées dans les tombes et les temples égyptiens montrent entre autres les scènes de consommation de ces breuvages. A côté de ces sources iconographiques, il y a également la

¹⁰⁹ Tallet, *Le vin...*, p.17.

¹¹⁰ *Ibid.*

¹¹¹ G. Chelidonio, " Aux origines du vin. Du mythe à la recherche archéologique", *Le Globe. Revue genevoise de géographie*, tome 155, 2015, pp.65-86.

¹¹² I. S. Horsnsey, *A history of beer and brewing*, London, The royal society of chemistry, 2003, pp.51-52.

¹¹³ S. Couchou, "La bière en Egypte pharaonique", *Cercle lyonnais d'Egyptologie Victor Loret, Bulletin N°2*, 1988, pp.7-11.

mythologie égyptienne qui atteste la présence de ces boissons chez les anciens Egyptiens à l'époque pharaonique.

3- La bière et le vin selon la mythologie égyptienne

La mythologie égyptienne atteste aussi la présence de boissons enivrantes en Egypte pharaonique. Selon cette mythologie, la première reine des Egyptiens anciens Isis découvre le blé et la culture de l'orge sauvage et le roi Osiris élaborera des stratégies pour les cultiver. Osiris est réputé d'avoir introduit la vigne en Syrie ou en Palestine à partir de l'Egypte. Il enseigna aussi sa culture, la fabrication du vin et le brassage du vin et finalement visita le reste de la terre y compris l'Ethiopie. Il y enseigna comment semer le blé et l'orge, comment cultiver la vigne et comment tirer profit de leurs fruits.¹¹⁴

L'Egypte en tant que terre où on moissonne abondamment est aussi la première à avoir montré aux autres peuples l'usage de la bière lorsque les premières civilisations sont connues. L'usage de la bière en Egypte antique apparaît à l'époque d'Osiris il y a 20 siècles av.J.C.¹¹⁵ Parmi les différentes bières qu'on avait en Egypte pharaonique, il y avait la bière ordinaire (*haq*) et la bière douce (*haq nozmou*).¹¹⁶

La mythologie est une source de l'histoire. Voilà pourquoi nous avons convoqué la mythologie égyptienne pour nous donner des indications sur la bière et le vin en Egypte antique. Elle indique qu'Isis a découvert la culture du blé et de l'orge sauvage et qu'Osiris a élaboré les stratégies de leur culture. Les données archéologiques attestent aussi que les Egyptiens des périodes citées ci-dessus ont utilisé la bière et le vin à des fins diverses dans leur vie quotidienne.

4- Les sources archéologiques

Ce sont les vestiges archéologiques trouvées dans les nécropoles et l'habitat en Egypte pharaonique. Il s'agit des restes de nourriture et leurs contenants localisés dans de nombreuses tombes. Ces vestiges donnent des informations sur le régime alimentaire des morts mais aussi des vivants pendant l'Ancien Empire. Les vestiges trouvés dans des institutions funéraires qui se trouvent dans les nécropoles renseignent également sur l'Alimentation des anciens égyptiens. Aussi, temple, villes des morts et des vivants livrent-ils des témoignages sur le vin et la

¹¹⁴ B.S. Platt, " Some traditional alcoholic beverages and their importance in Indigenous african communities", *Alcohol and its nutritional significance*, Vol.14, Issue 2, 1955, pp.115-124.

¹¹⁵ Brainez, *Historique...*, p.4.

¹¹⁶ A. De Montgon, *L'Egypte*, Paris, Fernand Nathan, 1946, p.55.

viticulture en Egypte pharaonique. Les jarres à vin et à bière, les brasseries, les offrandes alimentaires déposées dans un lieu clos et sec contenant entre autres les restes de boissons à l'intérieur des récipients découverts par les archéologues ont permis de développer des connaissances sur la bière et le vin en Egypte ancienne. La nécropole de Gizeh représentée ci-dessous a livré d'importants témoignages sur la bière et le vin aux archéologues.¹¹⁷

4 : La nécropole de Gizeh




<https://www.merveilles-du-monde.com/Pyramides-d-Egypte/Necropole-de-Gizeh.php>, consulté le 11/12/2019.

Les découvertes archéologiques ont permis aussi de reconstituer la géographie du vignoble égyptien à l'époque pharaonique. Ainsi, le développement de la vigne Chez les Noirs d'Egypte aurait débuté dans la zone de l'Ouest du Delta près de Bouto. On y trouve plusieurs domaines appartenant aux rois d'Egypte. Il faut également chercher la présence des vignes dans les environs de Memphis parce que située à côté d'un centre administratif important. La diffusion de la vigne en Egypte a été rendue possible non seulement par la constitution des domaines des rois et leur famille mais aussi parce que les privés avaient également développé les leurs destinés à alimenter les cultes funéraires des personnes étatiques. La renommée de l'Egypte en tant que pays de bière s'est perpétuée jusqu'à la période hellénistique. Deux zones se distinguent en Egypte pharaonique par rapport à la culture de la vigne : les zones marginales qui comprennent les Oasis, la Nubie et les confins asiatiques et les zones intégrées qui renferment la Haute-Egypte, la Moyenne-Egypte et le Delta.¹¹⁸ Les preuves de la présence de la vigne dans les oasis sont rares en ce qui concerne la période de l'Ancien Empire égyptien. Mais probablement il y a eu la culture de la vigne dans cette partie de l'Egypte dont le but était de satisfaire les besoins des gouverneurs des oasis. Toutes les preuves montrent à suffisance que le vin, boisson des gens de la haute classe était connu de ces hauts personnages. D'ailleurs avoir le vin à cette période était signe de grandeur. Chaque gouverneur qui vivait dans cet espace géographique comme un souverain avait toutes les bonnes raisons d'avoir son propre

¹¹⁷ Farouk, " Manger en...", pp.47-72.

¹¹⁸ Tallet, *Le vin en...*, p.21.

vignoble.¹¹⁹ Yoyotte pense en ce qui le concerne que la vigne cultivée en Egypte fut importée d'Asie même s'il n'apporte aucune preuve scientifique pour soutenir ce point de vue. Il affirme lui-même ne pas connaître les méthodes culturales de cette plante.¹²⁰ Mourre ne partage pas ce point de vue, il pense pour sa part qu'au Nouvel Empire (2^e millénaire), toutes les régions d'Egypte produisaient en abondance du vin.¹²¹

Cette vigne était cultivée dans un espace appelé , *Sp3t*, *sepat* (nome) en pharaonique. Ce mot est une dérivée formée d'une racine *sap* et d'un suffixe *ia*. *Sàp* est un verbe qui renvoie à « coupe » dans le sens de faucher. Il désigne une barrière de chasse séparant cet espace. Cet espace lorsqu'il est divisé donne deux parties. Une partie de l'espace destinée aux habitations et l'autre réservée pour la chasse.¹²² Oum Ndigi a montré que ce terme *sepat* ou *sepa* trouve son équivalence dans beaucoup de langues camerounaises. Notamment le basaa, l'eton, l'ewondo, le bulu, le maka, le toupouri, le bafia, le bamoun et les langues bamileké. A cet effet on a *sàpia* en basaa, *sàfia* en eton, *sèfia* en ewondo, *sâfia* en bulu *sofia* en maka, *safi* en toupouri, *chapia* en bamun et *tjapia* en langues bamileké. Ces termes constituent les avatars du mot égyptien *sepat* selon l'Égyptologue Pierre Oum Ndigi.¹²³ *Sàpia* ou *sepat* exprimerai donc l'idée d'un espace agraire, c'est un domaine de culture ou un espace qui porte des cultures. Dans l'Égypte ancienne il était de coutume d'utiliser le terme *sepat* qui dérive de la racine *sp* « diviser ». Ce mot permettait aux Égyptiens anciens de désigner aussi une circonscription administrative. Ainsi, en Égypte, le district agricole était formé des champs à céréales et les territoires irrigués des vignobles.¹²⁴ Dans le *sepat* on développait la culture de l'orge, du blé et du lin pour la fabrication de la bière. La vigne venait des jardins des vignobles, elle servait à la production du vin indispensable aussi à la consommation.¹²⁵

Au Moyen Empire égyptien, la donne change car l'administration décide d'habiter les oasis à partir de la XII^e dynastie. La région s'urbanise davantage. Le site Aun Asil qui autrefois était inoccupé et même délaissé depuis la première période intermédiaire est de plus en plus sollicité. Les populations aspirent désormais à y retourner pour s'installer. Le papyrus

¹¹⁹ *Ibid.*p.23.

¹²⁰ Yoyotte, J., " Vin" in Posener G., *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.299-301.

¹²¹ M. Mourre, *Dictionnaire encyclopédique d'histoire*, Paris, Bordas, 1978, p.4731.

¹²² Ngo Nsoa, "Le *sepat* ou « nome » égyptien et le *sàpia* ou « espace agraire » basaa : approche historique d'une organisation sociale et économique de l'Afrique ancienne et moderne", *Mémoire de Maîtrise en Histoire*, Université de Yaoundé I, 2002/2003, pp.20-21.

¹²³ *Ibid.*p.22.

¹²⁴ *Ibid.*p.35.

¹²⁵ *Ibid.*pp.35-64.

Boulaq datant de la XIII^e dynastie (règne de Sebekhotep) nous renseigne sur la liste comptable de produits achetés par la cour lors de l'un de ses déplacements : *jrp n Dsd̄s mntn* 1 « vin de Djesdes, 1une jarre-*menet* », (*jrp n wh3t mnt* 4) « vin de l'oasis, 4 jarres-*menet* ». ¹²⁶ Ce papyrus fut localisé à Thèbes dans une tombe de Drah Abou el- Naggah. ¹²⁷

Au Nouvel Empire cette fois-ci, sous Thoutmosis III, on remarque une intégration très poussée entre la vallée du Nil et les oasis. Dans plusieurs tombes notamment celui du vizir Rekhmirê (TT 100), on le voit recevoir le tribut de l'oasis du sud (*wh3t rsyt*) pour le compte du temple d'Amon à Thèbes. Ce tribut était constitué des produits comme des grandes jarres qui servaient au transport du vin. Le mot $\overline{\text{𓆎}} \overline{\text{𓆏}}$, *jrp* qui se trouve sur les amphores nous permet de dire sans ambiguïté qu'il s'agissait du vin. La tombe de Houy (gouverneur de l'oasis du nord « *h3ty- n wh3t* ») dans l'oasis de Baharey apporte encore une preuve on ne peut plus significative. On le voit représenté en train de remplir les sacs de grains et diriger les opérations de fabrication du vin. ¹²⁸

Quant à la région nubienne, les données sont moins abondantes. La Nubie ne remplissait pas les conditions pour le développement de la vigne. Elle présentait un climat aride, et était fortement dépendante de la crue du Nil. La documentation qui se rapporte à cette région insiste donc sur les importations des boissons alcooliques depuis la vallée du Nil ou à partir des pays lointains. Néanmoins des relations très étroites sont attestées entre la Nubie et l'Égypte. Grâce à ces rapports on va assister à l'Égyptianisation de la Nubie. On a quelques textes égyptiens qui soulignent la présence de la viticulture en Nubie et ces informations sont complétées par des jarres à vin qui nous permettent de reconstruire le flux de la circulation des produits. Ces documents ont été localisés à Kor, Aniba et Bouhem. Ces matériaux nous donnent des indications sur la nature des transactions entre la Nubie et l'Égypte et le processus d'implantation de la vigne dans les localités égyptiennes de Nubie. ¹²⁹ Le vin des oasis avait la particularité d'être plus alcoolisé et plus sucré. Des quantités énormes des documents ont été trouvés dans le site de Bouhem : 35 étiquettes de jarres et 173 sceaux de jarres estampillés. Dans la localité d'Aniba, 4 étiquettes de jarres... Un ensemble de 17 documents se réfèrent au

¹²⁶ P. Tallet, *Le vin en...*, p.24.

¹²⁷ *Ibid.*p.25.

¹²⁸ *Ibid.*p.29.

¹²⁹ *Ibid.*p.59.

mot $\overline{\text{ḥ}} \overline{\text{w}} \overline{\text{ḥ}} \overline{\text{w}}$, *ḥwp*. On peut donc affirmer à la lumière de ces indices que le vin était la denrée alimentaire la plus importée d’Egypte en Nubie.¹³⁰

Les bénéficiaires du vin d’Egypte se recrutent parmi les membres de la famille royale, les temples et les particuliers. Des documents attestent déjà que le pharaon *k3nw nSw* était propriétaire des vignes à l’Ancien Empire. Plusieurs autres pharaons possédaient des vignes dans l’Egypte antique : Thoutmosis 1^{er}, Thoutmosis III, Amenhotep et Thoutmosis IV. Dans la ville d’Amarna, on a la liste des membres de la famille royale qui ont bénéficié des produits des domaines viticoles. Hormis Akhenaton le plus souvent appelé $\overline{\text{ḥ}} \overline{\text{w}} \overline{\text{ḥ}} \overline{\text{w}}$, *ḥwp* *ḥn* « celui-qui-satisfait-aton », les domaines des épouses du roi apparaissent dans ces documents notamment Nefertiti et Kya. Il est aussi évoqué la mère du roi Tiy, les filles du roi Meryt et Meket-aton.¹³¹ Les vignobles des pharaons de l’époque ramesside sont aussi mentionnés par les étiquettes de jarres. Il s’agit de Sethi 1^{er}, Ramsès II, Meremptah, Séthi 2, Taoussert et Ramsès VI. Même les domaines du fils de Ramsès, des enfants royaux, de l’épouse et de la fille du pharaon Ramsès II sont évoqués aussi par les étiquettes de jarres.¹³² Les temples reçoivent aussi abondamment de vin non seulement pour les fêtes annuelles mais aussi pour le culte divin journalier. La documentation trouvée à Deir-al-Medina fait allusion au vin de Khonsou, Montou, Hathor, Rê et Amon. Dans la cité d’Abydos, des amphores vinaires appartenant au domaine d’Osiris ont été isolés. Bien plus à Amarna, de nombreux récipients furent localisés et donnent des renseignements précieux sur le ravitaillement du temple d’Aton qui détient des terres viticoles à l’Ouest.¹³³ Enfin les vignobles des particuliers semblent apparaître très rarement dans la documentation sur le vin. Néanmoins, Au Nouvel Empire, on enregistre un nombre élevé de particuliers qui possédaient des vignobles car détenir le vignoble conférait au détenteur un certain rayonnement social.¹³⁴ On retient donc pour cette catégorie de bénéficiaires que les étiquettes des jarres sont muettes à leur sujet car le système de marquage des jarres était destiné à l’identification de la production appartenant à l’Etat.¹³⁵

Les tables d’offrandes en tant que vestiges archéologiques retrouvés dans les tombes des nécropoles, attestent au même titre que les autres vestiges la présence de la bière et du vin en Egypte pharaonique. Une table d’offrandes conservées au musée de l’agriculture du Caire

¹³⁰ *Ibid.* pp.60-61.

¹³¹ *Ibid.* p.327.

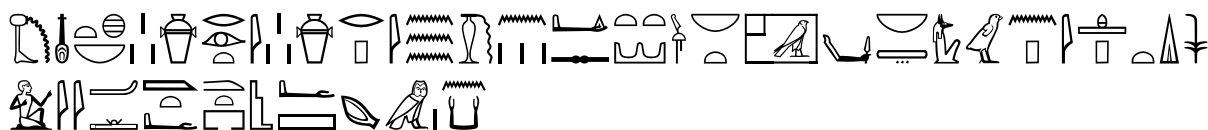
¹³² *Ibid.*

¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ *Ibid.* p.331.

¹³⁵ *Ibid.*

en est une parfaite illustration. Le texte gravé à gauche dans cette table mentionne explicitement le vocable vin. On peut donc lire :



D nsw ḥtp jnpw nbw3-dsr Ḥw.t-Ḥr nb.t jmnt.t d=sn qbḥ (w) jrp jr.t ḥ.t nb(.t) nfr (.t) w'b(.t) n k3 sdm-š m S.t-M3'.t Ḥwy. « Puisse le roi apaiser Anubis, seigneur de la nécropole, et Hathor, maîtresse de l'Occident, afin qu'ils donnent de l'eau fraîche, du vin, du lait et toutes sortes de choses bonnes et pures et *ka* du serviteur dans la place-de-vérité, Houy ». La table d'offrandes illustrée ci-dessous a constitué également une source majeure pour la reconstruction de l'histoire de la bière et du vin en Egypte ancienne par les archéologues.¹³⁶

5 : table d'offrandes n°1354 du musée de l'agriculture du Caire



Source : M. Zaki, " La table d'offrandes conservées au musée de l'agriculture du Caire (inv.1354)", *ENIM* 4, 2011, pp.103-106.

Il est donc clair que plusieurs données archéologiques donnent des informations précieuses sur l'utilisation de la bière et du vin en Egypte de l'Antiquité. Elles nous renseignent sur les techniques de fabrication de ces breuvages, les différents vignobles, les propriétaires des vignobles, les lieux de production de ces boissons et les circonstances dans lesquelles on les utilisait. Les Grecs en raison de leur voyage en Egypte pendant l'Antiquité vont aussi donner des renseignements importants sur ces liquides.

5- Les sources gréco-romaines

Plusieurs témoignages donnés par les auteurs grecs et romains attestent la présence de la bière et du vin en Egypte pharaonique. Théophraste, Dioscoride, Strabon mentionnent dans

¹³⁶ M. Zaki, " La table d'offrandes conservées au musée de l'agriculture du Caire (inv.1354)", *ENIM* 4, 2011, pp.103-106.

leurs travaux respectifs de vin d'orge de Péluse qu'ils ont appelé *Zurthos* ou encore *Zuthion*. Pline et Columelle parlent de *Zithus*. Aristote n'est pas en reste car dans son livre de l'ivresse, il appelle bière toute boisson tirée à partir de l'orge.¹³⁷ Athénée dans les *Deipnosophistes* dit que le vin en Egypte antique renseigne sur les crues, leurs goûts et leurs propriétés.¹³⁸ Strabon souligne l'importance des vignes qu'on rencontrait à Alexandrie autour du lac Marea. Voici ce qu'il dit à propos :

(e {cei d'ojktwj nhvsou" kai ; ta j kuvklw pavn' oijkouv mena kalw" eujoinia : tev ejstv peri ; tou", tovpou", w-jvuste kai ; diacei'stai pro ;"palaivwsin to ; n marewv thn o\\non.¹³⁹

Dans d'autres passages de sa géographie, il ne se prive pas de parler aussi de vin du Fayoum et celui des oasis. Athénée aussi indique la présence du vin blanc légèrement diurétique. Il n'oublie pas de mentionner le vin de Tanis et celui de Coptos. Il dit que la vigne est abondante en Egypte comme l'eau du fleuve Nil. De même il met en évidence la variété des vins égyptiens en fonction de leur goût. En examinant de plus près la papyrologie gréco-romaine, on se rend compte qu'elle est concordante en ce sens qu'elle donne des renseignements sur le vin égyptien. Les sources rassemblées par Urrici donnent des traces sur les vignobles de Thèbes, d'Assouan, de Moyenne Egypte, du Fayoum et du Delta.¹⁴⁰ Des écrits démotiques et grecs trouvés dans les ostraca de cette période montrent à suffisance que la bière était devenue la bière des masses populaires. A Medinet Habou, près de la ville de Thèbes, les habitants consommaient régulièrement la bière.¹⁴¹

Des garnisons militaires romaines localisées dans le désert oriental d'Egypte allaient s'approvisionner régulièrement dans les villages environnants. Hérodote dans son célèbre livre *histoire* laisse entendre que les Egyptiens consommaient le vin de raisin pendant le reste de l'année. L'Egypte avant la domination grecque était une Egypte de la bière. Néanmoins Bagnall fait observer qu'au IV^e siècle de notre ère, le mot bière ne se retrouve plus dans la papyrologie. C'est la raison pour laquelle, les documents retrouvés dans des périodes tardives ne font pas allusion à l'utilisation du vin dans les périodes qui les ont précédés.¹⁴² Plusieurs Grecs ont visité l'Egypte antique hormis Hérodote. Diodore de Sicile donne la liste des éminents grecs qui ont sillonné la vallée du Nil. En tête de cette liste se trouve Orphée et le dernier Pythagore. Parmi

¹³⁷ Gauthier, *La civilisation...*, p.20.

¹³⁸ Tallet, *Le vin...*, p.1.

¹³⁹ *Ibid*, Le lac Marea comprend huit îles dont le rivage tout autour est bien peuplé, la qualité du vignoble dans cette région est telle que le vin maréotique est recherché avec l'idée de le faire vieillir.

¹⁴⁰ *Ibid*.

¹⁴¹ *Ibid*.

¹⁴² *Ibid*.p.3.

les autres noms, nous avons Musée, Dedale, Homère de Cycurgue et de Solon, Hécatee de Millet, Eschyle.¹⁴³ Hérodote arrive en Egypte en 448 avant notre ère. Il visite les sanctuaires, les palais, les nécropoles en recherchant des informations. Il relevait tout ce qui était frappant mais aussi notait tout ce qui lui était raconté. Il a consigné toutes ces informations dans une collection de neuf livres titrés *Histoire*. Grâce à Hérodote on connaît la nourriture et les boissons des Egyptiens anciens.¹⁴⁴ Selon Diodore de Sicile, Osiris enseigna aux hommes la culture de la vigne. Il leur apprit aussi à composer avec l'orge dont la teneur éthylique égalait celle du vin. Il a appelé cette boisson vin d'orge. Hérodote utilise le même mot pour désigner le vin de Péluse produit à partir de la vigne.¹⁴⁵ Ramsès II qu'on appela le pharaon brasseur avait aussi travaillé pour la diffusion de la vigne en Egypte antique mais aussi pour l'installation des toutes premières brasseries.¹⁴⁶

Au total, les sources qui nous renseignent sur la bière et le vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens sont nombreuses et diverses. Il s'agit pour les Ekang de leur langue, des données anthropologiques, des témoignages des explorateurs, et des données archéologiques. Et pour les Egyptiens anciens de leur langue, de la mythologie, des sources documentaires et des données archéologiques. Ces sources informent également sur l'origine de ces boissons ainsi que sur leur typologie chez ces deux peuples négro-africains.

II-L'ORIGINE ET LA TYPOLOGIE DES BIERES ET DES VINS CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- L'origine de la bière et du vin chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- Chez les Egyptiens anciens

L'origine du vin chez les Egyptiens anciens reste problématique contrairement à la bière dont les informations semblent plus précises. Ainsi, la vigne ne semble pas avoir fait partie de la flore originelle de l'Egypte. D. Zohary a fait une synthèse sur la question. Il estime que l'aire de développement naturel de la vigne sauvage, *vitis sylvestris* ancêtre de *vitis vinifera* se trouve essentiellement sur la côte septentrionale de la méditerranée. C'est-à-dire la zone du pourtour de la mer noire et le sud de la mer caspienne. On retrouve aussi la vigne au sud de la Turquie mais aussi au Liban et en Jordanie. Bien plus, elle s'est développée dans les provinces



¹⁴³ P. Gaffarel, *La conquête de l'Afrique*, Paris, Hachette et Cie, 1892, p.15.

¹⁴⁴ *Ibid.* p.18.

¹⁴⁵ Brainez, *Historique de...*, p.4.

¹⁴⁶ fracademic.com/dic.nsf/frwiki/62382, consulté le 02/01/2018.

plus orientales en l'occurrence le Tadjikistan et le Turkmenistan.¹⁴⁷ Il faut également souligner que les premières traces de la vigne ont été signalées dès le IV^e millénaire au Proche-Orient. Notamment dans la zone du Jourdain et à Godin Tepe (actuel Iran, près des monts Zagros). On y a localisé des jarres à vin qui datent de 3500 et 3100 av.J.C. L'apparition de la vigne chez les Egyptiens anciens aurait été favorisée par les différents contacts étroits que le Delta du Nil avait avec le Proche-Orient à l'époque Nagada III A1.¹⁴⁸

Les Egyptiens anciens connaissaient donc la vigne avant même l'apparition des premières sources écrites. De nombreux sites archéologiques comme le Delta et les sites préhistoriques de Tell Ibrahim Awad et de Tell-El Farain (Bouto) ont révélé des restes botaniques identifiés comme du raisin , *j3rr.t* développé dans un vignoble, , *k3mw*. Bien plus, des vestiges archéologiques datant du IV^e millénaire auraient aussi découverts à El-Omari au sud du Caire.¹⁴⁹ On note aussi la découverte d'une tombe royale datée de Nagada III à Abydos. Aussi, la tombe *uj* permet-elle d'éclairer et de préciser la chronologie en renseignant sur les débuts de la viticulture en Egypte ancienne. On y a trouvé des amphores vinaires provenant de Palestine (plus de 700). Cette découverte prouve à suffisance que l'Egypte dépendait du ravitaillement en cette boisson du Proche-Orient à cette époque. D'ailleurs, c'était une boisson réservée à l'élite de la société égyptienne. Par contre à l'époque postérieure au Nagada III B, les amphores vinaires sont inexistantes mais les Palestiniens continuent d'exporter en Egypte d'autres denrées alimentaires en l'occurrence l'huile. Chose curieusement, les recherches archéologiques ont permis de découvrir au même moment des jarres cette fois fabriquées en Egypte. Après analyse, il a été prouvé qu'elles étaient conçues pour contenir le vin.¹⁵⁰ On situe probablement donc l'implantation de la vigne en Egypte ancienne entre 3300 et 3100 av.J.C bien avant même le début de la dynastie 0.¹⁵¹

En ce qui concerne l'origine de la bière en Egypte ancienne, notons que les céréales qui servaient à sa confection ont été reconnues avec certitude parmi les plus anciennes cultures. Elles étaient cultivées et destinées à la consommation. Ces découvertes ont été réalisées dans le Fayoum A et à Mérinté-Béni Salamé. De même, ces céréales notamment l'orge et le blé en tant que graminées étaient représentées dans les variétés *triticum* et *hordeum*.¹⁵² L'orge

¹⁴⁷Tallet, *Le vin...*, pp.12-13.

¹⁴⁸ *Ibid.*

¹⁴⁹ *Ibid.*

¹⁵⁰ *Ibid.*

¹⁵¹ *Ibid.*

¹⁵² J.C. Goyon, " Du prédynastique au pharaonique : l'Egypte et les céréales", *Travaux de la maison de l'orient*, Vol.20, N°1, 1991, pp.45-51.

particulièrement apparaît dès le Ve millénaire dans la variété *hordeum vulgare* L. L’Egyptien de la période prédynastique et même de l’Ancien, du Moyen et du Nouvel Empire à donner du privilège aux plantes à quatre rangs, *tétrastichum* et à six rangs, *hexastichum*. L’épi à quatre rangs était encore désigné par l’expression « épi lâche » tandis que l’épi à six rangs était l’« épi dense ». Malgré la présence des plantes de type *hortedeum distichum* « à deux rangs » au Fayoum, dans les cultures du Fayoum A et B, on observe une apparition fréquente de l’*hordeum hexastichum*. Il apparaît donc que l’orge qui servait à la confection de la bière en Egypte ancienne autant que les autres céréales est cultivé depuis les époques antérieures au IV^e millénaire.¹⁵³

L’importance de la bière en Egypte pharaonique se révèle sur les stèles funéraires. Car le plus important pour le mort était de recevoir son pain et sa bière pour assurer sa survie dans l’au-delà. Ses descendants devaient lui donner sa bière et sa nourriture. En cas d’oubli, tout ce qui était lu et écrit sur la stèle funéraire devenait par le pouvoir de la magie une réalité. Ainsi, le pain et la bière étaient toujours nommés en premier lieu. A partir de la Ve dynastie (vers 2500 av.J.C), le mot *heneket* est de plus en plus utilisé. A cause de son caractère périssable, des recettes étaient données aussi bien que les ingrédients au mort pour qu’il la confectionne personnellement. En plus au néolithique, on consommait en Egypte ancienne des soupes faites à base d’orge germée « *besh*a ». ¹⁵⁴

Au demeurant, nous pouvons retenir que la bière et le vin sont anciens en Egypte pharaonique mais l’origine du vin y reste encore controversée. Chez les Ekang également ces breuvages ont une origine.

2- Chez les Ekang du sud-Cameroun

Le milieu forestier nous renseigne sur l’ancienneté de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun. Car les ingrédients qui ont permis la confection de ces breuvages s’y sont d’une façon ou d’une autre développés. Depuis la deuxième moitié du XIX^e, la présence du vin de palme et de raphia par exemple est attestée dans le sud-Cameroun par Morgen. A l’état sauvage, les palmiers fournissaient aux populations locales du vin de palme enivrant désigné sous le nom de *mimbo*.¹⁵⁵ Bien entendu, les techniques d’exploitation des palmiers et des raphia en vue de la production du vin de palme semblent avoir connues des mutations importantes

¹⁵³ *Ibid.*

¹⁵⁴ S. Couchou" La bière en Egypte pharaonique"[en ligne] www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0990-5952_1988_bul_2_p7-11pdf, consulté le 18/11/2017.

¹⁵⁵ Morgen, *A travers le...*, p.36.

dans l'histoire des Pahouin du sud-Cameroun. Chez les Bulu en l'occurrence, la technique utilisée actuellement qui consiste à déraciner ou à abattre le palmier serait un héritage reçu des Basaa du Cameroun. De qui ils apprirent cette nouvelle façon de produire le vin de palme et de raphia. La technique originelle de production du vin de palme et de raphia chez les Bulu du sud-Cameroun et des Beti notamment les Ewondo aurait consisté à grimper le tronc du palmier pour extraire cette boisson enivrante. Le terme *mimbo* originaire du littoral camerounais (*pygin*) et utilisé pour désigner le vin de palme chez les populations du sud-Cameroun est très révélateur de l'origine de cette technique d'exploitation du palmier.¹⁵⁶ Bien plus, il existe également des incertitudes sur l'origine géographique et la technique d'élaboration du vin de canne à sucre désigné *nofia*, ou *melamba* chez les Ntumu de la vallée du Ntem. Certains estiment que cette boisson serait venue de la Guinée Equatoriale pendant que d'autres pensent qu'elle est originaire du Cameroun. Quoi qu'il en soit, Il faut mener des recherches sur cette question pour déterminer exactement l'origine du *melamba*.¹⁵⁷ Par contre, à l'image du vin de palme, d'autres types de bières (bière de maïs, de manioc, de cacao, bière de banane-plantain) semblent être d'origine locale chez les Pahouin du sud-Cameroun. Car Zaborowski indique que l'importation des plantes qui servent à la fabrication des boissons alcooliques ou alcoolisées ne s'est pas accompagnée de l'importation des techniques de fabrication des boissons alcooliques. Ces techniques sont le fruit de l'invention des populations africaines.¹⁵⁸ Par contre la technique d'élaboration des spiritueux (la distillation) à partir du vin de palme ou de raphia, du maïs fermenté et du jus de canne leur a été enseignée probablement entre la Première et la Deuxième Guerre mondiale ou même après 1945. Voici ce que dit le rapport annuel sur l'administration des territoires sous mandats du Cameroun adressé par le gouvernement français à la société des nations à propos des boissons distillées et de l'alambic au Cameroun:

[...] Si par alcoolisme on entend l'intoxication éthylique consécutive à l'absorption et habituelle de boissons distillées, on peut dire que la population indigène locale est à des rares exceptions près, indemne de semblable tare par contre dans les régions de palmeraie, une tournée inopinée des administrations permet quand ils ont pris la précaution d'imposer silence aux tams-tams annonciateurs et d'arrêter dans leur course les enfants qui manifestent dès leur jeune âge de surprenantes qualités d'agent de liaison, de constater une discrète floraison de calebasses suspendues aux troncs des palmiers à huile et recueillant le vin de palme destiné à chasser l'oisiveté des journées et satisfaire le goût pour les boissons fermentées. Il n'y a pas au Cameroun, la fabrication des boissons distillées. On cherche en vain un alambic ou une installation pouvant en tenir lieu dans la population indigène [...] ¹⁵⁹

¹⁵⁶ Champaud, "l'économie cacaoyère du...", pp.110.

¹⁵⁷ Ossah, "Désignation, production...", pp.57-67.

¹⁵⁸ Zaborowski, " Origine des plantes...", pp.508-532.

¹⁵⁹ "Rapport annuel sur l'administration sous-mandat des territoires du Cameroun, 1923", Gouvernement français, 1924, p.14.

Au stade actuel des recherches archéologiques, aucune découverte n'a permis de démontrer l'ancienneté de la distillation des eaux-de-vie chez les Ekang du sud-Cameroun. D'ailleurs tout porte à croire que cette technique est récente en Afrique coloniale. A titre d'illustration, on retient que c'est à partir du XVI^e siècle par le biais des contacts que les populations africaines ont eu avec les Européens au moment du commerce triangulaire que les boissons distillées sont introduites en Afrique. Bien entendu, les subrécargues vont utiliser le gin et les autres boissons alcoolisées comme mode de paiement pour les esclaves africains.¹⁶⁰ Il faut attendre l'après première guerre mondiale pour observer les premières distillations de l'alcool de vin de palme dans le sud du Bénin par exemple. Cet alcool fut distillé sous l'initiative de deux frères à savoir Cbéhalaton et Bonou Kiti Sodabi, originaires de la localité d'Allada. En effet, ces deux frères faisaient partie des tireurs sénégalais qui avaient pris part à la Première Guerre mondiale en France. C'est de là-bas qu'ils ont appris la technique de distillation. Une fois rentrés au Bénin, ils vont décider de confectionner des alambics avec lesquels ils distillent d'abord la bière des bananes fermentées. Après plusieurs tentatives avec les bananes fermentées, l'alcool de vin de palme connaîtra plusieurs succès. Les deux frères décident donc de donner leur nom à cet alcool : Sodabi.¹⁶¹

Pour revenir aux renseignements donnés par Le milieu écologique, notons que la zone forestière du sud-Cameroun se prête au développement de bon nombre de plantes que les Ekang ont toujours utilisées pour la production d'une gamme variée de boissons enivrantes. D'abord les palmiers (*Elaias guinensis*) et les raphias (*raphia farinifera*) sont en abondance sur le plateau sud-camerounais. Les populations ékang s'en sont toujours servis pour produire le vin de palme.¹⁶² La végétation du pays des Ekang est celle de la forêt dense. C'est une végétation de type ombrophile. On y rencontre aussi le type biafréen ou encore forêt humide sempervirente de moyenne altitude à césalpiniacée. Cette forêt est aussi faite de strates arborescentes arbustives et herbacées. Dans les bas-fonds, on observe une grande quantité d'humidité où règne le raphia (*raphia farinifera*). C'est une forêt hydromorphe où pousse également de façon naturelle ou artificielle le palmier à huile. On y développe aussi le maïs, la banane, le manioc, de la canne à sucre, du cacao.¹⁶³

¹⁶⁰ C. Fourgeau, J. Maula, "Producteurs et productions d'alcool de palme (sodabi) dans le sud-Est du Bénin", *Les cahiers d'Outre-mer*, vol.51, n°202, 1998, pp.201-214.

¹⁶¹ *Ibid.*

¹⁶² J. Champaud, "l'économie cacaoyère du Cameroun", *cahiers O.R.S.T.O.M, série sciences humaines*, N°3, 1996, pp.105-118.

¹⁶³ Ossah, "Désignation, production..." p.30.

Le palmier à huile est une plante qui vient du Golfe de Guinée. On le trouve se développer spontanément dans toute la zone forestière du Cameroun. Autrefois, il faisait l'objet d'une exploitation artisanale. La zone de développement du palmier à huile dans la région forestière du sud-Cameroun comprend les régions du sud-Ouest et du littoral et la partie occidentale des régions du centre et du sud. Jusqu'à la période coloniale, le palmier à huile ne fait pas l'objet d'une culture en plantation. Cependant, on observe quand même qu'il y est faible du point de vue de la densité. Cependant pendant la période des travaux agricoles, il n'est pas détruit. Les populations s'en servaient pour extraire le vin de palme.¹⁶⁴ La présence du raphia en Afrique depuis l'époque ancienne est aussi attestée par l'histoire. Plusieurs termes permettent de le désigner : *rafia*, *rufia*, *rofia*. Le genre raphia est originaire d'Afrique centrale notamment du bassin du Congo ainsi que d'Afrique de l'Ouest. L'espèce la plus abondante au Cameroun c'est le *raphia hookeri*.¹⁶⁵

Quand aux bananiers-plantain, ils sont signalés en Afrique depuis près de 3000 ans. Ce sont les Bantous qui vont les diffuser jusqu'en Afrique de l'Ouest. Dapper affirme que de la côte gabonaise jusqu'en Angola, le bananier-plantain faisait déjà partie des habitudes alimentaires des populations.¹⁶⁶

Léo Frobenius, un des spécialistes des sociétés africaines précoloniales pense plutôt que l'apparition des différentes boissons alcooliques en Afrique se serait faite en quatre étapes. La première étape aurait vu d'abord la diffusion des boissons comme l'hydromel, les jus fermentés de fruits ou de racines. La bière de mil aurait été diffusée pendant la seconde étape en provenance d'Asie mineure. Pendant la troisième étape, les vins de palme d'origine indonésienne auraient été diffusés en Afrique à partir de la côte orientale. Enfin la quatrième étape et la plus récente aurait été celle de la diffusion des bières de maïs et de manioc introduites par les Portugais.¹⁶⁷ L'hypothèse sur la diffusion de ces boissons en Afrique à partir de l'Asie mineure, de la côte orientale ou par les Portugais ne tient pas pour les Ekgang. Au regard des données de la linguistique, de l'anthropologie, de l'archéologie et des témoignages des explorateurs analysés plus haut, ces breuvages ont été toujours utilisés par les Pahouin sauf le

¹⁶⁴ T.E. Ndjogui, R. Ndip Nkongho, S. Rafflegeau, *Histoire du secteur palmier à huile au Cameroun*, Indonésie, CIFOR, 2014, pp.2-8.

¹⁶⁵ Ossah, "Désignation, production...", p.46.

¹⁶⁶ R. Tourte, *Histoire de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone, vol I : Aux sources de l'agriculture africaine de la préhistoire au moyen âge*, Rome, FAO, 2005, p.84.

¹⁶⁷ Léo Frobenius cité par D. Domergue, "Politique coloniale française et réalités coloniales, Thèse de Doctorat d'Etat en Histoire, Université de Paris I Panthéon Sorbonne, 1984, p.166.

cas des boissons distillées. Encore que Frobenius ne donne pas les séquences chronologiques de la diffusion de ces boissons en terre africaine.

Pour tout dire, on peut retenir que la bière et le vin étaient une réalité chez les Ekang. Il existait chez eux comme en Egypte pharaonique différents types de boissons enivrantes.

B- La typologie des bières et des vins chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens

1- Chez les Ekang du sud-Cameroun

a) - Les bières

1- La bière de maïs

La bière de maïs a vu le jour à une époque tardive. Car le maïs est une plante américaine introduite sur le continent africain par les Portugais. Chez les Ekang du sud-Cameroun notamment les Bulu, deux boissons enivrantes sont produites avec le maïs : l'odontol et le *pwata*. Le nom odontol vient d'une marque de pâte dentifrice très populaire au Cameroun dans les années 1990.¹⁶⁸ Les consommateurs de cette boisson rient le plus souvent aux éclats en montrant toutes leurs dents. En langue bulu, on désigne cette boisson sous le vocable *mengorkom* ou encore *ambwandjan*. Le nom populaire de cette eau-de-vie est *arki*.¹⁶⁹ Il est produit essentiellement par distillation à l'aide d'un alambic. La technique de distillation de ce spiritueux vraisemblablement a été diffusée au sein de la population ékang entre la première guerre et la deuxième guerre mondiale ou même après 1945. Le *pwata* en tant que boisson locale fut également produit avec le maïs chez les Bulu dès leur arrivée et installation dans la grande zone forestière du sud-Cameroun entre le XVIII^e et le XIX^e siècles. On prenait le maïs puis on le pilait, la farine obtenue était immergée dans l'eau. Deux à quatre jours après la fermentation, la mixture était passée au tamis qui pouvait être soit un tamis ordinaire ou un habit. Le jus obtenu était donc le *pwata*.¹⁷⁰

Savorgnian de Brazza signale aussi la bière de maïs au Congo Brazzaville à la fin du XIX^e siècle. Au vu de cette réflexion on ne comprend pas donc pourquoi Nekes s'est obstiné à son temps à nier l'existence des bières de maïs chez les Fang-Beti-Bulu.¹⁷¹ Des équipements

¹⁶⁸ Ossah, "Désignation, production ...", p.63.

¹⁶⁹ *Ibid.*

¹⁷⁰ *Ibid.*p.64.

¹⁷¹ Nekes cité par Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.289.

sont nécessaires pour confectionner la bière ou le vin de maïs : un mortier pour écraser la matière première, les récipients ou autres vases pour le mélange des ingrédients et la fermentation. Au XX^e siècle, les Pahouin vont utiliser un alambic pour distiller l'odontol ou le *mengorkom* à partir de cette mixture.¹⁷² Chez les Tikars aussi de nombreuses boissons enivrantes étaient fabriquées avec du maïs. Ces boissons étaient aussi destinées à la consommation quotidienne et utilisées également dans les cérémonies culturelles. Parmi ces breuvages on avait le *nkang*, le *ngbé* et le *arki*.¹⁷³

La bière de banane-plantain faisait aussi partie des boissons consommées et utilisées par les Ekgang du sud-Cameroun.

2- La bière de banane-plantain

Au rang des bières consommées par les Ekgang à l'exemple des Bulu du sud-Cameroun il y a la bière élaborée à partir des bananes-plantains. Cette bière s'appelait *mimbardé bikòn*. Pour la produire, on faisait sécher le plantain ensuite on l'écrasait. Le plantain écrasé était immergé dans l'eau et on y ajoutait du piment. Une fois la fermentation réalisée, le breuvage était prêt à la consommation. Chaque fois que les chefs se retrouvaient pour s'échanger des cadeaux, ils exécutaient une danse appelée *nyeng*. On disait à cet effet *edjem nyeng*. L'occasion qui réunissait ces chefs comme on l'a déjà vu était le *bilaba*.¹⁷⁴ Pendant cette célébration, on buvait du *mimbardé bikòn* exclusivement réservé aux chefs. Suivant un autre procédé, on prenait le plantain mûr, que l'on mettait dans une marmite en terre. Lorsque le plantain s'est émiétté ou réduit en pâte, on ajoutait l'*onyae* (bitter kola), *Garcinia kola* puis on y versait de l'eau chaude. Le col de la marmite était hermétiquement fermé avec les feuilles de bananiers préalablement chauffées au feu. Quatre jours après fermentation, cette boisson était prête à la consommation.¹⁷⁵ Fruit riche en sucre, la banane est aussi riche en amidon lorsqu'il est vert. Elle permet aussi de produire un excellent alcool. Dans d'excellentes conditions de fermentation, on obtient un alcool qui ressemble au whisky.¹⁷⁶ On pouvait aussi envelopper des

¹⁷² Ossah, "Désignation, production...", 2015, p.64.

¹⁷³ R. Nyindié, "La maïsiculture dans l'évolution socio-économique et culturelle chez les Tikar de (1954-2000)", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007, p.49.

¹⁷⁴ Ossah, "Désignation, production...", pp.67-68.

¹⁷⁵ *Ibid.*

¹⁷⁶ J. Kefior, *Togo-Cameroun*, magazine trimestriel de l'agence économique des territoires africains sous-mandats, 1933, p.98.

morceaux de bananes mûres dans une feuille. Un ou deux jours après, les bananes étaient liquéfiées et fermentées. Puis la boisson était prête à être consommée.¹⁷⁷

En plus des deux bières déjà étudiées, les Ekang produisaient également la bière à partir du manioc.

3- La bière de manioc

Le manioc était aussi utilisé dans la production de la bière. Cette boisson était nommée par les Bulu *pwata*. On mélangeait le manioc au maïs. En effet on laissait le maïs germer un peu. Puis il était pilé. Le produit obtenu était mélangé au manioc cuit, pilé et atteint de moisissure. Ce composé hétérogène était par la suite tamisé et trempé dans l'eau froide. Le jus obtenu servait de breuvage à la communauté ékang. Pour accroître sa teneur en alcool, on lui ajoutait l'*onyae*, *Garcinia kola* ou l'*ésók*, *Garcinia punctata*. La bière de manioc était aussi connue des wayapi du Brésil. Elle est désignée sous le vocable de *cachiri*. On la donnait aux étrangers en guise d'amitié. Le chef de famille offrait également à ses invités de la *crayave* ou bière d'ignames.¹⁷⁸

Il n'y avait pas que des bières chez les Ekang du sud-Cameroun, ces derniers fabriquaient aussi des vins à base d'une gamme variée de produits naturels.

b) - Les vins

1- Les vins de palme et de raphia

Le vin de palme et probablement le vin de raphia sont anciens au Cameroun. Le vin de palme est caractéristique de l'Afrique tropicale car c'est à cet endroit qu'on rencontre plus de palmiers. Chez les Ekang de la période précoloniale tous les palmiers servaient à la production du vin de palme. Le palmier déjà en maturité était préférable car il garantissait la qualité du vin. Deux techniques étaient utilisées pour que le palmier à huile produise du vin de palme. On pouvait le déraciner ce qui allait permettre de récolter non seulement une quantité importante de vin mais aussi de continuer à exploiter le tronc abattu pendant une longue période. Ou alors on pouvait abattre le palmier par le tronc ce qui aurait réduit la quantité de vin à récolter. Le vin de palme était recueilli à l'aide d'un récipient appelé *étchouk*.¹⁷⁹ La production

¹⁷⁷S. Galley, *Dictionnaire fang-français et français-fang suivi d'une grammaire fang*, Lyon, Editions Henri Messeiller, Neuchâtel (Suisse), 1964, p.31

¹⁷⁸ Ossah, "Désignation, production...", p.67.

¹⁷⁹ *Ibid.*

du bon vin de palme et de raphia était conditionnée par la prise de certaines précautions : Il fallait tailler le tronc deux fois par jour (matin et soir) même s'il a plu. Si on ne prenait pas cette précaution, le vain devenait aigre (*saŋ*). Aussi le cueilleur devait-il chaque fois changer les feuilles (*akae kôn*) qui couvrent le cœur du palmier (*ésòŋ*) au risque de récolter du vin aigre (*saŋ*). Le raphia était beaucoup plus exploité pour son vin (*meyok me zam*).¹⁸⁰ Pour améliorer et augmenter la teneur éthylique des vins sus-évoqués, on utilisait les produits suivants : l'*awoum*, le *bidou*, l'*ésók* (*Garcinia punctata*), l'*onyae* ou l'*ébaé* qui sont tous des produits des forêts du sud-Cameroun. Ce vin de palme était conservé dans des gourdes appropriées comme le montre les images ci-dessous.¹⁸¹

6 : Gourdes à vin de palme des Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale



Source : Clichets Sthève Francis Ossah, Yaoundé le 17/12/2019.

Le vin de palme chez les Ekgang du sud-Cameroun était de plusieurs ordres. On distinguait le vin fade, le vin sucré et le mauvais vin. La qualité du vin dépendait des soins qu'on apportait au tronc abattu ou déraciné. Bien plus tout le monde n'était pas habilité à aller chercher du vin en brousse. Il fallait une personne à la moralité saine. C'est la raison pour laquelle la communauté procédait à la sélection de celui qui devait exécuter cette tâche. Une fois désignée, l'intéressé avait le devoir de prêter serment qu'il ramènerait la boisson sans y mettre du poison. En clair, il jurait qu'il ne saboterait pas le vin en y mettant par exemple du poison. Une fois de retour au village, ce dernier était obligé par les autres membres de la communauté de boire deux verres au moins avant tout le monde pour rassurer le reste des membres.¹⁸² Le vin de palme (*meyok m'àlén*) à l'état brut s'appelle èbùs. Lorsqu'on y ajoute le

¹⁸⁰ *Ibid.*p.58.

¹⁸¹ *Ibid.*

¹⁸² *Ibid.*p.59.

sucré il se transforme en une boisson sucrée nommée *npkweut*. Le vin de palme et de raphia sont riches en éléments nutritifs. Une étude technique réalisée à la station de Hann (Dakar) par M. Lemmet il y a environ un demi-siècle révèle que le vin de palme est composé de deux grammes point cinq cents de matières minérales, soixante grammes point quatre cent trente de sucres réducteurs, zéro gramme deux cent cinquante de matières grasses, quatre grammes point deux cent cinquante-six de matières azotées, neuf cent H² d'acides fixes plus de trois grammes point trois cent soixante et quatre grammes points sept cent quatre de substances diverses soit un total de quatre-vingt-six grammes points cinq cents.¹⁸³

D'autres boissons étaient produites avec le vin de palme et de raphia. Le *hàà* à titre d'exemple était fabriqué à partir du *npkweut* fermenté. Cette fermentation dure deux jours. Après la fermentation, le breuvage est versé dans une grande marmite, puis porté à ébullition. Les bananes mûres sont ensuite pilées avec toutes les épiluchures. Le produit obtenu est utilisé pour fermer les ouvertures observées tout autour du couvercle. Bon à savoir, le plantain est préféré à la banane "dessert" pour ses vertus. Il possède la sève qui sert à boucher les ouvertures de la marmite contenant du vin à distiller. Bien plus, la banane "dessert" était négligée par la société Ekang toute entière.¹⁸⁴ A défaut du sucre industriel, les Ekang mélangeaient le vin de palme avec le jus de canne à sucre. Ces derniers testaient le vin en versant une petite quantité au feu. Si le vin s'enflammait, celui-ci était jugé de bonne qualité. Si par contre il venait à atteindre le feu, on concluait qu'il n'était pas bon à la consommation. Pour améliorer la qualité de vin on lui ajoutait le jus de citron qui permettait de détruire tout ce qui pouvait le détériorer.¹⁸⁵

Le vin de canne à sucre comme les autres breuvages faisait partie aussi des boissons enivrantes que les Ekang du sud-Cameroun consommaient dans leur vie quotidienne.

2- Le vin de canne à sucre

Le vin obtenu à base de la fermentation du jus de canne à sucre se nomme chez les Ntumu de la vallée du Ntem le *nofia*, le *melamba* ou *malamba* pour certains. Cette boisson s'obtient en mélangeant le jus de canne à sucre aux écorces d'*onyae*, *Garcinia kola*. On peut y ajouter les écorces appelés *ésôk*, *Garcia Punctata*.

¹⁸³ *Ibid.*p.61.

¹⁸⁴ *Ibid.*62.

¹⁸⁵ *Ibid.*p.63.

7: *Garcinia kola**Garcinia punctata*

Source : Clichet Sthève Francis Ossah, Yaoundé le 17/12/2019

Ces écorces ont pour rôle d'accélérer la fermentation du jus une fois exposé au soleil.¹⁸⁶ Le *melamba* a une teneur en alcool extrêmement élevée si bien qu'il a fait l'objet d'interdiction par l'administration du Cameroun en raison des personnes qui en sont mortes. Le *melamba* a une origine géographique incertaine. Certains situeraient son origine en Guinée équatoriale. D'autres estiment que c'est plutôt au Cameroun que ce breuvage est né.¹⁸⁷ Différentes cannes à sucre étaient probablement utilisées pour la confection de cette boisson. Il y avait le *ñkôhh* (canne à sucre encore petite), l'*ayañ ñkôhh*, *aboñ ekaba*, l'*éñgoma ñkôhh* (canne à sucre dure à manger), *édu ñkôhh* (c'est la meilleure canne à sucre), *ésôñ ñkôhh* (c'est aussi une des meilleures cannes), *mbîne a ñkôhh* (elle est noire), *ñgagha ñkôhh* (fausse canne à sucre), *ésôñ ñkôhh* encore appelé aussi *ñkôhh ô nžokh* ou *ésôñ* tout court.¹⁸⁸

Hormis le vin de canne à sucre, les Fang-Beti-Bulu confectionnaient également le vin à base de cacao.

3- Le vin de cacao

Les Ekang comme les Bulu du sud-Cameroun fabriquaient déjà du vin en se servant des fèves de cacao durant l'époque coloniale allemande entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècles. Bien entendu, la consommation de cette boisson va continuer de l'époque française jusqu'à nos jours dans certains milieux ékang. Comme nous l'avons souligné, le cacao (*théobroma cacao*) est introduit au Cameroun par les Allemands qui l'ont développé dans de grandes plantations. En effet, une fois les cabosses récoltées, elles étaient récupérées et versées dans l'*étôk kekáá*, sorte de caisse rectangulaire fabriquée à base de planches. Cette caisse était

¹⁸⁶ *Ibid.* p.66.

¹⁸⁷ *Ibid.*

¹⁸⁸ Galley, *Dictionnaire fang-français...*, p.31.

souvent posée sur les parpaings ou des pierres. C'est à travers les ouvertures situées à la base de cet instrument que le jus de cacao coulait et était récupéré grâce à une assiette placée en dessous. Le breuvage recueilli représentait le vin de cacao ou *meyok me kekáá*. Cette boisson se fermentait seule grâce à son sucre naturel. Elle était nourrissante, riche en sels minéraux et en vitamines. Néanmoins, nous ne disposons d'aucune étude diététique pour confirmer ce point de vue. A vingt-quatre heures, le vin de cacao devient aigre.¹⁸⁹

Plusieurs bières et vins étaient utilisés par les Bulu de la période précoloniale. Les vins de palmier et de raphia, la bière de maïs, la bière de banane-plantain, le vin de canne à sucre, la bière de manioc. On remarque aussi que le vin de cacao est découvert par ces derniers pendant la période coloniale allemande. Comme les Ekang, les Egyptiens de l'Ancien, du Moyen et du Nouvel Empires ont utilisé aussi plusieurs types de bières et vins dans leur vie quotidienne.

2- Chez les Egyptiens anciens

a) - Les bières

1- La bière de dattes

La bière de dattes en Egypte ancienne était obtenue par macération des dattes dans l'eau, suivie de la fermentation.¹⁹⁰ Dans un four, le brasseur et ceux qui l'aident versent des pâtons frais dans des moules brûlants. Les pains ainsi émiettés sont déversés dans une cuve immense contenant un liquide préparé avec de l'eau et des dattes. Le brasseur entre à l'intérieur de la cuve et piétine la matière jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Après quelques jours de fermentation, le contenu est transvasé dans de grandes jarres. Puis à l'aide d'un passoir on retient les plus gros morceaux de pain imbibés de bière qu'un brasseur presse de toutes ses forces pour extraire le précieux liquide.¹⁹¹ Après la cuisson, la bière de dattes se garde dans des amphores hermétiquement fermées par un bouchon de paille et d'argile humide. Ou alors on choisissait une assiette et un peu de plâtre. Pour la consommer, les Egyptiens anciens la versaient dans des cruches d'un ou deux litres. Elle était bue dans des gobelets en pierre pouvant être aussi en métal ou en terre cuite.¹⁹²

¹⁸⁹ Ossah, "Désignation, production..." p.67.

¹⁹⁰ www.association-les-genets.com/article-25--levin-son-histoire-html, consulte le 20/12/2018.

¹⁹¹ *Ibid.*

¹⁹² *Ibid.*

A part la bière de dattes, les Egyptiens de l'Antiquité préparaient aussi la bière à partir de l'orge.

2- La bière d'orge ou $\text{𓆎}\text{𓆏}$, *hnkt*

Ici les Egyptiens anciens utilisaient l'orge germée comme ingrédient de base. Cette orge était souvent écrasée dans des récipients mais aussi dans un mortier. Les grains étaient ensuite lancés en l'air pour se débarrasser des impuretés. La mixture était filtrée avec un tamis très fin. On y ajoutait la farine de blé. Des pâtons étaient fabriqués avec ce mélange puis versés dans des moules brûlants. Les pains à demi cuits étaient émiettés dans une cuve. La mixture est pétrie, brassée puis filtrée avec une passoire et recueillie avec des cruches. Après fermentation, la bière est conservée dans des amphores. Le brasseur apposait sur le récipient un sceau pour indiquer le lieu et la date de fabrication.¹⁹³

La bière sucrée était aussi confectionnée par les Egyptiens anciens à côté de la bière d'orge.

3- Bière sucrée ou *hnkt ndm*

Cette forme de bière était souvent offerte aux dieux et aux morts en guise d'oblation. En plus du pain, elle représentait pour les Egyptiens anciens une denrée alimentaire de première nécessité.¹⁹⁴ La technique de sa fabrication est représentée dans les tombes de l'Ancien Empire égyptien. Cette bière connue sous le vocable de *heneket* était un liquide plus ou moins alcoolisé. On l'obtenait en mélangeant le pain et l'eau. Elle était parfumée par un jus extrait de dattes ou d'autres produits sucrés. Des cruches de bière étaient souvent trouvées entre les objets funéraires dans l'Egypte des pharaons.¹⁹⁵ Ces cruches étaient très différentes des récipients à vin. Cette bière était périssable c'est pourquoi il fallait la confectionner journalièrement. Il était donné au mort la recette et les ingrédients pour qu'il confectionne lui-même la bière dans l'au-delà.¹⁹⁶ Une des plus belles représentations de la fabrication de la bière sucrée en Egypte se trouve dans la tombe de Tí à Saqqarah qui date de l'Ancien Empire.¹⁹⁷ A ces bières il faut aussi associer la bière *ndm* fabriquée à partir de la groseille.¹⁹⁸

¹⁹³ *Ibid.*

¹⁹⁴ Sarr, " La bière..." pp.117-124.

¹⁹⁵ Couchoud, "La bière en Egypte pharaonique", [En ligne] www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0900-5952_1988_bul_2_p7-11pdf (consulté le 18/11/2007).

¹⁹⁶ *Ibid.*

¹⁹⁷ *Ibid.*

¹⁹⁸ Sarr, " La bière...", pp.117-124.

8 : Séance de dégustation de la bière en Egypte ancienne



Source : <https://www.1001cocktails.com/magazine/109405/biereegypteantique.html>, consulté le 07/07/2019.

A côté des bières, les Egyptiens anciens avaient également élaboré une variété importante de vins.

b) - Les vins

1- Le vin sucré ou $\text{𓆎} \text{𓆏} \text{𓆐}$, *Jrp ndm*

Les étiquettes qui attestent que les Egyptiens anciens ont fabriqué le vin *ndm* (vin sucré) viennent de la localité de Karet et datent de la XVIII^e dynastie. De même les étiquettes de jarres viennent de la région de Deir al-Medīna datant des XIX^e et XX^e dynasties et du Ramesseum. Il s'agit de 13 étiquettes en tout. Six de ces étiquettes viennent de la localité de Nay-Amon située au nord de Memphis. Les vignobles ayant permis de produire le vin sucré en Egypte se seraient situés à l'Ouest du Delta. Ainsi, sur 33 mentions associées au vin *ndm* au niveau de la toponymie égyptienne, 26 de ces mentions se réfèrent à l'Ouest du Delta. Pierre Tallet nous dit que la documentation afférente au moins en ce qui concerne le Nouvel Empire égyptien montre que le vin *ndm* était produit à l'Ouest du Delta.¹⁹⁹ A la XIX^e dynastie, on observe que le vin *ndm* est aussi produit dans l'Est du Delta. Ce sont les étiquettes provenant du Ramesseum qui permettent de l'affirmer.²⁰⁰ Ce vin était aussi doux mais aussi capable de durer plusieurs années. Il est très proche du *chedech* mais ne se confond pas à lui. C'est un vin de qualité supérieure, très rare et très cher. Son processus de fabrication est long. C'est la raison pour laquelle il était toujours choisi pour être placé près du défunt.²⁰¹

¹⁹⁹ B. Durant, " Du vin de paille à l'époque pharaonique", *ENIM9*, 2016, pp.37-45.

²⁰⁰ *Ibid.*

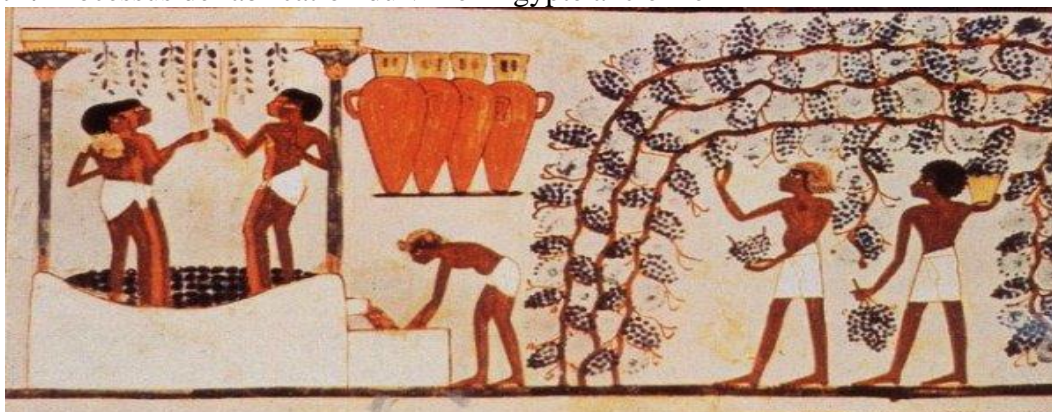
²⁰¹ Tallet, *Le vin...*, pp.482-492.

Parmi les autres types de vin produits en Egypte antique, il y avait aussi le vin *shedech*.

2- Le vin *shedech* ou , *šdh*

Le vin *shedech*, vin cuit encore appelé *shedeh* : C'est à la XVIII^e dynastie qu'on a trouvé cette mention. Il faut encore attendre le règne de Ramsès III pour que cette boisson soit encore mentionnée dans les étiquettes de jarres. Elle n'est plus apparue que sous le nom de *Jrp* (vin) car elle était confectionnée sous la base d'un raisin spécifique. Dans la tombe de Toutankhamon, il a été retrouvé une jarre à vin dont l'étiquette portait la mention simple de *Jrp* (vin). On y a retrouvé également un bouchon estampillé et portant le mot *šdh*. Ceci prouve que les deux mots à savoir *Jrp* et *šdh* étaient souvent utilisées. Il ne s'agit pas donc d'un vin de grenade comme on a voulu le faire croire. Il a été trouvé aussi dans les tombes notamment celle de Toutankhamon à Thèbes, de Akhenaton à Amarna et celle de Maya à Memphis. Ci-après nous avons le processus de fabrication du vin en Egypte ancienne.²⁰²

9 : Processus de fabrication du vin en Egypte ancienne




Source : https://i.skyrock.net/8127/83798127/pics/3097941705_1_3_1SgwH7Z0.jpg, consulté le 07/07/2019.

Ce produit était à cet effet utilisé pour accompagner le mort dans la tombe. Le *shedech* fut probablement choisi pour être placé dans la tombe du mort en raison de sa capacité à vieillir et à durer plus longtemps dans la sépulture. Celui de la tombe du jeune roi Toutankhamon nous donne des indications précieuses sur cet état de chose. Au moment de le placer dans la tombe de ce dernier, le vin avait vraisemblablement 5 à 6 ans d'âge. Il semble que c'est une des caractéristiques du vin cuit.²⁰³

²⁰² *Ibid.*

²⁰³ *Ibid.*

Le *shedech* se distingue des autres vins par sa forte teneur en sucre. Les textes littéraires du Nouvel Empire nous renseignent sur cette caractéristique. Dans un champ sémantique bien organisé, une poésie amoureuse de cette époque d'une façon emphatique insiste sur sa douceur et son caractère sucré. Ce poème nous est parvenu grâce au papyrus Harris 500 qui fait parler l'amoureuse. Celle-ci explique de ce fait le dégoût qu'elle a des choses de la vie en l'absence de l'être aimé : " *šdh p3 ndm r (3)//jsw mj shwy n 3pdw*".²⁰⁴. Dans cette phrase nous pouvons dégager clairement deux éléments qui nous paraissent antithétiques : l'amer (le fiel d'oiseaux *shwy n 3pdw*) et le vin *shedech* qui est qualifié de *ndm*. On voit donc transparaître dans cette espèce de comparaison les caractéristiques du *shedech* à savoir sa douceur et son caractère sucré. Ces caractéristiques du *shedech* apparaissent aussi dans un texte satirique célèbre qu'on trouve dans le papyrus Anastasie I. Dans ce texte, un scribe reproche à l'un de ses collègues de mélanger le miel et les amandes, le doux et l'amer, le *shedech* et le *paour*. Voici le texte en pharaonique : " *bn tpty r //k bnr bn st dhr ; prt nb m r// km [hm3yt] hr bjt ; jt~n//k šdh 3bh hr p3-wr*".²⁰⁵ Ce mot se trouve aussi dans les documents qui traitent de l'embaumement. La statue de *djed-Her* le sauveur renseigne que le vin *shedech* était aussi utilisé dans la momification des faucons sacrés en Egypte antique. Dans un texte trouvé dans la localité de Dendérah, E. Chassinat qui l'a publié et commenté nous dit que ce liquide porte le qualificatif de *šdh nwt* « *shedech* d'embaumement ». On peut donc lire dans ce texte ce qui suit : , *jrp šdh n wt rh-tw r-f* « Vin (cuit), que l'on appelle *shedeh* d'embaumement ». Le livre des morts aussi dans son chapitre 163 souligne l'importance du *shedeh* dans le processus de momification. Ce liquide présenterait des propriétés antiseptiques dues à son alcool.²⁰⁶

Les Egyptiens anciens dans leurs habitudes quotidiennes utilisaient d'autres vins comme le vin-*paour/p3wr* même si ces deux breuvages n'avaient pas la même signification auprès de ces derniers.

3- Le vin-*paour* ou , *p3wr*

Ce vin est aigre et ne saurait être assimilé au *shedech* qui est par contre un vin de haute qualité. Les Egyptiens anciens jugeaient qu'il était un vin de second rang. Du fait qu'il ne se

²⁰⁴ *Ibid*, Le doux *shedeh* dans ma bouche, il est comme le fiel des oiseaux.

²⁰⁵ *Ibid*, Ce qui est devant ta bouche n'est ni doux ni amer. Tout ce qui sort de ta bouche est [de l'amande amère] sur du miel tu as le *shedech* mélangé à du *paour* (ce qui est aigre).

²⁰⁶ *Ibid*.p.469.

conservait pas longtemps, il était impossible de transporter le *paour* du lieu de fabrication vers les lieux de consommation qu'on pouvait localiser au sud du pays. Parce que c'est une boisson bon marché, il était presque inutile de le transporter en respectant les procédures normales. C'est-à-dire en inscrivant la date de règne du Pharaon, le domaine d'origine et la signature du responsable.²⁰⁷ Ce vin n'est pas de grande valeur voilà pourquoi les Egyptiens anciens pensaient qu'il n'était pas digne d'être traité avec tous les égards dus au véritable vin. Encore que le *p3wr* avait moins de chance de voyager qu'un produit de luxe.²⁰⁸ Dans la même catégorie, les Egyptiens anciens connaissaient aussi le vin *m3'* qui n'avait rien de particulier.

Le vin *nfr et nfr nfr* comptait également parmi la gamme de vins que les Egyptiens de l'Antiquité utilisaient dans leur société.

4- Le vin *nefer* ou , *šdh nfr* et le vin *nefer nefer* ou , *šdh nfr nfr*

Le mot *nfr nfr* était le qualificatif qui accompagnait souvent le vin sur les inscriptions des jarres à vin. Le vin ordinaire était désigné par le vocable *Jrp*. Sans indication précise nous avons le vin (*nfr*), le vin (*nfr nfr*) et exceptionnellement le vin (*nfr et nfr nfr*). Ces qualificatifs font référence à la qualité plus ou moins grande du vin de l'Antiquité. Le vin *nfr nfr* paraît avoir été confectionné conformément à la quantité fixée à environ 10 à 12% de la production totale du vin.²⁰⁹ Le vin *nfr* est très abondant dans les tombes par rapport aux sites où il était consommé. Nous supposons que le vocable *nfr* ait pu désigner le procédé particulier de fabrication du vin que le bon vin *ndm* (vin sucré, doux et agréable). Le mot *nfr nfr* pourrait aussi tout de même renvoyer à la concentration du vin obtenue et conservé dans les jarres, une concentration obtenue par chauffage.²¹⁰

Enfin le vin rouge égyptien occupait au même titre que certains vins étudiés dans cette étude une place de choix dans la socio-culture de l'Égypte ancienne.

5- Le vin rouge égyptien

Le vin rouge égyptien était souvent comparé par les Egyptiens anciens eux-mêmes au sang humain qui s'écoule des ennemis de Rê, vaincus et écrasés par *shesemou*, le dieu pressoir (ou de la bière rougie selon les autres versions). C'est cette boisson qui avait permis de

²⁰⁷ *Ibid.*p.503.

²⁰⁸ *Ibid.*

²⁰⁹ *Ibid.*p.517.

²¹⁰ *Ibid.*pp.537-539.

contrôler la fureur de Sekhmet appelée encore la lionne lorsqu'elle avait décidé de détruire l'humanité. Le Nil lorsqu'il était chargé de limons prenait aussi une teinte vineuse. Le ciel pendant l'époque des textes des pyramides était comparé aussi au vin au lever du soleil. Ce phénomène était même assimilé à la renaissance des astres.²¹¹

En définitive, plusieurs sources nous permettent de dire avec beaucoup de conviction que la bière et le vin ont été deux réalités chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun. Des preuves diverses et d'une valeur heuristique inestimable viennent nous conforter dans cette posture. Elles sont à la fois linguistiques, anthropologiques, mythologiques, textuelles, iconographiques et archéologiques. Les témoignages des explorateurs nous ont permis d'attester aussi l'existence de ces breuvages chez les Ekgang. Les Egyptiens anciens et les Fang-Beti-Bulu au cours de leur histoire ont utilisé une gamme importante de boissons enivrantes. Elles se recrutent parmi les bières et le vins. Ces breuvages comme on va le démontrer dans cette étude ont occupé une place de choix dans la vie socio-culturelle de ces deux peuples négro-africains. L'un des pans de cette vie c'est l'organisation des fêtes profanes et religieuses. Il est donc question d'étudier les rôles communs que la bière et le vin ont joués dans les fêtes profanes et religieuses chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun.

²¹¹ *Ibid.*p.545.

CHAPITRE II :

**LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES FÊTES PROFANES ET RELIGIEUSES CHEZ
LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS**

Chez les Egyptiens anciens et les Beti-Bulu-Fang de la période précoloniale, la bière et le vin étaient consommés pendant les fêtes profanes et religieuses. Il existe une parfaite différence entre une fête profane et une fête religieuse. Dans l'expression « fête profane », nous avons l'adjectif profane qui vient du latin *profanum* lui-même composé de *pro* « devant » et de *fanum* « lieu sacré ». Le verbe profaner issu de cet adjectif qualificatif signifie donc restituer à l'usage commun ce qui a été séparé de la sphère sacrée. Or le sacré qui correspond au latin *sacrare* s'oppose à *profanum* et relève de ce qui appartient au domaine des dieux.¹ Le sacré selon Mircea Eliade s'oppose à cet effet au profane.² Le sacré et le profane représentent deux modalités d'être dans le monde, deux situations de l'existence et assumées par chaque individu au cours de son histoire. Toutefois, il faut souligner que l'existence même la plus désacralisée continue de conserver les traces d'une valorisation religieuse du monde. En d'autres termes, il n'y a pas d'existence profane à l'état pur.³ Néanmoins nous retenons de façon générale qu'une fête profane est purifiée de toute présomption religieuse alors qu'une fête religieuse relève du domaine des dieux. Ces fêtes étaient de plusieurs ordres chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun. Les mariages traditionnels, les fêtes de naissance, les célébrations de victoire d'après-guerre, les banquets consacrés aux morts, les célébrations organisées à la fin de certains rites étaient quelques-unes de ces fêtes. Ces liquides véhiculaient des valeurs sociales et mystico-religieuses dans ces manifestations culturelles qu'il convient de ressortir dans ce chapitre.

I- L'UTILISATION DE LA BIÈRE ET DU VIN DANS LES FÊTES PROFANES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- La bière et le vin dans les fêtes de naissance

La bière et le vin comptent parmi les boissons qui étaient consommées en Egypte ancienne et chez les Ekang de la période précoloniale pour fêter la naissance d'un nouvel être. La naissance était un événement qui avait une certaine importance dans la société égyptienne. On en veut pour preuve la naissance des trois futurs pharaons de la V^e dynastie relatée par le papyrus Westcar. L'arrivée au monde d'un enfant dans toute la société égyptienne ancienne avant toute manifestation à caractère festif était protégée par des pratiques magico-religieuses.

¹ P. Borgeaud, " Le couple sacré/profane. Genèse et fortune d'un concept « opératoire » en histoire des religions", Revue d'histoire des religions, n° 211, vol.4,1994, pp.387-418.

² M.Elaide, *Le sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p.17.

³ *Ibid.*p.27.

Il fallait mettre la vie et l'avenir du nouveau venu à l'abri des forces obscures. Au moment où cet être vient au monde, il se détermine son avenir et sa personnalité. Trois termes ô combien évocateurs permettent de désigner les notions de sort, de la chance ou la fortune et la destinée qui se rapportent à la vie de l'enfant. Ces termes sont : *š3jj* « sort », *rnnt* « la chance » et *msḥnt* « destinée ». Ces trois notions sont le plus souvent personnifiées par des divinités à savoir le dieu Shay et son pendant féminin, la déesse renetet qui sont présents à la naissance de l'enfant comme à la renaissance où est effectuée la psychostasie (pesée de l'âme) et la déesse Meskhenet qui signifie « lieu de naissance », lieu constitué de briques d'accouchement. Ces différentes divinités présentes pendant la naissance de l'individu influencent ou ont un pouvoir sur sa durée de vie. A côté de ces divinités, il existait en Egypte antique d'autres dieux qui pouvaient jeter les mauvais sorts sur l'enfant et donner ainsi une mauvaise orientation au destin du nouveau-né. Le papyrus Westcar qui date de l'époque des Hyksos (vers 1600 av. J-C.) et dont le texte remonterait à la fin du Moyen Empire nous donne des renseignements sur ces divinités.⁴

Ces déesses furent respectivement Isis, Nephthys, Meskhenet et Héqet dont le rôle était d'assurer le bon déroulement de l'accouchement de la reine Redjedjet et de procurer un destin enviable aux trois futurs pharaons de la V^e dynastie par exemple. Pour qu'elles ne se fassent pas voir dans une forme terrestre, les quatre divinités se transformaient en danseuses musiciennes. Bien avant leur introduction dans la chambre de la parturiente, les quatre divinités agitent leurs sistres et leurs colliers *menat*. Ici il est à souligner que la musique qui était produite par les déesses et faite de cliquetis permettait d'éloigner de la chambre de la parturiente des influences négatives et invisibles. Ces divinités sont représentées au Nouvel Empire sur des ostracas qui présentent l'accouchée sur un lit ou bien assise sur un siège tenant en main son enfant sur un kiosque orné de pierres.⁵

Dans la pensée égyptienne, la musique jouée en pareille circonstance marquait l'entrée dans la vie mais aussi la disparition dans la mort qui devait dans tous les cas conduire à une renaissance dans une forme de vie éthérée. La musique était constamment utilisée pour accompagner l'accouchement en Egypte antique. C'est une tradition qui est propre au monde négro-africain car on observe cela aussi chez les pygmées aka. La même musique protectrice et bienfaisante était proche de celle que les prêtres dispensaient dans les temples proches de la chapelle contenant la statue de la divinité car l'esprit de dieu devait se réincarner dans la statue

⁴ C. Sapiesser, " Meskhenet et les sept Hathors en Egypte ancienne", *Etudes de lettres*, Vol.3, N°4, 2014, pp.1-19.


⁵ *Ibid.*

chaque semaine. Les déesses jouaient à n'en plus douter le rôle de quatre sages-femmes.⁶ Isis, Nephthys et Meskhenet sont des divinités sœurs qui veillent sur Osiris, le prototype du roi défunt et Horus qui était l'héritier du trône royal par excellence. Alors que Héqet, déesse en forme de grenouille avait pour devoir de protéger le ventre et les mouvements des jambes de la parturiente. Elle incarnait la fécondité, la vie, la naissance et la renaissance. En image nous pouvons voir la parturiente aidée par la déesse Hathor et Taouret lors d'un accouchement.⁷

10 : La parturiente, aidée par deux déesses (Hathor et Taouret) est accroupie sur les briques rituelles



Source : <https://www.maatdebelgique.be/enfance.html>, consulté le 03/07/2019.

Une fois que l'enfant avait glissé dans les mains de la déesse Isis, elle prononçait un peu de mots qui formaient le nom du premier enfant royal Ouser-kaf « son esprit *ka* est puissant ». Puis va s'en suivre le lavage de l'enfant qui en constituera son premier rite de passage. L'enfant était lavé après que son cordon ombilical ait été coupé et qu'il ait été aussi placé dans un cadre de briques. Composé de deux briques ou quatre, ce cadre était placé de façon perpendiculaire et sur lequel la femme posait ses pieds. Le dieu , *Hnmw*, khnoum intervenait après la déesse pour donner au nouveau-né santé et force. La présence du dieu Khnoum marque un autre rite de passage c'est-à-dire la reconnaissance par le père de l'enfant. Pendant quatorze jours, les parturientes en Egypte antique étaient soumises à la purification qui avait lieu dans le kiosque où elles étaient internées. Ce kiosque était situé dans la cour de la maison. Assurément le kiosque était construit spécialement pour la circonstance.⁸ Bien après cette étape, il fallait procéder au lavage (purification) de l'enfant. Ce qui allait représenter pour ce dernier son premier rite de passage. Après cette étape de purification, la déesse peut

⁶ *Ibid.*

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*

désormais émettre un pronostic vital à l'endroit de l'enfant. Il s'agit en réalité d'une prédiction. Selon les renseignements donnés par le papyrus westcar, les déesses qui étaient intervenues dans l'accouchement vont laisser un sac d'orge dans lequel se trouvaient les couronnes des trois rois. De ce sac sortait une musique qui était l'expression d'une période de fête. Cette musique était assimilée à un bruit de chant de musique, de danse, d'acclamations, bref tout ce qui faisait penser à ce qu'on faisait pour un roi.⁹

Cette fête de naissance était agrémentée par la présence de la bière. De toute évidence, l'existence des cabarets depuis l'époque antique et même des débits de boissons qu'on appelle trivialement les maisons à bière est prouvée par de nombreuses recherches. La fête se faisant pratiquement chaque jour, ces boissons étaient souvent consommées sur place ou étaient emportées. Dans le cadre de l'Égypte antique, notamment dans la ville d'Alexandrie hellénistique, certaines fêtes étaient suffisamment arrosées de bière et de vin comme la fête de naissance.¹⁰ Les Égyptiens anciens organisaient plusieurs fêtes profanes pour magnifier et célébrer les naissances, les mariages...A ces occasions nous l'avons déjà signalé on buvait abondamment du vin de palme, de la bière de grenades et des alcools de dattes.¹¹

La bière de façon spécifique était présente dans les fêtes de naissance en Égypte antique. Mais d'autres boissons enivrantes étaient aussi mises à contribution pour entretenir les convives venus célébrés avec la famille la venue du nouveau-né. Célébrer le nouvel enfant était une occasion de fêter comme nous venons de le voir particulièrement. Ainsi, comme dans les fêtes de mariage, les Égyptiens anciens consommaient aussi du vin de palme, les alcools de dattes et grenades. Plusieurs moments étaient célébrés après la naissance d'un individu en Égypte pharaonique : le moment de l'accouchement proprement dit, le troisième jour après l'accouchement, le quatorzième jour après l'accouchement et surtout la « grande beuverie », *pw sw {r}j* qui devait aussi avoir lieu le quatorzième jour. Les denrées alimentaires suivantes y étaient présentes :

<i>[hn(q).t] mn.t 6</i>	6 jarres [de bière]
<i>Snw 20</i>	20 pains-sénou;
<i>mrhw hn I</i>	I hin d'onguent;

⁹ *Ibid.*

¹⁰ P. Villard, " Ivresse dans l'antiquité classique", *Histoire, économie, société*, Vol. 7, N°4, 1988, pp.443-459.

¹¹ Anonyme, " Banquets et fêtes" [En ligne] nefernathy.e-monsite.com/pages/les-loisirs/banquets-et-fetes.html, consulté le 08/07/2018.

rḥsw jnr [...]

[...] plats de pains-réhès

sm ḥrš 40

40 bottes de légumes

jsy ḏr.t [...]

[...] poignées de roseaux¹²

De nombreux ostraca signalent des cadeaux alimentaires et de boissons offertes à l'accouchée à l'occasion des fêtes post-partum en Egypte ancienne. C'est le cas de l'ostraca MM 14137 et l'ostraca Louvre E27661.

11 : l'accouchée recevant des cadeaux alimentaires et des boissons à l'occasion d'une fête post-partum (l'ostraca Louvre E27661)



Source : Arnette, "Purification du...", pp.19-72.

Comme chez les Egyptiens anciens, La bière et le vin étaient aussi utilisés pendant les cérémonies de gloire comme la naissance d'un nouveau-né chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. En effet, lorsque la femme était prête à accoucher chez Boulou du sud-Cameroun par exemple, son mari la faisait partir attendre la délivrance chez ses parents. Une fois dans sa famille on cherchait du bois qui devait servir le moment venu. Puis à l'intérieur de la cuisine généralement construite en torchis où elle résidait, on réalisait une canalisation (*mieuk*) par laquelle allait s'écouler l'eau sale de sa toilette. Parmi les préparatifs à réaliser dans sa belle-famille, l'homme se devait d'abattre le raphia pour fabriquer un lit à sa femme. Le matelas était réalisé avec l'*okoñ* « feuilles d'herbes sauvages généralement qui poussent à proximité des habitations ». Une petite barrière était faite entre le lit de la femme enceinte et le reste du monde. On estimait que la femme ne devait pas être en contact avec les autres membres de la société pour éviter la souillure. C'est en ce lieu que sa mère avait le devoir de lui asperger à l'aide d'un balai traditionnel de l'eau chaude. Cette pratique dans la socio-culture ékang s'appelle *eyale djae*.¹³

¹² M-L. Arnette, "Purification du post-partum et les rites de relevailles dans l'Egypte ancienne", *BIFAO*, n°114, 2014, pp.19-72.

¹³ Ntolo Francis, 42 ans, Initié dans la tradition fang-béti-bulu, Ebolowa, 08 janvier 2018.

Ainsi, lorsque la nouvelle de l'accouchement de sa femme lui parvenait, l'homme devait remplir une obligation qui est une coutume chez les Ekgang du sud-Cameroun notamment chez les Boulou. Celle de se rendre auprès de sa femme qui vient nouvellement de donner la vie briser la marmite de l'accouchement qui est exprimé en langue ékgang en ces termes « *eboe vieuk djae* ». En réalité, c'est une pratique qui demandait au nouveau père de fournir les biens alimentaires et autres. Ces biens étaient gratuits (*tchoukoum*). C'était une façon de rembourser à sa belle-famille les dépenses faites en faveur de sa femme lorsqu'elle attendait l'accouchement. En fait ce dernier était tenu de rembourser d'une autre manière le bois et la nourriture donnés à sa femme pendant son absence. Le vin de palme était donc remis à la belle-famille pour lui dire merci pour cette attention qu'elle a portée à l'endroit de la parturiente. Lorsque cela était fait, il fallait franchir une autre étape pour célébrer la venue du nouveau-né. Cette étape consistait à donner l'*akón metyi* traduit littéralement par « la lance de sang » à tous ceux qui étaient de près ou de loin proches du mari et même de son épouse. Afin de célébrer la naissance d'une nouvelle personne dans sa famille.¹⁴

Le vin de palme donné à cette occasion nous rappelle aussi qu'en Egypte ancienne, la bière et le vin étaient servis aux invités le jour de l'accouchement, le troisième jour et le quatorzième jour après l'accouchement (la grande beuverie). Le vin de palme était l'élément central de cette cérémonie. Pour mener à bien la cérémonie, le mari devait être en bon terme avec ses parents. Cela signifie qu'il doit avoir eu à s'occuper d'eux par le passé au préalable. En les aidant par exemple dans leurs différentes occupations. Si tel était le cas, le chef de famille prenait le vin de palme en question puis le mettait dans une gourde traditionnelle appelée *ndek njen* (sorte de gourde traditionnelle) ou dans un *nlac nvúl* (corne de l'antilope) qui servait de gobelet dans la période précoloniale. Ensuite il creusait un trou dans la maison où était logée la nouvelle maman et il versait donc ledit vin dans le petit trou creusé en prononçant des paroles de bénédiction en faveur du nouveau-né. Bref il le mettait sous la protection des ancêtres qui devaient lui assurer la santé et un avenir radieux.¹⁵

La bière et le vin comme nous venons de constater étaient fortement utilisés chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang de la période précoloniale lors de la naissance d'un individu. Il se dégage donc que tant en Egypte ancienne que chez les Ekgang de la période précoloniale, ces breuvages étaient utilisés à des fins rituelles (en donnant la bière et le vin comme offrandes aux ancêtres on plaçait le nouveau sous leur protection et celle des divinités

¹⁴ *Idem.*

¹⁵ *Idem.*

de la communauté) mais également à des fins festives. Pendant les fêtes de mariage, ils étaient aussi consommés. Lorsque les membres des deux familles se retrouvaient à l'occasion d'un mariage, ils en faisaient une rencontre festive.

B- La présence de la bière et du vin dans les mariages traditionnels

La bière et le vin étaient copieusement consommés lors des fêtes de mariage en Egypte pharaonique et chez les Ekgang précoloniaux. Avant d'y arriver, il convient de saisir le sens du mariage dans la pensée des Egyptiens anciens. A cet effet retenons que le mariage en Egypte pharaonique participait de la volonté des Egyptiens de former un couple semblable aux divinités égyptiennes. Les garçons se mariaient déjà à l'âge de vingt ans tandis que les filles allaient en mariage entre quinze et dix-huit ans. Comme nous venons de le relever, le mariage des Egyptiens anciens ressemblait aux couples divins. L'exemple du couple Osiris/Isis qui engendre Horus est évocateur. Les divinités comme on peut le constater étaient associées par paires de même racine à l'instar de ce qu'on observait dans l'ogdoade d'Hermopolis.¹⁶

Le mariage en Egypte pharaonique était l'expression de la volonté de deux gens qui aspiraient vivre ensemble et procréer afin de mettre sur pied une famille. La femme était libre de choisir son époux et le père dans la morale des Egyptiens anciens était interdit d'empêcher à sa fille de faire son choix. Ce n'est pas parce que l'acte de mariage n'existait pas dans la société égyptienne que le mariage était quelque chose de léger. Les hommes prenaient pour épouse les femmes de leur entourage à savoir leurs cousines mais jamais avec leurs sœurs. Les sages d'Egypte avaient l'habitude de mettre en garde les jeunes gens contre le mariage avec les femmes étrangères notamment les femmes asiatiques. La morale recommandait aussi de prendre pour femme, celle qui appartient à la même classe sociale que le mari. La polygamie en Egypte pharaonique n'était pas interdite mais elle était moins fréquente. Elle aurait été réservée à une élite particulière notamment les notables, les gouverneurs de province, le Pharaon. Le divorce était aussi de moins en moins présent dans cette société.¹⁷

C'est grâce à plusieurs documents que nous avons des renseignements sur le mariage en Egypte pharaonique : Il s'agit des arrangements matrimoniaux rédigés en écriture hiéroglyphique anormale et en démotique. Ces documents datent de la XXII^e dynastie, précisément au IX^e siècle avant notre ère. Ces documents avaient résisté aux différents bouleversements socio-politiques

¹⁶Anonyme, "Mariage dans l'Egypte antique", [En ligne] https://fr.wikipedia.org/wiki/specila:Citer/Mariage_dans_l'Egypte_antique, consulté le 14/07/2018.

¹⁷ *Ibid.*

que l’Egypte avait connus tout au long de son histor. C’est pour celà que les informations révélées par ces sources peuvent valablement concerner les périodes antérieures et même postérieures de l’Egypte pharaonique. Avant la célébration du mariage proprement dit, le futur époux avait le devoir de s’occuper de sa future épouse. Il devait à cet effet lui procurer un certain nombre de biens. A titre d’exemple, il existait la donation–pour-la-femme désignée en pharaonique par l’expression *šp-n-šhmt ap ou šp-rnwt-šhmt* ? « Donation-pour-la-vierge ». C’est une donation que le futur époux fait percevoir à sa future épouse. C’est de l’argent accompagné dans une certaine mesure d’une quantité de céréales. Plus tard, cette assistance devenait fictive et n’était donnée à la femme sauf en cas de divorce. Ensuite la femme qui doit se marier devait aussi verser au mari l’argent-pour-devenir-épouse traduit en pharaonique par *hđ-n-ír-hmt*. Cet argent était versé par la femme à son mari à l’occasion de leur mariage. Il pouvait aussi être donné en nature. La femme pouvait également donner cet argent après la conclusion du mariage.¹⁸

D’autres biens personnels étaient remis par la femme ou son père à son époux. Ce sont en réalité les objets personnels que la femme emportait dans son mariage. Ce sont des récipients, lit, miroir, four etc. La littérature égyptienne de l’époque désignait ces biens par l’expression *nk tw-n-nshmt*. Ces biens sont attestés depuis 364 avant notre ère. On y trouvait aussi un instrument de musique. La femme ou son père apprêtaient aussi le capital *s’nh* que la littérature nomme « alimentation ». C’est pour cette raison que la même littérature qualifie la femme de « femme d’alimentation » et le document désigné comme « document de l’alimentation » en égyptien ancien *sh-n-s’nh*. L’existence de capital est prouvée depuis 364 avant notre ère. A son tour l’époux se proposait de procurer à sa femme un certain nombre d’avantages en nature à savoir les aliments et les vêtements. En égyptien ancien on désignait ces avantages en aliments et en vêtements *‘q-hbs*. Il promettait aussi de mettre tous ses avoirs à la disposition de sa femme. A travers un document intitulé *Sh-n-db3-hđ* « écrit-de-paiement », le mari acceptait remettre tout son avoir au profit de sa femme. En ce qui concerne les biens communs, le tiers revenait à la femme en cas de divorce. Ce sont des règles de mariage qui datent du Nouvel Empire égyptien. Les-biens-de-père-et-de-la-mère sont les biens que l’époux apportaient dans le mariage. Ce sont des biens qui lui sont donnés de façon héréditaire.¹⁹ La femme qui allait en mariage dans l’Egypte antique pouvait avoir des biens personnels acquis de façon héréditaire. Les biens apportés par la femme dans le mariage étaient administrés par

¹⁸ S. Allam, " Quelques aspects du mariage dans l’Egypte ancienne", *The journal of egyptian archaeology*, Vol.67, 1981, pp.116-135.

¹⁹ *Ibid.*

l'époux et concouraient au bien de tout le ménage. Lors du contrat de mariage, la femme était représentée par son père et sa mère. L'image ci-après nous montre un exemple de célébration de mariage en Egypte ancienne.²⁰

12 : Une fête de mariage en Egypte ancienne



Source : <http://www.eloris.fr/wp-content/uploads/2015/01/robe-mariee-egypte-antique.jpg>, consulté le 03/07/2019.

Le mariage en Egypte aurait été une simple formalité d'état civil. Cette cérémonie était ponctuée d'une petite fête familiale. Les ostraca issus de la tombe de Deir el-Medineh nous renseignent sur la célébration de mariage en Egypte antique. Ils indiquent qu'on a souvent manqué le travail pour cause de noces. Pendant cette cérémonie, on préparait du repas qui réunissait les invités et qui le plus souvent gratifiaient les mariés de cadeaux alimentaires composés de dattes ou de figes. A cette occasion on consommait aussi la bière et le vin pour faire la fête. Ces boissons enivrantes se recrutaient parmi la bière, le vin de palme et des alcools de dattes et de grenades. La consommation de ces breuvages durait jusque tard dans la nuit.²¹ La bière et le vin étaient également utilisés pendant la fête de mariage chez les Ekang de la période précoloniale comme ce fut le cas en Egypte pharaonique. Avant d'analyser leur place dans cette manifestation festive, il convient de décrire le mariage en contexte ékang. Chez les Ekang de la période précoloniale en l'occurrence les Bulu du sud-Cameroun, il y avait des étapes à suivre pour conclure un mariage. Un adage boulou dit ceci : *soulouk dja bo'o ke dañ osoe te ke yeñ dja* « les fourmis ne traversent pas la rivière sans emprunter une passerelle ». En rapport avec le mariage ékang cela signifie qu'on ne peut pas entrer dans une famille s'il n'y a personne qui joue le rôle de relais. Ce relais s'appelait *nkate foe* « messager ». C'est lui qui venait dire au village qu'il y a une fille à marier dans un village. C'est à ce moment que le jeune pouvait

²⁰ *Ibid.*

²¹ B. Menu, " La condition de la femme dans l'Egypte pharaonique", *Revue historique de droit français et étranger*, Quatrième série, Vol.67, N°1, 1989, pp.3-25.

se rendre à l'endroit indiqué. Une fois arrivé, il s'adressait à la famille de la fille en question. Il leur faisait part de ce qu'il était informé qu'il y a une fille à épouser dans cette famille. Puis on lui demandait de s'asseoir. Avant de prendre la parole pour donner les raisons de sa visite, il lui était servi du vin. A la fin du premier entretien qu'il vient d'avoir avec la famille de sa future épouse, on lui demandait de rentrer en ces termes *a moñ o tô boulan te ke abeul anyu* « fils tu peux rentrer sans avoir consommé la kola ». Puisqu'on lui avait déjà donné du vin.²²

A ce moment, il était tenu de rentrer pour revenir avec quelqu'un qui avait le même niveau d'expérience que son futur beau-père. Encore que chez les Ekgang notamment chez les Boulou on a coutume de marteler que *bilé bi ne minté bi bia kalane be koe* « ce sont les arbres qui ont la même taille qui se transmettent les singes ». Il revenait donc avec son père qui ne manquait pas de dire au père de la future épouse de son fils que ce dernier l'avait informé qu'il souhaitait prendre pour épouse la fille indiquée. Il est à noter que lorsque le futur époux revenait avec son père, ils ne venaient pas les mains vides, ils venaient avec du vin car il fallait arroser la bouche du futur beau-père de son fils. Parce que c'est lui qui devait donner la réponse attendue. En clair, obligation était faite au futur gendre d'arroser la bouche ou la langue qui allait produire les mots et les paroles. Le vin de palme dans ce contexte devenait le catalyseur de l'usage de la parole. Après ce deuxième entretien, deux possibilités s'offraient à la famille du prétendant : soit on lui demandait d'aller se préparer pour la dot, soit on accordait la permission au futur époux de rentrer avec sa future épouse question qu'ils apprennent à se connaître. Quel que soit le cas, le prétendant devait revenir avec du vin et d'autres provisions pour être accepté par son beau-père. La présence du vin en pareille circonstance permettait aussi de requinquer la famille ou de s'occuper d'elle. La société ékgang ancestrale fonctionnait selon trois piliers : la nourriture, le sexe et le vin. Refuser le vin à la famille de la future mariée exposait celle-ci à la malédiction de ses parents. Dans le cas où elle refusait le mariage, elle était rapidement approchée par les vieilles femmes. Elles lui faisaient comprendre qu'elle courait le risque d'être tuée mystiquement (*nbwël*) si elle faisait rentrer la nourriture et le vin destinés à l'entretien de ses parents. Bien entendu les hommes étaient attachés à ce vin.²³

Pour célébrer le mariage proprement dit, observons que la société ékgang traditionnelle n'avait pas d'acte de mariage comme en Egypte ancienne, mais avait ce qu'on appelait *éliiti* (tu es venu donner tout ce que l'on t'a demandé pour acquérir la fille en mariage). Mais avant de te la donner il faut préparer la nourriture mais aussi du vin qui serviront à la

²² Ebiana Akono, 55 ans, initié dans la tradition fang-béti-bulu, Ebolowa, 19 janvier 2018.

²³ *Idem*.

réception des étrangers). Le vin devient donc quelque chose d'indispensable à la fête de mariage. Les Egyptiens anciens utilisaient également le vin de palme et les alcools de grenade et de dattes pour recevoir leurs invités lors des fêtes de mariage. Il n'y a pas de fête de mariage sans vin.²⁴ Il est à noter aussi que le vin scellait certaines unions. Une fois que le vin a été offert à quelqu'un, il pouvait proposer à son offrant sa fille comme épouse.²⁵ Il était aussi impossible de prendre une fille en mariage chez les Ekang sans apporter le vin de palme. Chez les Eton par exemple on exigeait jusqu'à 100 litres de vin de palme. C'était aussi une composante essentielle de la dot. Dans cette communauté ékang, il n'y avait pas mariage sans ce breuvage. En d'autres termes si vous n'apportiez pas le vin de palme, on ne vous permettait pas de prendre une fille en mariage.²⁶ Pendant la cérémonie chaque membre de la famille venait avec son verre pour en consommer et une fois la cérémonie terminée, chacun était tenu de rentrer avec son verre. Le vin de palme ne manquait pas dans une cérémonie de mariage chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Le vin de palme passait avant tout pendant la cérémonie de mariage. Il n'était pas concevable que les boissons de fabrication occidentale occupent une place de choix par rapport au vin de palme. C'était la première boisson qui était exigée. Le vin de palme était toujours accompagné de la kola. Dans la région du nord-ouest du Cameroun notamment chez les Awing le vin de palme conditionne aussi la tenue d'une cérémonie de mariage.²⁷

Lorsque le vin est échangé entre deux personnes, il se crée un lien profond qui peut conduire au mariage des deux familles à travers les enfants qui s'unissent. On a coutume de dire chez les Gouro du Sénégal « le vin si je t'en offre, je peux partir chez toi chercher une épouse en souvenir de ce vin, tu me la donneras ». Le vin de palme permettait au prétendant et sa famille de se présenter pour la première fois dans la maison de la jeune fille qu'il aspire prendre en mariage. Il était aussi donné comme offrande aux ancêtres pour qu'ils accordent leur protection au jeune couple. Offrir le vin de palme donne lieu aux négociations, à une série de travaux et aux cadeaux nécessaires au mariage. Grâce au vin de palme offert il se tisse un lien entre la famille du prétendant et celle de sa future épouse. Les Gouro ont à cet effet l'habitude de dire : « la kola et le vin, c'est ce qui, sur cette terre nous permet à tous de tout obtenir ».²⁸ Pour les Jola du Sénégal aussi comme pour les autres ethnies voisines notamment celles de Guinée Bissau, le vin de palme permet de maintenir la cohésion du groupe et permet de conclure

²⁴ *Idem.*

²⁵ Mfoula Eyenga, 62 ans, cultivateur, Ngomessan I, 17 juillet 2018.

²⁶ Etoundi Owona, 59 ans, chauffeur, Essazok, 02 octobre 2018.

²⁷ Ondoua Ntimbena, 36 ans, machiniste, Yaoundé, 10 novembre 2018.

²⁸ Marcel, "Le vin...", pp.923-938.

un mariage.²⁹ Chez les Kirdi du nord-Cameroun, la dot d'une fille de 16 ans comprend quatre poules, deux chèvres, un gros bouc et six canaris de bière de mil. Chez les Zoulou, la famille de celui qui doit se marier donne du bétail alors que la fille destinée au mariage offre de la bière qu'elle-même a brassée. Les Sotho et les Tsiwana de Bechuanaland font accompagner les cérémonies de fixation de dot avec les libations de bière. Ceci se vérifie aussi chez les Ciga de l'Ouganda, les Iteso du Kenya et les Nawédeba de la région de Kara au Togo.³⁰

Le mariage en Afrique représente le cadre dans lequel la communauté se retrouve impliquée. C'est le lieu de rencontre aussi entre les vivants et les morts. Mais aussi ceux qui ne sont pas encore nés. Ce sont eux qui constituent la communauté en Afrique. Ainsi la bière et le vin qui sont partagés à cette occasion sont également donnés aux morts.³¹ Ce vin à cette occasion se partage comme symbole d'union des deux familles quand elles décident de prendre part à sa consommation. Lorsque l'accord n'est pas conclu, les deux familles n'acceptent pas d'en consommer aussi bien que la noix de kola.³² Chez les Ambuun, les breuvages alcooliques tiennent une place de choix. Le vin est un symbole d'amitié et confirme les relations sociales que les individus entretiennent entre eux. Consommer la boisson dans cette communauté est une façon d'accepter ou être d'accord sur une question précise. Chez les Bashi de la RDC, quand un fiancé s'en va demander la main de sa fiancée, il apporte avec lui unealebasse de *kisikisi*, symbole de son accord. Le beau-père boit alors dans le même gobelet avec son futur beau-fils. A l'occasion de la remise de la dot, les deux familles boivent une fois de plus ensemble et même pendant la cérémonie de mariage proprement dite.³³ Au Kiwilu, les événements qui mettent un terme aux fiançailles et mariage sont considérés comme des événements religieux et sont accompagnés de vin de palme et d'aliments.³⁴

²⁹ Olga, "Les dimensions...", pp. 903-920.

³⁰ Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.117.

³¹ Anonyme, " Le mariage coutumier" [En ligne] [www.ayass.net/carnet/vie et mort/mariage.php](http://www.ayass.net/carnet/vie%20et%20mort/mariage.php).2011, consulté le 05/07/2018.

³² G.M. Youmini, "Le vin de palme, une boisson traditionnelle de prix" [En ligne] Journalprovidence.com, consulté le 05/07/2017.

³³ J-M. Munzele Munzimi, Jean-Macaire, *Les pratiques de sociabilité en Afrique : les mutations culinaires chez les Ambuun*, Paris, Editions publibook, 2005. p.128.

³⁴ *Ibid.*

13 : l'aba des Ekang de la période précoloniale



Source : https://www.memoireonline.com/08/15/9238/m_Lab-corps-de-garde-et-es-pace-de-communication-chez-les-Fang-dAfrique-centrale-Une-prefi17.html, consulté le 03/07/2018.

Les boissons alcooliques furent de véritables ciments de la cohésion sociale en Afrique noire précoloniale. Comme on vient de le voir, elles assuraient à la cérémonie de mariage un succès éclatant. On peut même dire qu'elles conditionnaient la réussite du mariage en Afrique. Dans les joutes oratoires également, les breuvages éthyliques affermissaient les rapports entre les individus. Chez les Ekang, la cérémonie de mariage était préparée dans l'*aba*. Il servait non seulement de poste de sécurité mais aussi de salle de réunion pour ce type d'évènement. Là-dedans se rassemblaient tous les parents et même le *mvog*. C'est le cas chez les *mvog* Amugu, *mvog* Manga, *mvog* Maneze, *mvog* Nkou, *mvog* Fuda etc.³⁵ Il permettait de renforcer les liens familiaux. Le mariage dans la société ékang était conclu en présence du *ntol*, c'est-à-dire l'ainé. C'est dans l'*aba* où s'exprimait son (*ntol*) autorité. Il exprimait cette autorité en sa qualité de symbole de l'unité du groupe, d'intermédiaires auprès des ancêtres et de régulateur de la vie. Ce lieu représentait l'instance suprême du village. C'est dans l'*aba* que tout se décidait même lorsqu'il s'agissait d'un mariage. Devant l'*aba* les hommes y passaient l'essentiel de leur temps autour du feu. Les étrangers y étaient aussi hébergés.³⁶ Le terme *aba* a son équivalence en égyptien ancien. Cette équivalence c'est *abot*, *3bt* qui renvoi à la notion de famille. Ce vocable a survécu dans la langue ékang à travers l'expression *nda bot*. Dans son étymologie, *nda bot* signifie « maison des mêmes hommes ». Ce sont des hommes appartenant à la même famille ou à la lignée interne. Le verbe *abot 3bt* signifie également chez les Ekang « cela qu'on porte, porter dans son être même, ceci au sens de la filiale génétique ».³⁷

³⁵ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs de...*, pp.423-424.

³⁶ J.P.Mbarga, "LavaleurdelafemmedanslasociététraditionnelleBëtifang"[Enligne]https://www.google.fr/search?source=hp&=&_ri5XMGSF8mAi-gP-P2KiA, consulté le 05/2018.

³⁷ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, p.31.

Les problèmes qui concernent donc la communauté toute entière y étaient débattus. A savoir les palabres, la guerre et le mariage. La dot (*nsuba*) qui était donnée à l'occasion d'un mariage y était déposée : chèvres, porcs, plantain, boissons enivrantes et autres cadeaux. C'était le lieu de la transparence car tout se passait au vu et au su de tout le monde. Dans la société ékang de la période précoloniale, la fille n'était pas seulement la fille de la famille restreinte mais la fille de tout le clan. Les Ekang en l'occurrence les Béti et les Fang l'expriment bien à travers cette phrase : *amu ngoan é ne ngoan ayon* « car la fille est toujours la fille du clan ». ³⁸Le mariage restait l'affaire de tout le groupe, des deux *meyon* ou des deux *menda me bot* « les deux familles ». ³⁹ Signalons que dans la société ékang il existait plusieurs formes de mariage : *alúg mvə* « mariage d'échange ou de contrepartie », *alùg álúg* « mariage plein », *alúg edzaé* « le mariage de requête », *alúg étsig zeñ* « le mariage qui coupe le chemin aux ajournements et aux complications ordinaires », *alúg éyiam* « le mariage de remplacement ». ⁴⁰

Au terme de cette analyse, il ressort clairement que la bière et le vin étaient utilisés dans les célébrations de mariage chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang de la période précoloniale. Ces boissons étaient utilisées pour sceller le mariage entre deux familles et constituaient aussi un élément de la dot. Pendant la fête qui clôturait le mariage, ils étaient consommés abondamment. On les retrouvait aussi pendant les retrouvailles de famille.

C- La bière et le vin dans les retrouvailles de famille

La bière et le vin étaient abondamment utilisés pendant les réunions et les retrouvailles de famille aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Les réunions de famille étaient des occasions de fête en Egypte. Elle réunissait les esprits du passé et ceux du présent mais aussi les visiteurs qui se recrutaient dans tous les âges. Ces rencontres se tenaient dans des sanctuaires et les alentours. C'étaient des espaces qui étaient devenus très chaleureux pour la circonstance. Les inscriptions sur les murs et ainsi que les différentes représentations nous renseignent à suffisance. Selon le témoignage rendu par Strabon, les fêtes des réunions de famille accueillaient les visiteurs de tous âges et de toutes les classes sociales. L'historien grec Hérodote évaluait à 700000 les personnes qui prenaient part à

³⁸J.F. Owono, *Pauvreté ou paupérisation en Afrique. Une étude exégético-éthique de la pauvreté chez les Béti-Fang du Cameroun*, Bamberg, University of Bamberg Press, 2011, pp.69-70.

³⁹ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, p.54.

⁴⁰J.P. Mbarga, "L'avaleur de la femme dans la société traditionnelle Béti-fang" [En ligne] https://www.google.fr/search?sour ce=hp&=_ri5XMGSF8mAi-gP-P2KiA, consulté le 05/2018.

la joyeuse fête de Bast qui se tenait aux portes de Zagazig sur le Delta du Nil.⁴¹ dans ces différents sites, on rencontrait des jeux, les sports, les théâtres, les restaurants, les stands de cafés et même de bière. Il était possible d'y rencontrer les amis, on chantait et on dansait aussi. La réunion entre les esprits défunts n'était pas la seule rencontre car la réunion de famille dans l'Égypte antique était aussi l'occasion d'organiser d'autres types de rencontres. Cette fête donnait lieu à la consommation de la bière et même du vin. Cette consommation se faisait entre les amis mais prenait aussi une dimension populaire. En marge de la consommation de la bière ou de boissons enivrantes, les participants trouvaient également dans cette fête l'occasion de résoudre les différends qui pouvaient opposer des vieux amis, ou des vieux ennemis. Ces derniers y trouvaient donc le moyen de repartir sur de nouvelles bases.⁴² Observons aussi que les esprits défunts prenaient aussi part à la consommation de la bière et du vin à travers les offrandes qui leur étaient faites par les membres de leurs familles respectives.⁴³

A la veille de la clôture des festivités, il était aussi organisé un grand banquet festif pendant lequel la bière et le vin étaient consommés.⁴⁴ Ces boissons ainsi que les victuailles préparées pour cette circonstance étaient consommées jusqu'à la fermeture des manifestations le lendemain.⁴⁵

En pays Ibo, le vin de palme permettait également de mettre fin aux réunions de groupes d'âge ou de famille. Sa présence dans ces cadres était une marque d'amitié et de fraternité. Il symbolisait la manifestation de la bonne volonté mais était aussi l'expression de la fête.⁴⁶

A l'image des Égyptiens de l'Antiquité pharaonique, les retrouvailles de famille donnaient aussi lieu à des réjouissances chez les Ejang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ces célébrations étaient agrémentées par le vin de palme « *meyok m'alen* » ou de raphia « *meyok me zam* » ou *ébus*. Comme on peut le constater, ces boissons étaient consommées en communauté. Tous les membres de la famille étaient concernés. A savoir les oncles, les tantes, les cousins, les cousines, les neveux et nièces et les grands-parents. Les amis ou les autres connaissances pouvaient aussi participer à ces réjouissances. Se rencontrer était

⁴¹ M. Gadalla, *Mystiques égyptiens, chercheurs de la voie*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018, p.61.

⁴² *Ibid.*, pp.61-62.

⁴³ *Ibid.*

⁴⁴ *Ibid.*, p.79.

⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁶ F.U. Chukwu, " Le boire en pays Igbo : Le vin parle pour eux ", *Journal des africanistes*, Vol.71, N°2, 2001, pp.33-47.

un plaisir partagé par toute la famille. De plus, les ancêtres ou les morts étaient le plus souvent associés à cette commensalité. C'est la raison pour laquelle les Ekang à cette occasion n'hésitaient pas de verser quelques gouttes de ces breuvages au sol pour le compte de ceux qui sont partis ou des ancêtres.⁴⁷

La bière et le vin au regard de ce qui précède étaient utilisés dans le cadre des réunions de famille chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang de la période précoloniale. Ces réunions incluaient aussi les défunts en Egypte pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun. A ce titre, les boissons enivrantes consommées dans cette circonstance étaient aussi partagées avec les morts. Elles leur étaient données comme offrandes. Ceux qui étaient présents dans ces réunions de famille en consommaient aussi entre amis et y trouvaient les moyens de resserrer leurs liens. Comme toute fête célébrer en Egypte pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale, les célébrations des victoires après-guerre donnaient également lieu à la consommation abondante de bière et de vin. Ce fut des moments d'extase et de joie qui embrasaient par exemple toute l'Egypte car il fallait célébrer la victoire du pharaon sur ses ennemis.

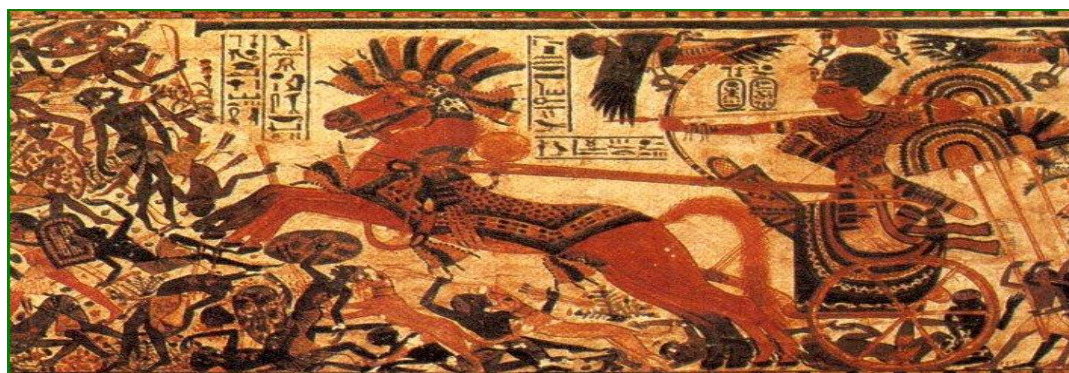
D- La bière et le vin dans les célébrations des victoires d'après-guerre

Pour célébrer les victoires d'après guerre, les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale utilisaient beaucoup de bière et de vin. En ce qui concerne singulièrement l'Egypte pharaonique, relevons que la guerre ou des affrontements armés y étaient des réalités. Les différentes victoires que l'Egypte enregistrerait à l'issue de ces affrontements étaient célébrées en Egypte avec faste et solennité. Avant d'aborder la question sur la consommation de la bière et du vin lors des célébrations de ces victoires, il convient d'analyser un ensemble de preuves qui montrent que l'Egypte pharaonique était une civilisation guerrière. Ainsi, à l'Ancien Empire, on recense un certain nombre de représentations qui illustrent la prise de la forteresse syrienne par l'Egypte pharaonique. Ces différentes iconographies sont localisées dans la tombe d'Inti située à Deshasheh, c'est un roi de la VI^e dynastie. On constate aussi que les faits relatifs à la guerre apparaissent dans de nombreux écrits grâce au développement des textes à caractère autobiographique, surtout dès la VI^e dynastie. Néanmoins, on peut aussi observer qu'à cette période, les campagnes militaires ne font pas partie de véritables récits. Par contre, on note que les récits qui exaltent la guerre sont en nombre important. Ces différents textes qui exaltent la

⁴⁷P.U. Otye Elom, La consommation du vin de palme au Cameroun, anthropologie d'un prétexte touristique", *Anthropology of food*, 2018, pp.1-41.

guerre sont attestés en très grand nombre dans les tombes des pharaons enterrés à Beni Hassan.⁴⁸ Le le défunt était inclu dans l'action guerrière à travers des objets qui faisaient partie de son mobilier funéraire. Les armes de guerre à savoir les arcs, les flèches, les massues et les bâtons de jet faisaient partie des objets qui étaient enterrés avec le défunt depuis l'époque prédynastique. On observe que ces objets sont en abondance au Moyen Empire. A côté de ces objets se trouvaient des sceptres et bâtons. Les recherches archéologiques ont permis d'isoler à Assiout précisément dans la tombe du Pharaon Nesehti, deux maquettes dans lesquelles on peut voir représenter une troupe de fantassins et un corps d'archers nubiens (corps d'élites).⁴⁹

14 : Toutankhamon à la guerre contre la Nubie en 1350 av. J.-C



Source : <https://www.pinterest.cl/pin/355432595581252690/>, consulté le 03/07/2019.

Au Nouvel Empire, les scènes de guerre dans la sphère privée se font de plus en plus rares. Néanmoins on les retrouve chez d'Ahmès fils d'Abana dont la tombe se trouve à Elkab. Maintenant dans la sphère royale, il existe une ancienne représentation qui date de la 1^{ère} dynastie et qui montre le même pharaon brandissant d'une main sa massue au-dessus de la tête des ennemis qu'il tient par les cheveux avec l'autre main. Ces représentations se trouvent dans des étiquettes en ivoire. Des scènes de guerre sont aussi présentes dans la cour de son temple funéraire. Chez Pepy II, notamment au commencement de la XIX^e dynastie (Nouvel Empire), des scènes identiques sont également représentées dans la cour de son temple funéraire. Quand à Sési 1^{er}, il apporte des nouveautés en faisant figurer des scènes de guerre sur les murs extérieurs du temple comme celui de Karnak (mur nord de la salle hypostyle). Ces différentes scènes renvoient aux campagnes de Syrie, Libye et à la prise de la citadelle de Yenoan. Les annales de Thoutmosis III dans la ville de Karnak à l'intérieur de la Ouadjyt, d'Hatchepsout, les stèles érigées à l'intérieur du temple, les stèles frontalières apportent aussi des informations

⁴⁸Arquier, B., Guilhou, N., " Guerre et paix dans l'Egypte ancienne : des représentations d'ordre symbolique", in Galnier M., Cadé M., (eds.), *Images de guerre, guerre des images, paix en images : La guerre dans l'art, l'art dans la guerre*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2002, pp.51-65.

⁴⁹ *Ibid.*

sur les récits et les listes de butin. Nous n'oublions pas le temple de Ramsès III à Medinet Habou.⁵⁰

La guerre dans la civilisation pharaonique était la bataille entre le mal (*isef*) et la justice (*mâat*). C'est une bataille qui a pour but de restaurer la paix. Il était question de neutraliser l'ennemi qui est un élément perturbateur. C'est pour cette raison que l'Égypte était toujours victorieuse dans ces croisades.⁵¹ Dans des travaux qu'elle a fait sur la question, Bernadette Menu nous indique que les pharaons justifiaient les conquêtes par les besoins d'apporter une civilisation à d'autres peuples qui étaient jugés par eux comme moins développés et d'établir aussi dans le monde la domination du Dieu Rê. Elle met dès lors en évidence trois stades dans le développement de ce processus : En ce qui concerne le 1^{er} stade, le pharaon explique les raisons d'être des guerres par le fait qu'il voulait protéger la vie et le bien être des Égyptiens en raison du fait que l'Etat n'était pas encore suffisamment développé, le 2^e stade de ce processus c'est lorsque le pouvoir du pharaon se renforce davantage et à ce titre le pouvoir du pharaon est tributaire des objectifs religieux parmi lesquels imposer par la guerre et les conquêtes son pouvoir sacré aux autres peuples et s'imposer à l'intérieur même du pays.⁵² Enfin le 3^e stade correspond à la domination ou au développement de l'hégémonie de l'empire pharaonique dans la région. On comprend donc pourquoi les conquêtes militaires des pharaons étaient menées à la suite ordres donnés par Amon-dieu.⁵³

Les victoires d'après-guerre étaient toujours célébrées en Égypte pharaonique. Toutes les villes étaient en liesse. Ces fêtes ne pouvaient pas être célébrées sans bière et vin. D'ailleurs le pharaon Ramsès II au Nouvel Empire par exemple avait commandé une grande quantité de bière pour célébrer la victoire obtenue après la bataille de Qadesh. Dans la cadre de ces fêtes qui étaient populaires, il commandait une bière faible pour la population tandis qu'à l'intérieur du palais, il commandait pour ses convives de la bière bien concentrée. De nombreux récits attestent la consommation abondante des bières pendant ces célébrations.⁵⁴ De plus, le roi d'Égypte buvait du vin coupé d'eau, en imitant l'acte d'Horus buvant du sang de ses ennemis.⁵⁵

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ *Ibid.*

⁵² O. Boutkeych, "Bernadette Menu, Égypte pharaonique. Nouvelles recherches sur l'histoire juridique, économique et sociale de l'ancienne égypte", *Droits et cultures*, N°50, 2005, pp.172-177.

⁵³ *Ibid.*

⁵⁴ S. Clouchoud, "La bière en Égypte pharaonique", [En ligne] www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0900-5952_1988_bul_2_p7-11pdf, consulté le 18/11/2007.

⁵⁵ S.J. Luka Lusala Lune Nkuka, *Jésus-Christ et la religion africaine. Réflexion christologique à partir de l'analyse des mythes d'Osiris, de Guena, d'Obatala, de Kiranga et de Nzala Mpanda*, Roma, Grogorian biblican Press, 2010, p.67.

Les guerres (*pwatolo*) entre les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale et même coloniale notamment à l'époque allemande et les autres communautés étaient aussi une réalité comme en Egypte pharaonique. A titre d'exemples, nous avons la guerre des mvog Manzè, Baaba et Mvele contre les Tenga et Ewondo coalisés en fin novembre 1891, la guerre entre les Bulu et les Beti... Ces guerres étaient si farouches qu'après une victoire, les Ekang en l'occurrence les Boulou et les Ewondo ne s'empêchaient pas d'organiser une fête. Une fête qui donnait lieu à la consommation d'énormes quantités de bière et de vin.⁵⁶ En langue ékang, le vocable *aba*, *3b* renvoi à percer, dépecer, abattre, et démolir au sens figuré du terme. On retrouve ce même terme en égyptien ancien (*aba 3b*) et signifie aussi percer. Tandis que le vocable *Abal*, *3bl* désigne aussi la guerre tant en égyptien ancien qu'en langue ékang. Le verbe *abale* signifie être atteint gravement par une arme à feu pendant la guerre. Tandis que le substantif formé à partir de ce verbe *mbalane* désigne une personne qui a été gravement blessée par une arme à feu pendant la guerre. Plusieurs variables existent aussi dans la langue ékang renvoyant au conflit armé : *allumah* « les guerres », *obán* « affrontements, razzias, système interne d'autoprotection ékang ».⁵⁷

Des preuves au niveau de la toponymie ékang montrent aussi que c'était une communauté des guerriers. Nombreuses localités ékang à travers leur dénomination respective montrent que par le passé, les groupes ékang se livraient à des guerres. *Nkongmekak* renvoie à une série de barrières que les Ekang érigeaient pendant les périodes troubles. *Ngoulemekong* qui signifie la force des lances nous donne une indication sur les armes qui étaient utilisées pendant ces périodes d'affrontement. *Nkok étyé* montre aussi bien que les Ekang avaient l'habitude d'utiliser les troncs en fer pour former des barrières contre les ennemis. Tout comme ce toponyme nous renseigne sur la présence du fer dans ces communautés à cette époque. *Nkol bityé* renvoie à la colline des fers. L'expression *mpwala esse* signifie les insolents esse. Alors que *nkan* exprime l'idée des armes ou des troupes engagées dans la guerre. *Meka'a* est traduit par barrière, *Ebolobola* désigne ce qui est déjà cassé ou des têtes brûlées, pendant que *Enongal* signifie prise de fusils et *Enamgal*, lieu de prise de fusils. Ensuite nous avons *Akon* qui renvoie à la lance et *kondé*, galon militaire. *Minkang* est aussi un terme ékang qui signifie les valeureux ou les terribles, tandis que *elang* veut dire ils refusent de tout faire et *nselang*, la cour où on ne

⁵⁶ Abomo, *Parlons boulou...*, p.7

⁵⁷ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, p.126.

veut rien faire. *Ngam* exprime l'idée de ceux qui appartiennent à un même camp. *Amvam* Enfin traduit l'idée d'une mouche piquante.⁵⁸

A travers des tambours les Ekang de la période précoloniale avaient l'habitude d'envoyer des messages en période de guerre : *Bità bîbòlé te fang zen...* « Quand la guerre est perdue, c'est le sauve qui peut », *Búlù bésè bésè* « le message est pour tous les Boulou », *mòt à mfètèk ! mòt à mfètèk !* « Que personne n'émette une objection ». On peut aussi dire que d'autres expressions et termes chez les Ekang renvoient à l'idée de guerre : *bita'a* (guerre), *osubit'a* (avant-garde), *asuzo'o* (avant-garde).⁵⁹ Après cette analyse il convient de dire que les Ekang étaient des guerriers et bien armés par rapport aux autres belligérants, ils étaient aussi courageux. Après leur victoire ils faisaient des captifs des prisonniers de guerre et les naturalisaient pour accroître l'effectif de leur armée. Parfois ils les vendaient comme esclaves (*olo'o*). Les enfants et les femmes capturés étaient aussi repartis entre eux.⁶⁰

15 : Guerriers ékang



Uomini Fang del Gabon, con prevalenti caratteri della razza Negride silvestre (fot. A. Cottes, Musée de l'Homme, Parigi).

Source : <https://www.amazinggabon.com/fr/portfolio/fang/>, consulté le 09/01/2020.

La panoplie des termes et expressions que nous venons d'analyser au sujet de la pratique de la guerre dans la communauté ékang montrent très bien qu'il existe des relations entre la dénomination, la praxis sociale (histoire des peuples, pratiques culturelles) et la praxis linguistique (histoire des langues). Ainsi, il est clair que les conquêtes guerrières, les migrations et les activités socio-politiques ont suffisamment influencé la macro-toponymie. Par ailleurs, on peut aussi retenir que la dénomination est l'expression d'une vision du monde. C'est aussi

⁵⁸ *Ibid.*

⁵⁹ *Ibid.*, p.7.

⁶⁰ Alexandre, " Proto-histoire du... ", pp.503-560.

le lieu de rencontre entre la sociolinguistique, la géographie mais aussi l'histoire. Elle permet aussi de renseigner sur les différentes activités que l'homme mène au cours de son histoire etc.⁶¹

Il est convenable que nous relevions que le mot guerre est impropre ici pour traduire *bitá* que les Allemands avaient rendus par *fehde*. La raison est toute simple, la guerre chez les Ekang était conçue comme une petite guerre tant en nombre de combattants que par sa durée. La guerre dans la communauté ékang était une sorte d'affirmation de soi. Cette affirmation de soi devait se traduire par un meurtre sportif. Ceci grâce à la force physique, intellectuelle et au courage. La guerre devenait dès lors pour l'homme ékang la chasse aux hommes et à leurs biens à l'image de la chasse faite aux animaux. Comme exemple de guerre enregistrée chez les Ekang, nous avons le conflit armé qui avait opposé les mvog manzë et les Enoa pendant la période allemande.⁶²

16 : Les grandes batailles chez les Ekang



Source : <http://generationekang.com/2018/07/gabon-les-grandes-batailles-chez-les-ekang-woleu-ntem.html>, consulté le 03/07/2019.

A la fin de la guerre, les Ekang notamment les Beti avaient coutume de célébrer leur victoire avec faste et solennité. Tout commençait par présenter les ennemis tués. Puis au moment où Le tam-tam (*nkúl*) du vainqueur proclamait la victoire tout en détaillant les exploits de leurs guerriers, et en énumérant les noms des adversaires que chacun a tués, on rassemblait le butin et chaque guerrier devait retirer sur les cadavres les trophées de guerre. Ça pouvait être une tête ou le sexe des vaincus. Ces trophées devaient être présentés au quartier général et à la maison de chacun d'eux. Puis les vainqueurs et leur prise ou leurs trophées de guerre se rassemblaient au village précisément au quartier où ils exultèrent de joie de la victoire (*fon*). Chantant et dansant, ils y étaient rejoints par les femmes, les enfants et les vieillards qui étaient

⁶¹ J.B. Tsofack, "(Dé)nominations et constructions identitaires au Cameroun", *Cahiers de socio-linguistique*, Vol.1, N°11, 2006, pp.101-115.

⁶² Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.318.

jusqu'à dans leurs différentes cachettes. La victoire qui était célébrée était à la fois celle de la puissance magique et physique. A cette occasion donc les participants apportaient d'énormes quantités de vin de palme qui étaient consommées abondamment.⁶³ Cette fête de victoire ne pouvait pas s'organiser sans vin et bière selon le témoignage donné par Philippe Laburthe-Tolra. Simon Awumu, un Enoa interrogé par Laburthe-Tolra atteste l'organisation des fêtes chez les Beti pour célébrer les victoires d'après-guerre en ces termes :

En fait nous étions en guerre à peu près continuellement avec nos voisins les *mvog manzë*, même quand le combat avait été heureux et que nous organisions au retour des fêtes et des réjouissances, il arrivait que les autres en profitent et surgissent en armes au milieu de la fête pour prendre leur revanche.⁶⁴

Au terme de cette réflexion on constate que la bière et le vin étaient bus abondamment pendant la fête des victoires d'après-guerre tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale et coloniale. Chaque victoire faisait l'objet d'une célébration festive et donnait lieu à de grandes consommations des boissons enivrantes. Dans chaque ville et même au palais du pharaon par exemple, les populations égyptiennes se livraient à de grandes beuveries pour magnifier la victoire du bien sur le mal. En clair pour célébrer la domination de l'Egypte sur les autres peuples voisins. Les célébrations organisées pour fêter la fin des rites initiatiques avaient aussi un caractère profane et représentaient tout autant que les autres fêtes que nous venons d'analyser une occasion pour consommer la bière et le vin. Ces boissons étaient utilisées pour agrémenter les festivités organisées à l'issue de ces rites de passage.

E- La bière et le vin dans les célébrations des rites initiatiques.

Plusieurs rites initiatiques étaient célébrés en Egypte pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale avec de la bière et du vin. Au rang desquels la circoncision. De prime à bord, signalons qu'en Egypte par exemple, quatorze cents ans avant notre ère, la circoncision était une pratique obligatoire pour tout Egyptien. Surtout pour tous ceux qui voulaient être au-dessus de la foule servile. Aucune charge ni enseignement n'étaient accordés à quiconque n'était circoncis. Même Pythagore aurait dû subir la circoncision pour être initié aux mystères d'Isis. Chez les anciens égyptiens, le jeune garçon subissait la circoncision à la puberté.⁶⁵ Cette pratique représentait chez les Noirs d'Egypte une initiation et le début de la vie sexuelle. Le jeune initié est désormais compté parmi les hommes responsables,

⁶³ *Ibid.*, p.341.

⁶⁴ *Ibid.*, p.309.

⁶⁵ S. Zaborowski, " De la circoncision des garçons et de l'excision des filles comme pratiques d'initiation", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, IV^e série, tome 5, 1894, pp.81-104.

les guerriers et procréateurs de la tribu. C'est aussi l'occasion pour le garçon d'acquérir des connaissances morales, traditionnelles et les interdits de la tribu. Dans l'Égypte antique, la circoncision était considérée comme support de l'altérité. Elle était aussi le support de l'identité religieuse, de classe et d'Etat.⁶⁶ Plusieurs représentations attestent la pratique de la circoncision en Égypte pharaonique. Deux scènes et textes qui figurent dans les mastabas, prouvent que la circoncision étaient pratiquées sur les mâles vers l'âge de la puberté. A l'époque tardive, on observe que les prêtres sont aussi circoncis pour des raisons de propreté.⁶⁷ Les témoignages comme ceux d'Hérodote attestent aussi la pratique de la circoncision en Égypte pharaonique. Par la circoncision, les Égyptiens anciens se distinguaient de leurs ennemis mais aussi des étrangers.⁶⁸

17 : Bas-reliefs de la chapelle rouge d'Hatshepsout, temple de Karnak près de Louksor (Thèbes) représentant des musiciens et des acrobates lors de la fête de circoncision.



Source : <https://dominiquepillette.wordpress.com/2013/12/04/165-jpg/>, consulté le 03/07/2019.

La première fête de la circoncision est attestée en Égypte pharaonique grâce à des représentations trouvées dans un tombeau-mastaba localisé dans la ville de Saqqarah. Ce tombeau date de l'époque du pharaon Têti 1^{er}, roi de la V^e dynastie. Ce tombeau appartenait à Ankh-ma-hor. C'est grâce à l'Égyptologue Victor Loret alors directeur intérimaire du service des antiquités de l'Égypte que ce tombeau fut découvert. Cette découverte fut publiée par le professeur Jean Capart en 1907 dans un ouvrage intitulé *une rue de tombeaux à Saqqarah*. En effet une fête accompagnait ou plutôt suivait l'opération de la circoncision. Cette fête figure dans les murs de mastaba en plusieurs tombeaux. On peut y voir un petit orchestre qui rythme

⁶⁶ P. Scialom, " La circoncision : fonctions psychiques d'un "fossile corporel", *Enfances et psy*, Vol.3, N°32, 2006, pp.105-114.

⁶⁷Yoyotte, J., "Circoncision", in Posener G., *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.56.

⁶⁸P. Lafargue, " La circoncision, sa signification sociale et religieuse", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, III^e série, tome 10, 1887, pp.420-436.

une danse. On imagine aussi la présence des flutes et des tambourinaires et une harpiste car certains pans de ces tombeaux étaient déjà détruits. Par contre dans ces représentations, on voit clairement un groupe de danseuses-chanteuses arborant d'un simple pagne. Certaines battent leurs mains pour assurément marquer les temps forts de leur chant. A ces occasions, la bière et le vin étaient consommés en abondance pour célébrer le nouvel initié.⁶⁹

Les Egyptiens anciens étaient des gens qui vivaient dans la joie et la gaieté. Ils avaient développé durant leur époque un grand sens de l'humour. Leur vie quotidienne était ponctuée de nombreuses fêtes. Les murs des temples où sont représentées les scènes de fêtes rendent compte de l'effervescence de ces manifestations festives. A ces occasions selon les témoignages donnés par Hérodote, hommes, femmes, pauvres et riches chantaient, dansaient et surtout buvaient d'énormes quantités de boissons enivrantes.⁷⁰ Ces rencontres festives se faisaient dans la continuité de l'espace créateur à savoir les espaces périphériques. Des foules importantes s'y amassaient à l'occasion des fêtes et des processions. Parfois, les cours des palais et certains espaces des sanctuaires accueillait également d'importantes rencontres humaines. De même, dans les villes et les villages, il existait aussi des espaces conviviaux qui permettaient aux Egyptiens d'affermir et de renforcer leur solidarité. Toutes les occasions étaient intéressantes pour que les Egyptiens anciens se rencontrèrent. Notamment à l'occasion d'un mariage, anniversaire, rite de circoncision, enterrement, etc. A ces différentes occasions, manger et boire les boissons enivrantes étaient considérés comme des actes de solidarité et de sociabilité. Ces différents lieux ainsi que les moments de convivialité et sociabilité revêtaient une dimension festive.⁷¹ Théophile Obenga pense aussi que dans l'Egypte ancienne les fêtes étaient faites pour que le *ka* et l'esprit de chaque Egyptien s'épanouissent. Il était donc recommandé pendant la fête, de boire à son *ka* afin que ce jour soit heureux.⁷²

La bière et le vin étaient aussi consommés chez les Ekang du sud-Cameroun (Fang-Beti-Bulu) de la période précoloniale lors des célébrations des rites initiatiques comme en Egypte pharaonique. D'abord, en ce qui concerne les rites initiatiques proprement dits, il faut signaler que la société ékang notamment les Bulu de la période précoloniale étant stratigraphiée, les candidats aux rites de passage devaient subir certaines épreuves. L'organisation de la société

⁶⁹M. Stragmans, "Les fêtes de la circoncision chez les anciens égyptiens", *chroniques d'Egypte*, Vol.60, N°119-120, 1985, pp.292-297.

⁷⁰M. Gadalla, *La culture de l'Egypte ancienne révélée*, USA, Tehuti research foundation, 2018, p.26.

⁷¹B. Redon, G. Tallet, "Rencontres, convivialité, mixité, confrontations. Les espaces sociaux de l'Egypte tardive. Introduction", *Topoi*, Vol.20, N°1, 2016, pp.11-23.

⁷²T. Obenga cité par Amouna Ngoummba, Duname. *La tradition kamit avec ses 101.961 ans. De modernité avant Lumumba*, Poitiers, Amouna Hunganga, 1951, p.445.

faisait donc qu'il y avait les enfants, les hommes, les femmes et les adolescents. Pour passer du stade de l'adolescent au stade d'homme où on était capable de se marier, le néophyte devait prendre part à un certain nombre de rites. Au terme de ceux-ci, il atteignait le statu de *npwangos*, *nvôn* ou initié.⁷³

18 : le rite sacré des reliques chez les Ekgang, un rite initiatique masculin



Source : https://web.facebook.com/644890318911393/posts/156291942044187/?_rdc=1&_rdn, consulté le 02/07/2019.

Concrètement, les hommes en charge de l'initiation chez les Boulou par exemple prenaient l'arbre *mebengua* qui avait la particularité qu'aucune herbe ne poussait à ses alentours. C'est un arbre qui symbolise la puissance et l'égoïsme. L'intérieur de ses branches a des petits trous où résident des fourmis du même nom que cet arbre (*mebenga*). Ces fourmis possèdent un poison d'une virulence et des morsures qu'il faut être suffisamment mûr pour supporter. Alors on venait avec l'enfant nu et on lui demandait de grimper sur cet arbre aussi lentement que possible de la première branche à la dernière et de redescendre sans crier. Or les fourmis appelées *mebenga* sortent directement de leur habitat une fois que vous avez secoué l'arbre. Ainsi lorsque l'enfant avait bravé l'épreuve, on pouvait le considérer comme *mvôn* ou *npwangos*. Ce statut permettait donc à l'enfant d'intégrer le groupe des hommes mûrs. Cette entrée du jeune initié était célébrée à travers des agapes qu'accompagnaient des beuveries de vin de palme. Parce que l'enfant n'était plus *ebín* c'est-à-dire sans pouvoir social, les parents trouvaient là l'occasion de fêter ce rite de passage.⁷⁴

Le vin de palme qui est consommé par le nouvel initié symbolise de ce fait son intégration dans la caste des adultes. L'amertume générée par l'écorce *garcia punctata* (*ésok*) en est une illustration parfaite dans la mesure où en contexte bulu l'amertume est le goût des

⁷³ Ebiana Akono, 55 ans, initié dans la tradition fang-béti-bulu, Ebolowa, 19 janvier 2018.

⁷⁴ *Idem*.

adultes ou des hommes. La couleur blanche du vin de palme dans cette circonstance renvoie au liquide séminal.⁷⁵

Le rite initiatique *Sso* donnait aussi lieu à une fête qui devait clôturer la cérémonie chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. De prime à bord, le rite *Sso* s'organisait autour de cinq séquences essentielles : trois fêtes publiques et deux périodes secrètes. C'est à travers ces cinq étapes que les candidats allaient subir leurs transformations. Les deux périodes secrètes étaient caractérisées par la destruction chez les candidats de leur identité originelle. Dans la seconde étape les néophytes amorçaient la construction de leur nouvelle identité. Les fêtes du rite *Sso* étaient : le *meyen mvono* qui donnait lieu à l'ouverture du rite, la *baa* qui mettait fin à la cérémonie et le *nzdom so* qui jouait un rôle médian dans la cérémonie du rite. Ces fêtes étaient des occasions pendant lesquelles les candidats à l'initiation venaient danser devant les populations. Il fallait à travers ces manifestations festives glorifier la masculinité des jeunes candidats. Pendant que les candidats étaient en train d'être apprêtés pour le rituel, la foule assemblée pour la circonstance consommait le repas offert par le responsable du rituel. Le vin de palme et/ou la bière était une composante de ce repas. A la clôture de la cérémonie, la fête *baa* était organisée. Elle constituait le prétexte pour la préparation d'un repas à l'honneur des nouveaux initiés. Ce repas était aussi accompagné de vin de palme et d'autres boissons enivrantes. L'illustration ci-dessous nous présente une cérémonie organisée à la fin du rite *Sso* chez les Béti.⁷⁶

19 : Fin du rite *Sso* pour l'admission des jeunes hommes parmi les adultes



Source : P. Laburthe-Tolra, *Initiations et sociétés secrètes au Cameroun. Essai sur la religion béti*, Paris, Karthala, 1985, p.264.

⁷⁵ Otye Elom, "La consommation...", pp.1-41.

⁷⁶ M. Houseman, "Les artifices de la logique initiatique", *Journal des africanistes*, tome 54, fascicule 1, 1984, pp.41-65.

La fête organisée à l'issue de la circoncision d'un enfant chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale comptait aussi parmi les célébrations de fin de rites initiatiques. En effet lorsque l'enfant était sevré quelques temps après qu'il ait commencé à marcher notamment entre dix-huit mois et deux ans, le *nken* devenait *mongô* (*monefam* pour le garçon et *mone minga* pour la fille). Le garçon qui n'a pas encore traversé l'épreuve de la circoncision était désigné par le vocable *nsôsôl*. Il est à noter que la circoncision intervenait entre huit ans et douze ans lors que les premiers signes de la puberté étaient perçus. L'enfant qui était donc circoncis *ntyi'an* « coupé » devenait *adolescent* ou *ndôman*. Ce terme renvoie aussi à l'idée de fils. L'adolescent dans la socio-culture ékang qui n'était pas encore initié était désigné par le terme *ébis*. Or celui qui avait passé avec succès ses épreuves d'initiation s'appelait le *mvôn* comme nous l'avons déjà précisé plus haut. Une fois l'initiation réalisée entre seize et vingt ans, le jeune homme ne pouvait pas encore être considéré comme *nya môtô*, c'est-à-dire une véritable personne. C'est par le mariage qu'il le devenait.⁷⁷

Après la circoncision chez les Ekang à l'instar des Ewondo de la période précoloniale, les jeunes gens n'étaient plus regardés comme des enfants ou des irresponsables comme en Egypte pharaonique. On pouvait leur accorder aussi un statut économique, conjugal et civil de façon intégrale. Ainsi, ils devenaient des adultes au sens propre du terme. Pour acquérir ou bénéficier de ce statut il fallait que les jeunes effectuent un stage dans la forêt sacrée. Intégrer la société des adultes nécessitait une sorte de transmutation à travers ladite retraite. Ils y recevaient de ce fait des savoirs, et subissaient des épreuves. Il s'agissait par le rituel de la circoncision que les jeunes s'approprièrent le sens de l'honneur, du courage face aux épreuves qui étaient une préparation au service militaire. Les jeunes candidats avaient également la possibilité d'avoir accès au culte et à certains aliments jadis réservés aux adultes et aux vieillards. Une fois circoncis, ces jeunes gens acceptaient de se soumettre à la société, à ses lois mais aussi à sa morale et recevaient la puissance de la fertilité et de la fécondité.⁷⁸ Le retour des circoncis au village donnait lieu à une fête. A l'occasion de celle-ci, d'importantes quantités de vin de palme et de bière étaient consommées pour célébrer le nouveau statut social des circoncis.⁷⁹ La préparation durait environ deux mois. A travers les grandes parties de chasse et de pêche, on apprêtait la nourriture nécessaire à l'entretien des invités. On allait aussi chercher

⁷⁷Alexandre, Binet, *Le groupe...*, pp.59-60.

⁷⁸G. Laghzaoui, " l'initiation : le corps dans tous ses états", *Etudes africaines*, Vol.41, N°2, 2005, pp.25-41.

⁷⁹J. Amougou Omgba, " La circoncision chez les Ewondo du sud-Cameroun", *Ecoles pratiques de hautes études*, tome 93, 1984, pp.493-496.

du manioc, des légumes, des bananes. Pour agrémenter les festivités de la circoncision, les Ekang préparaient aussi la bière de maïs, le vin de palme et bien d'autres boissons.⁸⁰

Chez les Namchi du Cameroun, la bière est utilisée aussi dans les cérémonies d'initiation et les fêtes de circoncision. Une fois que les jeunes sont initiés au wâle (accession à la dignité d'homme), tout le village prépare de la bière et des gâteaux. Puis trois circoncis sont orientés vers le wâle lieu par excellence où sont gardés dans le canari, les crânes des chefs et adultes morts. Ils font des libations de bière de mil au seuil de la porte et une autre est faite sur le canari.⁸¹ Cette fête se déroule pendant deux jours et marque le retour des circoncis. A cette occasion on consomme abondamment la bière de mil et on danse. Avant la circoncision proprement dite, il est organisé une fête pendant laquelle on boit la bière de mil. Tous les habitants du village sont concernés.⁸² Chez les Guiziga de l'extrême-nord du Cameroun, lorsque le moment arrive de circoncire les jumeaux, une offrande de bière blanche faite à base de mil est faite aux ancêtres par le chef des circoncis. A la sortie des enfants, les mêmes libations seront faites pour demander leur protection.⁸³ Dans la communauté kotoko du Cameroun, Après une quinzaine de jours lorsque qu'on est convaincu que les plaies sont cicatrisées, on organise la fête en faveur des circoncis. A cette occasion, on mange puis on boit des quantités importantes de boissons enivrantes.⁸⁴ Entre le Nigeria et le Cameroun surtout chez les Dowayo, la bière des circoncis est produite pour ceux qui ont subi la circoncision. Cette bière est aussi destinée à l'officiant. Cette bière est la première qui est donnée pendant le rituel de la circoncision. La bière des circoncis (*fume*) diffère de celle des invités à la cérémonie (*váase*), de la bière des bergers, de la bière du couteau (*vá/vúmé*), de la bière des ancêtres (*kə/b/vúmé*).⁸⁵

La circoncision est une vieille pratique. On l'a retrouvé au Proche-Orient. Dès le IV^e millénaire, elle est aussi présente dans d'autres régions africaines. En agissant sur le corps du jeune homme, les communautés cherchaient à bénéficier de la générosité des dieux en leur offrant un peu de sang du circoncis.⁸⁶

⁸⁰ L.Perrois, *Note sur quelques aspects de la circoncision bakota (Gabon)*, Libreville, ORSTOM, 1967, p.10.

⁸¹ Huetz De Lempis, *Boissons et...*, p.117.

⁸² M. Leiris, " Rites de circoncision namchi", *Journal de la société des Africanistes*, tome 4, fascicule 1, 1934, pp.63-80.

⁸³ Mana, Yadjji, "L'activité commerciale de la bière de mil chez les Guiziga du Cameroun", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2010, pp.105-106.

⁸⁴ J.P. Leboeuf, " La circoncision chez les Kotoko dans l'ancien pays Sao", *Journal de la société des Africanistes*, tome 8, fascicule 1, 1938, pp.1-9.

⁸⁵ Seignobos, C., " Les Dawayo et leurs taurins", in Seignobos C., Thys E., (eds.), *Des taurins et des hommes : Cameroun et Nigéria*, Paris, Editions de l'ORSTOM, 1998, p.208

⁸⁶ Anonyme, "La circoncision, un rituel millénaire sur la sellette" [En ligne] <https://www.herodote.net/circoncision-synthèse-1869.php>, consulté le 20/07/2018.

Les initiations qui ont lieu à la puberté en Afrique noire sont semblables à celles qu'on observait en Egypte pharaonique. La circoncision par exemple consistait à une mutilation sexuelle. Elle se célébrait à travers un grand banquet organisé à cet effet. En égyptien, il existe des termes qui se rapportent au rite de circoncision. Le terme *t3m* « prépuce », « pénis » et le mot *sndt* « "vorhaut", "prépuce" » est de la même racine que le vocable *sndwt/sndtjt* qui signifie « pagne de cérémonie ». *Šbj* renvoie aussi à « circoncire » et se rapporte par conséquent à l'homme.⁸⁷ Il ressort donc qu'à l'ablation du prépuce, il était donné au jeune initié le pagne de cérémonie afin que ce dernier entre au service du pharaon. Circoncire en égyptien ancien est désigné par l'expression *fh̄t3m* « débarrasser du prépuce ». En égyptien ancien, il faut établir clairement la différence entre les concepts qui se rapportent à la circoncision. Ainsi, *t3m* « prépuce » est différent de *tm* « couper » et de *dm* « génération/classes d'âges » mais aussi de *fh̄* « débarrasser ». On peut faire le rapprochement de certains de ces termes avec des termes qu'on trouve dans certaines langues négro-africaines. En ewondo *sandié* renvoie aussi à « pagne de cérémonie ». Le terme *Š'b* « châtrer, découper » de l'égyptien ancien trouve ses correspondants dans certaines langues africaines. En ki-kongo nous avons *zabu* « circoncire », pende *Sabu* « être gravement coupé », *tunen seb* « couper ». En fang nous avons aussi *seb* « couper ». Les termes de l'égyptien à l'instar de *sndt*, *sndwt* ou $\overline{\text{sn}}\overline{\text{d}}\overline{\text{t}}$, *šnd.t* « pagne des cérémonies ou pagne traditionnel du costume égyptien » existent aussi dans les langues camerounaises. Chez les kwasio nous avons *sanda* « pagne de cérémonie », Duala, *sanja* « pagne », vouté, *sanja* « pagne », Nord-Cameroun, *zanen* ou *zani* « pagne ». C'est le pagne utilisé pour couvrir l'initié après la circoncision. En ce qui concerne le terme *t3m* en égyptien ancien, il a aussi ses équivalences dans certaines langues négro-africaines. En Gbeya nous avons *dom* qui signifie aussi « prépuce ». Au Tchad on rencontre les termes *dzami* et *wan-dzami* qui renvoie au « circonciseur », *daju* et *dim* « circoncire ».⁸⁸

Chez les Nandi nous avons aussi *tūn*, *tôm t3m* ($3 = a/\hat{o}$), *suk* : *tūm* « circoncire ». En songay en rencontre le vocable *dūm* « circoncire », en dogon, *damo* « pubis », en fang, *etum* qui se réfère au « jeune enfant de 2 deux ans circoncis ». Chez certains peuples d'Afrique centrale aussi on rencontre des termes qui renvoies à tout ce qui tourne autour du sexe masculin. Le vocable *tomi* de ce fait signifie « sperme » et correspond au terme égyptien *tm.t*. Le terme *tm.t* se rapporte au dieu Min. Il est aussi présent en pende, c'est tchondo qui renvoie « au

⁸⁷F. Jonckheere, "L'Eunuque dans l'Egypte pharaonique", *Revue d'histoire des sciences et leurs applications*, tome 7, N°2, 1954, pp.139-155.

⁸⁸O. Pfouma, "L'héritage pharaonique : hommage à Cheikh Anta Diop", Paris, *Présence africaine*, Nouvelle série, N°149 /150, 1989, pp.267-282.

membre viril incirconcis ou personne incirconcise ». En kurumba l'équivalent de *tchondo* ou *tm.t* est *tondo* « découper », en duala c'est *doma* « couper, opérer », en kwasio, *tuma* qui signifie aussi « blesser gravement », en swahili nous avons *tema*, *nama* ou *tsami* « couper ». Le terme égyptien *dm* trouve aussi ses correspondants en Afrique noire. En malinke il correspond au terme *diamu*, bambara, *diamy* et dogon, *domo*. Ces termes renvoient à la « classe d'âge ou au nom de la famille totémique ». En égyptien ancien, il existe un autre terme qui se réfère à la circoncision, c'est le vocable *hnt* « to castrate ». On retrouve le même terme dans d'autres langues africaines. C'est le cas en tunen où nous avons le terme *vèndi* « circoncire », en duala, *énda* « circoncire » ou *buèndi* « circoncision », en dogon, *keñ-ne* « circoncire » etc. En acholi nous avons aussi le terme *kum/cum* « pénis », en kurumba, *kōine* « verge », en fang, *koïna* « membre viril ». D'autres expressions se rapportent au rituel de la circoncision. En égyptien ancien nous avons *fhb* « danse rituelle ou circoncision », *hbì* « to reduce », en susu, *gubo* « circoncis » ou *kibé* « couper », en hottentot, *kuyo* « sacrifice ». Dans la langue des égyptiens anciens nous avons *hb.t* « le rituel » ou *hrj-hb* « prêtre officiant », *h3p* « caché secret », *kap/kep* « initiation de puberté », en basaa, *kobi* « être initié ».⁸⁹ Par la circoncision le jeune initié opère une transformation, *hprw*. Les Noirs de l'antiquité ont souvent représenté cette transformation par le scarabée *kheper* « dieux des transformations ». La racine *hpr/Šhpr* « changer, transformer, muer, devenir » est aussi présente dans d'autres langues négro-africaines. Ainsi, on a en banda, *Hurw* « dieu », en yorouba, *kparo* « changer » et en wolof, *sopí* « transformer ».⁹⁰

Dans la société ékang précoloniale, il existait aussi une danse initiatique appelée la danse ozila. Elle était une initiation à la vie. Au terme du rite, les participants étaient aussi conviés à la consommation du repas apprêté pour la circonstance. Ce repas était aussi composé de boissons enivrantes notamment le vin de palme. Cette danse serait d'origine fang (woleu ntem au Gabon). Elle a atteint le sud-Cameroun par la ville d'Ambam.⁹¹ Elle avait pour vocation d'échapper au temps, à l'espace, à la pesanteur et permettait de communier avec les dieux. La danse ozila était une danse rituelle. Au terme de son initiation, le danseur d'ozila allait devenir l'héritier d'une lignée de danseurs et par conséquent l' élu des fantômes. L'ozila est une danse mystique qui fut perpétuée par deux êtres qui étaient pratiquement en marge de la société. En

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ *Ibid.*

⁹¹ M.J. Hourantier, "La danse initiatique ozila", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°103, 3^e trimestre, 1977, pp.158-166.

effet, un jeune orphelin qu'on nommait Ayo Man Mengan était atteint de nombreuses maladies. Du fait de ces maladies qui le rendaient inaptes au travail, il était obligé de vivre de la mendicité à l'écart du village. Un jour sa mère lui apparut dans son sommeil et l'encouragea à tendre des pièges pour subvenir à ses besoins vitaux. Il devint heureux et distribua à tous les membres de sa communauté les prises de ses pièges. Ce qui suscita de la haine et de l'envie des autres. Afin d'assurer sa protection, ses parents vont le transporter dans la forêt profonde, immense et même mystérieuse. Après y avoir passé neuf jours et neuf nuits comme invité des fantômes, il va recevoir une initiation après quoi il revint au village habillé en ozila. Cette danse dont il était le détenteur va soulever un enthousiasme et l'admiration des Bédi car ce jeune homme inspirait la sûreté et maîtrisait son art. Une autre fille lépreuse exclue de la société à cause de sa maladie reçue aussi l'enseignement mystique des danseurs fantômes de l'ozila identique à l'enseignement reçu par le jeune homme. Dès lors, la danse ozila va devenir un testament transmis par les ancêtres et qu'il faut perpétuer et défendre. Grâce à la danse ozila, les deux jeunes gens vont connaître la route du bonheur et bénéficieront d'un art de vivre et une révélation des mystères de la destinée.⁹²

L'initiation à la danse ozila est faite d'épreuves que les candidats doivent braver. Pendant neuf jours et neuf nuits le tam-tam raisonnent dans la forêt. Les candidats à l'initiation se regroupent dans une case qui est à l'écart. Le plus souvent on choisit la cuisine de celle qui est l'officiante. En ce lieu, personne ne peut avoir accès sans autorisation. La danse ozila permet de détourner les obstacles. La musique et le chant naissent à partir des sons qui viennent de la nature mais aussi des légendes, des mythes, des arbres généalogiques. La danse ozila renvoie à la formation d'une nouvelle personne. On parle souvent d'enfantement. Dans ce cas d'espèce, l'ozila a besoin des puissances de la nature pour réussir le passage du disciple à une vie nouvelle. L'ozila dans la socio-culture ékang est une danse des fantômes. Seuls le père et la mère représentent ces fantômes parce que détenant leur puissance. Parce que ces fantômes jouent le rôle d'intermédiaires entre le monde des vivants et le monde numineux, ils exigent des vivants respect et considération afin que ces derniers bénéficient de leur puissance.⁹³

Pendant le rite initiatique ozila, le jeune candidat à l'initiation doit affronter le village des morts, il doit aussi être confronté aux fantômes et payer pour être bénéficiaire de la connaissance. Ce qui lui permettra d'atteindre la zone de frontière entre la mort et la vie, zone pourvue de biens inestimables et dont les humains en sont les bénéficiaires d'une partie, etc.

⁹²*Ibid.*

⁹³*Ibid.*

L'orchestre ozila est composé d'un certain nombre d'instruments musicaux : Tambour (*nku*), un grand tam-tam recouvert souvent de peaux de bêtes (*nbal*), trois autres tambours de plus en plus petits. Des claquettes accompagnent de temps à autre cet orchestre. L'ozila renvoie dans l'ensemble à l'image de l'au-delà car c'est une danse qui vient du monde des fantômes, *bekon*. Elle lie monde des esprits des morts et celui des vivants. Les danseurs de l'ozila prennent l'habitude de conquérir l'univers et s'accoutume avec ses exigences. Cette danse donne aussi lieu au culte des morts. Conséquence, le danseur de l'ozila s'attend à ressentir la présence de ses parents défunts dans chacun de ses pas ou dans chaque acte qu'il peut poser. Celui qui danse l'ozila supplée valablement les ancêtres sur terre qui lui cède un peu de leur pouvoir. Il peut par sa propre volonté atteindre le royaume des morts. Pour se faire initier à l'ozila, le candidat doit être détenteur de l'*évu*, principe qui lui permet d'accomplir son art. l'ozila dans son essence, exprime l'idée de l'existence de deux mondes, l'existence double de certains êtres. Le danseur de l'ozila entre en communion avec le sacré et crée des conditions propices pour que l'assemblée présente croise les puissances. L'ozila en tant que rite initiatique met en parallèle deux types de monde, le monde des revenants qui sont dangereux à l'homme et que le danseur s'investit à éloigner et le monde des défenseurs de l'art de la danse qui orientent le candidat à l'initiation à travers les voies de la connaissance. Lorsque le danseur de l'ozila exécute les pas de danse, c'est pour s'attacher la présence des fantômes bienveillants qui garantissent la cohésion du groupe social.⁹⁴

Cette danse comme on peut constater, était exécutée avant la colonisation européenne. La danse ozila était effectuée pendant les moments de gloire. Par exemple lorsque la chasse était fructueuse ou pendant la dot. Elle traduisait aussi le passage de la pauvreté à la richesse. Pendant ces différentes occasions, on mangeait et buvait abondamment du vin de palme.⁹⁵

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ Atyamelam Rosalie, 58 ans, cultivatrice, Ndjatoum, 27 décembre 2018.

20 : La danse ozila chez les Ekang du sud-Cameroun



Source : https://web.facebook.com/644890318911393/photos/ekang-fangbeti-ladan-seinitiatique-ozila-en-dansant-lhomme-d%C3%A9passait-leslimite/912117365522019/?_rdc=1&_rdr, consulté le 02/07/2019.

Différentes danses étaient aussi exécutées à l'occasion d'autres rites. Notamment lorsqu'il fallait trouver des solutions qui minent la communauté. Parmi ces problèmes, on a l'improductivité des champs, la malchance, les famines. Ces solutions étaient trouvées dans la brousse sous l'arbre à palabres. Il faut noter que les femmes non encore matures ne prenaient pas part à ces assises, elles restaient au village danser une danse traditionnelle ékang nommée *Akoumba mba*. Seules les femmes âgées ou vieilles femmes étaient habilitées à accompagner les hommes en brousse. Elles y exécutaient la danse *Agneng zok*. Après la rencontre initiée en brousse, tout le monde rentrait au village et il était organisé une manifestation festive. On buvait à l'occasion de cette cérémonie abondamment de vin de palme pour célébrer les solutions trouvées aux problèmes qui minaient toute la communauté. L'*olancha* était aussi une danse traditionnelle qui était exécutée dans toutes les circonstances. Elle était aussi présente pendant les séances de purification du village. Cette danse était rythmée par la musique produite à l'aide du *mvett oyeng* (guitar traditionnelle ékang). A la clôture du rituel de purification, l'*egnengue* et le *bol* en tant que danses traditionnelles ékang étaient aussi exécutées. C'était une occasion de consommer du vin de palme ou le *npweut*.⁹⁶ Laburthe-Tolra atteste la présence du vin de palme dans les manifestations festives chez les Beti. Il nous indique que ces boissons faisaient partie des victuailles des fêtes en l'occurrence les cérémonies d'initiation.⁹⁷

La bière et le vin sont utilisés pendant les rites initiatiques dans d'autres communautés camerounaises et même africaines. A Bandjoun par exemple les populations à l'occasion du rite d'initiation encore appelée fête des jumeaux (*nté mhay*) en font usage.

⁹⁶Abondo Albert Emmanuel, 48 ans, technicien en bâtiment, Nkolinda, 03 août 2018.

⁹⁷ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.309.

Lorsque les enfants atteignent leur quatrième jour (*ntamze*), on apporte trois Calebasses remplies de vin de raphia qui forment l'essentiel des cadeaux qui sont donnés à la chefferie supérieure. Le vin de raphia qui est contenu dans deux gourdes est versé à titre de libations dans chaque carrefour. Après avoir sacrifié ce vin aux dieux, le reste est consommée par la petite délégation conviée pour ce rite.⁹⁸ Les Massai du Kenya et de Tanzanie aussi utilisent la bière pendant les rites de passage. Pour changer le statut de guerrier à celui d'anciens, les jeunes gens passent l'épreuve d'*eunoto*. A la fin des épreuves, les aînés les aspergent de bière de mil qui est aussi consommée par l'assistance à des fins festives.⁹⁹

La fête et le jeu d'échanges qu'on observe lors des clôtures des rites initiatiques en Afrique noire constituent des ferments par lesquels le groupe des initiés vit plus intensément et prend conscience de son unité, mais aussi du prestige dont il jouit. Ce prestige se traduit par la présence des participants (étrangers, alliés, parents etc.). Le rite initiatique chez les négro-africains renforce la cohésion du groupe. Pour aboutir à ce résultat, des techniques comme le repas commun qui rassemblent parents ou amis sont utilisées. Les congratulations, les vœux et les bénédictions présentées aux initiés participent aussi au renforcement de cette cohésion. Les fêtes organisées à l'occasion de la clôture des initiations permettent aussi de supprimer les tensions et favorisent des tentatives de réconciliation entre les belligérants même provisoirement. Nous percevons à travers ces fêtes, la capacité du profane à s'immiscer dans le sacré. Puisque les pulsions du corps troublent les élans spirituels et le ludisme parfois orgiaque traduit l'esprit de sérieux.¹⁰⁰

Tout compte fait, la bière et le vin sont des aliments qui étaient abondamment consommés pendant les célébrations des rites initiatiques tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang de la période précoloniale. De même, ces boissons égayaient les spectateurs lors des manifestations sportives organisées chez ces deux peuples.

F- La bière et le vin dans les manifestations sportives

La bière et le vin étaient consommées dans de nombreuses manifestations sportives chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale. En Egypte pharaonique, elles étaient organisées autour des sports comme la boxe et la lutte. Ces sports étaient le plus

⁹⁸ G. Fotso T. Safotso, *Bandjoun, un peuple, une civilisation*, Yaoundé, Editions du CRAC, 1995, pp.134-135.

⁹⁹ C. Beckwith, A. Fisher, *Rituels et cérémonies des peuples africains, passages*, Paris, éditions de la Martinière, 2001, p.16.

¹⁰⁰ L.V. Thomas, R. Luneau, *La terre africaine et ses religions*, Paris, Editions l'Harmattan, 2011, p.220.

pratiqués par les couches les plus défavorisées de la société. Tandis que les classes aisées assistaient à ces activités en tant que spectateurs.¹⁰¹ Les lutteurs se servaient du bâton pendant les compétitions. La lutte sportive par exemple permettait de se recréer. Pendant la période prédynastique, la lutte sportive avait pour objectif de développer chez les compétiteurs de l'habileté mais aussi d'acquérir de la force.¹⁰² Par contre, durant la période dynastique, la lutte sportive permettait aux riches de se recréer et aux pauvres de gagner leur vie.¹⁰³

D'importants témoignages à savoir les décorations des tombes, des vases et ostraca renseignent sur la place des activités sportives dans les loisirs des jeunes égyptiens de l'Antiquité.¹⁰⁴ Les représentations égyptiennes sur la lutte sportive datent du Moyen Empire (vers 2000 av.J.C). C'est dans les tombeaux de Béni Hassan ou de Séthi en Moyenne Egypte qu'elles ont été repérées. Pendant les recherches archéologiques, les chercheurs ont pu creuser 39 chambres funéraires datant de 4000 ans. Dans la localité de Béni Hassan, sept tombes comportent des scènes de lutte. Les plus en vue de ces scènes sont celles qui se trouvent dans la tombe de Kéthy. On y trouve représenté 122 couples de lutteurs. Alors que celle de Bakhtir III en renferme 219.¹⁰⁵

Le terme arabe *tahtib* vient de l'égyptien *hat-tab* qui signifie « bois à brûler ». Cette lutte serait connue des Egyptiens depuis le deuxième millénaire avant notre ère. Cette manifestation sportive donnait lieu à des festivités.¹⁰⁶ Dès l'Ancien Empire, le port d'une longue canne était l'un des attributs qui marquait l'image du notable égyptien. A partir de la V^e dynastie, des représentations dans la tombe de Tí localisée dans la ville de Saqqarah montrent des scènes où sont fabriquées ces cannes. A partir de cette époque, on trouve les premières représentations de combats au bâton.¹⁰⁷

Le *hat-tab* était toujours une occasion pour les Egyptiens anciens de fêter. Le public rassemblé pour la circonstance y jouait un rôle très actif. C'était également un événement collectif. On y rencontrait le public, les musiciens et les jouteurs disposés en cercle. Les duels se déroulaient en deux minutes. Au rythme des musiciens, les lutteurs se toisaient, se jugeaient

¹⁰¹ Saleh, A, " Les sports et les jeux de l'ancienne Egypte", in Massicotte J-P, Lessart C., (eds.), *Histoire du sport de l'Antiquité au XIX^e siècle*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 1984, pp.31-40.

¹⁰² *Ibid.*

¹⁰³ *Ibid.*

¹⁰⁴ www.fr.wikipedia.org/wiki/sport_dans_%E9gypte_antique, consulté le 18/10/2019.

¹⁰⁵ Saleh " Les sports...", pp.31-40.

¹⁰⁶ www.fr.wikipedia.org/wiki/Tahtib, consulté le 18/10/2019.

¹⁰⁷ www.egyptos.net/egyptos/actualité-egypte/le-tahtib-un-art-martial-egyptien-pluri-millenaire-vivant-php, consulté le 18/10/2019.

et s'accordaient sur l'intensité le degré de force et l'intensité du duel. A cette occasion bière et vin étaient abondamment consommés comme dans tout moment festif.¹⁰⁸ Les manifestations sportives étaient aussi organisées chez les Ekgang de la période précoloniale comme en Egypte pharaonique. Parmi les manifestations sportives que les Ekwondo et les Bulu par exemple avaient il y a *Mesij*. *Mesij* était un jeu qui donnait l'occasion aux clans et aux populations voisines de s'affronter dans des compétitions pacifiques. La description de ce jeu a été faite par Zenker. C'était une lutte qui opposait les spécialistes. Ces spécialistes se recrutaient parmi les jeunes gens et les jeunes femmes qui étaient sous l'autorité d'un chef. Pendant la phase de la lutte, les combattants étaient souvent encouragés au son du tam-tam (*nkúl*). Certains spectateurs frappaient sur les mollets des lutteurs pour les exciter (*ezizim*). Chaque lutteur ou lutteuse était acclamé par les supporteurs de son camp de même que par ceux qui leur étaient opposés du point de vue du sexe. Des règles strictes devaient être respectées pour éviter que la partie de combat ne vire à l'affrontement. C'est le risque que courent pratiquement toutes les fêtes. Surtout lorsque les spectateurs avaient consommé abondamment les boissons enivrantes notamment le vin de palme. Zenker dans une description donnée au sujet du jeu *messij* observait que les femmes combattaient avec plus de passion que les garçons. Elles se tenaient par les cheveux pendant que les garçons improvisaient des chants en leur faveur. A la fin du combat, les vainqueurs exécutaient la danse de victoire encore appelée l'*esa'ana*, on consommait le vin de palme et on dansait au son des flûtes et des tambours jusqu'au crépuscule.¹⁰⁹

La bière et le vin une fois de plus étaient présents dans les fêtes sportives chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ils étaient consommés pour exalter la bravoure des combattants. Aussi en consommait-t-on lors de retour de voyage.

G- La bière et le vin pour célébrer un retour de voyage

Les Egyptiens anciens et les Ekgang de la période précoloniale avaient l'habitude de voyager. Au retour des voyageurs, la bière et le vin étaient utilisés pour organiser des festivités en leur honneur. Observons d'entrée de jeu qu'en Egypte pharaonique, toutes les classes sociales n'empruntaient pas les mêmes moyens de transport. Ainsi, les paysans et les hommes de basse classe allaient constamment à pied. Tandis que les hommes de la haute classe se

¹⁰⁸ *Ibid.*

¹⁰⁹ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.314.

déplaçaient en chaise à porteur. On a pu remarquer que l'âne servait au transport des marchandises sur de courtes distances. A l'Ancien Empire, les chars à roues étaient utilisés dans les processions rituelles et funéraires. Dès la XVIII^e dynastie, on va observer l'apparition des roues à rayon et le cheval. Dans un premier temps, le cheval va servir à l'armée égyptienne puis va être utilisé pour les déplacements de la famille royale. Le Nil est la voie la plus utilisée car il traverse l'Égypte et alimente une grande partie de la population égyptienne. En plus les populations habitaient le long du fleuve.¹¹⁰

Le transport des hommes sur le Nil était assuré par des bacs qui assuraient la liaison d'un port à un autre.¹¹¹ Il faut aussi signaler que la route jouait une place de choix dans le déplacement de personnes en Égypte. Fonctionnaires et pèlerins empruntaient la route pour se déplacer. Le réseau routier était constitué d'un ensemble de chemins de terre, non empierrés mais en nombre important. Ces différents chemins étaient parcourus par des barques, des troupes, des individus à pied ou encore par les plus riches et les plus puissants. Ces personnes de la haute classe se déplaçaient par chaise à porteurs et en chars. Les voies d'eau dans leur majorité étaient doublées d'une ou de deux voies de terre. Ces routes étaient entretenues par de la boue qui provenait du curage du canal.¹¹² C'était un réseau de routes excellent local, régional, national et international. On y trouvait le long de ces routes des points d'eau et d'alimentation, confortable. Elles étaient aussi dotées de stations pour se reposer.¹¹³ Tout compte fait, voyager était une réalité chez les Égyptiens anciens. Le retour de ces différents voyages était assurément célébré avec faste et solennité par les familles et les amis qui après une longue période de séparation d'avec leurs membres ou amis manifestaient la joie de les retrouver. Quoi de plus normal de se satisfaire du retour d'un être cher après une longue période de séparation. Les Égyptiens comme la plupart des sociétés africaines faisaient des retours de voyage, une période de joie et de gloire. Par conséquent ces moments festifs donnaient lieu à la consommation de la bière et du vin si on se fonde sur le caractère hospitalier et accueillant du négro-africain. Encore que dans l'Égypte antique la bière était bue en toutes circonstances : aux champs, à bord des bateaux, dans les cabarets de ville mais aussi lors des différentes réceptions. Il est à noter que la rareté des sources égyptiennes ne nous permet pas d'étudier dans les détails cette séquence de la vie quotidienne des anciens égyptiens¹¹⁴

¹¹⁰ Legypteantique.com/transport, consulté le 14/11/2019.

¹¹¹ *Ibid.*

¹¹² J. Besançon, "Routes et transports routiers en Égypte", *Geocarrefour*, 1950, pp.363-371.

¹¹³ Gadalla, *La culture...*, p.155.

¹¹⁴ *Ibid.*

Chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale comme en Egypte pharaonique, les individus avaient l'habitude de se déplacer sur de courtes ou longues distances. Plusieurs termes et expressions renvoient à la notion de voyage chez les Ekang du sud-Cameroun. En réalité tout tourne autour du verbe *wúlú*. Ce terme désigne à la fois la marche à pied et le voyage qu'on effectue dans un engin roulant. Plusieurs verbes se réfèrent à la notion de partir en langue ékang. Ainsi partir est exprimé par le verbe *ké* « lever le camp, aller, s'en aller ». Tandis que *kólò* renvoie à « quitter, partir », *te'e* aussi exprime aussi la même idée « partir ». D'autres expressions expriment aussi l'idée de voyage : *ñòḡ dúlù ou ñòḡ zen* « prendre la route ». Arriver à un lieu se dit *kuí* ou *sùàn*. Chez les Ekang du Sud-Cameroun on observe que les villages sont éloignés les uns des autres voilà pourquoi il y avait nécessité de se déplacer. Les voyages étaient effectués à travers les chemins qui reliaient les différentes localités. Ce voyage était effectué à travers la forêt et le bois. Pour exprimer l'idée de chemin, les Ekang disent *mfàkà, mèkótò. Mèkótò* renvoie à l'idée de virage. Il s'exprime au singulier et au pluriel : *àkót/mekót*. Ainsi la route qui vient d'un village, traverse les autres localités pour atteindre un autre village. L'adjectif *òyàp* qui signifie « loin, lointain, éloigné ou éloignement » montre bien que ces villages étaient séparés par de longues distances et que lorsque quelqu'un effectuait un si long voyage il était tout à fait normal de fêter son retour après une si longue période d'absence. L'homme ékang avait aussi coutume de citer ou d'énumérer les localités traversées pendant leur voyage pour montrer que le voyage était long et qu'il venait de loin.¹¹⁵ C'est pourquoi dès son retour de voyage, le voyageur était célébré et une fête était organisée à son honneur. A cette occasion, le vin coulait à flot et on en consommait abondamment.¹¹⁶

Dans la société ékang précoloniale, il existait plusieurs activités ludiques, de nombreuses occasions pour fêter, bref un nombre important de fêtes. Les manifestations festives étaient les moments les plus importants de la vie sociale et économique chez ce peuple négro-africain. Zenker dans sa description montre chez les Ekang les hommes en train de danser tandis qu'en soirée ce sont les femmes qui prennent la relève lorsque la lune brille. Le terme *abog* est d'ailleurs un terme générique. Cette danse se faisait au son des flûtes. Elle devenait plus importante lorsqu'on avait un prétexte comme la visite d'un ami, d'un parent, bonne affaire conclue ou le retour de voyage... Dominiek aussi en avait donné une description. Il souligne que pendant la fête, au centre se trouvaient quelques solistes qui faisaient bouger de façon

¹¹⁵M.M.R. Abomo, " La représentation de l'espace dans àjònò àlà, un mvet boulou du Cameroun", *journal des africanistes*, Vol.79, N°2, 2009, pp.127-153.

¹¹⁶Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.309.

incroyable tout leur corps alors que les femmes faisaient sauter en l'air leur tutu coloré. Les hommes en ce qui les concerne vibraient du dos, des épaules et de la poitrine et que les uns tombaient dans les bras des autres avec des cris de joie. Ils reprenaient les mêmes mouvements après une courte pause. Cette danse se poursuivait jusqu'à l'aube.¹¹⁷

Dominiak dans sa description met en évidence la participation de toutes les catégories sociales à la fête chez les Ekgang de la période précoloniale. Grands, petits, jeunes et vieux vêtus de leurs parures de fête étaient concernés par la manifestation. Il précise en indiquant que chaque participant apportait dans une corbeille de la nourriture et du vin de palme nécessaire pour agrémenter la fête. Il n'oublie pas d'évoquer la présence des schnaps achetés aux factories allemandes probablement. Lorsque l'alcool a commencé à produire son effet, hommes et femmes accélèrent leur mouvement. Il est à signaler que certaines danses qui ont été interdites par les missions comme le *mpea* pratiqué à Atog-Boga était d'origine pygmée et était exécutée avant la chasse pour invoquer les esprits. Nous avons également la danse *esana*, le *ndzom So* et l'*ozila* qui étaient aussi des danses liées aux cérémonies religieuses. En l'occurrence les funérailles, les rites initiatiques et le culte féminin comme le *mevungu*. Certaines autres danses comme le *mbali* semble n'avoir eu qu'une signification sportive etc.¹¹⁸

Il se dégage de cette analyse que la bière et le vin étaient présents dans plusieurs fêtes profanes en Egypte pharaonique et chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ces fêtes étaient entre autres les fêtes de naissance, les fêtes de mariages traditionnels, les retrouvailles de famine, les célébrations des victoires d'après-guerre, les célébrations des rites initiatiques, les manifestations sportives et le retour de voyage. Par ailleurs, il ne s'agit pas pour nous au cours de cette étude de se limiter à la simple description de l'utilisation de ces breuvages dans ces différentes manifestations festives mais de donner aussi les différentes interprétations de cette utilisation en dégagant leurs fonctions dans les fêtes non sacrées.

H- Les fonctions de la bière et du vin dans les fêtes profanes chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun

1- La fonction hédonique

La bière et le vin avaient des fonctions précises dans les fêtes profanes en Egypte pharaonique mais aussi chez les Ekgang de la période précoloniale. La bière confectionnée à

¹¹⁷ *Ibid.*p.308.

¹¹⁸ *Ibid.*p.309.

partir de l'orge contenu dans le sac devait servir à la réception des invités dans le cadre de la célébration d'une naissance par exemple. Parce que le retour de l'accouchée devait être célébré mieux devait donner lieu à une fête très particulière en l'honneur de l'enfant. D'ailleurs, la déesse Hathor était associée à la naissance de l'enfant quand on sait qu'elle incarne aussi bien la musique que l'ivresse parmi ses multiples attributions.¹¹⁹ L'ivresse dans le cadre des fêtes profanes en Egypte était une ivresse fédératrice, qui créait la solidarité et le rapprochement entre les participants. La bière et le vin dans le cadre des fêtes profanes comme celle que nous venons d'évoquer étaient des moyens d'excitation et d'extase dans une circonstance de joie. Certaines personnes estimaient aussi que la bière et le vin permettaient de sonder les âmes mais aussi de les connaître et de les éprouver en période de fête profane. Elles vont même jusqu'à penser que ces breuvages soignaient les âmes malades.¹²⁰

De nombreuses scènes de banquets représentées dans les tombes de la XIII^e dynastie montrent des convives constitués par les hommes et les femmes de l'élite locale mangeant et buvant du vin sous le signe de la convivialité. Une stèle funéraire de Taiemhotep gardé au British Museum EA 147 met également en évidence la dimension hédonique des boissons enivrantes lors des fêtes profanes en Egypte ancienne. Il s'agit en effet dans cette stèle funéraire, de l'épouse du grand prêtre du dieu Ptah de Memphis, morte prématurément sous le règne de Cléopâtre VII qui invite son époux à ne pas se fatiguer de boire (*swr*), manger (*wmm*), être ivre (*thw*), de faire l'amour (*ndmndm*) et à « faire un jour parfait » et « suivre son cœur jour et nuit » (*šms ib*).¹²¹ Pascal Vernus avait déjà noté dans les fêtes profanes égyptiennes que l'ivresse est valorisée comme manifestation du bon temps propre à l'élite. La fonction hédonique de l'ivresse est aussi perceptible dans les chants du harpiste connus sous le Nouvel Empire invitant les individus à profiter du présent.¹²² Voici l'extrait d'un des chants gravés dans la tombe du roi antef :

La mort est inéluctable, et nous ignorons tout de l'au-delà, les générations sont en marche, d'autres entrent dans l'immortalité, depuis le temps des Anciens. Nul ne revient de là-bas nous dire comment ils sont, nous dire quoi ils mangent ou apaiser nos cœurs, jusqu'à ce que nous allons, aussi là où ils sont allés. [...] Devant cette certitude de la mort à venir, et l'ignorance où nous sommes du sort qui nous attend au-delà du tombeau, il n'est qu'une attitude logique : Fais un jour heureux. Offre à ton nez à la fois le baume et le parfum le meilleur, des guirlandes de lotus aux bras et au cou de ta femme. Que celle que tu chéris soit assise à ton côté, qu'il y ait chant et musique devant ton visage. Rejette

¹¹⁹ Sapiesser, " Meskhenet..., pp.1-19.

¹²⁰ *Ibid.*

¹²¹ S. Donat, " l'ivresse et le sens", *Mythos*, n°11, 2017, pp.21-35.

¹²² *Ibid.*

loin de toi le souci, songe à te réjouir jusqu'à ce vienne ce jour d'aborder à la terre qui aime le silence [...]¹²³

L'ivresse dans le contexte des fêtes et des banquets en Egypte pharaonique est perçue comme un véritable état de convivialité ou comme une image de plaisirs sensuels depuis la vie amoureuse jusqu'à la douceur de vivre. Il s'agissait pour les Egyptiens anciens de jouir pendant le jour de fête profane, *jr.t hrw nfr* « passer une belle journée ». L'expression *jr.t herw nfr* est très significative. Elle signifie que tout égyptien avait le droit de profiter de tous les plaisirs y compris ceux de la chair. Cette expression qualifie également le contexte festif d'orgiasme.¹²⁴ L'ivresse est donc pour les Egyptiens un signe de réjouissance collective positive. Elle concerne tout autant les pharaons que les masses populaires¹²⁵.

Lors des fêtes non sacrées, les Egyptiens consommaient la bière et le vin de façon modérée comme dans leur vie quotidienne. Ils utilisaient la bière et le vin comme des offrandes mais aussi comme des aliments pouvant procurer du plaisir. La plupart des crus malgré la variété de leur qualité et de leur prix étaient consommées par toutes les couches sociales en vue d'obtenir ce plaisir. A en croire les renseignements donnés par Diodore, les pharaons égyptiens buvaient du vin avec modération lors des fêtes profanes. Par ailleurs, il n'était pas exclu de rencontrer un pharaon comme Mykérinos avec la réputation d'un grand consommateur de boissons enivrantes. Hérodote nous renseigne aussi que le pharaon Amasis passait une bonne partie de sa journée à boire et à plaisanter. Bien plus, la noblesse égyptienne consommait également du vin. Mais semble avoir cultivé la modération, n'absorbant jamais plus de dix-huit mesures de vins selon le témoignage rendu par Athénée. Ceci pour assurer la bonne humeur.¹²⁶ Pour cela, Ani ne manqua pas de mettre ses lecteurs en garde contre l'abus de l'alcool en ces termes : " n'allez pas vous réchauffer dans les maisons où l'on consomme des boissons intoxicantes". L'abus de la bière plutôt que du vin qu'il ne faut pas confondre avec l'ivrognerie était une pratique courante en Egypte ancienne. Ce comportement qui consiste à abuser de la bière transparaît clairement dans cette phrase : " Tu parles et des mots inintelligibles sortent de ta bouche. Si tu tombes et tu te casses un membre, personne ne te tendra la main. Tes compagnons de table se lèveront et diront « sortez cet imbécile. Et si quelqu'un vient pour t'interroger, tu seras trouvé à terre et tel un enfant »".¹²⁷

¹²³Sauneron, S., " Harpiste", in Posener G., (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.126-127.

¹²⁴D. Farout, " Gouts étrangers et odeurs de fête en Egypte", *Pallas*, n°106, 2018, pp.43-65.

¹²⁵*Ibid.*

¹²⁶Cattelain, P., " Le vin, sang de la terre, élixir des dieux et des hommes, don d'Osiris", in Doyen F., Warmenbol E. et al. (eds.), *Pain et bière en Egypte ancienne, de la table à l'offrande*, Treignes, Cedarc, 2004, pp.57-67.

¹²⁷*Ibid.*

Comme nous l'avons évoqué plus haut, la modération ne semble pas avoir été observé par tous les participants aux fêtes profanes en Egypte pharaonique. Toutefois, nous pouvons observer que tous les participants aux banquets représentés dans les tombes du Nouvel Empire recherchaient dans l'ivresse le plaisir, la quiétude, et le désir de se laisser aller. Dans un fragment de peinture conservé aux musées royaux d'Art et d'histoire de Bruxelles, nous pouvons percevoir un invité à une fête profane vomissant abondamment et amicalement soutenu par la personne installée à côté de lui. Nous avons l'impression que cette personne installée à côté de lui est soucieuse de préserver la couleur blanche de son pagne. Une tombe de Pahéri localisée à Elkab présente aussi un tableau dans lequel nous voyons en scène une dame réclamant dix-huit mesures de vin, parce qu'elle désire « boire jusqu'à l'ivresse : « me sentant sèche comme la paille ». ¹²⁸

La bière ou le vin offerts à l'occasion des fêtes non sacrées étaient l'essence de la vie en Egypte pharaonique. Les objets qui les contenaient à savoir la jarre, lesalebasses, les gouttières portaient en réalité la même signification. Ils véhiculaient les valeurs identiques lors des manifestations festives à caractère profane, c'est-à-dire l'amour, le plaisir, la convivialité et la solidarité. ¹²⁹Mary Douglas semble partager cette analyse lorsqu'elle dit : "Les boissons qui marquent les événements et étiquettent les individus remplissent une autre fonction rituelle : celle de construire un monde intelligible et supportable plus proche d'un monde idéal que le pénible chaos qui menace à tout moment." ¹³⁰

Les boissons dans les fêtes profanes permettaient de construire en Egypte pharaonique un monde de la convivialité ou idéalisé. Elles permettaient de maintenir l'ordre social. Pour les Jola aussi, le vin de palme permet de maintenir la cohésion du groupe. Un jeune homme ne peut conclure un mariage qu'en donnant une quantité énorme de vin de palme. ¹³¹

Si on en croit les chercheurs comme Paul Claudel ou Shakespeare qui ont fait des travaux de recherches sur la place de la bière et du vin dans les fêtes profanes, nous sommes en droit de dire que comme chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique, la bière et le vin avaient aussi une dimension hédonique chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Lors des fêtes profanes comme les cérémonies de naissance chez les Boulou du sud-Cameroun,

¹²⁸ *Ibid.*

¹²⁹D.Jonckers " Les « faiseurs d'enfants ». Réflexion sur le statut des femmes dans le système religieux minyanka", *Journal des africanistes*, tome 56, fascicule 1, 1986, pp.51-66.

¹³⁰ *Ibid.*

¹³¹ Olga, "Les dimensions...", pp.903-921.

la consommation de la bière et de vin y éveillait la créativité, l'intelligence mais aussi suscitait les instincts les plus sauvages et ignobles. Ce constat a été fait dans toutes les fêtes non-religieuses. Il s'agit du côté animal que notre être tend à cacher. Considéré comme un « divin nectar » ou « breuvage de l'immortalité », la bière et le vin procuraient au consommateur ékang comme au consommateur égyptien le plaisir, l'évasion et l'extase. Tout comme ces breuvages amenaient celui qui les consommait à se réclamer du divin. Le vin et la bière symbolisaient aussi la vie et donnaient l'euphorie dans des manifestations festives diverses tant chez les Ekang de la période précoloniale que chez les Egyptiens anciens. En temps de fête profane, la bière et le vin symbolisaient la joie de vivre, l'amour et la convivialité chez ces deux peuples négro-africains.¹³²

Ces différentes fonctions de la bière peuvent être vérifiées dans les fêtes de naissance tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Chez les Egyptiens anciens par exemple les déesses Isis, Nephthys, Meskhenet et Heqet avaient le devoir de procurer de la bière qui devait servir à la réception des invités lors de l'accouchement de la déesse Redjedjet. Cette bière avait pour fonction de donner du plaisir, de la joie, de l'évasion et de l'extase à chaque convive. Parfois à cette occasion, certains invités s'illustraient par des comportements immoraux comme la débauche sexuelle.¹³³ A l'occasion de la fête de naissance, on buvait également en Egypte pharaonique du vin de palme, de la bière de grenades et des alcools de dattes. La consommation de ces boissons poursuivait les mêmes objectifs que nous venons d'évoquer.¹³⁴ Au moment de l'accouchement proprement dit, le troisième jour après l'accouchement, le quatorzième jour après l'accouchement, la bière faisait partie des denrées alimentaires présentes à ces cérémonies. Elle était consommée pour les raisons sus-évoquées. Ce breuvage était surtout bu pendant la phase nommée « la grande beuverie ».¹³⁵ Chez les Boulou du sud-Cameroun également, le vin de palme était bu pour procurer la joie, l'extase, l'évasion et le plaisir à chaque invité. Parfois, des individus pouvaient être emportés par des comportements déviants comme les injures et la débauche sexuelle. La consommation du vin de palme a donc lieu lors de la cérémonie *eboe vieuk djae* « briser la marmite de l'accouchement ». A cette occasion on donnait alors l'*akon metyi* « la lance de sang » à tous

¹³²M. Urrutia Cavero, "Semantisme autour du vin : représentations symboliques et lexiculturelles", *Annales de Filología Francesa*, N°10, 2010, pp.183-2002.

¹³² *Ibid.*

¹³³ Sapiesser, "Meskhenet et...", pp.1-19.

¹³⁴ Anonyme, "Banquets et fêtes"[En ligne] nefernathy.e-monsite.com/pages/les-loisirs/banquets-et-fetes.html, consulté le 08/07/2018.

¹³⁵Anette, "Purification du...", pp.19-72.

ceux qui sont de près ou de loin proches du mari et même de son épouse. Pendant ladite cérémonie le vin de palme était l'élément central.¹³⁶

Shakespeare partageant le même point de vue que nous pense aussi qu'un « bon vin » possède deux vertus : d'abord il monte au cerveau, et vous procure un entendement sagace, vif et intensif. Quand à la deuxième vertu c'est que le vin aide à réchauffer le sang c'est-à-dire qu'il donne du courage et de la force. Pour Paul Claudel, le vin est aussi le « professeur du goût, l'illuminateur de l'intelligence ». En clair le vin et la bière permettent d'échauffer, de dilater et d'épanouir les éléments de la personnalité. L'éthanol qu'on trouve dans le vin possède des effets euphorisants et stimulants, il libère l'esprit selon les propos de Paul Claudel.¹³⁷ Ils inspirent aussi la joie, la vanité, l'exubérance, la réjouissance, la victoire, la consolation. Ils sont associés aux fêtes profanes comme nous l'avons vu. Ce sont des remèdes pour guérir le mal de l'âme, on les consomme pour fêter les succès et même les échecs. Le vin et même la bière sont l'expression la plus originale des terroirs d'une civilisation y compris sa culture. Chatelain-Coutois disait donc à cet effet que : " Aucune substance consommable n'a la même complicité que le vin avec la parole ». ¹³⁸ D'ailleurs Hérodote faisait état de ce qu'il était normal d'avoir du vin en quantité dans les banquets. Il indique que certains peuples qui n'avaient pas de vin en trouvaient des substituts. Néanmoins, il ne manque pas de souligner la dimension négative de cette boisson en indiquant qu'on peut aussi l'utiliser pour perdre et tromper quelqu'un.¹³⁹ La dimension hédonique renvoie donc au plaisir que procure la consommation des boissons enivrantes en pareille circonstance. La dimension hédonique possède des qualités organoleptiques qui sont liées au vin et traduit la joie de vivre, le bonheur, le bien-être et permet de se détendre. Cette dimension hédonique peut également être associée à la dimension festive. Le vin représente un vrai repas de fête et sa consommation comme nous l'avons déjà évoqué traduit le besoin de partager, la convivialité et la communauté.¹⁴⁰

Participer à une fête profane était une manière d'extérioriser le désir de boire les boissons enivrantes chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale comme chez les Egyptiens anciens. C'est pour cette raison que la qualité d'une fête dépendait de la quantité de boissons disponibles pour les invités chez ces deux peuples négro-africains. Les Egyptiens

¹³⁶ Ntolo. Francis, 42 ans, initié dans la tradition fang-béti-bulu, Ebolowa, 08 janvier, 2018.

¹³⁷ *Ibid.*

¹³⁸ *Ibid.*

¹³⁹ C. Coulet, " Boire et manger dans l'enquête d'Hérodote", *Bulletin de l'association Guillaume Budé*, N°1, 1994, pp.56-70.

¹⁴⁰ Amine, J. Lacoeyllhe, " Les pratiques de consommation du vin : rôle des représentations et des situations de consommation", *Actes du XXIII^e congrès international de l'AFM*, 2007, pp.1-24.

anciens par exemple estimaient que vomir après avoir consommé d'importantes quantités de bière et de vin lors d'un banquet était signe d'abondance et d'une bonne fête. Celui qui était invité à une fête chez les Ekgang de la période précoloniale jugeait celle-ci de bonne ou de mauvaise en fonction de la quantité de boissons ingurgitée à cette occasion ou *menyu*. Il s'agissait à travers ce jugement de mesurer la magnanimité de celui ou celle qui a organisé la fête. En général, chez les Egyptiens anciens comme chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale il était souvent question de parler de la fête où on n'a pas terminé d'ingurgiter les boissons enivrantes ou qui vous a laissé dans votre soif. Ici la fête à travers les boissons enivrantes créait aussi la richesse car celui qui donnait par exemple des boissons traditionnelles à l'organisation d'une manifestation festive suscitait chez l'invité une dette que ce dernier était tenu de rembourser.¹⁴¹

Les fêtes de retrouvailles de famille, des manifestations sportives, des victoires d'après-guerre, des rites initiatiques et de retour de voyage permettent de mettre en évidence cette fonction hédonique de la bière et du vin tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekgang de la période précoloniale. Ces breuvages renforçaient aussi l'union entre les individus chez ces deux peuples négro-africains dans ces différents moments.

2- La bière et le vin : deux produits qui fédèrent les individus

Hormis la dimension hédonique que revêt la bière et le vin dans le contexte des fêtes profanes, il faut aussi souligner que comme en Egypte pharaonique, chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale, la bière et le vin avaient d'autres fonctions dans les fêtes profanes. Par exemple, les breuvages donnés à l'assistance lors d'une cérémonie de naissance permettaient de célébrer l'arrivée d'un « garçon ». Les étrangers en buvaient à cette occasion pour se revivifier, mais aussi lors des mariages traditionnels.¹⁴² Consommer le vin de palme dans cette circonstance créait un lien entre les convives comme chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique. L'ivresse en Egypte pharaonique était fédératrice, créait la solidarité et rapprochait les individus. Boire ensemble lors des fêtes de mariage permettait aussi de produire la même chaire et le même sang. Les commensaux dès cet instant devenaient identiques et étaient proches les uns des autres. Ingurgiter le même vin de palme pendant les fêtes profanes en général contribuait à ce que les participants se ressemblent. Boire le vin de palme dans cette circonstance représentait un instant de fraternité et d'union. Les commensaux en buvant le vin

¹⁴¹Ibid.

¹⁴² Olle Njalla Samson Pierre, 85 ans, cultivateur, Nyazanga, 03 janvier 2018.

de palme prouvent qu'ils partagent des liens particuliers. Ils sont différents de celui qui en consomme seul. Ce solitaire était d'ailleurs rejeté par les membres de la communauté.¹⁴³

A l'occasion de toute manifestation festive à caractère profane, la présence du vin de palme symbolisait l'abondance comme en Egypte pharaonique. Et il était donc hors de question qu'il manque. Si c'était le cas, on parlait de misérabilisme.¹⁴⁴ Le boire dans le cadre d'une fête profane était un type de langage qui unissait les membres au même titre qu'en Egypte ancienne. Ce boire créait le rapprochement entre les individus et créait même des liens sociaux dans cette circonstance précise chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun. Il allait jusqu'à renforcer l'identité du groupe. Dans sa dimension sacrée, le boire chez les Ekang de la période précoloniale et chez les Egyptiens anciens permettait au groupe de se rapprocher du sacré. Il devenait dans le cas d'espèce aussi un moyen de communication entre les protagonistes présents à la fête et les divinités dans une autre mesure.¹⁴⁵

Le caractère fédérateur de la bière et du vin chez les Ekang peut aussi s'observer dans les cérémonies liées aux retrouvailles de famille et aux rites d'initiation comme en Egypte ancienne. Ainsi, le vin et quelques fois aussi la bière étaient consommés pendant les retrouvailles de famille chez les Ekang du sud-Cameroun comme en Egypte pharaonique. C'était une exigence de la commensalité. Chez les Ekang du sud-Cameroun notamment chez les Boulou du sud-Cameroun comme chez les Egyptiens anciens, les commensaux trouvaient dans la consommation de ces breuvages après une longue période de séparation, l'occasion de renforcer leur lien. La bière et le vin devenaient donc des produits alimentaires qu'on buvait à chaque fois qu'une occasion de fêter se présentait.¹⁴⁶ Les boissons enivrantes faisaient aussi partie des échanges de cadeaux entre la famille de l'enfant à circoncire et les différents invités chez les Boulou du sud-Cameroun comme en Egypte ancienne. Faisons remarquer que cette coutume était propre à toutes les populations qui habitent le bassin de l'Ogooué comprenant une majeure partie de la république gabonaise et déborde de façon significative la Guinée équatoriale, le Sud-Cameroun et le Congo Brazzaville. Comme nous pouvons le constater ces populations forment un ensemble culturel assez homogène.¹⁴⁷

¹⁴³ Otye Elom, " La consommation...", pp.1-41.

¹⁴⁴ *Ibid.*

¹⁴⁵ C. G. Komadina, " Boire avec les morts et la Pachamama : Une anthropologie de l'ivresse rituelle et festive dans les Andes boliviennes", Thèse de Doctorat en Anthropologie, Université de Nice Sophia Antipolis, 2013, pp.32-37.

¹⁴⁶ Otye Elom, " La consommation...", pp.1-41.

¹⁴⁷ Perrois, L., " Rites et croyances funéraires des peuples du bassin de l'Ogooué", in Guiart J., (ed.), *Les hommes et la mort. Rituels funéraires à travers le monde*, Paris, le sycomore, 1979, pp.293-304.

Dans une fête profane organisée chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale et les Egyptiens anciens, la bière et le vin à travers l'ivresse qu'ils procuraient, débloquaient, défoulaient et délivraient de ce qui était contenu ou retenu et obligeait le consommateur à être simple. L'ivresse chez ces deux peuples négro-africains était l'expression de l'intensité de la fête. Le temps était pratiquement inexistant pour le buveur ékang et égyptien, car l'alcool y avait pris place. La bière et le vin y concouraient dès ce moment à la création d'un état psychologique spécifique. Avec la nourriture tant en Egypte ancienne que chez les Ekang du sud-Cameroun, le boire participait de la fête, rendait facile la convivialité, facilitait le dépassement des limites et conduisait au renversement des valeurs qui sont caractéristiques des moments des fêtes profanes dans presque toutes les sociétés. L'ivresse en ce moment donnait lieu au travestissement des identités et ce travestissement était reconnu par la société. Le « trop boire » était en période de fête profane un moyen qui était reconnu socialement et autorisé pour atteindre les frontières de l'espace festif.¹⁴⁸

La bière coule en abondance également chez les Iteso du Togo à l'occasion des fêtes de naissance, les Guiziga préparent aussi beaucoup de bière lorsque les jumeaux naissent. Quand on attribue le nom à l'enfant chez les Iteso, on lui donne un peu de bière. C'est ce qu'on constate aussi dans la communauté bassari. Il est donné au nouveau-né quelques gouttes de bière avant qu'il sorte de la maison natale.¹⁴⁹

Pour tout dire, on observe que la bière et le vin ne fédéraient pas seulement les individus chez les Egyptiens et les Ekang anciens, ils exprimaient aussi des symboliques culturelles comme dans d'autres sociétés négro-africaines.

3- La bière et le vin comme expression des symboliques culturelles

Les boissons enivrantes dans bon nombre de cultures en général et particulièrement chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun en tant qu'aliments étaient une expression des symboliques culturelles. Boire le vin de palme ou la bière d'orge en période de fêtes dites profanes et même religieuses permettait l'émergence d'une identité ou des manières de « table » propres à ces deux peuples négro-africains. Yvonne Preiswerk qui a travaillé sur la question des repas pense qu'accepter de partager le repas avec les proches notamment la bière et le vin dans une circonstance particulière signifie accepter de prendre de son temps pour les autres. Ceci en vue de réaliser avec ces derniers un acte d'échange. Cet échange de boissons

¹⁴⁸ V. Grappe, " l'histoire longue de l'ivresse", *Sociétés*, Vol.93, N°3, 2006, pp.77-82.

¹⁴⁹ Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.117.


enivrantes dans le cadre d'un repas rend compte de la vie du groupe social. Il faut ainsi dire que la consommation de la bière et du vin dans le cadre d'un repas festif chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale comme chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique permettait de renforcer l'unité du groupe dans le temps et le lieu où se passait cette manifestation festive. Cette consommation collective des boissons enivrantes dans le cadre d'une fête profane permettait d'empêcher la dispersion et la division du groupe social. Ces boissons dans le cadre d'un repas festif permettaient aussi d'unir ou de rassembler les membres du groupe social. La consommation de la bière et du vin dans une fête profane offrait à chaque participant un statut égalitaire, c'est-à-dire que tout le monde avait la même part en ce qui concerne le partage de la nourriture et des boissons et le même temps de parole.¹⁵⁰

Dans un article intitulé "Alcool as a contributing factor in social désorganisation" Hutchinson parlant des boissons distingue très bien deux types de boissons alcooliques : les boissons intégratrices que sont les boissons dites traditionnelles africaines et les boissons désintégratrices que sont les boissons dites modernes. Cette distinction permet à Hutchinson de faire clairement la différence entre les manières de boire des Africaines qui rassemblent et les manières de boire des Européens qui mènent à l'implosion du tissu social. En d'autres termes boire pendant les fêtes profanes en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale était gage de rassemblement des différents participants et de leur intégration.¹⁵¹

Par la consommation des boissons enivrantes chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale tout comme chez les Egyptiens anciens, tout le monde qui se trouvait autour de la « table » avait un droit égal à l'amour social. Consommer la bière et le vin dans une commensalité chez ces deux peuples permettait d'affirmer et de renforcer les liens sociaux. Dans une fête profane, le repas festif dans lequel on rencontrait la bière et le vin rassemblait la famille et les intimes et les liait aussi à la mémoire leur groupe respectif. En développant son propre rituel de consommation des boissons enivrantes, le boire tant en Egypte ancienne que chez les Ekang traditionnels devenait en fin de compte le signe d'appartenance au groupe social. Mary Douglas a appelé cela le code. Annick Sjogren parlant du repas festif estime qu'il permet d'apprendre les rôles culturels, d'affirmer une solidarité du groupe ou de la famille, mais

¹⁵⁰J.P. Corbeau, "Rituels alimentaires et mutations sociales", *Cahiers internationaux de sociologie*, Nouvelle série, Vol.92, 1992, pp.101-120.

¹⁵¹Jolly, *Boire avec...*, p.17.

bière. A la fin de la cérémonie, les Egyptiens anciens organisaient un banquet funéraire Cette fête était récurrente, elle était dépourvue de toute mention de date, d'année et de règne.¹⁵⁵ Pendant le banquet funéraire organisé pour la circonstance, on mangeait des mets qui intéressaient le défunt de son vivant, on buvait de même son vin ou sa bière préféré, on jouait aussi de la musique. Cette fête était consacrée aussi au dieu Osiris car le 19^e jour de l'année, on organisait la fête de Thot qui pouvait être associée à la fête *ouag*.¹⁵⁶ D'autres fêtes *ouag* étaient organisées en Egypte pharaonique en dehors de la fête *ouag* en égyptien ancien *ḥb w3g*. A savoir la fête *ouag* du grand dieu, *hrw w3g n ntr* qui avait lieu le 18 khouiak, la fête *ouag* de la nécropole, *hrw w3g n hrt-ntr* qui se tenait le 19 khouiak et la fête *ouag* du début de l'année, *hrw wag n tp mnpt* qui se célébrait 17 jours après le Nouvel an. Nous n'oublions pas la fête de , Thot, *ḥb dhwtj*.¹⁵⁷ sous Ramsès II, on observait également des banquets consacrés aux morts. A cette occasion la bière et le vin était consommée par les participants. En effet, à l'extérieur, dans la vallée une grande tente était dressée. Elle était faite de petits guéridons qui allaient permettre aux membres de l'auguste funéraire de participer au banquet funéraire. Les invités étaient parés de colliers de fleurs naturelles. Ils furent aussi gratifiés de fleurs de lotus. La communion avec les défunts était assurée par l'absorption de vins capiteux provoquant de l'ivresse propre à engendrer l'extase divine.¹⁵⁸

Les différentes personnes qui étaient conviées aux banquets funéraires en Egypte antique n'étaient pas souvent représentées en train de manger mais surtout en train de boire. Elles sont représentées souffrant des embarras gastriques provoqués par une très grande consommation des solides mais aussi des liquides.¹⁵⁹ Ces manifestations étaient toujours accompagnées de l'offrande musicale qui aux yeux des Egyptiens anciens étaient la plus belle offrande qui pouvait être faite aux divinités.¹⁶⁰ Plusieurs scènes de banquets en Egypte pharaonique ont été trouvées dans les tombes des nécropoles thébaines. Ces tombes datent de la XVIII^e dynastie et rendent compte de la consommation du vin en Egypte pharaonique. Dans

¹⁵⁵Anonyme, " Fête ouag"[En ligne] https://fr.wikipedia.org/wiki/fet_eouag, consulté le 10/juillet 2018.

¹⁵⁶Anonyme, " La fête ouag : fêtes en Egypte antique" [En ligne] aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-ouag-fetes-en-egypte-antique-65209534.html, consulté le 10/07/2018.

¹⁵⁷Charby, Guden, *Les Mots et...*, p.260.

¹⁵⁸ D.Noblecourt, *Ramsès II. La véritable histoire*, Paris, Editions Pygmalion, 1996, p.36.

¹⁵⁹H. De Morant, " l'Égypte des pharaons", *Annales : Economies, Sociétés, civilisations*, 21^e année, N°3, 1966, pp.691-701.

¹⁶⁰ Fare Garnot, J.S., " l'offrande musicale dans l'ancienne Egypte", in Masson P.M., (ed.) *Mélanges d'histoire et d'esthétique musicales offerts à Paul-Marie Masson, tome I*, Paris, Richard Masse Editeur, 1955, pp.89-92.

ce contexte, le vin consommé a une dimension festive. Sa consommation était souvent accompagnée de danse et de musique. Les invités en consommaient à l'honneur du défunt.¹⁶¹

21 : La fête *ouag* ou des morts en Egypte ancienne



Source :<http://aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-ouag-fetes-en-egypte-antique-65209534.htm>, consulté le 02/07/2019.

Les invités à cette occasion sont représentés en train de bavarder et très mobiles. Ils étaient accueillis et amenés à se regrouper par sexe. On leur servait de grandes quantités d'alcool. C'était du vin probablement agrémenté de lotus, de la bière, un vin de grenade fermenté, ainsi que des mets fins. Le lotus utilisé pour agrémenter le vin et les fruits de mandragore suffisamment représentés dans les scènes des tombes devaient conduire les consommateurs à une certaine euphorie emprunte de sensualité et d'érotisme. La musique et la danse présentées par les danseuses presque nues venaient accentuer cette euphorie.¹⁶²

Les femmes présentes à la cérémonie sont aussi représentées en train de causer, se retournant ou se réajustant. Dans ces représentations on les voit refuser ou accepter la boisson qui leur est servie par les domestiques. Le vin servi aux participants semble avoir été donné en quantité raisonnable. Les individus ou les domestiques qui étaient conviés au service de ce breuvage tenaient dans leurs mains des récipients distincts. Parmi ces différents récipients, il y avait un qui servait assurément à contenir de l'eau nécessaire pour diluer le vin. Comme nous l'avons indiqué à l'entame de cette sous partie, plusieurs tombes ont permis d'avoir des renseignements sur la consommation du vin lors des banquets funéraires en Egypte antique. Nous avons par exemple la tombe de Paheri localisée à El kab un peu au sud de Thèbes.¹⁶³

Les représentations qui s'y trouvent nous indiquent le type de discours que les personnes invitées aux banquets tenaient. On a par exemple la parole suivante « Pour ton *ka*,

¹⁶¹Tallet, " Une boisson...", pp.39-51.

¹⁶²R. Abigaëlle, "Fonctions sociales et idéologiques des représentations iconographiques de danse de l'Egypte pharaonique", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Montréal, 2004, p.18.

¹⁶³ Tallet, *Le vin...*, pp.353-354

bois jusqu'à l'ivresse, et fais un heureux ! Ecoute ce que dis ton âme, ne fais pas comme si tu voulais t'arrêter ». Bien plus on voit à travers la même scène un invité qui encourage avec insistance une invitée à consommer du vin. Par contre, celle qui se trouve juste derrière semble tellement avoir soif qu'elle va interpellier le servent en ces termes : « Apporte moi dix-huit coupes de vin, vois je veux m'enivrer, mon intérieur est sec comme la paille ». Dans les mêmes représentations, un homme encourage la consommation du vin en ces termes : « Bois, ne résiste pas, vois-je ne te laisserai pas en paix ! ». La dernière femme de cette rangée n'est pas en reste elle s'exprime : « Bois et le temps ne sois pas maussade, goûte et laisse-moi vider la cruche ! ». On observe que dans le contexte du banquet funéraire en Egypte antique, l'ivresse semblait être recherchée par les participants à ces cérémonies. Ceci pour se sentir bien. On comprend donc pourquoi pour montrer la force du vin, les invités aux banquets funéraires étaient représentés souvent en train de vomir et assistés par les servants. Le vin dès lors semble à partir du Nouvel Empire devenu à l'image des chants, des danses et de l'élément féminin, l'un des éléments primordiaux de la fête égyptienne.¹⁶⁴ Les couches les plus défavorables devaient assurément se contenter de la bière. C'est ce qui pourrait justifier l'absence des documents comptables faisant mention du vin dans de nombreuses séries documentaires découvertes dans la localité de Deir-al-Medina. Le Nouvel Empire aurait donc joué un rôle prépondérant dans les habitudes de boire des Egyptiens anciens. A travers les notables, le vin aurait été diffusé de manière accélérée sur l'ensemble de la société égyptienne.¹⁶⁵

Ces représentations nous permettent de percevoir une épouse qui apporte une coupe de vin à son mari défunt pendant le banquet funéraire. Elle s'exprime à ces termes : « Le vin vient et s'unit à l'or, il submerge ta maison de joie ! grise-toi jour et nuit, et ne cesse de le faire, et ne cesse de le faire, sois heureux, pendant que les chanteurs et les musiciens se réjouissent et dansent pour te faire un beau jour de fête ». ¹⁶⁶

Les représentations qu'on retrouve sur les murs des tombes du Nouvel Empire nous renseignent sur le déroulement du banquet funéraire en Egypte ancienne. Elles présentent deux parties qui participent au banquet funéraire. D'abord, le groupe central formé par le défunt et son épouse qui reçoivent les boissons proposées par les membres de leur famille. Ensuite les invités disposés en face d'eux. On observe que les personnes invitées sont plus en mouvement que les propriétaires de la tombe. Ces personnes constamment mobiles consomment les

¹⁶⁴ *Ibid.*

¹⁶⁵ *Ibid.* p.354.

¹⁶⁶ S. Schott, *Les chants de l'amour de l'Egypte ancienne*, Paris, Librairie A. Maisonneuve, 1956, p.139.

boissons enivrantes qui leur sont données.¹⁶⁷ Si on en croit les informations contenues dans le *topographical bibliography* de Porter Moss et sa publication des scènes lorsqu'elles existent, les scènes se répartissent en trois secteurs : D'abord, nous observons la présence de la boisson. Elle est présentée à ceux qui sont présents au banquet funéraire dans une coupe à pied à l'aide d'une fiole. Régulièrement un court texte introductif donne des informations sur la boisson alcoolisée et souhaite au consommateur une bonne santé (qu'il en consomme avec modération), *nk3//k=* « pour ton *ka* ». ¹⁶⁸ Ensuite, il y a des scènes qui présentent les invités et ceux qui s'occupent d'eux. Il semble que ce sont des registres qui montrent des hommes ou des femmes qui sont assistés par les servantes ou des serviteurs. Ces derniers les assistent en réajustant leur toilette ou en s'occupant d'eux lorsqu'ils sont malades. ¹⁶⁹ Enfin, les autres scènes montrent ou peignent le contexte du banquet funéraire. On peut voir donc que le banquet se déroule parfois avec de la musique. La harpe étant l'instrument de musique la plus peinte. De même, dans ces scènes on peut voir de nombreuses jarres de vin et des vignes. ¹⁷⁰ En clair, il apparaît dans ces scènes que le banquet funéraire chez les Egyptiens anciens était agrémenté par la musique. A l'image de ce qu'on observait dans les maisons à bière. Enfin l'élément féminin au sein du personnel (servantes, musiciennes, danseuses) y était prédominant. ¹⁷¹ Qui plus est, dans ces scènes on note également des allusions à la boisson et à l'ivresse à travers des scènes de présentation des coupes, les récurrences des représentations des jarres et l'abondance des motifs de la vigne. ¹⁷²

La bière et le vin occupaient également une place de choix dans les banquets consacrés aux morts chez les Ekgang de la période précoloniale comme en Egypte ancienne. Ces banquets étaient le plus souvent organisés quelques temps après la mort chez les Boulou du sud-Cameroun par exemple. Au cours du banquet qui s'apparentait à la fête organisée en faveur du mort, on louait le disparu et lui offrait beaucoup d'offrandes notamment les offrandes alimentaires dont le vin de palme par exemple tenait une place prépondérante. L'*ésoe meyɔg* « aspersion du vin » par exemple chez les Ewondo du centre-Cameroun représente six à deux ans après les adieux définitifs que la communauté faisait au défunt. Cette cérémonie était une fête de la reprise intégrale de la vie. A cette occasion le vin de palme coulait à flot comme le suggère son nom : *ésoe* vient de *soe* « faire couler ». L'*ésoe meyɔg* représentait aussi la dernière

¹⁶⁷Tallet, *Le vin...*, pp.348-349.

¹⁶⁸ *Ibid.*

¹⁶⁹ *Ibid.*

¹⁷⁰ *Ibid.*p.349.

¹⁷¹ *Ibid.*

¹⁷² *Ibid.*p.352.

réunion avant le partage et la dispersion de l'héritage du défunt. Il est à noter que la fête *esoe meyoɔg* était organisée longtemps à l'avance chez les Beti.¹⁷³

Ainsi lorsque la distribution de l'héritage (*elig*) était terminée, le président se rendait au milieu de la cour pour présenter l'héritage du défunt. Cet *elig* (*lig* : laisser, abandonner) était constitué des êtres humains (fils, filles, épouses, clients, enfants naturels, esclaves) qu'il a laissé. Ensuite il faisait l'éloge du défunt en évoquant sa carrière et toute sa vie. Cet exercice visait à rétablir la paix entre le mort et les vivants mais aussi à conforter les survivants à l'attaque de la mort. Puis un autre notable intervenait en ces termes : " Vous qui êtes ici, vous tous les siens en très longue file devant vous je dis ceci « *madzó na, madzó na* » : il faut que vous tous vous leur accordiez votre bénédiction *ntótómamaa* pour que cet *elig* prospère et se développe encore plus que lorsque mon frère vivait". Tous approuvent, des femmes poussent des *ayengá*, d'autres viennent « donner la poitrine » à celui qui vient de prendre la parole. Pour terminer cette cérémonie, les hommes vénérables vont défiler chacun à son tour pour donner ses bénédictions à l'*elig* : c'est le début de l'*esoe meyoɔg* : Ils se gargarisent de vin de palme qu'ils mélangent à leur salive et ils soufflent le mélange en pluie fine sur les survivants en disant ceci : *ntótómamaa, elig eligi yabuguban* « Bénédiction, que ce reste à prospérer ». Puis tout le monde se mettait à manger à satiété. On dépeçait les chèvres dans tous les coins du village, on mangeait et buvait à se rendre malade. Toute la nuit, les participants dansaient pendant que les hommes continuaient à boire le vin de palme.¹⁷⁴

Chez les Bulu du sud-Cameroun, les membres de la communauté se réunissaient aussi pour parler du mort considéré comme toujours présent parmi eux. A ces ripailles ou repas nommé dans cette socio-culture *minang*, l'âme des morts y était invitée. On y trouvait de la nourriture et des boissons enivrantes notamment le vin de palme. Ainsi le chef de famille avait l'habitude de souffler dans un grand tube appelé « *Akom* » qui était fermé à une extrémité et appelait les défunts au banquet. C'est-à-dire il leur demandait de venir manger et boire avec les vivants. Les regrets et les pleurs dans cette circonstance étaient fonction de la qualité du défunt. Les Ekang de la période précoloniale avaient l'habitude d'organiser les fêtes commémoratives pour se souvenir des défunts. Ces fêtes servaient de prétexte à des agapes au cours desquelles la nourriture et les boissons enivrantes étaient consommées avec et à l'honneur des morts.¹⁷⁵

¹⁷³ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.207.


¹⁷⁴ *Ibid.* p.208.

¹⁷⁵ Bertaut, *Le droit...*, p.57.

La bière et le vin interviennent aussi dans plusieurs banquets destinés aux morts en Afrique. En Tanzanie, l'enterrement d'un individu est souvent suivi d'une fête. Cette manifestation festive se tient toujours immédiatement après l'enterrement de ce dernier. A cette occasion l'adelphie apprête la bière et les victuailles. Lorsque c'est un doyen qui vient à mourir, la bière est brassée en quantité importante. Les chèvres sont aussi égorgées. Cette bière a une valeur sacrée.¹⁷⁶ Chez les Dogon du Mali notamment ceux de la falaise de Bandiagara-sangha également tous les ans, il est organisé la fête de l'ancêtre mythique. Durant 22 jours les fêtes sont caractérisées par d'interminables beuveries de bière de mil qui ponctuent les sacrifices et les danses. Les Toupouri du Cameroun aussi pendant leur fête appelé le *féo kagi* consomment beaucoup de bière de mil qu'ils ne manquent pas de verser sur la tombe des défunts. Le *féo kagi* est à la fois la fête des morts et une occasion de resserrer les liens politique, religieux et culturel de la communauté.¹⁷⁷ Les Yoruba aussi à l'occasion de l'intronisation de leur chef font souvent boire la bière de maïs au nouveau chef dans le crâne du défunt chef afin de lui transmettre la puissance de l'ancêtre divin.¹⁷⁸

Le vin et la bière dans les fêtes de morts en Egypte ancienne et chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale étaient non seulement consommés par les présents à la cérémonie mais étaient donnés aussi comme offrandes aux défunts. On retient aussi que ceux qui prenaient part aux manifestations s'arrangeaient à consommer le breuvage qui était le plus bu par le défunt. Cette consommation de boissons enivrantes notamment le vin visait un objectif, celui de rechercher l'ivresse en pareille circonstance. On retrouvait ces boissons dans d'autres fêtes religieuses.

B- La bière et le vin dans d'autres fêtes religieuses

En Egypte ancienne et chez les Ekgang de la période précoloniale, plusieurs fêtes religieuses étaient organisées autour de la bière et du vin. Chez les Egyptiens anciens, ces fêtes étaient inscrites dans le calendrier annuel des manifestations festives. La fête de la déesse Sekhmet encore appelée , *Hw.t-Hr*, Hathor en faisait partie. Le calendrier permettait d'organiser un festival pour exécuter le rite de l'apaisement de la déesse Sekhmet pendant les cinq derniers jours de l'année. C'était une sorte de commémoration. Pendant ces

¹⁷⁶J.L. Paul, *Anthropologie historique de hautes terres de Tanzanie orientale, stratégies de peuplement et reproduction sociale chez les Lugunu matrilineaires*, Paris, Karthala, 2003. p.270.

¹⁷⁷ Huetz De Lempis, *Boissons et...*, p.110.

¹⁷⁸E. Ata Mvogo, "Pouvoir politique traditionnel et développement local au Cameroun : contribution à une anthropologie des relations entre chefs, populations et bien-être", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2010, p.20.

manifestations festives, les dévots de la déesse se livraient aux réjouissances accompagnées d'importantes beuveries. Ils buvaient d'importantes quantités de vin. En clair en l'honneur d'Hathor, les Egyptiens du Nouvel Empire célébraient chaque année dans la localité de Dendérah et même à Edfou une fête qui durait 15 jours. La bière se buvait sans limite et l'ébriété y était également de rigueur pour se souvenir de 𓆎 , *tekh*, l'ivresse de *Sekhmet*. Le vin comptait aussi parmi les offrandes qui étaient données à la déesse *Sekhmet*. A cette occasion, le vin était aussi offert aux mânes et aux dieux. Il était versé dans de grandes cuves. Ce breuvage représentait l'immortalité.¹⁷⁹

22 : La déesse Sekhmet



Source :https://img.lemde.fr/2017/12/08/86/0/926/462/688/0/60/0/ad84f07_1395011fbre4.d6i7.jpg, consulté le 02/07/2019.

La fête en l'honneur de 𓆎 ou 𓆎 , *B3stt*, Bastet avait aussi une importance chez les Egyptiens anciens. Bastet était considérée par les Egyptiens anciens comme la déesse de la musique, de la joie, du foyer, des chats et de la maternité. Elle avait les traits d'un félin. Son centre religieux se trouvait dans la ville de Bubastis en Egypte. Le culte de Bastet s'était propagé dans toute l'Egypte pharaonique. C'est à partir de la VI^e dynastie notamment sous le pharaon Pépi II qu'elle est vénérée. On constate aussi qu'un temple lui avait été construit dans la ville de Tell Basta en Egyptien *Per Bast* « la maison de Bastet ». Pendant la basse époque dans la ville de Saqqarah, tout un culte est rendu à Bastet.¹⁸⁰

¹⁷⁹R. Botnem Mbe, Ruth, " Les félins en négro-culture. Le cas du chat, du lion et du léopard chez les Egyptiens anciens et les Basaa du Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2010 p.146.

¹⁸⁰ *Ibid.*

23 : La déesse Bastet




Source :<https://www.istockphoto.com/fr/vectoriel/d%C3%A9esse-%C3%A9gyptienne-d%C3%A9esse-bastet-gm165791153-18107655>, consulté le 06/04/2021.


Ce lieu de culte ne se situait pas loin du complexe funéraire de Téli. Chaque année, les fêtes organisées à l'honneur de la déesse étaient des événements très courus. La fête de la déesse Bastet constituait l'une des fêtes les plus importantes du calendrier des fêtes égyptiennes. La ville de Bubastis située à 80 km au nord du Caire était difficilement joignable pendant les festivités sauf par voies fluviales. Selon la description donnée par Hérodote de cette fête, les hommes et les femmes arrivaient par bateau, en route les femmes faisaient de la musique tandis que les hommes jouaient de la flûte. D'autres chantaient et frappaient dans leurs mains. Lorsqu'ils arrivaient au lieu de la fête, ils faisaient des sacrifices et consommaient assez de vin par rapport au reste de l'année.¹⁸¹

La fête du siège de la première fête appliquée aussi bien à la cour des offrandes, à sa chapelle « pure » qu'à la terrasse du temple avec son kiosque-espoir rappelle le mythe auquel les textes d'Edfou se rapportent. A cette occasion, les Egyptiens buvaient aussi d'importantes quantités de bière et de vin. D'après ce mythe, Râ Harakhthès considéré comme roi du monde aurait organisée une fête semblable en sa faveur. Grâce au contact réalisé par son âme divine, le nouvel Horus serait né avec sa nature divine et ses pouvoirs. La fête du siège de la première fête se déroulait deux fois l'an : en fin d'année notamment le 30 mésorê « *mwt Ra*, naissance

¹⁸¹ fr.wikipedia.org/wiki/Bastet#F.C3.AAte_de_Bubastis, consulté le 05/07/2017.

de Ra ». Mésorê, mois du calendrier nilotique (basé sur les fluctuations de la crue du Nil) correspond à juin-juillet. Ce mois représente aussi le douzième mois du calendrier nilotique et le quatrième mois de la saison *shemou*. Cette fête était également organisée le premier jour de l'an (premier jour du calendrier) soit le premier jour du premier mois de la saison de l'inondation. C'était une fête à procession qui se déroulait à l'intérieur de la maison divine avec des portes fermées. Notons que les statues d'Hathor et , *Hr*, d'Horus prenaient part à ces manifestations festives. Elles étaient hébergées dans le petit sanctuaire *Mesen* situé derrière le grand sanctuaire central. Pendant cette fête, les images sans sortir de leur demeure close avaient le devoir de quitter le sol ou la terre pour séjourner au ciel ou alors dans la chapelle d'en-bas qui est atteinte par les rayons du soleil du temple où elles pouvaient être placées dans la chapelle d'en-haut précisément sur la terrasse du temple. Ainsi, les âmes des dieux redescendent sur la terre renouvelée grâce au contact avec la lumière du jour dans le but de régner en maîtresses dans le monde des vivants. Observons que ces fêtes du siège se rattachent au très ancien mythe d'Horus céleste ou Harakhthès qui se renouvelant en Horus royal est considéré comme maître et providence des hommes. Elles sont aussi symbolisées par le soleil qui traverse le ciel inférieur du soir au matin pour réapparaître rajeuni sur terre, chaque jour.¹⁸² On a toujours considéré les terrasses des deux temples d'Edfou et de Dendérah comme cette voûte céleste (*nout*). Le coucher du soleil que les images reçoivent lorsqu'on ouvre leur tabernacle constitue le moment le plus important de cette fête.¹⁸³

La bière et le vin n'étaient pas absents lors de cette manifestation. Ces boissons sont associées aux différentes offrandes qui sont faites à la divinité. Elles sont d'abord sanctifiées avant d'être consacrées au dieu. Le reste de la nourriture et des boissons étaient partagées aux prêtres et en constituaient leur revenus (*oudjeb*) ainsi qu'aux différents membres de leur famille. Les fêtes du siège de la première fête constituaient les plus importantes festivités du culte royal sous les rois Polémées. Aussi, faut-il retenir que les Egyptiens qui habitaient en province n'étaient pas conviés aux festivités mais envoyaient leurs différentes dîmes.¹⁸⁴

La bière et le vin étaient aussi présents pendant la fête-*sed*. En pharaonique cette fête était désignée par le vocable , *heb-sed* pendant l'Antiquité égyptienne. Elle était une fête jubilé qui se célébrait constamment dès la trentième année du règne du Pharaon.

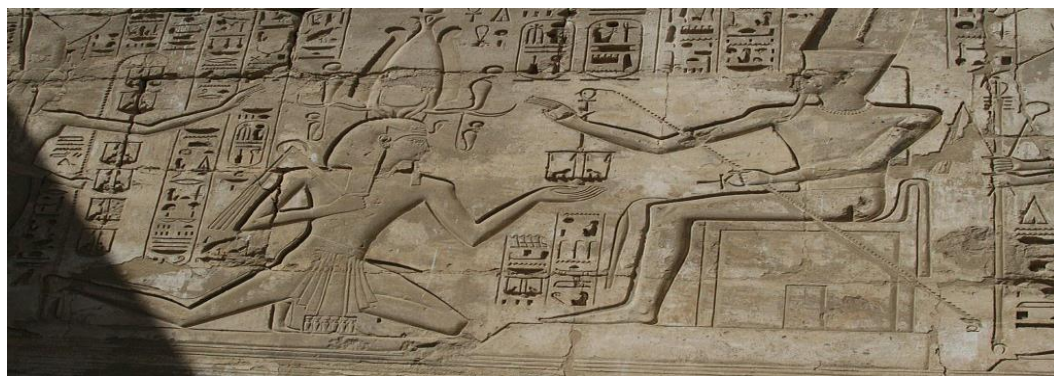
¹⁸² M. Alliot, " Le culte d'Horus à Edfou au temps des Ptolémées", *Revue d'histoire des religions*, Vol.137, N°1, 1950, pp.59-104.

¹⁸³ *Ibid.*

¹⁸⁴ *Ibid.*

D'abord en raison de sa nature humaine, le pharaon était soumis aux lois terrestres de vieillissements. Grâce à sa nature divine, il avait également le pouvoir d'en surmonter les effets néfastes. La fête-*sed* est un privilège dont seul bénéficia depuis le 1^{er} millénaire. Son organisation de ce jubilé était nécessaire pour perpétuer la création.¹⁸⁵ Cette fête était organisée dès les premières dynasties égyptiennes comme à l'époque de Pepi 1^{er}. Le nom du dieu *sed* est représenté dans l'écriture hiéroglyphique par le déterminatif du chacal debout. Depuis la 1^{ère} dynastie surtout à partir de la 38^e année de règne selon ce que nous rapporte les annales du pharaon Den, la fête de la naissance de *sed* avait été célébrée. *Sed* était l'ancien dieu chasseur appelé *oupouaout*. Cette fête avait pour objectif de permettre la régénération du roi. A travers cette manifestation festive le pharaon entendait montrer à son peuple qu'il était encore capable de gouverner le pays. Pendant la fête, le pharaon procédait à une démonstration de sa condition physique : course à pied, capture du taureau, chasse au lion ou à l'hippopotame. Il procédait aussi au tir des flèches dans les quatre points cardinaux pour prouver que c'est lui le roi de toute l'Égypte. Il y a un rite essentiel qui se déroule pendant la fête-*sed*, c'est l'érection du pilier *djed* qui marque le dieu Osiris pendant sa résurrection. Ce pilier est supposé être renversé par le dieu Seth et par conséquent le pharaon est tenu de le redresser. Grâce à cette victoire d'Osiris sur Seth, ce dernier dira : « je suis celui qui se tient debout derrière le pilier *djed* ». ¹⁸⁶

24 : Ramsès III recevant des millions de jubilés-Sed de la part d'Amon et Mout - XX^e dynastie - Médinet Habou






Source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/F%C3%AAted#media/Fichier:SFEC-L-MEDINETHABU15.JPG>, consulté le 02/07/2018.

Durant les festivités, une foule immense composée des prêtres, dignitaires, princes, musiciens, danseurs était présente. Si on en croit Hérodote, il y avait un nombre impressionnant de participants qui se livraient à des débordements. A partir du Nouvel Empire, on pouvait voir le les déplacements du pharaon accompagné de son épouse au sein de cette foule à pied, en

¹⁸⁵ M. Ange Bonhème, A. Forgeau, *Pharaon. Les secrets du pouvoir*, Paris, Armand Colin, 1988, p.305.

¹⁸⁶ Anonyme, " fête-sed" [En ligne] <https://fr.wikipedia.org/wiki/fête-sed>, consulté le 09/07/2018.

litière voire en barque. Cette occasion permettait aussi au pharaon de prouver qu'il pouvait nourrir un grand nombre de convives. Des étiquettes de jarres retrouvées dans le palais et le mastaba montrent à suffisance que le Pharaon Amenhotep III par exemple avait organisé de gigantesques banquets au cours de ses trois jubilés. Il offrait à ses invités vin et bière.¹⁸⁷ C'était l'occasion pour tout le monde de manger en abondance viande, volailles, légumes, fruits et de boire sans modération de la bière et du vin. Ces boissons étaient utilisées aussi comme offrande pour la divinité.¹⁸⁸

Un nombre important de bouchons de jarres mentionnent le vin *m3'* comme étant destiné à la fête-*sed*. Ainsi, nous avons les inscriptions retrouvées sur les bouchons de jarres découverts dans plusieurs localités égyptiennes comme Malqata et Amarna qui mentionnent le vin destiné spécialement pour la fête-*sed*: , vin *m3'*, pour la fête-*sed*, (1) , (2) , (1) vin *nefer nefer* du scribe royal Houy, (2) qu'il fait pour la fête-*sed*.¹⁸⁹

En Egypte antique, le jour de l'an était aussi fêté, soit le premier jour (I *Akhet* 1) du premier mois de la saison de l'inondation (*Akhet*). Il représente le premier jour du calendrier. Ce jour correspondait au premier mois de la saison de l'inondation des cultures par le Nil. Cette date représentait pour les anciens Egyptiens quelque chose de fondamentale car la crue était vitale à plus d'un titre pour les Egyptiens de l'antiquité pharaonique. De cette crue étaient tributaires les activités agricoles dans toute l'Egypte antique. Il faut préciser aussi que cette date n'était pas fixe. C'est une occasion pendant lesquelles les grandes fêtes religieuses étaient organisées. On faisait les offrandes aux défunts et aux dieux en l'occurrence le dieu Râ qui en ce jour, fêtait son anniversaire également. Bien plus des processions avaient cour ce jour et étaient faites avec des vases remplies de l'eau du Nil. Le pharaon saisissait aussi souvent cette occasion pour offrir des cadeaux magnifiques à ses amis.¹⁹⁰

La fête du nouvel an était aussi un moment pendant lequel le pharaon devait éloigner les forces du chaos en se conciliant avec la déesse lionne Sekhmet. C'était aussi la fête de Sopdet (étoile Sirius) car elle coïncidait avec la crue du Nil. On procédait aux rites d'illumination par les prêtres qui conduisaient la statue du dieu local sur le toit du temple après


¹⁸⁷ *Ibid.*

¹⁸⁸ Charby, Guden, *Mots et...*, p.259.

¹⁸⁹ Tallet, *Le vin...*, p.316.

¹⁹⁰ Anonyme, "l'Egypte" [En ligne] [www.madmoizelle. Com/nouvel-an-antique-310221](http://www.madmoizelle.Com/nouvel-an-antique-310221), consulté le 14/07/2018.

l'avoir lavée. Ceci pour qu'elle reçoive les rayons du soleil au lever du jour.¹⁹¹ Cette fête marquait de même le rituel de couronnement et cette cérémonie donnait lieu à des réjouissances pour tous. Ces réjouissances étaient agrémentées par la consommation d'importantes quantités de vin et de bière. La foule présente lors de cette manifestation occupait systématiquement les villes hôtes. On mangeait et buvait abondamment les boissons enivrantes. Les cruches de bière et les jarres de vin qui étaient vidées pendant les célébrations l'étaient au rythme des chants et des danses, eux-mêmes cadencés par le battement des tambourins. Les réjouissances qui étaient agrémentées par la bière et le vin avaient pour objectif de célébrer le rajeunissement du pouvoir du pharaon mais aussi parce qu'un faucon nouveau, image du soleil et du pharaon avait permis au peuple de l'Égypte antique de jouir d'une année de prospérité. Pendant cinq jours donc les Égyptiens anciens se livraient à de grandes beuveries notamment de la bière et du vin pour magnifier cet instant ô combien important pour ces Égyptiens.¹⁹²

La fête d'*Opet* ou encore la « belle fête d'*Opet* » en égyptien ancien , *heb nefer n jpet* également faisait partie des célébrations religieuses au cours de laquelle la bière et le vin étaient également abondamment consommés. C'était une célébration pendant laquelle le dieu Amon-Rê de la ville de Karnak en compagnie de son épouse Mout et de leur fils Knonsou bénéficiaient d'une tournée processionnelle dans la ville de Louxor. Au cours de cette procession, il prenait la forme d'un Amon-Min. Cette célébration festive était l'une des fêtes religieuses qui présentaient une certaine opulence dans toute l'Égypte pharaonique. Ses célébrations avaient lieu tous les ans pendant le mois *Paophi* qui est le 2^e mois de la saison *Akhet*. Cette manifestation festive est attestée depuis le règne de Hatchepsout, elle était célébrée jusqu'à la XXV^e dynastie. À l'origine, lorsque cette fête commençait, les manifestations s'étendaient sur 11 jours. Sous les ramessides, la fête va désormais s'étaler sur un mois. Les colonnades d'Amenohotep III à Louxor ont permis aux chercheurs de voir les différents déplacements des divinités et les festivités qui étaient organisées à cette occasion. Ce sont des colonnades qui datent de l'époque des règnes respectifs de Toutânkhamon et de Sêti 1^{er}.¹⁹³

C'est au niveau du temple de Karnak que la procession débutait. À cet endroit, le roi accomplissait des rites recommandés. Ensuite les prêtres *ouab* avec un crâne rasé portaient sur

¹⁹¹ Charby, Guden, *Mots et...*, p.259.

¹⁹²M. Alliot, "La fête égyptienne de couronnement du roi, au temple d'Edfou, sous les Ptolémées", *Comptes rendus des séances de l'académie des inscriptions et Belles-lettres*, 92^e année, N°2, 1948, pp.208-219.

¹⁹³ Anonyme, "La fête d'Opet"[En ligne]https://fr.wikipedia.org/wikifete_d'Opet, consulté le 10/07/2018.

leurs épaules les barques sacrées jusqu'au niveau du Nil. Pendant ce temps, les danseurs, les chanteurs, les acrobates, les musiciens animaient la fête devant la population rassemblée le long de l'allée cérémonielle qui était bordée de sphinx. Une fois sur la rive du Nil, les barques étaient déposées sur les vaisseaux, le plus grand étant l'*ouserhet* d'Amon. Ce vaisseau était avec le bois de cèdre venant du liban. Lorsque les divinités étaient remises dans les barques, la flotte sacrée était ramenée à Louxor.¹⁹⁴ Pendant la fête d'*Opet* le pharaon exécutait un rite qui consistait à transmettre magiquement à Amon-Rê l'énergie vitale d'Amon-Min.¹⁹⁵ Après le rite, la nature divine du pharaon était réaffirmée et lorsque qu'il sortait il était accueilli par des applaudissements venant de la foule qui se trouvait sur la cour solaire. Ainsi la transformation que venait de subir le pharaon et visible de tous était la preuve de la légitimité de son droit divin. Par cet acte rituel, il avait retrouvé son statut qu'il avait dès son avènement « le dieu parfait » assis sur le trône d'Horus et considéré comme le premier parmi les *kas* vivants.¹⁹⁶

Pendant la fête d'*Opet*, la foule en liesse composée de nobles, de grands dignitaires, de petit peuple ainsi que des danseurs, des musiciens et es acrobates étaient conviés aux banquets organisés à cet effet. La viande et d'autres mets les composaient. Tout comme la bière et le vin servis à ces différents invités. Comme dans la plupart des fêtes religieuses, ces boissons étaient contenues dans des cruches à bière et les jarres à vin.¹⁹⁷

25 : La fête Opet en Egypte ancienne (règne d'Hatchepsout-XXV^e dynastie)



Source : <https://dandanjean.files.wordpress.com/2016/12/louxor.jpg?w=676>, consulté le 02/07/2019.

La fête de la belle vallée était aussi une fête religieuse. Cette fête était constamment organisée dans la ville de Thèbes chaque année dès le Moyen Empire égyptien. Au cours de cette fête, on observait les barques sacrées du dieu Amon-Rê, sa femme Mout et son fils

¹⁹⁴ R. S. Antelme, S. Rossini, *Dictionnaire illustré des dieux d'Egypte*, Paris, Editions du rocher, 2003, p.40.

¹⁹⁵ G. Posener, *De la divinité du pharaon*, Paris, imprimerie nationale, 1960, p.40.

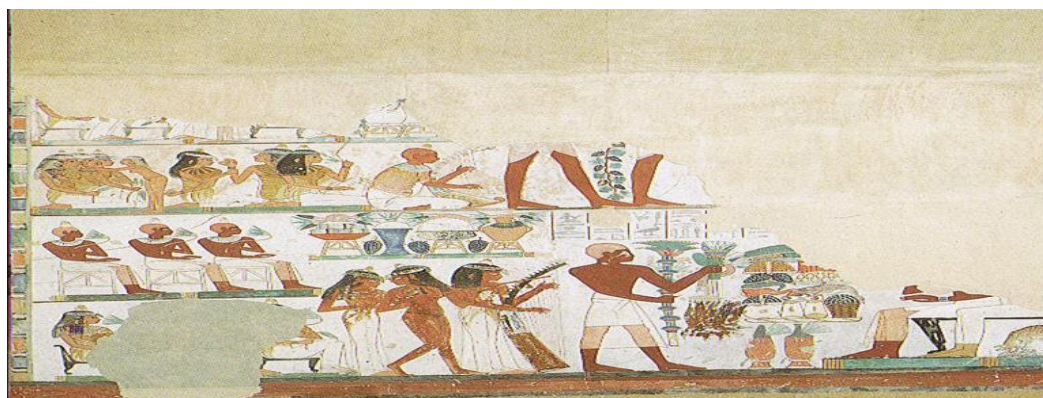
¹⁹⁶ J.B. Kemp, *Ancient Egypt-Anatomy of civilisation*, London/New York, Routledge, 2006, p.2008.

¹⁹⁷ Charby, Guden, *Mots et...*, p.261.

Knonsou partir de son temple qui est situé dans la localité de Karnak dans le but de rendre visite aux rois défunts qui se trouvaient sur la rive Ouest du Nil alors que leurs sanctuaires étaient localisés dans la nécropole de Thèbes.¹⁹⁸

Les banquets de cette fête étaient placés sous la protection de la déesse Hathor qui était par excellence la maîtresse de l'ivresse chez les Egyptiens anciens. Durant les manifestations festives, on buvait de façon surabondante la bière et le vin. Sur les différents murs qui datent de la XVIII^e dynastie, on voit bien pendant le déroulement de la fête des personnes de temps en temps en état d'ébriété très avancé. Au même moment, selon les mêmes représentations, on voit des dames distinguées et quelques hommes respectables soutenus par les serviteurs, vomir. Bien entendu, ces banquets avaient pour vocation d'unir spirituellement les défunts aux membres de leurs différentes familles afin de leur permettre aussi de prendre part aux manifestations festives. A travers les différentes représentations, les défunts par la magie prenaient part à la fête même à l'absence de leurs familles respectives.¹⁹⁹

26 : La Belle fête de la vallée



Source :https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Tomb_of_Nakht_%286%29.jpg, consulté le 02/07/2019.

De nombreux récits mentionnent la consommation de quantités importantes de bières lors de la fête de la belle vallée en Egypte ancienne. A titre d'illustration, lorsqu'Amon de Karnak à l'occasion de la fête de la belle vallée allait rendre visite à la déesse Hathor de l'autre côté du Nil, il était suivi par de nombreuses personnes aux tombeaux de ses morts. Cette population rassemblée pour la circonstance passait avec Amon une belle journée. Les personnes

¹⁹⁸ Anonyme, " Belle fête de la vallée" [En ligne]https://fr.wikipedia.org/wiki/belle_fête_de_la_vallée, consulté le 10/07/2010.

¹⁹⁹ Bietak, M., " La belle fête de la vallée : l'Asasif revisité", in Ziviecoche c., Guerneur I., (eds.), *Parcours l'éternité, hommage à Yoyotte*, Paris, Bibliothèque de l'école des hautes études, 2012, pp.142-143.

qui la composaient chantaient, dansaient et ingurgitaient de nombreuses quantités de bières.²⁰⁰ Fête religieuse et ivresse étaient donc toujours associées chez les Egyptiens anciens. En plus, les Egyptiens anciens ne condamnaient pas l'ivresse observée lors des fêtes. Il faut attendre la XVIII^e dynastie sous Ramsès pour que les moralistes mettent les consommateurs de la bière et de vin en garde contre l'ivresse et les maisons de bière.²⁰¹ D'ailleurs, la déesse Meneket était vénérée en tant que patronne de la bière. Elle était habileté à protéger et à ouvrir les cruches lors des fêtes et les cérémonies d'offrandes.²⁰²

Bien plus, La fête de l'ivresse était également une fête religieuse organisée à l'honneur d'Hathor. Elle donnait également lieu à des séances de beuveries. Le culte d'Hathor était assez développé dans la ville de Dendérah. Hathor s'incarnait en ses adeptes principales que sont les femmes et à qui elle apprenait la danse. La déesse Hathor invitait ses fidèles à la table du banquet divin mais aussi en sa qualité de protectrice des vins.²⁰³ La fête de l'ivresse en égyptien ancien était désignée par le vocable ḥb th.t , *ḥb th.t*, on la retrouve représentée maintes fois dans la ville de Dendérah, mais aussi on la retrouve représentée dans les ruines d'un temple de Mout dans la ville de Louxor et qui date peut-être de l'époque de la reine Hatchepsout. Dans une cérémonie où le pharaon dansait devant la déesse Hathor, il lui offrait du vin en guise d'offrande. Ceci parce que la déesse Hathor adorait l'ivresse qui envahit l'âme des bienheureux. Cette fête donnait lieu dans la ville de Dendérah à un véritable banquet de beuverie. Elle avait lieu le 20 du mois de Thot pendant la saison Akhet. C'était une fête populaire qui réunissait les personnes autour de la consommation d'importantes quantité de vin. On ajoutait au vin le lotus bleu (*nymphéa caerulea*) considéré comme une plante narcotique. L'objectif étant de procurer aux participants un breuvage psychotrope. Bon à savoir, il ne faut pas confondre la fête de l'ivresse avec le jour d'offrir l'ivresse désigné aussi en Egyptien ancien par *ḥrw sb th.t* célébré le 20 Atyr.²⁰⁴

Le vin faisait aussi partie des offrandes qui étaient présentées par Thot et Ounouris-chou afin de la convaincre de retourner en En Egypte. Chaque année, il était organisé dans la ville de Dendérah la fête de l'ivresse. Le vin coulait à flot pendant les festivités. Il semble qu'à cette occasion, les Egyptiens auraient pratiqué une ivresse rituelle. Comme objets sacrés offerts

²⁰⁰ S. Clouchoud, La bière en Egypte pharaonique"[en ligne] [www.mom.fr/image_carto/ service/image/loret_0990-5952_1988_bul_2_p7-11pdf](http://www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0990-5952_1988_bul_2_p7-11pdf), consulté le 18/11/2017.

²⁰¹ *Ibid.*

²⁰² *Ibid.*

²⁰³ C. Jacques, *Les Egyptiens. Portraits de femmes de l'Egypte pharaonique*, Paris, librairie académique Perrin, 1966, p.274.

²⁰⁴ Charby, Guden, *Mots et...*, p.260.

à la déesse Hathor, il y avait le vase de vin. Il faut souligner que certains prêtres comme ceux de la ville d'Héliopolis, temple du soleil n'étaient pas admis à consommer le breuvage tandis que certains par contre se l'interdisaient à certains moments de la journée ou alors choisissaient de le consommer sans excès.²⁰⁵ Chez les Egyptiens anciens, en ce qui concerne spécifiquement la bière, notons que la bière brune était la plus courante tandis que la blonde était réservée aux fêtes.²⁰⁶ La fête de Pampres dans la localité de Tenturis était aussi une commémoration du don de la vigne et du vin que fit le dieu Osiris.²⁰⁷

Hathor dans la cosmogonie égyptienne est la "lumineuse", la "dorée" ou encore l'"or des dieux". Elle est souvent présentée sous la forme d'une vache ou d'une belle fille coiffée du disque solaire coincé entre deux cornes. Son visage féminin avec des oreilles de vache est encadré par les deux pans d'une perruque gonflante aux deux extrémités enroulées. D'après elle, hommes et dieux chantent les hymnes, frappent le tambourin et dansent. Dans ses apparitions, on la voit protégeant ou allaitant le pharaon. Elle protège la nécropole thébaine et sous l'apparence d'une vache qui sort de la montagne, Hathor accueille les défunts.²⁰⁸ On l'associe le plus souvent aux territoires étrangers et aux déserts voilà pourquoi on la nomme "Dame de Byblos", "Dame de la turquoise" au Sinai. Elle avait pour rôle de veiller sur les Egyptiens qui voyageaient dans ces régions. Du fait qu'elle est la fille de Rê-Atoum, Hathor peut devenir dangereuse et destructrice. Pour la calmer il faut recourir au vin qui procure l'ivresse mais aussi à la danse et la musique. Hathor fut célébrée dans toute l'Egypte. Surtout dans son célèbre temple à Dendérah.²⁰⁹

27 : Festin et scènes de beuverie en Egypte ancienne



Source : https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Festin_et_sc%C3%A8ne_de_beuverie.jpg, consulté le 02/07/2019.





²⁰⁵ N. Guilhou, J. Pyr , *La mythologie égyptienne*, Espagne, Marabout, 2005 p.307.

²⁰⁶ Anonyme, "Maison de bière dans l'Égypte antique"[En ligne]https://fr.wikipedia.org/wiki/Maison_de_bi re_dans_l' gypte_antique, consulté le 09/7/2018.

²⁰⁷ F. Assaad, *Préfigurations  gyptiennes de la pensée de Nietzsche. Essai philosophique*, Lausanne, Editions l'âge d'homme, 1986, p.67.

²⁰⁸ G. Andreu, P. Rigault, C. Traunecker, *l'Abécédaire de l'Égypte ancienne*, Paris, Flammarion, 1999, p.50.

²⁰⁹ *Ibid.*

Les fêtes égyptiennes obéissaient au calendrier qui était arrimé à l'année égyptienne. Celle-ci comportait un nombre important de jours fériés. Selon les inscriptions du temple funéraire de Ramsès III à Medinet Habou, les 1^{er}, 2, 4, 6, 8, 15, 29 et 30 de chaque mois étaient fériés. Ces fêtes étaient entre autres la fête de couronnement, la fête de jubilé, la fête des semailles, la fête de moisson etc. Les événements liés à la vie royale donnaient aussi lieu aux manifestations festives. C'est le cas du couronnement et du jubilé. Nous n'oublions pas aussi les fêtes des morts au cours desquelles on se rendait à la nécropole pour apporter à manger et à boire aux défunts. Soulignons aussi les fêtes dédiées aux divinités égyptiennes. D'abord on n'osait pas les appeler par leurs vrais noms parce qu'on voulait que ces dernières gardent leur pouvoir cosmique. On se limitait donc à employer des épithètes pour les désigner comme , *3s.t.*, Isis, , *wsjr*, Osiris, , *jmn*, Amon, , *R'*, Rê, Horus etc. Ces épithètes décrivaient une qualité particulière ou renvoyaient à un attribut de la divinité.²¹⁰

Les divinités égyptiennes étaient désignées par le vocable *ntr* ou nature et *ntrw* au pluriel. *ntr* représente ce pouvoir qui est capable de régénérer la vie mais aussi de la maintenir une fois qu'elle est générée dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens. Les Egyptiens anciens estimaient donc que les parties de la création traversaient un cycle qui allait de la naissance à la renaissance en passant par la vie et la mort. Plutarque observe aussi que dans la société de l'Egypte antique les forces de la nature qui existaient étaient susceptibles de changement continu, au vieillissement, à la mort et à la renaissance.²¹¹ Ainsi, ces dieux étaient célébrés à des moments précis. Ces manifestations festives pouvaient durer pendant de nombreuses semaines et donnaient aussi lieu à de vastes déplacements des populations ou de pèlerins. A côté des fêtes régionales, notons que chaque cité religieuse avait aussi son calendrier qui faisait mention des processions et des apparitions du dieu. Nous avons le cas des cités d'Abydos et de Saïs qui fêtaient tous les ans par des processions, les épisodes de mimes, des récitations, la légende d'Osiris, ses combats, sa mort et sa résurrection. On retrouve des scènes de ces fêtes religieuses à Bouto et à Paprénus etc.²¹²

Les fêtes égyptiennes qu'elles soient locales ou nationales, permettaient de rythmer les saisons mais aussi de rompre avec la vie quotidienne du rituel divin. Elles donnaient lieu

²¹⁰ M. Gadalla, *Le langage métaphysique des hiéroglyphes égyptiens*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018, p. XI.

²¹¹ M. Gadalla, *Isis, femme divine*, Greensboro, Tehuti resarch fondation, 2018, p.8.

²¹² Sauneron, S., " fêtes", in Posener G (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.116-117.

aux processions, aux rites et aux différentes récitations à caractère liturgique. C'est aussi l'occasion pendant laquelle les statues des divinités sortaient de leur demeure et ornées de leurs parures de gloire. Elles parcouraient leurs domaines. Les populations conviées aux manifestations pouvaient avoir accès à la divinité et les réjouissances étaient à leur comble.²¹³ En Egypte pharaonique, chaque sanctuaire avait la latitude d'organiser sa vie religieuse autour de ses divinités. Les fêtes religieuses en Egypte antique sont constamment représentées sur les murs des temples comme à Karnak et à Louxor. Les fêtes des morts qui sont organisées au Moyen Empire avaient pour objectif de permettre aux morts de ressusciter dans le monde d'Osiris et sous la grâce de la déesse Hathor. Par les rites exécutés pendant les fêtes des morts, les défunts vont connaître une renaissance.²¹⁴ Au Nouvel Empire, on constate que de nouvelles fêtes vont voir le jour. Ici les défunts prennent désormais leur repas funéraire avec les membres de leurs familles, les banquets sont aussi liés à la déesse Hathor.²¹⁵

Contrairement au culte journalier qui relève particulièrement de la sphère privée, les fêtes dans l'Egypte antique ont un caractère collectif. Pendant au moins deux jours, le dieu sort de sa demeure et est contemplé par ses fidèles rassemblés. Dans le cadre de la fête religieuse, c'est une rencontre entre la divinité et le peuple qu'on peut associer aux célébrations. Il était pratiquement une obligation pour tout Egyptien de prendre part à la fête. D'ailleurs voici le conseil d'Ani « Célèbre la fête de ton dieu ». Il ajoute : « le chant, la danse et l'encensement exaltent les dispositions du dieu, recevoir la prosternation est son droit ». ²¹⁶

La fête dans l'Egypte antique était l'expression de la joie. A cet effet seize expressions environ permettaient d'évoquer cet état émotionnel. Ces termes sont entre autres *ršrš*, *nḥnḥ*, *nḥrḥr*, *nhmhm*, *trwrw*, *nḥḥḥ* etc. L'expression qui était plus utilisée pour exprimer l'idée de joie était *d'3w.t-jb*. Ce terme traduit l'expansion et la dilatation du cœur. On disait donc « un corps gonfle de joie ». La joie devient dans ce cas d'espèce quelque chose qui élève le cœur. Elle le soulève et le porte selon le terme pharaonique *wts ib* « jubiler ». Deux termes nous permettent de mettre en lumière l'essence de la joie chez les Egyptiens anciens : *trwrw* « se réjouir », « se délecter » et *hrw* « se réjouir, être serein, se calmer ». Un autre vocable est proche de cette notion de sérénité, c'est *wḏ3-ib* « avoir le cœur joyeux ». Ce terme de façon

²¹³S. Cauville, *Dendérah. Les fêtes d'Hathor*, Leuven, Litgeverij Peeters, 2002. p.2.

²¹⁴ S. Hodel-Hoenes, *Life and death in ancient Egypt. Scenes from private tombs in New kingdom Thèbes*, Ithaca and London, Cornell University Press, 2000, p.14.

²¹⁵K. Saint-Louis, " Les scènes de musique dans les tombes privées de l'Egypte ancienne : étude d'un mode de représentation", Mémoire de Maîtrise ès Arts en Histoire, Université de Montréal, 2007, p.54.

²¹⁶Dunand, *Le culte...*, p.207.

littérale renvoie à « sain, prospère ». Il traduit la plénitude, la sérénité, la délectation ou encore le plaisir que procure la joie. De nombreux autres termes qui dérivent du vocable *ndm* « être doux, agréable » et qui se réfèrent à la gousse d'acacia qui en est le déterminatif évoque le plaisir que donne la joie. Ainsi, on a *ndm-jb* « joyeux » et littéralement « avoir le cœur adouci », *jm3* « doux, plaisant, charmant ».²¹⁷

Ce terme va donner naissance à *jm3-jb* « joyeux » et qui littéralement signifie « avoir le cœur charmé ». Il renvoie à un ravissement olfactif, celui du doux parfum de l'œil d'Horus. Un autre vocable *nhnh* « se réjouir » vient du mot *nh* qui signifie « protéger ». Il renvoie de ce fait à la joie du cœur (*nhnh jb*) qu'exprime la déesse chargée de protéger la Haute-Egypte lorsqu'elle voit le roi qu'elle considère comme son protégé et qui réalise une élévation dans le ciel. Les dieux ressentent la joie dans leur cœur parce que le roi défunt est reconnu comme un des leurs. Ce qui donne le mot *nhrhr* « se réjouir » qui peut être rapproché du vocable *nhr* « ressembler à ». Dans l'écriture hiéroglyphique on note un homme levant la main au ciel et l'écriture du terme *nh(r)hr* où apparaît le signe de la pintade nous permet d'avoir une double lecture : *nh* qui est la première syllabe du terme *nh(r)hr* évoque l'idée de « invoquer » à l'image du cri de la pintade quand le soleil se lève. La joie dans l'Égypte pharaonique s'exprimait par des cris *hj* « jubilé ».²¹⁸ Comme le terme *nhrhr*, *jrj hj* signifie aussi « faire des *hj*, faire de la musique ». Il existe aussi un autre vocable qui se rapporte à l'acoustique. C'est *nhm* qui signifie « se réjouir, pousser des cris de joie ». Ce terme renvoie de même à l'idée de « jouer des tambourins ». Sa forme dupliquée *nhmnhm* traduit l'idée de « tonner, gronder de joie ». Ce vocable est aussi utilisé lorsqu'il faut exprimer l'idée du ciel qui tonne, gronde ou le lion qui rugit. Quand au terme *hnw* « jubiler ou ovationner », il est aussi utilisé dans le domaine sonore mais il est lié à une gestuelle précise. Rire qui est traduit par le terme pharaonique *Sbt* est aussi une forme d'expression de joie. Le vocable *nhtth* « sourire » qui a pour radical *thw* compte parmi les mots que les Egyptiens anciens utilisaient pour exprimer la joie.²¹⁹

La joie peut aussi s'exprimer par l'éclat du visage qu'elle procure. De ce fait, les Egyptiens utilisaient plusieurs termes pour l'exprimer. Nous avons par exemple le terme *thnt* qui va donner naissance à deux autres termes ou verbes *thn* « réjouir » et *thnn* « se réjouir ». Il faut donc comprendre que ces verbes traduisent l'idée de « rayonner de joie ». Cette image du

²¹⁷ N. Beaux, " Joie et tristesse en Égypte ancienne. Archéologie de l'émotion", *Académie des inscriptions et belles-lettres*, fascicule IV, 2012, pp.1565-1590.

²¹⁸ *Ibid.*

²¹⁹ *Ibid.*

visage qui brille comme la faïence est également évoquée par le mot *ḥd ḥr* « avoir le visage lumineux » « avoir le village lumineux de joie ». Pour terminer, les termes *ḥj* « se réjouir, jubiler » et *ḥ'wt.t* « la liesse » qui avec *3w.t ib* demeurent les termes les plus utilisés pour exprimer l'idée de joie en Egypte ancienne. Le mot *ḥj* est souvent écrit avec un déterminatif qui est le signe d'un homme aux bras levés. Ce sont des mains qui se trouvent dans une position d'excitation. Cette excitation est d'habitude exprimée par le corps, les gestes et les cris *H'j* « se réjouir ». ²²⁰

Plusieurs vocables proches des onomatopées permettaient d'exprimer l'idée de joie chez les Egyptiens anciens. Il s'agit des expressions comme *hj*, *jhhj*. Le terme *hnw* permettait d'exprimer aussi l'idée de l'éclat de joie en Egypte antique. Le même mot était employé pour exprimer l'idée de « pousser des hauts cris » dans le cadre de la liesse mais aussi en situation d'affliction. En tout état de cause, il est une certitude que la joie était synonyme de fête chez les Noirs d'Egypte. Le terme *W3g* « fête » à ce titre renvoie à « se réjouir ». D'autres expressions traduisent l'idée de fête. C'est l'exemple du mot *ḥbj* « être en fête » et *ḥb* « fête ». A travers les scènes de processions pendant les périodes de fêtes, on peut observer l'exubérance de la joie et l'allégresse à son comble. Ces représentations nous montrent aussi les hommes qui lèvent leurs bras et en train d'exécuter les pas de danse. Les représentations de joie qui apparaissent dans les corpus connaissent une certaine stabilité de l'Ancien Empire au Nouvel Empire. ²²¹

Chez les Ekang du Sud-Cameroun, il existait aussi d'autres fêtes religieuses comme en Egypte ancienne. La bière et le vin y occupaient également une place prépondérante. La fête organisée à l'occasion du rite *melan* chez les Ekang de la période précoloniale comptait parmi ces différentes fêtes. Le rite *melan* « boîte à tête des ancêtres » consistait à rendre un culte aux ancêtres. Ce rite se déroulait dans *le ngun melan* ou *nda ening* « maison de vie ». Le bénéficiaire du rite devait recevoir un talisman. A la fin de l'initiation et ayant bénéficié de la protection des ancêtres et des richesses à travers la réception des attributs, un festin devait mettre un terme à la cérémonie. Au cours de ce grand festin des louanges étaient adressées aux ancêtres. Des breuvages étaient consommés par les participants mais aussi il leur était fait des offrandes de nourriture et de boisson. ²²² Les candidats à l'initiation prononçaient à cet effet les paroles suivantes *bidi mesò ya wa yami, To no nkpada fè nya metuni wa, Na odi bidi bite*

²²⁰ *Ibid.*

²²¹ *Ibid.*

²²² Anonyme, " Quelques rites béti" [En ligne] www.culturevive.com/betifang/rites.htm, consulté le 05/07/2018.

mben... « Voici la nourriture que je suis heureux de t'offrir, voici également une machette que je considère comme témoignage de mon expiation, daigne donc manger cette nourriture de bon cœur (à mon avantage... ».²²³

Ensuite, Il existait aussi d'autres fêtes religieuses chez les Ekang du sud-Cameroun comme en Egypte ancienne. La fête organisée par les femmes de tout le village à l'occasion du rite *mevungu* chez les Beti du sud-Cameroun de la période précoloniale en faisait partie. Le vin de palme par exemple à cette occasion était consommé à des fins rituelles. Le rite était conduit et présidé par la femme chef (la mère de notre *mevungu*) ou encore appelée cheftaine du *mevungu*. Cette femme était âgée et n'avait plus de relations sexuelles avec les hommes. De fois, elle était veuve et ménopausée ou alors elle avait encore son mari. Cette femme pouvait aussi être stérile. Elle était désignée par la responsable en titre du rite. Cette désignation tenait compte de l'avis des autres femmes. D'autres femmes assistaient l'organisatrice et se faisaient d'abord initier pour prévenir les conséquences négatives du rite. Toute femme pouvait être promue dans le cadre du rite *mevungu* à savoir adolescentes et femmes matures. En ce qui concerne les adolescentes, il faut rappeler qu'elles étaient encouragées à l'initiation par leurs mères qui désiraient les voir bénéficier de la protection. Ces jeunes filles pour cela devaient satisfaire à deux conditions : être mariées et avoir un âge suffisamment avancé. Quand on subissait le rite pour la première fois, le néophyte était tenu de payer les droits d'entrée en *bikié* ou en pointes de flèche (100 *bikié* très exactement). Au début de la cérémonie, les participantes étaient badigeonnées des pieds à la tête ainsi que leur *ébui*, leur jupe en de bananier, avec du *ba* rouge. Elles mettaient aussi fard et parfums traditionnels. Elles étaient aussi coiffées de façon spéciale et elles luisaient aussi d'huile de palme. Les candidates au rite étaient entassées au même endroit. Ensuite elles étaient placées en file indien afin de retrouver les entrées. Une fois à l'intérieur du lieu du rite, les femmes étaient disposées en cercles concentriques à savoir que les grandes initiées à l'extérieur du local et les simples membres initiés à l'intérieur. Un troisième cercle était formé par les néophytes. Ainsi, la cheftaine se proposait de donner les interdits aux candidates qui de façon solennelle prenaient la résolution de les respecter scrupuleusement.²²⁴

Parmi ces interdits nous avons : ne pas voler, ne pas tuer par la sorcellerie, ne pas empoisonner, ne pas courir après le mari d'autrui, ne pas avoir les relations sexuelles pendant

²²³Ngono, "Théologie de...",p.126.

²²⁴J.F. Vincent, *Traditions et transitions, entretien avec les femmes beti du Sud-Cameroun*, Paris, ORSTOM, éditions-Bergerlevrault, 1976, pp.15-21.

le jour. La pratique du *mevungu* dans la société ékang avait pour objectif de guérir d'une maladie, de retrouver l'efficacité perdue, de combattre le vol, batailler contre l'empoisonnement. En ce qui concerne l'organisatrice du rite, elle retrouvait la prospérité, à défaut de mettre au monde les enfants, ses menstrues revenaient. Aussi ses enfants étaient-ils à l'abri de la sorcellerie.²²⁵ Les responsabilités liées à la préparation du rite étaient partagées. La femme-chef était chargée de convoquer les femmes initiées alors que l'organisatrice s'occupait de la partie matérielle de la cérémonie. Ainsi, elle apprêtait une quantité importante de nourriture et de vin de palme.²²⁶ Après que toutes les femmes candidates au rituel aient pris l'engagement de ne pas violer ces interdits, une grande fête était organisée en plein air. Les hommes et les enfants prenaient part à cette manifestation festive. Quand arrivait le moment de partager la nourriture, les hommes étaient chassés et le rite *mevungu* était transformé en un grand banquet qui réunissait uniquement les femmes. A cette occasion, elles buvaient abondamment du vin de palme et mangeaient jusqu'au matin.²²⁷

Photo n° 28: Séance de *mevungu* chez les Ekang de la période précoloniale



Source : https://miro.medium.com/max/1000/1*jxPNQm1eXOMrz8kDaQxoA. Jpeg, consulté le 03/07/2019.

Le rite *ngii* compte aussi parmi les rites religieux pratiqués chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. A sa clôture, les boissons enivrantes étaient aussi distribuées à la foule présente sur le lieu du rite. Le *ngii* était un rite de purification du village. Ce rite se pratiquait en cas de grave malheur dans le village. Ce rite était aussi exécuté lorsque les mauvais esprits avaient envahi le village. A titre d'exemple, le rite *ngii* était organisé en cas de morts répétitifs au village surtout lorsque les intervalles étaient trop proches, de même en cas d'épidémie. Le rite intervenait également à la mort du *nom ngii* « grand maître de la

²²⁵ *Ibid.* p.19-23.

²²⁶ *Ibid.* p.17.

²²⁷ *Ibid.* p.21.

science et de la sagesse millénaire ou maître suprême protecteur » ou de l'un de ses collaborateurs les plus proches *mvon ngii*. Sans oublier la mort du *nkpwangos* considéré comme membre non initié au *ngii* mais qui reçoit tous les secrets du rite à cause de sa force physique jugée redoutable. Pour terminer, le rite *ngii* est convoqué aussi lorsqu'un individu jugé important comme le chef de village, le patriarche ou le notable est atteint d'une maladie incurable dont les médecins et les tradipraticiens n'ont pu guérir.²²⁸

29 : Un masque *ngii* chez les Ekang



Source : <https://www.calaoshop.com/fr/collections-priv%C3%A9es/132-grandma-sque-fang-ngil.html>, consulté le 03/07/2019.

Le chef appelé *zomlo'o*, *ndjo bot* ou encore *mbi ntum* faisait venir le *ngii*, chef suprême quand il constatait que quelque chose ne marche pas dans la société. Un jour précis était donc choisi durant lequel le *ngii* devait intervenir. Ceci devait se faire dans le consensus et la collégialité. Puis on construisait une tente à trois compartiments : la partie du haut était occupée par les hommes puis la partie du milieu occupée par les habitants du village et enfin celle qui était située plus bas était occupée par les femmes ménopausées qui n'allaient plus avec les hommes. En plus on allait chercher les filles en âge de puberté mais qui n'ont pas encore vu leurs menstrues. Elles étaient envoyées à la pêche pour chercher les petites crevettes et les silures. Ces produits ramenés de la pêche (*messamane*) étaient préparés par les vieilles femmes dans le met de manioc aux arachides (*angomo* ou *minkonda*). Dans l'univers culturel ékang, la crevette symbolise la fertilité parce que possédant une multitude d'œufs dans son ventre.²²⁹

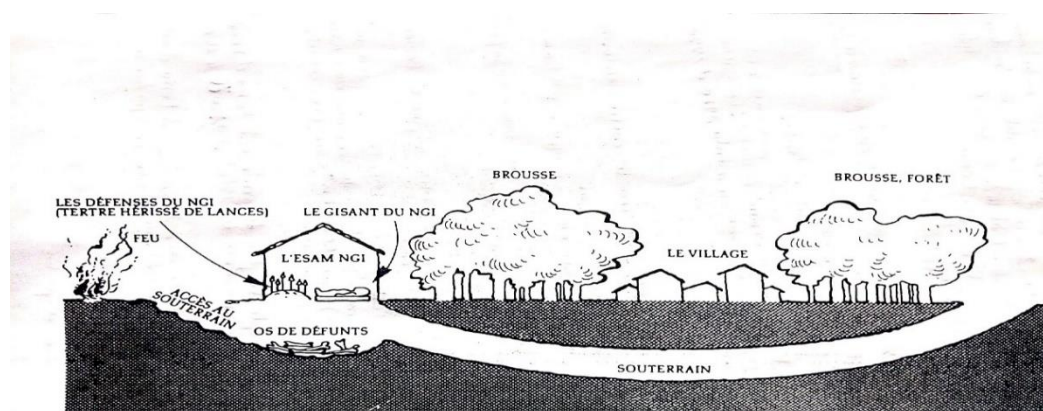
C'est la crustacée de la régénération. La femme qui ne fait pas d'enfant était toujours envoyée chercher les crevettes en gestation pour se faire soigner. Parce que la crevette devait lui communiquer la multitude d'enfants. Une fois cuit donc, ce met était partagé à tout le village

²²⁸ P.U. Otye Elom, " Manger la honte en négro-culture : une analyse ethno-anthropologique des anti-nourritures des rites tso, ndongo et ngii chez les Beti-Bulu du Cameroun", *Acta lassiensia comparationis : la Honte*, 2013, pp.1-8.

²²⁹Ebiana Akono, 55 ans, initié dans la tradition fang-béti-bulu, Ebolowa, 19 janvier 2018

et les feuilles qui ont servi d'emballage étaient utilisées pour emballer les ordures qui étaient récupérées dans les différentes maisons du village après balayage. Ensuite les feuilles étaient jetées dans la rivière qui se trouvait au fond du village puisque le village n'était jamais à califourchon entre deux villages. Une fois le rite terminé, le *ngii* venait dans la nuit purifier chaque village en aspergeant de l'eau sur toutes les maisons. Pour clôturer définitivement la cérémonie, tout le village se retrouvait au même endroit pour célébrer cette purification. On y apportait alors de la nourriture et du vin. Dans son acte de purification, le *ngii* était assisté par le chef de famille et entrait dans le village en s'exprimant dans une voix grave en ces termes : « vous m'avez appelé dans ce village pour que je vienne faire quoi ? ».²³⁰

30 : coupe de *l'essam ngi* et du souterrain du *ngi*



Source : Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.358.

En plus, les Ekang organisaient également une fête après le rite *tsogo*. Pendant cette manifestation festive, la bière et le vin étaient distribués aux participants. En effet, avant la veillée du *tsogo*, les organisateurs s'attelaient à la réception des invités à la cérémonie proprement dite. Ces invités étaient souvent accompagnés d'une femme portant le *nkwé bilé* « le panier des écorces ». Ces écorces devaient servir à guérir certaines maladies durant le rite. Les hôtes une fois à la place de la cérémonie étaient entretenus. On leur donnait à manger et à boire notamment les boissons enivrantes. A la fin du repas, ils poursuivaient la veillée en se racontant des histoires dans le « salon » où les invités et les prêtres conviés pour la circonstance étaient hébergés. Le *tsógó* dans la socio-culture ékang précoloniale avait pour objectif de restaurer l'harmonie dans la société, de même, il avait pour vocation de faire régner la paix seule gage de la prospérité du groupe familial. Pendant que les participants consommaient les médicaments apprêtés pour la circonstance, ils avalaient aussi chacun une importante quantité de vin de palme

²³⁰ *Idem.*

accompagnée d'un morceau de manioc et d'un morceau de *nnám owondo* « morceau de met d'arachide ». ²³¹

Les fêtes chez les Négro-Africains en général, les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale en particulier permettaient de marquer le retour des cycles car l'humanité est toujours consciente du caractère cyclique de la vie. Plusieurs évènements observés dans la vie de ces deux communautés respectives étaient toujours célébrés. Il s'agit par exemple des naissances, de la mort, du renouveau tant au niveau de la nature qu'au niveau de la communauté. La fête au sein de ces deux communautés remplissait des fonctions essentielles. Parmi ces fonctions cardinales, il y avait le devoir d'assurer la cohésion et l'homogénéité du groupe. De façon symbolique les membres de ces deux communautés avaient le sentiment d'appartenir à un ensemble homogène en période de fête. Par la fête, les membres de leur groupe conservaient et transmettaient aussi de génération en génération les valeurs du groupe. Chez ces deux peuples négro-africains, la fête concourait au renouvellement quotidien des croyances et des mythes qui fondaient leur groupe tout entier. C'est le cas de la fête du Nouvel an en Egypte pharaonique et de la fête du rite ozila chez les Ekang du sud-Cameroun par exemple. ²³²

La fête en négro-culture a pour vocation aussi de constituer à la fois un dérivatif pour les pulsions, un acte de transgression et une conduite d'inversion. En Afrique noire, elle est le paroxysme de la société qu'elle exalte, purifie, renouvelle. Elle se définit aussi par une quadruple rupture à savoir : rupture par rapport au temps du quotidien c'est-à-dire que les participants réalisent une ouverture sur le grand temps mythique de la création. Il s'agit à cet effet pour ces derniers de retourner aux premiers commencements ou au chaos originel. La fête profane se définit aussi par rapport à la rupture à l'espace au niveau topologique. En d'autres termes, il est question de la désacralisation des lieux jadis dédiés aux cultes. Cette rupture se manifeste également au niveau des relations sociales en supprimant ou en inversant les hiérarchies. Nous observons aussi cette rupture par rapport à l'économie. A la parcimonie, la mesure ou à l'accumulation lente de la vie ordinaire vont se succéder la prodigalité, la consommation excessive et la destruction. ²³³ Enfin, la fête profane africaine se définit par rapport à la rupture de l'équilibre global. A travers les outrances fécondes, des licences permises

²³¹ P. Laburthe-Tolra, " Un tsógó chez les Eton", *Cahiers d'études africaines*, Vol.15, N°59, 1975, pp.525-540.

²³² Anonyme, "Les fonctions de la fête d'un point de vue philosophique [En ligne] <https://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/UVLibre/0001/bin59/spsycho.html>, consulté le 08/07/2018.

²³³ Thomas, Luneau, *La terre...* p.73.

(violation d'interdits). La fête profane en Afrique noire nous mène vers un désordre rendu institutionnel. Elle réalise la gloire de la collectivité et la trempe dans son essence même. Il s'agit bien à travers la fête profane de vivifier et de renouveler l'ordre culturel en répétant l'expérience fondatrice. Tout en reproduisant une origine qui est perçue comme la source de toute vitalité et de toute fécondité. Ce moment est la période pendant laquelle l'unité du groupe est la plus renforcée. Cette unité éloigne du groupe la crainte de retomber dans une violence interminable. En clair, les fêtes de mariage, d'initiations etc. sont d'une rare intensité. Les fêtes de mariage traditionnels que nous avons étudiés en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale nous servent d'exemples à ce sujet.²³⁴

Par ces fonctions de la fête, les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale arrivaient à relier le présent à leur passé. Ils positionnaient aussi les membres de leur groupe dans une histoire qui leur était supérieure en tant qu'être humain. La fête avait également une fonction de consécration. A travers le culte des dieux lors d'une manifestation festive, les individus de ces deux communautés y prenaient part moralement. C'était un moment ou évènement sacré dans la vie de leur communauté qui permettait aux membres du groupe de rompre avec la vie quotidienne. Par la fête, les membres du groupe ékang et égyptien arrivaient à mettre la vie quotidienne entre parenthèse. Cette vie quotidienne était tout le contraire de l'effervescence de la fête. En moment de fête, les individus se sentaient soutenus et même transformés par des forces qui étaient au-dessus d'eux. Nous pouvons évoquer à titre d'illustration les fêtes *ouag* en Egypte pharaonique et les banquets organisés en l'honneur des morts chez les Egyptiens anciens. La rupture que permettait de réaliser la fête avec la vie quotidienne dans ces deux communautés négro-africaines se faisait sur plusieurs plans : rupture du temps : Par la fête, la communauté égyptienne ancienne et ékang de la période précoloniale réalisaient un retour au temps mythique ou originel. Ce qui permettait de revivre le passé dans le présent. C'était un moment sacré qui se trouvait hors du temps. C'est la raison pour laquelle les fêtes chez ces deux peuples négro-africains étaient souvent organisées à des périodes précises de l'année : Changement de saison, commémoration d'évènements...A l'instar de la fête de l'inondation en Egypte ancienne et *metunenga me ngón zamba* « offrande de la fille *ngón zamba* » chez les Ewondo que nous verrons au prochain chapitre. La fête y marquait la

²³⁴ *Ibid.*p.74.

fin du temps mais aussi sa commémoration. L'espace de la fête n'était pas l'espace quotidien. On parle alors de la fête comme une rupture de l'espace.²³⁵

Cette rupture se faisait par l'ouverture entre les espaces habituellement séparés. En période de fête, ces communautés réalisaient une ouverture entre l'intérieur et l'extérieur en intégrant les nouveaux membres. Cette ouverture se faisait aussi entre le monde réel et le monde imaginaire. Dans la mouvance de la fête, les Egyptiens anciens et les Ekgang de la période précoloniale arrivaient aussi à créer un monde nouveau à travers leurs coutumes, leurs personnages, leurs légendes qui outrepassaient par-dessus tout, les lois de la vie quotidienne. La fête permettait dans ces deux sociétés de réconcilier les forces contraires en établissant une passerelle entre le monde des morts et celui des vivants. L'âme trouvait donc dans la fête une occasion pour faire immersion dans une réalité qui la dépassait. Enfin la fête donnait aussi lieu à la rupture avec les normes du groupe. Néanmoins, il convient d'y distinguer deux types de fête : les fêtes de l'ordre qui suivait un double conformisme à savoir la répétition dans le temps et rigidité du déroulement de la fête et les fêtes du désordre. Ici on notait un véritable bouleversement des règles et des normes qui régissaient le fonctionnement de la société. Pendant la fête, l'ordre premier en vigueur dans la communauté était remplacé par un désordre qui était temporaire. Cet ordre contraire à la première permettait de consolider l'organisation sociale et non la remettre en question chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang de la période précoloniale.²³⁶

Le chaos apparent qu'on observait en pareille circonstance était régi par des règles. Aussi bien que le retour à l'ordre antérieur était soigneusement préparé. Dans cette optique la fête était quelque chose qui permettait à la communauté de se purifier et de se régénérer de façon périodique. Sigmund Freud dans son ouvrage intitulé *Totem et tabou* développe la même thèse. Il pense aussi que la fête est ce cadre où l'excès est permis ou la violation de la norme est permise et solennelle. Les individus dans une manifestation festive se libèrent des pulsions que la société contrôle au quotidien. Les fêtes également dans une certaine mesure tendent à raconter l'histoire, à mimer et à la critiquer. Le Carnaval de Rio en est un exemple éloquent car il constitue une revanche symbolique des communautés africaines qui occupent le bas de l'échelle sociale au Brésil.²³⁷

²³⁵ Anonyme, "Les fonctions de la fête d'un point de vue philosophique [En ligne] <https://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/UVLibre/0001/bin59/spsycho.html>, consulté le 08/07/2018.

²³⁶ *Ibid.*

²³⁷ *Ibid.*

La fête selon Mircea Eliade permet l'émergence d'un temps particulier et favorise la rupture d'avec le temps quotidien. Elle peut rendre compte des multiples composantes de la dimension temporelle de la vie humaine. Cette vie humaine se déroule selon un rythme cyclique et se façonne sur les actes des ancêtres ou des dieux contenus dans les récits mythiques. Ce mythe rend compte d'une histoire sacrée ou d'un évènement qui a lieu dans le temps primordial ou encore le temps des commencements.²³⁸ Lorsque les communautés font du temps de l'origine le seul vrai temps c'est parce qu'elles cherchent la protection contre la souffrance et tente de restaurer la période de la prospérité de la communauté qui est semblable à la quiétude de l'enfance. La période de fête est le temps mythique pendant lequel les ancêtres divins agissent. Roger Caillois dans sa théorie de la fête met en évidence plusieurs constances : le rassemblement de participants nombreux, agités et bruyants mais aussi des excès de tout genre.²³⁹ Ces excès donnent souvent lieu à la rupture avec les tabous alimentaires et sexuels, la mise entre parenthèse des normes sociales habituelles. Ceci avec pour finalité l'instauration du désordre. Pour que la société se renouvelle on réinstaure la suprématie du sacré. Les fêtes traditionnelles de ce fait sont une façon de retourner au temps mythique.²⁴⁰

Les fêtes chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale étaient donc une commémoration, c'était aussi un acte social et collectif. Elle donnait lieu aux réjouissances. A titre d'exemple la fête-*sed* en Egypte ancienne et la fête du rite *mvón* ou de circoncision chez les Ekang de la période précoloniale Elles permettaient d'avoir le sentiment d'appartenir à une communauté religieuse, ethnique et sociale. Ces deux peuples négro-africains concevaient aussi la fête non seulement comme un espace de rencontre mais aussi comme l'occasion d'un certain consumérisme qui conduit au scandale. La fête y était également un moment d'éducation ou un espace de mémoire. Elle était avant tout très importante pour ces deux communautés humaines en ce sens qu'elle permettait la socialisation et la reconnaissance de l'identité du groupe. Dans le cadre d'une manifestation festive, le jeu, le festif et le ludique s'y côtoyaient. Dès lors il n'y avait pas de fête sans ludisme ou pas de jeu sans fête. Nous pouvons évoquer les manifestations sportives chez ces deux peuples africains pour illustrer notre analyse. Précisément, nous pouvons mentionner la fête organisée à l'occasion des *Mesij* « lutte sportive ou lutte traditionnelle ékang » chez les Boulou et même les Ewondo ou le *hat-*

²³⁸ M. Eliade, *Aspects du mythe*, Paris, Gallimard, 1963, p.15.

²³⁹ R. Caillois, *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard, 1950, p.49.

²⁴⁰ D. Lemineux, " Le temps et la fête dans la vie sociale", *Recherches sociographiques*, Vol.7, N°3, 1966, pp.281-304

tab chez les Egyptiens anciens. Ce sont des manifestations sportives qui associaient à la fois la fête et le ludisme.²⁴¹

Pour Sigmund Freud, la fête favorise les excès permis et ordonnés, une violation solennelle d'un interdit. Quand à Malfesoli, les rassemblements populaires dans la cadre d'une fête font de la transgression une conséquence naturelle des fêtes populaires.²⁴² François André Isambert voit également dans les fêtes cette possibilité d'outrepasser les interdits « que le sacré impose à la vie quotidienne tout en renforçant la sacralisation des règles ». La « fête transgression » renvoi à la transgression du sacré. Emile Durkheim a aussi mené une analyse analogue en s'appuyant sur les fêtes Corborri. Les individus lorsqu'ils se rassemblent dans une fête créent une sorte d'électricité qui les transporte dans une certaine réjouissance. Cette transe naissante favorise la création d'un lien social et collectif qui se fonde sur la culture. Le lien social qui se crée entre les individus et le partage qui en découle se fait dans un espace festif. C'est à ce niveau que l'usage des drogues en l'occurrence la bière et le vin jouent un double rôle : Favorisent d'abord la dépense, la rupture au quotidien et reconstruisent les liens sociaux dans d'autres conditions psychiques.²⁴³

Toutes les fêtes comportent à certains niveaux des célébrations, des pratiques cérémonielles, un rituel et des aspects ludiques. L'existence d'un événement conditionne la tenue d'une fête. En d'autres termes il n'y a pas de fête sans événement à fêter.²⁴⁴ La fête permet au groupe d'assurer un contrôle sur l'individu. En période de fête, les participants sont actifs contrairement à la cérémonie où ils peuvent être des spectateurs. Ce qui donne aux membres qui prennent part à la fête le sentiment d'appartenir à une lignée commune. C'est ce qui donne à la fête une fonction identificatoire.²⁴⁵ Après le temps suspendu de la fête tout rentre à l'ordre. Il s'agit de l'ordre social quotidien.²⁴⁶ Qui plus est, toutes les fêtes communautaires sont des occasions pendant lesquelles on boit de façon collective. Le contexte influence de ce fait les

²⁴¹*Ibid.*

²⁴²Adde, A., "La fête paradoxale", in Colombo A., *Mélanges de littérature et d'histoire en l'honneur de Gérard Brey*, Paris, Presses Universitaires de France-compté, 2008, pp.455-464.

²⁴³T. Trilles, B. Thiandoun, "La drogue dans la fête. Un point d'interrogation aux politiques sanitaires", *Psychotropes*, Vol.9, N°3, 2003, pp.95-103.

²⁴⁴ S. Freud, *Totem et tabou*, Paris, Petite bibliothèque Payot, 1913, p.161.

²⁴⁵ M. Foucault, *Les mots et les choses*, Paris Gallimard, 1966, p.242.

²⁴⁶A. López, "La fête. Solennité, transgression, identité", *América : Cahiers du Criccal*, Vol.1, N°27, 2001, pp.5-9.

manières de boire. Le repli sur soi autant la personne qui boit que le groupe est constamment observé dans l'acte du boire.²⁴⁷

Contrairement aux fêtes profanes, les fêtes religieuses comme nous l'avons déjà martelé intégraient chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang de la période précoloniale les apports du passé culturel de la communauté qu'elles permettaient de pérenniser. Elles se répétaient et constituaient de véritables rituels qui donnaient lieu à des manifestations festives et étaient loin de la spontanéité. A travers les fêtes religieuses, on voyait transparaître chez ces deux peuples leur passé culturel. Ceci à travers les rituels festifs que ces fêtes permettaient de mettre en évidence. Toute fête traditionnelle en Egypte pharaonique et chez les Ekang précoloniaux qu'elle soit religieuse ou profane réservait une part importante au ludisme. A ces occasions on observait de grands gaspillages de biens économiques qui étaient abondants en pareille circonstance. Les fêtes tant en Egypte ancienne que chez les Ekang traditionnels permettaient aussi d'accroître les revenus économiques. Elles encourageaient les dépenses et mettaient dans le circuit économique de l'« argent » thésaurisé. En plus, les fêtes y provoquaient des demandes en biens de consommation et pour cela entraînaient des achats qui représentaient une contrepartie. C'est le cas des cabarets qui connaissaient et enregistraient d'énormes bénéfices en période de fête.²⁴⁸

En ce qui concerne les fêtes religieuses, Mircea Eliade, spécialiste de l'histoire des religions en fait une étude sérieuse dans son ouvrage intitulé *Le sacré et le profane*. Il fait aussi cas de la religion des Fangs dans cette étude qui concerne les religions des peuples anciens de façon holistique. Si on en croit donc le résultat de ses recherches sur les fêtes religieuses, la fête religieuse contrairement à la fête profane s'inscrivait dans un temps qui n'était ni homogène, ni continu mais fait des intervalles de temps sacré chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun. C'était le temps en majorité des fêtes périodiques. Or dans une fête profane, on observait que les actes dénués de toute signification religieuse s'inscrivaient dans la durée temporelle ordinaire. Par le biais des rites, l'homme religieux égyptien et ékang pouvaient facilement passer de la durée temporelle ordinaire au temps sacré. Bien plus, le temps d'une fête religieuse était par essence un temps réversible chez ces deux peuples négro-africains, car c'était un temps mythique primordial qui était tout simplement actualisé ou rendu

²⁴⁷ C. Geoffroy, "La gestuelle du buveur dans le contexte festif andin (note de recherche)", *Anthropologie et société*, Vol.36, N°3, 2012, pp.77-94.

²⁴⁸ A. Poitrineau, "La fête traditionnelle", *Annale historique de la révolution française*, 47^e année, N°221, 1975, pp.339-335.

présent. En clair, toute fête religieuse organisée en Egypte ancienne et chez les Ekang du sud-Cameroun ou tout temps liturgique était la réactualisation d'un événement qui s'était produit dans un passé mythique « au commencement ». Prendre part à une fête religieuse dans ces deux communautés signifiait donc sortir de la durée temporelle « ordinaire » pour s'engager dans le temps mythique rendu présent par la manifestation festive. On pouvait récupérer à cet effet indéfiniment le temps mythique mais aussi le repérer. C'est la raison pour laquelle les Egyptiens anciens et les Ekang le considéraient comme un temps qui ne coule pas et qui ne constitue pas une durée irréversible. La fête du rite *tsogo* aussi bien chez les Boulou que chez les autres peuples ékang et la fête de l'ivresse organisée en l'honneur de la déesse Hathor en Egypte pharaonique permettent de conforter notre analyse.²⁴⁹

C'était aussi un temps ontologique. Il ne changeait pas, il était égal à lui-même et ne s'épuisait pas aussi. Il était présent à chaque fête religieuse. Ce temps était également créé et sanctifié par les dieux. Il était identique au temps originel. L'homme religieux égyptien et ékang vivaient dans deux espèces de temps dont le plus important était le temps religieux. Le comportement à l'égard du temps permettait donc de distinguer l'homme religieux et l'homme profane ou non-religieux. L'homme religieux se refusait de vivre dans un « présent historique » mais s'efforçait de rejoindre le temps sacré qui à ses yeux était un temps éternel.²⁵⁰

Par contre l'homme profane ou non-religieux égyptien et ékang ne pensaient pas que le temps a une rupture ou un mystère. Le temps pour ce dernier était la plus profonde dimension existentielle de l'homme. Ce temps selon eux était lié à leur propre existence. C'est-à-dire qu'il avait un commencement et une fin : C'était la mort ou l'anéantissement de l'existence. Dès lors, l'homme non-religieux égyptien et ékang savaient qu'il s'agissait toujours d'une expérience humaine dans laquelle il n'existait pas la présence d'une divinité.²⁵¹

A l'occasion d'une fête religieuse, l'homme religieux égyptien et ékang devenaient les contemporains des dieux et les participants les contemporains de l'évènement mythique. Ils réapprenaient également pendant ce temps festif la sacralité des modèles. Tous ceux qui prenaient part à la fête religieuse sortaient dès cet instant de leur temps historique, c'est-à-dire du temps fait essentiellement des événements profanes ou personnels et rejoignaient le temps primordial appartenant à l'éternité. L'homme religieux égyptien et ékang manifestaient toujours le besoin de se plonger à certaines périodes dans le temps sacré qui favorisait l'émergence du

²⁴⁹ M. Eliade, *Le sacré...*, 1965, p.63.

²⁵⁰ *Ibid.* p.64.

²⁵¹ *Ibid.* p.65.

temps ordinaire (durée profane dans laquelle se déroule toute existence humaine). En d'autres termes c'est l'éternel présent de l'évènement mythique qui rendait possible la durée profane des évènements historiques.²⁵²

La bière et le vin ont toujours été utilisés dans les différentes fêtes religieuses organisées par les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ces boissons n'étaient pas seulement de simples aliments dans ces manifestations festives mais y avaient aussi des fonctions précises qui méritent d'être étudiées.

C- Les fonctions de la bière et du vin dans les fêtes religieuses chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- La bière et le vin pour apaiser les divinités

Chez les Egyptiens anciens et les Ekang précoloniaux, la bière et le vin étaient utilisés pour apaiser les divinités lors des fêtes religieuses. Dans littérature de l'Egypte antique, l'ivresse, la musique et la danse représentaient les moyens les plus efficaces pour calmer la colère des dieux mais aussi pour faire en sorte que la vie et la lumière reviennent.²⁵³ Le vin particulièrement a joué un rôle religieux important dans l'histoire de l'Egypte pharaonique. Il a été utilisé par Rê pour sauver l'humanité de la fureur de l'œil-de-Rê ou *Sekhmet*. A ce titre il a été dédié à *Sekhmet* qui deviendra plus tard Hathor toute une fête religieuse en son honneur : La fête de l'ivresse. Dans cette fête, le vin jouera un rôle important. Le récit qui met en évidence le rôle religieux du vin en Egypte pharaonique est conservé dans le livre de la vache du ciel des tombes royales du Nouvel Empire égyptien notamment les tombes de la vallée des rois datant des XIV^e et XII^e siècles avant notre ère. Les premiers témoignages apparaissent au début de l'histoire écrite de l'Egypte pharaonique. En effet dépassé par la méchanceté des humains qui étaient les dépositaires du monde, le Dieu-créditeur Rê-Atoum, décida de mettre fin à l'existence de l'espèce humaine. Pour y arriver, dans un premier temps il va transformer son pouvoir de destruction à un serpent qui crache du feu appelé *Uraeus* ou encore son œil destructeur. Pour ne pas exterminer la création il donna à cet *Uraeus* la forme d'une lionne qui dévore mais qui va continuer à être le feu. La version du texte en démotique renseigne que "les buissons eux-mêmes crépitaient à son passage sous les flammes".²⁵⁴

²⁵² *Ibid.* pp.74-79.

²⁵³ Assaad, *Préfigurations égyptiennes...*, p.67.

²⁵⁴ J.C. Goyon, "Hathor, l'ivraie et l'ivresse", *Cercles lyonnais d'Égyptologie Victor Loret*, Bulletin N°6, 1992, pp.4-6.

Ce qui était contraire à la Maât, c'est-à-dire l'élimination de l'homme par Rê-Atoum. Afin d'éviter donc que la lionne (œil-de-Rê) ne domine les forces qui assurent l'équilibre du monde et d'en faire toujours son instrument de punition des hommes ou de la garder sous son contrôle, Rê-Atoum, l'omnipuissant dieu intima l'ordre à la lionne de quitter le sud où elle détruisait la création. Malheureusement, elle ne va pas s'exécuter car elle (Sekhmet) finit par narguer Rê. A partir du nord à Héliopolis, Sekhmet en dépit des envoyés de Rê, continua à se nourrir du sang des humains sans tenir compte des injonctions du dieu Rê qui lui demandèrent de quitter les lieux. Pour atteindre la lionne Sekhmet, Rê va envoyer le dieu Thot sous la forme d'un babouin duper la lionne afin qu'elle revienne à des meilleurs sentiments.²⁵⁵ Dans d'autres traditions égyptologiques, le dieu Thot est appelé Shou ou khou ou encore sou-shou. Lorsqu'il atteint le lointain soudan, Thot va trouver que la lionne avait tout détruit et qu'aucune âme n'y vivait plus. Faute de sang dont elle se nourrissait, le félin se dirigea de plus en plus vers l'Afrique centrale à la recherche de nouvelles proies. Thot profitera de lui tendre un piège qui réussit. Il va trouver un marigot asséché dont la latérite était pleine d'ocre rouge et mouillée. Le liquide qui allait donc être versé dans ce marigot allait assurément avoir une couleur rouge du sang à défaut de l'odeur.²⁵⁶


Assoiffée et épuisée, la lionne Sekhmet va s'endormir avec l'influence de la nuit. Pendant ce temps Thot, le babouin, avec ses congénères vont brasser autant de bières additionnées à l'alcool de figues et de dattes fermentées jusqu'à avoir la quantité nécessaire pour remplir le marigot. Une fois le liquide prêt, Thot et ses congénères vont agiter la mare à telle enseigne que lorsque Sekhmet se réveilla, elle trouva la mare bien rouge. A son réveil, avec la soif atroce qu'elle ressentait elle vida le contenu de la mare. Ivre comme elle ne l'avait jamais été, la lionne tituba et puis s'endormit. Après de longues heures de sommeil, Sekhmet avait tout oublié et Rê qui sortit vainqueur de sa propre chair décida de donner à l'œil calme l'apparence la plus charmante et la plus enviable celle de la jeune et belle femme nommée Hathor. Elle symbolisait la dame de l'amour humain, de la beauté et de la félicité retrouvée, celle dont le rayonnement mystique l'entoure de la turquoise et de lapis-lazulis, du vert et de la Fayence et de tous les végétaux qui sont alimentés par l'eau du miracle. Toute une fête religieuse lui sera dédiée : La fête de l'ivresse.²⁵⁷

²⁵⁵ *Ibid.*

²⁵⁶ *Ibid.*

²⁵⁷ *Ibid.*

Le vin dans ce récit a été un adjuvant qui a permis à Rê d'éviter la destruction de l'humanité. Ici, l'ivresse de la déesse Hathor est recherchée comme instrument pouvant l'adoucir ou la détourner de son objectif primordial : le massacre des hommes rebelles à Rê. L'alcool dans ce cas d'espèce est utilisé comme un aliment disposant une propriété anesthésiante.²⁵⁸ Dans l'Égypte ancienne, l'ivresse acceptable devait avoir une utilité chez l'individu ivre comme ce fut le cas chez Hathor. C'est-à-dire qu'elle devait conduire aux rêves et aux visions. Ce qui allait permettre à l'individu en état d'ébriété d'accomplir son office religieux. Or boire sans modération en Égypte était un handicap. Car cet état ne permettait pas d'accomplir son rituel religieux. Ainsi, le sommeil d'un ivrogne était perçu dans la pensée religieuse des Égyptiens de l'antiquité comme sans rêves et dans ce cas ne servait à rien. Boire beaucoup dans l'ancienne Égypte ne vous garantissait pas un état divin dont Hathor est la dame. Cet état est exprimé par le terme égyptien *th* (*tekh*). Il est écrit souvent avec un déterminatif végétatif et significatif.²⁵⁹ Les Égyptiens anciens croyaient donc que la consommation du vin de façon modérée entraînait vers le divin, qu'elle procurait l'ivresse divine ou l'extase céleste.²⁶⁰

Le terme *tekhet*, ivresse dans le contexte religieux égyptien exprime l'idée du ravissement mystique ou de plaisir esthétique. Dans une inscription qui date de l'époque ramesside, un fidèle adresse des louanges au dieu qui fait qu'on est , *s3w*, rassasié, sans même manger (*wmm*), ivre (*th*) sans même boire (*swr*).²⁶¹ Cette fonction de l'ivresse dans le contexte religieux de l'Égypte pharaonique et particulièrement dans les fêtes religieuses peut aussi se lire à travers l'hymne à Amon contenu dans le papyrus Chester Beatty IV (recto 7,2-3, époque ramesside, C.1300-1069 avant notre ère) : " Je chante pour toi enivré (*th*) de ta perfection, mes mains posées sur la harpe du musicien"²⁶²

Dans le mythe de la vache céleste, la référence à *Imaou*, région des vignobles par excellence traduit certainement que le vin a toujours joué un rôle significatif dans le culte d'Hathor. Le vin était constitutif des offrandes données à Hathor lors de sa fête par Thot et Onouris-chou pour la dissuader de son entreprise de destruction de l'humanité. Hathor est la déesse de l'ivresse parce qu'elle est liée au vin. Chaque année les festivités à son honneur sont organisées. Parmi les objets sacrés qu'elle recevait, on trouvait aussi une jarre de vin.²⁶³ Ce vin

²⁵⁸ Donnat, "l'ivresse-tekhet et...", pp.21-35.

²⁵⁹ *Ibid.*

²⁶⁰ Luka Lusala Lune Nkuka, *Jésus-Christ et...*, p.67.

²⁶¹ Donnat, "l'ivresse-tekhet et...", pp.21-35.

²⁶² *Ibid.*

²⁶³ Guilhou, Peyré, *La mythologie...*, p307.

permettait donc de contrôler la fureur et l'énergie négative de *Sekhmet* afin de l'empêcher d'exterminer les humains. Il est symbole et porteur d'ivresse.²⁶⁴ Chez les Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin étaient aussi donnés comme offrandes aux êtres du monde numineux au même titre qu'en Egypte pharaonique. Comme à d'autres occasions, ces donations étaient faites lors des fêtes religieuses. L'objectif était de les apaiser comme en Egypte pharaonique. En effet pour assurer le *mvɔɛ* conçu comme le bon ordre dans sa plénitude, le bonheur, l'harmonie des choses, le bel équilibre ou la paix parfaite traduisant l'ordre cosmique qui se présente comme l'horizon de la vie quotidienne ékang, les Ekang anciens devaient obtenir des puissances de la nature qu'elles restaurent ou garantissent *mvɔɛ*, la paix ou l'harmonie. A l'image des Egyptiens qui faisaient tout pour instaurer la *maât*. Les troubles qui affectaient la société leur étaient imputés en partie si non totalement. Bon à savoir, les entités surnaturelles se recrutaient parmi les génies ou *minkug* composés de : *besiga*, *bivuga*, *kɔ*, *kokɔ*, *ongelangela* ou *yeməyemə* (être mystérieux, très grand et effrayant couvert de vers luisants), *nkug sangoé* (esprit de la forêt, une très jolie femme ou esprit fauche-cochon), les *kón* ou revenants, les *minkug* des rivières qui noient ceux qui dérangent leurs villages et qui sont tombés dans les tourbillons. D'autres habitaient les grottes, les bords des arbres ou les sources etc.²⁶⁵ A côté de ces forces qualifiées d'anonymes, il existait aussi chez les Ekang d'autres *minkug* souvent domestiqués par l'homme ou la femme. De même, ces *minkug* s'incarnaient dans les animaux sauvages apprivoisés par les fluides et les herbes sauvages. D'ailleurs Mallart en dénombre dix sortes de *minkug*.²⁶⁶

Pour obtenir donc de ces puissances qu'elles garantissent la sécurité et restaurent le *mvɔɛ*, il fallait leur offrir des sacrifices ou offrandes comme chez les Egyptiens anciens. Ces offrandes permettaient de pacifier les relations entre les vivants et les morts. Offrir était aussi une façon de souscrire à une assurance ou d'en acquitter le rappel. On peut donc observer que les fêtes religieuses étaient aussi occasion pour adresser des offrandes aux entités numineuses afin de les apaiser. C'est la même perception que les Egyptiens anciens avaient des fêtes religieuses. A cet effet, des offrandes de bière et de vin étaient données à Hathor par Thot et Ounouris-Chou lors de sa fête. Ensuite les mêmes offrandes de bière et de vin sont données à Bastet lors de la fête organisée en son honneur à Bubastis. De nombreuses offrandes de bière étaient aussi données aux divinités pendant d'autres fêtes égyptiennes à caractère religieux

²⁶⁴Chevalier et Gheerbrant cités par R. Botnem Mbe, " Les félins en negro-culture. Le cas du chat, du lion et du léopard chez les Egyptiens anciens et les Basaa du Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2010, p.147.

²⁶⁵Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, pp.12-13.

²⁶⁶*Ibid.*p.54.

comme la fête du siège de la première fête, la fête-*sed*, la fête du Nouvel an, la fête d'Opet, etc. Dans la fête organisée à l'occasion du rite *melan* chez les Ekgang en général et chez les Fang et les Boulou en particulier, on offrait aussi aux ancêtres des offrandes de nourriture et de boisson afin de bénéficier de leur bienveillance et les apaiser aussi.²⁶⁷

Dans la pratique religieuse festive ékgang et égyptienne comme partout en Afrique noire, les offrandes alimentaires en l'occurrence la bière et le vin étaient des moyens utilisés pour maintenir la bonne volonté des entités spirituelles à rétribuer ce qu'ils reçoivent. Ces entités supérieures espéraient des croyants participant à la célébration festive des comportements ou des obligations particulières. Elles leur demandaient des offrandes alimentaires sans quoi elles pouvaient se fâcher, se trouver mécontents, voire punir et se venger. Telle est aussi la même conception que les Egyptiens de l'antiquité pharaonique avaient des puissances surnaturelles.²⁶⁸ Avant de boire une libation, on ne manquait pas de dire chez les Ewondo, *ngab é ba bengáke* « la part de ceux qui sont partis » ou *ngab be tará nyi*, « voici la part de nos pères ». Même en Egypte ancienne, des formules étaient utilisées pour donner des offrandes aux entités supérieures. Les libations faites pendant une fête religieuse comme dans d'autres circonstances montrent que les défunts ont aussi soif.²⁶⁹ Les offrandes de nourriture données au défunt étaient placées sur une étagère, *anág* auprès de leur tombe. Ces libations permettaient aussi de communiquer avec le numineux²⁷⁰

2- La bière et le vin pour communiquer avec le numineux

Si on en croit les études menées par les anthropologues et les ethnologues comme Komadina au sujet du boire collectif qu'on observe dans plusieurs sociétés humaines, le boire collectif rituel et festif dans une situation de fête religieuse chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang, était un moyen de communication permettant d'établir les relations réciproques dans un premier temps entre les humains eux-mêmes, et dans un deuxième temps entre les humains et les dieux. Ce type de boire possédait un pouvoir performatif. L'échange de la bière et du vin dans leurs fêtes religieuses permettait d'engager celui avec qui ces boissons étaient consommées dans une certaine réciprocité.²⁷¹ Ce qui dans une certaine mesure lui permettait de restituer cette faveur plus tard. La consommation de la bière et du vin dans le cadre d'une fête

²⁶⁷*Ibid.*p.13.

²⁶⁸R. Santiago, M. Rougeon, *Manger avec les esprits, offrandes, partages et soins dans l'umbanda au Brésil et au Portugal*, Paris, éditions des archives contemporaines, 2017, p.15.

²⁶⁹ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.47.

²⁷⁰ *Ibid.*p.46.

²⁷¹Komadina, "Boire avec...", pp.37-38.

religieuse faisait intervenir les puissances de la nature chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang. Les cas patents chez les Ekang notamment les Bulu sont le rite *mevungu* et les banquets organisés en faveur des morts. Nous avons noté qu'à la fin du rite *mevungu* par exemple, les femmes ékang notamment les Boulou et les Beti du centre-Cameroun organisaient un festin rituel dont le vin de palme était une composante. Elles excluaient les hommes et les enfants de cette séquence du rite.²⁷²

Au moment de consommer le repas apprêté pour la circonstance, elles éloignaient les enfants et les hommes. Ce qui laisse croire qu'elles cherchaient à entrer en communication avec les forces numineuses à travers l'ivresse procurée par le vin de palme. Cette ivresse rituelle est aussi recherchée lors des banquets aux morts organisés chez les Boulou du sud-Cameroun. Tandis qu'en Egypte pharaonique, la soûlerie collective, la musique et la danse qu'on observait pendant la fête de l'ivresse organisée en l'honneur de la déesse Hathor ou pendant les différentes fêtes *ouag* que nous avons étudiées plus haut permettaient d'entrer en communication avec les dieux. En les intégrant dans la commensalité, les participants les obligeaient presque à veiller au bien-être de la communauté. Consommer la bière et le vin en période de fête religieuse était souvent ponctué de dons et d'offrandes de ces liquides dans ces deux communautés négro-africaines.²⁷³ Il s'agissait par ces actes d'engager un dialogue avec les êtres qui se trouvent dans le monde numineux. Les boissons enivrantes dans ce contexte permettaient d'adresser les doléances aux divinités et boire jusqu'à l'état d'ébriété permettait aussi de communiquer avec elles en tant qu'alter ego. C'est dire que lorsqu'on offrait à boire à un individu en Egypte ancienne et chez les Ekang de la période précoloniale ou à une force de la nature pendant une manifestation festive à caractère religieux, on mettait l'autre dans une situation de dette qui ne sera payée que lorsque la doléance présentée dans le cas d'un être numineux sera satisfaite. L'ivresse était un canal de communication dotée aussi du pouvoir performatif. Elle était très importante à plus d'un titre aux hommes et aux divinités.²⁷⁴ Caroline Magny souligne aussi le rôle rituel de la bière et du vin à travers ces propos :

La consommation d'alcool et l'ivresse qu'elle procure offre aux habitants humains et non humains une possibilité de dialogue qui ne saurait exister autrement. Boire semble dès lors, peut être envisagé « comme un rituel obligatoire visant à garantir le maintien de la cohésion et de l'identité sociale et religieuse du groupe et pouvant même aller, dans certains contextes, jusqu'à revêtir une dimension sacrificielle.²⁷⁵

²⁷² *Ibid.*

²⁷³ *Ibid.*

²⁷⁴ *Ibid.*

²⁷⁵ *Ibid.*p.42.

La bière et le vin étaient consommés au sein des communautés égyptienne antique et ékang de la période précoloniale. Celle-ci était un espace dans lequel les individus organisaient ou construisaient des liens à travers des événements divers tels que les fêtes, les deuils et les travaux communautaires. Cet espace était surtout sacré et partagé avec les êtres surnaturels qui se recrutaient parmi les démons, les défunts et les divinités. Ces différents êtres surnaturels faisaient partie intégrante de la communauté, de ses pratiques quotidiennes mais aussi de ses rituels. Par leur pouvoir, ces êtres pouvaient rendre malade ou protéger. A cet effet il devait se construire au sein de la communauté un pacte de réciprocité vitale entre les entités numineuses et les individus des communautés égyptienne ancienne et ékang de la période précoloniale. Autant les êtres humains avaient besoin de ces êtres pour les récoltes abondantes, un climat bénéfique, la bonne santé, les bonnes relations interpersonnelles, la protection de l'environnement, autant les êtres numineux avaient besoin des humains pour leur alimentation et surtout pour les breuvages euphorisants que ces derniers pouvaient leur procurer en tant que seuls êtres capables d'en produire et parce qu'ils en appréciaient.²⁷⁶ Il était donc question des êtres qui vivaient dans une dépendance mutuelle. Les êtres humains et non humains devaient vivre dans ces espaces communautaires et pour que cet équilibre se maintenu, il fallait construire des relations de réciprocité à travers une invitation généreuse et réelle à prendre part à un banquet où étaient servis les repas les plus aimés. La vie communautaire imposait qu'on fasse un va-et-vient entre le monde des vivants et celui des morts. Cet aller et retour était fait d'offrandes et de rétribution. Les différentes volontés exprimées à travers le principe de réciprocité renforçaient cette alliance.²⁷⁷

Un corps ivre était un corps béant chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale. Cette béance rendait favorable une chaîne de réciprocité entre les dieux et les morts. Il était donc tout à fait normal que le buveur se trouva dans une interaction avec le monde social et le monde des dieux. Cette interaction permettait d'établir une relation de sacrifice avec les divinités chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale. Tobie Nathan estime aussi qu'en buvant on incorpore une partie de la divinité. Dès lors le buveur vit une transformation au niveau de son identité qui lui permet d'être une autre personne le moment de la fête. Puisque la nature est anthropomorphisée.²⁷⁸ L'ivresse qui est partagée avec les dieux dans le cadre d'une fête religieuse constitue un moyen de communication entre

²⁷⁶ *Ibid.* pp.45-46.

²⁷⁷ *Ibid.* p.46.

²⁷⁸ *Ibid.* pp.445-446.

les humains et les divinités. L'ivresse devient en ce moment quelque chose de mystique ou revêt désormais une dimension mystique.²⁷⁹ Absorber une substance euphorisante revient à se rapprocher du divin, s'identifier au divin et même devenir le divin. Parce que l'être humain présente les caractéristiques divines. Les boissons enivrantes à l'image des psychotropes en général entrent dans le corps comme des éléments naturels à savoir l'eau et l'air. Intégrer ces substances psychotropes signifie intégrer l'esprit-même. Tobie Nathan une fois de plus l'atteste en ces termes :

Dans les sociétés traditionnelles, l'effet attendu des psychotropes naturels tels que les champignons, les cactus (san pedro, Peyotl), les racines (iboga, les feuilles (tabac, coca, haschich), les lianes (yoyé) et bien sûr les fruits fermentés correspond à une représentation des divinités ou d'êtres mythiques. Absorber la substance, c'est s'identifier à la divinité ou plus exactement s'incorporer le dieu, tout au moins momentanément... Les psychotropes naturels sont rarement absorbés comme des aliments. Ce sont généralement des jus, des liquides ou gazeux... qui pénètrent l'organisme comme les éléments naturels que sont l'air ou l'eau, et non comme une nourriture car ce n'est pas seulement la substance réelle qui est absorbée mais l'esprit même de la substance ».²⁸⁰

La fête religieuse est donc comme le dit Wunenburger « un foyer mental dans lequel peuvent être reflétées ou à l'inverse catalysées les grandes options métaphysiques des civilisations ».²⁸¹

La réflexion que nous venons de mener nous permet de dire avec certitude que la bière et le vin sont des produits alimentaires qui étaient utilisés par les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Cette utilisation était observée lors de leurs différentes fêtes profanes et religieuses. Ces breuvages étaient consommés par ceux qui prenaient part aux manifestations festives. Chez les Egyptiens de l'Antiquité et les Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin avaient les mêmes fonctions dans les fêtes profanes et religieuses. Ils agissaient sur l'individu mais aussi sur la communauté des participants. En clair, les boissons enivrantes dans les fêtes religieuses étaient surtout des produits rituels qui permettaient d'unir les humains au monde numineux alors que dans les rencontres festives à caractère profane ils avaient surtout deux fonctions : Hédonique et performative. Bien plus, on les retrouvait dans le cadre des activités de production souvent pratiquées par les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale car elles donnaient lieu à des ripailles de toute sorte et avaient aussi un caractère festif

²⁷⁹ *Ibid.* pp.447-448.

²⁸⁰ *Ibid.* p.418.

²⁸¹ J.J. Wunenburger, *La fête, le jeu et le sacré*, Paris, Editions universitaires, 1977, p.12.

CHAPITRE III :

**LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES ACTIVITÉS DE PRODUCTION CHEZ LES
EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES ÉGYPTIENS ANCIENS**

Les activités de production avaient cours chez les Egyptiens de l'Antiquité et chez les Ekang du sud-Cameroun. Parmi ces activités, il y avait par exemple l'agriculture qui se faisait dans le cadre communautaire. L'organisation des activités de production particulièrement en Egypte ancienne obéissait à un mode de production précis. Ce mode de production pharaonique peut se définir comme un système particulier d'organisation de l'économie dont l'objectif était d'obtenir du secteur productif de l'économie un surplus de production qui était redistribué aux membres de la société. Le mode de production de l'Egypte pharaonique avait donc pour vocation d'assurer la nourriture pour tous, une paix sociale durable équitable, la justice sociale et la solidarité agissante. Ce mode de production égyptien était aussi animé par des entrepreneurs, des bâtisseurs et des conquérants capables d'aspirer à la puissance, à l'excellence et à la perfection. Comme tout mode de production africain, le mode de production égyptien n'engendrait pas la domination, l'exploitation de l'homme par l'homme ou la lutte des classes à l'image du mode de production marxiste développé par Karl Max. Le mode de production pharaonique se caractérisait par la production, l'accumulation et la redistribution des biens aux membres de la communauté.¹ Pour produire les denrées alimentaires destinées au partage ou à la redistribution, les Egyptiens de l'Antiquité et les Ekang du sud-Cameroun organisaient des cérémonies rituelles pour implorer les puissances chtoniennes afin qu'elles assurent aux communautés de ces deux peuples négro-africains la prospérité et l'abondance des récoltes. Il s'agissait aussi de remercier les mêmes puissances après de bonnes récoltes en leur donnant les prémices mais aussi en organisant en leur honneur des rites de moisson. Dans ces rites agraires tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin avaient les mêmes significations qui méritent d'être examinées dans ce chapitre.

I-LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES TRAVAUX COMMUNAUTAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- La place de la bière et du vin dans le mode de production pharaonique et ékang

Le mode de production pharaonique et ékang comme nous l'avons défini plus haut est un système d'organisation économique particulier dont l'objectif était d'obtenir du secteur productif de l'économie des biens qui étaient redistribués aux membres de la communauté.²

¹ J.P. Kaya, *Théorie de la révolution africaine, Tome I : repenser la crise africaine*, Paris, Manaibuc, 2007, pp.63-64.

² *Ibid.*

Mis en place dès l'avènement de la monarchie, le mode de production pharaonique est une émanation de la conception religieuse du pouvoir. Ici le double pays est perçu comme copropriété des dieux qui l'ont créé et du pharaon qui les représente sur terre. C'est une unité inaliénable.³ Ce système est fondamentalement caractérisé par le principe de la donation. C'est-à-dire que sur l'ordre du roi, les terres sont remises aux représentants du souverain pour être au service du culte divin ou alors ces unités de production (terres) sont mises à la disposition des particuliers à titre de salaire pour une fonction.⁴ Il revenait donc au roi d'Égypte, propriétaire du sol de procéder à la création des domaines agricoles puis de les confier à l'administration des temples et à des hauts fonctionnaires (V^e-VI^e dynasties). C'est ce que fit Sénoufrou, roi de VI^e dynastie. Prêtres et grands dignitaires d'Égypte sont des bénéficiaires qui tirent des revenus des terres qui leur sont confiées par le souverain. Ils peuvent à leur tour céder leurs droits sur ces sols. Mais le pharaon d'Égypte exerce l'autorité suprême sur les terres et assure la gestion des domaines des terres vierges, nouvellement acquises ou reprises en totalité par lui.⁵ Le roi théoriquement demeure le propriétaire du domaine concédé. En plus il cède au temple l'autorité sur une parcelle du sol. En réalité seuls les revenus du domaine sont concédés pour l'entretien du temple. Il est donc clair que la mise en valeur des terres en Égypte ancienne pouvait être confiée à des gérants et les différents champs étaient exploités par les agriculteurs qui recevaient en rémunération un salaire ou une tenure plus ou moins étendue.⁶

Le mode de production égyptien est l'expression d'une vision du monde. Aucun acte humain ne peut s'expliquer en dehors de celle-ci. Le mode de production des Égyptiens anciens est subséquent au modèle culturel négro-africain. Ce mode de production se fonde sur la *maât* dont quatre principes sacro-saints en constituent les substrats : la justice sociale, la paix, la solidarité et l'agir humain. Ces quatre principes servent de guide à la société et aux actions de l'homme durant sa vie terrestre. L'Africain estime donc que l'homme ne peut pas vivre sans *maât*. En d'autres termes un solitaire est un mort vivant. Après sa vie terrestre, il n'atteindra pas le statut d'*Imaku* et disparaîtra de la mémoire sociale. Pendant l'épreuve de la psychostasie, il ne résistera pas à la balance de *maât*.⁷ Bien plus, parce que l'homme ne peut pas vivre sans société, *maât* doit être accomplie pour que le monde soit habitable, équilibré et harmonieux.

³ Bonhême, Fourgeau, *Pharaon. Les...*, p.169.

⁴ *Ibid.*p.171.

⁵ B. Menu, *Égypte pharaonique. Nouvelles recherches sur l'histoire juridique, économique et sociale de l'ancienne Égypte*, Paris, l'Harmattan, 2004. p.196.

⁶ *Ibid.*pp.197-198.

⁷ Massonsa Wa Massonsa, "Le Maâtisme. Conception endocentrique de l'économie", *Revue semestrielle n°1 : la parole africaine*, 1993, pp.83-154.

Bref pour que la paix y règne. *Maât* ne peut donc que se réaliser dans la société. Dès lors, le Pharaon en tant que représentant de Rê sur terre doit créer toutes les conditions nécessaires pour que *mâat* s'accomplisse. Il n'y a pas à cet effet de place pour l'individualisme ou la violence dans le mode de production *maâtiste*. Tout concourt à la mise en mouvement d'une solidarité communicative.⁸

Le mode de production des anciens Egyptiens a pour principe l'harmonie, l'équilibre, la paix, l'application des lois naturelles au cycle de la vie matérielle, la justice sociale et la solidarité. Il cherche à travers l'application de la *maât*, la paix comme valeur et bien suprêmes. Posséder la paix dans la conception endocentrique de l'économie égyptienne signifie être en harmonie avec soi-même mais aussi avec les autres, avec son environnement. Bref c'est bénéficier d'un certain équilibre comme la balance de *mâat*. Il s'agit aussi d'établir cette solidarité et cette harmonie dans toutes les sphères cosmiques et sociales. A savoir entre le ciel et la terre, l'esprit et la matière.⁹

Pour assurer cette paix donc, la conception endocentrique de l'économie en Egypte ancienne exige la constitution des greniers. Ces greniers doivent servir à donner la nourriture à tout le monde. Cependant, la constitution des greniers et la production des denrées alimentaires exigent une certaine solidarité entre tous ceux qui exercent les activités de production. Cette production de la nourriture est une priorité de l'économie. Le mode de production de l'Egypte pharaonique a donc pour vocation d'assurer la nourriture pour tous, une paix sociale durable équitable, la justice sociale et la solidarité agissante.¹⁰

La production de la bière et du vin occupait une place de choix dans ce mode de production *maâtiste*. La production des céréales notamment l'orge qui servaient à la confection de la bière était une action collective ou communautaire chez les anciens Egyptiens. La bière en tant que produit fin était produite dans des brasseries à base de grains d'orge peu cuits sans doute légèrement germés dans de l'eau sucrée à partir d'ajout de dattes. Elle était aussi brassée au sein des familles en plus des grandes brasseries gérées par l'Etat pharaonique. Puis conditionnée dans des bouteilles de terre cuite et stockées dans des caisses.¹¹ Précisément la bière comme certaines autres denrées était produite dans des temples funéraires comme le temple solaire de Neferikarê mais aussi à la Résidence, $\overline{\text{Hnw}}$, *Hnw*. Elle est connue pour être



⁸ *Ibid.*

⁹ *Ibid.*

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ www.passioncereales.fr, consulté le 24/01/2020.

le siège du pouvoir central et jouait le rôle de relais entre les centres de production et les lieux d'approvisionnement. La bière provenait aussi du domaine funéraire, *jw-š. fw (j)*, du complexe pyramidal comme celui de Sénoufrou à Meidoum, d'une localité nommée *r3-š k3 k3j*, du palais royal 'h, et du domaine royal, *pr-nswt*.¹² Ce sont des fondations qui rassemblent des terres mises en culture initialement pour le culte funéraire. Ces zones de production étaient aussi dotées d'ateliers de production, de dispositif de stockage et d'un centre administratif qui avait pour vocation de gérer la main d'œuvre associée à cette activité de production. Les différents centres de production reversaient leur production à la Résidence qui utilisait ces revenus non seulement pour l'entretien des cultes funéraires royaux et des monuments de la nécropole mais aussi pour maintenir économiquement d'autres institutions au-delà des temples funéraires royaux auxquels ces produits étaient initialement dédiés.¹³

Les différentes céréales en l'occurrence l'orge nécessaires à la fabrication de la bière étaient stockées dans des *Šnwt* et *mhr* « grenier, grange, silos ». Le terme *Šnwt* est déterminé par le signe  renvoyant à un tas de grains dans une enceinte. Ce signe est beaucoup plus visible sur les stèles de repas funéraire de l'Ancien Empire. On y mentionnait généralement les denrées alimentaires présentées au défunt. Le terme *Šnwt* signifie donc « ce qui est encerclé ou protégé à savoir un tas de grain ». Dans la tombe de Mérirê localisée dans la ville d'Amarna (XVIII^e dynastie), on peut percevoir huit tas de grains ceinturé par un grand mur. Le terme  peut à cet effet signifier un silo mais aussi un ensemble de silo. Il s'agit d'un bâtiment destiné à conserver et à protéger le grain ainsi que d'autres denrées alimentaires en vrac.¹⁴ Le *Šnwt* était également une institution chargée de la gestion des réserves appartenant à un personnel spécifique. A l'Ancien Empire, cette institution devient une des branches principales du gouvernement égyptien et va s'affilier à des domaines divins et royaux en province. Dans une scène provenant du mastaba de Nikaouiser située dans la ville de Saqqara, on peut lire que le vocable *Šnwt* désigne également les silos individuels. D'autres termes sont utilisés par les Egyptiens anciens pour désigner les lieux de stockage des denrées alimentaires : *wḏ3*, *mhr*, *s3*, *Š.yt* et *Šm.yt Šmm.t* « silo, magasin ou grange ».¹⁵

¹² Ciavatti, A., " Les circuits de distribution liés aux temples funéraires royaux à la fin de la V^e dynastie. L'exemple des produits céréaliers dans les archives d'Abousir", in Bats A. et al. (ed.), *Les céréales dans le monde antique*, Paris, Université-Sorbonne, 2015, pp.119-139.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ *Ibid.*

La bière comptant parmi les denrées alimentaires était distribuée au moyen d'embarcations légères, des barques, *bjt* qui avaient l'habitude d'effectuer des voyages quotidiens entre les temples funéraires et les centres d'approvisionnement. Ces barques étaient conduites par trois bateliers, les *t3w*. Ils étaient accompagnés du responsable de livraison.¹⁶

La bière provenant des zones de production et d'approvisionnement avait plusieurs destinations. Elle était destinée aux temples funéraires. Le lien étroit entre le temple solaire pourvoyeur d'offrandes et le temple funéraire bénéficiaire de ces dons montre très bien que ces deux institutions sont indissociables et concourent à la consolidation et à l'affirmation de la royauté dans ses aspects divin et éternel. D'un côté nous avons le temple solaire qui est le siège du culte rendu à Rê, perçu comme le créateur, roi des dieux et père du roi et de l'autre côté il y a le temple funéraire royal qui a pour vocation d'assurer la régénération et la survie dans l'au-delà de celui qui incarne le pouvoir royal. La célébration de cette filiation divine du pharaon à l'égard du démiurge Rê permet d'affirmer et de renouveler le principe divin de la royauté pour l'éternité. N'oublions pas aussi que la royauté est garante de l'ordre du monde. Ceci en raison de la forte puissance régénératrice et perpétuelle du dieu. Le trajet qu'effectuent les offrandes notamment de bière destinée au culte funéraire royal traduit la manifestation de cette « exaltation du caractère solaire du roi. D'abord placées sur l'Autel de Rê, ces offrandes sont ensuite données au roi défunt qui est aussi l'incarnation de ce principe divin efficient. En assurant la régénération du défunt et l'éternité de son règne, c'est toute la royauté du souverain vivant qui est légitimée par symétrie culturelle. Bien plus la bière ou l'orge *bš3* étaient également destinées aux ouvriers des temples royaux notamment dans les domaines agricoles. Tout comme elle était consommée dans les familles.¹⁷

En ce qui concerne le vin égyptien, notons qu'il était produit à partir des vignobles des domaines agricoles. Ces différents vignobles étaient installés dans des zones comme le Delta. A cet effet il y avait le vin d'Andjet, *jrp n 'ndt*, le vin de Hardai, *jrp n Hrdy*, et le vin d'Amourou, *jrp n jmr*. Ces vignobles étaient également présents en Moyenne-Egypte pendant l'Ancien et le Moyen et le Nouvel Empires. Le papyrus Wilbour nous renseigne à ce sujet. Il évoque la région de Bahr Youssouf et de Medinet Gourob comme lieu de culture de la vigne. Pour le Moyen Empire notamment sous la XII^e dynastie, des scènes de vinification apparaissent dans quatre tombeaux à Béni-Hassan (T.²⁵⁴⁰, T.¹⁴⁵⁴¹, T.⁵⁵⁴², T.⁷⁵⁴³). Pareillement à El-Bersheh

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷Tallet, P., " Du pain et des céréales pour les équipes royales. Le grand papyrus comptable du Ouadi El-Jarf (papyrus), in Bats A. et al. (ed.), *Les céréales dans le monde antique*, Paris, Université-Sorbonne, 2015, pp.99-117.

dans la tombe du nommé Djéhoutyhotep.¹⁸ on retrouve les vignobles dans la région d'Hermopolis, la région de cynopolis, le Fayoum et sa périphérie, et Héliopolis. Ces vignobles appartenaient aux domaines royaux et aux particuliers. Et ces domaines étaient gérés suivant le mécanisme que nous avons décrit en ce qui concerne la production de la bière. Le vin égyptien était produit par un personnel rompu à la tâche. Celui-ci s'occupait de la vigne et de la fabrication du vin mais aussi de son acheminement vers le destinataire. Ce personnel se recrutait parmi les fonctionnaires qui devaient élaborer le vin et à assurer sa circulation vers la cour ou les institutions religieuses. Le fonctionnaire chargé de la production du vin égyptien et le plus en vue est le chef des vigneron. Les documents de la fin de règne de Ramsès II mentionnent aussi les intendants chargés de la production et de la distribution du vin, *jmy-r pr*.¹⁹

Celui qui travaille dans un vignoble, *kmw* est appelé *k3my*. D'autres fonctionnaires étaient aussi chargés de la vinification à savoir le *m.drt*, chef de vigneron peut-être aux responsabilités étendues. Ensuite nous avons les cultivateurs, *jhwtyw*, les contrôleurs, *rwdw* qui a la responsabilité d'un département *-rmnyt* (subdivision administrative d'un domaine donné).²⁰ A ces fonctionnaires nous pouvons aussi associer les militaires concernés par la production des biens au profit des institutions royales et religieuses : *hry k3myw.p3 hry* « chef des vigneron ou commandant », un intendant de la place, *jmy-rst* qui exerce sa fonction de *m.drt* sous la direction, *r-ht* d'un intendant du nom de Hori etc. Bon à savoir, le chef des vigneron étaient aussi responsable de la qualité du vin produit.²¹

Comme c'est le cas avec la bière, le vin en Egypte ancienne était distribué par le biais des bateaux. Notamment par voie fluviale. Le papyrus Anastasi IV nous renseigne que c'est sur un bateau, *dsr* accompagné de deux barges (*hn-jh*) appartenant au temple de millions d'années de Séthi 1^{er} que la récolte de vin évaluée à plus de 1500 jarres-*mnt* était embarquée. Cette opération de distribution de vin était prise en charge directement par le personnel du temple bénéficiaire. Dans une représentation de la tombe thébaine (TT161) on peut percevoir une semblable concentration des amphores vinaïres en train d'être chargée dans un vaisseau. De petites quantités de cette boisson pouvaient être embarquées mélangées à d'autres denrées alimentaires comme le poisson, le charbon, la viande et les pièces de tissu. Bien plus, le vin était également acheminé en Nubie mais cette fois ci par la route. Cette voie de transport était

¹⁸ Tallet, *Le vin...*, p134.

¹⁹ *Ibid.*, p.280.

²⁰ *Ibid.*, pp.301-303.

²¹ *Ibid.*, p.305-306.

aussi utilisée pour convoier le vin vers la vallée, la production des oasis. C'est par dos d'âne que ces trajets étaient souvent effectués. Selon toujours les renseignements du papyrus Anastasi, le vin produit était remis aux contrôleurs-*rwḏw* des institutions bénéficiaires. Ainsi, la production du domaine de Nay-Amon est en effet enregistrée dès son embarquement par un scribe qui se trouve à bord²²

Le vin produit dans des domaines viticoles en Egypte ancienne avait plusieurs destinations. A savoir les institutions religieuses, les membres de la famille royale, un particulier, les petits propriétaires des vignobles dont la production était destinée essentiellement à l'autoconsommation. D'abord les temples : ils comptent parmi les destinataires privilégiés du vin égyptien. A partir du Nouvel Empire, ils sont réputés comme de grands consommateurs de vin à l'occasion des fêtes annuelles mais aussi pour le service du culte divin journalier. Les documents de Deir al Medina parle du vin des domaines de khonsou, Montou, Hathor, Rê et Amon. A partir du règne d'Amenhotep III, d'innombrables étiquettes de jarres témoignent des livraisons en vin des temples funéraires. Les temples bénéficiaient des dons de vin, *jnw* octroyés par la couronne pharaonique et le vin, *b3kw* des domaines gérés par eux directement. Ensuite, les membres de la famille royale : ils recevaient le vin pour la célébration de certaines fêtes et pour leur consommation personnelle. En outre les particuliers : ils produisaient du vin pour la consommation privée. D'ailleurs, il existe plusieurs domaines funéraires qui figurent dans les mastaba de la V^e dynastie indiquant qu'il s'agit du « vin d'untel ou raisin d'untel ». ²³

Plusieurs petits vignobles étaient donc identifiés au Nouvel Empire et détenus par des particuliers : le vignoble de Hay, fils du vizir d'Akhenaton, Aper-el et le vignoble vizir de Pentou dont le nom apparaît seul sur une jarre déposée dans la tombe de Toutânkhamon. Tout compte fait, la bière et le vin étaient distribués aux ouvriers travaillant dans les domaines agricoles à partir des temples considérés comme des principaux centres de distribution de ces boissons. Dans ces différents cadres, la bière et le vin étaient consommés en communauté.²⁴ Ils étaient donnés comme ration journalière aux travailleurs mais aussi comme salaires par le pharaon. Voici la promesse faite par Ramsès II aux ouvriers travaillant dans les carrières de quartzite d'Héliopolis :

Je compte satisfaire tous vos besoins puisque vous travaillez pour moi avec amour : [...] blé, [...]

²² *Ibid.*, p.319.

²³ *Ibid.*, p.333.

²⁴ *Ibid.*

pain, viande, gâteaux [...] sandales, vêtements, onguent [...]. Je vous ai donné un nombreux personnel pour vous approvisionner contre la disette : des pêcheurs [...], des jardiniers [...], des potiers".²⁵

Comme chez les Egyptiens anciens, les matières premières qui servaient à la confection de la bière et du vin chez les Ekgang du sud-Cameroun étaient produites dans le cadre d'un mode de production bien défini et propre aux Négro-Africains. La terre constituait un élément fondamental dans ce mode de production et constituait également l'une des richesses de la communauté ékgang. Chez les Ewondo, la terre est le lieu où habite l'esprit des morts devant veiller sur la descendance. La terre est alors sacrée du fait du lien qui découle entre les morts et leurs descendants.²⁶ Dans de nombreuses sociétés africaines, la terre n'a pas une valeur d'échange, elle est sacrée et pour cela elle est la propriété des ancêtres ou de Dieu. Ceux qui y habitent c'est-à-dire les vivants ne sont que de simples occupants. Ces individus sont pour la plupart du temps liés par le lien de parenté. Le champ ou la plantation devient dès cet instant un lieu de culture et de culte.²⁷ Dans les sociétés agraires, la terre est le plus souvent la forme la plus valorisée de la propriété. Elle est protégée pour toute la communauté, la famille ou le groupe parenté.²⁸ Ainsi, le travail agricole est fait en communauté dans le strict respect de l'environnement. Les paysans par familles entières s'investissent dans la coupe des arbres dont les racines sont conservées, les déchets sont brûlés et le sol n'est pas retourné. Les récoltes sont aussi faites en commun sur des terres qui appartenaient à tout le groupe social.²⁹

Ici les matières premières destinées à la préparation des denrées alimentaires comme la bière et le vin sont produites dans le cadre de *nda bot* « maison familiale ». Ce *nda bot* est à la fois unité politique, religieuse et économique. En ce qui concerne l'unité économique il est bien de préciser qu'elle est assurée par le *ntol* (aîné) qui assure la gestion des biens pour le bien-être de la communauté à l'image du pharaon. Il donne les terres à toutes les familles élémentaires et assure aussi la coordination des travaux agricoles. L'aîné chez les Ekgang a un caractère social et non biologique. C'est vers lui qu'est dirigée toute la production qu'il répartit lorsque les besoins se font ressentir. Pendant les travaux communautaires placés sous sa

²⁵ Bonhême, Fourgeau, *Pharaon. Les secrets...*, p.177.

²⁶A.C. Jouego Fotso, "Urbanisation et dynamique culturelle chez les Ewondo de Yaoundé : Etude anthropologique", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, p.118.

²⁷ Manga Bekombo, " Incidences sociales de la modernisation en agriculture en Afrique noire", Paris, *Présence Africaine*, N°55, 3^e trimestre, 1965, pp.135-144.

²⁸C.Seymour-Smith, *Dictionnaire of Anthropology*, Macmillan, Press LTD, 1986, p.61.

²⁹Bakajika, " Les migrations des Bantu de l'Afrique centrale et la problématique de leur valeur culturelle. Cas des Lunda et Luba", in Obenga T., *Les peuples Bantu. Migrations, expansion et identité culturelle, tome 1*, Paris, Présence Africaine, 1989, pp.187-212.

supervision à l'image du pharaon qui coordonnaient les activités de production, la bière et le vin étaient consommés en communauté.³⁰

B- La bière et le vin dans différents travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- Les travaux champêtres

Tout comme en Egypte pharaonique, la bière et le vin étaient utilisés dans les travaux communautaires chez les Ekang du sud-Cameroun. Il faut noter que l'organisation du travail collectif (agriculture et mines) est envisagée en Egypte surtout pour le Moyen Empire qui a l'avantage d'offrir aux chercheurs une documentation abondante et variée sur la question.³¹ Le travail agricole au plan communautaire chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang traditionnels du sud-Cameroun participait d'une vision du monde. Ici l'homme était au centre de leurs préoccupations, il ne vivait pas seul mais en communauté. Cette conception endocentrique de la production économique faisait donc que toutes les forces de travail de la communauté se rassemblaient afin de produire les biens nécessaires au fonctionnement de la collectivité toute entière. D'ailleurs A. Erman et H. Ranke que le Pr. Alexis Tague Kakeu cite nous informe que : « dans l'ancienne Egypte, l'individu isolé ne compte guère ; ceci contrairement à l'Europe et principalement à l'Allemagne où chaque paysan était dans sa ferme et s'appliquait autant que possible à vivre à l'écart du voisin ».³²

Chez les Egyptiens anciens, les travailleurs s'organisaient en corps de métiers formés de boulangers, des potiers, fondeurs sculpteurs, dessinateurs, orfèvres, porteurs d'eau, bergers, etc. Cette forme de travail collectif était aussi présente chez les Ekang du sud-Cameroun. Les individus de la communauté s'organisaient pour entreprendre la réalisation de certaines tâches comme l'entretien des routes, la construction des habitations, le défrichage, les semailles et les récoltes.³³ Il est donc clair que les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale avaient la propension à échanger et à partager non seulement les biens mais aussi les services conformément aux exigences de la *maât* et du *mvoe*.³⁴ Bien plus, parce que travaillant en communauté il était tout à fait normal de consommer

³⁰J. Weber, "Structures agraires et évolution des milieux ruraux. Le cas de la région cacaoyère du centre-sud Cameroun", *Cah.ORSTOM, sér. Sc.hum.*, Vol.XIV, N°2, 1977, pp.232-262.

³¹ Menu, *Nouvelles recherches...*, p.196.

³²A. Tague Kakeu, "Culture du partage et développement en Afrique noire : le cas des Beti et des Bamiléké du *Cameroun précoloniale (1600-1900) sous l'éclairage des anciens égyptiens (3200-332 AV.J.-C)", *SIFOE, Revue d'histoire d'arts et d'archéologie de Bouaké, côte d'ivoire*, N° 4, Deuxième semestre, 2015, pp.49-72.

³³ *Ibid.*

³⁴ *Ibid.*

la bière et le vin dans ce cadre communautaire car l'hospitalité, l'esprit de partage, l'amour et le sens de la solidarité étaient des valeurs qui caractérisaient aussi cette vision du monde.³⁵

Le travail communautaire se faisait en Egypte ancienne dans le cadre d'un contrat. Le contrat était l'expression de la liberté et du respect de la liberté de chaque individu. C'est l'instrument juridique que détenaient les Egyptiens pour obliger mutuellement les candidats au travail collectif à respecter chacun en ce qui le concerne les engagements pris en la matière. Il était librement conclu entre les individus de la communauté et entérinait l'accord des échangistes à la poursuite de leur droit et de leur avantage tels qu'ils les concevaient et les déterminaient. A l'Ancien Empire, de nombreux ouvriers agricoles travaillaient sous contrat soit pour l'Etat soit pour les temples ou les particuliers. De toute façon, ces travaux se déroulaient dans le cadre communautaire.³⁶

Les travaux champêtres y étaient exécutés de façon collective et donnaient lieu à la consommation de la bière et du vin. Ils étaient menés par les paysans, hommes libres qui utilisaient la houe, la charrue, la faucille de bois munie de dents de silex. Ils étaient des laboureurs et des semeurs au même moment. Ils cultivaient essentiellement les céréales : orge, blé, millet, lentilles. Au Moyen Empire (2323-2220 avant notre ère) et au Nouvel Empire (1580-1090 avant notre ère), l'agriculture occupait une place importante dans l'économie égyptienne.³⁷ Les semences étaient données aux paysans par les magasins d'Etat. Le travail des champs commençait tout juste après le retrait des eaux du Nil.³⁸ En Egypte antique, le travail de la terre concernait de larges groupes d'individus au sein de la population égyptienne. Il concernait plusieurs composantes de la population et faisait appel à des personnes qui venaient de plusieurs couches sociales différentes.³⁹

Toutes les opérations étaient conduites dans le cadre des travaux champêtres par des personnes qui travaillaient de façon collective. Il s'agissait donc de coopération mutuelle. Dans d'autres domaines de la production agro-alimentaire, le travail collectif était aussi observé.⁴⁰ Pendant la période de moisson par exemple, les moissonneurs étaient tenus de récolter seulement les épis. Le travail était le plus souvent rythmé par le joueur de flûte. Pendant les

³⁵ Massonsa Wa Massonsa, "Le Maâtisme...", pp.83-154.

³⁶ *Ibid.*

³⁷ T. Obenga, " Contribution de l'Egyptologie au développement de l'histoire africaine", Paris, *Présence africaine*, Nouvelle série, N°94, 2^e trimestre, 1975, pp.119-139.

³⁸ <https://mythologica.fr/egypte/civil/agriculture.htm>, consulté le 12/11/2017.

³⁹ A. Jacques, "L'organisation du travail en Egypte ancienne et en Mésopotamie", *Dialogues d'histoire ancienne*, Vol.37, N°2, 2011, pp.161-164.

⁴⁰ <https://mythologica.fr/egypte/civil/agriculture.htm>, consulté le 12/11/2017.

moments de repos, les servantes apportaient la collation aux travailleurs et aussi la bière et le vin.⁴¹

31 : Récolte des épis à la faucille par les moissonneurs en Egypte ancienne



Source : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f3/P1200346_Louvre_peinture_tombe_Ounsou_N1431_rwk.jpg, consulté le 16/12/2018.

Les travailleurs égyptiens recevaient les produits alimentaires au titre de la ration journalière pour effectuer le travail et que l'essentiel était constitué du pain, d'huile, de légumes, des épices et quatre litres de bière qui permettaient aux travailleurs de tenir toute la journée.⁴² La préparation des terres en Egypte pharaonique se faisait aussi de façon collective. Toutes les forces disponibles y prenaient part.⁴³ En Egypte pharaonique, les hommes décidaient de mettre d'un commun accord leurs ressources en hommes pour la culture, les semailles ou même les moissons. Ces ouvriers agricoles étaient entretenus par des rations alimentaires et des boissons comme la bière et le vin.⁴⁴ A titre d'Exemple, le corpus le plus ancien du papyrus H découvert en 2013 au Ouadi El-Jarf, sur la côte de la mer rouge et édité par l'égyptologue français Pierre Tallet fait état de livraisons de produits alimentaires bruts et sémi-transformés à des ouvriers en charge de travaux royaux. Ceci durant le règne du pharaon Chéops (XXVI^e siècle av. J.-C.). Les céréales et leurs dérivés notamment la bière y occupaient une place de choix et en constituaient l'essentiel des rations alimentaires.⁴⁵ Les produits bruts et semi-raffinés comme l'orge, *bš3* et les dattes auraient été des ingrédients livrés aux travailleurs notamment les ouvriers agricoles royaux pour qu'ils confectionnent leur propre bière. L'équipe de Merer que mentionne le fragment A du même papyrus était chargée de livrer des quantités de céréales bruts ou transformés aux équipes d'ouvriers royaux qui travaillaient au premier mois d'*Akhet* (Juillet) à

⁴¹ Jsbradu.free.fr/egypte/SIXIEMES/agriculture/agriculture.html, consulté le 14/11/2017.

⁴² www.racontemoi/histoire.com/2015/04/16/biere-vin-picole-legypte-ancienne, consulté Le 18/11/2017.

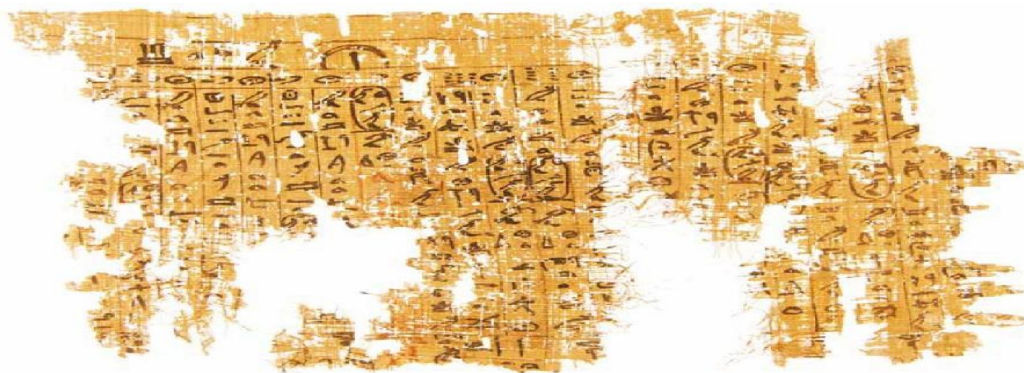
⁴³ Seignobos C., Marzouk Y. et al.(eds.), *Outils aratoires en Afrique, innovations, normes et traces*, Paris, Karthala/IRD, 2000, p.70.

⁴⁴ *Ibid.*

⁴⁵ Bats, A., " Introduction", in Bats A. et al.(ed.), *Les céréales dans le monde antique*, Paris, Université-Sorbonne, 2015, pp. III-XIV.

Gizah et à Tourah sous le règne du Pharaon Chéops. Leur travail consistait à ouvrir les canaux saisonniers. Voici un des fragments du papyrus H qui nous renseigne sur les denrées alimentaires livrées aux ouvriers en charge des travaux royaux par exemple sous le règne du Pharaon Chéops :

32 : Un des fragments du papyrus H découvert par Pierre Tallet à Ouadi El-Jarf en 2013⁴⁶



Source : Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

Comme nous l'avons indiqué, en négro-culture, lorsqu'on donne de la nourriture et des boissons enivrantes dans le cadre de l'entraide, on ne saurait parler de rémunération. Les réjouissances organisées après un travail collectif ne sont qu'une forme de compensation des efforts fournis. Comme dans presque toutes les communautés africaines, ces réjouissances n'étaient pas une rémunération en Egypte pharaonique. La bière et le vin servis aux travailleurs participaient à rendre le travail agréable et plaisant.⁴⁷ La coopération en Egypte antique à l'image de ce qu'on observe en Afrique noire moderne, consistait aussi à effectuer des séances de travail après l'invitation du groupe précédemment accueilli.⁴⁸ Ce sont les sédentaires qui pratiquaient cette forme d'entraide. Ils labouraient le sol et pratiquaient aussi l'élevage.⁴⁹ Chez les Egyptiens de l'époque pharaonique, pendant les travaux champêtres réunissant les membres de la communauté, il y'avait des équipes qui au son des flûtes récoltaient et foulaien le raisin. Après avoir terminé le travail, la bière ou le vin leur étaient donnés.⁵⁰

⁴⁶ Pour des informations concernant la translittération, la transcription et la traduction de ce document bien vouloir lire Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

⁴⁷ M. Eoné, "Mâat/Mataa/Mee ou l'Ethique de vérité-justice des Egyptiens anciens et des Africains modernes : Essai d'Approche historique du droit africain", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003/2004, pp.131-136

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ A. Moret, *Le Nil et la civilisation égyptienne*, Paris, La renaissance du livre, 1926, p.45.

⁵⁰ Brou Konan, " L'alcoolisme en...", p.52.

Comme chez les Egyptiens anciens, les travaux champêtres donnaient aussi lieu à la consommation de la bière et du vin chez les Fang-Beti-Bulu. Chez les Bulu du sud-Cameroun de la période précoloniale, c'est celui qui sollicitait l'aide qui avait le devoir de procurer le vin ou la bière. Par contre lorsque le travail concernait tout le village comme une partie de chasse, chaque membre était tenu d'apporter le liquide y compris le chef. Lorsqu'il était bénéficiaire du travail, il était tenu de fournir de la nourriture et du vin aux travailleurs. A l'image des livraisons de céréales et de leurs dérivés que faisait le pharaon Chéops au bénéfice des ouvriers agricoles en charge des travaux royaux Le vin destiné à la consommation dans le cadre de la coïngurgie était gardé par une seule personne parce qu'on estimait qu'il avait le pouvoir mystique de déterminer la personne potentiellement capable d'empoisonner la boisson. Cette tâche ne revenait pas à n'importe qui. Le vin de palme avait à cette occasion deux principaux rôles : Donner le courage aux poltrons qui avaient envie d'exprimer leurs préoccupations dans le cadre de la résolution des problèmes ayant opposé certains individus. Le vin de palme devenait donc le fondateur de la prise de la parole pour ceux qui avaient peur d'affronter le regard des autres. Bon à savoir, ces problèmes n'atteignaient jamais le village, tout se terminait en brousse. L'autre rôle du vin de palme était d'éveiller et de tonifier les travailleurs. Cependant nous ignorons si c'était aussi le cas en Egypte ancienne faute de sources avérées. Néanmoins, ce qui est sûr précisons-le, la bière et le vin avaient pour fonction principale d'éveiller et de donner la force aux travailleurs durant les travaux champêtres à caractère communautaire tant en Egypte antique que chez les Ekgang du sud-Cameroun.⁵¹

Nous avons vu plus haut que les céréales bruts ou sémi-rafinés et leurs différents dérivés notamment la bière et le vin étaient souvent livrés au titre des rations quotidiennes aux ouvriers en charge des travaux royaux sous le règne du Pharaon Chéops (XXVI^e siècle av. J.-C.).⁵² C'est ce que Bernadette Menu semble affirmer aussi lorsqu'elle dit que les agriculteurs égyptiens percevaient des rations quotidiennes de pain et de bière.⁵³ Pour crédibiliser notre analyse, notons que les livraisons des grains d'orge et de dattes (ingrédients nécessaires à la confection de la bière) à partir de la IV^e dynastie et évoquées par le papyrus H de Ouadi El-Jarf pouvaient donner lieu à une évaluation du bilan calorique sachant que les calories ont pour fonction de d'apporter de l'énergie à un organisme. Ainsi 17 *héqat* (81,6 litres) d'orge en grain livrés aux équipes royales engagées dans divers travaux royaux du Pharaon Chéops notamment

⁵¹ Abondo Albert Emmanuel, 48 ans, technicien en bâtiment, Nkolnda, 03 aout 2018.

⁵² Bats, " Introduction", pp. III-XIV

⁵³ Menu, *Nouvelles recherches...*, p.196.

dans les domaines agricoles correspondaient à une masse de 53 kg. Soit 107000 calories, en prenant la valeur de 2025 calories par kg. En ce qui concerne les dattes, notons aussi que 8,5 *héqat* (40,81 litres) de dattes étaient livrées correspondant à 30,5 kg soit 91500 calories.⁵⁴

Au-delà des calories que procuraient la consommation de la bière et du vin aux ouvriers agricoles tant chez les Egyptiens de l'époque pharaonique que chez les Ekang traditionnels du sud-Cameroun, observons aussi que la consommation de la bière et du vin dans le cadre des travaux champêtres à caractère collectif était liée à une conception de la vie chez ces deux peuples négro-africains. Ladite conception de la vie reposait essentiellement sur la conception qu'ils avaient de la personne humaine. C'est-à-dire que l'individu ne vit pas en marge de la communauté mais dans celle-ci. A cet effet elle développe à son endroit le sens de la solidarité et de partage. L'homme ékang de la période précoloniale à l'image de l'homme égyptien était généreux, avait le sens de l'amour non possessif et en a fait des vertus tout au long de son histoire. Ainsi, l'homme ékang ne pouvait pas manger un gibier ou un animal domestique seul ou dans le cadre de sa famille restreinte. Si c'était le cas, il s'exposait à une souillure morale qui pouvait tendre vers une pathologie organique ou psychique. Certaines de ces pathologies pouvaient être *bilandi* chez les Ewondo et *bimbogo* chez les Eton. Dans plusieurs oraisons funèbres prononcées dans cet air culturel on pouvait suivre : " le dispau ne supportait pas manger seul".⁵⁵ Il s'agit là manifestation d'une solidarité qui se traduit matériellement par le sens du partage chez le Fang-Beti-Bulu. L'acte de partager devient donc indispensable et à la survie du groupe. C'est cette conception de la vie qui justifie leur consommation collective de la bière et du vin lors des travaux communautaires.⁵⁶

Ainsi, en période de récolte des denrées alimentaires, ils consommaient le vin de palme pendant le repos et après le travail comme chez les Egyptiens anciens (dès la IV^e dynastie sous le pharaon Chéops par exemple). Les personnes qui venaient travailler dans le cadre de l'entraide étaient conviées à la consommation de ce breuvage. Grâce au vin de palme, ils exécutaient avec une certaine facilité les travaux pénibles. C'était le cas aussi en Egypte ancienne.⁵⁷ A titre d'illustration, le pharaon Ramsès III donnait des rations alimentaires composées également de bière et vin ou des ingrédients indispensables à leur confection à 113443 travailleurs affectés aux différents domaines agricoles appartenant aux temples sous

⁵⁴ Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

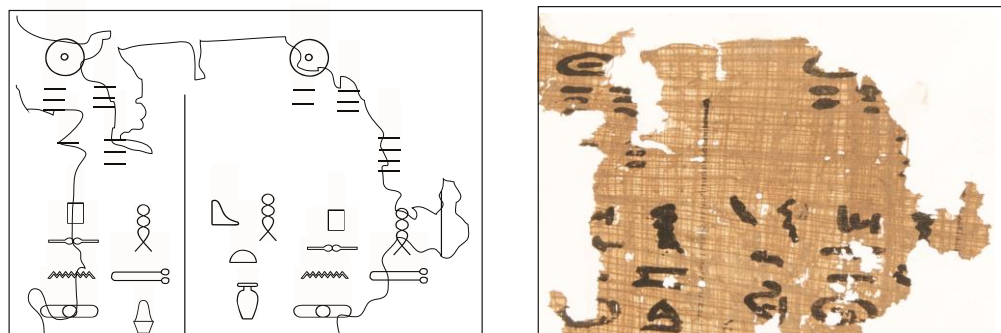
⁵⁵ Tague Kakeu, "Culture du...", pp.49-72.

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ Ossah, " Désignation, production...", p.79.

son règne. Sous Akhénoton, plus de 6800 personnes dont 3622 hommes et femmes, 1049 hommes de Haute-Egypte et 1573 de Basse-Egypte comptaient parmi le personnel affecté dans le seul domaine d'Aton à Karnak qui recevait des rations alimentaires composées aussi de bière et de vin ou des ingrédients (orge et dattes) destinés à leur confection. Ces boissons étaient consommées en communauté pendant le repos et après le travail. La fonction de ces boissons enivrantes était il faut le rappeler de garder en éveil et de procurer de l'énergie à ces nombreux travailleurs.⁵⁸ Bien plus, Les équipes de travailleurs qui travaillaient dans des domaines agricoles éloignés des centres administratifs recevaient quotidiennement parmi les produits transformés essentiellement trois denrées alimentaires. A savoir un pain cuit en moule fermé comme le moule-*bedja* (le pain-*ht*, ou le pain-*bst* selon le cas), un pain cuit dans un récipient ouvert (le pain-*psn*), et de la bière. Ces aliments apparaissent dans une catégorie de documents comptables. En l'occurrence celui qui est présenté ci-dessous.⁵⁹

33 : extrait d'une comptabilité



Source : Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

Les Ekang de préférence travaillaient en groupe, ils soutenaient leur courage par le chant et la danse. Cela nous rappelle aussi l'exécution du travail en Egypte pharaonique. Les travailleurs à l'instar des foyers de raisin étaient accompagnés dans leur tâche par les joueurs de flûte.⁶⁰ Les moissonneurs par exemple chantaient « Notre travail, c'est ce que nous aimons ». D'un travailleur à l'autre les plaisanteries fusaient. Puis la tâche accomplie, vient le repos, égayé par les rasades de bière et les jeux d'enfants. Il s'agissait à travers une percussion ou une flûte ou les deux à la fois d'accompagner le travail agricole. Cette musique dite populaire était jouée dans les champs pour encourager le travail des paysans.⁶¹ Pendant l'époque pharaonique, les

⁵⁸J.C. Moreno García, "L'organisation sociale de l'agriculture pharaonique", *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 169^e année, 2014, pp.39-74.

⁵⁹ Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

⁶⁰ Bertaut, *Le Droit...*, p.51.

⁶¹ K. Saint-Louis, " Les scènes...", p.14.

chanteurs étaient assis quand ils se trouvaient dans un ensemble d'exécutants, ils étaient aussi debouts pour accompagner les travaux agricoles. Ils tenaient la main gauche derrière l'oreille gauche pendant que la main droite exécutait les signes chironomiques (jeux expressifs des mains et des doigts soulignant une ligne mélodique et utilisée par les chefs de cœur ou d'ensemble instrumentaux ainsi que dans certaines danses comme la danse hindoue) ceci pour dessiner le graphique de la mélodie dans l'air, sorte d'aide-mémoire pour les musiciens ou alors pour donner des signaux rythmiques.⁶²

Parmi les formes de travaux communautaires qui ont existé chez les Ekang du Sud-Cameroun, nous avons *l'éka'as* ou *ekas* chez les Beti. Ce terme vient du vieux mot *kas* qui signifie « donner, partager ». Il s'agit donc de donner un copieux repas et des boissons enivrantes aux travailleurs à l'occasion d'un travail que le requérant ne pouvait effectuer seul.⁶³ Cette forme de travail se pratiquait en période de travaux champêtres ou lors des parties de chasse. En ce qui concerne les travaux champêtres, après une période de travail effectué, une récréation s'imposait et tout le monde s'asseyait pour consommer le vin de palme ou son dérivé qu'on nomme dans cette socio-culture le *nkpweut*. Tout le monde était traité de la même façon. Le travail champêtre à caractère communautaire offrait également aux membres de la communauté ékang l'occasion de résoudre les différends qui opposaient certains membres. Cet instant de consommation permettait de présenter les problèmes opposant les membres entre eux. Ce n'était pas aussi le lieu de porter des accusations sur qui que ce soit. Après avoir terminé avec la résolution des problèmes, on reprenait avec le travail. Après deux heures d'intense activité, on recommençait à consommer le vin de palme. A la fin de la besogne, tous les participants avaient pour obligation de rentrer au village. Arrivé au village, on se rendait chez le demandeur de l'entraide afin de veiller avec lui toute la nuit. Pendant la veillée, le vin de palme était servi à tous ceux qui étaient présents. Toutefois, il nous est difficile de dire si c'était le cas aussi en Egypte ancienne car les sources que nous avons consultées concernant l'Egypte restent muettes à ce sujet.⁶⁴ Néanmoins voici ce que Albert Emmanuel Abondo, notre informateur dit à propos de la consommation du vin de palme à l'occasion des travaux champêtres à caractère communautaire chez les Boulou du sud-Cameroun :

Pour ce qui est des travaux champêtres chez les Boulou, après une heure de travail effectué, une récréation s'imposait. Pendant la récréation, tout le monde s'asseyait pour boire du vin de palme ou le *nkpweut*. Tout le monde était traité au même pied d'égalité. Le travail communautaire offrait

⁶² H. Hickmann, "Abrégé de l'histoire de la musique en Egypte", *Revue de musicologie*, T.32, N°93/94, 1950, pp.8-26.

⁶³ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.433.

⁶⁴ Abondo Albert Emmanuel, 48 ans, technicien en bâtiment, Nkolnda, 03 aout 2018.

également aux membres du corps social l'occasion de résoudre les problèmes pouvant opposer les membres entre eux... Une fois terminé avec la résolution des problèmes, on reprenait le travail de la plus belle des manières. Après deux heures d'intense labeur, on reprenait avec la consommation du vin de palme. A la fin du travail, tout le monde rentrait au village. Une fois au village, on allait chez le demandeur de l'aide pour veiller avec lui. Pendant cette période de veille, on buvait copieusement du vin de palme...⁶⁵

Toujours est-il que La bière et le vin occupaient une place de choix dans la coïncidence tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun. Chez les Boulou, les Eton et les Ewondo, certaines personnes ne pouvaient pas travailler dans le cadre de l'entraide sans ces breuvages. La présence du vin de palme ou de la bière était la condition pour participer aux travaux champêtres à caractère collectif.⁶⁶ La nourriture sans vin en situation d'entraide n'encourageait pas les personnes à y prendre part. Lorsqu'un membre dans la société ékang invitait les autres personnes de la communauté à venir l'aider à travailler son champ, la première des choses c'était d'apprêter le vin de palme. Le vin de palme devenait dans le cas d'espèce un élément qui motive. En plus le travail du champ était exécuté avec une certaine célérité. Les travailleurs s'assuraient d'abord que le vin de palme était présent lorsqu'ils étaient invités à un travail champêtre. Ce vin était le plus souvent commandé auprès du cueilleur. Après le travail qui s'est bien déroulé grâce à la protection des ancêtres, une petite quantité de cet alcool leur était donnée en offrande à travers des libations au sol.⁶⁷ Le vin de palme devait aussi être de bonne qualité pour attirer les travailleurs. Etre de bonne qualité signifie que ce vin ne devait pas provoquer les maux de ventre, des malaises ni être aigre. En le consommant, les travailleurs pouvaient détruire un pan de la forêt en un laps de temps. Le travail communautaire était aussi appelé *Sa'a*. Ce qui signifie la réunion de tous les membres de la communauté pour un travail précis.⁶⁸

Comparativement aux Egyptiens de l'Antiquité, nous avons vu plus haut que sous le règne du pharaon Chéops, les ouvriers agricoles recevaient aussi des livraisons de céréales brutes ou sémi-brutes ou de la bière déjà confectionnée. Les quantités exactes de ces rations se présentaient comme suit : 17 *héqat* qui correspondaient à 81,6 litres d'orge de grain livrés soit 53 kg. Ce qui équivalait à 107000 calories. Les dattes comptaient aussi parmi les ingrédients indispensables à la confection de la bière. A cet effet, il était livré aux milliers des travailleurs des domaines agricoles égyptiens 8,5 *héqat* (40,81 litres) de dattes soit 30 kg. Ce qui correspondait à 31500 calories mises à la disposition des agriculteurs égyptiens.⁶⁹ L'absence de

⁶⁵ *Idem.*

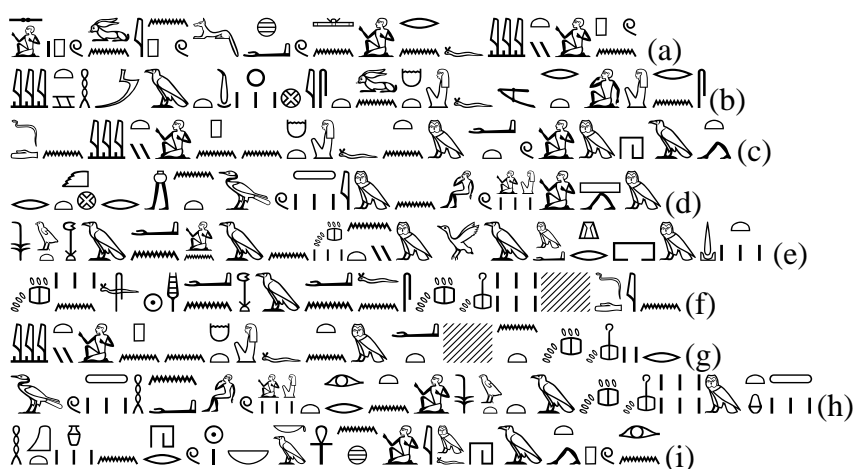
⁶⁶ Nyatte Zacharie, 71 ans, retraité camrail, Ebolowa, 16 juillet 2018.

⁶⁷ Meka Michel, 43 ans, agriculteur, Nkolnda, 14 septembre 2018.

⁶⁸ Nlanelou'ou Ossah Lisette, 65 ans, agent de l'Etat retraité et commerçante, Ebolowa, 13 octobre 2018.

⁶⁹ Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

de la bière et du vin dans les champs royaux était une raison suffisante pour mettre les agriculteurs en colère. A cet effet, le scribe Amennakté rapporte les faits d'une grève d'ouvriers à Deir el-Médineh (Haute-Égypte) sous le règne de Ramsès III (1198 à 1166 a.J.C.) en ces termes : "C'est poussés par la faim et par la soif que nous en sommes arrivés là ! Il n'y a plus ni vêtements, ni huile à friction, ni poisson ni légumes ! Écrivez à pharaon, notre bon maître [...] et écrivez au vizir, notre supérieur".⁷⁰ Bien plus, dans le conte du paysan éloquent connu dans la littérature égyptologique sous plusieurs noms (histoire d'un paysan, les plaintes du paysan, les conte du fellah plaideur, le conte de l'Oasien, les neufs palabres du paysan volé), la bière apparaît comme indispensable à la vie du paysan égyptien. Ainsi nous pouvons lire :



- a) s pw wn(w) ꜥw(w)-n-Inpw rn.f sxtj pw n
Il était (une fois) un homme nommé Khouninpou C'était un paysan de
- b) xt-HmAt ist wn Hmt.f Mrt rn.s
la Campagne-du-Sel, et il y avait aussi sa femme nommée Méret.
- c) Dd.in sxtj pn n Hmt.f tn mt wi m hAt
Ce paysan dit alors à cette sienne femme : « Vois, je m'apprête à descendre
- d) r Kmt r int aqw im n Xrdw.i Sm(i)
vers la Vallée, afin de rapporter des provisions de là-bas pour mes enfants. Je dois partir
- e) swt xA.n.i nA n it nty m pA mXr m DAt
car j'ai mesuré (la quantité) d'orge qui est dans le grenier, de ce qui reste
- f) it n sf aHa.n xA.n.f n.s it HqAt 8 (?) Dd.in
de l'orge d'hier». C'est alors qu'il lui mesura huit (?) boisseaux d'orge. Puis
- g) sxtj pn n Hmt.f tn mt [...] n.t it HqAt 2 r
ce paysan dit à cette sienne femme : « Vois, [prends ?] pour toi deux boisseaux d'orge pour
- h) aqw Hna Xrdw.t ir.t n.i swt tA it HqAt 6 m t(A)
(tes) provisions et (celles de) tes enfants ; prépare-moi donc ces six (autres) boisseaux d'orge en pain
- i) Hnqt n hrw nb kA anx.i im.f hAt pw ir(w).n
et en bière, pour chaque jour, et j'en vivrai. Puis ce paysan descendit...⁷¹

⁷⁰ N. Pierrotti, "La première grève connue de l'Histoire" [En ligne] <https://www.egyptos.net/>, consulté le 10/04/2020.

⁷¹ P. Le Guilloux, *Le compte du paysan éloquent*, Angers, 2005, pp.22-23.

La bière et le vin à la lumière de ce qui précède étaient donc indispensables à l'exécution des travaux champêtres en Egypte pharaonique et chez les Fang-béti-Boulou. Ces boissons et surtout le vin de palme était présent dans les travaux communautaires notamment les travaux champêtres chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun. Leur présence dans ces différents travaux était la condition *sine quanone* pour attirer les autres membres de la communauté pour raison d'entraide. La consommation du vin de palme après l'exécution du travail se faisait dans le cadre de la commensalité qui associait aussi les ancêtres. Car chacun en versait quelques gouttes au sol en leur honneur et en guise de leur part. D'autres formes de travaux communautaires faisaient aussi intervenir ces breuvages.

2- Les autres travaux communautaires

La bière et le vin étaient consommés à l'occasion d'autres formes de travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun. En Egypte pharaonique, les textes de Deir el-Medina nous renseignent sur des hommes qui travaillaient dans la nécropole. Les signatures des scribes-des-formes (expression égyptienne qui sert à désigner les peintres) sont beaucoup plus nombreuses. C'est le cas de la signature du scribe-des-formes Séni qu'on rencontre dans le mémorial de ka(i)hep situé à Hawawish et qui date de la fin de l'Ancien Empire Cette signature est une légende qui accompagne la représentation du peintre Séni. La légende est la suivante : " Le scribe-des-formes Séni, il dit : je suis celui qui a peint (*zesh*) la tombe du prince Khény (ndlr : non loin dans la même nécropole) et je suis en outre celui qui a peint cette tombe, étant seul".⁷² Nous pouvons voir ci-dessous la représentation du scribe-des-formes Séni accompagnée de sa légende :

34 : Signature du scribe-des formes Séni dans la tombe de Ka(i)hep à el-Hawawish

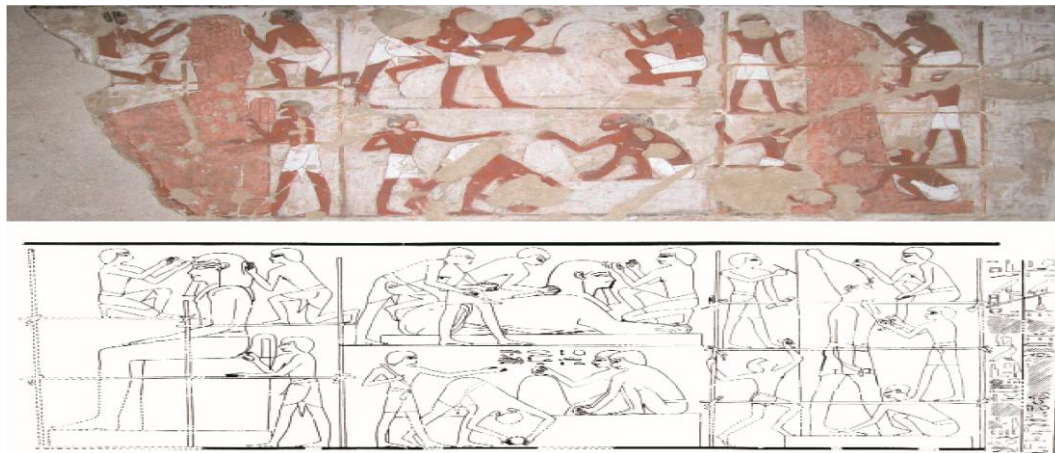


Source : Laboury, "Les artistes...", pp.33-46.

⁷²D.Laboury, "Les artistes des tombes privées : de la nécropole thébaine sous la XVIII^e dynastie : bilan et perspectives", *Egypte Afrique & Orient*, n°59, 2010, pp.33-46.

Ils auraient été payés avec 5 litres de bière car la plupart des travailleurs faisaient le travail ecclésiastique.⁷³ Des hommes de façon collective entreprenaient le renforcement des berges latérales du Nil qu'ils transformèrent en digues. Sans oublier la construction des barrages.⁷⁴ La pêche exigeait également une coopération entre les pêcheurs. Ils étaient engagés dans la pêche à la ligne ou au filet. On peut aussi signaler la capture du poisson à la seine qui est attestée. C'était une forme de coopération naturelle qu'on observait. Les résultats étaient bien meilleurs. Pendant ces travaux il était servi aux travailleurs de la bière ou du vin.⁷⁵ Pour rendre les ressources en eau disponibles en Egypte antique, il fallait travailler en coopération pour mettre en place le dispositif de captage, de pompage, de transport et même de distribution de cette eau.⁷⁶ La consommation de la bière et du vin était associée aux formes d'entraide dans les travaux collectifs comme les travaux agricoles. La bière était distribuée aux travailleurs comme principal aliment de la ration alimentaire. Ces ouvriers qui travaillaient pour l'Etat étaient impliqués dans de grandes expéditions pour la collecte des matières premières dans le désert. La même boisson était donnée aux artisans chargés dans la ville de Thèbes de creuser et de décorer la tombe royale.⁷⁷ Ci-dessous nous trouvons un exemple d'atelier de sculpture dans le temple d'Amon-Rê à Karnak :

35 : Scène d'atelier de sculpture dans le temple d'Amon-Rê à Karnak, figurée dans la tombe de Rekhmirê



Source : Laboury, "Les artistes...", pp.33-46.

⁷³ Hornsey, *A history...*, p.43.

⁷⁴ Mokhtar G., (ed.), *Histoire générale de l'Afrique : II Afrique ancienne*, Paris, Unesco, 1980, p.35.

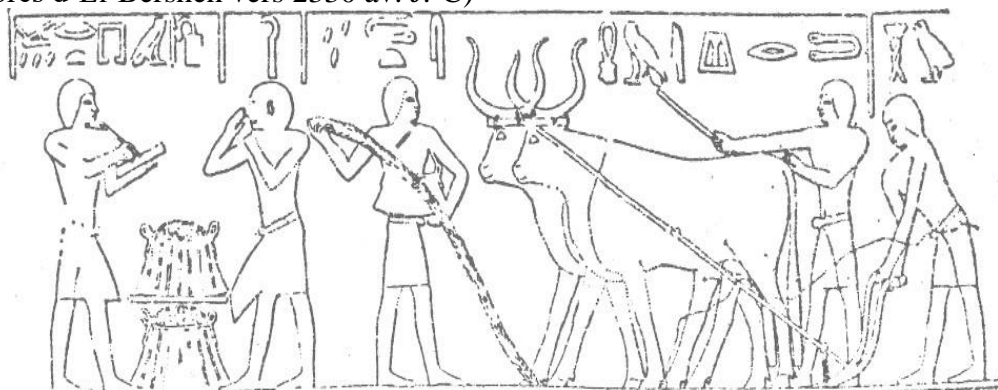
⁷⁵ A. Eggebrecht, *l'Egypte ancienne, 3000 ans d'histoire et de civilisation royaume des pharaons*, Paris, Bordas, 1986, p.205.

⁷⁶ B. Menu, *Les problèmes institutionnels de l'eau en Egypte ancienne et dans l'Antiquité méditerranéenne*, Paris, institut français d'archéologie orientale, 1994, p.291.

⁷⁷ Tallet, *Le vin...*, p.3.

L'entraide paysanne était une réalité en Egypte pharaonique. Elle était observée dans le contrôle local de l'irrigation. Elle a connu une certaine intensification et la réciprocité qui est caractéristique des sociétés lignagères et des tribus qui en résulte consistait en la distribution des rations lors de l'exécution de certains travaux communautaires étatiques, mais aussi en des largesses en boissons enivrantes. Il s'agit à travers cette distribution de bière et de vin pendant les travaux communautaires d'assurer la continuité de cette tradition égyptienne qui date à coup sûr de l'époque qui a précédé l'unification de l'Egypte antique.⁷⁸ On n'en veut pour preuve la présence des grands silos à l'intérieur des résidences ou domaines urbains dans la ville d'Akhetaten pendant le XIV^e siècle av. J.-C. Ces silos étaient vraisemblablement destinés au ravitaillement en boissons et autres produits alimentaires des ouvriers des travaux communautaires.⁷⁹ Les représentations du troisième millénaire apportent un argument de poids en ce qui concerne le caractère communautaire et solidaire des villages égyptiens. Voici un exemple de ces représentations :

36 : Le chef de village reçoit des grains pour les semailles (relief dans un tombeau près d'El-Bersheh vers 2330 av. J.-C)



Source : Cardoso Ciro, "Les communautés...", pp.9-35.

Ainsi les travaux d'irrigation avaient un caractère purement collectif, c'était une œuvre collective. C'est le cas des travaux d'irrigation réalisés dans la ville d'Eléphantine à la VI^e dynastie. Bien plus, les mêmes travaux ne seront effectués au Delta qu'au Nouvel Empire, mais connaîtront une accélération à la troisième période intermédiaire. L'irrigation était un bien commun et par conséquent personne n'avait le droit d'entraver ses travaux sous le prétexte des intérêts particuliers. Bernadette Menu parle même de la société égyptienne ancienne comme celle qui est « proche du collectivisme ». Cet esprit communautaire s'exprimait par exemple aussi à travers le prêt régulier des céréales qui était fait en faveur d'un membre de la

⁷⁸F. Cardoso Ciro, "Les communautés villageoises dans l'Egypte ancienne", *Dialogue d'histoire ancienne*, Vol.12, N°1, 1986, pp.9-35.

⁷⁹ *Ibid.*

communauté. Se trouvant dans une situation difficile. Pendant des millénaires, cet acte de prêt resta gratuit et était fondé sur la réciprocité entre les familles ou la communauté (village, nome). Même les transactions commerciales ne se faisaient pas dans l'esprit de se faire un profit véritable. Jac.Jansen démontre aussi qu'il existait au sein des communautés égyptiennes un système d'échanges de présents réciproques (don et contre-don). En Egypte pharaonique, il existait un contrôle collectif de l'irrigation, de l'eau, des labours et des semailles.⁸⁰

Bien plus, la bière et le vin étaient également servis aux ouvriers d'Etat travaillant dans d'autres domaines royaux. A cet effet, selon le papyrus de la grève conservé à Turin en Italie, datant de la XX^e dynastie (1190-1080 av. J.-C.) et rédigé par le scribe Amennakh, il eut une grève des ouvriers à Deir-el-Medineh (Haute-Egypte). Ceci sous le règne du Pharaon Ramsès III (1198-1166 av. J.-C.). Cette grève était assimilée à la grève de la faim et de la soif. Puisque les ouvriers « hommes de la tombe » réclamaient au Pharaon Ramsès III la pitance et surtout de la bière et du vin. Boissons indispensables à la réalisation des travaux royaux.⁸¹

En outre, dans la ville de Gizeh, l'Etat pharaonique comptait plus de 20000 travailleurs et artisans. Ces derniers étaient pourvus de centres de ravitaillement en denrées alimentaires diverses et en bière et vin. Bien entendu des cruches de bière et des jarres à vin pouvaient aussi être gardées dans des silos, des granges ou des greniers au même titre que les autres aliments. Les mêmes boissons enivrantes étaient données aux ouvriers travaillant dans les complexes d'ateliers métallurgiques du Moyen Empire découvert dans le port de Ayn Soukhna, sur la côte du golfe de Suez, mais aussi aux ouvriers en service aux grands complexes artisanaux de Pi-Ramsès.⁸² Les expéditions dans les carrières, une autre forme de travail collectif étaient aussi accompagnées des équipes de ravitaillement en bière. La stèle n° 85 du Sinaï contient l'énumération de 10 équipes numériquement égales de neuf personnes dont celle de ceux qui étaient chargés de procurer la bière aux mineurs.⁸³ Une déclaration du juge Akhethérihotep, sous la V^e dynastie montre que les ouvriers des domaines royaux attachaient du prix à la consommation de la bière durant leurs différentes prestations : " Tous les gens qui ont travaillé pour moi, ils l'ont fait pour du pain, de la bière... ".⁸⁴

⁸⁰ *Ibid.*

⁸¹ Pierrotti, Nelson, "La première grève connue de l'Histoire" [En ligne]<https://www.egyptos.net/>, consulté le 10/04/20

⁸²J.C. Moreno García, "Penser l'économie pharaonique", *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 169^e année, 2014, pp.7-38.

⁸³ Menu, *Nouvelles recherches...*, p.196.

⁸⁴Bwemba-Bong, *Quand l'Africain était l'or noir de l'Europe*, Tome 1, Paris, Menaibuc, 2005, p.80.

Nous venons de voir que la bière et le vin étaient indispensables au travail collectif en Egypte ancienne. Ce travail collectif reposait sur le système matrilineaire qui constituait la base de l'organisation sociale et politique. Cette communauté matrimoniale était constituée d'un certain nombre de familles matrilineaires qui partageaient la même lignée maternelle. Ces familles vivaient sur un espace réduit ou disséminées en groupes. Chaque communauté matrilocale disposait de son centre religieux pour honorer les ancêtres fondateurs de leur communauté. Les communautés matrilocales (ensemble de familles matrilineaires qui partagent la même lignée maternelle, vivant rassemblées dans une même zone réduite ou disséminées en groupes) avaient pour vocation chacune de produire sa propre nourriture. Chaque famille avait à sa tête un chef qui devait assurer à tout le monde le bien-être matériel et spirituel. Il était aussi chargé de maintenir l'ordre, la justice, la loi et l'harmonie. En cas d'attaque étrangère, la communauté pouvait tout de suite se constituer par un mélange ethnique. Lorsque les habitants d'un village ne partageaient pas les mêmes liens de sang, le chef de la lignée et les autres anciens assuraient la gestion de tout le monde. Le chef de la lignée fondatrice était élu par les anciens qui représentaient les lignées établies. Ces anciens formaient un conseil législatif qui aidait aussi le chef à distribuer les ressources aux membres comme l'accès à l'eau ou à la terre par exemple. Il s'investissait aussi auprès du chef à organiser les travaux publics qui avaient un caractère communautaire et les greniers pour la préservation des denrées alimentaires.⁸⁵

Les Ekang du Sud-Cameroun consommaient la bière et le vin pendant plusieurs autres travaux collectifs comme les travailleurs égyptiens anciens engagés dans de nombreux chantiers royaux. En plus de l'analyse que nous avons faite plus haut, nous pouvons encore dire que les équipes pharaoniques envoyées pour l'exploitation des mines de turquoises du Sinaï sous le règne du pharaon Djoser de la III^e dynastie recevaient des rations de bière. Au Moyen Empire, des mineurs engagés dans l'exploitation de nouveaux sites miniers sur le plateau de Sérabit El-khadim recevaient également de la bière au titre de rations quotidiennes.⁸⁶ Sylvia Couchoud nous renseigne que chaque ouvrier avait une quantité de bière précise dans une mine d'or située loin de la vallée du Nil. De même que pour une expédition dans le désert, on emmenait outre le boulanger, un brasseur afin que chaque travailleur ait sa bière journalière. Bien entendu, toutes les précautions étaient prises pour acheminer les ingrédients, les outils et

⁸⁵Gadalla, *La culture...*, pp.38-39.

⁸⁶Tallet, P., " Les équipes d'ouvriers royaux en Egypte au Moyen Empire", in Moulin M., (ed.), *Les régulations sociales dans l'Antiquité*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, pp.129-137.

les récipients indispensables à sa fabrication. En plus, parce que cette bière ne se gardait pas longtemps, chaque travailleur était tenu de la boire vite.⁸⁷

Ainsi, comme les Egyptiens anciens, les Ekang de la période précoloniale organisaient de nombreux travaux collectifs à l'occasion desquels la bière ou le vin étaient servis aux travailleurs. L'organisation d'un travail collectif chez les fang-béti-bulu était tributaire de la tenue d'une assemblée de la collectivité. Elle se rassemblait pour fixer le jour du travail à effectuer, faire le point sur les besoins pour sa réalisation. Il fallait aussi fixer l'apport de chaque famille en hommes, en matériel et en vivres. Cette réunion était importante à plus d'un titre surtout lorsqu'une case importante devait être construite, un pont qui nécessitait l'abattage et le déplacement encore manuel des grumes. Ou quand il fallait aménager un point précis à l'instar des longues pistes qui servaient de routes et qui nécessitaient un aménagement régulier. Ces travaux consistaient aussi à faire la propreté générale du village, aménager les pistes qui reliaient les différentes localités et même les points d'eau. Le chef de la collectivité devait donc s'assurer que la nourriture et les boissons enivrantes notamment le vin de palme étaient disponibles pour l'exécution de façon optimale des tâches qui engageaient le bien être de toute la communauté. Ces boissons étaient indispensables à l'organisation optimale de ces travaux. Tel fut le cas en Egypte pharaonique à la lumière des faits que nous avons évoqués plus haut.⁸⁸ Bernadette Menu nous informe aussi que pour les expéditions du Sinaï, dix équipes étaient mobilisées pour l'exploitation des mines. Parmi ces dix équipes constituées chacune de neuf ouvriers, il y avait une équipe chargée de confection de la bière au profit des mineurs. Tout laisse croire donc qu'avant d'entreprendre un travail collectif en Egypte pharaonique, le Pharaon et tous les autres membres de la communauté procédaient au préalable à l'évaluation de tous ce qui étaient nécessaires pour entreprendre un travail précis y compris les quantités de bière nécessaires pour chaque travailleur.⁸⁹

Il existait chez les Ekang en l'occurrence les Fang des sociétés de travail qui étaient des regroupements tribaux. C'était des coopératives de travail qui réunissaient les membres d'une même tribu encore appelée *ayong*. Ces coopératives devaient s'investir dans la construction des cases, l'établissement des routes ou des pistes, le débroussement etc. Dans la société ékang, le travail ne consistait pas seulement à produire la nourriture, il permettait aussi

⁸⁷ Couchou, "La bière...", pp.7-11.

⁸⁸J.M. Mbarga Kana, "Partis politiques et élites dans le développement sociopolitique et économique de la "région" de Kribi (1884-1966)", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012, pp.26-27.

⁸⁹ Menu, *Nouvelles recherches...*, p.196.

de résister, de consolider et de défendre leur organisation contre les effets pervers de la modernité. A travers la société de travail, les Ekang essayaient de préserver le cadre tribal coutumier par le regroupement des individus. Au demeurant, la bière et le vin tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale étaient des boissons indispensables à la réalisation de tout travail communautaire ou collectif.⁹⁰

Dans bon nombre de sociétés négro-africaines, les travaux agricoles donnent lieu à la consommation de la bière et du vin. Ainsi, dans les phases qui vont du battage aux récoltes, le Dii de Djaba qui est demandeur du travail prend des précautions pour inviter les membres de sa famille restreinte et les voisins. Une fois que la date du travail est fixée, il va disposer suffisamment de grains pour brasser de la bière en abondance qui est souvent offerte aux participants pendant la pause et à la fin du travail. Amis, parents, alliés ou sympathisants et même les passants sont conviés à la consommation de cette bière. Chez les Duupa des villages de la zone des montagnes, les grains étaient également réservés pour brasser la bière nécessaire aux travaux collectifs. Cette bière de mil était aussi donnée aux mânes des ancêtres en guise d'offrande. Parce qu'ils doivent aussi recevoir leur part de « bière de battage ».⁹¹ Bien plus, l'échange du travail et de la bière est l'expression de l'organisation égalitaire de la société.⁹² Cette bière est offerte aux travailleurs deux ou trois fois dans la journée. Il faut donc disposer des grains pour brasser la bière indispensable à l'organisation des travaux collectifs.⁹³

Dans la plupart des sociétés agraires du monde, celui qui reçoit les travailleurs doit normalement organiser la fête après le travail dans le but de procurer de la bière aux prestataires. En Afrique, ce n'est pas seulement la bière brassée à partir du mil, banane ou des palmiers qui est servie aux travailleurs, mais aussi de la nourriture ou la viande du mouton et du poulet.⁹⁴ Les vins des palmiers étaient souvent consommés au champ mais étaient le plus souvent consommés dès le retour des champs. Les paysans africains en consommaient aussi pour animer leurs différentes soirées. En pays baoulé en Côte d'Ivoire, celui qui reçoit dans le cadre d'un

⁹⁰ J.C.L. Pauvert, " La notion de travail en Afrique noire", *Présence africaine*, N°13, 1952, pp.92-107.

⁹¹ De Garine, E., Kahsah, C., Raimond, C., " Battre et vanner son mil : un moment clé de la chaîne opératoire chez les cultivateurs dii et duupa (Nord-Cameroun) ?", in Anderson P.C., Cummings L., et al. (eds.), *Le traitement des récoltes : Un grand regard sur la diversité du néolithique au présent, XXIII^e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, Editions APDCA, pp.61-85.

⁹² M.Chastanet, Fauvelle-Aymar, *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002. p.253.

⁹³ Wichatitsky, E.G., " Chasser dans une société agraire. A propos des Duupa du massif de Poli", in Baroin C., Boutrais J., *l'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad*, Paris, IRD, 1997, pp.501-523.

⁹⁴ T. Suehara, " La beer exchange systems in Japon and DR Congo: similarities and differences", *African studies Quarterly*, Vol.9, issues 1 et 2, 2006, pp.55-66.

travail collectif est tenu de procurer la nourriture et les boissons enivrantes aux participants. L'accent était toujours mis sur le boire à l'instar des vins de palme, de rônier ou de raphia.⁹⁵

La bière et le vin étaient aussi nécessaires dans l'exécution d'autres travaux communautaires hormis les travaux champêtres. Dans la communauté Ciga de l'Ouganda occidental, celui qui veut construire une case était tenu de prévoir une grande quantité de bière pour entretenir ceux qui viennent lui prêter main forte volontairement.⁹⁶ En se référant également à la bible, on se rend compte que le vin avait joué un rôle ô combien important dans la construction de l'arche de Noé. Le Noé mésopotamien encore nommé Lit-napishtin affirmait dans l'épopée de Gilgamesh avoir offert aux différents ouvriers de l'arche le jus de la vigne rouge, le vin blanc et la bière afin qu'ils s'abreuvent comme un fleuve.⁹⁷ Pendant la période coloniale en Martinique, une grande partie de la population et même en Guadeloupe considérait l'eau-de-vie encore appelée Taffia comme un aliment indispensable aux travailleurs. Cette boisson faisait partie de la ration des ouvriers.⁹⁸ Les koma Guimbe du mont Atlantica au Nord-Cameroun consomment aussi la bière lors de l'exécution d'autres travaux collectifs comme la construction d'une case ou le battage.⁹⁹

Le travail comme nous pouvons le constater est vieux comme le monde. L'homme depuis qu'il existe a toujours mangé grâce au travail de ses mains.¹⁰⁰ Contrairement à l'image que le colon a véhiculée sur le Négro-Africain, il est à retenir que l'Africain a toujours été un travailleur. Il travaille avec ardeur et abnégation. Weule par exemple a souligné le courage et l'esprit de travailleur qui a toujours animé la population de l'Afrique orientale.¹⁰¹ Par opposition à la conception africaine du travail, le travail dans la civilisation grecque antique n'avait pas de valeur, des termes permettant de le désigner étaient presque absents dans la langue grecque. Le travail n'y avait pas également une fonction sociale, il était méprisé du monde grec. Ainsi, pour certains philosophes grecs comme Platon, un citoyen pour être considéré comme tel ne devait

⁹⁵Brou Konan, " L'alcoolisme en...", p.52.

⁹⁶Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.111.

⁹⁷Gautier, *La civilisation...*, p.17.

⁹⁸A. Kermorgant, "L'alcoolisme dans les colonies françaises", *Bull. Soc Pathol Exot*, Vol.2, N°6, 1909, pp.330-340.

⁹⁹ Perrois, L., Dieu, M., " Culture matérielle chez les Koma-Guimbe des monts Alantika (Nord-Cameroun) : Les gens de la bière de mil", in Barreteau D., Tourneux H., et al. (eds.), *Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du lac Tchad*, Paris, ORSTOM, 1990, pp.175-182.

¹⁰⁰ Migeotte, L., " Les philosophes grecs et le travail dans l'antiquité", in Mercure D., Spurk J., (eds.), *Le travail dans l'histoire de la pensée occidentale*, Québec, Presse de l'Université de Laval, 2003, pp.11-32.

¹⁰¹ Spittler, G., " l'anthropologie du travail en Afrique, traditions allemandes et françaises", in D'Almeida-Topor H., Laknoum M., et al. (eds.), *Le travail en Afrique noire, Représentations et pratiques à l'époque contemporaine*, Paris, éditions Karthala, 2003, pp.17-42.

pas travailler, pour Aristote seul celui qui était libre des occupations matérielles était conforme à l'idéal humain et avait le droit d'être compté parmi les citoyens.¹⁰²

Dans la socio-culture négro-africaine, le travail est le lieu où se renforcent les rapports entre travailleurs. La famille en elle-même constitue une cellule de travail. Le travail dans ce contexte se fait dans le cadre d'une coopération.¹⁰³ Ainsi, en Afrique noire traditionnelle, l'homme avait pour vocation de protéger sa famille et donc de l'entretenir. Pour y arriver il devait se livrer à diverses activités comme la chasse, la pêche, l'abattage etc. Selon Westermarck, il faut considérer la besogne de l'Africain qui travaille en milieu coutumier dans ses rapports avec l'institution de base qui est la famille. Puisque la parenté est traditionnellement la base de toute activité économique. On comprend que le travail dans cette perspective devient un service qu'on échange, se rend ou s'évalue dans le cadre de l'organisation familiale. L'individu dans une telle économie produit pour son groupe et parfois avec son aide.¹⁰⁴ Cohens, Copans et Gutkind montrent qu'en dehors des activités classiques de production que nous venons de relever, les Africains de la période précoloniale menaient aussi les activités d'exploitation minière. Ces activités consistaient à exploiter l'or et le sel. Cette forme de travail qu'on va observer avant la période coloniale était non rémunéré.¹⁰⁵ Parmi les valeurs traditionnelles que l'Africain a reçues en héritage de l'Egypte pharaonique, il y a le désir de travailler dans le cadre de la communauté.¹⁰⁶

L'entraide qu'on observe dans le cadre des travaux communautaires en Afrique permet de réaliser les grands travaux. Elle prend place dans le système d'obligations qui est indissociable des relations d'alliance.¹⁰⁷ Le travail collectif est observé dans presque toutes les sociétés africaines. Au Benin cette forme de travail est désignée sous le vocable de *donkpè*. Il est organisé par les communautés villageoises, les groupes d'âge ou les associations professionnelles. On le connaît sous plusieurs noms en Afrique noire. Les autorités politiques

¹⁰²F. Viti, *Travail et apprentissage en Afrique de l'Ouest (Sénégal, Côte d'Ivoire, Togo)*, Paris, Editions Karthala, 2013, p.26.

¹⁰³G. Gosselin " Pour une anthropologie du travail rural en Afrique noire", *Cahiers d'études africaines*, Vol.3, Cahier 12, 1963, pp.511-550.

¹⁰⁴J.C. Pauvert, " La notion de travail en Afrique noire", *Présence africaine*, N° 13, 1952, pp.92-107.

¹⁰⁵O. Akoa, " Le travail dans l'histoire africaine, tendances et formes d'organisation", *Institute for development studies*, 2012, pp.1-55.

¹⁰⁶T. Obenga, " Introduction générale : Prise de conscience des dimensions mondiales de la vie des peuples noirs", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°117/118, 1981, pp.119-139.

¹⁰⁷De Lesdain, S.B., " La gestion de l'incertitude matérielle et sociale dans une société patrilineaire à économie agricole. L'exemple des Mvae", in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.371-380.

de l'Afrique indépendante s'en sont souvent servis pour mobiliser les masses populaires en vue de l'organisation des travaux collectifs. La situation observée en Ex-Zaïre et en Ouganda peut nous servir d'exemple.¹⁰⁸

Dans la plupart des pays d'Afrique noire, l'entraide reste quelque chose d'indispensable. Dans ce système de production, on attend en retour la participation aux travaux communs. La réciprocité ici inspire la générosité et l'hospitalité qui confèrent le prestige et la renommée à celui qui reçoit. C'est une occasion de joute et de fête. L'affectivité y occupe une place importante par rapport à la nature matérielle de la prestation du travail. Les sociétés africaines comptent de nos jours parmi celles qui sont les plus riches en matière de pratiques de réciprocité. L'entraide se décline ici sous diverses formes principales : l'entraide entre familles et les invitations de groupes de travail qui fonctionnent comme de véritables associations et les travaux communautaires. L'entraide dans le cadre du travail collectif nous permet de mettre en évidence trois structures élémentaires de réciprocité : la réciprocité bilatérale qui est une relation régulière qu'on observe entre deux familles. Ce sont surtout les voisins ou les compères qui sont mis en exergue et l'amitié est le maître mot. Il y a aussi le partage du travail, chacun donne à la communauté mais aussi reçoit des autres. Dans ce contexte, les familles de la communauté où tous les membres du groupe se mobilisent pour réaliser un travail. On parle alors de partage bilatéral. Enfin nous pouvons évoquer la réciprocité en étoile. Ce type met en mouvement l'ensemble des membres de la communauté. Elle renvoie aux travaux comme la construction des écoles, la réparation de la salle communale, une citerne ou une route etc. Cette forme de réciprocité permet de construire une amitié et une confiance entre les différents membres. Bon à savoir ceux qui ne participent pas ne sont pas exclus de la communauté mais perdent par devers tout le prestige et l'honneur.¹⁰⁹

La réciprocité qui est une réalité dans le travail collectif permet de mettre en évidence des valeurs comme la profondeur des liens sociaux et le sentiment d'appartenir à un même groupe. Elle est contraire à l'échange marchand et au troc. Elle n'entraîne pas l'obligation de bénéfice. Dans le domaine agricole, l'entraide est une forme de solidarité qui permet la production des biens et pour cette raison elle concourt à la survie de certaines

¹⁰⁸ Adande, A.S., " Tradition et développement au Benin", in Unesco, *Tradition et développement dans l'Afrique aujourd'hui*, Paris, Imprimerie des Presses universitaires de France, 1990, pp.25-46.

¹⁰⁹ E. Sabourin, " L'entraide rurale, entre échange et réciprocité", *Revue de Mauss*, Vol. 2, N°30, 2007, pp.198-217.

communautés paysannes.¹¹⁰ La réciprocité représente de ce fait un principe moral qui affermit les rapports entre les individus. En Afrique elle règle aussi les relations sociales.¹¹¹ Au Burundi et au Rwanda, la convocation des travaux communautaires est motivée par l'existence dans leurs traditions respectives de l'entraide qui est observée lors des grands événements qui rassemblent la communauté toute entière comme les mariages, les deuils ou lors des catastrophes naturelles etc.¹¹²

Le travail agricole qui fait intervenir l'entraide ou la réciprocité se fait sur la terre. Cette terre n'appartenait pas seulement à la communauté des vivants ou à la collectivité des vivants mais également à celle des morts de la famille, du clan ou de la tribu. Le collectivisme à l'africaine se manifestait par la mise en commun des moyens de production, la possession commune des terres et la mise en commun du travail par les membres de la famille. Les associations de travail des villages sont une illustration parfaite de la coopération africaine. Leur rôle à titre de rappel est d'aider à tour de rôle les membres de l'association ou ceux qui appartiennent à la communauté et nécessitent de main-d'œuvre afin de réaliser un travail qui demande de gros efforts.¹¹³ A l'occasion des travaux communautaires en Afrique et particulièrement dans le cas de l'échange de travail ou de travail de groupe réciproque, l'organisateur prépare la nourriture et prévoit la boisson pour les participants. Dans un autre cas, il y avait une sorte de manifestation festive des groupes de travail. De la nourriture et de la boisson étaient données à ceux qui étaient conviés au travail. Des invitations étaient servies en privé. Le travail s'achevait par la consommation de la bière et d'autres boissons alcooliques.¹¹⁴ Contre des jarres de bière et des piles de galettes, les membres d'une communauté acceptaient mettre leur force au service des travaux agricoles collectifs d'un groupe ou d'une personne. L'organisateur ou le groupe qui organise le travail collectif doit avoir assez de grains pour brasser la bière nécessaire pour entretenir ceux qui viennent l'aider à travailler.¹¹⁵

Les sociétés africaines sont des sociétés holistes et s'opposent aux sociétés individualistes d'Occident. Cet holisme se traduit en Afrique par la notion de communauté qui

¹¹⁰ Sabourin, P., " L'entraide agricole, structuration et évolutions", in Beguin P., Dedieu B. et al. (eds.), *Le travail en agriculture : son organisation et ses valeurs face à l'innovation*, Paris, l'Harmattan, 2011, pp.269-286.

¹¹¹ K. Sugimura, " Les paysans africains et l'économie morale", *Revue Mauss*, Vol.2, N°30, 2007, pp.185-197.

¹¹² A. Guichaoua, " Les travaux communautaires en Afrique centrale", *Revue tiers-monde*, Vol.32, N°127, 1991, pp.551-573.

¹¹³ J. Lombart, " Le collectivisme africain : Valeur socio-culturelle, instrument de progrès économique", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°26, 1959, pp.22-51.

¹¹⁴ Mc Allister, P., " Labor: Cooperative work", in Shillington K., (ed.), *Encyclopédia of African History, Vol.1-3*, New York, Fitzneuy Dearborn, 2005, pp.783-784.

¹¹⁵ Anonyme, "Beer-parties et patronage de la brasserie" [En ligne] www.beer-studies.com/world-history/first-villages-first-brews/surplus_of_starch_social_differentiation/beer-parties (Consulté le 17/03/2018).

désigne par extension une collectivité étendue de personnes unies par des liens de sociabilité étroits, une sous-culture commune et qui ont le sentiment d'appartenir à un même groupe. L'entraide en Afrique se fonde sur les relations qui existent au sein d'une famille ou d'une tribu ou alors qui peuvent prendre corps entre les membres de groupes plus larges. Ces relations se caractérisent par la proximité, la chaleur affective et la solidarité entre les membres.¹¹⁶ Dans l'Afrique bantou par exemple, l'essentiel n'était pas d'avoir des champs, mais de vivre en communauté.¹¹⁷ Les systèmes de parenté en Afrique rapprochent les parents éloignés aux plus proches. A cet effet le terme de « mère » est utilisé non seulement pour désigner la mère véritable mais aussi les autres épouses du père ou encore les sœurs de sa mère.¹¹⁸ Dans l'ensemble deux composantes se trouvent à la base du travail communautaire : la première est l'interdépendance de chaque unité de production et même de chaque individu ayant le statut de cultivateur dans l'accomplissement de la plupart des tâches productives. La deuxième est le désir des agriculteurs de reproduire les conditions qui sont propres au milieu, mais aussi de reproduire les structures de la communauté. Le travail communautaire est donc en réalité une coïnergie (du grec *koiné* qui signifie commun, solitaire et *ergon* qui renvoie à œuvre ou service).

Le travail collectif traduit de ce fait une entraide, aide mutuelle, collaboration et une coopération d'une part et l'ensemble des échanges avec le milieu naturel d'autre part. Le cultivateur qui n'intègre pas donc le travail collectif se met lui-même en marge de la communauté ou s'écarte volontairement du groupe. Par contre la coopération obéit à des règles de la générosité et relève du domaine des prestations obligatives. La coopération entraîne automatiquement le désintéressement au plan matériel, mais est toujours réciproque au plan social et symbolique.¹¹⁹ Le refus de coopérer ne s'accompagne pas nécessairement d'une exclusion dans une société donnée mais elle peut donner lieu à des sanctions sévères. La collaboration qui est une autre dimension de la coïnergie s'accompagne des prestations gratuites ou des prestations de secours. Elle remplit des « fonctions-services » qui ne sont pas encadrées par des règles ou un cadre normatif propre à la communauté. Plusieurs termes et expressions existent pour désigner le travail communautaire. Ces dénominations sont fonction des auteurs mais aussi de la spécificité des communautés. S. F. Nadel appelle par exemple collective-farm

¹¹⁶Dortier, *Dictionnaire des...*, pp.57-165.

¹¹⁷ Singleton, M., " Le pillage identitaire de l'Afrique ancestrale", in Ngandu Nkashama P., (ed.), *Itinéraires et trajectoires du discours littéraire à l'anthropologie. Mélanges offerts à clémentine Faik-Nzuji Madiya*, Paris, l'Harmattan, 2007, pp.263-283.

¹¹⁸D. Paulme, " Structures sociales traditionnelles en Afrique noire", *Cahiers d'études africaines*, Vol.1, N°1, 1960, pp.1-14.

¹¹⁹ F. Sabelli, *Le pouvoir des lignages en Afrique*, Paris, l'Harmattan, 1986, pp.120-121.

work (travail collectif dans la traduction française), Paul Bohannam appelle cette forme de travail chez les Tiv, work groups, en ce qui concerne David Tait, il opte pour l'appellation work parties pour mettre en évidence la dimension festive du travail communautaire chez les Kokomba. David Ames dans le travail qu'il a mené sur les travaux communautaires chez les Wolof du Sénégal préfère utiliser l'expression co-operative work groups. Les auteurs français qui ont mené des réflexions sur la question utilisent les mots comme groupe de travail, groupe d'entraide, formes élargies de la coopération agricole, équipes de travail, d'entraide lignagère et communautaires de travail.¹²⁰

Les groupements paysans en Afrique sont souvent tributaires des pratiques villageoises que l'on observait dans leur vie ancestrale. Ces groupements reposent souvent sur l'entraide et la réciprocité.¹²¹ Par ailleurs, l'énergie nécessaire à la réalisation des travaux agricoles vient non seulement des membres de la famille restreinte mais aussi de l'aide extérieure. La coïnurgie en Afrique se présente sous plusieurs formes. A titre d'exemple, il y a la participation volontaire en échange de nourriture et de boissons. Cette forme est basée sur la rotation qui exige aux participants de travailler à tour de rôle dans les différents champs des propriétaires. Elle s'organise aussi en classe d'âge et demande aux plus jeunes de travailler pour les plus anciens.¹²² En clair, l'échange réciproque est la base des structures élémentaires de la parenté.¹²³

La bière et le vin à la fin de cette analyse paraissent comme des breuvages qui étaient indispensables à la réalisation des travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang de la période précoloniale. Ils étaient servis aux travailleurs au cours du travail collectif. Les travaux agricoles, la construction de maison, l'entretien des pistes ou des routes bref les tâches qui avaient un intérêt collectif constituaient l'essentiel de cette coïnurgie. Ces breuvages à ces occasions n'étaient pas de simples aliments car ils avaient certaines fonctions qui méritent d'être étudiés en profondeur.

¹²⁰ *Ibid.* p137.

¹²¹ Blundo, G., " Le conflit dans « l'attente ». Coopération et compétition dans les associations paysannes de Kounghoul (Sénégal)", in Jacob J.P., Delville P., (eds.), *Les associations paysannes en Afrique, organisation et dynamique*, Paris, Karthala, 1994, pp.99-120

¹²² E. De Garine, " Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (nord-Cameroun), Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université de Paris X, 1995, 278p. pp.182-184.

¹²³ C. Levi Strauss cité par C.H. Pradelles, " De l'alliance matrimoniale en Afrique, une autre approche", *l'homme*, Vol.155, N°154, 2000, pp.145-158.

C- Les fonctions de la bière et du vin dans les travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- La fonction ergonomique de la bière et du vin

Chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin avaient une fonction ergonomique dans les travaux communautaires. Avant ou pendant toute séance de travail collectif, tout participant avait droit à une quantité de bière ou de vin. Ces boissons procuraient aux travailleurs du courage et la force nécessaires à la réalisation du travail agricole par exemple. Ceci dit ce sont des boissons qui avaient pour vocation dans ces circonstances particulières de combattre la fatigue chez les participants à la coïnergie. Elles permettaient aux travailleurs de ces deux peuples de rester éveillé et procuraient la joie de travailler. Sans l'apport de ces breuvages, le travailleur chez les Egyptiens anciens et les Ekang cédait facilement au découragement et son corps ne pouvait pas supporter l'impact des travaux pénibles.¹²⁴

Des faits historiques montrent très bien que la bière et le vin étaient indispensables à la réalisation de nombreux collectifs tant en Egypte ancienne que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ils procuraient aux travailleurs l'énergie nécessaire. A titre d'illustration, nous avons vu dans le cadre de cette étude qu'en Egypte sous le pharaon Chéops (XXVI^e siècle av. J.-C.), des livraisons des céréales et de leurs dérivés étaient faites au profit des ouvriers agricoles. La bière particulièrement occupait une place essentielle dans leurs rations quotidiennes. Des produits comme l'orge et les dattes constituaient également des ingrédients livrés aux ouvriers agricoles pour qu'ils confectionnent leur propre bière. Bien plus l'équipe de Merer qu'évoque le papyrus de Ouadi El-Jarf découvert par Pierre Tallet était aussi chargée de livrer des quantités de céréales bruts ou transformés en pain et en bière aux ouvriers qui travaillaient au mois d'Akhet (juillet) à Giza et à Tourah. Ceci sous le règne du pharaon Chéops.¹²⁵ Ensuite, des livraisons d'orge et de dattes nécessaires à la confection de la bière étaient faites aux ouvriers agricoles sous le pharaon Chéops de la IV^e dynastie. La bière ainsi confectionnée devait apporter de l'énergie aux travailleurs. A cet effet 17 *héqat* (81,6 litres) d'orge en grain soit 53 kg et correspondant à 107000 calories étaient mis à la disposition des agriculteurs par exemple.¹²⁶ En outre, dans la ville de Gizeh, l'Etat pharaonique comptait plus de 2000 travailleurs. Ces derniers avaient des centres de ravitaillement en céréales et en bière.¹²⁷

¹²⁴Ossah, " Désignation, production...", p.79

¹²⁵ Bats, " introduction", pp. III-XIV.

¹²⁶ Tallet, " Du pain...", pp.99-117.

¹²⁷ Moreno García, " Penser l'économie...", pp.7-38.

En outre, au Moyen Empire, les mineurs engagés dans l'exploitation des nouveaux sites miniers sur le plateau de Sérabit El-Khadim recevaient la bière au titre de la ration quotidienne.¹²⁸ A l'instar des Egyptiens anciens, les travailleurs ékang du sud-Cameroun de la période précoloniale considéraient la bière et le vin comme des sources d'énergie. Michel Meka témoigne à ce propos :

Le vin est primordial dans les travaux communautaires chez les Ekang. Apportez de la nourriture sans vin, personne ne viendra vous aider dans vos travaux champêtres. Lorsqu'un frère vous appelle d'aller l'aider à travailler dans son champ, la première des choses c'est qu'il prépare au moins un litre de vin de palme. Car le vin de palme motive, du fait de sa consommation par les travailleurs, l'exécution du travail connaît une certaine célérité. A l'occasion de ces travaux, le vin devient une source d'énergie...¹²⁹

Ces faits historiques ici évoqués montrent à suffisance que la bière et le vin dans le cadre des travaux collectifs tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale deviennent des renforcements, des sources d'énergie susceptibles de redynamiser les travailleurs puisque le rendement en dépend en grande partie. La bière et le vin procurent aux travailleurs égyptiens et ékang une tonicité jamais égalée, les rendent apte à travailler durant de longues heures sans se préoccuper du soleil et autres intempéries.¹³⁰

La bière et le vin servent aussi de sources d'énergie aux travailleurs d'autres communautés. Le Tchapalo dans la société sénoufo d'Afrique de l'ouest sert par exemple d'excitant pour les paysans en leur permettant de supporter les travaux difficiles des champs. A cet effet ils en apportent dans les bidons sur leur lieu de travail afin d'en boire pendant les pauses.¹³¹ En Inde par exemple, la caste qui donnait de l'alcool à ses membres pendant une coïnjurie valorisait le courage, la domination et considérait cet alcool comme un fortifiant.¹³² Le vin de palme par exemple aidait à augmenter la production et à surmonter les effets négatifs du soleil chez les Ekang traditionnels. Au travail, il n'était pas consommé en grande quantité de peur de tomber dans l'ivresse mais réduisait le sentiment de vouloir dormir.¹³³

Au nord-Cameroun, l'alcool est utilisé lors des travaux communautaires. Il rassemble les villageois lors du renouvellement des toitures de cases, de construction des

¹²⁸ Tallet, " Les équipes...", pp.129-137.

¹²⁹ Meka Michel, 43 ans, agriculteur, Nkolnda, 14 septembre 2018.

¹³⁰ Obayemi, A.M.U., " Alcool usage in African society", in Everett M.W., et al. (ed.), *Cross-cultural approaches to the study of alcohol, an interdisciplinary perspective*, Paris, Mouton Publishers. The Hague, 1976, pp.199-208.

¹³¹ Ossah, " Désignation, production...", p.79

¹³² Cardinal, N., "Dimensions culturelles et historique de l'usage des psychotropes" in Brisson P., (ed.), *L'usage des drogues et la toxicomanie*, Montréal/Paris/Casablanca, Gaëtan Morin, 1988, pp.22-27.

¹³³ Obayemi, " Alcool usage...", pp.199-208.

maisons, mais aussi des travaux champêtres. La bière de mil dans cette socio-culture donne la vigueur aux travailleurs qui peuvent labourer de vastes étendues de terre sans ressentir une quelconque fatigue.¹³⁴

Chez les Kirdi on observe aussi la consommation de la bière de mil lors des travaux champêtres. Elle stimule l'émulation et l'ardeur chez les paysans.¹³⁵ La quantité de bière qui est offerte aux amis et tous ceux qui ont participé au travail collectif n'est pas fonction de la prestation de travail, elle traduit plutôt la solidarité qui se crée dans le partage de celle-ci. Dans les travaux agricoles, la bière devient un produit indispensable car il soutient le travail. Chez les Iteso du Kenya, la bière offerte aux participants à l'occasion du travail collectif est offerte comme seule rétribution. Généralement cette boisson est souvent brassée par la femme du demandeur et est consommée au champ ou chez lui. Les Bukusu du Kenya quand à eux organisent de véritables « work parties ». Dans ce cadre, chaque participant à son tour prépare beaucoup de bière et le repas. La même situation est observée chez les Iraqw qu'on localise au Nord de la Tanzanie. Pendant la saison des pluies, celui qui reçoit les travailleurs doit brasser la bière qui sera consommée chez lui après le travail. Par cette ce système d'entraide, ils assurent la stabilité du groupe et l'exécution de tous les travaux champêtres même en cas de maladie ou de catastrophe naturelle.¹³⁶

Chez les Bedik aussi, le chef qui organise les travaux des champs, sert de la bière de mil aux travailleurs. La consommation de la bière est souvent entrecoupée par des chants et des danses. L'hydromel est souvent servi aussi au champ ou après le travail. Chez les Pondo d'Afrique du Sud, pour le sarclage des champs par exemple, on assiste à l'entraide collective. Cet instant qui réunit amis, parents et voisins est souvent ponctué des danses, chants et de la consommation de la bière. A chaque heure, les participants voient passer un pot de bière.¹³⁷ Chez les montagnards du nord-Cameroun, les travaux collectifs notamment les travaux champêtres sont aussi l'occasion de brasser assez de bière pour entretenir les participants. Les chansons, les danses et la distribution de la bière qu'on observe ont pour vocation d'encourager les travailleurs et de permettre que le travail se fasse avec une certaine célérité.¹³⁸ Les Guiziga

¹³⁴Y. Haman Adama, " Bière et société dans l'extrême-nord du Cameroun de la période française à 2008", Mémoire de DEA en Histoire, Université de Ngaoundéré, 2008, p.13.

¹³⁵Temgoua, A.P., " Le mil dans l'alimentation des montagnards kirdi du Nord-Cameroun : Une contrainte de l'histoire et du milieu naturel", in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.201-210.

¹³⁶ Huetz De Lemps, *Boissons et...*, p.112.

¹³⁷ *Ibid.* p.113.

¹³⁸A. Allaire, *Paysans montagnards du Nord-Cameroun, les monts mandara*, Paris, ORSTOM, 1981. p.193.

de l'extrême-nord du Cameroun ont également l'habitude d'organiser les travaux collectifs en l'occurrence les travaux champêtres. A cet effet ils invitent parents, voisins et amis. Ils brassent d'énormes quantité de bière de mil pour entretenir tout ce monde.¹³⁹ Chez les Mossi, un paysan lors des opérations culturelles doit s'assurer la disponibilité d'une main d'œuvre abondante. En retour il doit rendre disponible la nourriture, mais aussi la bière et le vin pour tous ceux qui viennent l'aider pour le déchiffrement, le labour etc.¹⁴⁰

La bière et le vin comme on vient de le voir permettaient d'exécuter les travaux collectifs chez les Ekgang du Sud-Cameroun et les Egyptiens anciens comme cela est coutume dans la plupart des sociétés négro-africaines. Ils avaient une fonction ergonomique dans ce contexte. Ces boissons étaient aussi utilisées pour dire merci à ceux qui participent à l'entraide.

2- La bière et le vin comme produits de remerciement

A l'image de la plupart des sociétés agraires en Afrique noire, la bière et le vin qui sont offerts aux travailleurs chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang du sud-Cameroun génèrent du bénéfice. Ils les utilisent pour dire merci à ceux qui sont venus contribuer par leur force à l'exécution d'un travail chez un membre de la communauté, de la famille ou même aux ouvriers qui prennent part aux travaux royaux à caractère collectif. Des fêtes étaient souvent organisées en l'honneur des travailleurs. De la bière et du vin étaient distribués en très grande partie pour remercier les participants. Il ne s'agissait point d'un paiement en nature ou d'une rémunération. Encore que la participation à ces travaux était fondée sur le volontariat ou le contrat.¹⁴¹ Pour le cas de l'Egypte pharaonique, notons que la bière était aussi donnée à la catégorie d'ouvriers appelée *merit*. Cette catégorie était formée d'hommes et de femmes. Ils étaient souvent organisés en équipes-*merit* dont la tâche principale était de s'occuper des travaux champêtres. Ces équipes étaient souvent déployées auprès des proches du pharaon ou alors travaillaient dans les différents domaines royaux. A titre d'illustration, un décret du pharaon Néférirkaré datant du 25^e siècle avant notre ère demande au grand prêtre de la ville d'Abydos de ne plus déplacer les *merit* pour exécuter un travail que ce soit à l'extérieur. Dans ce même décret, le pharaon menace quiconque outrepassera sa volonté : "En ce qui concerne

¹³⁹ G. Pontié, *Les Guiziga du Cameroun septentrional*, Paris, ORSTOM, 1973, p.143.

¹⁴⁰ J.P. Lahuec, *Le terroir de Zaongho, les Mossis de koupela (Haute-Volta)*, Paris, ORSTOM, 1980, p.57.

¹⁴¹ Poux, M., Dieter, M., " Du vin Pourquoi faire ?", in Brun J.P., Tchernia A., et al.(eds.), *Le vin. Nectar des Dieux, génies des hommes*, Rhône, infolio, 2004, pp.1-14.

tout homme qui enlèverait quelques *merit* (travaillant) dans un champ (appartenant) à la divinité, il sera frappé d'une pénalité (précise".¹⁴²

De même, sous le règne de Hatchepsout à Thèbes, 15^e siècle avant notre ère, les ouvriers-*merit* avaient traîné des pierres ayant servi à la construction du temple. Bien plus, le gouverneur (qui vivait vers la fin du 3^e millénaire) de l'oasis de Dakhla à quelques kilomètres de la vallée, faisait savoir que certaines parties de sa sépulture ont été érigées en quelques mois par les équipes-*merit*. Ces différentes équipes ici mentionnées recevaient une ration alimentaire composée de bière. Ce d'autant plus que les femmes-*merit* qui composaient ces différentes équipes avaient pour rôle de brasser de la bière non seulement pour les familles seigneuriales mais aussi pour les différentes équipes-*merit*.¹⁴³ De plus, les ouvriers proposés au creusement et à la décoration des tombes royales du Nouvel Empire sous la XVIII^e dynastie étaient accompagnés d'un personnel chargé de les ravitailler en denrées alimentaires diverses et en Bière. Chacun des ouvriers recevaient une quantité de bière pour lui et les siens supérieur au besoin de la consommation.¹⁴⁴ Le papyrus de Berlin 10005 donne une liste de revenus quotidiens et individuels de chaque bénéficiaire au titre de la ration. A cet effet les produits disponibles sont : 70 miches de pain, 35 récipients d'une sorte de bière et 1152 récipients d'une autre sorte de bière. Les rations de bière et de vin sont aussi mentionnées dans les textes littéraires de l'Égypte pharaonique. L'exemple d'un texte littéraire est celui qui se réfère à la profession d'un scribe contenu dans le papyrus Anastasie I. Il s'agit d'une lettre satirique qui décrit l'épisode d'une expédition qui est sur le point de partir. Cette expédition est composée de différents groupes de personnes, caractérisées par leur numéro et leur nom. Un scribe est commis pour gérer leurs rations. Ce scribe avait donc pour mission d'estimer les rations qui étaient nécessaires, mais aussi de distribuer toute autre qui leur était donnée pendant l'expédition, entre les personnes individuelles. Trente récipients de vin figurent parmi les éléments de ces rations.¹⁴⁵

En plus, à l'an 38 du pharaon Sésostri I, l'officier Ameni a laissé une stèle qui nous renseigne sur l'expédition qu'il a menée à Wadi Hammamat pour récupérer les pierres pour les statues. Les informations contenues sur cette stèle nous renseignent sur les statues qu'il a

¹⁴²S. ALLAM, " Une classe ouvrière en Égypte pharaonique : les merit" *Revue Internationale des droits de l'Antiquité* LI, 2004, pp.21-29.

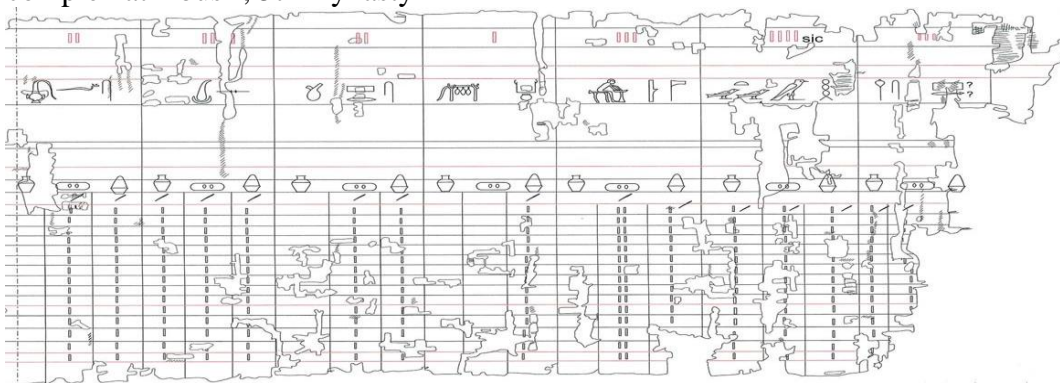
¹⁴³ Ibid.

¹⁴⁴M. Malaise, "Les animaux dans l'alimentation des ouvriers égyptiens de Deir-El-Medineh au Nouvel Empire", *Anthropozoologica*", second numéro spécial, 1988, pp.65-72.

¹⁴⁵ A. Imhausen, " Calcul du pain quotidien : les rations en théories et en pratique", *Historica mathematica*, Vol.30, N° 1, 2003, pp.3-16.

emportées avec lui, sur le nombre de personnes impliquées (17000) et leurs rations. La liste des rations commence par l'Ameni l'officier dont la ration est divisée en 200 miches de pain et 5 récipients de bière, et se termine par l'ouvrier normal dont la ration se compose de 10 miches de pain et d'un tiers de récipient de bière. Il est donc clair à la lumière de ce qui précède que la bière et le vin donnés aux travailleurs en Egypte pharaonique l'était au titre des rations quotidiennes et non d'un paiement quelconque. Le fragment de la liste des rations ci-dessous nous montre très bien que la bière et le vin occupaient une place de choix dans les aliments qui étaient constamment donnés aux travailleurs égyptiens.¹⁴⁶

37: fragment of a ration list from the papyrus archive found in Neferefra's pyramid complex at Abusir, 5th Dynasty



Source: Vymazalová, H., "Ration System", in Moreno García J.C., Willeke W. et al. (eds.), *UCLA Encyclopedia of Egyptology*, Los Angeles, UCLA Library, 2016, pp.1-10.

Chez les Dii de l'Adamaoua, les gens travaillent chez le chef et reçoivent la bière de mil et le repas en termes de remerciement individuel.¹⁴⁷ Donner la bière et le vin aux travailleurs chez les Ekang et les Egyptiens anciens était une façon de leur dire merci ou de reconnaître leurs bienfaits. Rappelons que chez les Ekang le terme *éka'as* qui permet de désigner le travail communautaire signifie aussi « partager, donner ».¹⁴⁸ Si on en croit les travaux effectués sur la

¹⁴⁶ *Ibid.*

¹⁴⁷ J.C. Muller, "Du don et du rite comme fondateurs des chefferies. Marcel Mauss chez les Dii du nord-Cameroun", *Cahiers d'études africaines*, Vol. 39, N°154, 1999, pp.387-408.

¹⁴⁸ Afetan Ntou'ou Ferdinand, 89 ans, ancien chauffeur des missionnaires, Nyazanga, 03 juillet 2018.

question par Bernadette Menu, la bière et le vin faisaient partie des aliments qui composaient les rations quotidiennes d'entretien des travailleurs des domaines royaux par exemple. Le terme égyptien $\overline{\text{𓆎}}\overline{\text{𓆏}}\overline{\text{𓆐}}$, *hry.t* renvoie à « part, portion, ration ». Ces rations étaient distinctes des salaires mensuels à proprement parler. Il ne s'agissait pas donc de salaire payé contre le travail effectué comme nous l'avons vu plus haut, mais bien des rations alimentaires qui étaient signes de reconnaissance et indispensables à l'encouragement des travailleurs.¹⁴⁹

Si les rations de bière et vin données aux travailleurs égyptiens traduisent le remerciement et la reconnaissance du pharaon, c'est parce qu'en Egypte pharaonique le travailleur comme tout autre citoyen bénéficiait du respect et de la considération de ce dernier. Il s'agissait pour le pharaon de respecter le talent personnel de chaque travailleur. Le talent passant avant l'argent et même la classe sociale. Dès le Moyen Empire, le respect de la personne à travers son talent s'érige en principe. Any, un sage égyptien affirme à cet effet dans le livre des sagesse : "Il n'est pas de fils pour le préposé au trésor, pas d'héritier pour le chancelier âgé. Celui dont la main est habile dans sa dignité ne la transmet pas pour autant à ses enfants. Leur intérêt est leur propre fait, leur grandeur, le fruit de leurs propres mains".¹⁵⁰ Donner aussi la bière et le vin aux travailleurs égyptiens en guise de reconnaissance et de remerciement montre aussi que les Pharaons en Egypte pharaonique mettaient un point d'honneur à valoriser le travail fait de bonne volonté. C'était des remerciements implicites. C'est ce qui ressort dans cette inscription trouvée dans de nombreuses constructions de Ramsès II :

"Oh ! Travailleurs choisis et vaillants ! Oh ! Vous les bons combattants qui ignorez la fatigue, qui exécutez les travaux avec fermeté et efficacité. Je ne vous ménagerai pas mes bienfaits, les aliments vous inonderont. Je pourvoirai à vos besoins de toutes les façons, ainsi vous travaillerez pour moi d'un cœur aimant. Je suis le défenseur de votre métier. Votre nourriture sera très copieuse, car je connais votre travail véritablement pénible, pour lequel le travailleur ne peut exulter que lorsque son ventre est plein. J'ai aussi mis en place un nombreux personnel pour subvenir à vos besoins : des pêcheurs vous apporteront des poissons, d'autres, des jardiniers feront pousser des légumes, des potiers travailleront au four afin de fabriquer de nombreuses cruches, ainsi pour vous, l'eau sera fraîche à la saison d'été".¹⁵¹

La forte propension des Africains en général, des Egyptiens anciens et des Ekgang du sud-Cameroun en particulier à partager et à distribuer les biens matériels trouve son fondement dans le milieu physique, le temps et la place que ces derniers ont toujours réservée à la personne humaine. L'espace permet donc d'expliquer cette attitude qu'avaient les Ekgang de partager. Ce

¹⁴⁹ Menu, *Egypte pharaonique...*, p.352.

¹⁵⁰ Avon- Soletti, M.T., "La montée de la notion de sujet en Égypte pharaonique", in Ganzin M.(ed.), *Sujet et citoyen : Actes du Colloque de Lyon (Septembre 2003)*, Marseille, Presses universitaires d'Aix-Marseille, 2004, pp.1-12.

¹⁵¹ http://www.shenoc.com/Esclavage_en_Egypte_Noire_Antique.htm, consulté le 13/04/2020.

partage qu'on observe dans les travaux communautaires concerne la nourriture et surtout les boissons enivrantes. Il est clair que cette attitude ou comportement s'est façonné au cours de leur histoire et dans leurs environnements respectifs. La volonté de dire merci des Ekang du Sud-Cameroun et des Egyptiens anciens par le partage des boissons enivrantes singulièrement lors des travaux communautaires peut s'expliquer par les influences négatives de leur milieu respectif, mais aussi par les méandres de l'histoire. Cet environnement était pour ces deux peuples négro-africains dysphoriques. Ainsi, pour dominer cet environnement hostile, il fallait une conjugaison des efforts et une certaine générosité de la part des membres. L'instinct de survie opposa donc à ces deux peuples négro-africains une morale de partage ou distributive. La considération de la personne humaine explique aussi chez les Ekang du Sud-Cameroun et les Egyptiens anciens la volonté toujours renouvelée de partager la bière et le vin pendant les travaux communautaires. Elle est aussi le fondement de l'organisation de certains travaux qui rassemblent les individus comme la construction des routes ou des maisons, le défrichage et la culture des champs ou même en un mot la réalisation des travaux d'intérêt commun. Les produits de la chasse, de la pêche et les provisions ramenées du voyage étaient partagés aux autres membres de la communauté¹⁵².

A l'opposé de ce que les Anthropologues et ethnologues occidentaux comme Meillassoux ont toujours dit au sujet de la bière et du vin distribués aux travailleurs après le travail collectif (la bière et le vin sont des salaires versés aux travailleurs dans le cadre du travail communautaire), on est en droit après les recherches faites de dire qu'ils ne sont pas des produits échangés contre le travail rendu tant chez les Ekang du Sud-Cameroun que chez les Egyptiens anciens. On observe la même situation dans presque toutes les sociétés de l'Afrique au sud du Sahara. Ces boissons sont données en guise de remerciement et de reconnaissance pour le service rendu. Elles traduisent une marque d'estime que celui qui reçoit les travailleurs témoignent à l'endroit de ces derniers. La bière et le vin dans le cadre d'un travail collectif en Afrique ne sont donc pas échangés contre le travail mais représentent plutôt le véhicule à travers lequel la coopération doit s'affirmer. La consommation de la bière devient un moyen pour l'échange égale et inégale. C'est-à-dire entre les individus d'une même classe d'âge et de classe d'âge différente. La consommation de la bière est un mécanisme social qui permet d'indiquer le caractère spécial de la rencontre. La « beer party » est utilisée pour produire des moyens qui doivent servir à la réalisation des travaux et emmagasiner du crédit pour les travaux futurs de

¹⁵²Tague Kakeu, "Culture du...", pp.49-72.

la part des participants.¹⁵³ La bière et le vin concourent aussi dans cette logique au regroupement social et à la consolidation de la solidarité entre les membres d'une communauté ou famille.

3- La bière et le vin comme instruments de regroupement social et de consolidation de la solidarité

Les manières de boire négro-africaines sont presque identiques. L'ébriété et le rôle de médiateur social que les cultures africaines assignent à la bière et au vin sont presque les mêmes. Tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekgang de la période précoloniale et même dans presque toute la négro-culture, on boit de façon collective. Les libations par exemple ont un aspect communautaire. Boire chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang, c'est se regrouper au plan social mais aussi raffermir les liens qui unissent les individus. Pendant les travaux collectifs, il est distribué aux participants les boissons qui ont une forte valeur sociale. Ce sont les bières fabriquées à base de grains et le vin de palme qu'on trouve en grande quantité dans la zone forestière.¹⁵⁴

Chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du Sud-Cameroun, donner du vin de palme à quelqu'un est le signe de l'amitié et de la fraternité. La présence du vin de palme dans le cadre des travaux collectifs est aussi une façon de rechercher la paix entre les différents membres du corps social.¹⁵⁵ Le vin et la bière réunissaient aussi les hommes et par conséquent renforçaient les liens sociaux pendant la coopération. Celui qui convoquait le travail communautaire avait pour obligation d'apprêter le vin ou la bière, il pouvait aussi être assisté dans cette obligation par ses frères et sœurs.¹⁵⁶ Le travail communautaire ne pouvait pas se faire sans qu'il ait l'amour entre différents participants. Le vin ou la bière qu'on distribuait aux participants étaient un signe de cet amour et exprimaient l'entente qui existait entre les membres du groupe ou de la famille.¹⁵⁷ En Egypte pharaonique, les moissonneurs chantaient par exemple " notre travail, c'est ce que nous aimons". D'un travailleur à l'autre des plaisanteries fusaient. Après avoir accomplie la tâche, tous étaient égayé par des rasades de bière. Bien plus nous avons convoqués un certain nombre de faits historiques pour montrer que la bière et le vin étaient livrés aux groupes de travailleurs dans les différents chantiers royaux. Ainsi, des équipes-*merit* recevaient des rations de bière sous Néferikaré et sous-Hatchepsout, au Nouvel

¹⁵³ Karp, I., " Beer drinking and social experience in an African society, an essay in formal sociology", in Karp I., Bird C.S., (eds.), *Explorations in african systems of thought*, London, Smithsonian institution press, 1987, pp.83-120.

¹⁵⁴ De Garine, " Mil et...", pp.237-238.

¹⁵⁵ Essomba Etoundi Stanislas, 41 ans, technicien en maçonnerie, Yaoundé, 10 novembre 2018.

¹⁵⁶ Efulou Mbomeyo Emmanuel, 70 ans, Cultivateur, Ekoumdoum Nkogné, 15 novembre 2018.

¹⁵⁷ Eloundou Jean Valère, 54ans, Conseiller à la chefferie traditionnelle de Nsimalen, Nsimalen, 09 août 2018.

Empire sous la XVIII^e dynastie¹⁵⁸, les ouvriers chargés de creuser les tombes royales étaient accompagnés d'un personnel chargé de les ravitailler en bière. Sans oublier que sous le Pharaon Sésostri I¹⁵⁹, 17000 ouvriers chargés de récupérer les pierres pour les statues recevaient chacun un tiers de récipient de bière. Tout compte fait, ces boissons étaient consommées en partie de façon collective sur les différents lieux de travail. Par conséquent étaient des instruments de regroupement social et de consolidation de la solidarité entre les différents travailleurs.¹⁶⁰

La bière et le vin étaient aussi des instruments de regroupement social et de consolidation de la société dans d'autres sociétés africaines. Chez les Duupa, le partage de la bière de mil est très important dans les relations de travail précisément dans le travail agricole, la consommation de la bière de mil crée la collaboration pour la production des céréales. C'est quand on partage la boisson ou la nourriture qu'on partage aussi le travail.¹⁶¹ Le vin de palme dans la société basaa du Cameroun aussi ne se boit pas en cercle fermé ou exclusivement entre les membres d'une même famille.¹⁶² En pays Bassari au Sénégal, la bière servie aux travailleurs pendant la coïnjurie était aussi un facteur de regroupement social, le travail pour la bière réunit les membres de la famille chez l'un d'entre eux par exemple.¹⁶³ La boisson dans une coïnjurie fonde le rapport social entre les individus, elle consacre la relation et l'aspiration à une société à l'abri de tout conflit se matérialise autour de la boisson. Boire ensemble dans un travail collectif est une catharsis pour le buveur.¹⁶⁴ Certaines études anthropologiques ont montré que les bières brassées affermissaient les liens sociaux entre les paysans en Afrique rurale. La bière était un moyen pour recruter les travailleurs et les parties de bière devenaient le rassemblement de la communauté chez les Sabiny. Après le travail collectif, les travailleurs devaient rentrer chez eux pour se nettoyer puis se retrouvaient encore pour la consommation de ce breuvage.¹⁶⁵

La consommation du vin ou de la bière avait une dimension symbolique dans le travail communautaire tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang précoloniaux. Dans ce contexte, on ne consommait pas seulement l'aliment et différents sens pouvaient être donnés à

¹⁵⁸ ALLAM, " Une classe...", pp.21-29

¹⁵⁹ Malaise, "Les animaux...", pp.65-72.

¹⁶⁰ Imhausen, " Calcul du...", pp.3-16.

¹⁶¹ E. Garine, " Bière de céréale, viande de brousse et viande d'élevage : Quelles règles de partage chez les cultivateurs Duupa du Nord-Cameroun ? sharing food", *Colección de studios del hombre*, N°35, 2016, pp.61-73.

¹⁶² T. Ndjogui, R.N. Nkongho, *Historique du secteur du palmier à huile au Cameroun*, Indonésie, CIFOR, 2014, p.13.

¹⁶³ G. Dupré, " Aspects techniques et sociaux de l'agriculture en pays bassari", *Cahiers du centre de recherches anthropologiques*, XI série, Tome 8, fascicule 1-2, 1965, pp.75-159.

¹⁶⁴ C. Fabre-Vassas, "La boisson des ethnologues", *Terrain*, n°13, 1989, pp.5-14.

¹⁶⁵ S. Shirashi, " From beer to money: Labor exchange and commercialization in Easter Uganda", *African studies quarterly*, Vol.9, Issues 1 et 2, 2006, pp.39-63.

la consommation de ces boissons. La consommation de la bière et du vin chez ces deux peuples négro-africains était donc un acte de communion et même un rite initiatique. Aron pense même que la consommation du vin en groupe a un caractère ésotérique. Le vin particulièrement tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang précoloniaux était un vecteur de lien qui donnait lieu au rassemblement des individus autour de l'idée de partage. C'est ce qui faisait de la consommation du vin un instant festif. On ne consommait pas le vin seul car il était lié à la symbolique du lien familial et social. Sa consommation lors des travaux communautaires était un instant de partage et de convivialité. Consommer aussi le vin donnait aux travailleurs engagés dans divers chantiers à caractère collectif le sentiment d'appartenir à un espace géographique.¹⁶⁶

La bière et le vin en tant qu'aliments possèdent une dimension biologique et une dimension symbolique (culturelle). Incorporer l'aliment c'est avaler tout ou partie de ses propriétés. Fisher pense que nous devenons ce que nous mangeons. En d'autres termes, la bière et le vin ingurgités lors d'une rencontre comme le travail collectif chez les Egyptiens de la période pharaonique et chez les Ekang précoloniaux renvoient à l'identité culturelle des buveurs. Voilà pourquoi, ce sont les boissons locales qui étaient le plus souvent servies aux travailleurs : bière de céréales, vin de palme etc. Ces boissons participaient à la construction de l'identité culturelle de ces deux peuples négro-africains. Boire la bière ou le vin pendant l'exécution des travaux communautaires participait au renforcement de leurs espaces identitaires respectifs selon les propos de Catherine Ferland. Le choix pour les boissons confectionnées avec les produits de leur environnement par les Egyptiens de la période pharaonique et les Ekang précoloniaux participait à la construction de leur identité culturelle. A ce choix des boissons, il fallait associer également le choix du lieu de consommation et de ceux qui devaient prendre part à la consommation de ces breuvages. La bière consommée donc en grande quantité renforçait la cohésion identitaire des membres d'un même groupe de travail qui se réunissaient pour le travail collectif.¹⁶⁷ Il est donc clair que la consommation du vin dans les travaux collectifs était en relation étroite avec l'identité sociale des buveurs égyptiens et ékang.¹⁶⁸

¹⁶⁶A. Abdelmadjid, " Les pratiques de consommation du vin : Rôles des représentations et des situations de consommation", *Actes du XXIII^e congrès international de l'AFM*, 2007, pp.1-24.

¹⁶⁷M. Trembley, " Du territoire au boire : La bière artisanale au Québec", *Mémoire de Maîtrise en Ethnologie*, Université de Laval, 2008, pp.12-97.

¹⁶⁸ A. Majeau, " La bière et la terre : l'attachement au lieu à travers les microbrasseries québécoises", *Mémoire de Maîtrise en Anthropologie*, Université de Montréal, 2008, p.3.

Nous devons retenir que la bière et le vin étaient des produits alimentaires présents dans les travaux communautaires tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang du sud-Cameroun. Ces boissons dans ces différentes circonstances n'étaient pas de simples aliments mais contribuaient à façonner toute une conscience collective au sein des groupes communautaires. Elles étaient des instruments qui permettaient de rassembler les membres de la communauté ou de la famille. Dans les travaux communautaires, elles donnaient aussi lieu à des moments festifs. La bière et le vin étaient consommées pendant tout type de travail collectif. Ils y avaient une fonction ergonomique et étaient donnés aux travailleurs en guise de remerciement. A l'occasion du travail collectif, la bière et le vin avaient aussi pour fonction de rapprocher les membres de la communauté chez les Egyptiens de l'époque pharaonique et les Ekang du sud-Cameroun et consolidaient également la solidarité entre les individus. En permettant d'éloigner le désordre vu et conçu par ces deux peuples négro-africains comme une maladie sociale qui affecte la cohésion du groupe, ils étaient aussi utilisés lors des rites agraires pour rendre les plantations prospères.

II-BIERE ET VIN DANS LES RITES AGRAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- La bière et le vin dans les rites pour les semailles

1- La bière et le vin dans les rites avant les semailles

L'organisation des rites agraires tant en Egypte pendant l'époque pharaonique que chez les Ekang traditionnels participaient aussi d'une vision du monde. Le Négro-Africain ne vit pas seul, il est constamment en osmose avec l'environnement, les divinités et les défunts. Dans sa vision endocentrique de l'économie et du monde, l'homme égyptien et ékang considèrent que les éléments du cosmos, de son environnement à savoir les défunts, les ancêtres, les divinités peuvent concourir à son bien-être. C'est donc pour cette raison qu'il doit les interpeller, mais aussi concourir à leur bien-être. C'est ce qui explique cette propension à leur faire des sacrifices ou des offrandes de boissons enivrantes lors des rites agraires.¹⁶⁹

Ceci dit, la bière et le vin étaient fortement utilisés dans les rites avant les semailles en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale. Tenons par exemple en Egypte pharaonique, sous les pharaon Sethi 1^{er}, Ramsès II et Mernptah précisément entre 1300 et 1225 avant notre ère, des offrandes alimentaires composées de bière de vin étaient constamment données à l'esprit du Nil. En offrant ces boissons au Nil, les Egyptiens

¹⁶⁹ Massonsa Wa Massonsa, "Le Maâtisme...", pp.83-154.

entretenaient et éveillaient les forces de la crue.¹⁷⁰ De même sous *Ny-User-Râ* (A Râ appartient la puissance) pharaon de la 5^e dynastie, la bière et le vin étaient également offerts au fleuve pendant la célébration des fêtes du Nil. Les rites à l'occasion desquels ces boissons étaient offertes étaient souvent organisés lorsque la crue annuelle du Nil s'installait. Les activités agricoles des Egyptiens anciens en dépendaient entièrement. Les cultures céréalières de l'Égypte antique étaient tributaires de ce régime de l'inondation jusqu'à l'introduction des techniques d'irrigation pérenne à l'aide de shadouf au Moyen Empire vraisemblablement.¹⁷¹

L'arrivée des eaux en Égypte depuis le Soudan se produisait aux alentours du 19 juillet du calendrier julien. Cette période concorde avec le lever héliaque de Sothis (constellation du chien). Durant près de vingt jours, l'inondation va envahir les terres égyptiennes du nord au sud. Cette période d'inondation qui a lieu en juillet marque à cet effet le début de la saison agricole et conditionne le rythme des trois saisons du calendrier civil de l'ancienne Égypte. Ces saisons sont $\text{𓆎} \text{𓆏}$, *3h.t*, *Akhet* (inondation) ou $\text{𓆎} \text{𓆏} \text{𓆑} \text{𓆒}$, *3gbj* « flot », $\text{𓆎} \text{𓆏} \text{𓆑} \text{𓆒}$, *3bjw* « flots », période qui s'étale sur quatre mois « *Thot* (19 juillet-17 Aout), *Paopi* (18 Aout-16 septembre), *Athyr* (17 septembre-16 octobre) et *Khoïak* (17 octobre-15 novembre) ». Cette saison correspond en Haute-Égypte à la période qui se situe entre le 19 juillet et le 22 novembre du calendrier julien (*Khoïak*). Ensuite nous avons la saison $\text{𓆑} \text{𓆒}$, *pr.t*, *Peret* (hiver). Cette saison va du 23 novembre au 26 mars s'étalant aussi sur quatre mois dans l'année « *Tybi* (16 novembre-15 décembre), *Mechir* (16 décembre-14 janvier), *Phamonth* (15 janvier-13 février), *Pharmouthi* (14 février-15 mars) ». C'est à cette période qu'on cultivait les céréales dans l'Égypte antique. En fin le $\text{𓆑} \text{𓆒} \text{𓆓}$, *šmw*, *shemou* (l'été) qui était la saison des récoltes ou qui permettait de $\text{𓆑} \text{𓆒} \text{𓆓}$, *3sh* « moissonner ». C'était la saison de l'abondance en nourriture ou $\text{𓆑} \text{𓆒} \text{𓆓}$, *3gbgb*. Elle s'étendait du 27 mars au 18 juillet de façon approximative. Le *shemou* comprenait aussi quatre mois « *Pachons* (16 mars-14 avril), *Payni* (15 avril-14 mai), *Epiphi* (15 mai-13 juin) et *Mesorê* (14 juin-13 juillet) auxquels on ajoutait cinq jours. Ces cinq jours permettaient de compléter l'année solaire de cinq divisions diurnes qui lui marque par rapport au système de numération décanale de trois cents soixante jours (36X10), trois décades décanales indispensables à former le mois de trente jours des temps pharaoniques ou copte.¹⁷² On observe donc que le phénomène de l'inondation en Égypte antique avait permis aux

¹⁷⁰ Sarr, " Cours d'eau...", pp.18-135.

¹⁷¹ Goyon, " Du prédynastique..." pp.45-51.

¹⁷² *Ibid.*

Egyptiens anciens de diviser l'année agricole en trois saisons à savoir la saison de la crue ou de l'inondation, celle de la végétation et enfin celle des récoltes.¹⁷³

Toutes les sources égyptiennes font des céréales le suprême bienfait divin ou encore considèrent le blé comme « les grains d'or de la terre ». Elles en font même la chair d'Osiris. On comprend donc pourquoi l'année agricole égyptienne c'est-à-dire la saison *Akhet* est une période de prières et d'offrandes de bière et de vin permanentes dans les temples afin que le cycle agricole s'accomplisse et que le chaos ou le désordre de la disette ne vienne perturber la quiétude divine.¹⁷⁴ Pendant le festival qui célébrait son rôle dans le cycle des inondations du Nil, le dieu Osiris était considéré comme le seigneur du vin. Cet événement devait être célébré pendant l'année agraire dans tout le pays d'Egypte. Le vin avait la couleur du sang parce qu'il avait une relation avec le sang du sacrifice versé par Osiris. Le vin dans cette circonstance des rites de la saison *akhet* devenait une forme alternative des offrandes divines. Ci-dessous, nous pouvons voir le Pharaon célébrant la fête qui marque le début de la saison *akhet*. A cette occasion il est offert du vin aux divinités.¹⁷⁵

38 : Le Pharaon célébrant la fête qui marque le début du *akhet*



Source : <http://djolo.net/wpcontent/uploads/2014/07/Akhet19juillete140573208540.jpg>, consulté le 02/07/2019.

Il fallait donc faire des offrandes de bière et de vin à l'esprit du Nil (Hâpi) pour que l'inondation arrive. La nature de ces offrandes est attestée par les décrets des rois de l'époque ramesside. A savoir Sethi 1^{er}, Ramsès II, Mernptah dans la période entre 1300 et 225 av. J.-C. Ces décrets instituaient des fêtes pour célébrer le dieu Hâpi.¹⁷⁶ Les prêtres horologes

¹⁷³ D.M.J. Henry, *l'Egypte pharaonique, ou histoire des institutions des Egyptiens sous leurs rois nationaux*, Paris, librairie de Firmin Diderot frères, tome second, 1846, p.85.

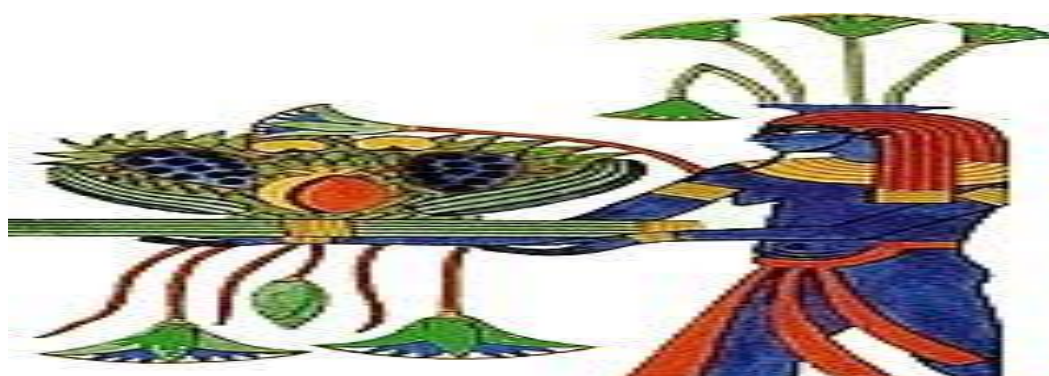
¹⁷⁴ Goyon, " Du prédynastique...", pp.45-51.

¹⁷⁵ S. Charters, *Wine and society, the social and cultural content of a drink*, London, Elsevier butter, worth heinemann, 2006, pp.159-160.

¹⁷⁶ Ibid., Pour des informations complémentaires sur la place des dieux Hâpi et Osiris dans les rites agraires en Egypte pharaonique, bien vouloir lire Bohrmann, " La pluie dans le judaïsme antique et l'inondation en Egypte",

demandaient que soient présentées à Hâpi des offrandes pendant la fête du Nil. Plusieurs éléments constituaient ces offrandes. Il y avait des fleurs de lotus, de l'encens, du pain, de la pâtisserie, des gâteaux, probablement la statue du dieu du Nil, des fruits, des amulettes indispensables à l'éveil et à l'entretien des forces de la crue, des figurines féminines qui servaient à susciter l'inondation du grand Nil et bien sûr la bière ou le vin donnés en offrandes.¹⁷⁷ Cette satisfaction apportée à Hâpi en terme d'offrandes notamment les boissons enivrantes nous rappelle les offrandes de nourriture et de boisson apportées à *ngon zamba* chez les Ewondo du centre-Cameroun. Des oblations données dans les mêmes circonstances.¹⁷⁸

39 : Le dieu Hâpy



Source : https://i.skyrock.net/5045/46835045/pics/2829803778_1.jpg, consulté le 02/07/2019.

Le culte agraire dans l'Égypte antique recommandait au roi de faire des offrandes à Hâpi, esprit du Nil. Ces oblations étaient présentées deux fois l'an. Précisément pendant l'inondation et l'étiage. Plusieurs vases étaient utilisés pendant le rituel de l'eau : vases-*dšrt*, vases-*nmšt*, vases-*mnš*, vases-*mtyt*, vases-*nw*, aiguières-*hšt* ou *šnbt*. Ces récipients étaient destinés à recueillir l'eau et le vin qui étaient utilisés dans les cadres des rites agraires.¹⁷⁹

La présence permanente de la crue et la fertilité des terres de la vallée du Nil faisaient en sorte que l'Égypte devienne une terre de prospérité. C'est la raison pour laquelle les crues insuffisantes, les épidémies, les mauvaises récoltes pouvaient impacter sur la croissance de

Dialogues d'histoire ancienne, Vol.18, N°2, 1992, pp.175-186., G. Andreu, P. Rigault, C. Traunecker, *l'ABCdaire de l'Égypte ancienne*, Paris, Flammarion, 1999, p.42., M. Gadalla, *La cosmologie égyptienne, l'univers animé*, Greensboro, Tehuti Research fondation, 2018, p.15. , Menu, B., "La notion de *maât* dans l'idéologie pharaonique et dans le droit égyptien", in Anafouosto Canas B (ed.), *Dire le droit : normes, juges, jurisconsultes*, Paris, éditions panthéon Assas, 2006, pp.33-43., U.B. Bianchi, " Seth, Osiris et l'ethnologie", *Revue d'histoire des religions*, Vol.179, N°2, 1951, pp.113-135., L.Labal, *l'Égypte ancienne et moderne*, Paris, imprimerie de Béthurie et Plon, 1840, pp.35-36.

¹⁷⁷ *Ibid.*

¹⁷⁸ *Ibid.*

¹⁷⁹ M.A. Bonhême, "Les eaux rituelles en Égypte pharaonique", *Archeo-nil 05, revue de la société pour l'étude des cultures pré pharaoniques de la vallée du Nil*, 1995, pp.129-139.

l'Égypte ancienne. Ce d'autant plus que la récolte se faisait une fois l'an. Ce n'était pas le Nil qui apportait la prospérité aux Égyptiens, mais les mouvements de sa crue que le dieu Hâpi incarnait. Les rois d'Égypte aimaient à s'identifier à lui lorsqu'il fallait signaler l'abondance et la prospérité qu'ils étaient censés apportées aux Égyptiens de l'Antiquité.¹⁸⁰

Dans l'Égypte antique, la terre était souvent associée à deux ou trois dieux. C'était Ptah à Memphis, Amon à Thèbes, Minou à Coptos et à Panapolio. Considéré comme dieu créateur, Ptah avait reçu les surnoms comme *Tonem*, *To-Toui-nen*. Ces surnoms reposaient sur la racine *lo* qui signifie « faire ». Par ailleurs toute une nuance se dégageait : Amon était de façon spécifique associée au sol fertile pendant que Minou était associé au désert. Il était considéré comme le maître du désert. La déesse Naprit était associée à l'épi mûr voilà pourquoi lorsqu'elle était évoquée, on se referait au grain de blé. D'ailleurs son nom même Naprit renvoie ou signifie « grain » dont les pharaons avaient besoin pour brasser la bière et produire du vin nécessaire aux offrandes agraires. En réalité Naprit n'est que le doublet. Il existe un dieu véritable du grain. Dans la tombe de Sethi 1^{er}, on voit ce dieu portant sur sa tête les épis de froment et d'orge. L'orge qui servait dans la majorité des cas à produire la bière des offrandes. Ce dieu apparaît aussi dans l'hymne dédié au Nil. La présence de ces dieux s'explique par le fait que l'Égyptien ancien était toujours à la recherche de protecteurs et des conseillers pour faire face aux difficultés de la vie mais parce qu'ils étaient aussi victimes des lois de la nature.¹⁸¹

Rappelons que la bière et le vin faisaient partie des offrandes qui étaient présentées aux divinités lorsque s'ouvrait la saison *akhet*. Ces solennités associaient le Pharaon et les divinités dans l'accueil du flot ou inondation en égyptien ancien *3gbj*¹⁸². On nommait ces cérémonies les cérémonies de la consécration de la première eau des crues. Ces cérémonies étaient aussi associées au nouveau baptême royal. Elles rappellent le jour de couronnement du pharaon et lui donnent aussi le pouvoir rituel de conduire le flot dans toute l'Égypte.¹⁸³ A savoir la Haute et la Basse-Égypte. La crue régulière, riche en limon et de la vie en Égypte antique était la manifestation de l'ordre divin. Ainsi l'homme égyptien devait respecter les règles du créateur pour bénéficier de la crue régulière. Ce respect passait inéluctablement par l'exécution des rites considérés comme des actes religieux et échanges avec le créateur. L'offrande de la

¹⁸⁰ J. Baines, " Le fleuve du temps, l'Égypte vivait au rythme des crues du Nil", *Reproduit du courrier de l'Unesco : Une fenêtre ouverte sur le monde*, N°9, 1988, pp.4-7.

¹⁸¹ V. Ermoni, *La religion de l'Égypte ancienne*, Paris, P. Lethielleux, 1909, pp.131-132.

¹⁸² R. Chaby, K. Gulden, *Mots et noms de l'Égypte ancienne, Vol 2 : Français, Égyptien*, Paris, Books on demand GmbH, 2014, p.29.

¹⁸³ Goyon, " Du prédynastique...", pp.45-51.

bière ou du vin occupait une place de choix dans ces actes rituels. En rompant les cycles c'est-à-dire les rites, l'homme égyptien courrait le risque d'être réduit au néant.¹⁸⁴ Ces rites étaient donc exécutés à l'occasion de la fête *Šspt iteru* par exemple. Elle était célébrée au commencement de la montée des eaux. Le pharaon la célébrait au Moyen Empire pendant le mois d'*Akhet Athyr*. A cette occasion, il était organisé les courses des pirogues sur le Nil, dans les villes d'Edfou et Dendérah. Plusieurs cérémonies étaient organisées pour accueillir la montée des crues. A Esna par contre ces cérémonies servaient à renouveler la nature. Dans les tombes de l'Ancien Empire égyptien, on peut percevoir ces cérémonies représentées. Des courses de barques sur le Nil sont figurées et on voit les coureurs arracher le papyrus pour la déesse Hathor afin de laisser la nature verdire. Ici la bière et le vin occupaient une place de choix parmi les produits destinés aux offrandes en faveur des divinités de l'eau.¹⁸⁵

Concrètement, en ces lieux de crue, on voyait le pharaon jeter au fleuve Nil les pains, des bêtes sacrifiées à savoir les bœufs et les volailles, des amulettes, des statuettes féminines pour stimuler et maintenir l'apparition du flot mais aussi la bière et le vin. Tout temple situé à côté du Nil devait nécessairement fêter la crue. Il existait à Edfou une chambre du Nil dans laquelle on retrouvait tout un collège des dieux de l'eau bénéficiaires des offrandes de bière ou du vin. A Thèbes et à Médinet-Habou, des installations de cette nature ayant servi au culte du Nil existent. Sans oublier Karnak.¹⁸⁶ Lorsque le Pharaon dirige donc les fêtes qui permettent de célébrer la montée du flot pendant la saison *Akhet* ou pendant les crues insuffisantes, il jette des offrandes dans les eaux nourricières du Nil et fait des sacrifices extraordinaires. Ces offrandes sont de plusieurs ordres : fleurs, fruits, statuettes à l'effigie de Hâpi, du pain, des gâteaux mais aussi de la bière ou du vin. Il le fait au titre du prêtre suprême de l'Egypte. Ramsès II (vers 1290-1224), Ramsès III et tardivement Ptolémée IX et Soter II (88-80) en sont quelques-uns des rois qui ont procédé à ces offrandes rituelles de bière ou de vin.¹⁸⁷ A Dendera, le 29 Athyr, Hatthor allait en procession solennelle pour accueillir l'apport du nouveau Nil et par conséquent recevait les offrandes de bière et de vin. A Esna, domaine du dieu Khnoum et considéré comme divinité de la cataracte, les Egyptiens célèbrent le 1^{er} khoïk la fête de jeter le livre de la crue. Cette fête est accompagnée de l'offrande de l'inondation composée de la bière et du vin. Bien plus, à Edfou c'est Horus qui « introduit le Noun en sa saison ». On verse devant lui la libation,

¹⁸⁴ *Ibid.*

¹⁸⁵ Sarr, "Cours d'eau...", pp.128-135.

¹⁸⁶ Bonhême, "Les eaux...", pp.129-139.

¹⁸⁷ Bonhême, Fourgeau, *Pharaon.Les...*, p.150.

symbole du Nil divin, qu'Isis fait couler de sa propre main et qui est destinée au cadavre osirien prêt de renaître.¹⁸⁸

La bière et le vin étaient aussi associés aux rites agraires organisés chez le peuple ékang en l'occurrence les Ewondo avant le début des semailles. Ces cérémonies rituelles comme on l'a déjà évoqué à l'introduction de ce chapitre avaient pour but de confier la réussite de l'année agricole aux puissances surnaturelles de la communauté à l'instar de Hâpi et des dieux de l'eau trouvés dans la chambre du Nil à Edfou. Ces puissances se recrutent parmi les ancêtres, les divinités et les esprits qui veillaient sur la communauté. A cet effet il fallait leur faire des offrandes de bière ou de vin. Des scènes d'offrandes de bière ou de vin identiques ont été observées à Thèbes, Médineh-Habou, Karnak, sous Ramsès III... Les rites agraires chez les Ekang concourraient à la fertilité du sol à l'image des rites organisés pour attirer l'inondation du Nil pendant la saison *akhet* en Egypte pharaonique. On faisait *metunenga me zamba* qui signifie offrande à Dieu qui peut aussi s'assimiler à la « grande offrande » en Egypte ancienne (l'offrande de *maât*).¹⁸⁹ En effet, le rite agricole avant les semailles étaient dirigés de main de maître par le *mbitum* à l'image du pharaon qui était le grand prêtre dans la même circonstance. Il était accompagné dans cette entreprise par les anciens et les anciennes du village qui peuvent aussi être comparer aux prêtres qui accompagnaient le pharaon pendant les rites agraires. Une assise était organisée pour déterminer les types de produits qui n'ont pas prospéré pendant la saison agricole écoulée. Une fois le constat fait par ceux qui étaient conviés à la rencontre, une séance de supplication était organisée au niveau des tombes du village, siège par excellence des défunts. Après cette partie de prière, les femmes étaient invitées d'apporter de la nourriture et les hommes du vin de palme car à cette époque il n'y avait pas de boissons industrielles. Au vin de palme, on associait la bière de maïs et la liqueur distillée à partir du *npkweut* appelée *haa* « vin de palme auquel on a ajouté le sucre ».¹⁹⁰

Avec ces victuailles, un repas communiel qui regroupait tous les membres du corps social et même les étrangers prenaient place près des tombes. La nuit venue, il était déposé près des tombes de la nourriture et des boissons enivrantes destinées à la consommation des défunts (*bewu*). Pour se rassurer que les défunts aient répondu favorablement aux desideratas à eux

¹⁸⁸M.T. Picard-schmitter" « l'allégorie de l'Egypte » sur un relief provenant de Carthage", *Revue archéologique*, Nouvelle série, Fsc.1, 1971, pp.29-56.

¹⁸⁹ M.C. Bolo Mbala, " Les rites de purifications bété à Mvolyé entre 1901 et 1998", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2015, p.6.

¹⁹⁰<http://www.koregos.org/fr/thomas-vermeulen-la-mort-des-humbles-en-egypte-ancienne/>, consulté le 17/04/2020.

présentés par la communauté toute entière, demande formulée à l'endroit des morts pour qu'ils rendent les champs prospères, une sorte de plante devait pousser à un endroit précis du village. La bière et le vin servaient dans ce cas précis à l'organisation du repas communiel qui unissait les membres de la communauté entre eux mais aussi qui créait une passerelle entre le monde physique et le monde numineux. A Deir-el-Medineh, les tombes ont joué également un rôle important dans les rites agraires. Des archéologues comme Thomas Vermeulen y ont découvert des offrandes de fertilité sous la forme de petits récipients en argile pétris à la main et de forme irrégulière. Ils étaient remplis de graines, de petits fruits ou encore de grains d'orge. Sachant que l'orge était indispensable à la confection de la bière.¹⁹¹

En outre, des porteurs d'offrandes de fertilité sont rencontrés dans les tombes de l'Ancien Empire notamment les tombeaux de Ti, Nyânkhkhnoum, Khnoumhetep, Akhethetep et Khentika. Parmi ces porteurs, il y a une porteuse d'offrandes appelées " celle qui livre la bière de Nyânkhkhnoum"¹⁹² Bien plus, au Nouvel Empire, plusieurs tombes constituent aussi de hauts lieux de rites agraires et leur propriétaire reçoivent les offrandes de fertilité. Dans la tombe de Kaemhat (un scribe) la bière, le vin et les bouquets d'épis faisaient partie des offrandes de fertilité qui lui étaient présentées. Ensuite, dans la tombe de Nakht, nous trouvons les mêmes offrandes. De plus, dans la tombe de Radjeserkasenb, la bière, le vin et les bouquets d'épis comptent aussi parmi les offrandes qui sont déposées devant le maître du tombeau. Qui non loin de là fait offrande de ces mêmes bouquets d'épis à la déesse Renenoutet. En présentant ces offrandes au propriétaire de la tombe, les membres de la famille ou les prêtres funéraires viennent déposer les bouquets d'épis qui ont reçu une vertu particulière par leur consécration à la déesse de la moisson.¹⁹³

On voit donc que l'organisation de rites agraires sur les tombes chez les Ewondo du centre-Cameroun et les Egyptiens de la période pharaonique visait le même objectif, celui de mettre les forces de la nature à contribution pour la réussite de l'année agricole. Ceci à travers les oblations de bière et de vin.¹⁹⁴ Il s'agissait donc des communautés ékang et égyptienne en phase avec les défunts qu'elles jugeaient capables de leur procurer la prospérité et de fructifier leurs récoltes.¹⁹⁵ Les *zomloa* ou *zomlo'o* pouvait aussi intercéder auprès des ancêtres et divinités

¹⁹¹ *Ibid.*

¹⁹² N. Guilhou "Présentation et offrandes des épis dans le domaine funéraire" [En ligne] museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm, consulté le 08/02/2020.

¹⁹³ J. Capart, "Deux problèmes d'archéologie égyptienne", *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 80^e année, N. 1, 1936. pp. 23-33.

¹⁹⁴ Edjimbi Claude, 30 ans, enseignant, Yaoundé, 22 Aout 2018.

¹⁹⁵ Ngbwa Assako, 38 ans, menuisier, Nkolnda, 14 septembre 2018.

de la communauté pour la prospérité des champs et plantations à l'image des Pharaons Ramsès II (vers 1290-1224) et Ramsès III qui étaient les seuls relais valables entre les entités supérieures et les hommes. Pendant le début de la saison des pluies, il pouvait de temps à autre dire que cette année les femmes auront beaucoup d'arachides et que la même année les plantations de cacao allaient être prospères. Pour cela, il se servait de son chasse-mouche puis faisait le tour du village en prononçant des paroles incantatoires tout en usant de son pouvoir magique comme le roi d'Égypte.¹⁹⁶

Les doléances concernant la prospérité des champs et des plantations pouvaient aussi être formulées à l'endroit d'un parent qui était jadis puissant dans la famille. On se rendait alors sur sa tombe où à n'importe quel endroit du village car les défunts sont censés être partout, verser le vin de palme en lui demandant d'assurer à la famille l'abondance des récoltes. Le vin de palme était choisi comme oblation aux défunts parce qu'il est la sève du palmier qui pousse sur le sol où résident les défunts. Notons aussi que le palmier a une puissance qui s'exprime à travers sa capacité à produire d'énormes quantités de noix de palme. De plus, le palmier à huile (*élaeis guinensis*) produit du vin de palme indispensable aux hommes, leur procure des fibres servant à natter le toit de chaume et du bambou pour construire des maisons en torchis. En plus le vin de palme est un produit naturel et les rites se font avec ce qui est naturel.¹⁹⁷

Le vin de palme était donc aspergé sur la tombe des défunts pour placer l'activité agricole de la saison sous leur protection. Ce fut aussi une invite à leur endroit pour prendre part au repas communiel organisé à leur intention. Donner du vin de palme aux défunts dans le cadre des rites avant les semailles témoignait de l'affection que leur manifestaient les vivants et de la conscience que ces derniers avaient de leur présence parmi eux. Ce vin était donc offert de façon symbolique. L'abondance des récoltes au cours de la saison agricole montrait que les défunts avaient bien reçu cette oblation de vin de palme. Hommes, femmes et enfants prenaient part à la cérémonie rituelle et avaient obligation de goûter un peu de ce vin en vue de communier avec les défunts. A cette occasion, le vin de palme devient un vin rituel.¹⁹⁸

Ces cérémonies rituelles étaient aussi conduites par les hommes âgés car ils avaient le pouvoir d'entrer en communication avec les entités supérieures notamment les morts.¹⁹⁹ Même en Égypte pharaonique, les vivants avaient la certitude que les morts pouvaient

¹⁹⁶ Etoundi Owona, 59 ans, Planteur, Essazok, 02 octobre 2018.

¹⁹⁷ Manga Mbatsogo, 32 ans, chauffeur, Essazok, 02 octobre 2018.

¹⁹⁸ Ongola Jean Calvin, 46 ans, Cadre Camtel, Yaoundé, 10 novembre 2018.

¹⁹⁹ Essomba Jean Marie, 45 ans, agriculteur et producteur de vin de palme, Nkolnda, 23 novembre 2018.

apporter des solutions à leurs problèmes. Leurs requêtes accompagnées d'offrandes de bière et de vin concernaient dès lors la résolution d'un problème par l'intervention plus ou moins importante du défunt auquel ils s'adressent. De nombreuses « lettres aux morts » ont été rédigées à cet effet à l'attention d'un proche parent décédé qui pouvait être un père, une mère, un conjoint défunt voire un enfant. La personne défunte contactée se caractérisait par son importance au sein de la cellule familiale : un père, un mari, ou un garçon. Ces lettres n'étaient pas de simples lettres d'information mais de véritables lettres de demande d'aide. Sylvie Donnat faisait d'ailleurs remarquer qu'en Egypte ancienne même mort, le père continuait à être le chef de la cellule familiale. A ce titre, il devait continuer à protéger sa famille, mais aussi à assurer sa prospérité dans tous les domaines même au plan agricole. Ces doléances étaient souvent accompagnées des offrandes funéraires composées de la bière ou du vin.²⁰⁰

Adresser des doléances au parent défunt en Egypte pharaonique signifiait donc demander la protection de ce dernier afin de maintenir les forces productives de sa maisonnée en bonne santé. Seul gage pour une prospérité alimentaire et même économique certaine de sa famille. Les offrandes alimentaires constituées de bière ou de vin en dépendaient fortement. En d'autres termes, en cas de pénurie alimentaire du fait de la morbidité de celui ou de celle qui doit gérer l'exploitation agricole familiale, cette ou ce dernier sera incapable de lui assurer ses offrandes alimentaires composées de bière et de vin. Voici un exemple de doléance formulée dans ce sens. Elle est contenue dans la lettre donnée par (la veuve) Dedi au prêtre Antef, né de Iounakht :

Quant à cette servante Imiou qui est malade, tu ne combats point pour elle, nuit et jour, avec tout homme qui lui fait du tort, avec toute femme qui lui fait du tort. Pour quelle raison veux-tu que ton foyer soit détruit ? Combats pour elle aujourd'hui, une nouvelle fois (comme tu la défendais quand tu étais vivant ?), afin que sa famille soit prospère et que l'eau (de l'offrande funéraire) te soit versée.²⁰¹

« Si aucune (aide) ne vient de ta part, alors ta maison est ruinée. Se peut-il que tu ne te rendes pas compte que c'est cette servante qui maintient ta maison heureuse parmi les hommes (de ce monde) (?) ? Combats pour (elle) ! Veille sur elle ! Délivre-la de tout homme et de toute femme qui lui font du tort. Alors ta maison et tes enfants seront dans l'aisance. Puisses-tu bien entendre ! »²⁰²

La bière et le vin étaient également des boissons essentielles dans le repas communiel organisé au terme des cérémonies de fécondité ou *Etego bidi* « fécondité du sol » chez les Manguissa du centre-Cameroun. Ces rencontres étaient aussi organisées avant les semailles pendant la période précoloniale. Elles regroupaient deux à trois milles personnes. Le rite était

²⁰⁰S. Donnat, "Les lettres aux morts de l'Egypte pharaonique : les bénéfices d'une communication écrite avec l'ancêtre", *Semitica et Classica*, Vol.10, 2017, pp.125-132.

²⁰¹M.Guilmot, "Lettres aux morts dans Egypte ancienne", *Revue d'histoire des religions*, Tome 170, N°1, 1996, pp.1-27.

²⁰²*Ibid.*

organisé autour d'une marmite. Les hommes et les femmes étaient face à face. Le matériel utilisé pendant le rite était une cruche d'eau du fleuve, un paquet de sable bien emballé dans les feuilles, des écorces et des feuilles d'arbres fruitiers sauvages, de l'eau de rivière (Sanaga) contenue dans les canaris et les marmites. Les préparatifs pour le rite étaient menés par chaque participant en fonction du rôle qu'il devait jouer dans la cérémonie. Les hommes se proposaient d'apporter les écorces et les feuilles d'arbres qu'ils avaient pris soin de cueillir suivant les recommandations du célébrant. Les femmes étaient chargées d'apporter les outils de travail (houes, coupe-coupe). Ces outils n'étaient pas utilisés pendant la cérémonie. Elles avaient aussi chacune un panier contenant des semis (graines de courge, des ignames, plantains, bananes cuites avec la peau.).²⁰³

La foule (deux à trois mille personnes) s'amassait dans un champ déjà cultivé ou prêt à recevoir de nouvelles cultures. Au centre de ce champs était placée une marmite dans laquelle on jetait des feuilles d'un arbre et les écorces préalablement pilées sur des pierres. Ces éléments de rite étaient pilés par des femmes qui dansaient et chantaient à l'occasion de la circonstance. Lesdites chansons étaient en quelque sorte des paroles incantatoires dont le but était d'assurer à la terre la fertilité et la fécondité. Le goulot de la marmite était alors attaché avec une liane. Puis sur la marmite on déposait deux écorces non pliées et une feuille. A tour de rôle chaque participante allait mettre dans la marmite (traditionnel) et dans la cruche d'eau de fleuve une petite quantité de nourriture cuite apprêtée pour la circonstance. On y mettait aussi des quantités de grains réservés pour les semis. On partageait aux femmes également une quantité de sables que chacune mettait dans son panier et le reste des écorces.²⁰⁴

A l'aide d'une liane dont l'un des bouts avait été écrasé pour former un pinceau, le maître des cérémonies prenait le soin de laver les mains des femmes et des hommes dans la marmite. Au même moment, un autre célébrant s'attelait à remettre aux femmes leurs outils. Un bananier était ensuite planté près de la marmite et devait pousser au bout de 10 jours puis murir après 20 jours. On prenait aussi le soin de mettre un os et un escargot dans la marmite pour protéger les femmes contre les esprits malveillants. Dans ce rite, les hommes et les femmes avaient des rôles bien définis. Les hommes en ce qui les concernent devaient apporter les produits de la nature « sauvage » : écorces et feuilles d'arbres et l'eau du fleuve qui dans la

²⁰³ The-Bochet, M.P.D., "Rites et associations traditionnelles chez les femmes bété du sud-Cameroun" in Barbier J.C., (ed.), *Femmes du Cameroun, mères pacifiques, femmes rebelles*, Paris, ORSTOM-Karthala, 1985, pp.245-278.

²⁰⁴ *Ibid.*

socio-culture ékang est le véhicule de la force vivifiante et vitale. Les femmes se proposaient d'apporter les outils, les semences, les fruits et l'eau de la rivière qui possède des vertus productrices et nourricières. C'est-à-dire donneuse de vie. A la clôture du rite il était organisé un grand repas communiel à l'occasion duquel nourriture et vin de palme étaient consommés avec les esprits de la communauté.²⁰⁵ Laburthe-Tolra montre aussi que la prolifération des rituels religieux chez les Béti du sud-Cameroun était synonyme d'une multiplicité de fêtes. Ces manifestations festives étaient des moments importants de la vie sociale et économique. A ces occasions, de nombreuses dépenses ostentatoires étaient faites pour organiser ces réjouissances. Notamment les dépenses liées à l'acquisition des boissons comme le vin de palme.²⁰⁶

Les hommes et les femmes étaient fortement impliqués dans les rites agraires chez les Béti à l'instar des Ewondo du centre-Cameroun. Cela est dû au fait que les hommes en ce qui les concerne avaient certaines techniques magiques « *meyān* » considérés par les Ekang comme oignon de fertilité. Les hommes ékang maîtrisaient aussi le travail de bois. Les Ewondo ont toujours pensé qu'ils avaient quelques connaissances ésotériques du calendrier agricole liées à leur maîtrise de l'astronomie. Ainsi, pour la culture de l'igname, c'est aux hommes que revenaient de retourner le sol avec le grand bâton à fouir (*ntɔn*) en bois dur et énorme. Ce bâton se nommait *oyébé*, *mbázoa* ou *tombo*. Dans la langue éwondo, *ntɔn* signifie se nourrir ou le nourrissoir.²⁰⁷ Le maniement de ce bâton chez les Ewondo fait souvent penser à l'efficacité du *phallus* entendu comme organe génital masculin qui sert à la procréation. Quand aux femmes elles se chargeaient du sarclage, du repiquage et des récoltes. Il fallait transmettre à la terre leur fécondité. Car la femme est mystiquement solidarisée avec la terre. L'enfantement à l'échelle humaine est conçu comme une variante de la fertilité tellurique. Mircea Eliade à cet effet parle de Terra Mater.²⁰⁸ Ainsi, avant de planter ses arachides, la femme ékang devait avoir au préalable des rapports sexuels.²⁰⁹

Dans les rites agraires avant les semailles chez les Ewondo du centre-Cameroun, les femmes réactualisent leur rôle qui consiste à étendre la vie du groupe social par la procréation. L'eau qui se trouve dans la marmite était considérée comme un élément qui féconde. Lorsqu'elle est versée dans les mains de celles qui participent au rite, cette eau leur transmet la force de la fécondation. Elles reçoivent aussi en même temps des mains de celui qui conduit la

²⁰⁵ *Ibid.*

²⁰⁶ Laburthe-Tolra, *les seigneurs...*, p.308.

²⁰⁷ *Ibid.*p.280.

²⁰⁸ Eliade, *Le sacré...*, p.113.

²⁰⁹ *Ibid.*p.281.

cérémonie rituelle des outils mais aussi le pouvoir de féconder la terre qu'il a lui-même reçu des forces qui détiennent le pouvoir de féconder.²¹⁰ En Egypte pharaonique certains éléments comme l'eau et le sable occupaient une place prépondérante dans les rites agraires comme chez les Ewondo. En ce qui concerne l'eau, les Egyptiens anciens la nommaient l'eau de libation ou de lustration. Ces eaux dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens apportaient des bienfaits aux populations. Elles étaient également en relation avec l'inondation et la fertilité conséquente du pays. C'est à ce titre que le Nil abondant était signe de satiété et par conséquent faisait l'objet des pratiques culturelles exprimant ainsi la vénération que les Egyptiens anciens lui vouait, voire d'un culte de la crue. Le pharaon à travers un culte verbal et monumental cherche à maintenir la sécurité de l'univers, au flot montant du Noun et aux grands dieux locaux qui en sont la manifestation.²¹¹ Le Nil à cet effet bénéficia de nombreuses louanges. A l'instar de celle que nous avons citée ci-dessous :

Il apporte sa plénitude
et aucune digue n'est dressée devant lui
Il a atteint les montagnes,
Seigneur des poissons, aux nombreux oiseaux
Il apporte tous ses produits utiles.
On s'en nourrit et tous les cœurs sont doux.
Les dieux sont en fête
C'est le bonheur pour l'Egypte que ta proximité
Aussi tes aliments sont nombreux comme les grains de sable
Ta (= le roi) double maison du trésor est remplie par la crue de toute bonne chose :
huile aussi bien qu'oiseaux, bière (?), encens et vin sans limite
Tes greniers atteignent le ciel d'en-haut²¹²

Le sable n'est pas en reste. Il était associé à la fertilité pendant les rites agraires en Egypte pharaonique. Les Egyptiens anciens l'utilisaient comme ingrédients des figurines fabriquées à l'image du dieu Osiris lors de ses festivités annuelles. Osiris était considéré par les Egyptiens comme une divinité funéraire et souveraine des royaumes des morts. C'était lui aussi qui a initié les hommes au travail de l'agriculture. Sa mythologie en relation avec le cycle des saisons, était liée à la crue du Nil. C'est la raison pour laquelle au cours de ses fêtes annuelles qui célébraient le retour de la végétation, les Egyptiens utilisaient probablement du sable alluvial pour mouler des petites figurines à son effigie. Ce sable alluvial était probablement choisi pour sa fertilité et était mélangé à de la terre, des graines et à des pierres précieuses. Tous les jours, les Egyptiens arrosaient plusieurs fois ces figurines jusqu'à la

²¹⁰ The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

²¹¹ Bonhême, "Les eaux...", pp.129-139.

²¹² *Ibid.*

germination des graines. Marquant ainsi à la fois le retour de la végétation et la renaissance du dieu Osiris.²¹³

A l'instar des Ewondo, peuple ékang, la bière et le vin étaient consommés abondamment lors des rites agraires en Egypte pharaonique. Pendant la fête de Min qui a lieu à Coptos et dans toute l'Égypte, les Égyptiens anciens honoraient le dieu Min, celui qui permet les moissons abondantes et la reproduction. Des offrandes de bière et de vin lui étaient faites pour demander la régénération de la nature meurtrie par les récoltes. En tant que cérémonie populaire, les populations égyptiennes présentes consommaient d'énormes quantités de bière et de vin. Pendant la fête de Sokar à Memphis qui se tenait le 22 du mois *khoiak*, les Égyptiens anciens procédaient au rite de l'ouverture de la terre. Ceci pour symboliser les semailles après la fin de l'inondation. C'était aussi une fête populaire pendant laquelle les populations par milliers consommaient de la bière et du vin en abondance. Les cérémonies agraires qui ont lieu après l'inondation et au début de la germination des plantes symbolisaient aussi la renaissance de la nature. A ces occasions, les populations consommaient de la bière et du vin. A ces occasions la bière et le vin coulaient à flot. Ces cérémonies étaient des hauts-lieux de la consommation des boissons enivrantes bien élevée par rapport à la vie quotidienne. Lors de l'inondation du Delta par exemple, la boisson et l'ivresse étaient centrales.²¹⁴

On voit donc que la bière et le vin ont été utilisés dans les rites avant les semailles chez les Ekang du sud-Cameroun et les Égyptiens anciens. Ces boissons servaient à demander aux entités supérieures l'abondance des récoltes. Chez les Ewondo par exemple, on pouvait donc les asperger sur les tombes ou dans un coin du village. Le but étant d'abreuver les défunts, les divinités, les ancêtres et les esprits. Ou alors par un repas communiel, on faisait intervenir les défunts dans les activités agricoles de la communauté. Ces breuvages sont aussi utilisés dans le cas des rites de propitiation.

2- La bière et le vin dans les rites propitiatoires : le cas du rite de disette



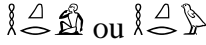
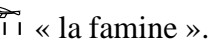

La bière et le vin étaient utilisés dans les rites propitiatoires en l'occurrence le rite de disette tant en Égypte ancienne que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. D'abord, il faut analyser le concept de famine dans le contexte de l'Égypte

²¹³J. Misuriello, "La double perception du sable en Égypte ancienne", *Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, N° 61, 2013, pp.42-59.

²¹⁴Anonyme, " Les fêtes", [En ligne] <http://jfbradu.free.fr/egypte/LA%20RELIGION/LES%20FETES/LES%20FETES.php3>, consulté le 20/04/2020.

pharaonique. Ainsi, nous devons comprendre de prime à bord que la famine était un phénomène réel en Egypte ancienne. Plusieurs témoignages l'attestent à suffisance. D'abord, l'histoire de Joseph contenue dans le livre de la Genèse 41 : 53-57 en est une parfaite illustration. En effet le Pharaon avait eu un songe dans lequel il avait vu sept vaches grasses sortant du fleuve et après elles, sept vaches laides et maigres. Les sept vaches laides et maigres avaient dévoré les sept vaches grasses. Dans le même songe, il avait perçu sur une même tige, sept épis en train de germer. Ces épis étaient beaux et gras. Tandis que sept autres épis maigres et desséchés avaient englouti les beaux épis gras. D'après l'interprétation faite de ce songe par Joseph, c'était l'annonce de sept années d'abondance suivies de sept autres années de disette que devaient subir le peuple égyptien.²¹⁵

D'autres sources nous renseignent sur la famine en Egypte ancienne. C'est le cas des témoignages rendus par les auteurs grecs et latins comme Strabon, Diodore de Sicile, Sénèque et Pline l'Ancien. Ces auteurs font allusion à des années de Nil bas et à des famines consécutives qui s'en sont suivies en Egypte ancienne. Nous pouvons également évoquer les témoignages donnés par les auteurs arabes à ce sujet. Notamment les récits du médecin Abd-Allatif.²¹⁶ L'inscription de Sehel qui a été découverte par Wilbour en 1890 et rendu public par Brugsch représente le premier texte sur la famine. Ce texte date de l'Ancien Empire et a été produit sous le pharaon Djoser.²¹⁷ La famine en Egypte pharaonique avait plusieurs causes qui sont : l'insuffisance ou un flux excessif de la crue du Nil, le délaissement des champs et le manque d'entretien des digues lors des troubles politiques. Plusieurs textes à cet effet décrivent les périodes de famine que les Egyptiens anciens ont connues. Ces années étaient identifiées comme les « années d'hyène ».²¹⁸

Les Egyptiens anciens désignaient le phénomène de famine par le terme *ḥkr*. Ce terme était utilisé à toutes les époques de l'histoire égyptienne. Et a donné trois mots à savoir : , *ḥkr* « avoir faim » (verbe ), « l'affamé » (adjectif utilisé comme substantif),  ou  « la famine ». Ces différents vocables ont été également utilisés dans de nombreux textes égyptiens. Ainsi on le retrouve utilisé comme verbe dans les documents suivants : Dans une lettre de Ḥekanakht datant de la XI^e dynastie, , dans le

²¹⁵J. Vandier, *La famine dans l'Egypte ancienne*, Caire, Imprimerie de l'Institut français d'archéologie orientale, 1936, p. XII.

²¹⁶*Ibid.* XIII.

²¹⁷*Ibid.*p.XIV.

²¹⁸Sauneron, S., "Famine", in Posener G., (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.111.

Dans le même ordre d'idées, le mois *koïak* chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique représente le dernier mois de la saison de l'inondation. Mais aussi le début de celui de *tybi* qui est le premier mois de la saison de germination.²²³ Au Nouvel Empire égyptien, précisément dans la ville de Thèbes, plusieurs festivités étaient organisées en rapport avec *sokar*. Ces cérémonies n'étaient pas des commémorations ou des rites de disette à proprement parler, mais c'étaient pour les Egyptiens de l'antiquité pharaonique une réactualisation du mythe à travers les rites particuliers. Ces célébrations se fondaient sur le retour de la vie qui se manifestait à travers la germination. A travers des rites qu'accompagnent les offrandes de bière et de vin notamment, les participants partent du monde vulgaire vers le monde divin où ils bénéficient de la compagnie des divinités.²²⁴ Nous voyons encore ici que comme chez les Ekgang du sud-Cameroun, la bière et le vin interviennent dans chaque rite exécuté avant les semailles en Egypte pharaonique. Ces boissons ne sont pas seulement offertes comme oblations sacrificielles, mais sont consommées aussi par les participants comme boissons rituelles ou communielles. A ce sujet, les festivals organisés pendant le mois *koïak* donnaient lieu au festin, mais aussi à l'ivresse.²²⁵

Au mois de novembre, après que les eaux bienfaisantes du Nil se soient retirées, les semailles avaient lieu et étaient accompagnées d'une série de rites solennels. Il s'agit bien des cérémonies organisées pendant le mois de *khoïak* en Egypte antique. Ces rites agraires étaient la reproduction parfaite des rites funéraires. On peut observer la description de ces cérémonies sur les murs du temple de Dendérah. En effet pendant dix-huit jours, le corps démembré du dieu Osiris était rassemblé puis les moules étaient remplies avec la pâte de farine associée à l'encens, aux pierres précieuses et à des grains de blé. De façon solennelle, les statuettes issues de ces moules étaient ensevelies le jour de la fête de labourage. Il s'agit là manifestement de la fête osirienne de germination qui avait existé chez les Egyptiens anciens.²²⁶ Dans les temples égyptiens, on peut observer les déesses Isis et Nephthys arrosées le corps momifié d'Osiris d'où s'élèvent des nouvelles plantes de céréales. Osiris dans les cultes agraires correspond au grain qui sort du blé, au fruit des arbres et aux semences productives de la végétation. Durant le rite

²²³https://www.osirisnet.net/docu/fêtes_sokar_nehebkaou_bastet_et_oignons/fêtes_sokar_nehebkaou_bastet_et_oignons, consulté le 23/03/2018.

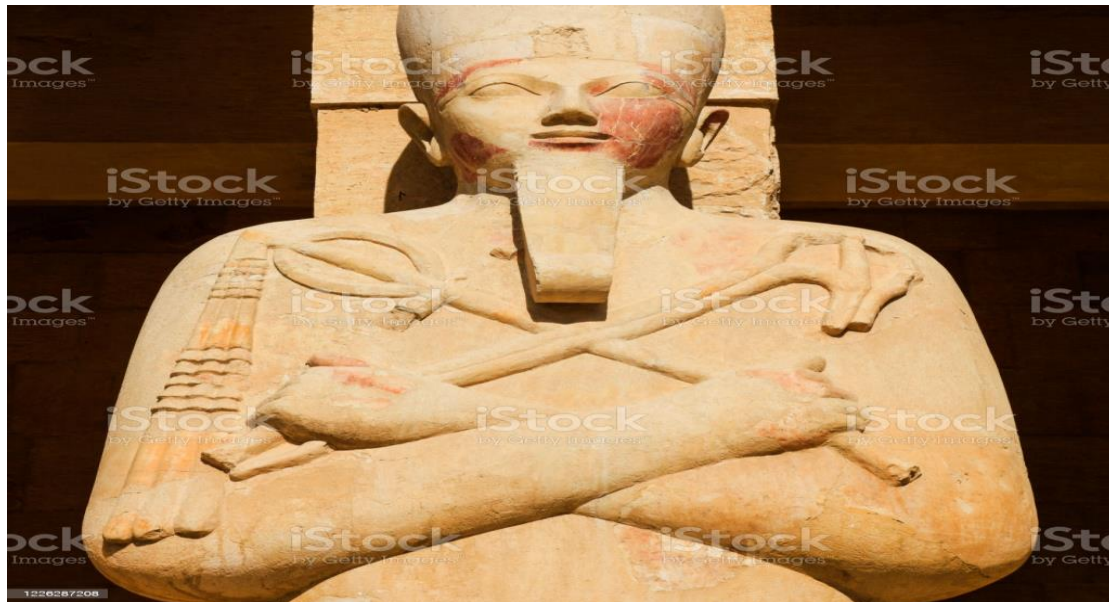
²²⁴ *Ibid.*

²²⁵ P. Odijk, *The ancient world, The Egyptians*, Brighton, silver Burdett Press, 1989, p.20.

²²⁶ A. Moret, "Du sacrifice en Egypte", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.57, 1908, pp.81-101.

agraire, des offrandes accompagnent le sacrifice animal comme les offrandes de bière et de vin.²²⁷

40 : Osiris, une divinité agraire en Egypte ancienne



Source : [https://www.istockphoto.com/fr/photo/statue-dosiris-au-temple-mortuaire-de-hatsh-epsut -%C3%A0-deir-el-bahari-egypte-gm1226287208-361263942](https://www.istockphoto.com/fr/photo/statue-dosiris-au-temple-mortuaire-de-hatsh-epsut-%C3%A0-deir-el-bahari-egypte-gm1226287208-361263942), consulté le 06 /04 /2021

Ces offrandes de bière et de vin pendant les rites de mois de *koïak* étaient données aux dieux, car le travail agricole dans cette société égyptienne antique était révélé par la divinité. L'existence de la société égyptienne antique montre donc que cette communauté n'était pas muette ni opaque. Ce monde n'était pas aussi inerte, sans but ni signification. Par conséquent, l'Égyptien ancien pensait que le cosmos « vit » et « parle ». La vie du monde cosmique dans l'Égypte pharaonique était la preuve même de sa sainteté. Elle a été créée par les dieux et les dieux se manifestaient aux Égyptiens anciens par la vie cosmique.²²⁸ Les Égyptiens de l'antiquité pharaonique ont perçu à travers leur territoire les manifestations d'un dieu qui était pourvoyeur de toutes les ressources indispensables à leur subsistance. C'est la raison pour laquelle ils ont opté désigner leur terre par le vocable de *Geb*. D'où cette propension à faire des offrandes de bière et de vin à ces divinités capables d'influencer positivement sur la saison agricole. L'égyptologue français Serge Sauneron a vu dans cette désignation, l'être divin

²²⁷ *Ibid.*

²²⁸ Eliade, *Le sacré...*, p.140.

Les offrandes de bière et de vin occupent encore dans ce culte célébré en l'honneur d'Osiris une place prépondérante. En effet 905 jarres de bière comptaient parmi les offrandes qui étaient données à la divinité agraire.²³² Il faut donc voir dans les mystères du mois de *khoïak*, des célébrations à caractère agraire.²³³ Ces grandes fêtes osiriennes débutent nous le répétons entre la baisse des eaux du Nil et le début des semailles. Il s'agit de débiter l'ensemencement. Tout commence par des rituels publics, donc hors des temples.²³⁴ Sokar ou Sokaris, dieu agraire par excellence bénéficie aussi des rites qui sont organisés pendant ce mois de *khoïak*.²³⁵

La fabrication de la bière buë non seulement pendant le mois de *khoïak* mais aussi donnée comme oblation aux divinités agraires était apprise aux hommes par Osiris selon la mythologie égyptienne. Il s'agit à cet effet d'un breuvage divin. L'ivresse obtenue après la consommation de ce breuvage rapprochait les hommes des dieux. Vomir après la consommation de la bière était signe de l'abondance mais aussi de la réussite de la fête. Les fêtes agraires en Egypte pharaonique à l'instar de la fête de Sokar organisée à Memphis, de Min qui a lieu à Coptos et dans toute l'Egypte ou la fête de *ntryt*, *netjeryt* organisée le 25 du mois *khoïak* étaient constamment associées à la consommation des boissons enivrantes.²³⁶ La bière et le vin étaient aussi consommés dans les rites de disette Chez les Ewondo de la période précoloniale à l'instar des Egyptiens anciens. D'abord, il faut signaler que chez tous les Ekang, les calamités s'observaient à la suite de la rupture du *mvɔɛ* « paix, harmonie totale ». Le *mvɔɛ* se réfère à l'ordre dans sa plénitude à l'image de la *maât* égyptienne. Cet état de l'individu ou de la société toute entière était recherché. C'est un bonheur qui correspond à l'ordre normal des choses. Ce concept renvoie à la bonne santé, à l'équilibre de la nature, à la paix. Tel est aussi le sens de la *maât* chez les Egyptiens anciens. C'est l'horizon de la vie quotidienne d'un Ekang comme celui de l'Egyptien ancien. C'est une situation absolue. Les Ekang avaient toujours pour souci de préserver la santé physique et sociale. C'est la raison d'être de cette question : *yə onə mɔɛ* « Est-ce que tu es en bonne santé ? », « Est-ce que ça va bien ? », *mana ta mvɔɛ* « je suis un peu en bonne santé », « je vais un peu bien ». Chez l'Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale, la vie se résume à la santé, aux richesses, à la postérité, à la prospérité, à la fécondité et à la fertilité des champs et des plantations. Cependant lorsqu'on estime que cette

²³² *Ibid.*

²³³E. Chassinat, *Le mystère d'Osiris de khoïak Fasc 1*, Bordeaux, Imprimerie de l'institut français d'archéologie orientale, 1966, p.20.

²³⁴egyptefascinate.e-monsite.com/pages/mythologie/osiris.html, consulté le 20/12/2018.

²³⁵ Pizzarotti, "Rituels et...", pp.31-40

²³⁶Couchoud, "La bière en...", pp.7-11.

vitalité ou cet équilibre est rompu, on fait intervenir le *ngəgáŋ*, un *nnem* « sorcier » pour rétablir l'ordre. Bon à savoir, les esprits, les défunts et le *ngəgáŋ* peuvent être bons ou mauvais.²³⁷

Devant ce dilemme, les *bod-mekən* « les hommes des grands rites », jouaient les médiateurs. La force d'un *nnya-modo* « homme-mère », adulte possédant un *evuzok* est proche de la force de Dieu, la divinité suprême. En face donc de l'incertitude d'ici-bas, les hommes ékang se retournaient vers les forces invisibles qui sont reconnues par les humains à travers leurs défunts. Ces puissances invisibles étaient donc sollicitées par la communauté des vivants pour restaurer la paix ou le *mvəɛ*. Pour que cette harmonie soit donc restaurée, il fallait la solliciter auprès des forces surnaturelles par des sacrifices qu'on leur offrait en échange. Colin Clark avait appelé cela le secteur quaternaire de l'économie.²³⁸ Il était question de détruire les biens c'est-à-dire les richesses en guise d'investissement pour qu'en retour ces forces procurent la sécurité et la prospérité. Ces biens pouvaient être des boissons alcooliques qu'on donnait en offrandes pendant les rites agraires ou les rites de crise. Ces offrandes de boissons ou sacrifices jouaient le rôle de pacificateurs dans le monde invisible et représentaient une assurance contre les périodes d'incertitude comme la période de disette.²³⁹

Afin de mettre donc un terme à une calamité comme la famine qui survient à la suite d'une mauvaise récolte, les Manguissa et les Eton par exemple avaient l'habitude d'organiser certains rites de crise comme *mbabi*. Tandis que les Eton et les Batsinga organisaient *metunenga me ngón zamba* avant de débiter avec les nouvelles semences. En ce qui concerne le rite *mbabi*, nous devons signaler que c'était un rite de purification qui était organisé à l'intérieur d'un bosquet, soit dans un carrefour après consultation des oracles. A cause de la durée extrêmement longue de la sécheresse ou de la présence de la famine dans la communauté, les femmes Manguissa et Eton invoquent les ancêtres considérés comme des médiateurs entre Dieu et les vivants et prient pour que la pluie tombe. La sécheresse ici est considérée comme un conflit qui existe entre les humains et leur créateur à qui ils ont désobéi.²⁴⁰ A la fin du *mbabi*, chaque membre de l'assistance absorbe des potions sacrées. Quant au rite *metunenga me ngón zamba*, nous devons retenir que la communauté toute entière se retrouvait au niveau de la rivière qui se trouvait au-dessus d'un vallon, où la rivière prenait sa source. Ou alors la cérémonie rituelle se

²³⁷ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, pp.12-13.

²³⁸ *Ibid.* p.13.

²³⁹ *Ibid.*

²⁴⁰ Ngongo Mbédé, V., " La médiation traditionnelle des conflits par les femmes au Cameroun", in Unesco, *Les femmes et la paix en Afrique : étude de cas sur les pratiques traditionnelles de résolution des conflits*, Paris, Unesco, 2003, pp.29-36.

déroulait dans une route fréquentée à la frontière entre deux clans ou de deux tribus. Femmes et hommes s'y rendaient en procession et se disposaient face à face sur les deux berges du fleuve après les avoir nettoyés convenablement. Chaque participante apporte les produits de son champ. Une fois sur les lieux, on observait un silence. Tout commençait par un cri *oyanga* émis par une femme. Puis va s'en suivre un chant qui faisait référence à l'arrivée de la jeune fille *ngón*. Il s'agissait en réalité de faire appel à la fécondité. *Ngón* qui apporte le changement à la nature dans la nuit apporte aussi la fécondité et influence également les précipitations. Par conséquent la femme qui est apte à concevoir peut aussi faire féconder la nature.²⁴¹

Vient alors le tour des hommes de chanter la chanson de l'eau. Par cette chanson, les membres du groupe faisaient appel à l'élément vital et fécond qui est l'eau. Cet élément était gage de la fertilité de la terre. La cérémonie était entrecoupée des chants et des danses mais aussi des incantations qui permettaient aux participants de se protéger contre les esprits malveillants. En plus, les invocations étaient faites pour implorer la fertilité du terrain aux esprits de la communauté. Par la suite une bête était immolée et partagée par tous les participants. Cette nourriture servait à organiser un repas communiel. Bien sûr, on ingurgitait aussi d'énormes quantités de vin de palme qui dans cette même circonstance devenait un vin rituel. Chaque membre ayant apporté un morceau de cette bête en famille continuait à bénéficier des effets de ce repas. Le vin de palme et même certaines autres boissons comme l'odontol (récent) et la nourriture apprêtée comme les macabos, les ignames sont versées et jetées dans l'eau et dans la brousse en guise d'offrandes à *ngón zamba*. *Ngón zamba* nous rappelle Hâpy en Egypte ancienne.²⁴² Eloundou valère notre informateur atteste aussi que les offrandes y compris les boissons enivrantes étaient versées dans l'eau en faveur des divinités pour demander les bonnes récoltes. Voici ce qu'il dit exactement à ce propos : « On utilisait des vins traditionnels : vin de palme, vin de raphia et les boissons d'origine récente comme l'odontol, le vin rouge...On allait présenter les doléances aux morts. A cette occasion, on leur donne à manger et à boire. Lorsqu'on a besoin de quelque chose, on donne une contrepartie. Ces offrandes pouvaient être jetées dans l'eau [...] »²⁴³

L'eau ici dans la socio-culture ékang est désignée par les vocables comme *òsuí* ou *òsoé* qui renvoie à l'idée d'une grande rivière ou d'un fleuve. Le terme fleuve qui exprime l'idée de grandeur n'existe pas dans la langue des Ekang. C'est pour cela qu'ils ont l'habitude

²⁴¹The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

²⁴² *Ibid.*

²⁴³ Eloundou Jean valère, 54 ans, conseiller à la chefferie traditionnelle de Nsimalen, Nsimalen, 09 août 2018.

d'exprimer l'idée d'un grand fleuve par l'expression *bèta* « très grand » ou *èhèhàm*. De plus ils utilisent le nom *àbón* « section », « morceau », « tronçon » pour désigner un fleuve qui est à la dimension de l'homme. *Abón òsoé* désigne alors une portion de rivière ou du fleuve. *Òtòn* « ruisseau » ou « rivière » paraît être plus accessible à l'homme.²⁴⁴ Les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens ont toujours fait des cours d'eau des espaces sacrés. C'est dans ces espaces que se déroulaient les rites de propitiation, les rites d'expiation, les alliances avec les ancêtres et les esprits de l'eau.²⁴⁵ Les eaux dans cette circonstance de rites agraires sont le réservoir de toutes possibilités d'existence. D'ailleurs il est admis que les eaux existaient avant toute chose si on en croit le livre de la Genèse : « Les ténèbres couvraient la surface de l'abîme et l'esprit de Dieu planait sur les eaux... ».²⁴⁶

Elles précèdent donc toute chose et supportent aussi toute création. Lorsqu'on donne des oblations de bière et de vin aux divinités par immersion, l'objectif est de réintégrer ces boissons sacrifiées dans le monde différencié de la préexistence. Il s'agit aussi à travers les offrandes de bière et de vin aux eaux d'assurer la mort de la calamité en assurant la renaissance des plantes. L'offrande de bière et de vin au contact de l'eau donne lieu à une régénération. Elle permet également une dissolution devant aboutir à une nouvelle naissance. L'oblation de boissons enivrantes par immersion fertilise et multiplie le potentiel de la vie. Si l'on se base sur les hylogénies au niveau anthropologique « croyances suivant lesquelles le genre humain est né des eaux », on peut donc déduire que les eaux ont pour rôle de désintégrer et d'abolir les formes. C'est-à-dire en lavant et en purifiant les péchés mais aussi en régénérant.²⁴⁷ Parfois ces offrandes étaient aussi jetées ou versées dans l'eau pour le cas des boissons enivrantes. Parfois brûlées et seule la fumée témoignait que les ancêtres les avaient effectivement consommés. Puisqu'ils ne pouvaient pas manger la nourriture physique. Ou comme on l'a déjà vu, les membres du clan ou de la tribu allaient manger et boire les boissons enivrantes autour de la tombe dans le cadre d'un repas communiel. Après ce repas, le reste de la nourriture et boisson y étaient laissées. Personne ne rentrait avec des aliments et la boisson.²⁴⁸ En retour cette eau dans laquelle on a versé et jeté les offrandes de boissons enivrantes et de nourritures va transmettre à la nature la fertilité demandée. Les offrandes de bière et de vin versées dans la

²⁴⁴ Abomo, " La représentation..." pp.127-153.

²⁴⁵ Sarr, "Cours d'eau...", pp.128-135.

²⁴⁶ Eliade, *Le sacré...*, p.112.

²⁴⁷ *Ibid.* p.113.

²⁴⁸ Eloundou Jean valère, 54 ans, conseiller à la chefferie traditionnelle de Nsimalen, Nsimalen, 09 août 2018.

brousse sont destinées aux esprits, génies et aux mânes des ancêtres pour qu'ils intercèdent auprès de *zamba* afin que les récoltes à la fin de la saison soient abondantes.²⁴⁹

Des rites de propitiation étaient aussi organisés chez les Ewondo pour demander la pluie par exemple aux divinités. Cette cérémonie était conduite par les devins-guérisseurs nommés *mingengam*. Ils avaient le pouvoir de rencontrer les esprits le jour ou la nuit. A ces occasions ils avaient la possibilité de demander à l'esprit de l'eau que la pluie tombe. Ceci à travers les offrandes de bière et de vin. Ils leur revenaient aussi de dire dans quelle condition une herbe pouvait être arrachée, frottée dans les mains et ensuite retournée et jetée en direction du lieu où il pleut.²⁵⁰ C'était une cérémonie qui se tenait à des occasions précises. Les *mingengam* pour cause de famine demandaient aussi aux esprits de rendre les récoltes abondantes.²⁵¹ La bière et le vin avaient un rôle rituel identique à celui qu'ils avaient dans les rites de crise en Egypte pharaonique. Ces boissons étaient données comme offrandes à Hâpy, l'esprit du Nil mais aussi à d'autres divinités agraires issues de l'eau. On se souvient que sous les rois Sethi 1^{er}, Ramsès II, Mermptah dans la période entre 1300 et 225 av. J.-C, des fêtes étaient célébrées en l'honneur de Hâpy. A ces différentes occasions, des offrandes de bière et de vin lui étaient constamment faites.²⁵²

Dans les temples égyptiens, on peut voir des génies qui apportent des offrandes de bière et de vin au Nil. Tous les temples situés près du Nil étaient associés aux festivités du Nil. Ainsi à Edfou on retrouvait une chambre dédiée à un collège de dieux. Ces différentes divinités recevaient également des offrandes de bière et de vin. A Thèbes, Médinet-Habou, Karnak des installations ayant servi au culte du Nil recevaient des offrandes de bière et de vin. Les lacs sacrés (*šy ntr. î*) appartenant aux temples égyptiens recevaient aussi des offrandes de bière et de vin pendant les rites agraires. C'est le cas du lac sacré qui appartient au temple de Neith à Saïs et celui de Karnak.²⁵³ Ces différentes offrandes de bière et de vin étaient faites par les prêtres et par le Pharaon lui-même. Ceci au titre du prêtre suprême d'Egypte. A l'instar de Ramsès II vers 1290 et 1224 avant notre ère, de Ramsès III et plus tard Ptolémée IX et Soter II (88-80 avant notre ère). Nous l'avons évoqué plus haut, les rites agraires en Egypte donnaient lieu à une forte concentration humaine comme chez les Ewondo de la période précoloniale.

²⁴⁹ The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

²⁵⁰ *Ibid.*

²⁵¹ *Ibid.*

²⁵² Sarr, "Cours d'eau...", pp.128-135.

²⁵³ Bonheme, Fourgeau, *Pharaon, les ...*, p.150.

Hormis les offrandes faites aux divinités agraires, les participants consommaient d'énormes quantités de bière et de vin à ces occasions à l'instar des cérémonies de Sokar ou de Min.²⁵⁴

Les rites de crise en Afrique noire sont appelés rite d'intensification. Ils sont organisés lorsque les changements non favorables ont affecté le groupe social. Ou lorsque le groupe fait face à un danger ou une calamité de n'importe quel genre. Des situations de ce genre répandent l'anxiété, l'incertitude et la peur. Qui peuvent être jugulées à travers la permanence des rites de masse procurant la sécurité et l'espoir. En renforçant les liens sociaux. Les épidémies, les désastres naturels comme les inondations, les feux, les tremblements de terre et même les disettes appellent une réponse collective. Les rites de crise peuvent impliquer plus d'aide pratique que le comportement ritualiste. Les rites religieux comme les prières spéciales offertes dans les maisons de louange sont coutumes dans les maisons villageoises traditionnelles. Le problème d'un individu devient le problème de la communauté.²⁵⁵ Cette crise est assimilée à une calamité, évènement majeur qui est causé par les agents naturels ou humains dans laquelle la communauté souffre des dommages importants. Le monde africain est intimement lié aux puissantes forces de la vie, de la communauté, de la nature et de la mort. Comprendre, utiliser, propitiater et coopérer avec ces forces était la principale activité de la vie de beaucoup de peuples africains dans le but de sécuriser les besoins matériels de base. Un déséquilibre de l'une de ces forces pourrait potentiellement causer une calamité. L'intimité entre les peuples ou les humains, la terre, leurs ancêtres et les traditions fournit la réponse à une calamité.²⁵⁶

Les religions de l'Afrique noire saisissent les calamités comme des parties interrompues du monde spirituel et cherchent à réorganiser l'équilibre de l'environnement à travers des rites qui sont le plus souvent accompagnés des offrandes de nourriture et des boissons enivrantes à la faveur des entités supérieures.²⁵⁷ N'importe quelle mauvaise action ou l'infortune comme le vol n'arrive pas seulement à une personne, ça arrive à toute une communauté. Les calamités ne sont pas distinguées par leur envergure ou portée. Elles sont les chagrins ou des peines ou encore des infortunes qui ont des conséquences immédiates sur la communauté : inondations, épidémies, disette, l'absence de bonnes récoltes, etc. l'Africain

²⁵⁴ *Ibid.*

²⁵⁵ Kärkkäinen Terian, S., "Crisis rituals" in Salomone F.A. (ed.), *Encyclopédia for religious rites, rituals, and festivals*, New York/London, Routledge, 2004, pp.101-102.

²⁵⁶ Denis, M., "Calamities" in Kité Asante M., Mazama A. (eds.), *Encyclopédia of African religion*, California, SAGE Publications, 2009, pp.149-150.

²⁵⁷ *Ibid.*

pense que tout ce qui lui arrive a une cause qui peut être naturelle ou surnaturelle. Il doit par conséquent faire des offrandes de bière et de vin aux puissances de la nature pour conjurer le malheur.²⁵⁸

Les Eton et les Ewondo avaient toujours l'habitude de pratiquer aussi le rite d'*éfum bidi* qui n'était pas vraisemblablement un rite de disette. Ce rite était exécuté avant les semailles. De *éfum* « mélanger, malaxer, tremper » et de *bidi* « nourriture ». Il pouvait être exécuté par un homme ou une femme. Lorsqu'une femme commence à semer un champ d'arachides ou de courges, elle se sert d'une femme-devin. Elle avait pour rôle de poser au milieu du champs une marmite contenant des feuilles spéciales qui étaient tournées et retournées. Parmi les produits nécessaires au rite, il y'avait le gâteau d'arachides apportés par la femme qui a sollicité la cérémonie rituelle. Ce gâteau pouvait être aussi confectionné avec les grains de courge.²⁵⁹ Tout dépendait du type de champs à cultiver. Cette cérémonie était vraisemblablement organisée constamment par un homme. Toutes celles qui prenaient part aux travaux du champ devaient prendre part à un repas communiel dont le vin de palme était une des composantes essentielles. Après avoir consommé ce repas, elles s'attelaient à laisser sur place une part pour les mânes des ancêtres. Ici encore on constate que le vin de palme utilisé dans le cadre de ce type de rite était un vin rituel permettant de lier le monde des ancêtres à celui des vivants.²⁶⁰ Il faut préciser que le repas et la danse étaient indissociablement mêlés chez les Béti. Or le repas était toujours accompagné de vin de palme comme dans d'autres rites féminins en l'occurrence le *mevungu* ou le rite *ngas*. Bien entendu, les hommes étaient le plus souvent exclus de ces réjouissances.²⁶¹

La femme-devin pour clôturer la cérémonie attrapait des *evom*, sorte d'insectes-parasites qui avaient souvent l'habitude de dévaster les champs. Elle les enveloppait dans les feuilles de bananier qu'elle prenait soin de serrer fortement espérant que ces bestiaux allaient mourir par asphyxie. Cette enveloppe était attachée sur l'arbuste qui se trouvait au milieu du champ. En conséquence, la germination pouvait avoir lieu et le lieu où les rites étaient exécutés devenait un lieu sacré. Celle qui a commandé la cérémonie devenait alors l'*éfum bidi*. C'est à elle qu'appartenait les récoltes. Le rite se tenait à chaque fois qu'on commençait avec les semailles.²⁶²

²⁵⁸ *Ibid.*

²⁵⁹The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

²⁶⁰ *Ibid.*

²⁶¹ Vincent, *Traditions et...*, p.21.

²⁶² *Ibid.*

La bière et le vin étaient également utilisés comme des boissons rituelles dans d'autres cérémonies agraires organisées avant les semailles en Egypte pharaonique. Ils étaient consommés par les participants au rituel comme nous venons de le voir chez les Ewondo. Les textes du temple de Dendérah nous parlent des épisodes orgiaques observées pendant ces moments. Ils décrivent aussi une cérémonie qu'on célébrait au début de l'année égyptienne précisément le 20 Thot après les vendages et la moisson. A cette date, la déesse Hathor et ses parèdres sortaient du sanctuaire, le cœur en liesse, les prêtresses montraient à la foule rassemblée des statues sacrées. Pendant cinq jours et au son des cymbales et des tambourins, tous les habitants de la ville couronnés des fleurs, buvaient de la bière et du vin sans mesure puis chantaient et dansaient du lever au coucher du soleil. Ces boissons étaient également données comme offrandes à d'autres divinités agraires qui n'étaient pas forcément d'origine aquatique à l'image des Eton et les Batsinga qui jetaient de la nourriture puis versaient du vin de palme en brousse au bénéfice d'autres divinités. Les Eton et les Ewondo laissaient ces boissons et nourritures au champs (lieu du rite agricole) en faveur des ancêtres et d'autres forces surnaturelles. C'est le cas du dieu Min de Coptos, de Sokar à Memphis, de Népri, fils de Sobek et de Rénenoutet, d'Osiris etc. Il faut souligner qu'on observait les mêmes scènes de consommation de bière et de vin pendant les rites de semailles et de moisson.²⁶³

L'utilisation de la bière et du vin dans les rites avant les semailles est commune à presque toutes les sociétés négro-africaines. Chez les Dogon du Mali par exemple, des rites sont organisés avant les semailles. Au cours de ces célébrations culturelles, les participants boivent copieusement plusieurs sortes de bière. Le premier jour des rites, ils consomment la bière dite « *binou* », faite de petits mil appelé *yu*. Le second jour, les participants consomment la bière de sorgho. Chaque participant se rend auprès du patriarche qui lui donnera aussi un peu de bière du « *gina* ». La nuit qui suit les festivités, garçons et filles exécutent des pas de danse mais aussi boivent de la bière. Enfin le troisième jour c'est le *lebé*. Pendant ce jour, sept vieillards consomment la bière offerte par le prêtre qui incarne les forces végétales et la terre cultivée.²⁶⁴ Pour les Dogon le traitement réservé aux grains de mil qui seront utilisés pour la confection de la bière exprime les étapes du sacrifice céleste du *nommo* : A cet effet faire tremper le mil occasionne la germination, c'est-à-dire la sortie du germe dont sera issue la nouvelle plante.²⁶⁵

²⁶³ A. Moret, *Mystères égyptiens*, Paris, Armand Colin, 1927, pp.267-268.

²⁶⁴ Huetz De Lempis, *Boissons et...*, p.107.

²⁶⁵ G. Dieterlen, "Analyse d'une prière Dogon", *Publications de l'institut d'études et de recherches interethniques et interculturelles*, Vol.7, N°1, 1976, pp.248-272.

En pays Igbo également c'est pendant les festivals agraires de la saison sèche que les participants boivent beaucoup du vin de palme.²⁶⁶ Chez les Mandingue également la première bière était souvent faite pour la reprise des champs de *moussso koroni*. La bière de maïs était souvent aussi bue rituellement après le sacrifice d'un animal. C'est davantage le maïs qui poussait près du sanctuaire qui était utilisée pour fabriquer cette bière.²⁶⁷ Bien plus dans la communauté Massa du Tchad, le sacrifice annuel commence par l'offrande de la bière qui est donnée en libation en l'honneur de *Awnida* à l'entrée de chaque enclos. Puis de grandes jarres de bière sont disposées pour la consommation de tout le monde. Chez les Mundang de l'extrême-nord du Cameroun et même du Tchad, avant d'aller semer les champs, des offrandes de farine et des libations de bière de mil sont faites sur l'autel des jumeaux.²⁶⁸ Les Ambuun recouraient au vin de palme dans les rites agraires pour avoir de bonnes récoltes.²⁶⁹ En pays Bamiléké au Cameroun, la terre est la puissance féminine et maternelle nourricière des hommes. C'est elle qui reçoit la puissance qui vient du ciel à travers l'eau, la lumière et l'obscurité.²⁷⁰ Les Nyem-Nyem du nord-Cameroun pratiquaient aussi le rite *mwoudweng* compris dans cette socio-culture comme la « bière de la montagne ». Chaque année, le chef du clan collecte auprès des autres membres de la communauté du mil et fait préparer de la bière qui sera consacrée pour le rite agricole. Après avoir invoqué Dieu sur le mont *Djim* afin que ce dernier rende la saison prospère, on procède à la distribution de la bière rituelle qui sera ensuite distribuée à chaque chef de clan pour qu'elle soit aspergée dans chaque champs avant les semis. Chez les Mboum aussi avant les semailles, le chef Belaka consomme avec ses notables le repas rituel composé de la bière. Ce n'est qu'après qu'il peut demander aux forces de la nature la prospérité des champs.²⁷¹

Dans la socio-culture massa et mussey du nord-Cameroun, il est recommandé selon Garine Igor de donner de la nourriture aux forces protectrices avant les semis. Par cet acte, les populations sont sûres d'avoir de bons rendements dans leurs activités agricoles. On pense dans ces deux communautés que se sont les génies qui sont les pourvoyeurs de la

²⁶⁶ Chukwu, " Le boire...", pp.33-47.

²⁶⁷ G. Dieterlen, " Mythe et organisation sociale au soudan français ", *Journal de la société des africanistes*, tome 25, 1955, pp.39-76.

²⁶⁸ F. Dumas-champion, " Le sacrifice de l'enfant dans la vie rituelle des Massa (Tchad)", *Journal des africanistes*, Vol.72, N°1, 2002, pp.73-103.

²⁶⁹ Munzele Munzimi, *Les pratiques...*p.52.

²⁷⁰ M.B. Djàzé Tétsassi, " La symbolique des offrandes et des lieux de culte dans la religion traditionnelle bamiléké : des origines à l'implantation des premières sociétés missionnaires", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007, p.22.

²⁷¹ I. Datido, "Pratiques agricoles et rites au nord-Cameroun : Contribution à une analyse anthropologique de l'interface technique-sacré chez les Nyem-Nyem et les Mboum de l'Adamaoua, Thèse de Doctorat en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2016, pp.99-101.

nourriture. En leur donnant donc de la nourriture, les membres de la communauté restent en accord avec qu'elles et évitent de ce fait la disette. A propos des offrandes de nourriture elle dit que : " Les offrandes ont valeur d'action de grâce mais elles doivent provoquer la faveur de la terre pour l'année à venir". Marcel Mauss dont on va exposer et examiner la théorie plus tard dans ce chapitre pense que l'aliment aide à raffermir les rapports sociaux. Le fait de recevoir des aliments suscite l'obligation de donner en retour. L'aliment est chargé d'un *mana*, espèce de puissance ou pouvoir qui pousse celui qui reçoit à penser au contre-don.²⁷² Les Bédik également ont une fête qu'ils organisent avant la saison des pluies. Elle permet de déterminer la quantité des semailles et la réussite de tous les travaux champêtres. A cette occasion il est bu des quantités énormes de boissons enivrantes. Probablement il s'agit d'un repas communiel.²⁷³

Les rites sacrificiels notamment ceux qui sont faits avec les boissons enivrantes en faveur des dieux rendent ceux-ci immortels. Une fois rendus immortels, ils permettent aussi à la société de se pérenniser ou encore d'éviter la vie brève. Parce que l'homme doit accepter de se nourrir au moyen du feu de la « cuisine », de se reproduire, mais aussi de mourir. Il est rattaché au destin de la mort et se trouve dans l'obligation de prendre part à l'œuvre de rétablissement de l'ordre naturel. Pour cela, il doit célébrer les rites de passage. Cette célébration doit se faire avec les produits de la fermentation qui sont les fruits du travail de l'homme. Ainsi, le vin consacré lors de ces célébrations devient le futur espéré d'une famille ou d'un groupe. A l'origine, le vin par exemple était le sang de la divinité et sa place dans le rite sacrificiel commémoratif était devenu la condition essentielle de l'échange.²⁷⁴

Dans les sociétés agraires africaines, la vie de la communauté dépend de la production des biens et de l'abondance des cultures. Il n'est donc pas surprenant de constater qu'une attention est accordée ou observée pour assurer la fertilité du sol ou de la terre. Les offrandes de bière et de vin ainsi que les sacrifices aux ancêtres et les autres entités spirituelles participent à leur demander d'envoyer les cultures aux vivants. Les actes sont posés avant les semailles. L'objectif de chaque rite est de mettre les ancêtres et les autres entités ou divinités dans une disposition favorable envers les vivants.²⁷⁵ Les encourageant de bénir les vivants avec

²⁷²R.S. Kouanang Ottou, " Alimentation et funérailles chez les Bagangté de l'Ouest-Cameroun : Une étude anthropologique", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, p.49.

²⁷³www.destination-senegaloriental.com/rep-visiter-sénégal/ido-7/le_pays_bassari_et_les_minorités_ethniques.html ,consulté le 21/03/2018.

²⁷⁴J.P. Mohen, *Les rites de l'au-delà*, Paris, éditions Odile Jacob, 1995, p.4.

²⁷⁵ Ama Mazama, "Harvest" in Kete Asante M., Mazama A.(eds.), *Encyclopédia of African religion*, California, SAGE Publications, 2009, pp.304-306.

beaucoup de nourriture. Chez les Moba de l'Ouest-Togo, le plus vieux va offrir les libations aux ancêtres leur demandant une bonne récolte. La bière pour cette occasion spéciale est préparée à partir du sorgho.²⁷⁶ Chez les montagnards du sud indochinois, pendant la fête des semailles, il est offert aux invités du chef de maison qui organise la fête une jarre de bière de riz. Puis les membres de la famille sont conviés également à la consommation de cette boisson.²⁷⁷

Les croyances religieuses des Mbum sont aussi en rapport avec les activités agricoles et ont un caractère propitiatoire. Ils font des sacrifices de mouton aux divinités et leur offre aussi des offrandes de bière de mil.²⁷⁸ Chez les Duupa, la majorité des activités agricoles sont toujours précédées de rites propitiatoires ou magiques qu'accompagnent les offrandes de bière et de vin. Ces pratiques ont pour objectif de protéger les champs de mil contre les sorciers.²⁷⁹ Les esprits ancestraux sont considérés comme des divinités intimes et doivent être considérées dans des occasions importantes. Les Africains voient les ancêtres comme des gardiens de la moralité et leur font en conséquence des offrandes de boissons enivrantes. Les descendants des ancêtres maintiennent une société équilibrée à travers des offrandes de bière et de vin mais aussi en évitant les activités qui sont considérées comme immorales par ceux-ci. La vénération des ancêtres ne doit pas être considérée comme le culte des morts. Pour les Africains, le mort en elle-même n'a pas de qualité divine. Les peuples africains croient en quelque chose de loin plus significative que la simple vénération du mort.²⁸⁰ Des libations de boissons enivrantes sont données aux ancêtres pour implorer leur faveur. Les croyants sont obligés d'exécuter chaque offrande sacrificielle nécessaire pour les apaiser.²⁸¹ C'est à ces forces qu'on adresse des prières et des offrandes propitiatoires qui peuvent être des boissons alcooliques. Dans le souci de les calmer lorsqu'elles posent des actions négatives vis-à-vis de la communauté. Parmi les intermédiaires qui se trouvent entre le divin et l'homme, on a les

²⁷⁶ Ibid., pour une étude approfondie sur les rites de fertilité en Afrique noire lire Ama Mazama, "Fertility" in Kete Asante M., Mazama A. et al. (eds.), *Encyclopédia of African religion*, California, SAGE Publications, 2009, pp.263-265.

²⁷⁷ R.P. Jacques Dournes, " XVIII. Fêtes saisonnières de Srê", *Bulletin de l'école française d'Extrême-Orient*, tome 46, N°2, 1954, pp.599-610.

²⁷⁸ Boutrais J., (ed.), *Peuples et cultures de l'Adamaoua*, Paris, ORSTOM, 1993, p.66.

²⁷⁹ Chastanet, Fauvelle-Aymar, *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002, pp.252-253.

²⁸⁰ Kete Asante, M., "Ancestors" in Kete Asante M., Mazama A. (eds.), *Encyclopédia of African religion*, California, SAGE Publications, 2009, pp.45-52.

²⁸¹ Ibid.

quatre éléments fondamentaux de la nature : le feu, l'air, la terre et l'eau. Mais celui qui est le plus proche des hommes et plus efficace reste encore l'ancêtre.²⁸²

C'est l'ancêtre fondateur du village, de la tribu ou du clan. Parce qu'un lien de sang le lie à sa descendance mâle. En même temps un cordon ombilical et le lien de lait le lie à sa descendance par les femmes. L'ancêtre dont la tombe se trouve dans l'enceinte familial ou du village est plus proche de sa descendance que le Dieu suprême qui se trouve dans l'empyrée selon le mot d'Amadou Hampté Bâ. Encore que sa voix faite de tonnerre et d'ouragan est redoutée par les vivants. On s'adresse à l'ancêtre pendant les rites dans la langue qu'il connaît ou qu'il a laissé à la postérité. Les offrandes de boissons alcooliques qui lui sont données sont connues d'avance par les membres de la communauté mais aussi la méthode pour qu'elles lui parviennent. On sert donc à boire à l'âme de l'ancêtre avant de l'interroger sur une question donnée ou de lui demander de mettre fin à une situation qui nuit la quiétude de la communauté.²⁸³

La bière et le vin étaient utilisés dans les rites de disette chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Ils intervenaient dans le repas communiel mais étaient utilisés aussi comme offrandes pour les puissances surnaturelles. Dans le cadre des rites de moisson, on voit encore ces breuvages occuper une place de choix.

B- La bière et le vin dans les rites de moisson

1- La bière et le vin dans les célébrations des prémices

La bière et le vin étaient utilisés dans les rites de moisson aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekang précoloniaux. Chez les Egyptiens anciens par exemple, Isis était liée à la moisson en Egypte pharaonique. Elle avait le devoir de verser les larmes au moment de l'année où l'été avait considérablement asséché la terre d'Egypte. Le soleil chauffait à cette période et c'était pratiquement aussi la fin des récoltes. Avec la mort des épis, la déesse Isis avait obligation d'organiser le deuil d'Osiris mort. En cette période de sécheresse, il était normal qu'elle organise le deuil d'Osiris au moment où les champs étaient vides, la nature entièrement dévorée par le soleil. A cette période, apparaît au ciel l'étoile d'Isis nommée *Sirus*. Tout se passe comme si la déesse venait pleurer son époux. Dans les textes gravés dans la ville de Médinet-Habou, On peut aisément observer le roi Ramsès III officiant en personne pendant la fête des moissons. La statue du dieu Min, dieu générateur, de la fertilité et des moissons était

²⁸² A. Hampaté Bâ, *Aspects de la civilisation africaine*, Paris, Présence africaine, 1972, pp.116-117.

²⁸³ *Ibid.* pp.117-118.

portée en procession à travers les champs et était suivie du taureau blanc qui devait lui être consacré mais aussi à Osiris en holocauste.²⁸⁴

Il est à noter que plusieurs célébrations à l'honneur du dieu Min étaient organisées en Egypte pharaonique. Contrairement à celle du mois de pachons qui semblait être la plus importante de toute l'Egypte, mais aussi connu des savants grâce aux représentations et textes de divers temples thébains, les autres fêtes étaient moins connues à cause de la rareté et du caractère lacunaire des documents disponibles.²⁸⁵ Au rang de ces nombreuses fêtes dédiées au dieu Min, nous avons la fête de Min seigneur de Saïte en Basse-Egypte, la fête du dieu local Sobek du deuxième jour du mois de Paophi était aussi célébrée à Kom Ombo en l'honneur de Min. Les douze fêtes mensuelles du dieu quand à elles semblent incertaines etc.²⁸⁶

42 : Min, temple de Medineh Habou.



Source : <https://www.egyptos.net/egyptos/viequotidienne/les-grandes-fetes-demin.php>, consulté le 02/07/2019.

Le pharaon Ramsès III par exemple en présence des paysans, artisans, notables et prêtres à l'aide de sa faucille en cuivre recouverte d'or coupait une gerbe d'épeautre avec sa terre probablement la première de la moisson. Une prêtresse tournait sept fois autour du roi en chantant l'hymne de la fertilité. Le roi conservait un épi en guise de fertilité pour sa maison. Le taureau blanc portant entre ses cornes empanachées de hautes plumes de disque solaire et au cou un ruban rouge en ce qui le concerne était sacrifié à en croire les textes pour les biens des récoltes. La fête de la moisson dans l'Egypte antique célébrait en réalité le sacrifice d'Osiris. C'est la raison pour laquelle, il était figuré par le taureau et la gerbe destinés au sacrifice. Cette fête de la moisson se tenait le 1^{er} Pachons, lorsque commençait le premier mois de l'été. Elle

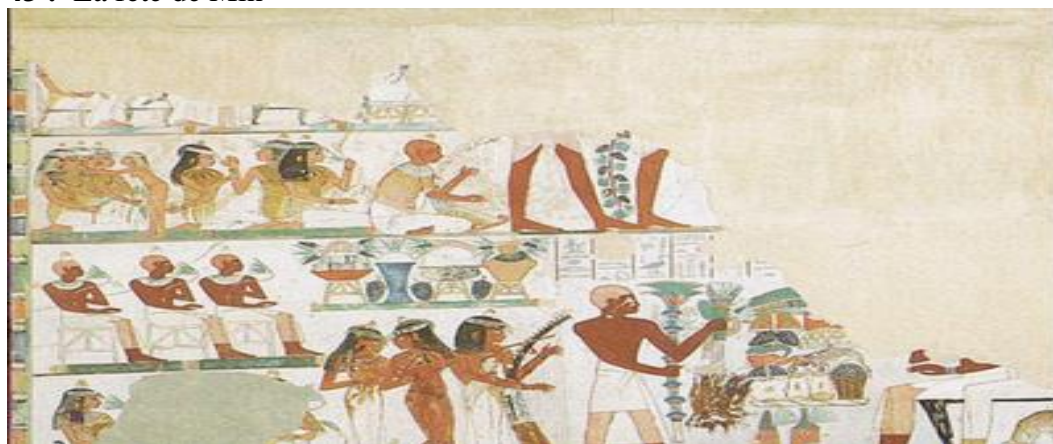
²⁸⁴ A. Moret, " Du sacrifice en Egypte ", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.57,1908, pp.81-101.

²⁸⁵ H. Gauthier, *Les fêtes du dieu Min*, Le Caire, Imprimerie de l'institut d'archéologie orientale, 1931, p.1.

²⁸⁶ *Ibid.* pp.3-4.

fut identifiée à une fête osirienne car par le passé Osiris était même identifié à Népri, dieu du grain. La « recension saïte » du livre des morts parle d'un Osiris qui est dans le grain. Osiris est identifié à la semence qui enfoui en terre, donne naissance à une végétation nouvelle.²⁸⁷ Au cours de la cérémonie, le pharaon lâchait quatre oies sacrées symbolisant les quatre fils d'Horus. Elles annonçaient aux quatre coins de l'horizon qu'Horus, fils d'Osiris avait ceint la couronne. Il s'agissait pour Horus de prendre le trône de son père devenu vacant par la mort de ce dernier. L'acte de couper la gerbe se réfère à la mort d'Osiris et correspond avec le trépas du dieu et l'émergence d'Horus.²⁸⁸ Frazer ayant analysé le rituel de la moisson chez les Egyptiens anciens estime qu'à un certain niveau de leur évolution, les hommes ont toujours cru tenir entre leurs mains les moyens pour prévenir et empêcher les calamités. Grâce à la magie, ils pensent aussi qu'ils peuvent accélérer ou retarder la marche des saisons. Ils organisent à cet effet des cérémonies, récitent des incantations dans le but de faire tomber la pluie, de faire briller le soleil ou de favoriser la multiplication du bétail et l'abondance des récoltes.²⁸⁹

43 : La fête de Min



Source: <http://aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-de-min-fetes-en-egyptes-antique-65706627.html>, consulté le 02/07/2019.

A la fin de la cérémonie la foule prenait le chemin du retour, chacun pouvait alors retrouver ses voisins ou alors se rendre sur des places tendues de lin. Les chants et les musiques retentissaient un peu partout. A part les plats apprêtés pour la circonstance, il y'avait aussi de la bière à profusion. Les participants au rite devaient en consommer toute la journée mais aussi toute la nuit. Ici aussi la bière faisait partie des offrandes qui étaient données aux divinités agraires. A cet égard, elle devenait non seulement une boisson rituelle mais aussi faisait partie

²⁸⁷ F. Durand, *Le culte d'Isis dans le bassin oriental de la méditerranée : le culte d'Isis et les Ptolémées*, Leiden, E.J. Brill, 1973 p.2019.

²⁸⁸ Moret, "Du sacrifice...", pp.81-101.

²⁸⁹ P. Synave, "Religion égyptienne", *Revue des sciences philosophiques et théologiques*, Vol.17, N°3, 1928, pp.489-490.

du repas communiel.²⁹⁰ Parmi les objets destinés au culte du dieu Min, il y avait des vases qui contenaient des liqueurs devant assurément servir aux libations.²⁹¹

Comme offrandes de liquides faites à la divinité, il y avait 15 cruches de bière et une jarre de vin. Le pharaon également faisait la grande offrande à l'honneur de son père Min au premier mois de la saison d'été (*Pakhons*). Elle était composée de plusieurs aliments parmi lesquels la bière.²⁹² A l'image des Egyptiens anciens, les Ewondo faisaient les offrandes des prémices aux divinités chtoniennes. Précédemment, nous venons de voir que le roi égyptien avait l'habitude d'offrir les épis en guise d'offrandes des prémices au dieu Min. C'était une cérémonie festive et populaire comme chez les Eton et les Manguissa. En effet, les femmes éton et batsinga du centre-Cameroun descendaient la rivière vers le mois de décembre. Surtout en fin d'année ou à la rencontre de deux années. Elles portaient avec elles les outils destinés aux travaux champêtres et un grand gâteau d'arachide. Cette cérémonie avait lieu après les récoltes des arachides particulièrement. Plusieurs cérémonies ponctuaient le rite en question. Une fois ces cérémonies terminées, la prêtresse se livrait à des incantations qui consistaient à remercier les dieux tout en les implorant de bénir l'année suivante en termes de bonnes récoltes. Tel le Pharaon égyptien remerciant le dieu Min par des hymnes en son honneur.²⁹³

Lorsque les outils des femmes étaient collectés au même endroit, par la puissance de son verbe et à l'aide de quelques gouttes de salive insufflées sur ces outils, la prêtresse des cérémonies transférait à ces instruments de travail le pouvoir de fécondité. Par la suite elle prononçait les formules incantatoires au moment des prémices du champ en l'occurrence les graines de courge. Ensuite vient le moment de déguster la nourriture faite à partir des prémices. Cette phase est désignée par les Eton et les Batsinga *ekiege bidi* « dégustation de la nourriture ». Les prémices étaient généralement mangées en communauté ou en famille et dans la joie. Ceci pour rendre hommage à Dieu. Ce repas communiel était encore une occasion de consommation du vin de palme, car il en était une composante très importante. Il n'était pas un vin ordinaire comme nous l'avons déjà souligné mais plutôt un vin rituel qui permettait d'unir la famille et leurs puissances chtoniennes. Seules capables d'assurer l'abondance de la nourriture à travers la prospérité des champs et des plantations.²⁹⁴

²⁹⁰ Sarr, " La Bière ...", pp.117-124.

²⁹¹ H. Gauthier, *Les fêtes du dieu Min*, Le Caire, Imprimerie de l'institut d'archéologie orientale, 1931, p.184.

²⁹² Ibid. pp.23-63.

²⁹³ *Ibid.*

²⁹⁴ The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

Dans ce contexte, les repas communiels dont font partie la bière et le vin peuvent traduire une relation dialectique : Les femmes étaient appelées à faire la cuisine alors que le chef de famille était celui qui conduisait les célébrations et représentait le groupe tout entier. Il était le trait d'union entre les participants aux cérémonies et la puissance surnaturelle, garant de la fécondité des sols ou encore entre les assistants et l'objet c'est-à-dire les prémices qui sont l'expression de cette puissance de fécondité.²⁹⁵ On se souvient aussi qu'en Egypte pharaonique, après la cérémonie des prémices présidée par le pharaon, les réjouissances populaires se poursuivaient dans les familles, au quartier ou dans des espaces aménagés à cet effet. La consommation de la bière et du vin sans mesure était la chose la mieux partagée. La musique, les chants et les danses agrémentaient les festivités. Ces mêmes boissons faisaient partie des offrandes données aux divinités agraires dans cette circonstance. Tout comme elles composaient la grande offrande que le pharaon donnait à son père Min.²⁹⁶

Les rites agraires dans la société ékang du sud-Cameroun établissait un lien entre la fécondité de la femme et la fertilité des sols. Certaines cultures étaient concernées par ces rites : les arachides, les graines de courge et les concombres. Ces rites étaient nombreux. Certains étaient exécutés à des moments précis de l'année. Ils réunissaient les membres de la famille ou le village. Ils étaient organisés pour rendre les exploitations agricoles prospères. Certains de ces rites étaient occasionnels. Les Ekang les organisaient lorsque la pluie était rare, ou quand une tempête ou un grand vent a détruit les plantations du village. Des rites de crise similaires étaient organisés en Egypte pharaonique. C'est le cas du pharaon Djoser qui avait l'habitude d'adresser des prières au dieu d'Eléphantine pour mettre un terme aux épisodes de famine de sept ans. Celui de Taharqa demandait au dieu Amon d'assurer à sa région une bonne crue afin de mettre ses sujets à l'abri de la misère.²⁹⁷

Tout rite agraire ékang s'adressait à un esprit particulier. Comme Hâpy faisait l'objet de cultes en Egypte pharaonique. Les devins-guérisseurs étaient les plus habiletés à célébrer le rite parce qu'ayant le pouvoir d'entrer en contact avec la divinité agraire comme *ngón zamba*. La bière et le vin ont été utilisés par les Ewondo du centre-Cameroun et les Egyptiens anciens dans les rites agraires. Au niveau des récoltes et les célébrations des prémices ils ont été considérés comme des boissons rituelles. Utilisés comme oblations devant être servies aux divinités, ces breuvages étaient aussi présents dans les repas communiels préparés pour la

²⁹⁵ *Ibid.*

²⁹⁶ Sarr, " La Bière ...", pp.117-124.

²⁹⁷ Vandier, *La famine...*, p.60.

circonstance.²⁹⁸ Ces boissons étaient également présentes dans les rites de prémices organisés par d'autres communautés négro-africaines.

Chez les Mboum du nord-Cameroun par exemple, la bière était utilisée à l'occasion du *fefeke*, la fête des prémices appelés aussi *nimu wen*. Cette cérémonie est organisée lorsque les premiers épis de mil sont matures au mois de *vouhong* c'est-à-dire au début du mois de novembre. Le *gâ hay* de façon rituelle va couper les premiers épis qui serviront à la confection de la bière qui sera donnée au *belaka*. Ce n'est qu'à l'issue de cette cérémonie que les habitants du village étaient autorisés à récolter et puis consommer les produits des champs. Lorsque le rite tire à sa fin, le *belaka* à l'aide d'unealebasse de bière de mil prie pour les récoltes et ensuite asperge les hommes. Préparée pour la circonstance, le *belaka* lui-même prend la peine de surveiller les étapes de sa fabrication. Cette bière est aspergée sur des bâtiments et jetée vers le ciel afin que les pluies accordent de bonnes récoltes aux populations.²⁹⁹ Chez les Mafa du nord-Cameroun la bière était également utilisée dans la fête des récoltes qu'ils nomment *ngwalala*. Cette célébration consacre le début de la nouvelle année agricole. A cette occasion, la bière de mil est versée en libations au pied de la montagne sacrée. Ces libations accompagnent les prières et les remerciements qui sont adressés à dieu, mais aussi à l'ancêtre fondateur de la communauté. Ces remerciements concernent la prospérité dont a été gratifiée la société. Il est fait des prières pour demander la fertilité de la terre pour la saison prochaine. Pendant le rituel, le prêtre de la montagne et son aîné boivent dans la mêmealebasse et une autre quantité de bière est donnée au plus âgé du troisième lignage mais aussi aux chefs de la famille. La fin de la cérémonie est consacrée à la consommation de la bière *zom shidef*. C'est une bière ordinaire pour la célébration sans aucune cérémonie de sacrifice qui lui est attachée. Tout le monde peut consommer de cette bière.³⁰⁰ Chez les Kirdis du nord-Cameroun, des fêtes et des sacrifices accompagnent le cycle de mil. Les éléments nécessaires à la cérémonie sont entre autres la bière de mil et la boule. Cette fête est célébrée même en temps de pénurie.³⁰¹ La fête des bières à dieu que nous observons chez les Mofou ou la fête d'après récoltes chez les Mafa et les Podoko

²⁹⁸ The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

²⁹⁹ J.C. Froelich, "Notes sur les Mboum du nord-Cameroun", *Journal de la société des Africanistes*, tome 29, fascicule 1, 1959, pp.91-117.

³⁰⁰ G. Müller-Kosack, *The way of the beer, ritual re-enactment of history among the mafa, terrace farmers of the Mandara mountains (north cameroon)*, London, Mandaras Publishing, 2003, pp.191-199.

³⁰¹ C. Aubenche, *Tokombere au pays des grands prêtres, religions africaines et évangile peuvent-ils inventer l'avenir ?* Paris, Editions de l'atelier/Editions ouvrières, 1996, p.41.

constituent également des occasions pour donner des offrandes des récoltes. On oint de façon rituelle les pierres avec du vin de mil.³⁰²

Au demeurant, on observe aussi que la bière et le vin occupaient une place de choix dans les rites de présentation des prémices tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang du sud-Cameroun. Comme on l'a démontré, ces breuvages étaient donnés comme offrandes aux divinités agraires notamment le dieu Min considéré par les Egyptiens anciens comme le dieu de la fertilité, de la fécondité et de la génération. Ils accompagnaient les sacrifices sanglants en l'occurrence le sacrifice du taureau ou alors faisaient partie de l'ensemble des victuailles qui étaient déposées sur la table d'offrandes du dieu Min. En plus, ces boissons enivrantes étaient consommées après les cérémonies rituelles par les participants aux rites. Ceci à l'occasion des réjouissances populaires dont les Egyptiens avaient droit après les hommages rendus à la divinité. Elles intégraient à cet effet le grand repas communiel. La bière et le vin étaient également utilisés pendant les manifestations qui marquèrent aussi la saison des moissons chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique et les Ekang du sud-Cameroun.

2- La bière et le vin dans les célébrations des récoltes proprement dites

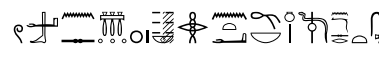
Lors des célébrations des récoltes en Egypte pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin étaient utilisés. D'après le calendrier ancien de l'Egypte pharaonique, les Egyptiens organisaient les rites de récoltes pendant la nouvelle lune du mois d'*Epiphi* (15 mai-13 juin). Selon l'édit du pharaon Amenemhat, cette fête était nommée la « réunion ». A l'occasion de cette cérémonie culturelle, on devait procéder à un rite désigné par l'expression « répandre la poudre verte » en égyptien ancien *Sṯi ṯhnt*. Cette expression est comme une évocation de ces réjouissances agricoles.³⁰³ Durant la fête du troisième mois de la moisson (*Epiphi*), fête de la nouvelle lune, il était question de faire processionner la déesse Hathor, maîtresse de l'ouïe. Cette procession devait la conduire dans la localité d'Edfou afin qu'elle célèbre sa belle fête puis recevoir la grande offrande composée, des bœufs, des volailles des jarres de vin et de cruches de bière. D'ailleurs Hathor par-dessus tout était aussi la déesse de l'ivresse. Ces offrandes purifiées étaient nécessaires pour son *ka*.³⁰⁴ Le jour de la nouvelle lune d'*Epiphi* (15 mai-13 juin) comme nous l'avons déjà mentionné, la déesse Hathor était sortie puis menée en procession. Ensuite elle recevait la grande offrande '*3br*. La statue de la

³⁰² N.S. Tchandeu, " Cultures lithiques dans les monts mandara au Cameroun", *Cahier « Mégalithisme d'Afrique »*, Vol.5, 2007, pp.65-80.

³⁰³ S. Cauville, *Dendérah. Les fêtes d'Hathor*, Leuven, Litgeverij Peeters, 2002, p.59.

³⁰⁴ *Ibid.*p.61.

déesse Hathor était menée par la suite sur le toit du temple où elle devait recevoir les rayons du soleil de la 10^e heure.³⁰⁵ Dans l’Égypte pharaonique, il y’avait une expression toute trouvée qui permettait de désigner la procession d’un dieu. Il s’agit de *pr.t* « sortie, apparition ». Ce mot est un dérivé du verbe *prj* « sortir » en une promenade processionnelle de la statue du dieu. Cette sortie était ponctuée par des arrêts à certains reposoirs échelonnés sur le trajet de la procession.³⁰⁶

Les fêtes du mois d’*Epiphi* étaient des fêtes de la moisson. La poudre d’or qui est donnée à Hathor en guise d’offrande se « parsème » (*Sti*), « s’épand » (*tff*) et « s’éparpille » (*wps*). La matière *thn.t* permet de remplacer toutes les pierres précieuses ou semi-précieuses dont les teintes allaient du vert-émeraude au bleu-vert des turquoises fanées. Le plus important selon S. Aufrère est que cette poudre verte devait être enveloppée de poudre d’or pour briller. Ce rite consistait donc à associer à la couleur verte du règne végétal la couleur de l’or solaire. L’association de la verdure et des rayons dorés symbolise chez l’Égyptien ancien les céréales fondamentales comme l’orge et le blé. A travers leur croissance biologique, ces céréales passent du vert « tendre » à l’or des épis pleins que portent les chaumes mûris. C’est ce qui explique la pratique du mêler vert et or. On peut à cet effet lire dans les textes de l’avant porte de Mout : , ‘*b.tw n.s thn.t hrw sis-n.t hn’ nt-’ nb nw wdi nsrt...* « On collecte pour elle la poudre verte étincelante en même temps qu’est mise en œuvre toute prescription de darder la flamme... » L’officiant royal devait conformément à l’intitulé clé du tableau accomplir l’acte de répandre de l’or et de la poudre verte étincelante (*thn.t*) dans la ville de Dendérah (*Ta-Rer*), de l’orge et du blé dans Dendérah (*Pou-di-Maât*). Un texte du mammisi de Dendéra reprend une formule similaire. On peut voir à travers la scène, le prêtre-du-roi puissant projetant en pluie des matériaux granuleux contenus dans une coupe devant Hathor « dame du bonheur, souveraine des contrées minières ». ³⁰⁷

Ce tableau s’intitule « Répandre l’or et la poudre verte étincelante, l’orge et le blé pour sa mère, la puissante ». On peut aussi lire dans la colonne latérale d’accompagnement du roi « Tant que le roi est...en train de répandre l’or ainsi que *hn’* la poudre verte qu’il est en train de parsemer blé et orge dans le mammisi, il est semblable à Horus... ». Le geste liturgique avait

³⁰⁵ R. Preys, *Les complexes de la demeure du sistre et du trône de Rê. Théologie et décorations dans les temples d’Hathor à Dendéra*, Paris, Peeters Press, 2002, p.562.

³⁰⁶Gauthier, *Les fêtes...*, pp.15-16.

³⁰⁷ Goyon, J.C., " Répandre l’or et éparpiller la verdure. Les fêtes de Mout et d’Hathor à la néoméie d’Epiphi et les prémices des moissons" in Van Dijk J., *Essays on ancient Egypt in honour of Herman Te Velde*, Groningen, Sty publications, 1997, pp.85-93.

également un autre objectif, celui de parsemer devant Hathor le sol avec des produits en grains aux colorations choisies : vert, or, jaune d'or, brun rouge. Ce geste rituel consiste à recréer sur le chemin sacré d'Hathor un environnement agricole rituel et symbolique. Ainsi, l'Égypte tout entier en présence de la mère royale est redynamisée par l'eau. Il devient vert car il bénéficie des actes posés par l'or de Rê. Ce métal jaune et rouge couvre son sol. En clair ce sont des céréales porteuses de vie. En tant que roi des minéraux, le roi est aussi celui qui fait vivre le pays *to-mery*. Ceci en raison de la végétation. Cette cérémonie n'a lieu qu'une seule fois l'an à la néoménie du troisième mois de *shemou* dans le courant d'*Epiphi*.³⁰⁸

Lorsque la saison agricole arrive pratiquement à son terme, les festivités de la « Bonne réunion » débutent. Les fruits de la crue de la saison *Akhet* sont disponibles. *Mésorê* qui est le quatrième mois de la saison *shemou* marque le changement du cycle agricole et permet de préparer l'année à venir. L'Égyptologue allemand Altermüller dans sa notice intitulé « Fieste » indiquait déjà que le périple d'Hathor au mois d'*Epiphi* était une étape ô combien importante de renouvellement de la nature. Il avait pu rapprocher cet événement avec les cérémonies décrites dans le calendrier d'Esna. Ainsi, le 20 et 21 *Epiphi* étaient des journées consacrées à des rites qui consistaient à faire verdoyer la campagne. Le 21 du troisième *shemou* et *Epiphi* est une journée consacrée à la fête de *Nebtou* (*hb Nbt-ww*) encore appelé « Hathor dans de la campagne ». ³⁰⁹ Te Velde parle aussi de la fête de la « Bonne réunion » et établit l'équivalence de l'expression *tp.w n s m.w* par « prémices des récoltes » et *tp.w 3h* par « prémices des champs ». C'est à l'occasion des rites de la « Bonne réunion » qu'on accomplissait la présentation des prémices en accomplissant le rite de « faire verdoyer la campagne ». C'est aussi le moment d'accueillir Hathor à la fois l'« or » et la « verdoyante » avec des gestes rituels. Celle qui est « ramenée ». C'est aussi celle que l'officiant royal doit parsemer l'itinéraire de procession de poudre verte mêlée de paillettes dorées.³¹⁰

Pendant les cérémonies d'Hathor du mois d'*Epiphi*, on faisait pour elle de grandes réjouissances. On lui fait une grande offrande composée de plantes, des étoffes, des onguents, des parures spécifiques mais aussi des cruches de bière et des jarres de vin. La fête de l'ivresse est aussi organisée en son honneur. En sa faveur, les participants s'enivrent à plusieurs reprises.³¹¹ Ces éléments de l'offrande faite à Hathor sont figurés dans l'annexe secrète (*ht-sššt*)

³⁰⁸ *Ibid.*

³⁰⁹ *Ibid.*

³¹⁰ *Ibid.*

³¹¹ Cauville, *Dendérah. Les fêtes...*, p.61.

mais aussi sont mis en évidence par le texte programme qu'on retrouve à l'intérieur du *per-nw*.³¹² Le mois d'*Epiphi* était considéré comme « maître de la vigne et du raisin » dans l'Égypte pharaonique. C'est le mois pendant lequel les vendages ont lieu. C'était aussi la période pendant laquelle les Égyptiens mettaient le vin neuf dans les jarres pour fermentation. Ici encore la bière et le vin sont utilisés à des fins rituelles. La déesse Hathor reçoit ces breuvages comme oblation, mais aussi en tant que déesse de l'ivresse, les participants s'enivrent en son honneur à travers la fête de l'ivresse qui est organisée pour la circonstance.³¹³

44 : La déesse Hathor



Source : <http://www.egypte-ancienne.fr/images/hathor.jpg>, consulté le 02/07/2019.

La bière et le vin à l'instar des Égyptiens anciens étaient aussi présents dans les célébrations des récoltes chez les Ekang du sud-Cameroun. Ainsi, au moment de la récolte des graines de courge ou *ngón* chez les Mvèle du centre-Cameroun, la communauté toute entière avait droit à des cérémonies rituelles qui étaient des occasions pour consommer le vin de palme ou toute autre boisson enivrante à l'instar des célébrations d'Hathor à Dendérah. Les graines de courge sont d'abord mélangées à de la terre pour faciliter leur séchage. Ces graines sont dispersées en cercle sur une aire précise. Au milieu du cercle, il était réalisé une couronne faite de *ngón* blancs (grains de courges) parce que ce type n'était pas mélangé à la terre. Cette couronne dans la socio-culture symbolisait le soleil. Puis une lance était plantée au centre de cette couronne.³¹⁴

Un ancien qu'on veut honorer est appelé à dire des formules de bénédictions et de remerciements aux divinités. L'objectif étant que l'abondance perdure et prospère. La lance plantée au centre de la couronne avait pour but de fixer l'abondance dans la terre familiale. Elle

³¹² *Ibid.*

³¹³ P. Josseline, *La danse sacrée du pharaon. Livres I, II, III*, Paris, Mon petit éditeur, 2013, p.121.

³¹⁴ The-Bochet, "Rites et...", pp.245-278.

ne devait pas s'en éloigner. Les paroles prononcées avaient également pour finalité d'attirer les bienfaits des esprits « forts ». Les femmes utilisaient également les graines de courge blanches pour préparer un gâteau destiné à une personne de la famille pour qui elles désiraient signifier un certain attachement. Cette personne pouvait être un gendre, le chef de famille etc.³¹⁵ La lance fixée comme nous venons de le montrer permet aussi de raffermir cette alliance ou encore cette amitié nouvelle à l'incrétant dans la vie de la famille. Chez les Mvële, la couronne blanche (soleil) permettait aussi d'arrêter la pluie tout comme la lance fixe. A la fin des cérémonies un repas communiel était organisé à l'occasion duquel le vin de palme était consommé par les participants au rite.³¹⁶

En Egypte pharaonique, on observait un carnaval de même nature pendant les fêtes des récoltes. A Thèbes des scènes de réjouissances de cette nature étaient aussi observées lors des fêtes de moisson. On pouvait y voir la foule en liesse, dansant, chantant et consommant avec exagération de la bière et du vin. Les fêtes de la moisson nous rappellent la fête de Bubastis. A cette Occasion, hommes et femmes chantent, dansent, battent les mains et consomment sans mesure de la bière et du vin de la vigne plus que dans tout le reste de l'année.³¹⁷ Les fêtes des Min étaient aussi assimilées aux fêtes de moisson. Dans les centres du culte de Min notamment Akhmîm en Haute-Egypte, Qif et Louxor, les fêtes et les réjouissances étaient indissociables. Ces fêtes occasionnaient de grands rassemblements de population. Des milliers de personnes réunies pour la circonstance consommaient abondamment les boissons alcooliques. Cette forte consommation de la bière et du vin pouvait évoquer un comportement rituel.³¹⁸

La bière et le vin comme nous venons de le voir ont été utilisés chez les Egyptiens de l'Antiquité dans les différentes phases des rites agraires. Que ce soit pendant les rites de semailles ou des moissons, ces breuvages étaient donnés comme oblations aux divinités agraires. Elles se retrouvaient dans l'eau ou dans la forêt. Ces boissons faisaient aussi partie des repas communiels préparés pour la circonstance. Il convient donc d'analyser les significations réelles que ces liquides avaient dans les rites agraires chez ces deux peuples négro-africains.

³¹⁵ *Ibid.*



³¹⁶ *Ibid.*

³¹⁷ Vandier, *Mystères de...*, pp.267-268.

³¹⁸ Volokhine, Y., " Les déplacements pieux en Egypte pharaonique : sites et pratiques cultuelles", in Frankfurter D.(ed.), *Pilgrimage and holy space in late antique egypt*, Netherlands, Koninklijke Brill Nv, 1998, pp.51-97.

C- Les significations de la bière et du vin dans les rites agraires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- La bière et le vin comme offrandes de supplication et d'entretien des divinités

La bière et le vin étaient utilisés comme offrandes dans les rites agraires en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale. Chez les Egyptiens anciens, l'offrande de la bière et du vin est l'offrande de *maât*. Grace à cette offrande, le roi maintient l'ordre divin. La divinité qui a reçu l'oblation de bière et de vin pourra donc poursuivre son œuvre créatrice. , Maât ou *M3't* en égyptien ancien est le *netjrt*, c'est-à-dire la déesse qui représente le principe de l'ordre cosmique. C'est le concept par lequel les *netjeru* étaient régis. En lisant le grand dictionnaire de Berlin, on se rend compte que douze pages de cet ouvrage sont consacrées au mot , *maâ* ou *maât*. Et insistent sur deux significations à savoir la « justice et la vérité ». En tant qu'adjectif *maâ* est traduit par « authentique », « équitable », « impeccable », « juste », « véridique », « véritable », « vrai ». En considérant ce vocable comme un verbe, *maât* renvoie selon le *worterbuch* à « être juste », « être en ordre », « être en parfaite condition », « être vrai ».³¹⁹ Le vocable dont il est dérivé à savoir *nisbé-maâty* signifie « justifié ». L'expression *maâ khérou* qui signifie littéralement « juste voix » peut avoir une double utilisation. D'abord comme verbe il signifie alors « être justifié », « triompher » et ensuite comme nom. Ce qui nous permet d'avoir « justification » ou « triomphe ». Maât dans la cosmogonie égyptienne n'est donc pas seulement la déesse de l'ordre, de la justice et de la vérité, elle incarne aussi la victoire sur forces du chaos (*Isefet*) mais aussi la prospérité.³²⁰

Maât est le contraire exact de *Isefet* qui est l'incarnation du désordre, du mensonge, de la prédation ou des forces mortifères pour tout dire. L'offrande de Maât permet alors la mise en place de l'ensemble des conditions qui permettent à la vie de paraître mais aussi à son renouvellement.³²¹ *Isefet* dans l'Egypte antique était incarné par Seth-typhon qui signifie selon la définition de Trickster « l'ennemi des confins » ou « l'esprit du désordre ». Les autres mots signifiés par le signe de l'animal de Seth d'après Te Velde correspondent à tous les aspects négatifs de la réalité dans la vie cosmique, sociale ou personnelle. Ces réalités peuvent être « la tempête », le « trouble », la « maladie » ou lorsque la crue n'arrivait pas et n'inondait pas toutes les terres cultivables. Bien plus, le mal était aussi présent dans la société égyptienne lorsque la

³¹⁹ Menu, B., " La notion de maât dans l'idéologie pharaonique et dans le droit égyptien", in Anafouosto Canas B., (ed.), *Dire le droit : normes, juges, jurisconsultes*, Paris, éditions panthéon Assas, 2006, pp.33-43.

³²⁰ *Ibid.*

³²¹ *Ibid.*

crue était trop violente et se montrait dévastatrice en arrachant les sols sans occulter le fait que parfois elle pouvait être trop faible pour fertiliser les champs.³²²

Dans les textes des pyramides de la V^e et de la VI^e dynasties, maât est considérée comme un bienfait cosmique : "Le ciel est apaisé, la terre est dans la joie, car ils ont appris que le roi mettrait Maât à la place d'Isefet". De plus dans les textes des sarcophages datant de la première période intermédiaire et du Moyen Empire (vers 2160-1700 av. J.-C.), la déesse maât est aussi présentée comme ayant existé depuis la création. D'après ce texte, le démiurge Atoum-Rê en créant le cosmos crée aussi le premier couple des dieux : Chou et Tefnout-Maât. En association avec Chou, Maât préside à la création et à l'organisation du cosmos. Elle est également présentée comme une énergie cosmique. On peut lire dans ces textes de sarcophage ce qui suit : " Alors Atoum dit : Celle-qui est-la-vie, Tefnout, est ma fille ; elle sera avec son frère Chou dont le nom est Celui-qui-est la-vie, son nom [à elle] étant Maât... Vie repose avec ma fille Maât..."³²³

Depuis l'Ancien Empire, le pharaon égyptien a pour vocation de réaliser la Maât et de repousser le *Isefet*. A travers l'offrande de Maât, le Pharaon réinstaura donc l'équilibre du cosmos, consacre la victoire de l'ordre sur le chaos et assure aussi à l'Egypte la prospérité dont elle a besoin. Dans le temple de Louxor datant de l'époque d'Amenhotep III (vers 1390-1350 av. J.-C., Nouvel Empire), nous pouvons nous informer sur cette tâche essentielle de Pharaon qui consiste à réaliser la Maât : "Rê a placé le roi sur la terre des vivants, pour toujours et à jamais, pour juger les hommes et satisfaire les dieux, pour faire advenir Maât et anéantir Isefet, en donnant des offrandes aux dieux et des offrandes funéraires aux défunts". D'ailleurs, dans ses lamentations, Ipou-Our n'hésite pas à accuser Pharaon qui a manqué à son devoir : " Le Verbe, l'Intuition créatrice et Maât sont avec toi mais c'est le trouble que tu as répandu à travers le pays... Est-ce ton action qui est responsable de cette situation ? As-tu menti ?..."³²⁴

Il est donc clair qu'à travers l'offrande de Maât composée aussi de bière et de vin, pharaon doit triompher des forces destructrices sur terre afin d'y maintenir création voulue par le démiurge Atoum-Rê. A partir du Nouvel Empire surtout, plusieurs pharaons ont intégré le terme « Maât » à leur titulature. C'est le cas des Pharaons de la XIX^e et de la XX^e dynasties. Ils vont porter le nom royal d'« Ouser-Maât-Rê » (Puissante est la Maât de Rê). L'offrande de *maât*

³²² U. Bianchi, " Seth, Osiris et l'ethnologie", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.179, N°2, 1971, pp.113-135.

³²³J. Lengrand " Maât, fondement de la pensée égyptienne"[En ligne]<https://renneegypto.free.fr>, consulté le 23/04/2020.

³²⁴ *Ibid.*

conçue par les Egyptiens anciens comme le nectar et l'ambrosie est donc la substance divine dont Hatchepsout vers 1490-1468 tire sa vitalité et qu'elle restitue au dieu Amon en ce cas précis par la vertu de son règne.³²⁵ A partir du règne de Thoutmosis III (vers 1479-1425 av. J.-C., Nouvel Empire), l'offrande de *Maât* à une divinité par Pharaon devient donc l'expression symbolique de la soumission de Pharaon à la divinité qui fait de lui son représentant sur terre afin qu'il y réalise la *Maât*.³²⁶

L'offrande donnée à la divinité dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens suscite la continuité de la création et permet à l'univers d'être conservé sans dommage. Cette offrande agit sur le dieu en lui permettant de renouveler son œuvre. Nous sommes manifestement dans une situation de don et contre-don.³²⁷ L'offrande des boissons enivrantes ici permettra donc à la puissance de se manifester, de se libérer. Ces oblations devaient à ce titre être régulières et constantes pour attirer les flots du Nil. Dans le rituel proprement dit, le roi tend une corbeille contenant les offrandes en direction du dieu. Cette corbeille signifie « tout », « totalité ». On peut y voir aussi la déesse *maât* assise avec le signe *ânkh* qui signifie « la vie ». Parce que la déesse *Maât* est une énergie cosmique qui a le pouvoir de repousser les forces du mal et d'instaurer l'ordre et la prospérité. Suite à cette offrande de bière et de vin donnée par Pharaon, ce dernier recevra de la divinité la santé, la richesse, la puissance, la bravoure et d'autres qualités indispensables à l'exercice de ses fonctions.³²⁸

Pour continuer à garder l'ordre divin ou la régularité de la crue, le roi doit être en harmonie avec les divinités comme Hâpy du Nil, Sokar de Memphis ou Min de Coptos. Il doit constamment les entretenir avec des offrandes notamment celles de la bière et du vin. On comprend donc que si la *maât* est l'ordre, source de vie dont les hommes ont besoin pour continuer leur existence, les divinités agraires se nourrissent aussi du *ka* ou de l'énergie vitale des offrandes de *maât* constituées entre autres de la bière et du vin. Ce qui leur permet de continuer leur action de renouveler la vie " Ta nourriture c'est *Maât*. Ta boisson, c'est *Maât*. Ton pain c'est *Maât*. Ta bière c'est *Maât*. L'encens que tu respires, c'est *Maât*. Le souffle de tes narines, c'est *Maât*". Nous pouvons comparer cette offrande de *Maât* composée aussi de la bière à l'offrande de *Ngón zamba* chez les Eton et les Batsinga de la période précoloniale. Elle avait aussi pour but d'instaurer chez ces derniers le *mvoe* « paix », l'équivalent de la *Maât*

³²⁵ Bohême, Forgeau, *Pharaon.Les...*, p.126.

³²⁶J. Lengrand " *Maât*, fondement de la pensée égyptienne" [En ligne]<https://renneegypto.free.fr>, consulté le 23/04/2020.

³²⁷ Menu, "La notion...", pp.33-43.

³²⁸ *Ibid.*

égyptienne. Tout comme la Maât chez les Egyptiens anciens, le *mvoe* chez les Ekgang se traduisait aussi par la prospérité au niveau de l'agriculture. Son contraire était l'*Abbé* « le mal » comme *Isefet* était le contraire de *Maât* en Egypte pharaonique. Il fallait donc jeter dans le fleuve des offrandes alimentaires constituées de bière et de vin pour s'attirer les bienfaits de *Ngón Zamba*, divinité agraire chez les Eton et les Batsinga. Pour qu'elle fructifie la production agricole. Bien entendu, cette offrande était désignée par l'expression ékgang « *metunenga me Ngón Zamba* ». ³²⁹

En recevant les offrandes de bière et de vin par exemple, les dieux d'Egypte et les divinités agraires ékgang mettaient fin aux punitions qu'ils infligeaient aux hommes. Nous avons un cas d'école qui nous permet de saisir la puissance de la bière dans la société égyptienne antique. Rê par exemple sauva les vies humaines de la cruauté sanguinaire de Hathor en la faisant ingurgiter des quantités énormes d'alcool qu'elle trouva dans les champs qui étaient inondés de ce breuvage. ³³⁰ Ces offrandes de bière et de vin qui accompagnent les rites pendant la saison *Akhet* étaient à plus d'un titre nécessaires pour les divinités. Si ce n'était pas le cas, la nourriture venait à manquer. On considérait donc cette période de cultures des terres et germination comme une période pendant laquelle il fallait assurer la paix et la concorde à l'Egypte. Cette entreprise revenait au pharaon le plus grand prêtre de l'Egypte mais aussi à ses prêtres. Il se devait de maintenir l'équilibre en apportant aux divinités des offrandes de bière et de vin entre autres et de la nourriture. Si ce dernier venait à manquer à ce devoir, tout l'Egypte s'effondrait dans le chaos ou l'*Isefet*. ³³¹

Les offrandes cultuelles qu'on observait pendant cette période étaient destinées à éviter cette incertitude. D'autres rites comme la course d'Apis permettait de lier le pouvoir royal à divinité et à la fertilité avec la présence du taureau. ³³² Le Pharaon considéré à la fois comme Horus et fils de Rê, a le pouvoir de déclencher la bonté de dieux en leur octroyant des offrandes de *Maât* dont ils ont besoin. Tel le *ngyán*, *nnem* « sorcier » ou les *bod-meken* « les hommes des grands rites » chez les Ekgang de la période précoloniale. Nous le rappelons, ces oblations sont aussi la bière et le vin. Il s'agit donc de repousser les forces mortifères qui peuvent amener les chaos, la révolte. Ces forces négatives sont représentées par Seth qui se manifeste aussi par

³²⁹ *Ibid.*

³³⁰ A. Erman, H. Ranke, *la civilisation égyptienne*, Paris, Payot, 1980, p.342.

³³¹ Menu, "La notion...", pp.33-43.

³³² M. Massiera, "Les divinités ophidiennes Nâou Nehebkaou et le fonctionnement des kaou d'après les premiers corpus funéraires de l'Egypte ancienne", Thèse de Doctorat en Egyptologie, Université de Montpellier 3 Paul-Valéry, 2013, p.56.

des vents destructeurs appelés *khamsin*. Chez les Ekgang, ces forces négatives étaient représentées par les esprits et les défunts malveillants. Tout comme le *ngəgán* pouvait aussi être l'auteur des malheurs qui minent la communauté. Ces vents chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique transportent de grandes bandes de sable et de poussières des déserts et sont aussi responsables de l'élévation de la température.³³³

Afin d'instaurer au sein des populations de l'ordre, la vie, la surabondance et la prospérité.³³⁴ Le rituel de l'offrande en Egypte ou *metunenga me Ngón Zamba* « offrande de la fille de Zamba » chez les Eton et les Batsinga étaient fondamentales dans les actes rituels et culturels. Il n'y avait pas de rite sans offrande chez ces deux peuples négro-africains. Cette offrande était une spiritualisation et une dynamisation de la matière face au divin. Ces offrandes de boissons enivrantes permettaient de nourrir les esprits aussi bien que l'esprit lui-même. C'est-à-dire la divinité à qui l'offrande est destinée. La bière jointe au pain chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique ou à d'autres denrées alimentaires chez les Eton et les Batsinga comme les ignames constituaient l'oblation idéale pour les divinités. Bière et pain particulièrement sont tirés du grain. La bière était présente sur toutes les tables, et comptait dans l'alimentation des dieux et des défunts tant en Egypte pharaonique que chez les Ekgang du sud-Cameroun. Cet aspect est développé de long en large dans le chapitre qui concerne les rites funéraires. Nous pensons par exemple pour le cas des Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale aux rituels d'*ékulii kón* ou d'*ésoe meyok*.³³⁵

En donnant la bière et le vin en guise d'offrandes aux divinités de l'eau, le pharaon le *mbi ntum* ou *zomlo'o* s'assuraient que celles-ci allaient continuer à renouveler la vie ou à poursuivre l'œuvre de la création. En Egypte pharaonique spécifiquement, le roi d'Egypte, en tant qu'Horus et fils de Rê devait faire vivre les populations égyptiennes et leur procurer la subsistance. C'est pour cela que le pharaon était associé à *Npr* (Neper), le dieu grain, fils de Renenoutet, la déesse cobra qui est considérée comme la protectrice des moissons.³³⁶ Tel était aussi la fonction religieuse du *mbi ntum* ou *zomlo'o* chez les Ekgang du sud-Cameroun. Celle de procurer de la nourriture et du bien-être à ses sujets. Bon à savoir aussi chez les Egyptiens anciens, la bière et le vin rouge sont les boissons d'Isis et Osiris. Une fois que le grain a terminé

³³³ Anonyme, " khamsin" [En ligne]<https://fr.wikipedia.org/wiki/khamsin>, consulté le 20/12/2018.

³³⁴ B. Menu, " Fondations et concessions royales des terres en Egypte ancienne", *Dialogues d'histoire ancienne*, Vol. 21, N°1, 1995, pp.11-55.

³³⁵ Anonyme, " Histoire d'une boisson : La bière" [En ligne]<https://www.ledifice.net/7507-1.html>, consulté le 20/12/2018.

³³⁶ *Ibid.*

de fermenter, ces boissons se referaient à l'éternel retour de la vie après la mort. Lorsque nous lisons le livre des morts au chapitre 72, l'orge est définie comme la nourriture de l'immortalité. Parce que venu de la terre, le grain d'orge est mélangé à l'eau puis porté à ébullition par le feu. En contact avec l'air, l'orge va fermenter et permettra de produire la bière. La bière considérée comme vie en Egypte antique était associée à quatre éléments fondamentaux : Terre, eau, l'air et le feu. Ainsi la création a lieu quand ces éléments s'organisent, se maintiennent et s'harmonisent et l'eau de la connaissance abreuve cette création. Le rite permet d'ajouter la levure qui fait que ce grain renaisse sous une forme plus noble. La bière et le pain en tant que fruits spirituels sont le résultat d'un travail de fermentation et de purification. La bière dans l'Egypte ancienne, symbolisait donc cette levée de l'âme, cette fécondité du travail de l'homme qui transforme le blé, sagesse de la terre en nourriture spirituelle.³³⁷

Les offrandes de bière et de vin sont des « allégories du sacrifice ». Elles sont de véhicules mystiques qui transportent le dieu ou le défunt dans l'autre monde. La bière et le vin ont été rendus divins par le sacrifice (destruction) et mènent le dieu vers le monde supraterrestre tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Donner la bière et le vin à Hâpy, Sokar ou Min, à *Ngón Zamba* ou à toute autre divinité pour la prospérité des récoltes ou la fertilité du sol chez les Egyptiens anciens ou chez les Ekang c'est participer à la sublimation de ces divinités. Dès cet instant la bière et le vin donnés comme offrandes se confondent avec la divinité et le défunt. Ils ne deviennent qu'une seule chose.³³⁸

En Egypte ancienne particulièrement, la bière et le vin ne sont que les produits du dieu et du défunt. On les désigne d'ailleurs sous le vocable de l'« œil d'Horus » parce qu'ils sont l'émanation d'Osiris le bénéficiaire-type du sacrifice. Parfois ces offrandes de bière et de vin sont assimilées à la déesse *mâat* qui représente auprès des morts et des défunts, la mère, l'épouse et la fille. Elle n'est en définitive que leur substance divinisée dont ils vivent et ce par quoi ils vivent. C'est par le semblable qu'on nourrit le semblable et la victime est la nourriture des dieux. En d'autres termes, la bière et le vin sont utilisés comme la nourriture des dieux parce qu'ils sont d'essence divine. Les dieux se nourrissent de tout ce qui leur est donné en holocauste. Aussi, le sacrifice a-t-il été considéré comme la condition même de l'existence divine. Il a fini par apparaître comme l'essence des dieux, leur origine, leur créateur. Ces offrandes de bière et de vin et même les animaux sacrifiés ont été souvent utilisés pour entretenir les participants aux cérémonies cultuelles. Cela peut se vérifier en Egypte pharaonique pendant le rite de Min et

³³⁷ *Ibid.*

³³⁸ *Ibid.*

chez les Eton et les Batsinga pendant l'offrande à *Ngón Zamba*. Cependant, a priorité était d'abreuver et de nourrir les dieux.³³⁹ Ces oblations étaient déposées par le Pharaon, le *Zomlo'o* ou le *mbi ntum* parce que considérés comme les plus grands prêtres des rites agraires.³⁴⁰

L'être qui reçoit les offrandes de bière et de vin en fait s'assimile les vertus de ces boissons en les buvant. L'offrande de bière et de vin tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale est aussi détentrice d'une âme qui s'oriente vers le monde des dieux. Les divinités agraires ne consomment pas ces boissons mais se nourrissent de leur principe vital. En Egypte pharaonique on parle du *ka* de l'aliment. Cette âme en mouvement sert de véhicule aux dieux ou au défunt dont l'âme descend en quelque sorte sur l'offrande et se confond avec elle. Pendant le sacrifice agraire, l'offrande de bière et de vin transporte le mort au ciel. Elle sert aussi de voile à la barque divine qui transporte les âmes vers les régions d'outre-tombe. Enlève aussi bien les dieux que les hommes mais aussi l'aile de Thot, le dieu-Ibis. L'offrande de bière en Egypte pharaonique en tant que véhicule de l'âme est alors divinisée. Elle sert de même aux dieux et aux hommes de père et de mère. Le défunt qui consomme les offrandes de bière et de vin renaît à la vie divine. Il s'agit donc des offrandes qui accompagnent le sacrifice sanglant.³⁴¹

La bière et le vin sont deux produits qui étaient indispensables dans les rites avant les semailles tant chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. Ils étaient donnés en offrandes aux divinités de l'eau comme Hâpy et *Ngón Zamba* et étaient une composante essentielle du repas communiel. Dès cet instant ces deux breuvages cessaient d'être des boissons vulgaires, elles devenaient des boissons spirituelles nécessaires aux dieux et à l'établissement d'une liaison entre les mondes physique et métaphysique. Dans les rites de moisson tels que pratiqués chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens, la bière et le vin étaient aussi utilisés à des fins rituelles. Les offrandes de bière et de vin comme tout autre sacrifice en négro-culture sont souvent adressées aux ancêtres car ils sont les plus anciens ayant marché sur le terrain que les vivants piétinent. Ce sont les prédécesseurs de tous ceux qui vivent et sont dans un état spirituel de l'existence qui leur donne le pouvoir d'assister ceux qui vivent. Des libations comme on vient de le voir sont souvent offertes à travers la boisson et la nourriture car les vivants pensent que les entités supérieures ou les ancêtres pour être précis continuent de vivre comme ils le faisaient lorsqu'ils étaient sur terre.

³³⁹ *Ibid.*

³⁴⁰ T. Obenga, *La philosophie africaine de la période pharaonique*, Paris, Présence africaine, 1990, p.450.

³⁴¹ Moret, "Du sacrifice...", pp.81-101

Alors même que dans leur état spirituel, ils ont besoin d'un soutien. Les offrandes peuvent leur être accordées individuellement ou collectivement.³⁴²

Dans cette situation de don et contre-don, les forces vives de l'Égypte se mettaient au service de l'entretien et du bon plaisir des dieux. C'est de la toute-puissance divine que dépendait le bien-être de tout le pays. La divinité égyptienne était incarnée dans une statue. Elle était également douée d'un être physique soumis à un rythme biologique reflétant le modèle de la vie humaine. A savoir qu'elle pouvait dormir, veiller et recevoir des soins corporels. C'est pour cette raison que les offrandes convergeaient vers le temple. C'étaient des offrandes vestimentaires, des pierres et métaux, les cosmétiques, les aromates, les produits du sol indigène ou des terres étrangères mais aussi les offrandes alimentaires.³⁴³

L'ensemble de ces produits étaient transformés en énergie par les dieux. Le maintien de l'harmonie universelle dépendait de cet échange perpétuellement renouvelé. Chez les Eton et les Batsinga de la période précoloniale, une situation identique était observée. Des offrandes constituées de denrées alimentaires diverses notamment de bière et de vin convergeaient vers les lieux de rites agraires. Qui pouvaient être le fleuve et la forêt où résident les esprits et autres divinités agraires en l'occurrence *Ngón Zamba* ou alors c'est sur les tombes que ces offrandes étaient souvent déposées au bénéfice des défunts. Nous observons que le principe contractuel tant en Égypte pharaonique que chez les Ekgang du sud-Cameroun caractérise les rapports entre les dieux et les hommes. Entre les deux ordres se trouve le Pharaon et le *mbi ntum* ou le *zomlo'o* qui sont les seuls responsables des transactions entre les dieux et les hommes. En raison de leur essence, c'est eux qui approchent la divinité afin de subvenir à ses besoins. En retour, ils reçoivent de la divinité l'influence créateur. De par leur statut de gestionnaire des biens de la communauté égyptienne, le pharaon en ce qui le concerne transmet au dieu lesdits biens donc le pouvoir vivifiant pour qu'une fois réanimé, ce même pouvoir se perpétue à travers lui sur l'ensemble des sujets.³⁴⁴

A travers cet échange réciproque de don entre Pharaon, le *zomlo'o* ou le *mbi ntum* et les divinités, chaque partie trouve son intérêt dans l'affaire :

Tu me donnes une crue haute et abondante afin de pourvoir à tes offrandes divines et de pourvoir aux offrandes des dieux et des déesses, maîtres de la Haute et de la Basse-Egypte afin de faire vivre les

³⁴² *Ibid.*

³⁴³ *Ibid.*

³⁴⁴ Bohême, Forgeau, *Pharaon.Les...*, p.126.

taureaux sacrés, afin de faire vivre tout le peuple de ton pays, leurs bétails et leurs arbres que ta main a créés.³⁴⁵

Ici la coopération est une question de survie matérielle. Puisque si l'approvisionnement des autels tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale dépend du flot nourricier ou de la prospérité des champs dans la communauté ékang, celui-ci n'est accordé qu'à la condition d'un apport régulier d'offrandes. Que se rompe un maillon de la chaîne et c'est la faillite de l'intégration de la nature avec la société égyptienne et ékang.³⁴⁶ A travers l'échange réciproque de dons alimentaires, il y a la circulation des flux d'énergies permettant d'assurer l'harmonie universelle. Cette circulation est assurée par l'action royale et celle de *mbi ntum* ou du *zomlo 'o*.³⁴⁷

Certains textes égyptiens mettent en relief le rôle nourricier du pharaon dans la société égyptienne. L'enseignement d'Amenemhat (vers 1990-1960) en est un : " On n'avait pas faim dans mes années, et on n'y avait pas soif, mais on restait assis grâce à ce que j'avais fais". Qui plus est, Ramsès II (vers 1290-1924) promet de mettre fin à la mortalité infantile : "Je suis [...] celui qui permet aux jeunes générations de croître en leur permettant de vivre. Les aliments vous inonderont et il n'y aura plus de désir d'augmenter autour de vous". Séthi 1^{er} (vers 1304-1290) met également en exergue la fonction nourricière du pharaon en disant qu'il est : "celui qui emplit les magasins, élargit les greniers, donne des biens à celui qui en est dépourvu".³⁴⁸

La bière et le vin offerts pendant le rite de disette chez les Ekang relevaient du sacrifice comme en Egypte antique. Louis Bouyer nous informe que le mot sacrifice tire son origine de *sacrum facere* « faire ce qui est sacré ». Cette pratique rituelle consiste à faire qu'un objet passe du domaine profane pour le domaine sacré. On ne peut donc parler de rite sans sacrifice. L'offrande de la fille de dieu ou *metunenga me Ngón Zamba* connue chez les Ekang du sud-Cameroun notamment les Eton et les Batsinga était un rite exécuté à la suite de mauvaises récoltes. Le clan était en proie à la famine ou à la disette. Les différentes séquences du rite étaient ponctuées par des repas communiels faisant intervenir aussi la consommation du vin de palme comme en Egypte pharaonique. En l'occurrence lors des prières que le roi Djoser adressaient au dieu d'Eléphantine ou lorsque celui de Taharqa demandait au dieu Amon de protéger ses sujets contre la misère. Comme on l'a vu, le vin de palme cessait d'être un simple

³⁴⁵ *Ibid.* p.127.

³⁴⁶ *Ibid.*

³⁴⁷ *Ibid.* pp.134-135.

³⁴⁸ *Ibid.* p.164.

vin des jours ordinaires mais un vin rituel. Ces boissons alcooliques étaient aussi versées dans la rivière, dans le ruisseau ou dans le fleuve. Au même titre que les légumes et les mets apportés du village et jetés en brousse ou dans le fleuve en faveur de la fille de dieu ou *Ngón Zamba*.³⁴⁹ Ce sacrifice propitiatoire avait donc pour but de prier Dieu à travers *Ngón Zamba* ou fille de Dieu afin qu'il rende les récoltes abondantes et les sols fertiles.³⁵⁰

L'objectif de cette offrande de propitiation était de libérer l'énergie indispensable à la cohésion et à la vitalisation de la communauté. A travers la bière et le vin offerts pendant le rite de disette, les Ekang à l'instar des Ewondo cherchaient à expier les fautes collectives ou individuelles. Comme faute, nous pouvons citer l'assassinat, entretenir les rapports sexuels entre personnes consanguines ou avec la femme d'autrui, manquer d'entretenir les ancêtres par des offrandes alimentaires etc. Dans un autre cas, il s'agissait de mettre fin à une "pollution". L'offrande de boissons alcooliques permettaient d'amadouer les puissances de la nature, d'obtenir leur assistance mais aussi leur protection. Il fallait aussi communier avec elles.³⁵¹

La bière et le vin en tant qu'aliments ont intégré les services religieux des Egyptiens de l'antiquité et des Ekang du sud-Cameroun. La bière et le vin dans le cadre rituel deviennent de façon dominante des éléments de la louange. Dans la louange, l'homme égyptien et ékang cherchent à communiquer avec le monde divin à travers l'offrande de la bière et du vin de façon spécifique. Dans leur religion respectives, les dieux ne sont pas seulement des invités mais assument également la responsabilité de procurer la nourriture.³⁵² Les Egyptiens anciens et les Ekang donnaient la bière et le vin aux dieux parce qu'ils reconnaissaient que leurs divinités respectives leur procuraient les denrées alimentaires. La constance des provisions était une preuve des relations saines entre les divinités et ces deux peuples négro-africains. Mais aussi des effets positifs de ces louanges faites d'offrandes de bière et de vin. Le rôle de la divinité providence ici est très importante dans les cultes de la fertilité. Le mythe d'une divinité morte et d'une divinité qui ressuscite nous rappelle le cycle des saisons. Les offrandes de bière et de vin que les Egyptiens anciens et les Ekang traditionnels avaient l'habitude de donner aux dieux pendant les cultes de fertilité leur permettaient d'interpeller les divinités de la nature d'apporter une production abondante. Les offrandes de bière et de vin comme tout autre aliment rituel

³⁴⁹M.F. Owona, "Pratique et importance du rite tso'o dans la société Etenga de la période précoloniale à l'année 1987", Mémoire de Maitrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007/2008, p.20.

³⁵⁰E. Saha Tchinda, *Les religions traditionnelles des Bamiléké*, Paris l'Harmattan, 2016, p.89.

³⁵¹ Masquelier, B., "offrande de mise à mort et langage rituel, puzzle africaniste" in Neuch M., (ed.), *Le sacrifice dans les religions*, Paris, Beauchesne, 1994, pp.21-39.

³⁵²Jin Hee Han, " Food and rituals" in Salomone F.A., (ed.), *Encyclopédia for religious rites, rituals, and festivals*, New York/London, Routledge, 2004, pp.139-142.

occupent une place de choix dans les rites variés de ces deux peuples africains. Ces boissons ne sont pas seulement une source de nutriments mais une part du langage social qui articule les relations sociales dans une façon stylisée. Les boissons rituelles exposent celui qui est inclus et celui qui est exclu, et celui qui est lié à un autre de quelle que manière que ce soit.³⁵³

Les rites de sacrifices ou d'offrandes de bière et de vin précisément étaient exécutés par les Egyptiens anciens et les Ekgang de la période précoloniale pour enlever le péché. Ensuite pour calmer la culpabilité, gagner les faveurs, éviter la punition, établir les liens avec les dieux et les esprits, donner aux dieux et aux esprits ce qui leur appartient. Enfin pour maintenir l'ordre de l'univers, éviter les conflits, résoudre les conflits et célébrer les événements personnels et familiaux, de la communauté qui ont une signification religieuse. Tel est le sens que nous donner à l'offrande de la fille de Dieu ou *metunenga me Ngón Zamba* et *metunenga me Zamba* « offrande à Dieu » chez les Eton et les Batsinga ou l'offrande de Maât donnée à Hâpy, Minou, Amon ou à d'autres divinités agraires chez les Egyptiens de la période pharaonique. Nous rappelons que les rites *metunenga me Ngón Zamba* et *metunenga me Zamba* « offrande à Dieu » chez les Eton et les Batsinga de la période précoloniale étaient organisés sur les berges d'un fleuve, dans la forêt ou à la frontière de deux villages. Aussi, le rite d'Hâpy avait lieu sur le Nil, celui d'Amon à Thèbes et Minou à Coptos et Panapolio. On les trouve dans chaque système religieux y compris les grandes religions. Les sacrifices et les offrandes de bière et de vin donnés par les Egyptiens anciens et les Ekgang de la période précoloniale étaient adressés aux forces surnaturelles comme Sokar à Memphis et *Ngón Zamba* chez les Eton et les Batsinga. Les offrandes de bière et de vin à l'image de tout autre bien constituaient des moyens chez ces deux peuples négro-africains de plaire à la force surnaturelle quand ça pouvait être Dieu, un esprit, un fantôme et de maintenir ou rétablir les liens entre les croyants et leur monde surnaturel.³⁵⁴

C'était souvent les bières traditionnelles qui étaient données comme oblation tant en Egypte pharaonique que chez les Ekgang de la période précoloniale. Chez les Egyptiens anciens, on avait la bière d'orge *hnkt* et le vin de vigne, *jrp*. Tandis que chez les Fang-Beti-Bulu il y avait le vin de palme etc. Ces offrandes étaient habituellement présentées publiquement. C'est le cas du rite *metunenga me Zamba* « offrande à Dieu » chez les Eton et les Batsinga les cérémonies liées au culte d'Hâpy chez les Egyptiens anciens.³⁵⁵ Faire une offrande de bière aux dieux chez ces deux peuples négro-africains assuraient une terre fertile et des récoltes

³⁵³ *Ibid.*

³⁵⁴ Levinson, D., " Sacrifice and offerings" in Salomone F.A., (ed.), *Encyclopédia for religious rites, rituals, and festivals*, New York/London, Routledge, 2004, pp.379-380.

³⁵⁵ *Ibid.*

abondantes.³⁵⁶ Ces offrandes de boissons enivrantes impliquaient la présence de l'être suprême, les dieux mais aussi des ancêtres. A l'instar d'Atoum-Rê le démiurge en Egypte pharaonique et *Zamba, Zambe* ou *Zama* chez les Ekang de la période précoloniale.³⁵⁷

L'offrande la bière et du vin soulignait donc tant chez les Ekang de la période précoloniale que chez les Egyptiens de la période pharaonique la distance et instaurait une communication entre le monde des humains et le monde divin. Cette offrande en tant qu'élément de la supplication établissait une relation entre le donateur et la divinité. C'est-à-dire un échange où le dieu dispensait un bienfait tandis que le sacrifiant consacrait une partie de son bien pour procurer un don à la divinité. Il faut préciser que dans cette forme d'échange, le donateur égyptien et ékang n'était pas isolé. Il présentait son offrande devant la divinité mais aussi devant les hommes. Nous l'avons vu pour le cas des rites *Etogo bidi* chez les Manguissa ou des rites exécutés en faveur Copto, Hathor ou Hâpy...En dépit de son caractère modeste, l'offrande de bière et de bière était supposée être donnée aux divinités en présence d'un groupe témoin.³⁵⁸

Il pouvait s'agir à cet effet d'un groupe familial, d'une association culturelle, des habitants du village etc. C'est pour cette raison que chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens de la période pharaonique, on ne pouvait pas penser l'offrande de la bière et du vin en termes de relations binaires dans le cadre des rites agraires. Parce que cela ne permettait pas de saisir ou de représenter dans leur complexité l'ensemble des relations qui associaient simultanément le donateur, la divinité et la communauté culturelle témoin de l'offrande. Il se construisait donc entre le donateur et la divinité une relation d'échange entre le don et le bienfait que l'offrande rappelle ou appelle. Les relations qui associent au même moment le donateur, la divinité et la communauté sont présentées dans la figure ci-dessous.³⁵⁹

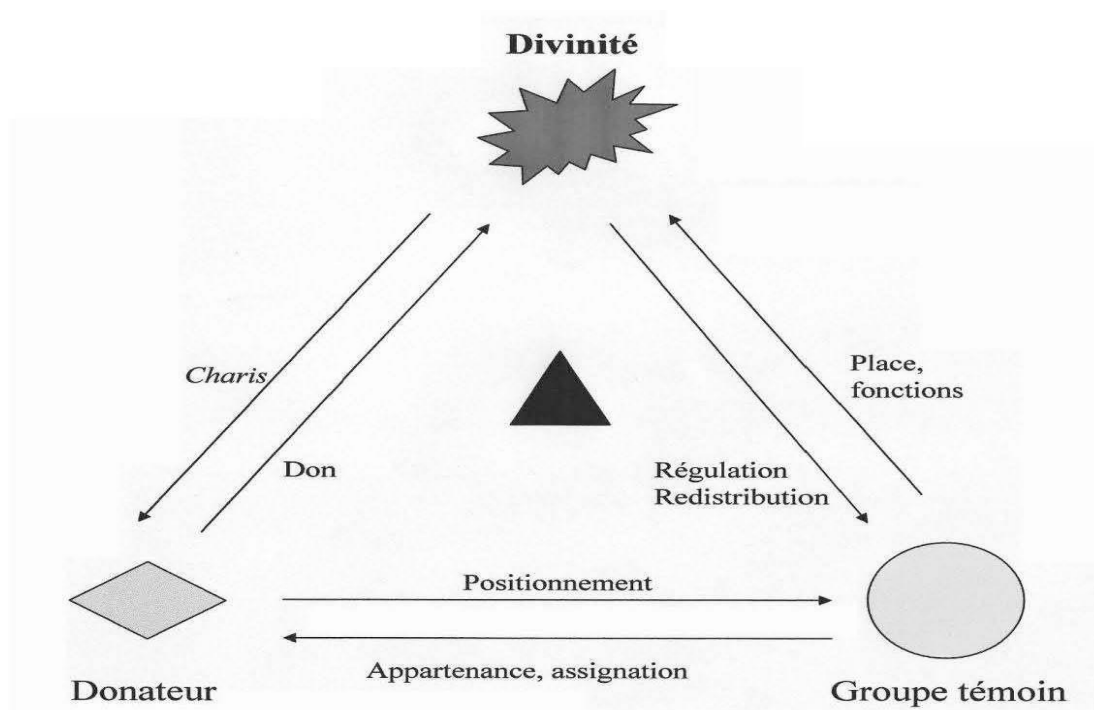
³⁵⁶ www.1001cocktails.com/magazine/109405/biere-egypte-antique.html, cconsulté le 12/11/2017.

³⁵⁷ I. Afu Kunock, " Alcoholic beverages and developmental issues: A case study of Batibo subdivisional (north west province, Cameroon)", B.A Anthropology, University of Yaoundé I, 2006, p.58.

³⁵⁸ Polignac, F., " Quelques réflexions sur les échanges symboliques autour de l'offrande", in Prêtre C., (ed.), *Le donateur, l'offrande et la déesse : systèmes votifs des sanctuaires de déesses dans le monde grec*, Liège, Presses universitaires de Liège, 2009, pp.29-37.

³⁵⁹ *Ibid.*

1 : les échanges symboliques que l'offrande instaure, manifeste et entretient sur les trois côtés du triangle



Source : Polignac, " Quelques réflexions...", pp.29-37.

L'offrande de bière et de vin que les Egyptiens de la période pharaonique et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale donnaient aux divinités en guise d'offrande de supplication lors des rites agraires était significative aussi au regard de la relation entre le donateur et le groupe sous le regard duquel il effectuait son oblation. Cette offrande participait à la construction de cette relation. C'était une relation négociée qui résultait d'un phénomène d'assignation entre le groupe et l'individu ou entre la communauté de façon élargie et un groupe particulier de cette communauté qui définissait les attentes du groupe en fonction du rôle social, du statut, de l'âge, du genre du donateur et du phénomène de positionnement par lequel le donateur s'identifiait lui-même par rapport au groupe.³⁶⁰ En déterminant la réponse qu'il donne à ces attentes. La bière et le vin en tant qu'offrande de supplication lors des rites agraires participaient à la construction de la relation entre la divinité et la communauté. Dès lors, l'offrande de bière et de vin chez les Ekang de la période précoloniale et les Egyptiens anciens ayant été proposée aux divinités en échange de leurs bienfaits lors des rites agraires jouaient aussi le rôle redistributif et régulateur. Ces boissons en tant qu'offrandes n'avaient pas

³⁶⁰ *Ibid.*

seulement une fonction « libératoire ». C'est-à-dire qui rendaient un succès ou un gain légitime en immobilisant au profit des divinités agraires une partie du fruit de ce succès ou de ce gain.³⁶¹

C'était des offrandes de prix, qui reflétaient le succès important de la communauté et dont une consécration partielle en faveur des dieux rendait socialement acceptable et enrichissant la sphère publique. En d'autres termes la communauté toute entière en était bénéficiaire indirectement. L'ensemble des offrandes déposées dans le sanctuaire témoignait de l'efficacité de la relation instaurée entre la communauté et les divinités agraires. Parmi ces bienfaits, nous pouvons évoquer la protection accordée aux membres de la communauté ou du groupe en toute circonstance. Tout comme nous pouvons souligner l'abondance des récoltes pendant la saison agricole. Il était aussi question d'une véritable « circulation » de la « *charis* » (charité, grâce) entre la divinité, le donateur et la communauté. Les bénéfices générés par cette offrande de bière et de vin permettaient de construire et de renforcer les liens entre le groupe et la divinité. Cet échange s'inscrivait profondément dans la durée. La réciprocité observée dans cet échange ne valait pas seulement pour la seule relation entre la divinité et le donateur mais les retombées s'étendaient à l'ensemble du circuit d'échanges symboliques que l'offrande mettait en mouvement. L'offrande de bière et de vin en tant que produits de supplication tant chez les Ekang de la période précoloniale que chez les Egyptiens de la période pharaonique donnait lieu à un véritable cycle d'échanges dans tous les aspects de la relation entre le donateur, la divinité et la communauté au sens large du terme.³⁶²

La bière et le vin dans l'Afrique traditionnelle ont souvent été utilisés dans les rites de supplication. Chez les Tiriki du Kenya, on les utilise dans les supplications envers l'esprit des ancêtres ou *Lusambwa*. En cas de maladie aussi, le chef de famille peut organiser les séances de prières. Ces séances s'organisaient dans le sanctuaire ancestral où on allait se souvenir des ancêtres. Avant l'avènement du christianisme en pays Tiriki, les offrandes et les supplications étaient régulièrement faites au sanctuaire ancestral de la famille. C'était également pendant les fêtes de mariage, les célébrations funéraires ou la fin de l'initiation des jeunes. Lorsqu'une grande célébration doit avoir lieu dans une famille, le chef de famille a de la bière brassée par sa première épouse et un poulet spécialement choisi. Ce breuvage est ensuite donné en oblation et versé à l'intérieur de chaque pierre ancestrale. Le plus âgé de la famille arrose ces pierres de gouttes de bière pour supplier les ancêtres et attirer sur la famille leurs bénédictions.³⁶³

³⁶¹ *Ibid.*

³⁶² *Ibid.*

³⁶³ Sangree, W.H., " The social functions of beer drinking in bantu Tiriki", in David J., Snyder C.R., (eds.), *Society, culture and drinking patterns*, New York-London, John Wiley and sons, INC, 1962, pp.6-21.

Après la consommation de la bière, un petit pot de bière est laissé aux ancêtres habitant très loin du partage de la principale bière. Tous les Tikiri ainsi que les esprits des ancêtres ont un penchant pour la bière. La bière est un guide qui fera que les esprits soient informés qu'ils doivent se joindre aux vivants pendant les occasions spéciales. Une fois attirés par la bière, les esprits ancestraux sont supposés être flattés s'ils découvrent qu'ils n'ont pas été oubliés par rapport au regroupement festif. Ils seront intéressés par les offrandes de boissons et nourriture. Lorsque le chef de la famille meurt, la bière est donnée après les funérailles.³⁶⁴ La majorité des Tikiri pensent que seule la consommation de la bière peut réellement faire en sorte que le défunt soit gentil. La bière y est également importante dans les initiations. Les plus âgés attendent une telle consommation de la bière pendant leur décès.³⁶⁵ Chez les Bakweri, le vin de palme était versé en libations sur les tombes des parents défunts. Par cet acte, ils vénéraient, apaisaient et remerciaient les dieux. Aussi, recherchaient-ils la cause de certaines maladies dans la région. Le vin de palme était aussi utilisé pour implorer les faveurs de certains dieux. En l'occurrence pour éviter les accidents.³⁶⁶ On comprend donc qu'en négro-culture l'échange réciproque quelle que soit sa nature est au fondement des structures de la parenté selon Claude Lévi-Strauss. Cet échange est fait de don et contre-don entre les vivants et les entités supérieures.³⁶⁷

Dans la communauté kapsiki de l'extrême-nord du Cameroun, asperger la bière pour demander l'abondance et la prospérité est l'expression de la permanence et de la force de la lignée agnatique. Ce sont les forces procréatrices. Asperger aussi la bière en faveur des ancêtres qui doivent assurer la prospérité du groupe permet d'avoir le statut de membre du lignage ou alors c'est être bienvenue dans la nouvelle affiliation. En brassant la bière rouge qui sera donnée en sacrifice aux forces surnaturelles, la famille du brasseur, propriétaire par excellence de la terre doit connaître de l'abondance dans ses cultures.³⁶⁸ Ces offrandes de bière et de vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens en tant que sacrifices et un présents se faisaient à l'honneur des forces surnaturelles qui sont aussi appelées des saints.³⁶⁹ Chez les

³⁶⁴ *Ibid.*

³⁶⁵ *Ibid.*

³⁶⁶ L.F. Forka, "Patterns of food consumption in Cameroon: contrasting oral history and genetic evidence from 1850 to 1985" Thesis of degree of Doctor of philosophy in History, The University of Yaoundé I, 2015pp.193-194.

³⁶⁷ C.H.P De Latour, " De l'alliance matrimoniale en Afrique, une autre approche", *l'homme*, N°154/155, 2000, pp.145-158.

³⁶⁸ Walter, E.A., Beek, V., "Kapsiki beer dynamics" in Raimond C., Garine E., Langlois O., (eds.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac tchad*, Paris, IRD, Prodig éditions, 2005, pp.477-499.

³⁶⁹ J.F. De la croix, *Dictionnaire historique des cultes religieux, établis dans le monde depuis son origine jusqu'à présent*, Paris, Vincent, Imprimerie-librairie, 1770, p.46.

Rukuba, des pots miniaturisés servent à transférer de la bière d'un récipient à l'autre indispensable à l'exécution des rites agraires. Après avoir confectionné la bière, chaque chef de clan une fois que les rites ont été exécutés dans les champs, crache un peu de cette bière sur la porte de la hutte rituelle. Ensuite les chefs de maisonnée du sous-clan du chef ou du chef de clan prennent part à la consommation de la bière rituelle. Cette consommation de la bière rituelle a pour objectif de souhaiter de bonnes récoltes à la communauté.³⁷⁰ Chez les Rwa de Tanzanie, pendant les rites de pluie, il était offert à l'ancêtre du clan *lamirei* qui était dans le mont meru, de la bière d'hydromel. De plus en plus, cette boisson est remplacée par la bière de banane.³⁷¹ Bien plus, au Burkina faso, le Kongo Masa (chef de la brousse) et son groupe pendant les rites de récoltes doivent donner la bière à chaque représentation du Saga qui est localisée dans chacune des collines en guise de remerciement pour les bonnes récoltes.³⁷²

A la lumière de ce qui précède, on peut donc dire que la bière et le vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens avaient une signification. Offrir ces boissons aux divinités agraires participait de la supplication qui leur était adressée en vue de fertiliser les sols mais aussi d'assurer à la communauté de bonnes récoltes. Après des résultats positifs dans les activités agricoles, il était question pour ces deux peuples négro-africains de retourner dire merci à ces mêmes divinités chtoniennes pour la prospérité qu'elles leur ont accordée. Ils les remerciaient à travers les offrandes de bière et de vin.

2- La bière et le vin comme offrandes de remerciement des divinités

Chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun à l'image de ce qu'on observe dans presque tous les systèmes religieux, la bière et le vin en tant qu'aliments étaient utilisés pour dire merci aux divinités chtoniennes qui ont permis d'avoir les bonnes récoltes. Chez les Ewondo par exemple, il s'agissait d'un repas communiel auquel les divinités chtoniennes étaient conviées. Ces boissons qui sont nées des céréales, des palmiers ou des tubercules amylacés accompagnaient les rites exécutés pendant le cycle agricole. Lors de la fête de Min (dieu qui permet les moissons abondantes et la reproduction) qui a lieu à Médinet-Habou par exemple, le Pharaon Ramsès III avait l'habitude de donner des offrandes pour remercier le

³⁷⁰ J.C. Müller, " Entre le sept et l'indéterminé. Rites agraires Rukuba", *Anthropologie et sociétés*, Vol.5, N°1, 1981, pp.191-214.

³⁷¹ C.Baroin, " De la bière de banane au Soda en bouteille. Religion et boisson chez les Rwa du mont meru Tanzanie du nord ", *Journal des africanistes*, Vol.71, N°2, 2001 pp.77-94.

³⁷² Alfieri, C., "Vivre et penser la nature chez les Bobovore (Burkina Faso), une forme implicite de patrimonialisation ?" in Cormier-Salem C.M., Boutrais J., et al. (eds.), *Patrimoines culturelles au sud : territoires, identités et stratégies sociales*, Marseille, IRD Editions, 2005, pp.335-360.

dieu des moissons et lui demander la régénération de la nature meurtrie par la récolte. Bien plus, dans le temple d'Edfou, on peut signaler quatre scènes d'offrandes de céréales (l'orge et le blé) qui sont des oblations d'action de grâce en faveur des divinités notamment Horus et Hathor. L'illustration ci-dessous montre le roi d'Edfou offrant des céréales à Horus.³⁷³

45 : Le roi offrant des céréales à Horus offrande des céréales



Edfou, cour, porte sud-Est, côté Ouest, moitié nord

Edfou, extérieur du mur d'enceinte, côté Ouest

Source : N. Guilhou, "l'offrande des épis par le roi : le pharaon nourricier" [En ligne] museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm, consulté le 08/02/2020.

Ces différentes scènes sont groupées deux à deux à l'extérieur du temple d'Edfou. Précisément sur les parois Ouest et Est du mur d'enceinte mais aussi sur les montants intérieurs de la porte sud-Est de la cour. A l'extérieur du temple, sur les murs on aperçoit également les deux scènes parallèles d'offrandes de céréales. On peut y lire : " offrir l'orge et le blé". Les deux scènes de la porte sud-Ouest qui se trouve sur la cour du temple d'Edfou traduisent le contexte de la fête. Ces deux scènes on pour titre : "offrir l'orge et le blé". Elles représentent les cérémonies de la fête de la nouvelle lune du mois d'*Epiphi*. C'est-à-dire l'avant dernier mois de l'année juste après les récoltes. Il s'agit en réalité d'une offrande donnée à Hathor de Dendera qui était aller rendre visite à Horus à cette occasion. Ces offrandes constituaient une action de grâce à la fin des récoltes. Elles confirment aussi le rôle nourricier du pharaon qui a pu mener toute la société égyptienne jusqu'au terme de la saison agricole à l'abri de la famine. L'offrande d'orge et de blé ici traduit la volonté de l'offrant (pharaon) de permettre aux deux divinités de disposer de la bière et du pain pour leur alimentation.³⁷⁴ L'orge a joué un rôle fondamental pour la fabrication de la bière au cours de toute l'histoire égyptienne. Cette céréale était même le

³⁷³ N. Guilhou, "l'offrande des épis par le roi : le pharaon nourricier" [En ligne] museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm, consulté le 08/02/2020.

³⁷⁴ *Ibid.*

principal ingrédient pour brasser la bière en Egypte ancienne. Ne perdons pas de vue aussi que l'orge et le blé sont donnés en offrandes à la déesse Hathor considérée dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens comme la déesse de l'ivresse.³⁷⁵ Chez les Ewondo on observait aussi des offrandes de vin de palme pendant les rites de prémices et de moisson. Avoir ces liquides était la preuve de la fertilité effective car ils étaient confectionnés avec les produits neufs issus de nouvelles récoltes. La bière et le vin étaient aussi les symboles de la joie et de la sociabilité chez les Ekang et les Egyptiens anciens. Nous nous souvenons par exemple que pendant la cérémonie de Min à Médinet-Habou, Ramsès III lui-même offrait quinze cruches de bière et une jarre de vin à la divinité. Dans la ville de Dendérah, la déesse Hathor recevait la bière et le vin comme offrandes pendant la fête du troisième mois de la moisson (*Epihi*). Chez les Eton et les Batsinga aussi à l'occasion du rite *ekiege bidi* « dégustation de la nourriture », la puissance surnaturelle et toutes les autres puissances chthoniennes étaient associées au repas communiel dont la bière et le vin étaient des composantes. Parce que ces boissons à travers les grains ou les autres végétaux sont données par les puissances germinatives. Elles étaient données en guise d'offrandes de remerciement aux divinités agraires.³⁷⁶

Ainsi la bière issue de la terre y retournait-elle sous forme de liquide et fermentée. L'offrande de bière et de vin aux divinités traduisait chez les Ewondo et les Egyptiens de l'Antiquité que ces dernières avaient contribué à donner les produits ayant servi à la préparation de ces boissons. Il était question à travers cette oblation de prélever leur part qui devait servir à leur rendre hommage. Cette offrande comme nous venons de le dire servait donc à fortifier ces forces surnaturelles, mais aussi leur permettait de se mettre dans des dispositions favorables pour la saison agricole prochaine. Cette offrande de remerciement consistait à leur remettre ce qu'ils ont procuré aux vivants.³⁷⁷

Jelliffe parle de cette offrande alimentaire comme une « super nourriture culturelle ». Cette offrande de bière et de vin donnée aux divinités agraires par les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens de l'antiquité pharaonique à l'image de tout autre aliment rituel est aussi considérée par ces dernières comme le « pain quotidien ». En tant qu'oblation aux forces surnaturelles, elle donne lieu aux opérations culturelles qui ponctuent le cycle agricole et le cycle rituel. Ces boissons étaient non seulement destinées aux membres de la communauté

³⁷⁵ Goyon, " Du prédynastique...", pp.45-51.

³⁷⁶ Anonyme, "Brasserie primitive et premiers rites agraires" [En ligne] www.beer-studies.com/world-history/first-villages_first-brews/beer_and_agrarian_rituals, consulté le 18/03/2017.

³⁷⁷ A. Loisy, *Essai historique sur le sacrifice*, Paris, Emile Nourry, 1920, pp.224-225.

mais aussi permettaient d'établir la communication avec les forces de l'au-delà et les ancêtres.³⁷⁸ Selon Claude Lévi Strauss, ces aliments sont bons à manger mais aussi « bons à penser ». Ces boissons enivrantes faites avec des aliments de base de la communauté étaient à la fois agréables à consommer, adéquats aux des membres du corps social et présentaient toutes les garanties qui rassurent leur consommation tant au plan matériel que symbolique.³⁷⁹

Chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique et les Ekgang du sud-Cameroun notamment les Beti, il existait plusieurs types d'offrandes : Les offrandes minérales et végétales (l'eau, les fleurs et la kola), les offrandes animales (le bœuf, le bouc, l'oiseau, le coq, la poule) et les offrandes industrielles (le pain, la bière et le vin). En ce qui concerne particulièrement les offrandes de bière et de vin, pour qu'elles soient adressées aux ancêtres et divinités chtoniennes et acceptées comme telle, ces aliments devaient nécessairement subir une transformation. Par le pouvoir de la parole qui est investie d'une certaine énergie, de force et de puissance, le sacrifiant réussissait à faire de la bière et du vin de véritables offrandes notamment de remerciement et même de supplication. La parole ainsi prononcée au moment de présenter ces boissons aux divinités agraires les transformait et leur investissait d'une vie. Il est donc indéniable que chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun, le pouvoir du verbe consacrait l'offrande de bière et de vin déposée en la faveur des dieux et des ancêtres. Afin de leur dire merci pour la saison agricole qui vient de s'écouler et qui a été par-dessus tout prospère pour toute la communauté.³⁸⁰ Par le verbe il était assez aisé de distinguer une offrande égarée sur un autel par un profane et celle qui était faite par un initié. Déposer ou asperger une offrande de bière et de vin ne suffisait pas pour qu'elle soit acquiescée par les divinités agraires ou les ancêtres. C'est le verbe prononcé par le sacrifiant qui permettait chez ces deux peuples africains non seulement de renouveler le don mais également de persuader et de convaincre le destinataire de la bière et du vin d'accepter l'offrande. C'est ce que Dominique Zahan exprime comme sentiment lorsqu'il affirme que :

L'élément « liturgique » oral revêt chez les Africains, une importance primordiale. La parole sous les traits des formules sacrées, est présente dans tous les actes de la vie religieuse : elle excelle naturellement dans les prières. Mais elle accompagne aussi les offrandes et les sacrifices, elle leur donne vie.³⁸¹

³⁷⁸ De Garine, I., " Aspects psychoculturels de l'alimentation : Motivations des choix-interdits et préférences" in Froment A., De Garine I., Binam Bikoï C., (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.345-364.

³⁷⁹ Ibid.

³⁸⁰ Y.V. Ngono, "Théologie de l'oblation en Afrique : Essai sur la symbolique des offrandes chez les anciens Egyptiens et les Beti du sud-Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012, p.122.

³⁸¹ Ibid.

Non seulement la parole permettait de conduire l'offrande de bière et de vin vers son destinataire, elle était aussi indispensable pour que le sacrifiant présente les doléances de la communauté notamment celles qui étaient liées à la prospérité de l'année agricole. Grâce également à la parole, des remerciements étaient adressés aux divinités agraires mais aussi aux ancêtres pour l'abondance de nourriture qu'ils procuraient aux vivants.³⁸² En Egypte pharaonique, on se servait du mot *Djed mdw* « paroles dites, à prononcer » pour introduire des récits initiatiques, rites de purification... Chez les Ekang aussi le terme *Djo* signifie « dire » et s'inscrit dans la même logique que l'expression pharaonique que nous venons d'évoquer.³⁸³

Chez les Akandais aussi une quantité de boissons était aussi utilisée pendant les festivals de récoltes pour remercier les forces germinatives qui ont assuré à la communauté de bonnes récoltes.³⁸⁴ Chez les Iguru, il était également fait des libations de bière et des offrandes propitiatoires aux ancêtres pendant les rites agraires.³⁸⁵ Chez les Wuli du Cameroun, le sorgho et le maïs transformés en bière font l'objet de rituel des prémices qui est une forme d'offrande de remerciement en l'honneur des forces végétatives.³⁸⁶ Les Guiziga de l'extrême-nord du Cameroun ne sont pas en reste. Chez eux, la bière de mil est aussi utilisée dans les rites de remerciement formulés à l'endroit des forces germinatives de la communauté.³⁸⁷ Bien plus chez les Dîf de l'Adamaoua au Cameroun après les récoltes, la « bière de marché » c'est-à-dire abondante est distribuée à tous les résidents comme offrande de remerciement. Ceci dans un repas communiel.³⁸⁸ Dans le royaume du Monomotapa le même constat est fait, les boissons fermentées étaient utilisées comme objets de sacrifice ou d'offrandes pour faire venir la pluie. Ces rituels se déroulaient dans les lieux de rencontre entre les vivants et les esprits : grottes, forêts, montagnes etc.³⁸⁹

La bière et le vin en tant que produits qui servent au sacrifice ou aux offrandes constituent des cadeaux offerts à un dieu ou à un être suprahumain. C'est une forme de

³⁸² *Ibid.*

³⁸³ *Ibid.*

³⁸⁴ R. Dumett, "The social impact of european liquor trade on the Akan of Ghana (Gold Coast and Asante), 1875-1910, *The journal of interdisciplinary history*, Vol.5, N°1, 1974, pp.69-101.

³⁸⁵ J.L. Paul, *Anthropologie historique des hautes terres de Tanzanie orientale, stratégies de peuplement et reproduction sociale chez les Luguru matrilineaires*, Paris, Karthala, 2003, p.282.

³⁸⁶ V. Baaeke, *Le temps des rites. Ordre du monde et destin individuel en pays Wuli (Cameroun)*, Paris, société d'ethnologie, p.78.

³⁸⁷ Y. Mana, " l'activité commerciale de la bière de mil chez les Guiziga du Cameroun", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2010, p.105.

³⁸⁸ J.C. Müller, "Du don et du rite comme fondateurs des chefferies. Marcel Mauss chez les Dîf du nord-Cameroun", *Cahiers d'études africaines*, Vol.39, N°154, 1999, pp.387-408.

³⁸⁹ A. Tessier, " Le Monomotapa au XVI^e siècle : Une société sans Etat", Mémoire de Master 2 en Histoire, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, 2016, p.86.

reconnaissance à la supériorité qu'ils ont sur le reste des êtres humains. Dans tous les actes de louange que peuvent poser les vivants à l'endroit des forces de la nature, on trouve toujours les sacrifices ou les offrandes. En d'autres termes ils accompagnent toujours ces actes. Dans le cadre des rites agraires qui nous intéressent dans cette partie, les gens ont obligation de solliciter la bénédiction et l'assistance des ancêtres s'ils veulent produire de la nourriture en abondance. Chaque étape du processus agricole requiert à cet effet une assistance spirituelle des êtres superhumains qui est conditionnée par l'octroi des offrandes notamment de bière et de vin à ces entités supérieures.³⁹⁰

La grande offrande de Maât donnée à Hâpy par Ramsès II, Séthi 1^{er}, Merenptah entre 1300 et 225 av. J.-C. et *metunenga me Ngón Zamba* ou *metunenga me Zamba* « offrande à Dieu » chez les Eton et les Batsinga est une parfaite illustration. Selon la théorie développée par Marcel Mauss et Henri Hubert, le sacrifice d'un objet ou d'une chose permet de faire passer ce bien du domaine commun au domaine religieux. Il s'agit donc d'une consécration qui rayonne au-delà de cet objet ou de cette chose soumise à la consécration. Dans l'acte de la consécration d'une offrande ou sacrifice à une divinité, celui qui donne l'objet ou la chose n'est plus le même à la fin du processus sacrificiel. Il acquiert un caractère religieux et se débarrasse de tout élément qui peut nuire à son épanouissement. Celui qui bénéficie des effets positifs de l'offrande ou du sacrifice peut être un individu mais aussi la collectivité toute entière. Chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale, le pharaon et *zomlo'o* ne sont plus les mêmes à la fin de l'acte sacrificiel. C'est le cas par exemple d'Hatchepsout (vers 1490-1468) qui tire sa vitalité de la substance divine que représente l'offrande de Maât. A travers les flux d'énergie que génère l'offrande de bière et de vin, Pharaon et le *zomlo'o* peuvent nourrir leur communauté respective qui sont les principales bénéficiaires des effets positifs de l'offrande.³⁹¹

Dans leur théorie sur le sacrifice, Mauss et Hubert ne semblent pas être en accord avec les autres anthropologues qui ont étudié le phénomène. Ils estiment qu'il faut faire la différence entre le sacrifice et l'offrande. Pour eux, il y a sacrifice lorsqu'il y a altération ou destruction de l'objet sacrifié. Par contre l'offrande d'un objet n'induit pas nécessairement la destruction de cet objet.³⁹² Jean François Vincent et M-Carty qui faisaient référence aux

³⁹⁰ M.L. Aloysius, *African religion, world religions*, New York, Library of congress cataloging-in-publication data, 1999, p.73.

³⁹¹ J.P. Colleyn, " Le sacrifice selon Hubert et Mauss", *Système de pensée en Afrique noire*, Vol.2, 1976, pp.23-42.

³⁹² *Ibid.*

travaux de Germaine Dieterlen ne sont pas du même avis que Mauss et Hubert. Ils estiment que la bière et la bouillie qui sont données en offrande sont aussi détruites comme l'est un animal immolé. Par conséquent font aussi l'objet de sacrifice. M-Carty comme nous l'avons indiqué parle du processus de fermentation de la bière comme forme de destruction des céréales utilisés pour sa confection. Ainsi, les offrandes qui impliquent les bières fermentées ou pas sont considérées comme des actes de sacrifice. Cette position de Jean François Vincent et M-Carty nous semble logique dans la mesure où on parle le plus souvent de sacrifice sanglant et non sanglant. L'offrande de la bière et du vin semble être rangée dans la rubrique du sacrifice non sanglant. En plus tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang à l'instar des Ewondo, la bière et le vin accompagnaient les sacrifices sanglants. Pendant la fête des Min à Minet-Habou, Ramsès III en plus du sacrifice du taureau blanc, donnait aussi des cruches de bière et des jarres de vin à la divinité. Chez les Eton et les Batsinga aussi pendant le rite de crise *metunenga me Ngón Zamba*, en plus de la bête immolée pour la circonstance, le vin de palme était aussi versé comme offrande dans le fleuve. Bien plus, si le mot sacrifice signifie rendre sacré, on comprend qu'on peut aussi sanctifier la bière et le vin.³⁹³

Le sacrifice, mieux l'offrande est une composante essentielle du rite dans les religions d'Afrique noire. Elle représente un moment important chargé de pouvoir, un acte qui permet au sacrifiant (individu ou communauté) de dire quelque chose sur lui-même tout comme elle amène les forces surnaturelles (ancêtres, esprits, divinités) à prêter une oreille attentive à ses doléances. Leurs différentes activités influencent considérablement l'ordre ou le chaos du monde-cosmos. L'acte sacrificiel exige l'utilisation d'un support ou d'un signe uni à un ensemble dont il ne peut s'isoler. Ainsi, en Afrique noire l'offrande de végétaux ou de libations peut souvent être suffisante. Peu importe la finalité du sacrifice, le sacrifice ou l'offrande qui met en relation le monde des vivants et celui des forces invisibles est faite de contraintes et d'obligations réciproques qui induisent un code particulier de bonnes conduites et de bonnes manières.³⁹⁴ Beaucoup de savants comme Mauss et Hubert voient dans l'acte de donner une offrande ou d'immoler un animal une réponse à une exigence ou un ordre formulé par les puissances à l'endroit des vivants plutôt qu'un acte spontané.³⁹⁵

³⁹³ *Ibid.*

³⁹⁴ Masquelier, B., " Offrande, mise à mort et langage rituel, puzzle africaniste" in Neusch M., (ed.), *Le sacrifice dans les religions*, Paris, Beauchesne, 1994, pp.21-39.

³⁹⁵ *Ibid.*

Edward Bunett Taylor, l'auteur de *Primitive culture*, était un des premiers théoriciens qui avait estimé que le sacrifice ou offrande était un don que les vivants faisaient aux esprits. C'était une forme d'hommage, mais qui était fait de calculs savants. Le sacrifiant ou le donneur d'offrandes attendait en retour des avantages. Ceci se vérifie chez les Egyptiens anciens et chez les Ekgang du sud-Cameroun. A titre d'illustration les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique à travers l'offrande de bière et de vin rendaient aussi hommage à Hâpy, l'esprit du Nil et à d'autres divinités agraires comme Amon, Minou en même temps qu'ils attendaient d'elles la prospérité des exploitations agricoles. Les Ekgang également à l'exemple des Eton et des Batsinga, chantaient la chanson de *Ngón Zamba* en guise d'hommage mais aussi espéraient d'elle l'abondance des récoltes et la fertilité du sol. Cette forme de commerce qui se développe entre les vivants et les forces invisibles par le biais de la nourriture en l'occurrence la bière et le vin lie les deux entités et instaure entre elle des obligations. L'objectif étant que les vivants se les rallient afin de bénéficier quelques récompenses. Cette position est reprise par Richard Thurnwald dans *l'esprit humain*. Ici c'est l'idée du don qui est privilégiée dans l'acte sacrificiel ou d'offrande. Un don généreux et sacralisateur, mais aussi c'est un don réciproque, don symbolique de soi qui permet d'entrer en contact avec le divin.³⁹⁶

Dans le cadre de l'offrande des prémices, les agriculteurs font des dons de prémices aux dieux et ancêtres qui sont censés apporter la réciprocité. A l'instar des offrandes des prémices faites à Min en Egypte pharaonique et le repas communiel organisé par les Eton et les Batsinga pendant *l'ekiege bidi* « dégustation de la nourriture » en faveur des puissances chtoniennes. En clair dans l'acte sacrificiel ou d'offrande, les hommes échangent l'objet sacrifié supposé être le support d'un message contre la magnanimité des dieux et des ancêtres qui par-dessus tout président l'ordre du monde. L'objet sacrifié ou donné en offrande joue indubitablement le rôle de médiateur entre les vivants et le sacré une fois qu'il a accédé lui-même au rang de sacré. Que ce soit dans les rites dits de sacralisation ou de désacralisation, l'offrande sacrificielle a pour objectif de rompre la frontière qui existe entre le sacré et le profane ou en clair de traverser la frontière sacré-profane qu'Emile Durkheim voit très imperméable. A cet effet, il ne s'agit pas de percevoir l'objet sacrifié ou donné en offrande comme un simple communiqué ou une voie de communication mais de le voir aussi comme communiquant c'est-à-dire un véhicule ou substrat.³⁹⁷ En plus la force vitale de l'offrande versée sur l'autel est renforcée par le génie avec pour objectif d'accroître la valeur religieuse

³⁹⁶C. Rivière, " Du sacrifice en théorie", *Anthropos*, Bd.100, H.2, 2005, pp.427-448.

³⁹⁷ *Ibid.*

de la victime. Tout comme la consommation des offrandes à la fin du rite sacrificiel permet au sacrifiant et participants d'assimiler les forces vitales ainsi libérées.³⁹⁸

L'offrande à l'instar celle de la bière et du vin comme nous venons de le voir est un cadeau ou un présent qui a une dimension mystique tant chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique que chez les Ekgang du sud-Cameroun. Il n'y a réellement pas de cadeau gratuit. Dans ses travaux, Marcel Mauss met en évidence trois obligations qu'implique le cadeau : ceux à donner, ceux d'accepter (personne ne peut pas refuser le présent) et rendre. L'obligation de rendre ce cadeau s'assimile à un contrat. Ainsi,

selon Marcel Mauss, la réciprocité du cadeau est mécanique. Elle est profondément affectée par la différence de statut des partenaires qui s'échangent les cadeaux. Le supérieur donne plus que l'inférieur. A cet effet le sacrifiant ou le donneur d'offrandes est inférieur par rapport aux divinités bénéficiaires de ces présents. Son offrande n'est pas significative face aux réalisations des divinités en sa faveur. Hâpy, Sokar, Min, Minou, Népri en Egypte pharaonique, *Ngón Zamba* ou *Zamba* lui-même et d'autres divinités chtoniennes chez les Eton et les Batsinga étaient supérieures à la communauté toute entière. Les offrandes de bière et de vin que ces divinités agraires recevaient étaient inférieures aux richesses et produits agricoles divers qu'elles procuraient aux deux peuples négro-africains. D'ailleurs Mauss fait remarquer que : "[...] ces dieux qui donnent et rendent sont là pour donner une grande chose à la place d'une petite".³⁹⁹ Des savants comme Malinowski et Claude Lévi Strauss avaient déjà théorisé sur la réciprocité bien avant Marcel Mauss. Ils disent que la réciprocité est un principe de la validité universelle (Malinowski) et que c'est une des structures fondamentales de l'esprit humain (Claude Lévi Strauss).⁴⁰⁰ Contrairement à l'accord commercial, l'échange des cadeaux n'est pas protégé par un texte ou un contrat quelconque. Le tableau suivant nous permet de saisir la différence qui existe entre eux :

³⁹⁸ Thomas, Luneau, *Les religions d'Afrique noire*, Paris, Fayard/Denoël, 1969, pp.156-158.

³⁹⁹ J. Van Baal, " Offering, sacrifice and gift", *Numen*, Vol.23, fasc.3, 1976, pp.161-178.

⁴⁰⁰ *Ibid.*

1 : Différences entre un accord commercial et l'échange de présent

Commerce	L'échange de présent
Les commerçants fonctionnellement sont égaux	Les participants ne sont pas égaux
Les relations sociales sont faibles, limitées par les échanges achevés	Les relations sociales sont solides, renforcées par les échanges inachevés
Les objectifs ici sont les biens	Les objectifs ici sont les personnes
Les biens échangés souvent de valeurs modestes	Les biens échangés sont de valeurs élevés
Une réciprocité stricte, équilibrée	La réciprocité n'est pas toujours équilibrée
Pas d'obligation de vendre ou d'accepter une offre	Obligation de donner et d'accepter un cadeau
Les contrats (relations commerciales protégées par la loi)	L'échange de présent n'est pas protégé par la loi
Le commerce ne lie pas les participants	Les cadeaux lient et font des participants des partenaires

Source: Van Baal, " Offering, sacrifice...", pp.161-178.

Grâce au cadeau ou au présent entendu aussi comme offrande, le sacrifiant peut convaincre ou persuader les ancêtres qu'ils font partie du groupe social. Le présent est également une forme attractive et persuasive pour établir les contacts et améliorer les relations. Il peut être utilisé pour persuader celui qui le reçoit de faire des choses qu'il ne devait pas penser faire. Dans certaines cultures comme chez les Duupa de l'Adamaoua, à des occasions spéciales de récoltes des prémices de maïs, la bière était brassée et aspergée en guise de remerciement. De fois une gourde contenant ce liquide était placée à côté du sanctuaire.⁴⁰¹ Tout ce qui compte pour l'offrant c'est qu'il exprime sa foi et marque sa proximité avec les divinités de la communauté.⁴⁰² Les ancêtres à cause de cette proximité exprimée doivent se considérer comme des co-présidents de la contrée. Partager la nourriture comme la bière et le vin est communicant et la disparition de ces boissons est le symbole de la participation des dieux et partant de leur acceptation.⁴⁰³ Ces dons ou offrandes peuvent être horizontaux ou verticaux lorsqu'ils sont donnés aux nons humains c'est-à-dire aux divinités, génies et autres esprits. Sans

⁴⁰¹ *Ibid.*

⁴⁰² *Ibid.*

⁴⁰³ *Ibid.*

toutefois oublier les dons transgénérationnels.⁴⁰⁴ L'offrande considérée comme don est toujours suivie de contre-don. Cela n'en fait pas un échange, car il n'y a pas obligation de réclamer une contrepartie. Sa régularité n'en fait pas aussi un dans la mesure où le donateur n'a aucune légitimité de demander un contre-don. Il ne pourra se plaindre chez personne contre le receveur qui a manifesté son ingratitude.⁴⁰⁵

Pris dans le sens commun, donner c'est mettre en possessions ou à la disposition de quelqu'un. Faire un don à quelqu'un donc c'est transférer à quelqu'un un bien ou un service. Il est différent de la vente en ce sens qu'il n'exige pas de contrepartie. Cet acte se caractérise également par la liberté du donateur, il est volontaire et celui qui le reçoit est libre d'accepter ou pas. Telle n'est pas la perception de Marcel Mauss qui pense qu'il y a de l'obligation dans le don. Il est fait d'obligations réciproques. Il exprime certaines valeurs comme le partage, la solidarité, la générosité. Une des fonctions est de créer, d'entretenir ou d'avaliser une hiérarchie entre celui qui donne et le donataire. Ce don maussien a été critiqué par des gens comme Jacques Derrida qui nie toute réalité à un don pur.⁴⁰⁶ Cette perception de Marcel Mauss se vérifie chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique et chez les Ewondo du sud-Cameroun. Lorsque le pharaon Ramsès III fait des offrandes de bière et de vin à Hâpy ou à d'autres entités supérieures, c'est parce qu'il attend en retour que Hâpy favorise l'inondation du Nil afin de produire les denrées alimentaires dont a besoin le peuple égyptien. Bien plus, lorsque les Ewondo donnaient les offrandes à *Ngón Zamba* ou à *Zamba* lui-même, c'est parce qu'ils attendaient en retour la fertilité et la prospérité des champs. Dans cet échange réciproque entre Pharaon et les divinités chacun trouve son compte :

Tu me donnes une crue haute et abondante afin de pourvoir à tes offrandes divines et de pourvoir aux offrandes des dieux et des déesses, maîtres de la Haute et de la Basse-Egypte afin de faire vivre les taureaux sacrés, afin de faire vivre tout le peuple de ton pays, leurs bétails et leurs arbres que ta main a créés.⁴⁰⁷

Dans la socioculture négro-africaine, refuser de donner, négliger d'inviter ou même refuser de prendre constitue une faute grave. C'est à vrai dire une forme de déclaration de guerre. C'est nier l'alliance et la communion. Lorsqu'on donne une offrande par exemple c'est parce que celui qui reçoit l'offrande a une sorte de droit sur les biens de l'offrant ; Il s'agit là d'un lien spirituel qui existe entre le donateur et le donataire à travers ces biens. Les esprits des

⁴⁰⁴ A. Caillé, " Du don comme réponse à l'énigme du don, débat autour de l'énigme du don de Maurice Godelier" [En ligne] <https://www.journaldumauss.net/?Du-don-comme-réponse-a-l-enigme-du>, consulté le 24/03/2018.

⁴⁰⁵ A. Testart, " Echange marchand, échange non marchand", *Revue française de sociologie*, Vol.42, N°4, 2001, pp.718-748.

⁴⁰⁶ J. Mayade-Claustre, " Don. Que faire de l'Anthropologie ?", *Hypothèses*, Vol.1, N°5, 2002, pp.229-237.

⁴⁰⁷ Bohème, Forgeau, *Pharaon les...*, p.126.

morts et les dieux sont les premiers à avoir échangé avec les hommes parce qu'ils sont propriétaires des choses du monde mais aussi des biens.⁴⁰⁸

Le don est influencé par la nature et la profondeur du lien qui lie le donateur au donataire. S'il n'y a pas obligation et intéressement, le don devient un transfert qui n'a pas de lien. Il est une manifestation de la nature symbolique de la communication des humains.⁴⁰⁹ Dans le don, l'élément donné malgré le fait qu'il soit séparé physiquement de celui dont il était une composante, il reste uni à ce dernier mentalement ou symboliquement. Cet objet en dépit de ce qu'il va devenir une fois qu'il n'appartiendra plus à son donateur restera quand même ce que ce dernier aura bien voulu en faire. L'offrande qui est offerte aux divinités par un individu ou toute la collectivité conservera toujours un rapport à cet offrant. Elle restera la concrétisation de ce qu'il voulait qu'elle soit et la finalité de son acte sacrificiel. La présence de l'offrant dans l'objet offert est une donnée réelle. Cette offrande devient ainsi une partie de lui-même (sa volonté) dans ce qu'il donne (ce qui est voulu). Celui qui reçoit donc l'offrande reçoit une partie du donateur car une partie de l'émetteur ou sa volonté s'est faite chose dans cette offrande. Cette partie demeure une propriété du donateur par le fait qu'elle est l'effet de son action, le prolongement dans le temps de son acte de donner tout comme cette partie demeure la propriété du donateur par la valeur que lui a octroyé et que continue de lui donner son émetteur. La valeur que le récepteur du don attribue à celui-ci dépend de la valeur qu'il attribue également à celui qui lui fait le don. A cet effet, un offrant mal aimé ne pourra pas satisfaire le bénéficiaire du don.⁴¹⁰

Les études menées par Lucien Lévy-Bruhl dans son ouvrage intitulé *la mentalité primitive* mettent aussi en exergue la présence du donateur dans ce qu'il cède comme don ou dans le présent qu'il fait. En cédant un objet en offrande ou comme don, l'offrant est quitte au sens étymologique du latin *quietus* qui signifie « reposer » lui-même participe passé de *quiescere* « se reposer » qui est aussi l'étymologie du verbe « quitter » et du mot « quiétude ». Quitter à cet effet renvoie à la quiétude. Ici nous nous posons à nouveau comme l'exprime le préfixe « re » en nous-mêmes. Il est question de nous retrouver en reposant chez autrui ce qui

⁴⁰⁸M. Mauss, " Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques", *l'année sociologique*, seconde série, tome 1, 1923-1924, pp.1-106.

⁴⁰⁹J. Godbout, " l'actualité de l'« essai sur le don », *Revue de Sociologie et sociétés*, Vol.36, N°2, 2004, pp.177-188.

⁴¹⁰B. Dantier, "Le don contre l'abandon", Texte d'une intervention au colloque "Québec/Copylet, sur le don et l'utilisation pédagogique du livre sur internet tenu au cégep de Chicoutimi [En ligne]https://classiques.uqac.ca/contemporains/gerbier_bertrand/don_contre-don_relations_voisinage/Don_contre-don.html, consulté le 20/03/2019.

en provient. Le contre-don dans ce cadre indemnise celui qui fait le don en faisant en sorte qu'il redevient indemne (du latin *indemnis*) « qui n'a pas subi de dommage ». Celui-ci retrouve toutes ses propriétés vitales. Il est entièrement ce qu'il doit être. Par le contre-don, le donateur se libère ou se défait de ses obligations étrangères.⁴¹¹ On comprend donc que le don soit omniprésent dans ce que les sociologues appellent les relations primaires (parenté, amis).⁴¹²

Il existe tout un langage qui permet à l'offrande de s'effectuer ou de circuler en véhiculant une signification, mais aussi en ayant une valeur de lien. Ce langage permet au don d'être lui aussi un langage. Ce langage n'est autre chose que l'amour. Recevoir et la passion de donner repose essentiellement sur le besoin d'aimer et d'être aimé. Le désir de donner que d'accumuler ou d'acquérir des choses est plus fort que tout. Ce qui sous-entend que l'homme dans son essence est d'abord un être de relation avant d'être celui de la production.⁴¹³ Le don implique donc une triple obligation : donner, recevoir et rendre. Ce qui s'échange ne sont pas tant des produits et des biens mais c'est avant tout des politesses, des festins, des rites. Avec les puissances invisibles, le don marque l'alliance et un attachement réciproque.⁴¹⁴ Il est aussi une source de bénédictions, moyen de communication, moyen de fraternisation et rite d'agrégation.⁴¹⁵

Le sacrifice ou l'offrande met en évidence l'altérité du monde numineux et sa solidarité avec la condition humaine. L'homme en faisant le sacrifice ou en offrant un objet exprime le sentiment que les divinités sont les pourvoyeurs des biens qu'ils jouissent notamment les produits agricoles. En leur donnant les offrandes de nourriture, il estime les engager, les attacher à lui ou même les obliger à participer à son bien-être. Parce que l'offrande engage celui qui la reçoit. Participer signifie leur apporter de l'abondance matérielle. Les êtres naturels consomment l'essence des victimes, leur sang. Pour bénéficier de la santé, des richesses, du succès et de la prospérité, ils doivent communiquer cette énergie aux puissances de la nature. Ces puissances dans le même ordre d'idées se nourrissent aussi de l'essence des offrandes. En tant que rite de communication avec le monde numineux, tout acte sacrificiel ou toute offrande donnée à une divinité protège le sacrificiant contre le sentiment d'isolement et

⁴¹¹ *Ibid.*

⁴¹² T. Godbout, *Le don, la dette et l'identité, Homo donator vs Homo oeconomicus*, Montréal, Editions de la découverte, 2000, p.12.

⁴¹³ J. Godbout, *Le langage du don*, Montréal, Editions Fides, 1996, p.26.

⁴¹⁴ Dortier, *Dictionnaire des...*, p.100.

⁴¹⁵ D. Cefai, A. Mahé, " Echanges rituels de dons, obligation et contrat Mauss, Davy, Maunier : Trois perceptions de sociologie juridique, *l'Année sociologique*, troisième série, Vol.48, N°1, 1998, pp.209-228.

d'insécurité⁴¹⁶ Par l'offrande ou le sacrifice, l'homme a accès au monde sacré et entre en contact avec ce qui lui paraissait étranger. Détruire ce qu'on donne participe de la volonté du sacrifiant ou de l'offrant à compenser ce qui manque pour bénéficier des faveurs des divinités. Claude Rivière dit donc à cet effet que : " Le sacrifice devient le recours des faibles, celui du peuple face à un l'inexplicable dont les limites se réduisent, ou face à un danger que l'on espère conjurer en se raccrochant au vécu ancestral".⁴¹⁷ Il s'agit par le sacrifice ou l'offrande de chercher à influencer les forces invisibles. Dans sa dimension sacrée ou en tant qu'action sacrée, le sacrifice ou l'offrande est aussi une action mythique. Le sacrifiant ayant foi dans l'efficacité du sacrifice développe une représentation mythique de ses effets. Puisqu'il imagine que l'action de ses ancêtres et la sienne vont lui garantir le succès. Ainsi l'action sacrée doit répondre à un besoin humain. Ce besoin consiste à trouver hors de soi une assurance qui permet d'avoir confiance dans la vie sociale et morale mais surtout qui permet de croire à la vie.⁴¹⁸

Plusieurs théories ont été développées sur le sacrifice. Edward B. Taylor, dans son célèbre ouvrage *Primitive culture* a élaboré la théorie du sacrifice-don. Selon cette théorie, l'idée première du sacrifice était celle de don. Un simple don que l'on apportait à la divinité supposée être puissante et qui accepte cette offrande pour ce qu'elle est. Le deuxième théoricien est le sémitisant Robertson Smith qui en observant la société israélite et arabe parla du sacrifice en termes de repas divin. Cette théorie fait du sacrifice un repas du dieu ou le repas avec dieu. Bien plus, c'est un repas qu'on consomme avec le dieu dans une stricte intimité. Ceci dans le but de communier avec lui. C'est la signification que nous donnons par exemple aux différents repas communiels qu'on a observé pendant les fêtes de Min, d'Hâpy, de Sokar à Memphis ou d'Hathor à Dendérah. Chez les Eton et les Batsinga, nous pouvons évoquer le repas communiel observé lors du rite *ekiege bidi* « dégustation de la nourriture » ou du rite *metunenga me Zamba* par exemple. En plus, nous avons la théorie de Mauss et Hubert qui insiste sur l'aspect de la consécration de l'objet sacrifié. Cette théorie stipule que tout objet consacré vise à passer du domaine profane et commun au domaine religieux. Avec Emile Durkheim, la théorie sociologique du sacrifice voit le jour. Il parle d'oblation et communion telles conseillées par Taylor et Robertson Smith. En ce qui le concerne précisément, il pense que le sacrifice a pour objectif de renouveler la substance mystique du clan. En d'autres termes le sacrifice ou

⁴¹⁶ C. Rivière, " Dieu nourris, hommes vivifiés. Le sacrifice en Afrique noire", *Anthropos*, Bd.98, H.1, 2003, pp.3-17.

⁴¹⁷ *Ibid.*

⁴¹⁸ C. Guignebert, " Essai historique sur le sacrifice par Alfred Loisy", *Revue historique*, T.142, fasci.1, 1923, pp.86-89.

l'offrande est un acte qui uni de façon mystique l'individu et la société. Dans une action sacrificielle, l'important n'est pas ce qui se passe à l'extérieur c'est-à-dire les gestes et les actions rituelles, c'est plutôt ce qui a lieu à l'intérieur. René Dussaud, pense que les théories développées par Mauss et Hubert méritent de retenir l'attention. Cependant, il essaie de dépasser ces théories en indiquant qu'à la base de tout acte sacrificiel l'intention est de s'emparer d'un principe de vie. Principe de vie qui servira à s'assurer la continuation de la société mais aussi de l'existence des individus et de la nature.⁴¹⁹

Du point de vue de la psychologie, le sacrifice ou l'offrande est la projection dans le monde des réalités objectives d'un conflit psychique ou même de plusieurs.⁴²⁰ Tout compte fait, le sacrifice nous dit le théologien Bouyer est dans sa matérialité un repas sacré. Un repas où la vie de l'homme se ressourcement consciemment à la vie du cosmos où cette vie se réintègre. Le caractère divin de cette vie étant reconnu dans l'échange.⁴²¹ Au sacrifice personnel de l'offrande, les sacrifiants réclament en retour la satisfaction presque assurée de leurs demandes.⁴²²

L'offrande des aliments notamment de la bière et du vin est toujours présente dans les rites agraires. L'agriculture comme toute autre activité en Afrique n'est pas une simple technique profane. Elle poursuit l'accroissement de la vie qui se trouve dans les grains, le sillon, la pluie et les génies de la végétation. C'est la raison pour laquelle on considère l'agriculture comme un rituel. Les gestes du cultivateur, son travail ont des répercussions importantes parce qu'ils prennent place dans le cycle cosmique. De par son travail, le cultivateur joue le rôle d'intermédiaire avec le sacré. Parce que ce travail en dépit de sa pénibilité est méritoire mais aussi parce ce qu'il s'effectue sur la terre et déchaîne les forces sacrées de la végétation en intégrant le cultivateur dans une période de mauvais temps. Dans le rituel agricole, il n'est pas question de culte rendu aux forces de la nature, ni même de magie. Cependant il ne faut pas conclure de façon péremptoire que le cultivateur dans ses rites agraires ne bénéficie pas de l'apport des forces invisibles qui selon sa foi dirigent notre monde en se montrant parfois bienveillants mais aussi bienfaisants envers les humains en fonction de l'attitude qu'ils adoptent envers elles. Dès le début de ses travaux champêtres, le cultivateur invoque Dieu qui est le

⁴¹⁹G. Berguier, " Les origines psychologiques du rite sacrificiel", *Revue de théologie et de Philosophie*, Nouvelle série, Vol.17, N°70, 1929, pp.5-27.

⁴²⁰ *Ibid.*

⁴²¹J. Fédry, *Anthropologie de la parole en Afrique*, Paris, Karthala, 2010, p.283.

⁴²²A. Glory, R. Robert, " Le culte des crânes humains aux époques préhistoriques", *Bulletin et Mémoires de la société d'Anthropologie*, IXe série, tome 8, 1947, pp.114-133.

dispensateur des biens mais également il ne va pas oublier les gardiens de sa terre et les saints protecteurs de sa tribu, de son village ou de sa famille. Il leur offrira des offrandes dans leurs sanctuaires.⁴²³

Les offrandes alimentaires sont destinées aux forces surnaturelles qui doivent assurer l'abondance de la nourriture afin que le groupe social continu d'exister. Ces forces sont considérées par la pensée africaine comme des éléments de puissance, d'autorité et d'énergie vitale inhérentes à toute existence. Pour le négro-africain, ces esprits sont présents. A travers l'offrande alimentaire il s'assure de l'existence de ces esprits. Ils savent aussi qu'il faut les traiter avec beaucoup d'égards. Ces entités supérieures sont omniprésentes et ont le don d'ubiquité. Là où ils sont censés être, les gens ressentent leur présence. Les ancêtres et les esprits des défunts héros se recrutent parmi ces esprits. Les montagnes, la rivière, un arbre, l'animal comme le léopard sont autant de demeures des esprits gardiens de la communauté.⁴²⁴

On comprend donc pourquoi le culte des ancêtres en Afrique noire est la base de la cosmogonie. Les ancêtres proches sont considérés comme des demi-dieux.⁴²⁵ Ils sont les esprits des défunts qui ont une place de choix dans la généalogie mais aussi dans la famille et le clan. Ils jouent aussi le rôle de médiateurs entre Dieu et les membres de leur famille. Les ancêtres détiennent aussi des pouvoirs qui leur permettent d'imposer des sanctions ceux qui se comportent mal. Ces punitions sont de plusieurs ordres : l'avènement des maladies, des catastrophes naturelles, les famines etc. Leur exécuter des rites ne signifie point une vénération mais plutôt une reconnaissance car ils ont une part active dans la vie des vivants.⁴²⁶

L'ethnologue français Marcel Griaule en parlant du sentiment religieux africain dit que c'est un système de relation entre le monde visible des hommes et le monde invisible gouverné par un créateur et les puissances. Ces différentes puissances sous des noms divers constituent les manifestations de ce Dieu unique et sont spécialisées dans des fonctions diverses. Ce système religieux implique la croyance aux forces qui jouent le rôle d'intermédiaires entre Dieu et l'homme. Sous forme de génies ou d'esprits, ces forces animent l'univers. Elles reçoivent des sacrifices ou des offrandes de la part des vivants. Ces sacrifices ont quatre

⁴²³ H. Genevois, " Le rituel agraire", *Fichier périodique*, N°127, 1975, pp.1-48.

⁴²⁴ A. Lugira, *African religion, world religions*, New-York, Library of congress cataloging-in-publication data, 1999, p.48.

⁴²⁵ C.A. Diop, *Nations nègres et culture, tome 1*, Paris, Présence africaine, 1979, p.213.

⁴²⁶ A.R. Pegha Pegha, "La cosmogonie égyptienne et la cosmogonie Basaa du sud-Cameroun : Approche historique d'un continuum culturel entre l'Égypte pharaonique et l'Afrique noire moderne", *Mémoire de Maîtrise en Histoire*, Université de Yaoundé I, 1999/2000, p.55.

fonctions précises : divinatoires : ils veulent interpréter un acte passé, identitaires : ils établissent un contact entre le monde des vivants et celui des ancêtres, purificateurs : ils permettent à un individu de se débarrasser de ses souillures, des fautes et des interdits, rites de passage : ils servent à initier, à préserver et à placer tout individu dans une fonction nouvelle.⁴²⁷

La force vitale cosmique qui émane des ancêtres, de la nature et des chefs de clan est responsable de la fécondité à la fois des hommes, des animaux et celle des plantes. Les Africains de ce fait la considèrent comme positive mais également ils estiment que tout ce qui fait obstacle à la prospérité est négatif. Les rites et le culte ont donc pour vocation de protéger cette force vitale contre les forces du mal qui cherchent à l'affaiblir. Aller donc contre les ancêtres ou l'ordre sacré établi c'est limiter cette force vitale voire la détruire. Le culte et le rite doit donc régénérer cette force vitale pour obtenir par exemple l'abondance des récoltes.⁴²⁸ Cette force vitale est mise en branle par des pratiques magiques qui consistent à mettre en mouvement les forces immanentes de la nature au profit du bien-être de la communauté toute entière.⁴²⁹ Le culte et les rites sont accompagnés d'offrandes et des sacrifices sanglants en faveur du créateur ou de ses formes (divinités). Parce que le créateur partage tout ce qu'il possède avec ses créatures, l'Africain estime aussi normal de partager avec le créateur le fruit de son travail et de ses efforts.⁴³⁰

La divinité en Afrique possède une réalité parce qu'elle tient une place de choix dans la conscience des Africains. Il est donc assez clair que les Africains ne peuvent pas se passer de leurs divinités et les divinités de leurs fidèles africains.⁴³¹ A cet égard en Afrique le monde est conçu comme une toile d'araignée dont on ne peut faire vibrer un seul fils sans ébranler toutes les mailles. Ainsi, les ancêtres et les génies font partie de cette toile. Ils doivent veiller à ce qu'aucun fil ne se casse. Les offrandes et les sacrifices sanglants servent donc à bien nouer ces fils.⁴³² Ces ancêtres sont serviables aux hommes ou encore ce sont des intercesseurs divins. Ils sont des emblèmes de vertus et à travers eux les hommes se mirent.⁴³³ A côté des forces-émanations qui sont les résultats des vibrations créatrices se trouvent les êtres-forces qui

⁴²⁷ Dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/religions+traditionnelles+africaines/fr-fr/, consulté de 17/03/2018.

⁴²⁸ Animiste.afrikblog.com/archives/2009/01/08/12020369.html, consulté le 21/03/2018.

⁴²⁹ R. Bastide, R. Alleau, "La magie"[En ligne]<https://www.universalis.fr/encyclopédie/magie/>, consulté le 23/03/2018.

⁴³⁰ www.lisapoyakama.org/quel-est-le-sens-des-offrandes-et-des-sacrifices-dans-la-tradition-africaine-2/, consulté le 26/03/2018.

⁴³¹ E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, PUF, 1979, pp.495-496.

⁴³² A. Couture, *Sur la piste des dieux, initiation à l'étude des religions*, Paris, Mediapaul, 1990, p.51.

⁴³³ H. Hubert, "Le culte des héros et ses conditions sociales", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.70, 1914, pp.1-20.

sont aussi des âmes personnifiées. Ainsi, l'âme désincarnée qui est nourri par le viatique des sacrifices se sublime et se purifie à travers les épreuves. Par la suite cette âme se mue en une force supérieure grâce au contact avec les divinités. En clair cette âme devient une force supérieure lorsqu'elle entre en contact avec le numineux qui est le centre de la création et de la génération de toutes les forces existantes ou dépendantes. Cette force devient à cet effet la vie ou une source de vie.⁴³⁴

En raison du culte des ancêtres chez l'Africain, John Mbiti réaffirme que tout Africain croit en Dieu. Cet attachement à la divinité suprême s'exprime à travers les mythes, les proverbes, les contes et les cérémonies religieuses mais aussi à travers les noms.⁴³⁵ Les Africains en observant la complexité de l'univers sont aussi arrivés à la conclusion selon laquelle il existe un être au-dessus de toute chose qui en est le principal artisan. Cet être n'est autre que Dieu.⁴³⁶ On comprend donc pourquoi le père Tempels parlant du Bantu estime que si on n'a pas pénétré la profondeur de la pensée bantu ou bien si on ne connaît pas le fondement de leurs actes, il n'est aucunement possible de connaître le bantu. Car comme Africain, ses actes sont influencés par le sentiment religieux. Tout compte fait, nous observons que les offrandes de bière et de vin données aux forces numineuses en Afrique à l'instar des Egyptiens anciens et des Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale servaient aussi aux réjouissances populaires et à produire l'ivresse rituelle lors des rites agraires.⁴³⁷

3- La bière et le vin au service des réjouissances populaires et de la production de l'ivresse rituelle

La bière et le vin étaient également utilisés pour les réjouissances populaires et pour produire l'ivresse rituelle pendant les rites agraires tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Plusieurs faits historiques l'attestent parfaitement. Pendant la fête *Šspt iteru* célébrée au commencement de la montée des eaux du Nil, il était organisé les courses de pirogues à Edfou, Dendérah, Esna... Dans les tombes de l'Ancien Empire, on voit aussi des hommes entrain de courir en arrachant des papyrus pour la déesse Hathor. A cette occasion les Egyptiens buvaient du vin à profusion.⁴³⁸ Chez les Ekang à

⁴³⁴ L.V. Thomas, " Pour un programme d'études théoriques des religions et d'un humanisme africain", *Présence africaine*, Vol.37, 1961, pp.48-86.

⁴³⁵ J. Mbiti, *African religion and philosophy*, London/Ibadan/Nairobi, Heinemann, 1967, p.29.

⁴³⁶ J. Mbiti, *Introduction to african religion*, Johannesburg, Heinemann, 1991, p.45.

⁴³⁷ R.P. Tempels, *Philosophie bantu*, Kinshasa, Kinshasa-limite, 1979, p.6.

⁴³⁸ Sarr, " Cours d'eau...", pp.128-135.

l'instar des Manguissa, pendant le rite *etogo bidi* « fécondation du sol » qui regroupait deux à trois milles personnes, les réjouissances populaires étaient agrémentées avec du vin de palme.⁴³⁹

Ensuite, au Nouvel Empire à Thèbes, plusieurs activités étaient organisées en rapport avec Sokar. Ces manifestations se fondaient sur le retour de la vie à travers la germination. Elles étaient organisées pendant le mois khoiak Cette cérémonie donnait également lieu à des réjouissances populaires. On y buvait abondamment de la bière et du vin.⁴⁴⁰ Également, à l'occasion du rite *metunenga me ngón zamba* « offrande de la fille de dieu » et pendant le rite *efum bidi* chez les Eton et les Ewondo, les participants consommaient d'abondantes quantités de vin de palme au titre des réjouissances populaires.⁴⁴¹ En outre, les textes du temple de Dendérah évoquent des épisodes orgiaques pendant cinq jours et au son des cymbales et des tambourins, tous les habitants couronnés de fleurs buvaient de la bière et du vin sans mesure. Cette fête a lieu le 20 Thot après les vendages et la moisson. Ils chantaient, dansaient du lever au coucher du soleil.⁴⁴² Bien plus, après la fête de Min, la foule prenait le chemin de retour, chaque participant pouvait retrouver ses voisins ou alors se rendait sur les places tendues du lin. Les chants et musiques retentissaient un partout. A part les plats apprêtés pour la circonstance, il y avait aussi de la bière et du vin à profusion.⁴⁴³ Qui plus est, durant les fêtes de Min organisées à Qif, Louxor..., on observait les grands rassemblements de population. Fêtes et réjouissances populaires y étaient indissociables. Des milliers de personnes réunies pour l'occasion consommaient sans mesure les boissons alcooliques. Cette forte consommation de boissons enivrantes pouvait évoquer un comportement rituel.⁴⁴⁴ Nous n'oublions pas les fêtes du mois D'*Epiphi* qui étaient les fêtes de moisson. A Dendérah, elle était célébrée en présence de la déesse Hathor. Toute une fête de l'ivresse y était aussi organisée à son honneur.⁴⁴⁵

L'ivresse dans le cadre des festivités des rites agraires était une ivresse fédératrice tant en Egypte pharaonique que chez les Fang-Beti-Boulou. Elle créait la solidarité et rapprochait les participants entre eux. C'était un moyen d'excitation et d'extase dans cette circonstance de joie.⁴⁴⁶ L'ivresse dans le contexte des réjouissances populaires est perçue en Egypte antique comme un véritable état de convivialité ou une image de plaisirs sensuels. Il

⁴³⁹ The-Bochet, " Rites et...", pp.245-278.

⁴⁴⁰ Odijk, *The ancient...* p.20.

⁴⁴¹ The-Bochet, " Rites et...", pp.245-278.

⁴⁴² Moret, *Mystères égyptiens*, pp.267-268.

⁴⁴³ Cauville, Dendérah, Les fêtes..., p.61.

⁴⁴⁴ Volokhine, "Les déplacements...", pp.51-92.

⁴⁴⁵ Cauville, Dendérah, Les fêtes..., p.61.

⁴⁴⁶ Sapiesser, " Meskhenet...", pp.1-19.

s'agissait pour les Egyptiens anciens de jouir pendant les manifestations festives. L'expression *jr.t hrw nfr* « passer une belle journée » nous renseigne davantage. Cette expression signifie aussi que tout Egyptien devait ou avait droit de profiter de tous les plaisirs y compris ceux de la chair. L'ivresse est aussi un signe de réjouissance collective. Elle concerne autant les pharaons que les masses populaires.⁴⁴⁷

Boire pendant les rites agraires en Egypte pharaonique et chez les Ekgang de la période précoloniale c'est aussi rechercher l'ivresse rituelle. Selon l'ethnologue Komadina, le boire collectif rituel et festif est un moyen de communication permettant d'établir les relations réciproques dans un premier temps entre les humains eux-mêmes et dans un deuxième temps entre les humains et les dieux. L'ivresse rituelle faisait intervenir les puissances chtoniennes. En les intégrant dans la commensalité, les participants les obligeaient presque à veiller au bien-être de la communauté. Tel est le sens que nous donnons par exemple à la consommation des boissons enivrantes lors des différentes fêtes agraires de la déesse Hathor ou lors du rite *etogo bidi* chez les Ewondo.⁴⁴⁸ A travers des dons et des offrandes de bière et de vin, les participants engageaient donc un dialogue avec les êtres qui se trouvent dans le monde numineux.⁴⁴⁹

Force est de constater que la bière et le vin ont considérablement été utilisés lors des activités de production tant chez les Ekgang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens anciens. Ces boissons étaient utilisées dans les travaux communautaires et dans chaque séquence du rituel agricole. Dans les travaux communautaires, ils occupaient une fonction ergonomique, servaient à dire merci aux puissances de la nature et permettaient de regrouper puis de consolider les relations au sein de la communauté. Par ailleurs, dans les rites avant les semailles et de moisson, la bière et le vin sont deux breuvages qui étaient utilisés par les Ekgang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens comme oblations destinées aux divinités agraires mais aussi comme aliments faisant partie du repas communiel et des réjouissances populaires. Ils cessaient d'être des simples aliments pour devenir des produits spirituels indispensables pour procurer aux divinités agraires et défunts des énergies vitales nécessaires à leur survie. Ils servaient de véhicules au message que les vivants adressaient aux divinités chtoniennes. Ces boissons n'avaient donc pas pour seule vocation d'établir le contact entre le monde des évanescents et le

⁴⁴⁷ Farout, " Gouts étrangers...", pp.43-65.

⁴⁴⁸ Komadina, " Boire avec...", pp.37-38.

⁴⁴⁹ *Ibid.*, Afin de vous renseigner davantage sur la fonction hédonique et la place de la bière et du vin dans la communication avec les divinités, bien vouloir lire le chapitre sur la bière et le vin dans les fêtes profanes et religieuses chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun. Notamment la sous partie qui traite des significations de la bière et du vin dans les fêtes profanes et religieuses.

monde numineux. Les rites funéraires qui sont l'émanation des rites agraires étaient aussi organisés chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens. On y voyait également une forte utilisation de la bière et du vin dans les différentes séquences du rituel. Comme chez les Egyptiens anciens, les Ekang du sud-Cameroun avaient de même fait de la bière et du vin des produits importants dans les hommages rendus au mort.

CHAPITRE IV :

**LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES RITES FUNÉRAIRES CHEZ LES EKANG DU
SUD-CAMEROUN ET LES ÉGYPTIENS ANCIENS**

Les rites funéraires tant chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les anciens Egyptiens étaient organisés chaque fois que la société venait à perdre un membre. Ils étaient l'expression de la conception que ces deux peuples négro-africains avaient de la mort. Plusieurs séquences ponctuaient le déroulement de ces rites funéraires. A chacune de ces étapes, la bière et le vin étaient utilisés et ceci pour des raisons diverses.

I- CONCEPTION DE LA MORT, EXPRESSIONS DE LA MAUVAISE ET DE LA BONNE MORT ET CONDITIONS POUR BENEFICIER DES RITES FUNERAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- Conception de la mort chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

Les Ekang précoloniaux avaient la même conception de la mort que les Egyptiens de la période pharaonique au même titre que bon nombre de peuples négro-africains. Le concept *mwt* (*mout*) par lequel les Egyptiens anciens désignaient la mort renferme plusieurs réalités : la fin de la vie, le moment précis de cette fin conçu comme le passage vers l'au-delà. La mort dans l'Egypte antique s'oppose à la vie désignée par le vocable '*nh*' (*ankh*). Dans l'écriture hiéroglyphique de ce mot, on peut voir un homme allongé portant les mains à sa tête duquel s'écoulait un filet de sang. Quand les Egyptiens anciens avaient décidé d'exprimer l'idée de la mort par une image aussi brutale, c'est parce qu'ils voulaient révéler toute la violence que la mort leur inspirait. Dans leur langue, ils ont utilisé un nombre important d'euphémismes pour exprimer l'idée de la mort : « s'en aller », « aborder », « être fatigué », « passer à la vie ». ⁴⁵⁰ Parce que la mort signifiait s'en aller ou passer à une autre vie, les Egyptiens de l'Antiquité accordaient un grand soin au défunt. Ils croyaient en la survie du *ba* ou l'âme après la mort. Par la mort, la personne décédée rejoignait le royaume des morts qu'ils situaient sur les rives occidentales du Nil. Cette croyance en la vie après la mort justifiait donc le soin qu'ils accordaient au mort avec des techniques d'embaumement et de momification qui permettaient de garder le corps intact sans aucune mutilation. Tout ce qui faisait partie du cortège funéraire en Egypte était vêtu en blanc car la couleur blanche était le signe du deuil. ⁴⁵¹

Dans la pensée religieuse de l'Egypte antique, une personne n'est jamais morte. Les Egyptiens anciens estimaient qu'elle est passée comme le soleil. Ils observaient aussi que son

⁴⁵⁰ Vuilleumier, S., " Les plus religieux des hommes" in Chappaz J.L., Vuilleumier S., (eds.), *Sortir au jour, art égyptien de la fondation Martin Bodmer*, Genève, Fondation Bodmer, 2001, pp.101-106.

⁴⁵¹ Kuate, J., " Pratiques funéraires antiques et évolution de la pensée chrétienne" in Elengabeka E., et al.(ed.), *Les funérailles chrétiennes en Afrique, études pluridisciplinaires sur la mort dans l'Afrique contemporaine*, Paris, Editions Karthala, 2014, pp.61-74.

état représente une autre forme d'existence qui constitue une variation du rapport qui existe entre l'être physique et la spiritualité.⁴⁵² La mort totale dans cette communauté n'était qu'illusoire. Elle apparaissait seulement après le jugement d'Osiris si vous n'étiez pas déclaré juste de voix ou *maakherou*. L'homme égyptien tirait cette conception de la marche régulière des étoiles et de la victoire annuelle de la végétation. Ces différentes manifestations de la nature étaient un langage pour l'homme égyptien. Elles lui parlaient de l'éternité. Ce qui avait donc poussé les Egyptiens à songer à se préparer une résurrection. L'Égyptien de l'Antiquité considérait la mort comme une maladie, une souillure et même comme un malheur.⁴⁵³

Chez les Egyptiens anciens, le mort devait effectuer le voyage vers l'au-delà qui est le royaume des morts et correspondant au monde inférieur (Ancien Empire et Moyen Empire). Au Nouvel Empire le mort effectue désormais ses pérégrinations dans le champ de souchet. Les Egyptiens anciens nomment aussi la *dw3t*, le monde souterrain. Cet espace est protégé par l'eau qui est conçue ici comme une barrière infranchissable. Les Noirs d'Égypte situaient cet endroit à l'ouest. C'est la raison pour laquelle lorsqu'on fait allusion au voyage du mort on parle du voyage à l'ouest du Nil. A cet endroit les individus morts se régénèrent. Il existe une liaison parfaite entre la régénération du soleil et celle de l'être. Pour l'Égyptien de l'Antiquité, il n'y a pas de résurrection comme c'est le cas chez les judéo-chrétiens. L'être humain selon sa conception est une parcelle de l'énergie universelle. Il faut faire correspondre son avenir à ce qui se passe sous le soleil. Il ne meurt pas mais il disparaît à l'Occident pendant douze heures et réapparaît à l'orient. Sa vie est aussi éternelle que le soleil.⁴⁵⁴ Fusionner les deux éléments c'est-à-dire la perpétuité du cycle solaire et celle de l'être qui dépend du cycle général de l'énergie c'est assurer à cet individu le passage à la vie éternelle. Il s'agit de la réintégration de l'individu dans le cycle général de l'univers mais aussi dans le mouvement de son énergie et de sa lumière. La *dw3t* est un lieu mythique sans localisation fixe. Les Egyptiens anciens le situent souvent au ciel et surtout sous la terre. Ce terme peut aussi renvoyer à « louange, hymne, adoration ». Le mot *dw3t* peut également se traduire par « aube, matin, aurore ». On peut donc déduire que la région de la *dw3t* est le lieu de jonction où les vivants et les morts peuvent louer la renaissance de la lumière quand les ténèbres de la nuit disparaissent.⁴⁵⁵

⁴⁵² M. Guilmot, " Les lettres aux morts dans l'Égypte ancienne", *Revue d'histoire des religions*, tome 170, N°1, 1966, pp.1-27.

⁴⁵³ M. Guilmot, " l'espoir en l'immortalité dans l'Égypte ancienne des origines au Moyen Empire", *Revue d'histoire des religions*, tome 165, N°2, 1964, pp.145-163.

⁴⁵⁴ L. Mevoula, "l'au-delà dans les sociétés bété du sud-Cameroun précolonial et de l'Égypte pharaonique : Etude comparée", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012 pp.114-115.

⁴⁵⁵ *Ibid.*

Dans les textes des pyramides, au chapitre 277, la *dw3t* est en relation avec la cosmogonie de l'Égypte antique qui fait de Geb le dieu de la terre, le Grand Dieu. Ainsi, lorsque la personne décédée quitte le monde des vivants, Geb lui ouvre donc les portes de la *dw3t*. Le *ba* ou l'âme de l'individu mort quitte son corps puis traverse le lac de lotus qui fait office ici de l'eau primordiale c'est-à-dire le Noun incréé. Cette traversée se fait après que ce *ba* ou âme se soit purifiée au préalable dans le lac de la *dw3t*. Cette eau primordiale représente aussi le monde incréé. Ce sont les dieux qui résident dans cette eau qui admettent cette âme. La notion de l'au-delà ici se présente telle que la concevait le culte agraire. Osiris est considéré comme né du Grand Dieu Geb. Il est le dieu des morts qui vont ressusciter comme lui après leur décès. C'est le grain qui symbolise Osiris. Après être fauché, le grain renaît une fois qu'il est enfoui dans la terre. A l'image du grain, c'est sous la terre ou dans le monde inférieur que les morts doivent retrouver une vie nouvelle. C'est donc dans la *dw3t* que semble se réaliser cette mystérieuse résurrection. Il s'agit comme le dit l'hymne de Min l'espace où le dieu réalise ses mystères dans les ténèbres. Lorsqu'on parle de la *dw3t* dans l'Égypte antique, il ne s'agit pas seulement d'un lieu inférieur, mais aussi d'un endroit où on retrouve l'eau primordiale où toute chose est sortie. Cette eau est représentée par les lacs. Le lac de lotus et le lac de la *dw3t* où l'âme se purifie.⁴⁵⁶ Ce qui nous fait penser à une métaphore en étang qui porte la survivance du Noun : *Atoa éningh* « le lac des origines, le lac de la vie. Des termes *étoa* « lac » et *éningh* « la vie ».⁴⁵⁷

La cosmogonie égyptienne en évoluant avait supposé au couple primordial Geb et Nout un seul dieu primordial : Atoum. Geb et Nout à cet effet au lieu d'apparaître comme le couple primordial vont devenir la terre pour l'un et l'autre le ciel. Conséquence la conception que les Egyptiens anciens avaient de la vie après la mort va se trouver profondément modifiée. Cette conception au lieu de se placer dans le monde inférieur va se transporter au ciel qui est considéré comme la demeure des esprits en l'occurrence des dieux. Dorénavant donc, le mort une fois enterré ne va plus seulement traverser le monde inférieur de la *dw3t* mais va également atteindre le ciel.⁴⁵⁸ Cette conception de la vie après la mort est admise avant la V^e dynastie dont à l'Ancien Empire. Nous l'avons déjà évoqué, pendant le passage dans la *dw3t*, les morts se libèrent de leur corps et ce n'est qu'une fois devenus esprits qu'ils atteindront le ciel. Ainsi, le véritable moment de la résurrection c'est lorsque le mort se débarrasse de son corps et quitte la *dw3t*, considéré ici comme le séjour de la matière pour atteindre le séjour des esprits. Il se

⁴⁵⁶ J. Pirenne, *La religion et la morale dans l'Égypte antique*, Paris, Albin Michèle, 1965, p.23.

⁴⁵⁷ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, p.327.

⁴⁵⁸ *Ibid.*p.24.

trouvera donc après ce voyage vers le ciel parmi les numineux. Vu sous cet angle, il faut à juste titre établir une différence entre la *dw3t* et le ciel.⁴⁵⁹ C'est avec Osiris que le mort parcourt la *dw3t* et est transporté vers le ciel après s'être débarrassé de sa matière ou de son corps par l'étoile Orion.⁴⁶⁰

Dans la cosmogonie de l'Égypte antique, l'homme qui est formé du corps, de la matière ou de l'esprit est présenté par les textes des pyramides comme conçu au ciel et enfanté par la *dw3t*. On désigne le défunt à cet effet « fils de la *douat* » mais « frère des étoiles ». Par le processus de la mort, le mort rend son corps à la *dw3t* et son *ba* ou âme au ciel. La *dw3t* n'était plus considérée comme le domaine d'Osiris mais aussi celui de son fils Horus. Osiris dès cet instant, va quitter le monde inférieur pour se situer avec son fils Horus dans le domaine des étoiles. Grâce à l'échelle faite de rayons du soleil, les morts y auront aussi accès. Cette échelle conduit au royaume des dieux.⁴⁶¹

Qui plus est, la *dw3t* se confondra avec le royaume des dieux et des esprits. Et les lacs de l'eau primordiale qui s'y trouvent se déplaceront aussi vers le ciel. Avec la spiritualisation de la conception de la vie future en Égypte antique, on ne conçoit plus la *dw3t* comme un séjour inférieur mais plutôt comme l'horizon sidéral. La cosmogonie solaire dans la même logique fait ressusciter le mort non plus dans la terre mais en plein ciel. La conception de cette cosmogonie fait qu'Osiris qui est le dieu agraire et des morts devient uniquement le dieu du bien et de la résurrection à laquelle il préside. Il ne rend plus aux morts une vie matérielle dans un monde inférieur, mais il donne à l'âme une vie purement spirituelle si et seulement si cette vie a été reconnue juste et vertueuse par le jugement divin auquel sont astreints tous les défunts (psychostasie).⁴⁶²

Cependant la personnalité de l'homme est symbolisée par le *ba* qui réside en sa « forme ». En ce qui concerne la théologie solaire, reconstituer la « forme » du défunt ne signifie point lui rendre son corps charnel, mais il est question de lui conserver sa personnalité spirituelle, son *ba*. Il s'agit dans cette conservation de maintenir le *ba* associé à l'élément spirituel le *ka* qui est en lui. La mort permet donc de délivrer le *ka*. C'est-à-dire de son enveloppe terrestre. La mort demeure à cet effet la condition pour que le *ba* reste uni au *ka*. Nous voyons aussi que la naissance est une souillure. Le livre des morts appelle cette souillure

⁴⁵⁹ *Ibid.*

⁴⁶⁰ *Ibid.*

⁴⁶¹ *Ibid.*

⁴⁶² *Ibid.*

« la souillure de sa mère ». C'est une souillure qui est inhérente au contact de l'esprit avec la matière imparfaite. A part ces souillures originelles, il existe des souillures qui proviennent des actes malsains posés par le mort pendant sa vie terrestre. Afin que le *ba* puisse vivre au sein des esprits, elle doit être exempt de mal ou de souillure de sa mère.⁴⁶³

Ce n'est qu'à cette condition qu'elle survivra de l'anéantissement de la nuit. Dans les textes égyptiens, cette libération est présentée de deux manières : l'une montre le *ba* ou âme confrontée à la terre qui ayant la forme des serpents fait tout pour l'anéantir pendant qu'elle cherche à gagner à tout prix le ciel en montant la montagne de l'Occident, l'un des quatre monts sur lesquels il repose. Cet affrontement entre le *ba* ou âme et la matière est le dernier affrontement qu'il va vivre avant d'être admise dans le domaine des dieux ou des esprits. Encore qu'elle doit sortir triomphante de cette lutte. Une fois libérée de la matière, ce *ba* ou âme montera vers le royaume de Rê comme un oiseau qui s'envole vers le ciel et conduit par l'étoile du matin.⁴⁶⁴ Aussi, le *ba* ou âme quittera-t-elle la terre et conduite par le vent vers le paradis. Grâce à une échelle faite de rayons du soleil, ce *ba* ou âme de façon graduelle va s'élever vers le monde numineux des esprits purs qui brillent au firmament afin d'atteindre l'horizon. Entre le monde numineux et le monde terrestre, elle trouvera l'eau primordiale qui l'entoure. Il s'agit de l'eau pure du Dieu Atoum où siège l'esprit divin qui pénètre le monde entier.⁴⁶⁵

Le *ba* ou âme en plongeant dans cette eau primordiale, s'unira à l'esprit du monde tel qu'il était sous sa forme originelle. Par ce contact, elle recouvrera alors sa pureté première qui lui ouvrira enfin les portes du ciel. Le séjour au ciel assure aux *baou* ou âmes comme aux dieux la spiritualité absolue car la matière n'y existe pas. Quand à la deuxième conception, la déesse Nout, l'ancienne déesse terre à qui étaient confiés les morts et qui les faisait renaître à nouveau dans le monde terrestre s'est spiritualisée. Après son union avec le dieu *Geb*, elle est devenue la déesse du ciel. Elle est présentée comme celle qui ressuscite le mort en plein ciel sous la forme d'un esprit pur. Le mort ne pourra donc pas lutter avec la terre pour s'en libérer. L'impureté donc le *ba* ou âme est sensée revêtir n'est autre que le péché. Aucune immortalité ne lui sera possible si elle ne se libère pas de ces péchés. Bien avant d'être admise au ciel, elle doit affronter le jugement dans la « grande salle de justice d'Osiris ». Ce tribunal qu'il affrontera est composé de quatre dieux : le couple *Tefen* et *Tefnet*, *shou*, l'air et *Maât*. C'est par l'élément le plus spirituel de la création que le *ba* ou âme sera jugée mais aussi par *Maât*,

⁴⁶³ *Ibid.*p.28.

⁴⁶⁴ *Ibid.*

⁴⁶⁵ *Ibid.*

principe essentiel du bien et la vérité-justice.⁴⁶⁶ Shou dans ce procès accusait le mort tout comme il procédait à la « pesée du cœur ». Le cœur était pesé parce qu'il était considéré comme le siège du *ba* ou âme. Sa pesée à cet effet allait permettre de voir son état de pureté et de spiritualité. Si ce *ba* ou âme est jugée injuste, elle sera dévorée par un monstre qui est la matière. Par ailleurs si elle reconnue juste, alors elle vivra et sera admise par Nout, la déesse du ciel dans le séjour du ciel où elle sera heureuse de vivre éternellement parce qu'elle sera unie à son *ka*. Durant ce séjour parmi les dieux, le *ba* ou âme se promènera sur les chemins lumineux du séjour des esprits qui vivent au milieu des étoiles.⁴⁶⁷

Plus que jamais, le corps immatériel du défunt, brillant et semblable aux étoiles n'est plus qu'un *ba* ou âme. De façon éternelle, elle contribuera à la consolidation de la puissance infinie du grand dieu créateur. Voici les belles et poétiques exclamations d'enthousiasme d'un *ba* ou âme libérée : « je suis hier, je suis aujourd'hui et je connais demain », « je suis l'unique de l'eau primordiale, je suis issue d'Atoum, je sais ! je sais ! », « la perfection de l'être est en moi, le non-être est en moi ». D'une autre manière, le *ba* ou âme dit qu'elle est l'absolu, qu'il n'existe plus de temps pour elle, ni espace, ni limite, elle est la connaissance même et l'essence des choses parce qu'elle est tout en restant elle-même, elle est même confondue à Dieu.⁴⁶⁸

Par cette spiritualisation du *ba* ou de l'âme, elle devient *Maât khérou* « à la voix créatrice ». A l'image de Dieu, le grand créateur, elle a le pouvoir de créer les choses rien que par la conception. Le *ba* ou âme du la mort tournée vers Dieu s'exalte en prière de la façon suivante : « Ô lion du soleil, tu es en moi et je suis en toi ! tes formes sont mes formes. Je suis l'eau primordiale, le grand liquide ignoré est mon nom. Les transformations d'Atoum, la vie terrestre créée par Atoum, tout cela m'appartient...je vois les hommes créés, éternellement ! ». En se tournant de même vers les hommes qui souffrent de la matière, le *ba* ou âme s'écrie : « Tendez-moi vos bras, créatures divines nées de la parole (Dieu), car celui qui est en défaillance, je le conforterai, parce que celui qui pleure sera sauvé parmi les défunts...suivant ce que m'a accordé le bon seigneur ». ⁴⁶⁹L'union du *ba* et le *ka* est donc essentielle pour la survie du mort dans l'au-delà.⁴⁷⁰

⁴⁶⁶ *Ibid.*p.29.

⁴⁶⁷ *Ibid.*

⁴⁶⁸ *Ibid.*

⁴⁶⁹ *Ibid.*p.30.

⁴⁷⁰ *Ibid.* Le *ka* est le principe de vie qui donne une personnalité consciente qui s'exprime dans son âme individuelle, le *ba*, le corps (*khet*). Autant pour les hommes que pour les dieux qui sont toutes les créatures du grand dieu, le *ka* est cet élément spirituel qui vient de Rê. Ce principe constitue la condition même de la vie. Il ne se distingue pas du corps qui est constitué deux éléments : à savoir l'un matériel et l'autre spirituel. C'est l'association de ces deux

Dans la conception égyptienne de la mort, arrivé au ciel ne signifie pas avoir atteint l'éternité. Le *ba* du mort lorsqu'il arrive au ciel doit encore subir une transformation pour avoir accès au monde divin. Le défunt doit à cet effet revêtir le corps *d.t*. Ce corps est à l'éternité-*d.t* ce que le *ba* est au temps *neheh*. Dans ses travaux, Servejean montre que « *neheh* » est l'expression du temps cyclique qui caractérise le monde des hommes. Ce temps soumet toute chose et tout individu au changement et à la mort. Par contre, « *djet* » renvoie au monde jugé imperceptible et dont les vivants n'ont pas accès. Dans ce monde résident les dieux dans leur être et les défunts qui sont revenus à la vie. Le *ba* de l'individu exprime la capacité de celui-ci de se mouvoir mais aussi de se déployer dans le monde des vivants. Il est donc clair que le temps cyclique du monde des hommes est diamétralement opposé au caractère immuable du monde des divinités. Pareillement au *ba* qui permet de se déplacer dans le monde des humains, le *d.t* permet aussi au défunt de se mouvoir dans le monde des divinités auprès de ses pairs. A savoir que ce monde est le monde de l'éternité-*djet*. En clair ce que le *ba* fait dans le monde des hommes, le corps *djet* le fait aussi dans le monde des dieux. Les corps *h'w* et *h3t* sont deux états différents du corps humain. En cela, ils sont différents au corps *d.t* parce que celui-ci est propre au monde divin et ne peut s'acquérir qu'en entrant dans ce monde. Aucunement, l'homme ne naît avec ce corps, il l'obtient et se l'approprie en pénétrant le monde numineux.⁴⁷¹

éléments qui donnent l'être vivant. Ainsi Khnoum, le dieu qui façonne les hommes est souvent représenté portant dans sa main deux figurines humaines semblables. Une de ces figurines représente le corps de l'homme qu'il a fabriqué de ses propres mains grâce à la matière et l'autre constitue le *ka* qui animera la matière et lui donnera une personnalité. On estime donc que le *ka* est cette partie numineuse qui se trouve en l'homme. L'homme donc en engendrant les enfants ne donne pas la vie à ces derniers mais c'est plutôt son *ka* qui l'anime. On considère à ce titre les hommes comme des *ka* vivants. Ils peuvent aussi vivre tant qu'ils sont avec leur *ka*. Cependant le *ka* n'a pas de personnalité. Son sort n'est pas lié au corps dans lequel il est incarné car le corps meurt mais le *ka* ne peut périr. Par ailleurs mettre fin à la vie de quelqu'un correspond à chasser le *ka* de son corps. Il s'agit donc d'un élément qui est étranger à l'homme. La volonté de l'homme n'a aucune influence sur ce principe divin. Son union avec le corps donne naissance à une personnalité, une conscience qui est en l'homme. Elles correspondent à ce que Rê est au monde. Contrairement au *Ka* qui est étranger à l'homme, le *ba* naît avec l'homme. Il est localisé dans le sang même de l'homme. C'est sa conscience et son âme. Il fait office de sa volonté et le siège de ses sentiments. Si par malheur l'homme commet les péchés, c'est son *ba* qui endossera la responsabilité et qui devrait en répondre au tribunal d'Osiris. C'est par le *ba* que l'homme commande à ses actes et c'est vers son *ka* qu'il se retourne lorsqu'il recherche la vérité mais aussi la protection des dieux. « C'est le véridique qui se trouve dans la barque de la vérité ». Le *ka* est donc le principe de la connaissance. En se tournant vers son *ka* l'homme atteindra concomitamment Dieu et la vérité. NB : Ces informations peuvent être consultées dans les pages 19 et 20 de cet ouvrage cité.

⁴⁷¹ M. Anaïs, " Le corps en Egypte ancienne. Enquête lexicale et anthropologique", Thèse de Doctorat/PhD en Egyptologie, Université Paul Valéry-Montpellier III, 2013, pp.36-40.

Assmann définit le corps *d.t* comme le « corps pour l'au-delà » du défunt. Il précise aussi que le terme *d.t* désigne aussi le corps des dieux. Il ne renvoie en aucun cas au corps des vivants uniquement dans le sens de « soi, en personne ». Nyord en ce qui le concerne est le seul qui attribue au corps *djet* le sens de « body ». D'après ces définitions, le terme *djet* appartient à la sphère divine qui est destinée à l'éternité-*djet*. Ce corps est d'une essence purement divine et se rapproche avec les notions propres à la sphère *netjer* comme l'éternité-*djet*, le *ba* ou le *ka*. Ce corps appartient aussi bien aux dieux qu'aux défunts. D'ailleurs Meeks donne la définition du mot *netjer* en ces termes : " Est « dieu » tout ce qui a été introduit dans cet état par le rite, et/ou y est maintenu par le rite".⁴⁷² Ce qui caractérise le corps *djet* c'est son appartenance stricte au monde divin. Il est uniquement destiné à ceux qui ont le statut de *netjer*. Dans ce contexte, le défunt incorpore le dieu et devient comme lui. Il va naître toute une symbiose entre le mort et la divinité créatrice. Dans cette relation, le défunt se sert du créateur pour obtenir un nouveau corps et partant une nouvelle vie. Le défunt devient à cet effet le fils du corps *djet* du dieu créateur. C'est le créateur qui octroie tous les éléments nécessaires à la composition du corps du défunt. En se situant dans la posture de l'éternité-*djet*, toute divinité et même le défunt sont l'émanation du corps originel du créateur. Ce qui explique que tout nouveau *djet* n'est autre que le prolongement du corps originel. Bien entendu, ces *djet* sont fondamentalement identiques par nature à ce corps primordial.⁴⁷³

Pendant le rite funéraire, l'officiant avait l'habitude de comparer le corps du défunt à celui d'Osiris en ces termes : *d.t = k d.t n (y).t N pn jwf=kjwf n (y) N pn qs.w = k qs.w Npn*. « Ton *d.t* est le *d.t* de ce *N*, ta chair est la chair de ce *N*, tes os sont les os de *N* ». Au vu de cette comparaison, nous sommes en droit de dire que le corps *djet* dans la pensée funéraire des Egyptiens anciens a une composition semblable à celui des humains. Il est fait des éléments durs qu'ils désignent par le vocable *qs.wbj3* et des éléments mous désignés cette fois-ci par le terme *jwj*. Contrairement aux éléments du corps humain qui s'altèrent facilement, les éléments du corps *djet* possèdent des propriétés métalliques qui lui permettent de résister à la destruction. Ceci apparaît clairement dans les textes funéraires : « les os de fer (*qs.w bj3*) et les membres impérissables (*.wt jhm (w).t-sk*) » du défunt.⁴⁷⁴

La description ainsi faite se rapporte aussi bien au *h'w netjer* « corps divin » qu'au *d.t*. Finalement ces propriétés que nous venons d'évoquer vont s'appliquer uniquement au corps

⁴⁷² *Ibid.*p.30.

⁴⁷³ *Ibid.*pp.32-33.

⁴⁷⁴ *Ibid.*p.34.



h'w. Contrairement à l'opposition qu'on peut observer entre le *h3.t* et le *ba*, il n'existe pas d'opposition à proprement parler entre le *ba* et le *d.t* mais il s'agit de mettre en parallèle deux aspects d'une même réalité mais qui fonctionnent sur deux plans différents. Le défunt est souvent comparé à maintes reprises à Osiris pour justifier le fait qu'il a accédé au rang de *netjer*. Lorsqu'Horos a effectivement effectué les rites funéraires, le défunt monte au ciel comme il l'a fait pour son père Osiris. A ce moment Horos triomphe de Seth devant le tribunal d'Héliopolis. On s'adresse alors au défunt de la façon suivante : *'nh [= k jr 'nh jmy. W p.t hpr = k] jr hpr jmy.w t3, ts tw hr nht = k prr = k jr p.t ! ms tw Nw.t mj s3h shm = km d.t = k* « [Tu] vivras [selon la vie de ceux qui sont au ciel sous terre, lèves-toi sur ta force, alors que tu montes au ciel ! Nout t'enfantera comme Orion, tu disposeras de ton *d.t* ». D'après cette formule, on peut distinguer clairement deux manifestations du défunt selon qu'il évolue sous terre (monde divin) ou au ciel. Il reçoit la promesse de disposer d'un *djet* qui lui permettra de se transformer en une constellation, celle du *ba* d'Osiris dans le ciel nocturne.⁴⁷⁵

On observe donc qu'il y a une différence entre le *ba* au ciel et le *djet* qui se manifeste dans le monde divin. Toutefois, deux entités ont des fonctions identiques. Elles se manifestent autant aux hommes qu'aux dieux. Mais ne se manifestent pas sous la même forme comme nous laisse voir le texte égyptien suivant : *b3 = jpw b3, d.t = jpw j'r.t twt = jpw nhh nb rnp.wt, 'nh = jpw d.t*. « c'est mon *ba* que le *ba*, c'est mon *d.t* que l'uraeus, c'est mon image que le temps-*neheh*, maîtresse des années, c'est ma vie que l'éternité-*djet* ». ⁴⁷⁶ C'est grâce au nouveau corps divin que le défunt peut désormais réaliser son ascension en provenance du monde souterrain. A contrario, il doit également être un esprit-*akh* pour avoir droit à un corps-*d.t*. Or pour y arriver les Egyptiens anciens utilisaient l'huile-*merhet* qui avait le pouvoir de transformer le défunt en esprit-*akh*. Il ne suffit donc pas d'avoir une naissance divine pour bénéficier du corps-*d.t*, il s'agit plutôt pour le défunt d'être transformé en esprit-*akh*. Le texte égyptien suivant nous en donne encore la certitude : *jwt = km htp shm = k m d.t = k ngb gb '3. Wy wn rw.ty h3.t h3 Npn ! pr = k jm 3h = tj sp-2 shm = tj w3š = tj* « tu viendras en paix, tu disposeras de ton *d.t*, les vantaux s'écartent et les portes de ta tombe s'ouvriront, Ô ce *N-ci* ! Tu en sortiras en étant un esprit-*akh*, bis, puissant et honoré ». ⁴⁷⁷

⁴⁷⁵ *Ibid.*p.35.

⁴⁷⁶ *Ibid.*p.36.

⁴⁷⁷ *Ibid.*pp.42-43.

L'*akh* ou *akb* dont on parle est figuré par l'image hiéroglyphique de l'Ibis à aigrette, . C'est un principe immortel. Selon les textes funéraires « si le corps appartient à la terre, l'*akb* appartient au ciel ». A sa racine correspondent des mots qui renvoient à « briller », « être efficace ». L'*akh*,  dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens était une puissance invisible qui prêtait son efficacité aux hommes mais aussi aux dieux. Dans des contextes autres le principe *akh* concerne aussi les « esprits », les génies qui sont en tout état de cause des intermédiaires entre les dieux et les humains. Ce terme peut aussi se référer aux morts privilégiés ou encore aux revenants dans certaines situations.⁴⁷⁸

L'ascension du défunt au ciel est accompagnée du jugement divin. Il s'agit d'un jugement qui oppose Horus ou Harendotès (*Her-nedj-itef* en égyptien ancien) « Horus, protecteur de son père » à Seth. Ce jugement a lieu devant le tribunal d'Héliopolis et présidé par Rê. Ce jugement permet de légitimer l'ascension au trône d'Horus au détriment de son frère Seth mais aussi permet de rétablir le défunt dans son honneur. Ceci n'est que possible que lorsque le crime de Seth est puni par ce tribunal. A travers ce tribunal, le défunt dévient aussi un être justifié capable de devenir un esprit-*akh* vivant et honoré. Qui dispose également d'un *ba* et d'un corps divin. Une fois de plus nous allons nous référer au texte égyptien pour appuyer notre analyse : *jn Wr r [f] jr (w) n = fnw mh tj hn. thntj Nw.t, Sdm = n = fnjs = Sjr~ n = fdd.t n = fjt~ n [= fn = f] d.t = fm d3d3.t Srj Nwn hntj Psd.t '3.t*. « C'est le Grand qui a fait cela pour lui, au nord du canal présidé par Nout. Il a entendu son appel, il a fait ce qui est dit pour lui, [il] a pris possession de son *d.t* dans le tribunal du magistrat, Noun qui préside la Grande Ennéade ». ⁴⁷⁹

C'est au juge de prendre la décision de donner au défunt un *djet*. Ceci lors du grand procès devant la grande ennéade. Ce *djet* fera du défunt donc un être glorifié (*akh*) et lui permettra tout de même de rejoindre la communauté des divins. C'est une fois devenu un esprit-*akh* et reconnu comme un dieu parmi les dieux que le défunt reçoit le corps-*d.t*. Ainsi le défunt devenu un dieu est accueilli par Rê : *h3 N pw, rd (= w) n = k 'nh w3s nb d.t n = k jr = k jn R', mdw = k d.t = k Šsp~n = k jrwn ntr* « Ô ce N, il t'est accordé toi toute vie et domination pour l'éternité-*djet* par Rê. Tu parleras, plus précisément *d.t*, après avoir pris une forme divine » ou *t s tp=t 'nh h3.t = t mdw = t d.t = t ds = t wn = t m ntr wn = t m ntr*. « Ta tête se dressera, ton

⁴⁷⁸Sauneron, S., "Âme", in Posener G., (éd.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.9-10.

⁴⁷⁹*Ibid.*p44.

front vivra et annoncera ton *d.t* toi-même car tu es n dieu et seras un dieu ». ⁴⁸⁰ Après avoir pris une forme divine (*jr w ntr*) et devenu un dieu, le défunt peut alors s'exprimer par son corps-*d.t*. De plus, donner le corps divin à quelqu'un qui est divinisé nouvellement n'est pas suffisant car par les effets des rites funéraires, celui qu'il possédait de son vivant lui a été retiré. ⁴⁸¹

Il faut donc lui octroyer l'*ib*. Des expressions associées au corps-*d.t* existent. Il y a par exemple l'expression *jb n d.t*. Dans les rites funéraires de l'Égypte antique, on voit à cet effet Isis et Nephtys qui s'approchent de défunt pour lui procurer un *ib* pour son corps *d.t*. On peut à cet effet lire dans les textes en égyptien ancien *jnk 3s.t jw~n (=j) ndr jm=kd n= k jb=kn d.t = k* « Je suis Isis, je suis venue te saisir et te donner ton *ib* pour ton *d.t* ». Dans la pensée de l'Égypte antique, le *ib* représente à la fois le siège de la conscience et est aussi l'ensemble des organes prélevés pendant la séance de la momification et sauvegardés dans les vases canopes. ⁴⁸²

Isis aussi s'exprime en ce terme *jnk Nb.t-ḥw.tjw~n(=j) ndr jm=kdn= k jb= kn d.t = k* « je suis Nephtys, je suis venue te saisir et donner ton *ib* pour ton *d.t*. Les formules que nous venons de mentionner se trouvent dans la chambre funéraire précisément dans la partie nord et sud. Cette chambre se situe près de la sortie de la *Dat* et de la sortie du défunt dans l'horizon. A travers ces formules on peut voir l'officiant s'adresser au défunt en lui annonçant que son corps divin a bel et bien été constitué mais aussi soumis à la purification. A cet instant il est donc prêt à quitter le monde souterrain pour le monde des esprits et des divins. Ceci apparaît sans équivoque à travers le texte égyptien suivant : *h3 Nt pw jnq (= w) n =k qs.w = k 'b (=w) n <=k> .wt=k Shd(=w) n = k jbh.w=, Šsp(=w) n=kjb=k n d. T= k wh3 (=w) n=k t3 pw jr jwf= k Šsp~n=k 'bw=k pw fd.t=k jptw '3b.wt 'bh (wt) m mr ntrrj w'b= k jm= sn ntr js* « Ô ce N, tes os, t'ont été rassemblés, tes membres <t'> ont été unis, tes dents t'ont été blanches, tu as reçu ton *ib* pour ton *d.t* et cette terre a été nettoyée de ta chair, tu as reçu cette tienne purification, ces quatre tiens vases emplis par le canal divin et tu seras purifié par eux tel un dieu ». ⁴⁸³

Pour que le défunt change de statut il lui faut acquérir nécessairement un nouveau corps divin. Celui-ci est créé à l'aide des éléments mous (*Jwf*) et des éléments durs (*qs.w*). Ce nouveau corps divin comme nous l'avons vu tout au long de cette démonstration est le *d.t*. Pour que ce corps divin soit efficace on doit lui donner un *ib*. A part l'*ib*, il faut aussi associer au corps *d.t* le *ka*. Ce *ka* est donné au défunt par Osiris lui-même ou alors lui octroi son propre

⁴⁸⁰ *Ibid.*

⁴⁸¹ *Ibid.* pp.45-46.

⁴⁸² *Ibid.* p.46.

⁴⁸³ *Ibid.* p.47.

ka.⁴⁸⁴ Grâce donc à ces principes acquis par le rituel funéraire, le défunt peut mener sa vie dans le monde divin à l'image de ce qu'il vivait dans le monde physique. Il peut désormais avoir des sentiments et des intérêts anciens, il peut de même porter secours à ceux qu'il a laissé derrière lui. Par les moyens surnaturels qu'il a obtenus, le défunt dispose des capacités pour aider ses proches. C'est la raison pour laquelle les Egyptiens anciens ne manquaient pas de s'adresser à leurs parents morts pour leur venir en aide.⁴⁸⁵

L'ouverture de la bouche était à cet effet une des étapes très importantes des rites funéraires. Par cet acte il était rendu au mort le plein usage de l'organe qui lui permet de boire, de manger et de donner des ordres aux gens et aux choses mais aussi de se justifier au tribunal d'Osiris. Bien entendu ce rituel se déroulait dans la « chambre d'or ». C'était des ateliers d'art et les laboratoires d'embaumement. L'acte de l'ouverture de la bouche se passait sur des statues et des momies. Il était aussi pratiqué dans le temple notamment sur l'idole divine ou sur un animal sacré. Lustrations, fumigrations, onctions répétées à l'image de ce qui se passe dans le culte diviné étaient faites. Des attouchements du visage à l'aide d'une fourche et d'une herminette en silex accompagnaient aussi le rituel.⁴⁸⁶

Depuis la fin de la préhistoire jusqu'à la fin de l'Antiquité, les cadavres en Egypte antique étaient constamment inhumés et recevaient des soins particuliers. Tout cela participait comme nous l'avons déjà indiqué de la conception que les Noirs d'Egypte avaient de la mort. Il s'agit de prouver ou de montrer que l'homme continue de vivre après la mort. Les Egyptiens ont dit non à la désespérance en faisant de la mort une fin sans lendemain. Ils ont toujours considéré la mort comme un passage vers une autre vie. Il n'était pas question pour les Egyptiens de l'antiquité de dire que ce passage était à l'abri de toute menace ou même que la vie éternelle était tellement réjouissante. En fait dans la conception égyptienne, cette vie n'était ni l'enfer ni le néant. Néanmoins, à chacune des trois époques de l'histoire égyptienne les Egyptiens de l'antiquité prenaient le soin d'accompagner le défunt avec une série de textes funéraires qui avaient pour rôle d'entretenir sa vie future à laquelle il accède. A cet effet, nous avons pour l'Ancien Empire les « textes des pyramides » gravés sur les murs de ces tombeaux dès la V^e dynastie (vers 2500 avant J.-C) et pendant la VI^e dynastie. En ce qui concerne le Moyen Empire notamment à partir de XI^e dynastie, un peu avant 2100, les « textes des

⁴⁸⁴ *Ibid.* pp.47-49.

⁴⁸⁵ Posener, G., " Lettres aux morts", in Posener G. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.148.

⁴⁸⁶ Yoyotte, J., " Ouverture de la bouche", in Posener G. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.208.

sarcophages » peints sur les parois de ces tombeaux. En fin pour ce qui est du Nouvel Empire dès 1500 environ et pour la période postérieure nous avons les « livres des morts ». Ce sont des rouleaux de papyrus recouverts d'écritures, d'illustrations et déposés auprès des momies.⁴⁸⁷

Transcrits plus de deux siècles plus tard, les « textes des pyramides ne concernaient que la destinée des rois. Les textes selon la doctrine solaire assimilent le roi mort à Osiris. Ici Osiris est glorifié et le roi mort par piété filiale avec Horus devient aussi un Osiris et règne dans l'Occident. Cette doctrine sera plus tard supplantée par la théologie d'Héliopolis. Ainsi, le roi mort monte désormais au ciel pour s'identifier au dieu-soleil Rê. Il va régner sur le royaume céleste divisé en deux parties comme l'est l'Égypte. Les rites funéraires au départ conçus pour les rois, vont se divulguer pour tous. Des petits fonctionnaires vont s'assurer le bénéfice de la vie glorieuse. Les hauts fonctionnaires vont même usurper en raison de l'affaiblissement de la monarchie à la fin de l'Ancien Empire. Les inscriptions de leur tombe vont affirmer leur assimilation personnelle au soleil. Il faut aussi ajouter la complaisance des supérieurs hiérarchiques et le relâchement de la discipline sociale et administrative pour expliquer cet état de chose.⁴⁸⁸

Au Moyen Empire, les textes des sarcophages montrent à suffisance que la doctrine solaire continuait de dominer la conception de la vie outre-tombe. Ces textes mettent surtout en évidence la domination du Dieu Rê dans la théologie solaire. Osiris n'est évoqué que rarement. En outre dans certains documents, il est fait allusion à Osiris à qui le défunt s'assimile. Force est donc de constater que les deux doctrines ont cohabité mais sans nier tout de même les progrès réalisés par Osiris dans la société de l'Égypte antique au Moyen Empire.⁴⁸⁹

Au Nouvel Empire, on peut constater le triomphe de la doctrine osirienne. Seule la survivance de Mâat fille de Rê et Thot pouvait encore rappeler la présence du dieu Rê. Ces divinités lui étaient attachées. Héliopolis va perdre son prestige au profit d'autres centres où était observé le culte d'Osiris. Ces centres étaient au nombre de deux : Boutris dans le Delta, ancienne capitale du dieu pendant sa vie de roi et Abydos situé un peu au nord de la ville de Thèbes où était retrouvée la tête d'Osiris dépecée par son frère Seth. Les morts vivent donc à l'Ouest, où se trouve le royaume d'Osiris.⁴⁹⁰

⁴⁸⁷ M. Grouzet, *Histoire générale des civilisations, tome 1 : l'orient et la Grèce antique*, Paris, PUF, 1967, pp.75-76.

⁴⁸⁸ *Ibid.*p.78.

⁴⁸⁹ *Ibid.*p.79.

⁴⁹⁰ *Ibid.*pp.79-84.

Le mythe de la mort d'Osiris a permis de souligner la perception que les Egyptiens de l'antiquité avaient de la mort. Il s'agit des points de vue que ces derniers ont toujours développé au sujet de la mort. Ils sont au nombre de trois : Ils ont toujours vu la mort comme un déchirement. La mort pour eux participait à l'isolement social et était aussi considéré comme ennemi. A cet effet trois étapes narratives vont se dégager des conceptions suivantes : il faut recomposer le corps ou garantir l'intégrité physique grâce aux soins funéraires qu'administrent Isis et Nephtys, ensuite il faut reconstituer la connectivité sociale. En fait, Horus le fils d'Osiris doit assurer le culte funéraire et de façon héréditaire accède à la fonction royale. Enfin par l'affrontement judiciaire Seth est débouté de sa prétention au pouvoir au terme d'un procès qui le culpabilise.⁴⁹¹ De plus, à travers la culpabilité de Seth, il y a une espèce de moralisation sociale qui se dégage. La mort est conçue désormais comme un crime et une injustice. Assmann parlant du mythe osirien précise qu' : " il fait ressortir non seulement le caractère brutal de la mort mais aussi son caractère inique". Ainsi, il est clair que toute mort devient une atteinte au droit de « la Mâat ». Il est donc question de la juger. Assmann développe à cet effet l'idée d'une moralisation de la mort. La tristesse de ce fait s'exprime clairement dans cette moralisation et gestion de la mort.⁴⁹²

Hérodote, historien grec a pu aussi observer en Egypte antique que les Egyptiens n'adoraient pas tous les mêmes dieux. Sauf Osiris et Isis. Cela est dû au fait qu'Osiris a régné en Egypte dans le domaine funéraire sans partage depuis la fin de l'Ancien Empire. Dès lors chaque Egyptien voulait bien identifier son devenir *post mortem* à celui d'Osiris qui est mort puis revenu à la vie à travers les rites de la momification.⁴⁹³

Il faut comprendre qu'en Egypte antique plusieurs siècles avant la production des documents écrits, on retrouvait dans les tombes de la préhistoire non pas les morts mais des dormeurs qui étaient entourés de leurs armes et autres objets de toilette. Les genoux ramenés vers la poitrine, ils permettaient aux défunts de mener une autre existence aux alentours des villages. Mourir chez les Egyptiens anciens représentait juste une angoisse passagère car la mort constituait l'occasion d'exister pour la deuxième fois. Après la chute de la spiritualité observée en Egypte à la fin de l'Ancien Empire, l'homme égyptien pendant le Moyen Empire a une révélation des pratiques funéraires mises au point par Isis, Thot et Anubis. Ce sont des pratiques

⁴⁹¹ Y. Volokline, " Tristesse rituelle et lamentations funéraires en Egypte ancienne", *Revue d'histoire des religions*, Vol. 225, N°2, 2008, pp.163-197.

⁴⁹² *Ibid.*

⁴⁹³ L. Coulon, P. Giovannelli-Jouana, F. kimmel-Clauzet, *Hérodote et l'Egypte, regards croisés sur le livre II de l'enquête d'Hérodote*, Lyon, Maison de l'orient et de la Méditerranée, 2013, pp.167-168.

qui avaient pour vocation d'assurer au défunt l'immortalité. Pendant ce temps, le dieu Osiris s'universalise et chaque égyptien grâce à lui peut espérer à une vie éternelle et donc à l'immortalité. Cette espérance en la vie éternelle n'est possible que grâce aux rites funéraires qui ont pour vocation aussi d'assurer au défunt la vie éternelle.⁴⁹⁴ Dans les nécropoles égyptiennes, d'importantes inscriptions donnent des informations sur les promesses qui sont faites à tout homme de toute condition d'avoir accès au séjour des dieux et de prendre place dans la barque solaire afin de naviguer avec Râ. Chaque égyptien aspire bénéficier des emblèmes qui étaient ceux d'Osiris et subir aussi des rites funéraires à l'image de ceux bénéficiés par ce dernier. L'objectif étant de bénéficier de l'immortalité car il fut le premier qui orienta les Egyptiens anciens vers le chemin de l'éternité.⁴⁹⁵

Ce voyage comme nous l'avons déjà évoqué doit conduire dans un premier temps dans la *douat*, lieu souterrain par excellence. On y trouve des êtres sens dessus dessous et ils sont invisibles. C'est un pays qui est l'opposé du monde des vivants. Il est complètement plongé dans la nuit. A cause des périls qui y sont devenus nombreux, ils ont été repartis en douze zones qui correspondent aux 12 heures de la nuit. Ce territoire aussi abrite des ennemis qui obstruent le passage du défunt. La connaissance de la géographie de la région n'est plus suffisante mais il faut que le mort soit aussi dans la capacité de pouvoir mettre hors d'état de nuire les monstres qui se trouvent dans les douze régions. Ce qui permettra au défunt de franchir avec succès les portes de ces régions. Une fois qu'il aura franchi tous les sentiers indiqués, après avoir vaincu chacun des monstres à l'aide des formules, et traversé toutes les portes de l'Empire de la nuit, le mort connaîtra de la félicité dans le séjour des bienheureux. Ces paradis lui offriront un bonheur qui est comparable à celui qu'il a vécu lorsqu'il était sur la terre. Au rang de ces bonheurs, nous pouvons souligner les plaisirs retrouvés dans les champs de l'*Ialou*, les moissons hautes des 7 coudées, le plaisir des champs d'offrandes. C'est aussi un pays miraculeux où pains, fruits et bière sont en abondance. Le défunt y sera accepté parmi les dieux et prendra place à côté de Rê dans la barque solaire. Il connaîtra les noms des dieux. Comme le dit les formules du livre des morts, il aura aussi la latitude de prendre toutes les formes (*kheperou*).⁴⁹⁶

Les Egyptiens anciens avaient toujours pensé le monde dans sa dualité : le monde visible qui pour eux représentait la vie quotidienne et expérimentable par les sens et le monde

⁴⁹⁴ Guilmot, " l'espoir en...", pp.1-2

⁴⁹⁵ *Ibid.*

⁴⁹⁶ *Ibid.*

le monde invisible non expérimentable par les sens. En raison de son incapacité à expérimenter le monde invisible, l'Égyptien ancien avait vite fait de transporter son expérience du monde visible aux êtres du monde non expérimentable dans le souci d'être dans la capacité de parler d'eux. C'est cette façon de faire qui a été à l'origine des mythes égyptiennes et de toutes les sociétés humaines. Ces mythes en aucun cas ne sauraient donc être de simples histoires sur des dieux, ils permettent de parler d'une réalité dont-on ne peut parler. Ils permettent aussi de fournir des réponses aux questionnements que les hommes formulent sur leur existence. En cela les hommes arrivent à construire un imaginaire qui met en relation le monde visible et invisible.⁴⁹⁷ La réalité invisible de l'Égyptien ancien est peuplée de dieux. Ils sont désignés par le vocable *netcher* ou *ntr*. Ce terme est utilisé aussi pour désigner de nombreuses autres entités. Il s'agit des démons, roi ou encore des défunts. On peut donc naître *netcher* ou on peut acquérir cet état notamment en ce qui concerne les êtres vivants. C'est par le rituel funéraire qu'on préserve ou entretient cet état.⁴⁹⁸

Le terme *netjer* s'emploie aussi bien au masculin qu'au féminin. Dans chacun des cas au singulier et au pluriel. Ce terme a un correspondant en Égyptien ancien. C'est un idéogramme ou un signe. Ce signe est aussi vieux que l'écriture elle-même. Il va disparaître avec l'écriture hiéroglyphique au début de l'époque chrétienne. Il aurait figuré déjà sur des monuments avant l'apparition de l'écriture depuis l'époque protodynastique. Le signe de dieu dans l'écriture dans sa forme archaïque ressemblait à un mât au sommet duquel sont nouées des bandes. Ces bandes sont rigides et perpendiculaires au mât. Durant l'Ancien Empire, on observera que le signe se fixe de façon définitive. Il se présente comme suit : un mât enveloppé dans les bandelettes se terminant par un « fanion » situé perpendiculairement au fût. Cette présentation est confirmée par les représentations qu'on observe dans le temple Saïte appartenant à la déesse Neith. Au niveau de ce temple on observe bien deux signes identiques plantés de part et d'autre à l'entrée du temple. Cependant, il est clair que leur forme connaît une certaine dynamique. Contrairement au temple de Neith à Saïte qui conserve les formes archaïques des mâts qui expriment la divinité, les mâts banderoles qu'on trouve dans d'autres temples surtout dressés à l'entrée sont différents de ceux rencontrés dans le temple de Saïte. Dans le papyrus des signes de Tanis qui date du 1^{er} siècle apr. J.-C. et qui est le seul document où nous pouvons voir la description du

⁴⁹⁷ Dégremont, A., " Des rituels pour maintenir le divin et diviniser l'humain" in Quertinmont A., *Dieux, génies et démons en Égypte ancienne, à la rencontre d'Osiris, Anubis, Isis, Hathor, Rê et les autres...*, Paris, Ed. Bomogy, 2016, pp.35-40.

⁴⁹⁸ *Ibid.*

mât, on peut lire la définition suivante « celui qui est enterré ».⁴⁹⁹ Au regard de l'aspect que nous présente le mât et de la description qui lui est faite par le papyrus des signes de Tanis, on est en droit de dire que l'objet est assimilé à un défunt momifié et comme tel il était tout autant enveloppé dans des bandelettes.⁵⁰⁰

Dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens, un roi devient un *netjer* qu'après son couronnement alors qu'un individu ordinaire le devient qu'après la mort. Le rite est l'élément qui permet de distinguer un *natter* et un non-*ntjer*. On désigne par « dieu » tout ce qui peut ou a été ritualisé et peut continuer à être ritualisé. La ritualité s'assimile au « divin ». Donc pour que le défunt prenne place auprès de Rê, il doit posséder un état-divin (*netjery*). Dans la nécropole, ses proches viendront chaque fois exécuter des rites nécessaires à sa survie. Les images du mort qui ont été ritualisés sont aussi considérées comme des *ntjer*. Leur mutilation ou leur destruction contribue à ce que le mort ne bénéficie pas des rites qui sont exécutés par ses proches.⁵⁰¹ Les offrandes (*chébou*) alimentaires accompagnées de l'encens (*sénétjer*) permettent aux dieux de s'actualiser mais aussi les divinisent.⁵⁰²

Pour être érigé au rang de divinité ou de *ntr* après la mort, le défunt doit avoir vécu sur terre selon la *Maât* (justice, rectitude, vérité, droiture, règle immuable de l'univers, cohérence et ordre). Ce principe est opposé à celui de *Isefet* qui renvoie au désordre, chaos ou le laisser aller. C'est de façon précise le mal sous toutes ses formes. Raison pour laquelle tout Egyptien devait être *Maâty* qui signifie homme juste, droit, vrai ou honnête pendant qu'il vivait sur la terre etc. Le sortir au jour du défunt devient alors une période de renaissance car le mort avait le désir d'être compté parmi les divinités qui entourent le soleil, forment sa cour et reçoivent aussi sa lumière. Parfois le défunt s'identifie au soleil.⁵⁰³

En ce qui concerne le livre des morts qui nous décrit les différentes étapes des rites funéraires en Egypte pharaonique, Paul Barguet le subdivise en cinq parties : La première partie rassemble les chapitres 1 à 16. Elle présente la marche du cortège funèbre en direction de la nécropole. Sur des vignettes, on peut observer le sarcophage, une barque, des vaches, des pleureuses, des prêtres porteurs d'enseignements, coffre des viscères, chien Anubis, matériel funéraire : lit, siège et tables, serviteurs, momie, offrandes etc. La seconde partie s'étend du

⁴⁹⁹ M. Dimitri, " Notion de « dieu » et structure du panthéon dans l'Egypte ancienne", *Revue d'histoire des religions*, tome 205, N°4, 1998, pp.425-446.

⁵⁰⁰ *Ibid.*

⁵⁰¹ *Ibid.*

⁵⁰² *Ibid.*

⁵⁰³ *Ibid.*

chapitre 17 au chapitre 63. Elle s'intitule la régénération. Il s'agit de la séquence rituelle pendant laquelle le nouvel être retrouve ses énergies vitales par le rituel de l'ouverture de la bouche. Le défunt dès lors retrouve sa « bouche » et dont l'usage de la parole. Ceci est traité du 21^e chapitre au 23^e. Au chapitre 24 il reçoit son pouvoir magique, tandis qu'au chapitre 25, il retrouve son nom. Enfin du chapitre 26 à 30, le défunt reçoit son cœur en d'autres termes sa conscience. La troisième partie va du chapitre 64 au chapitre 129 et s'intitule la transfiguration. Dans cette séquence du rite funéraire, « la sortie au jour » devient effective. On procède par l'ouverture de la tombe, le réveil du mort, son redressement. Cette transfiguration implique que le mort doit apparaître sous les 12 différentes formes que prend Rê lui-même au cours de la journée.⁵⁰⁴ Cette partie traite aussi du jugement du défunt. Ensuite la quatrième partie va du chapitre 130 au chapitre 162 et prend le titre : le monde souterrain. Enfin la cinquième et dernière partie regroupe les chapitres 163 et 193. On les nomme les chapitres additionnels qui rendent hommage à Osiris, forme de Rê dans le monde souterrain.⁵⁰⁵

Les Ekang de la période précoloniale avaient la même conception de la mort que les Egyptiens anciens. Ainsi, lorsque quelqu'un meurt, on ne pense pas à sa disparition définitive mais on estime plutôt qu'il est parti ou qu'il a voyagé. C'est pour cette raison que le radical *wu* qu'on traduit par mourir doit être perçu aussi comme partir en un lieu précis. En langue *mbene* on parle de *-wo* et faire ce voyage se dit *wulu*. Le voyage lui-même s'exprime par les vocables *dulu* ou *mulu* (pluriel). Par contre lorsqu'on effectue un voyage en pays étranger ou lointain ou alors on erre sans destination fixe et sans but on dit *-yeŋ* qui signifie aussi flotter au sens propre du terme. Ce voyage s'exprime au pluriel par le terme *məyeŋ*. Ce mot s'assimile à l'autre terme *nleŋ* ou *minleŋ* dans la langue *mbene*.⁵⁰⁶ Le terme ékang *ake* signifie aussi partir ou mourir. Son équivalent en égyptien ancien est aussi *3k*, *ake* qui renvoie à périr, mourir. Le concept *mwt* en égyptien ancien signifie également le passage vers l'au-delà. Plusieurs euphémismes furent utilisés par les Egyptiens anciens pour exprimer l'idée de mort. Ainsi, nous avons « s'en aller », « être fatigué », « passer à a vie ».⁵⁰⁷ Pour les Egyptiens anciens à l'instar des Ekang de la période précoloniale la mort signifiait s'en aller ou passer à une autre vie. Par la mort, la personne décédée rejoignait le royaume des morts qu'ils situaient sur les rives occidentales du

⁵⁰⁴ Mpala Mbabula, " Sur le concept de l'au-delà dans l'Egypte antique", *Revue MITUNDA (Revue des cultures africaines/Université de Lubumbashi)*, Vol.4, Numéro spécial, 2007, pp.87-103.

⁵⁰⁵ *Ibid.*

⁵⁰⁶ *Ibid.*

⁵⁰⁷ Vuilleumier, " Les plus...", pp.101-106.

Nil.⁵⁰⁸ Ces expressions expriment en fin de compte une même idée, celle du mouvement du départ ou le fait de marcher.⁵⁰⁹

C'est à partir du radical *-yeη* que le terme *nneη* (étranger) ou *beyeη* (étrangers) a été formé.⁵¹⁰ Pour les Ekang du sud-Cameroun comme pour les Egyptiens anciens mourir signifie donc entreprendre un voyage en direction d'un lieu précis. On comprend donc pourquoi les Ekang enterraient un notable avec ses serviteurs, tous les objets d'usage qui devaient continuer à le servir outre-tombe. A l'image des Egyptiens qui enterraient leurs morts avec tout le mobilier funéraire nécessaire y compris les serviteurs. Les chapitres 1 et 16 du livre des morts en parlent suffisamment. Ce voyage dont nous venons de faire mention s'effectue dans une contrée lointaine qui se trouverait vers l'occident. L'hypothèse qui semble la plus répandue situe cette contrée au-delà du grand fleuve *Endam* chez les Ekang du sud-Cameroun et du Nil chez les anciens Egyptiens. A cet effet pour dire que quelqu'un est décédé, les Ekang ont l'habitude de dire qu'il est parti au-delà de la mer : « *a ke a nnâm nya ayat* ». L'au-delà qu'on appelle aussi l'« autre monde » se localise sous la terre à l'Ouest. Cela nous rappelle aussi que les anciens Egyptiens situaient le royaume de leurs morts sur les rives occidentales du Nil. On peut y identifier deux villages à savoir le village des ancêtres que Séverin Cécile Abega a nommé *meyong meyeme* et le pays de *tolendón* ou *totolan*. Qui est un lieu de tournant qu'on peut localiser plus bas que le séjour normal des esprits. C'est le lieu par excellence où les grands pêcheurs sont envoyés.⁵¹¹

Ce lieu de voyage est donc différent du nôtre que les Ekang appellent *Emo minlañ* qui est un monde visible, concret, palpable, matériel. Les Ekang estiment aussi que ce monde est un rebus du monde, ou encore c'est un brouillon du véritable monde que l'on intègre après la mort. *Emo minlañ* est aussi assimilé au monde des plaisanteries, des drôles, des diversantes et des hilarantes. Chez les Ekang on désigne également ce monde par l'expression *Sí ndôn* qui renvoie au monde des artifices, éphémère, évanescent mais aussi sans épaisseur et fugace. A cet effet, le Négro-Africain considère donc que le monde matériel tel qu'il le perçoit n'est

⁵⁰⁸ Kuaté, "Pratiques funéraires...", pp.61-74.

⁵⁰⁹ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, p.139.

⁵¹⁰ H.M. Bot Ba Njogk, "Prééminences sociales et système politico-religieux dans la société traditionnelle bulu et fang", *Journal de la société des africanistes*, fascicule 2, tome 30, 1960, pp.151-171.

⁵¹¹ Mevoula, "l'au-delà dans...", pp.115-116.

qu'une passerelle. Pour cela l'homme n'est que de passage et pour ce fait il doit à partir du monde matériel préparer celui qui l'attend après son décès.⁵¹²

Selon le *mvett* (objet de fabrication artisanale constitué d'une corde, d'une branche de palmier raphia, d'une tige, de bois rigide « archet », plus ou moins rectiligne ou courbe, d'une, deux ou trois demi calebasses résonnantes aux diamètres non réguliers, cet instrument est avant tout un instrument de musique folklorique, c'est aussi une harpe cithare traditionnelle.), le monde physique est une terre clinquante, du brouillon, de la camelote, de l'éphémère et de l'artifice. Les Ekang parlent à cet effet de *Sí bivôlvôla bi mam*. Dans *Emo minlañ*, on observe la cohabitation entre les règnes animal, végétal et minéral. Contrairement au monde visible, les Ekang parlent de *Bekon* comme un espace réservé aux *bazimu*, intelligents ou aux existants. Dans ce monde, les êtres non pas de vie biologique. Il est fait de plusieurs chapelles : le royaume où résident les bons morts, il s'agit de ceux dont la vie sur terre a été jugée positive, accomplie et remplie. Cet espace n'est pas une destination définitive. C'est une superposition des mondes immatériels qui après avoir suivi les étapes vous permettent d'accéder aux saints des saints.⁵¹³ Il s'oppose aussi au « pays des veilles » comme on l'a déjà montré. On peut séjourner dans ce monde non humain mais pour quelques séjours. Ces deux espaces ne se confondent pas mais ne peuvent pas aussi être fusionnés. Le pays des morts est aussi l'expression de la puissance magique du peuple Ekang. La société ékang ne comptait que *bèvévéé* « vivants » et les *bekón* « les morts » qu'il ne faut pas confondre avec les fantômes parce que les morts sont parmi les vivants mais ne sont pas vus.⁵¹⁴

Le village des morts chez les Ekang du sud-Cameroun comme dans presque l'Afrique noire demeure vivant et reste autant proche de celui des vivants. C'est ce qui explique que les *Bekón* continuent de vivre avec les personnes de leur sang.⁵¹⁵ L'*akhet* ou *3kt* entendu chez les Egyptiens anciens comme l'horizon, le pays inondé par la divine lumière où vivent les êtres justifiés, les êtres lumineux et ayant satisfait à la pesée de l'âme (psychostasie) est la réplique parfaite de *mot edzo'o* « domaine céleste des Ekang ». Ce domaine est désigné en égyptien ancien par le vocable *akhou*. Ce domaine est le paradis qui se distingue de l'étendue générale de la *Douat*. Il n'en constitue qu'une région mais la plus lumineuse. L'*akhet* équivaut

⁵¹² F. Bingono Bingono, " Nkúl Bəwú : le tambour des morts chez les Bəti-Búlu-Faṅ", Thèse de Doctorat/PhD en Antropologie, Université de Yaoundé I, 20013, pp.341-343.

⁵¹³ *Ibid.*p.357.

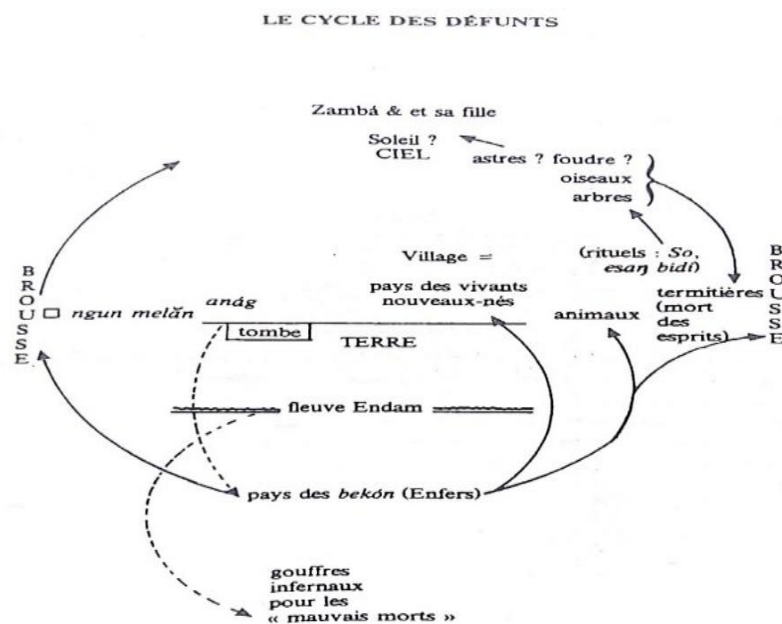
⁵¹⁴ Abomo-Maurin, " La représentation...", pp.127-153.

⁵¹⁵ R. Tabard, " Théologie des religions traditionnelles africaines", *Recherches de sciences religieuses*, N°3, tome 96, 2008, pp.327-341.

à l'*amenti* perçu comme le paradis ou le royaume de la lumière. Les Ekang la connaissent sous l'expression « achever son temps ». C'est le domaine des défunts jugés justes. Pour tout dire, c'est la partie lumineuse de *si yat*, le royaume de l'au-delà, le pays des *khöne* bref c'est l'horizon de l'éternité-solaire.⁵¹⁶

En clair comme chez les Egyptiens anciens, les Ekang du sud-Cameroun entendaient créer un second monde semblable au monde des vivants, débarrasser de la mort et recouvert du voile d'éternité. Ainsi, selon le mvett, il y a le monde I qui est affranchi de la mort ou le monde inférieur, ensuite le monde II où vivent les fantômes et enfin le monde III qui représente le monde céleste. C'est le domaine de dieu le père, des anges et de tous les saints si on utilise le langage de la théologie chrétienne. C'est aussi en ce lieu que s'opère le jugement des morts et où vivent également les défunts justifiés (les *Akhiou*). C'est l'équivalent de *be-khöne* ékang. La figure ci-dessous décrit le cycle des défunts chez les Beti du sud-Cameroun.⁵¹⁷

2 : Le cycle des défunts chez les Beti



Source : Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.385.

Les Ekang du sud-Cameroun dans leur conception de la mort pensent aussi que le corps de l'homme « *nyol* » dispose d'un principe appelé « *nsisim* ». C'est ce principe qui lui donne la vie. Dans leur langage, ils désignent l'ombre par le vocable « *nsising* ». En plus ils estiment aussi que le corps est périssable. Or le *nsisim* ne périt jamais. Ils conçoivent de ce fait

⁵¹⁶ Biyogo, *Dictionnaire comparé...*, p.150.

⁵¹⁷ *Ibid.*p.138.

que la mort est la séparation définitive entre le corps et le *nsisim*. Une fois la mort survenue chez les Ekgang, le *nsisim* devient *kón*. C'est-à-dire l'esprit du mort. Ce *kón* rejoint à travers le voyage que nous venons d'analyser le monde où se trouvent tous les autres *Be-kón*. Nous venons de le voir, ce monde se trouve dans le domaine souterrain. Ces *Be-kón* développent les mêmes désirs que les vivants. Les Fang-Béti-Bulu pensent que les *Be-kón* continuent de mener la même existence que celle qu'ils menaient sur terre. Ils s'occupent de leur famille et de la vie de leur village. L'ethnologue Few Kes appelait les *Bekón* « les autres membres du clan ». ⁵¹⁸ Cette conception de la mort effectivement rend compte des rapports que les Ekgang et les Egyptiens anciens ont toujours entretenus avec cette grande faucheuse. De nombreux termes utilisés indiquent l'attitude que les Fang-Béti-Bulu comme les Fang précisément ont toujours eu lorsqu'ils venaient à perdre un être cher. Nous avons à titre d'exemple : *ébom* « visite de deuil, cérémonies de deuil », *meyô* « maison où est le mort », *ndo ébom* « ôter le deuil par une danse fôble, vêtements de deuil », *mebor meyo* « prendre le deuil », *ve meyo* « lever le deuil », *va meyo* « être en deuil, porter le deuil, être triste ». Ensuite, nous avons *azebe*, *aze'e mbim* « enterrement, funérailles », *zé*, *zam* « enterrer un homme », *zé*, *zam* « être enterré », *zebe*, *zeé*, *zambe*, *zame* « être enterré ». ⁵¹⁹

Les groupes humains dans leur grande majorité conçoivent la mort de l'un des leurs à la fois comme un double traumatisme physiologique et émotionnel. Pour ce qui est du traumatisme physiologique, on peut observer qu'il est dû à la destruction qu'on constate du corps de la personne décédée mais aussi par la disparition d'un membre du corps social. On parle à cet effet de l'amputation du corps social. ⁵²⁰ En ce qui concerne le traumatisme émotionnel, on retient qu'il s'assimile à la révolte qui émane de la nouvelle situation qui affecte chaque membre de la communauté de façon individuelle et aussi dans la solidarité que chacun manifeste envers les autres. Contrairement à la conception de la mort dans les milieux occidentaux qui ne privilégie que l'aspect physiologique, la mort d'un individu en négro-culture comme dans d'autres groupes ancestraux prend en compte non seulement le corps physique mais aussi la personnalité du décédé et sa dimension sociale. Le mort dans ce contexte est considéré comme un être cher à jamais perdu, être soustrait aux douceurs de la vie, être disparu du fait d'une mort impitoyable et brutale, être absent de sa place dans la société, être annonciateur de futurs décès. Le traumatisme émotionnel s'exprime à travers les pleurs, les cris, les plaintes, les chants, les danses qui prennent corps lorsqu'on annonce le décès.

⁵¹⁸ Bertaut, *Le droit...*, pp.54-55.

⁵¹⁹ Galley, *Dictionnaire fang-farnçais...*, pp.452-461.

⁵²⁰ Mohen, *Les rites...*, p.29.

Ensuite les proches sont apeurés. La responsabilité de ces derniers est de mise dans l'organisation des rites funéraires. Car ils doivent faire face à la douleur, l'excitation et la transe. A cet effet les réactions émotionnelles de ceux-ci que sont la joie et l'excitation sont le plus souvent accompagnées d'orgie et d'ivresse. Ces réactions spontanées et intériorisées deviennent les plus émouvantes lorsqu'elles atteignent leur dimension collective et sociale.⁵²¹

Dans ce cadre, les cris et la danse sont codifiés et le respect des tabous est de rigueur. Les pleurs dans cette circonstance expriment l'appartenance du décédé à la société. Elles expriment aussi la révolte contre le changement physique du mort et contre le changement que provoque l'absence de vie. A travers leurs pleurs les proches de la personne décédée retrouvent le monde des vivants. Ces pleurs permettent aussi aux proches de la personne morte de prouver le lien qu'ils ont avec le mort ou le corps sans vie et inerte. Elles permettent de minimiser l'impact négatif que cause la rupture de l'équilibre sociale du fait de la mort.⁵²² A l'image de l'action rituelle elle-même, l'émotion dans la maison du deuil, au niveau de sa tombe et pendant la danse, permet d'établir une communication avec le mort à des instants précis. L'émotion accompagne les pratiques funéraires qui sont de véritables institutions bien organisées comme le dit Claude Lévi-Strauss.⁵²³

R. Hertz avait élaboré une théorie qui établit trois relations entre les vivants, le cadavre et l'âme. Hertz dans un premier temps constate l'horreur que représente le cadavre pour les vivants. Le théoricien précise que chaque groupe humain donne une explication à cette situation. C'est la raison pour laquelle la mort donne lieu à des pratiques rituelles diverses en l'occurrence la destruction par le feu, la conservation par momification à l'image des Egyptiens anciens, ou encore le remplacement du corps par une figurine. Dans sa théorie il montre bien que chaque communauté réagit selon d'autres critères que le simple critère de l'observation du cadavre. Il souligne aussi la variété dans les moyens que les sociétés utilisent pour exprimer leurs émotions face à la mort selon que le défunt est un haut personnage ou une personne de peu d'importance.⁵²⁴

Ainsi, le mort, son cadavre et son âme qui sont appelés à se séparer provoque la peur chez les vivants. Cette crainte est aussi grande pendant cette phase d'abandon du corps et de transition parce que si l'âme comprise ici comme la partie spirituelle de l'individu ne parvient

⁵²¹ *Ibid.*p.15.

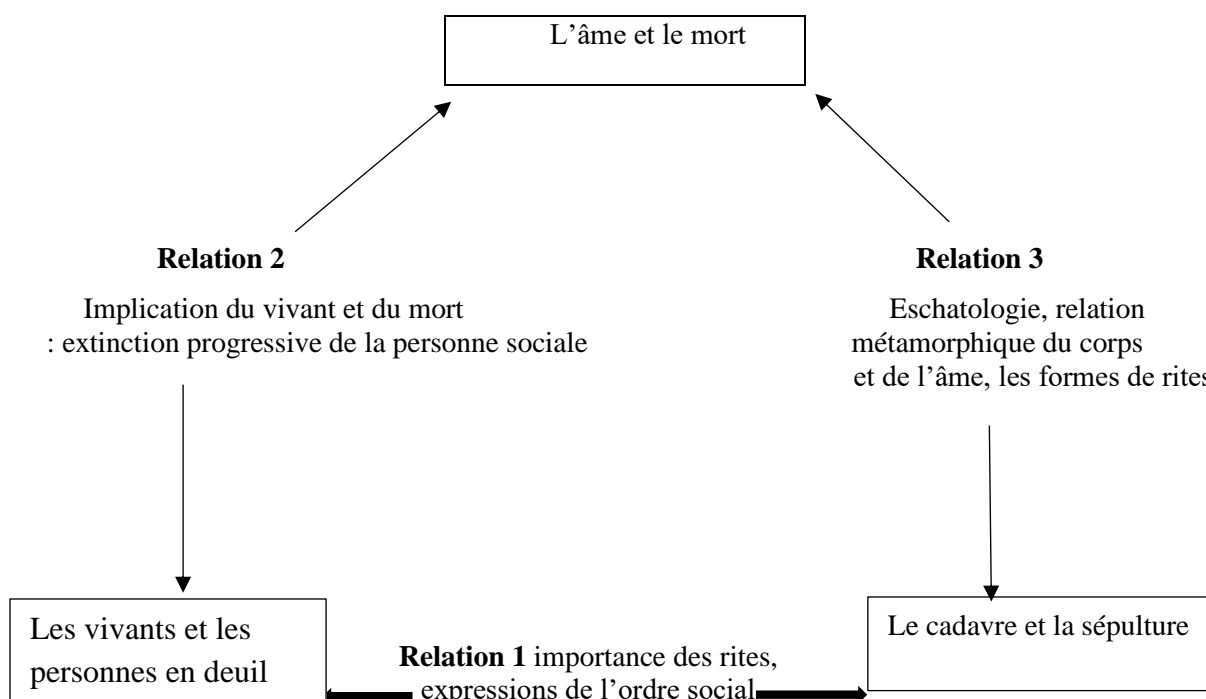
⁵²² *Ibid.*p.16.

⁵²³ *Ibid.*pp.17-19.

⁵²⁴ *Ibid.*p.311-312.

pas à intégrer le monde divin, elle va revenir errer et cherchera à réintégrer le cadavre qui s'efforcera à la rejeter. Les hommes impliqués dans cet échec d'intégration de l'âme dans le monde divin vont vivre dans la crainte. Dès lors, dans la conception de ces groupes ancestraux, cette âme va se muter en fantôme ou en esprit malveillant. Ce qui fait qu'on parlera de la seconde mort qui est la plus terrible. D'autres entités maléfiques peuvent aussi intégrer le cadavre et peuvent être responsables des crises économiques, des maladies contagieuses, des guerres. Exécuter des rites était donc nécessaire pour libérer le mort et la société de façon générale.⁵²⁵ Voici le schéma de R. Hertz qui souligne la conception que les groupes ancestraux ont de la mort en expliquant les relations qui existent entre les vivants, le mort et l'âme :

3 : Schéma explicatif des relations qui existent entre les vivants, le mort et l'âme de R. Hertz



Source : Mohen, *Les rites...*, p.313.

Dans ce schéma, on observe que la première relation qui met en exergue la théorie de R. Hertz et qui lie les vivants et le cadavre valorise la variabilité sociale de l'expression du deuil. Tandis que dans la relation 2 qui lie le cadavre et l'âme on voit qu'en dépit du rang social du défunt, la nature de la menace funéraire est identique pour tout le monde. Enfin dans la relation 3 qui associe le corps et l'âme on souligne une métamorphose entre les vivants et l'âme. Ici la personne individuelle et collective va perdre progressivement leur statut social et rejoindre l'humanité mythique d'après la genèse du groupe social. Vu sous cet angle, Robert Hertz

⁵²⁵ *Ibid.*, p.312.

décrivait la mort comme étant "à l'origine la participation nécessaire des survivants à l'état mortuaire de leur parent, cette participation dure aussi longtemps que cet état."⁵²⁶

En Afrique, le Négro-Africain est plus attentif à l'idée d'être mort qu'au fait de mourir. Ce comportement s'explique par le fait que l'Africain conçoit la mort comme une libération anarchique du sacré qui réside en l'homme et qui semble-t-il est considéré comme un foyer d'impureté et de contagion. Le corps de l'homme est difficilement contrôlable. La mort représente aussi un point de départ vers une nouvelle vie. C'est pour cette raison que chez le Négro-Africain, la mort ne constitue point un repos. Néanmoins à cause des incertitudes, des aventures *post-mortem* et de ses aléas, l'homme africain pense plus à la mort d'autrui qu'à sa propre mort.⁵²⁷ Le tableau suivant l'indique clairement :

2 : A quelle mort pense-t-on ?

	A la mort d'autrui			A leur propre mort		
	Total (%)	Hommes (%)	Femmes (%)	Total (%)	Hommes (%)	Femmes (%)
Souvent	15	10	30	11	8	20
Quelquefois	28	28	28	25	28	16
Rarement	8	10	2	7	8	4
Jamais	3	4	0	3	4	0
Total	54	52	60	46	48	40

Source : L.V. Thomas, *Cinq essais sur la mort*, Paris, Karthala, 2013, p.28.

Chez l'Africain, la mort privilégiée est celle d'autrui plutôt que sa propre mort. En d'autres termes, l'attitude de l'Africain est polarisée vers la mort d'autrui qu'à sa mort personnelle. C'est surtout chez les femmes qu'on observe ce phénomène. Cela est vraisemblablement dû au caractère affectif du Noir. Key sterling parle de ce fait de « sensibilité frémissante » qui serait responsable de cette attitude de l'Africain qui consiste à axer sa pensée vers la mort de l'autre. L'expérience de la mort d'autrui en Afrique a tendance à provoquer des chocs qui marquent profondément. Ces chocs sont aussi renforcés par le caractère souvent extraordinaire des cérémonies funéraires. Ainsi, les souffrances engendrées par le décès d'autrui, les maladies et les catastrophes sont des traumatismes qui apparaissent comme des

⁵²⁶ *Ibid.* p.312.

⁵²⁷ *Ibid.*

signes et les incidences d'une faute commise, connue et inconnue, volontaire ou involontaire, personnelle ou étrangère.⁵²⁸

L'Africain, estime que la vie se limite à sa plénitude et non à sa longueur. Avec l'accord des ancêtres en Afrique, la mort n'est pas une interruption de la vie mais son commencement et son renouvellement par la magie de la réincarnation. C'est un mal nécessaire dans la logique de la perdurabilité du temps cyclique.⁵²⁹ En Afrique, les vivants aspirent à assurer leur postérité tandis que les défunts tiennent à assurer la continuité en se réincarnant. De plus, le plus grand désastre pour un vivant c'est de ne pas avoir des enfants alors que pour un défunt c'est de ne pas avoir de successeur capable même de façon symbolique à assurer l'entretien de son âme. Edgar Morin nous indique qu'en Afrique, il ne faut pas parler d'immortalité mais plutôt d'« a-mortalité ». Le Noir d'Afrique aspire à une mort sans souffrance, une mort qui lui permet d'être en règle avec les divinités, les ancêtres et les hommes. Il est donc important pour un Africain de mourir dans son village où il peut bénéficier des vertus attachées aux rites funéraires.⁵³⁰ Van Gennep épouse cette analyse de Louis Vincent Thomas lorsqu'il dit : " Les individus pour qui n'ont pas été exécutés les rites funéraires, de même que les enfants non baptisés ou non dénommés ou non-initiés, sont destinés à une existence lamentable sans jamais pouvoir pénétrer dans le monde des hommes, ni s'agréger à la société qui s'y est constituée. Ce sont les morts dangereux, ils voudraient se réagréger au monde des vivants et ne le pouvant pas, se conduisent à son égard comme des étrangers hostiles... »⁵³¹

Pour tout dire et au regard de ce qui précède il est clair que comme les Egyptiens de l'Antiquité, les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale croyaient en la vie après la mort. Les différentes séquences des rites funéraires exécutées par les Egyptiens anciens et les Ekang témoignent de la conception qu'ils avaient de la vie après la mort. Chez ces Noirs d'Afrique, l'homme n'était pas définitivement mort. Il devait effectuer un voyage qui devait le conduire vers le monde des dieux. Pour réussir ce long périple, des conditions devaient être remplies par ce dernier. Il avait obligation de subir un certain nombre de rites qui allaient l'amener à changer son corps matériel pour revêtir un corps spirituel indispensable pour franchir les portes du monde divin. Par ailleurs, tout comme les Egyptiens de l'Antiquité, les Ekang savaient qu'il existait deux types de mort : La bonne et la mauvaise mort.

⁵²⁸ *Ibid.* pp.29-30.

⁵²⁹ *Ibid.* p.30.

⁵³⁰ *Ibid.*

⁵³¹ *Ibid.*

B- Expressions de la mauvaise et de la bonne mort chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- La mauvaise mort

Les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun avaient une même expression de la mauvaise mort. Le décès d'un jeune de famille (14 ans) par exemple comptait parmi les mauvaises morts en Egypte antique. Il représentait auprès des Egyptiens un évènement terrible. C'était aussi une source de larmes et de chagrin. L'homme égyptien estimait qu'un jeune homme mort était arraché à son toit conjugal pour être enterré dans le tertre du désert. Lorsque c'était un enfant fauché par la mort, l'homme noir d'Egypte pensait que cet enfant a été ravis ou enlevé par la ravisseuse. Tout se passe comme si les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens avaient la même conception de la mauvaise mort. Bien plus, il n'était pas concevable dans la société égyptienne antique qu'un homme vienne à mourir loin de son territoire.⁵³² L'extrait suivant des aventures de Sinouhé datant du Moyen Empire égyptien est une preuve que l'Egyptien ancien ne voyait pas la mort à l'étranger d'un bon œil :



msw-nswt nn wn m(w)t.k hr h3st nn bs tw '3mw nn

(Celles) des enfants royaux. Il n'arrivera pas que tu meures en pays étranger ! Les bédouins ne t'enterreront pas ! Tu ne

d.t (w).k m ínm n sr ír.tw dr.k íw n3 3w (w) r h (w) t

seras pas déposé dans une peau d'ovine (mais au contraire), on te fera un mastaba ! ceci a trop duré !

t3 mh hr h3t íwt.k spr.n wd pn r.í 'h'.kwí m

pense à la maladie et à son son retour ! cette ordonnance m'arrivera alors que je me tenais au

hr-ib whwt.í šd.n.t(w).f n.í d.n.(i) wí hr ht.í dmí .n.í s3tw

milieu de ma tribu. Elle me fut lue, et je me mis à plat ventre, je touchai la poussière

d.n.í sw sš hr šny.í dbn.n.í 'f3y.í hr nhm

et la plaçai étalée sur mes cheveux. Je parcourus mon campement en poussant des cris

r dd ír.tw nn mí m n b3k th(w).n íb.f r h3swt drdrywt hr

⁵³² A.G. Fosso, "La mort bamiléké à la lumière de l'expérience égyptienne ancienne et ses incidences sur l'action catholique chez les Bamiléké de l'ouest-Cameroun de 1965 à nos jours", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003/2004, p.27.

et en disant : « Comment peut-on faire cela à un serviteur que son cœur a détourné vers les pays barbares ? Oui

ḥm nfr w3ḥ-ḥb nḥm(w) wí m-´ m(w)t íw k3.k r rdt íry.í

vraiment, bonne est la clémence qui me sauve de la mort ! Ton *ka* va faire en sorte que je passe

phwy ḥ´w.í m ḥnw mít n smí n wd pn b3k n ´ḥ S3-nht

la fin de ma vie à la cour !⁵³³

Ces mauvaises morts étaient liées à plusieurs causes : l'accident, le meurtre, les maladies qui pouvaient être causées par l'hostilité d'un magicien, d'une divinité comme Sekhmet ou d'un mort.⁵³⁴ On voit donc qu'il y a une relation indiscutable entre la façon de mourir et le type de mort qui survient et qualifié de mauvais. L'Égyptien ancien utilisait donc la magie pour se défendre de ces types de mort comme l'atteste la formule suivante : "Disparais, ô celle qui viens dans les ténèbres, qui entres furtivement...Es-tu venue pour mettre en cet enfant l'apaisement de la mort ? Je ne te permettrai pas de le mettre. Es-tu venue pour l'emmener ? Je ne te permettrai pas de l'emmener..."⁵³⁵ De plus, les messagers de Sekhmet et de Bastet considérés comme les porteurs de trépas étaient particulièrement redoutés par les Égyptiens anciens. Dès lors, ils s'adressaient à la mort comme une ravisseuse intraitable :

J'étais un jeune enfant qui fus enlevé par violence, mes années furent abrégées alors que j'étais parmi les petits. Je fus arraché brusquement à ma toute jeunesse, comme un homme qu'emporte le sommeil. J'étais un adolescent quand la mort me ravit vers la ville d'éternité, et j'arrivais devant le maître des dieux sans avoir eu ma juste part sur terre. J'avais une foule d'amis, mais pas un seul ne put me défendre...Tous les gens de ma ville se répandaient en gémissements, voyant ce qui m'arrivait, tous mes amis se lamentaient, mon père, ma mère suppliaient la mort, mes frères étaient prostrés...⁵³⁶

Certains archéologues parlent aussi de suicide parmi les signes de la mauvaise mort même s'ils n'ont pas la certitude. La mauvaise mort peut aussi être le fait d'un disfonctionnement entre le monde des vivants et celui des divinités. Comme en Égypte antique la société bamiléké du Cameroun connaît aussi la mauvaise mort. Une mort subite suite par exemple à une courte maladie était suspecte et donc mauvaise. Les Bamiléké de l'Ouest du Cameroun estiment aussi que mourir de suite d'un accident de circulation était une forme de mauvaise mort. Nous n'oublions pas la mort qui survient à la suite d'une longue maladie. Il faut ajouter la mort qui résulte des maladies infamantes. Elles sont physiques et psychiques et ne permettent pas le processus d'ancestralisation.⁵³⁷ Chez les Ekang du sud-Cameroun, la mort était considérée comme un phénomène terrible mais également une fatalité au même titre qu'en

⁵³³ P.L. Guilloux, *Les aventures de Sinouhé. Texte hiéroglyphique, translittération et traduction commentée*, Angers 2005, pp.60-61.

⁵³⁴ Sauneron, S., "Mort", in Posener G., (éd.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.176-177.

⁵³⁵ *Ibid.*

⁵³⁶ *Ibid.*

⁵³⁷ R. Kuipou, "Le culte des cranes chez les Bamiléké de l'ouest du Cameroun", *Communications*, Vol.2, N°97, 2015, pp.93-105.

Egypte ancienne. Elle entraîne la peur, terrorise et déstabilise même la société comme en Egypte pharaonique. Dans la société ékang de la période précoloniale, la mort n'est pas attendue, c'est la raison pour laquelle elle est toujours surprise par ce phénomène et lui attribue de ce fait une cause⁵³⁸. Alexandre et Jacques Binet attestent cette perception de la mort chez les fang-béti-bulu : "Tout décès est suspect, mais celui d'un *nya môlô* « grand homme » plus qu'un autre : un *nya môlô* ne meurt pas, quelqu'un le tue, qui n'est autre que lui-même". La mort d'un homme important était toujours accompagnée de l'autopsie. Elle était réalisée par un *ngengán*. Celui-ci ouvrait le corps ensuite passait les viscères à l'examen pour déterminer les causes de la mort de ce dernier. Il examinait aussi le cœur (*nlem*) qui représente le siège de l'intelligence et de la volonté de chaque individu comme chez les Egyptiens anciens. Il cherchait dans la même logique les traces de la sorcellerie qui pouvait être le fait du mort, son *evu* qui s'est retourné contre lui ou alors que le mort s'est fait tuer au cours d'une opération maléfique par une autre personne.⁵³⁹

Les Ekang pensent aussi que la mort est aussi causée par un certain nombre de pesanteurs qui pèsent sur un individu. Par exemple, un décès peut être lié à la signature de certains pactes ou interdits. On peut évoquer à cet effet le cas de cette personne qui pratique la magie pour avoir beaucoup de richesse. Conformément à l'esprit de sa pratique magique, il décide de partager sa longévité ou de violer un pacte qu'il a préalablement signé. Il peut s'agir également d'une femme qui a reçu « l'*ékag* ». On constate donc que pendant le *moldo awu* ou *nsili awu* chez les Ewondo et même dans toute la communauté ékang, il est toujours demandé qui du défunt ou de la mort a provoqué l'autre. Chez les Ekang et les Egyptiens anciens, la mort peut être liée aussi à tout mal qu'un individu a commis. Ces mauvais actes ont des répercussions sur ses descendants. Ils peuvent en payer le prix. Ainsi lorsqu'un homme puissant tend à menacer les autres membres de la société en leur arrachant leurs biens, à sa mort les victimes par des pratiques maléfiques sont poussées de se venger sur sa progéniture. Ce qui peut conduire à son extermination. Un dicton eton le confirme : *bô baa aate lod edza* « Les voilà ». ⁵⁴⁰ La mauvaise mort peut aussi être la conséquence des actes des hommes qui ne pensent qu'à faire du mal aux autres. Les auteurs de ce type de mort sont entre autres les sorciers qui envoutent,

⁵³⁸ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, pp.12-15.

⁵³⁹ *Ibid.*p.101.

⁵⁴⁰ Menouga, "La dynamique du deuil au Cameroun : le cas de Beti", Mémoire de DEA en sociologie, Université de Yaoundé I, 2005, p.16.

bloquent les destins, jettent les mauvais sorts aux autres hommes ou les tuent même à la sorcellerie.⁵⁴¹

Il existe une corrélation inéluctable entre les causes de la mort que nous venons d'évoquer et la mauvaise mort dans la société ékang et égyptienne. Celle-ci est souvent la conséquence d'un accident, d'un empoisonnement, des suites des pratiques maléfiques selon les circonstances. Dans les communautés ékang et égyptiennes anciennes, il n'est pas normal qu'un jeune mourût avant les vieux. Selon un dicton eton *mimpon miwuga mintsos midzisenengan* « les vieux palmiers morts doivent être remplacés par les jeunes ». Il était donc incompréhensible qu'un jeune vienne à mourir. Si c'était le cas des soupçons de violation d'interdits, des tabous sociaux, de pratique de magie pour vite s'enrichir pouvait peser sur le jeune décédé. La disparition de ce dernier était considérée par les membres du corps social comme une perte, une punition voire une malédiction. La mort d'un enfant âgé entre 5 et 10 ans représentait pour la communauté le paiement d'une rançon des fautes commises par ses proches notamment ses parents. De plus, le décès d'une jeune fille, qui vient de convoler en justes noces et de surcroît enceinte était perçue comme quelque chose de mauvais. Surtout lorsque celle-ci venait à mourir de suite d'un accouchement difficile. On attribuait ce décès à l'*ekag* ou *akaë* en bulu.⁵⁴²

La mauvaise mort dans la société ékang comme dans les autres communautés négro-africaines est révélatrice du courroux des divinités, elle est aussi dispensatrice d'impureté et essentiellement anomique. Elle est redoutée par les membres du corps social. Au rang de ces morts nous avons les morts subites et violentes, les foudroiements, les noyades. On peut également ajouter à ces différentes mauvaises morts la mort de suite de la lèpre ou de suite de la pendaison. Sans oublier la mort de la parturiente et de l'initié pendant la retraite.⁵⁴³

Comme on vient de le voir les sociétés égyptienne et ékang ont toujours distingué les types de mort car toutes les morts n'étaient pas considérées de la même façon. La mauvaise mort était liée à des causes multiples et témoignait de la violation de certains interdits sociaux par le membre décédé. Elle n'était pas ordinaire et sur elle pesait des soupçons de tout genre. Par contre à côté de la mauvaise mort, les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale ont défini un certain nombre de critères pour identifier une bonne mort.

⁵⁴¹ *Ibid.*p.17.

⁵⁴² *Ibid.*p20.

⁵⁴³ *Ibid.*pp.21-22.

2- La bonne mort

La bonne mort selon l'Égyptien ancien et l'Ekang est celle qui survenait dans le cercle familial. En Égypte antique à titre d'illustration, mourir à l'étranger était synonyme de mauvaise mort. En mourant dans le cercle familial, le défunt avait la chance de bénéficier des rites funéraires indispensables pour sa survie dans l'au-delà.⁵⁴⁴

La bonne mort en Égypte antique signifie aussi qu'un individu meurt après avoir atteint au moins l'âge de 110 ans. Mourir sans avoir construit une sépulture était la pire de mort qui puisse arriver à un Égyptien. Donc chaque habitant de l'Égypte pharaonique devait s'assurer la construction d'une sépulture avant son départ du monde des humains un des gages de la belle mort.⁵⁴⁵

La bonne mort chez les Ekang et les Égyptiens anciens est liée à la mission ontologique de l'être humain. A cet effet, on dit de quelqu'un qu'il est mort d'une bonne mort quand il a vécu aussi longtemps que possible sur terre. Il doit avoir laissé de nombreux biens et une progéniture nombreuse. Il fallait aussi que ce dernier construise une maison avant de mourir, se marie et laisse derrière lui une plantation.⁵⁴⁶ A ce moment on ne disait pas de quelqu'un qu'il est mort mais qu'il se repose. Il s'agissait là d'une retraite ontologique. Ce qui fit dire à Bamunoba et B. Adoukounou que : " La mort, quand elle est naturelle, c'est-à-dire quand elle succède à une longue vie heureuse, est conçue dans ce système culturel, comme un passage, un retour aux pères, au pays mythique".⁵⁴⁷ Cette mort selon les propos de Louis Vincent Thomas doit s'accomplir selon les normes traditionnelles à savoir : le temps, le lieu, les manières. Cette mort peut être aussi naturelle ou rituelle.⁵⁴⁸

On retient que les Égyptiens de l'Antiquité pharaonique et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale connaissaient la mauvaise et la bonne mort. Pour que le décès d'un individu soit qualifié de bon, il fallait que certains critères soient respectés. A côté de la bonne mort, il y avait également la mauvaise mort qui était redoutée par tous. A l'image de ce qu'on observait chez les Ekang du sud-Cameroun, l'exécution des rites funéraires dépendait de certaines conditions aussi en Égypte pharaonique. En clair un certain nombre de conditions devaient être respectées par le défunt pour que les rites soient exécutés en sa faveur.

⁵⁴⁴Sarr, *Funérailles et...* p.83.

⁵⁴⁵ Sauneron, " Mort...", pp.176-177.

⁵⁴⁶ *Ibid.* p.17.

⁵⁴⁷ Y.K. Bamunoba, B. Adoukounou, *La mort dans la vie africaine*, Paris, Présence africaine, 1979, p.22

⁵⁴⁸ Menouga, "La dynamique, 2005, p.21.

C- Conditions pour bénéficier des rites funéraires chez Les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

Toute mort en Egypte pharaonique et chez les Ekang du sud-Cameroun n'était pas susceptible de bénéficier aussi des rites funéraires. Il fallait respecter un certain nombre de conditions. D'abord pour l'Egyptien, il ne fallait pas qu'un individu meurt à l'étranger. En mourant hors de son territoire l'Egyptien courait le risque de ne pas profiter des vertus des rites funéraires. Néanmoins, au cas où il était impossible de ramener son corps au pays natal, il lui était construit un cénotaphe pour se rappeler de sa mémoire.⁵⁴⁹ La mort au loin d'un Egyptien rendait impossible l'exécution de la totalité des liturgies habituelles. A cet effet l'absence des rites funéraires dans le contexte de l'Egypte antique rendait quasi impossible l'actualisation de l'ancestralité.⁵⁵⁰ Nous pouvons aussi observer pour le constater que chez les Egyptiens anciens toutes les populations n'avaient pas droit aux mêmes rituels funéraires. Tout se passait comme si la condition pour bénéficier des rites funéraires dignes était d'appartenir à la classe des riches de la société égyptienne. Serge Sauneron nous indique qu'en Egypte antique tout le monde n'était pas détenteur d'une sépulture. Le riche par exemple était accompagné à sa dernière demeure avec tous les honneurs dûs à son rang. Il était enterré avec son mobilier et ensuite il allait prendre place dans l'une de ses tombes éblouissantes de peinture. Et après son inhumation, il était organisé à son honneur un repas funéraire. Le conte de satni datant du VI^e siècle avant notre ère nous informe que tandis que le riche allait être enseveli en grande pompe dans la montagne, le pauvre quand à lui était mené hors de Memphis, roulé dans une natte, seul sans personne qui marchait derrière lui.⁵⁵¹ Bon à savoir l'immense majorité de population à cette époque était sans tombeau. Elle reposait dans un simple trou creusé dans le sable. Les individus étaient aussi entassés dans des caveaux communs qui appartenaient autrefois à quelques personnages importants de la société et qui étaient oubliés depuis fort longtemps.⁵⁵²

Les conditions pour bénéficier des rites funéraires étaient de rigueur chez tous les Négro-Africains. Les personnes qui décèdent aussi de mauvaise mort peuvent difficilement accéder au rang d'ancêtre. Par contre, ceux qui meurent loin du terroir d'origine échappent à cette condamnation. Du moment où il est possible de ramener leur dépouille au pays natal ou alors se procurer un des objets qui leur a appartenu. C'est autour de cet objet que va s'organiser la cérémonie funèbre puisqu'en manquant d'exécuter le rituel funéraire, la communauté omet

⁵⁴⁹ Sarr, *Funérailles et...*, p.142.

⁵⁵⁰ Thomas, *Cinq essais...* p.102-122.

⁵⁵¹ Sauneron, S., " Funérailles", in Posener G., (éd.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.120.

⁵⁵² *Ibid.*

d'actualiser l'ancestralité. Une autre condition est que le défunt doit avoir laissé un dépositaire c'est-à-dire un de ses descendants privilégiés qui va hériter de ses biens et surtout de ses prérogatives.⁵⁵³

Chez les Ekang de la période précoloniale, certaines conditions devaient aussi être remplies par le défunt pour que les rites funéraires lui soient exécutés. Ainsi, le défunt devait être un *nyia-môdô* comme les riches égyptiens évoqués par le conte de Satni pour que l'*ésani* lui soit exécuté par exemple. *Nyia-môdô* signifie « homme-mère ». Littéralement il renvoie à « vrai ». Le *nyia-môdô* détient à ce sujet une force vitale bisexuelle qui lui permet en conséquence de prendre part à la vie de ceux qui ont l'habitude de jouer un rôle prépondérant dans la vie des vivants.⁵⁵⁴ Il fallait mériter le titre de *nti* « seigneur » au sens noble du terme à l'image des dignitaires de l'Égypte antique. Cela implique que le défunt devait être différent du *ntobo* « celui qui quitte sa famille pour aller s'installer ailleurs ». Il était exigé à l'individu de ne pas être *oloa* « esclave » ou *nkôm* « esclave ou prisonnier de guerre ». Bien plus il convenait à celui qui aspire aux rites funéraires après sa mort de ne pas être *tsali* ou *mone mediane* « enfant adultérin ».⁵⁵⁵ Une autre condition et non la moindre exigeait que le défunt ait laissé une progéniture pour bénéficier des rites funéraires. Autant de conditions que nous semblons retrouver en Égypte ancienne.⁵⁵⁶

Force est de constater qu'aussi bien chez les chez les Égyptiens anciens que chez les Ekang de la période précoloniale, la mort était conçue comme une étape pour accéder au monde des dieux. Chez ces deux peuples négro-africains, l'homme n'était jamais mort définitivement mais il changeait plutôt d'état physique. La destruction de la matière était une forme de libération du divin qui habite en l'homme. De nombreux termes aussi bien en égyptien ancien que dans la langue ékang permettent d'arriver à cette déduction. L'homme ékang et égyptien avaient une conception identique de la mort. A cet effet ils ont toujours estimé dans leur pensée religieuse qu'il existait une mauvaise et une bonne mort. Cette conception était motivée par des critères qu'ils ont eux-mêmes jugés pertinents. La bonne et la mauvaise mort influençaient aussi de manière significative la décision d'exécuter ou non les rites funéraires à un individu qui vient de décéder. En d'autres termes c'était une des conditions pour bénéficier des rites funéraires

⁵⁵³ Thomas, *Cinq essais...*, p.122.

⁵⁵⁴ M.P.D. The-Bochet, " Des sociétés secrètes aux associations modernes (les femmes dans la dynamique de la société Béti), Thèse de 3^e cycle en Histoire, Université de Paris, 1970, p.39.

⁵⁵⁵ C.R. Zambo, "La mort et les cérémonies funéraires chez les Eton du Cameroun : Dimensions historiques et anthropologiques", Mémoire de Maitrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2002/2003, p.46.

⁵⁵⁶ Effa Akoa, 49ans, planteur, Essazok, 02 octobre 2018.

tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale. Toutefois, dès que la décision était prise d'exécuter des rites funéraires en faveur du mort, ceux-ci s'accompagnaient constamment d'offrandes alimentaires. Parmi les différents produits qui composaient ce don destiné au défunt figurait en bonne place la bière et le vin. Ils intervenaient presque dans toutes les séquences du rituel funéraire et y jouaient également un rôle important.

II- L'UTILISATION DE LA BIÈRE ET DU VIN DANS LES RITES AVANT L'ENTERREMENT CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- La bière et le vin à l'annonce de la mort d'un individu

La survenue d'une mort dans la communauté égyptienne ancienne et ékang faisait l'objet d'une annonce solennelle et donnait lieu à la consommation de la bière et du vin. L'annonce de la mort d'un individu en Egypte antique spécifiquement était caractérisée par la consternation totale et la tristesse dans laquelle toute la famille était plongée. Pour exprimer la douleur, les Egyptiens anciens utilisaient plusieurs termes. Nous avons par exemple *jw*, *jww* (cri de douleur), *jhj* (pousser une plainte forte), *jhm* (soupirer, gémir), *jh* (pleurer), *j jhkb* (deuille, se plaindre). En démotique il existe aussi des termes comme *3km*. Bien plus nous avons d'autres termes en égyptien ancien tels que *nhrhr* (être triste), *wdj* ou *rdj sbh* (pousser un cri), *rmj* (pleurer).⁵⁵⁷ A l'occasion du deuil, les membres de la famille témoignent leur attachement au défunt. On peut observer de telles scènes dans les tombes de l'Ancien Empire en l'occurrence la tombe de Mererouka qui se trouve à Saqqarah, la tombe d'Ankhemahor toujours à Saqqarah et enfin celle de d'Idou située dans la ville de Giza.⁵⁵⁸ En pareille circonstance on note que les hommes et les femmes pleurent. Ils sont décrits comme ceux qui se jettent à terre, s'arrachent les cheveux et se saupoudrent de poussière. C'est ce que nous pouvons observer dans l'illustration ci-dessous.⁵⁵⁹

⁵⁵⁷Sarr, *Funérailles et...*, p.14.

⁵⁵⁸ *Ibid.* p.8.

⁵⁵⁹ *Ibid.* p.9.

46 : Tristesse et lamentations funèbres en Egypte ancienne



Source : <https://journals.openedition.org/rhr/docannexe/image/6043/img-6.jpg>, consulté le 17/07/2019.

Les sources qui donnent des renseignements sur le deuil en Egypte antique pendant l’Ancien Empire sont les représentations iconographiques des tombes de Giza et de Saqqarah et qui datent de la 6^e dynastie. Durant le Moyen Empire égyptien, il est à noter que le deuil se déroule dans la maison du défunt. On voit les pleureuses qui sont devant le lit du décédé et se lamentent. Le déroulement du deuil en Egypte antique par contre nous est rapporté par les scènes des tombes thébaines qui datent de l’époque de la 18^e et de la 20^e dynastie. A ces diverses sources nous pouvons associer les témoignages apportés par les auteurs grecs comme Hérodote. Il précise que : « lorsque dans une maison, un homme de quelque considération vient à mourir, toutes les femmes de la maison s’enduisent de boue la tête ou même le visage, puis laissant le mort dans la maison, elles errent à travers la ville en se frappant, le vêtement fixé par une ceinture, les seins découverts et avec elles, toutes les femmes de la parenté, d’un côté les hommes aussi se frappent, le vêtement fixé par une ceinture ». ⁵⁶⁰

En Egypte pharaonique, les pleureurs et les pleureuses se déploient dans la maison du deuil. Probablement à cette occasion il était servi de la bière et du vin à ceux qui sont venus compatir avec la famille plongée dans la consternation du deuil. A l’exemple des Ekang du sud-Cameroun, la bière et le vin sont présents à l’annonce de la mort d’un individu chez les Egyptiens anciens. Il n’est pas donc étonnant que les Noirs d’Egypte ont eu à utiliser la bière et le vin pour souhaiter la bienvenue à ceux qui sont venus partager les douleurs et les afflictions qu’occasionnent la mort d’un individu. Ce d’autant plus qu’il fallait nourrir les « deuilants ». En plus, la ration quotidienne de l’Egyptien ancien était faite de la bière et du vin.

⁵⁶⁰ *Ibid.*p.115.

L'égyptologue sénégalais Mohamadou Nissire Sarr indique même que certaines pleureuses étaient probablement rémunérées par les parents du mort. Or nous savons que la bière, le pain et même les grains d'orge permettant de confectionner la bière par exemple étaient des instruments de paiement en Egypte ancienne.⁵⁶¹ Les scènes de funérailles qui se trouvent dans les tombes de la nécropole thébaine sous la XVIII^e dynastie nous confortent dans cette analyse. Ces cérémonies sont souvent accompagnées de danses et de musique. On peut y voir des invités en tenue d'apparat et consommant du vin en l'honneur du défunt. Le vin y apparaît dans un contexte festif.⁵⁶² Bien plus, les représentations de la tombe de Qar dont le nom de naissance est Meryrènefer (la tombe a été localisée à Guiza) nous montrent que la bière et le vin pouvaient faire partie du repas funéraire servi aux « deuilants » avant l'enterrement. Cette pratique est une coutume propre aux populations d'Afrique noire. Malheureusement, le caractère lacunaire des documents consultés et leur rareté nous empêche d'étayer davantage notre étude.⁵⁶³

Chez les Ekgang la bière et/ou le vin étaient aussi utilisés pendant les rites avant l'enterrement notamment à l'annonce de la mort d'un individu comme en Egypte ancienne. Il convient de signaler que dès le décès d'un individu chez les Eton du Cameroun, on fermait les yeux et la bouche du mort. Puis on prenait toutes les précautions pour éviter la putréfaction du corps. On introduisait alors la main dans le rectum du disparu pour vider le contenu de l'estomac et des intestins. Puisque comme nous le savons, la décomposition commence par l'abdomen.⁵⁶⁴ C'est cette idée que traduit cette phrase éton « *Bobenyan be ma puri nye bile azut ayi a mekan, lom lete ene : metet ta'a. ate boñba, te bo* ». Bien après, les « mingongon » considérées comme des vieilles demoiselles du village, ménopausées et détentrices du pouvoir traditionnel spécifique et parfois la sorcellerie sont introduites dans le circuit masculin. Elles introduisaient les écorces dans le rectum du mort ou le vagin quand il s'agissait de la mort d'une femme. Dans le cas de la mort d'un individu de sexe masculin, ces écorces étaient introduites dans le rectum et le trou du phallus. De plus, le *metet* encore nommé herbe du *ndolè* au goût très amer et les feuilles de tabac ou *nicotiana tabacum* braisées étaient utilisées aussi pour frotter le corps du défunt. Le résidu du tabac pressé était ensuite introduit dans l'anus ou le vagin de la personne décédée. Le corps ainsi traité pouvait durer aussi longtemps que possible sans se décomposer. Une autre façon de conserver le cadavre consistait à s'adresser au cadavre en lui

⁵⁶¹ Sarr, *Funérailles et...*, p.14.

⁵⁶² Tallet, " Une boisson", pp.39-51.

⁵⁶³ Sarr, *Funérailles et...*, p.14.

⁵⁶⁴ Zambo, "La mort...", p.27.

demandant d'attendre ses proches qui doivent partir de loin pour assister à ses obsèques. C'était une sorte de momification à l'égyptienne.⁵⁶⁵

Après s'être adressées au mort, les matrones du village prenaient le jus des feuilles du tabac ensuite aspergeaient ce liquide dans le nez du corps inerte. Bon à savoir d'autres produits traditionnels étaient mis à contribution pour protéger le corps sans vie de la destruction. Une fois les opérations de conservation du cadavre terminées, elles portaient le cadavre puis le déposaient dans un lit fait à base des brindilles de raphia. Sous le lit, elles s'arrangeaient à mettre les feuilles de macabo (*xanthosoma maffafa*) en forme de tapis. Dans le cas où le cadavre avait la bouche ouverte, elles lui attachaient la maxillaire inférieure avec les fibres de l'arbre *ewuvula* (*vitex grandifolia*) et les enroulaient par-dessus de la tête.⁵⁶⁶

La thanatopraxie traditionnelle était une pratique qui consistait à redonner la souplesse, l'aspect vivant et humain au corps inerte. C'est un procédé qui participait de la restauration du cadavre afin que celui-ci présente un aspect vivant et non triste. Des huiles et des poudres traditionnelles permettaient le traitement du corps. Sans oublier que ceux qui étaient en charge de ce travail s'évertuaient à redresser les mâchoires et les autres parties du corps qui paraissaient endommagées. Parmi les produits traditionnels utilisés dans le cadre de cette pratique nous avons relevé l'utilisation du *metet* et du tabac. Le « *metet* », feuilles amères par exemple étaient utilisées pour masser le corps, la purée de tabac associée à l'huile des palmistes et mélangées aussi aux feuilles de l'herbe « *lebundan* » était utilisée pour chasser les odeurs. De fois aussi, la sève de l'arbre padouk était également utilisée pour oindre le cadavre. Il est donc clair que se sont les parfums et les huiles traditionnelles qui redonnaient au corps un aspect reluisant. Ceci nous rappelle aussi le processus d'embaumement du corps en Egypte pharaonique. Par ce traitement, le mort donne l'impression d'être dans un profond sommeil. Après ce travail d'entretien du cadavre, il était par la suite recouvert du « *ndomo* », sorte de linceuil blanc.⁵⁶⁷ L'utilisation du drap blanc est commune chez les Négro-Africains. Elle a une origine égyptienne. On se souvient à cet effet que Ramsès II après son décès fut recouvert d'un linceuil blanc encore connu sous le nom de drap blanc.⁵⁶⁸

Dans la société ékang lorsque le décès d'un individu était dûment constaté par les membres du groupe social, les cérémonies funéraires pouvaient à ce moment prendre corps. En

⁵⁶⁵ *Ibid.*p.30.

⁵⁶⁶ *Ibid.*

⁵⁶⁷ *Ibid.*

⁵⁶⁸ R. Guastalla, *l'Egypte d'Hérodote*, Paris, Evreux, Hachette, 1963, p.30.

fonction de l'âge du défunt, on pouvait décider d'exécuter ou pas les rites funéraires. A cet effet, un bébé était enterré après trois heures, l'enfant âgé de cinq à quinze ans à la fin de la journée, un adolescent un jour après, un homme âgé ou *nyamoro* ou encore un homme riche appelé chez les Ekang *nkukuma* deux jours après. Les cérémonies funèbres étaient organisées par toute la communauté. Tout débutait avec l'annonce du deuil aux membres de la famille notamment ceux éloignés. Il s'agissait des filles parties en mariage, les neveux, la belle-famille, les amis et autres partenaires et les parents éloignés.⁵⁶⁹ La communication de la nouvelle du décès d'un individu était faite par les messagers qui étaient commis à ce sujet ou par l'utilisation du tam-tam encore appelé *nkul* chez les Ekang. Cette phase est aussi ponctuée par des lamentations surtout lorsque quelqu'un est au point de mourir. A titre d'exemples : « ne meurs pas », « je ne veux pas vivre sans toi », « ô mon frère où vas-tu ? », « je veux mourir avec toi ». Des lamentations de cette nature étaient aussi observées en Egypte pharaonique. Ainsi dans cet extrait tiré de la tombe de Néferhotep à Thèbes nous pouvons lire :

Je suis ta sœur, Méryt-Rê ! Ô grand, n'abandonne pas Méryt-Rê ! Ton état est bon ! Toi, bon père, tu es mien. T'en aller, comment peux-tu faire cela ? Je vais seule, vois, je suis derrière toi ! Toi qui aimais bavarder avec moi, tu te tais, tu ne parles plus !
Douleur ! Douleur (imaou) ! Sain, sain, sain, sain ! Plainte sans cesse ! Ah ! Perte (ta aqyt) ! Le bon berger est parti au pays de l'éternité ; lui dont les gens étaient nombreux, il est dans le pays qui aime la solitude. Lui qui aimait à bouger (litt. "ouvrir") ses pieds pour marcher, il est entravé, emmaillotté, bloqué ! Lui qui aimait se vêtir de belles étoffes, il dort dans le vêtement d'hier !⁵⁷⁰

De même, dans la tombe de Nefersékherou à Zawiyet Sultan, la veuve (Moutnéfert)

se lamente en ces termes :

Celui qui était de bon conseil, le silence s'est abattu sur lui. Celui qui veillait est dans le sommeil. Celui qui ne dormait pas la nuit est inerte le jour !
la maison de ceux qui sont à l'Occident est profonde et sombre. Elle n'a ni porte ni fenêtre, pas de lumière pour l'éclairer, pas de vent du nord pour rasséréner le cœur. Là, le soleil ne se lève pas. Ils sont endormis tout le temps, car l'obscurité s'étend au jour. Hélas (yh), comme le bon (= le défunt) serait bien portant si on pouvait respirer l'air !
Celui qui avait une voix forte se tait, il ne peut plus parler. Celui qui était maître de lui (litt. "celui qui comptait son corps") est inconscient (litt. "ne sait plus"). Hélas ! Combien est misérable celui qui dort, couché pour l'éternité. Hélas ! si la couche qui te porte pouvait faire ce qu'a fait ta nourrice, qui te retournait et te tirait de ton sommeil, pour que tu t'éveilles et entendes ma voix ! Le berger a été emmené dans le pays de l'éternité-*neheh*, dans la place de l'infinité-*djet*. Dissimulés (litt. *shétayt* "mystérieux") sont ceux de l'Occident, et pénible (*qsn*) est leur condition. Il est immobile, celui qui est allé à eux. Il ne peut pas dire sa condition. Il repose dans sa place solitaire, et l'éternité est à lui dans les ténèbres (...).⁵⁷¹

Dès que l'individu meurt chez les Ekang ou que les esprits sont venus le chercher, l'explosion de la douleur redouble. Les femmes échevelées et même dévêtues vont et courent dans tous les sens en criant et pleurant. Puis on se recueille et on se sert autour du mort. Si c'est

⁵⁶⁹ Menouga, "La dynamique...", p.23.

⁵⁷⁰ Volokhine, "Tristesse rituelle...", pp.163-197.

⁵⁷¹ *Ibid.*

un homme, les épouses réalisent un cercle autour du cadavre de leur époux. Dès cet instant, comme nous l'avons martelé, le tam-tam ou *nkul* propage la nouvelle à la ronde.⁵⁷² Ceci nous fait aussi penser à la manifestation du deuil en Egypte pharaonique. Dans le mastaba de Mererouka, on peut voir les scènes d'hommes et femmes qui pleurent. Les femmes se jettent à terre et se serrent les unes contre les autres. Une bonne partie d'entre elles portent de longues tresses pendant que d'autres portent une perruque. Aussi, peut-on voir dans la tombe d'Ankhamhor des scènes de femmes qui se lamentent en s'étalant par terre et se font relever par leurs compagnons. Tandis que d'autres s'arrachent les cheveux ou lèvent la main en geste de vénération.⁵⁷³

Pendant cette séquence qui marque le début du rituel funéraire chez les Ekang du sud-Cameroun, la bière et/ou le vin le vin étaient consommés comme en Egypte ancienne. A ce propos, nous avons vu que les tombes de la nécropole thébaine sous la XVIII^e dynastie présentaient des scènes d'invités en tenue d'apparat et consommant le vin en l'honneur du défunt lors des funérailles. Ces cérémonies funéraires étaient souvent agrémentées par les danses et la musique. Chez les Eton par exemple, les gens ou les participants arrivaient au deuil puis se regroupaient par affinité. Chacun déposait dans la maison du deuil quelque chose qui allait servir à l'organisation des funérailles. Cette chose pouvait être des produits comme le manioc, le plantain, la chèvre, les cannes à sucre... et du vin. Bien plus, il était indiqué à chaque groupe la place ou la demeure qui lui était réservée pour son séjour. Une fois de plus après quelques heures qui suivaient l'arrivée des « deuillants » au lieu du deuil, le chef de la famille où a lieu le deuil apporte à ses invités quelques litres de vin de palme. Il faut observer que dans la société eton, la quantité de vin de palme apportée aux participants de la cérémonie funéraire ne tenait pas compte du nombre de personnes qui composaient chaque groupe. Il s'agit d'un geste symbolique fait à l'endroit des « deuillants » selon un terme qui est cher à R. Hertz. De nos jours avec les bouleversements qu'on observe dans le mode de vie des Ekang, on note que s'il manque le vin de palme, le chef de famille apporte les plus souvent deux bières peu importe le nombre de personnes. Cette petite quantité sera partagée car chez les Ekang, le deuil n'est point une fête profane.⁵⁷⁴

De nos jours, la boisson enivrante peut aussi être un litre de vin rouge en lieu et place du vin de palme. Après le « *ndong awu* » qui est une séance pendant laquelle des questions sont

⁵⁷²Bertaut, *Le droit...*, pp.55-56.

⁵⁷³ M.N. Sarr, "La représentation du deuil dans les tombes de l'Ancien Empire égyptien", *Ankh*, N° 8/9, 1999-2000, pp.72-85.

⁵⁷⁴ Etah Gabriel, 46 ans, pompiste, Nkolnda, 14 septembre 2018.

adressées sur les circonstances de la mort du défunt, des personnes sagement choisies de par leur compétence et leur aptitude à répondre aux questions compliquées se retirent à l' « *esog* » sorte de conciliabule pour élucider les questions à elles posées d'abord et ensuite trouver des réponses appropriées à celles-ci puisqu'il n'est pas permis de venir répondre à ces questionnements n'importe comment devant les personnes rassemblées pour le deuil. Il est question à cette occasion de trouver des mots justes qui seront servis à l'assistance.⁵⁷⁵

Après cette petite assise, il était déposé devant chaque chef de famille ayant posé des questions un peu de nourriture mais aussi de vin. Nous devons insister sur le fait que le nombre de plat de nourriture et de vin est donné au prorata des questions qui ont été posées. Donc si vous avez posés dix questions par exemple il est tout à fait normal qu'on vous octroi dix plats de nourriture accompagnés de vin de palme. Aujourd'hui, on essaie de diversifier ces vins. Au vin de palme on associe quelques bières et le vin rouge. Le vin de palme est utilisé parce que chez les Ekang notamment les Eton, c'est un breuvage d'honneur, ces derniers à travers cette boisson se reconnaissent dans leur tradition. Il n'y a pas de cérémonie chez l'homme ékang sans vin de palme. Le vin de palme dans la socio-culture ékang n'est pas donné à n'importe qui, mais à des personnes qui ont une certaine stature sociale. Lorsque vous le donnez à quelqu'un, c'est un signe de respect. C'est la raison pour laquelle lorsqu'on reçoit les participants à la cérémonie funèbre comme on vient de le voir on cherche toujours le meilleur vin de palme du village. Le vin de palme devient ici un produit qui permet de souhaiter aussi la bienvenue aux « deuillants ».⁵⁷⁶

Le vin de palme était la boisson par excellence des rites funéraires. Lorsqu'on perdait un être cher avec qui par exemple on consommait du vin de palme, à chaque séquence du rite funéraire notamment dès l'annonce du décès, on le distribuait à l'assistance.⁵⁷⁷ Luc Mbenga Tamba montre bien la place que les aliments occupaient dans les rites funéraires anciens des Ekang du sud-Cameroun. Il estime qu'à travers les rites funéraires on peut effectivement voir les différents rôles que les aliments jouent avant l'enterrement, à la fin de l'enterrement, lors du rites *ekuli kon*, le rite de veuvage et lors du rite d'adieu au mort.⁵⁷⁸

On voit donc que la bière et/ou le vin à l'annonce du décès d'un individu occupait une place importante chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens. Ces breuvages

⁵⁷⁵ *Idem.*

⁵⁷⁶ *Idem.*

⁵⁷⁷ Mbarga Lucas, 52 ans, notable à la chefferie d'Essazok, Essazok le 02 octobre 2018.

⁵⁷⁸ R.S. Kouanang Ottou, "Alimentation et funérailles chez les Bagangté de l'Ouest-Cameroun : une étude anthropologique", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, p.49.

étaient donnés aux participants à la cérémonie funèbre dès leur arrivée sur le lieu du deuil. La bière et le vin étaient aussi l'expression de certaines vertus. Les Egyptiens anciens et les Ekang les utilisaient aussi pendant la veillée mortuaire.

B- La bière et le vin pendant la veillée mortuaire

Il existait des veillées mortuaires en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale. A ces occasions la bière et le vin étaient utilisés. L'organisation des veillées funéraires en Egypte pharaonique nous est rapportée par les documents qui datent de l'époque des Grecs. La veillée funéraire chez l'Egyptien ancien est une partie des mystères d'Osiris. Ce rituel était en rapport avec le monde des dieux. Les veillées mortuaires permettaient donc de théâtraliser la mort du dieu Osiris afin de fêter sa résurrection dans le monde futur. Pendant donc la veillée funèbre la momie était exposée pendant un certain nombre de jours dans le *Ouâbet* (dans les textes de l'Ancien Empire il s'agit d'une place pure ou de la salle d'embaumement, à la fin de l'Ancien Empire un deuxième lieu nommé *per-nefer* ayant la même fonction que le *Ouâbet* voit le jour). Elle devait y subir les rites de spiritualisation. En l'honneur du dieu Osiris, il fallait à partir de ces rites répéter de façon dramatique la vie et la mort de ce dernier. On massait la momie avec l'huile à onguent, l'encensait mais aussi lui présentait les offrandes constituées entre autres des cruches de bière et les jarres de vin. On lui faisait aussi des sacrifices. Pendant la veillée funèbre on pleurait pour la momie tout comme on récitait en sa faveur les formules de spiritualisation.⁵⁷⁹ L'une des paroles du prêtre lecteur nous renseigne davantage sur la veillée funèbre en Egypte pharaonique :

Je t'illumine, mon père, celui qui perdure à tout jamais. Ta face, toi le grand dieu assorti complètement.

Les pleureuses te pleurent, elles te caressent avec les deux mains ensemble, elles chantent pour toi (les louanges funèbres), récitent pour toi (les prières) et observent pour toi le deuil, pour que ton âme soit contente. Elles observent le deuil pour toi pour que ton ka s'illumine.⁵⁸⁰

Parmi les participants, il y avait le prêtre lecteur, le *sm* (prêtre chargé de faire l'offrande de l'eau), le *hm-ntr* (le serviteur de dieu), le *wdpw* ou le *wr-m33* (prêtre qui dirige les libations et encense), les *dr.tj* (pleureuses) et enfin les divinités comme Anubis, Hapi ou Douamoutef « éloge de sa mère » (divinité protectrice de l'estomac des morts, il est l'un des quatre génies funéraires « Amset, Douamoutef, Hâpi et Qebhsenouf ». Il avait comme les autres trois divinités pour mission de garder les viscères du mort). En lui offrant les offrandes notamment les cruches de bière, les jarres de vin et les sacrifices tout en pleurant, on permettait au mort d'assurer sa propre résurrection. Les cruches bière et les jarres de vin comme nous le

⁵⁷⁹Sarr, *Funérailles et...*, 2001, p.122.

⁵⁸⁰*Ibid.*

constatons sont utilisées pendant la veillée funèbre en Egypte antique comme des éléments faisant partie des offrandes données au mort. Ces offrandes de ce fait permettaient au défunt de traverser le royaume des morts situé sur les rives occidentales du Nil. Ces oblations étaient désignées en égyptien ancien par le terme *jmnt nfrt*. Très probablement, ces boissons étaient aussi consommées pendant la veillée.⁵⁸¹

Chez les Kapsiki du nord-Cameroun, les deux premiers jours qui précèdent les funérailles, on souhaite la bienvenue aux invités avec la bière blanche qu'on nomme *mpeli*, c'est le genre qui est brassée rapidement. Pendant le troisième jour, jour de l'enterrement la bière rouge est disponible car les gens ont eu le temps de la brasser. C'est la bière rituelle (*tè*) même du deuil. Cette bière est bue et utilisée à des fins sacrificielles pendant toutes les phases de la cérémonie funèbre.⁵⁸²

La bière et/ou le vin étaient aussi utilisés lors de la veillée mortuaire chez les Ekgang du sud-Cameroun. Après l'annonce du décès d'un individu et après la réception des participants, place était faite aux préparatifs de la veillée mortuaire appelée chez les Eton, *ngomezan ebong awu*. Le lendemain avait lieu la grande veillée ou *l'ebong awu*. Elle marque l'ouverture solennelle du deuil ou *ekud awu*. Cette grande veillée avait aussi lieu à l'approche de l'enterrement. Ici les cérémonies commençaient à une heure très avancée dans la nuit pendant *l'emog awu* ou *esog* « concertation familiale du deuil ». Ce moment permettait aux membres de la famille non seulement de s'enquérir des causes de la mort mais aussi de tenter de résoudre les problèmes qui minent les membres de la famille lignagère. C'est aussi l'occasion pour eux de connaître la biographie du défunt. On révèle aussi au grand jour les personnes qui s'érigent en obstacles à l'épanouissement des autres. Il s'agit des sorciers qui empêchent les jeunes d'émerger mais aussi tuent les autres membres. Les problèmes évoqués à cette occasion essaieront de trouver une solution au lendemain de l'enterrement au cours de « *lekengban awu* » ou *bidi bi awu oulenak*. Ce conciliabule était présidé par le chef de famille ou *ndjoe nda bot*. Après l'ouverture solennelle de la veillée, il était distribué le vin disponible aux différents groupes présents à la veillée.⁵⁸³

La bière et le vin sont sacrés et ne sauraient manquer pendant la veillée mortuaire au même titre qu'en Egypte ancienne. De nos jours, durant toute la nuit de la veillée, petites bières

⁵⁸¹ *Ibid.* pp.122-123.

⁵⁸² Van Beek, W.E.A., " Kapsiki beer dynamics", in Raimond C., Garine E., et al. (eds.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac tchad*, Paris, IRD éditions et prodig éditions, 2005, pp.477-499.

⁵⁸³ Menouga, "La dynamique...", pp.24-25.

sont servies aux choristes, groupes de danse ou à des camarades même. On observe aussi souvent d'importantes quantités de vin de palme. Certains participants vont jusqu'à se ravitailler dans les bars les plus proches pour venir consommer au lieu du deuil.⁵⁸⁴ Les Ekang notamment les Bulu consommaient la bière et le vin pendant les veillées mortuaires pour combattre la fatigue car la veillée durait toute la nuit.⁵⁸⁵ En plus, pendant la veillée, les participants devaient chanter des chansons (*byă bí áwú*) ponctuées de prières au bénéfice des personnes accomplies (homme ou femme). En revanche, les chants funèbres n'étaient pas entonnés pour les nourrissons, les personnes tuées pour vol ou crime ni pour les suicidés chez les Eton. Ces morts étaient considérées comme honteuses.⁵⁸⁶ Voici un exemple de chant funéraire traditionnel exécuté lors d'une veillée funèbre chez les Eton : *ébàndóló ébɔlɔ mà, mɛnɛ ngwánɛ yá nnàmípògô á ná ó...* (soliste) « j'ai un malheur, je suis une fille du pays d'Efok, ô ma mère... », *ébàndóló* (chœur) « malheur ! », *ébàndóló ébɔlɔ mà !* (Soliste) « j'ai un malheur ! », *é ééé á nnà o ébàndóló* (chœur) « E é éé, ô ma mère, un malheur ! ».⁵⁸⁷ Le vin ou la bière dans cette circonstance permettaient de maintenir les « deuilants » en éveil en éloignant le sommeil.⁵⁸⁸ L'éveil dans cette circonstance douloureuse était la règle et le sommeil l'exception. Boire les boissons enivrantes à l'occasion d'une veillée mortuaire chez les Ekang du sud-Cameroun n'était pas synonyme d'excès d'alcool. En d'autres termes il était formellement interdit de tomber dans l'ivresse pour ne pas déshonorer la mémoire du disparu.⁵⁸⁹

Les veillées funèbres (sont une séquence des rites funéraires qui permettent de pallier aux angoisses occasionnées par la mort ou pour resserrer les liens familiaux) représentent une des étapes des funérailles. En Afrique noire elle constitue une occasion pour montrer à celui qui est mort qu'il est membre à part entière du groupe social. Pendant la veillée mortuaire, dans certaines sociétés négro-africaines on offre des dons de toute sorte au défunt. Ces veillées étaient le plus souvent agrémentées par des chants, des danses, des rixes comme chez les Seereer du Sénégal mais aussi des beuveries.⁵⁹⁰ En faisant des dons de tout genre au défunt, les Africains cherchent à se défendre contre le désordre que la mort a engendré. C'était l'occasion pour la famille endeuillée de resserrer les liens qui les unissent, mais aussi de défier la mort.⁵⁹¹

⁵⁸⁴ L. Mebenga Tamba, *Anthropologie des rites funéraires en milieu urbain camerounais*, Paris, l'Harmattan, 2009, p.110.

⁵⁸⁵ Ossah, "Désignation, production..." p.123.

⁵⁸⁶ K. Essele Essele, " Continuités et innovations sonores des cérémonies funèbres des Eton du sud-Cameroun", Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université Paris Ouest Nanterre La défense, 2016, p.68.

⁵⁸⁷ *Ibid.* p.98.

⁵⁸⁸ Ossah, "Désignation, production..." p.121.

⁵⁸⁹ *Ibid.*

⁵⁹⁰ Sarr, *Funérailles et...*, p.122.

⁵⁹¹ *Ibid.*

La bière et le vin ont occupé une place importante dans les premières séquences qui marquent les rites funéraires tant chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. Ces breuvages sont consommés à l'annonce de la mort d'un individu mais aussi pendant la veillée mortuaire. En Egypte pharaonique précisément, ces boissons sont présentées comme offrandes à la momie et jouent les mêmes rôles que les autres produits qui constituent l'essentiel de ces offrandes. Aussi bien chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang de la période précoloniale, leur présence est marquée davantage pendant les rites funéraires qui se déroulent le jour de l'enterrement et même après.

III- LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES RITES DU JOUR ET D'APRÈS ENTERREMENT CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- Le jour de l'enterrement : la bière et le vin dans le repas funéraire

Le repas funéraire occupait une place importante le jour de l'enterrement aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun. Il était composé de pain de gâteaux, de la cuisse de bœufs sacrifiés pour la circonstance, mais également de la bière. Ce repas était béni par le prêtre *wt* (le mot *wt* est un verbe qui a le sens d'emballer ou d'envelopper. Le mot *wt* peut aussi être un substantif et désigner une bande de momie ou l'emballage. A cet effet, le prêtre *wt* avait pour rôle de saler le corps des morts mais aussi de s'occuper de l'entretien du corps du défunt comme Anubis). Il était aussi distribué à tous les participants aux cérémonies funéraires. Ce repas était servi gratuitement après sa bénédiction par le prêtre *wt*. C'était une forme d'offrande.⁵⁹² Ce repas était partagé devant la tombe pour permettre au défunt de prendre part à cette agape après le rituel de l'« ouverture de la bouche ». Les boissons qui faisaient partie de ce repas étaient données nommément au défunt réanimé et son état lui permettait d'en consommer.⁵⁹³

Les parois des tombes égyptiennes nous montrent des scènes de repas funéraires. C'est le cas du tombeau de Qar de son vrai nom Meryrê-Nefer (c'est un fonctionnaire pendant la 5^e dynastie égyptienne, vraisemblablement sous le règne de Pépi II. Il était aussi surveillant des villes pyramidales de Khéops et de Menkaouré, l'inspecteur des prêtres de la pyramide de Khafre et le locataire de la pyramide de Pépi I. Le tombeau de son mastaba est situé dans le cimetière oriental de Gizeh) ou des représentations de la tombe de Pépiankh (notable de la 6^e

⁵⁹²*Ibid.*p.36.

⁵⁹³Fosso, " La mort...", p.43.

dynastie) qui se trouve dans la nécropole de Meir (située en Moyenne Egypte, cette nécropole comporte des tombes creusées dans la falaise bordant le désert de l'Ouest). Ce repas est déposé sur la table d'offrandes et composé de canard, d'une tête de bœuf et de la bière.⁵⁹⁴ On y voit le défunt assis sur une chaise devant sa table pleine d'offrandes parmi lesquelles la bière et/ou le vin.⁵⁹⁵

Les parois décorées de la chapelle d'Akhetétep (haut dignitaire de la V^e dynastie, vers 2400ans av. J.-C.) datant de l'Ancien Empire décrivent aussi le repas funéraire composé des jarres de bière.⁵⁹⁶ Nous pouvons aussi évoquer le repas funéraire composé de bière du prince Sarenpout, fils de dame Satet-Hotep, XII^e dynastie, vers 2000-1788 av. J.-C. La représentation de ce repas a été identifié dans sa tombe d'Assouan datant du Moyen Empire. A la différence de ce qu'on observe dans la représentation des scènes de la tombe de Qar, ce repas aurait été servi aux invités après la cérémonie de momification. Selon Grdseloff et Sethe que cite Sarr, le repas en question constitue le paiement en nature des services rendus pendant les funérailles par le prêtre lecteur, le *wt* et une *dr.t.*, *djeret* « oiseau, l'oiseau du deuil ». Ce qui ne semble pas convaincre Sarr qui pense plutôt qu'il s'agit d'une offrande offerte gratuitement à toutes les personnes qui ont pris part aux funérailles. En revanche, les « deuilants » qui avaient droit aux rations alimentaires et aux boissons enivrantes devaient prier pour le mort.⁵⁹⁷ Ci-dessous nous avons la représentation de la princesse Nefertiabet devant son repas funéraire⁵⁹⁸

47 : La princesse Nefertiabet devant son repas funéraire (IV^e dynastie sous le règne de Khéops : 2555-2575 av. JC.)



<https://www.amazon.fr/Paris-Louvre-princesse-Nefertiabet-postale/dp/B00F1WJEZE>, consulté le 05/05/2020.

⁵⁹⁴Sarr, *Funérailles et...*, p.36.

⁵⁹⁵Farout, " Manger en...", pp.47-72.

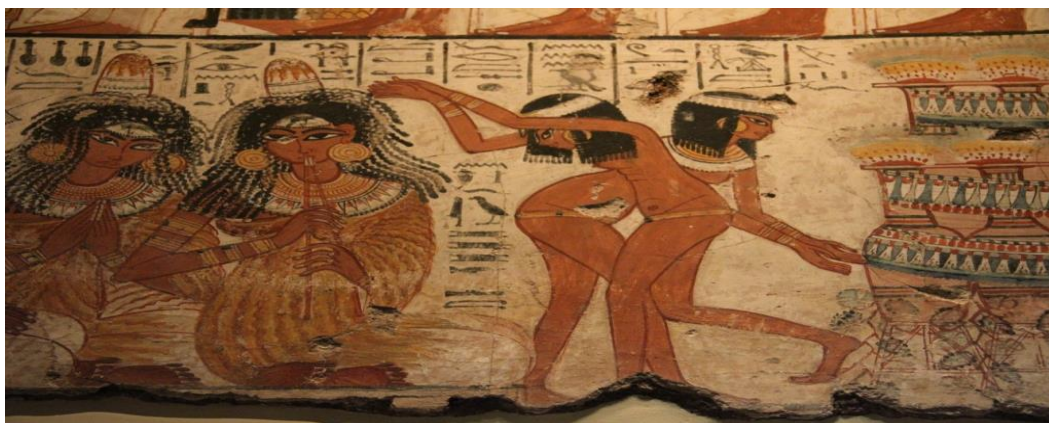
⁵⁹⁶*Ibid.*

⁵⁹⁷ Sarr, *Funérailles et...*, p.36.

⁵⁹⁸ *Ibid.*p.41.

Des scènes de banquet spécifiques à l'art du Nouvel Empire développent aussi un thème traditionnel, celui du repas funéraire. Ces scènes peuvent être identifiées dans la tombe de Nébamon vers 1350 (haut fonctionnaire sous le règne de Thoutmosis IV et d'Amenhotep III (Nouvel Empire)). Dans ces représentations, le défunt est présenté devant une table chargée de nourriture constituée de : pains, canards rôtis, figures des tissus mais aussi de la bière. Il est à noter qu'au Nouvel Empire, le repas funéraire se transforme en un important et magnifique banquet animé comme le montre l'illustration ci-dessous.⁵⁹⁹

48 : tombe de Nebamom, vers 1350 avant notre ère



Source : Anonyme, "La tombe de Nebamom, British Museum"[En ligne]<http://pecadille.net/2014/11/09/la-tombe-de-nebanom-british-museum>, consulté le 02/07/2020.

Chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale notamment les Ewondo, la bière et le vin étaient aussi présents dans le repas funéraire offert aux participants le jour de l'enterrement comme en Egypte ancienne. Ce repas était pris au moment d'aller enterrer le corps inerte du disparu mais aussi juste après que le corps ait été mis sous terre. Avant l'enterrement, les participants à la cérémonie funéraire se livraient à d'importantes beuveries. C'est-à-dire qu'avant l'inhumation du mort, les « deuilants » devaient prendre un dernier repas en présence du disparu. Ce repas était accompagné du vin de palme. De façon symbolique, le mort prenait part à ce repas. En Egypte pharaonique, la bière qui composait en partie le repas funéraire était aussi, distribuée gratuitement aux « deuilants ». Ceci après le rituel de l'ouverture de la bouche. Il était également consommé autour de la tombe pour permettre au défunt d'en consommer aussi. Les représentations du tombeau de Qar,

⁵⁹⁹Anonyme, "La tombe de Nebamom, British Museum"[En ligne]<http://pecadille.net/2014/11/09/la-tombe-de-nebanom-british-museum>, consulté le 02/07/2020.

d'Akhetétep, Sarempout ou les scènes de banquet funéraire de la tombe de Nebanom au Nouvel Empire l'attestent.⁶⁰⁰

Tout juste après l'inhumation chez les Ekang, il était distribué aux familles ayant pris part aux obsèques une bonne quantité de vin de palme. La nourriture donnée et les boissons distribuées marquaient la séparation. En d'autres termes par ces aliments, la famille endeuillée disait aurevoir aux nombreux invités qui sont venus prendre part à la cérémonie funéraire. Car les obsèques pouvaient durer plusieurs jours. Ces boissons enivrantes qui faisaient partie des composantes du repas funéraire étaient souvent consommées autour de la tombe du défunt. Ce qui permettait de ce fait au décédé de prendre part également à ce repas communiel. Si les « deuilants » refusaient de consommer ces breuvages en particulier et la nourriture communuelle dans son ensemble autour de la tombe, le défunt était privé de son viatique et par conséquent restait affamé. Nous avons montré ci-dessus aussi qu'en Egypte pharaonique ce repas était consommé devant la tombe du défunt et était distribué gratuitement aux participants. Ce qui lui permettait aussi d'en consommer.⁶⁰¹

Tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun, le fait pour le mort de voir les vivants boire et manger le mécontentait. C'est ce qui justifie la nécessité d'aller consommer ces aliments autour de la sépulture. Après avoir consommé ces boissons et la nourriture place était faite à la danse. Nous avons le cas du banquet funéraire représenté dans la tombe de Nebamom durant le Nouvel Empire. Chez les Ekang du sud-Cameroun, après l'enterrement du mort, un autre repas funéraire composé aussi de vin et de bière était donné aux membres de la famille du défunt. Ce repas était essentiellement composé de la viande de chèvre. Même en Egypte pharaonique, le repas funéraire n'était pas composé seulement de la bière ou du vin mais aussi d'autres denrées alimentaires comme les gâteaux, pains, cuisse ou tête de bœuf, canards. Bien entendu le vin de palme venait agrémenter cette nourriture communuelle. Consommer la nourriture avec du vin de palme dès cet instant chez les Ekang du sud-Cameroun, signifiait mettre fin à la mort, l'éloigner de la communauté. Les produits ayant servi à la confection de ce repas notamment la bière et le vin avaient pour vocation de purifier la famille en éloignant le spectre de la mort. C'était aussi l'occasion de donner à manger mais aussi à boire aux sorciers ou personnes susceptibles de causer la mort. En clair il fallait les contenter afin de stopper leur folie meurtrière.⁶⁰² Nous tenons à rappeler

⁶⁰⁰ Edjimbi Claude, 30 ans, enseignant, Yaoundé, 22 août 2018.

⁶⁰¹ Essissima François, 91 ans, Patriarche de Nsimalen, Nsimalen, 09 août 2018.

⁶⁰² *Idem.*

aussi que chez les Ekang du sud-Cameroun à l'exemple des Bulu, cette nourriture accompagnée de vin de palme était partagée aux différents groupes venus prendre part aux funérailles. Chacun de ces groupes devait cuire son repas puisqu'il était formellement interdit de distribuer aux participants la nourriture cuite.⁶⁰³

Il était organisé *l'ekeng mana awu* entre 5h et 6h du matin après le jour de l'enterrement. Participaient à cette assise, les membres de la famille restreinte. Cette assise donnait lieu à une causerie familiale et était l'occasion de procéder à *l'etsigi awu* (coupure de la mort). Après chaque deuil, il convenait de retenir une leçon. C'est pour cette raison, qu'il n'était pas permis de se séparer avant la tenue de cette rencontre. Cette petite rencontre permettait d'envisager les solutions par rapport au malheur qui vient de frapper la famille. Bref empêcher que cela n'arrive plus. Cet instant de rencontre permettait de révéler ceux qui apportent le malheur dans la famille. Tout comme on leur demandait pendant le conciliabule d'arrêter leur sale besogne. Les documents parvenus jusqu'à nous ne nous permettent pas d'établir une comparaison avec l'Égypte pharaonique en ce qui concerne cette phase du rite funéraire.⁶⁰⁴

Le vin de palme qu'on trouve dans cette réunion familiale, jouait un double rôle. Il était utilisé à des fins rituelles et était une composante du repas funéraire. En ce qui concerne le rite qui était fait pendant la réunion de famille, il consistait à prononcer des incantations sur le vin de palme et à le partager ensuite à tous les membres de la famille présents à la réunion. En effet ce vin de palme qui était partagé devait dissuader tout ce qui avait des vellétés de sorcellerie. Il permettait de mettre en garde tout ce qui s'était préparé à causer de nouveaux malheurs dans la famille. Puisque lorsque vous avez bu ledit breuvage, vous étiez tenu de calmer vos ardeurs. Sans quoi un malheur était censé vous arriver. Cette pratique avait également pour objectif d'éloigner le mal du cercle familial. Bien entendu celui qui refusait de consommer la boisson était tenu pour suspect et pour cela était mis en quarantaine. Ce vin était souvent mélangé avec du sang d'un animal immolé pour la circonstance notamment la chèvre, certaines herbes et le sel.⁶⁰⁵

Pendant la séquence du *nsili awu* (demande des causes de la mort du défunt) qui a lieu après l'inhumation du corps, les petits fils dans le contexte du repas funéraire avaient droit de recevoir leur part de vin de palme et de bière. Les oncles maternels et paternels qui prennent

⁶⁰³ Mengue Marie, 73 ans, cultivatrice, Ebolebola, 16 août 2018.

⁶⁰⁴ Etah Gabriel, 46 ans, pompiste, Nkolnda, 14 septembre 2018.

⁶⁰⁵ *Idem*.

une part active à cette séquence du rite funéraire avaient droit aussi à leur vin et bière ainsi qu'à la kola. Comme nous l'avons déjà souligné, les boissons consommées à l'occasion du repas funéraire symbolisaient le dernier repas pris avec le défunt.⁶⁰⁶

Ces boissons qui sont partagées avec le défunt à l'occasion du repas funéraire permettaient aussi d'éviter que la malédiction ne s'abatte sur les membres de la famille.⁶⁰⁷ Le *mpéré* fait à base de maïs, le *haa* fait à base de vin de palme ou de raphia, l'*anbwadjang* fait à base de manioc et de la farine du maïs mais aussi le vin de palme faisait partie du repas funéraire préparé au moment où il fallait dire aurevoir aux oncles maternels ou paternels. Dans l'Égypte pharaonique, il existait la bière d'orge, le vin de palme, la bière de dattes, la bière sucrée, le vin sucré., le vin *shedech*, vin *nefer*, *šdh nfr* et le vin *nefer nefer*, *šdh nfr nfr*, le vin rouge. Toujours est-il que tant chez les Ekang que chez les Égyptiens de l'Antiquité pharaonique, il existait une variété de vins et de bières pendant le repas funéraire.⁶⁰⁸

Dans la société ékang du sud-Cameroun en l'occurrence chez les Bulu du sud-Cameroun, une fois que le mort est placé sur le dos horizontalement dans sa fosse peu profonde et creusée aux environs immédiats de la case, il est recouvert de quelques branches. Ensuite la fosse est comblée. Il était prévu une petite cheminée verticale près de la tête du défunt. Sur la tombe du défunt qui est en relief avec sa terre battue, lissée à la main et dont le toit est fait en natte de raphia pour le protéger des intempéries, on déposait quelques menus objets, des Calebasses, des poteries, des pagnes, du tabac, des vivres et du vin de palme qui représentaient sa part du repas funéraire.⁶⁰⁹ Au Nouvel Empire égyptien spécifiquement pendant la XVIII^e dynastie tout un mobilier funéraire était fourni aussi au défunt. Il était composé entre autres des meubles (fauteuils, tabourets, chaises, lits, appui-tête...), divers accessoires pour la toilette (miroirs, rasoirs, peignes...), vêtements, parures (perles, amulettes de diverses formes...), de la vaisselle, de toutes sortes de nourritures (pains, fruits, légumes...), mais aussi des liquides comme la bière, le vin...un tel mobilier funéraire a été découvert par exemple dans la tombe familiale de Neferkheouet, un fonctionnaire de rang inférieur ayant occupé la fonction « gardien des documents de la maison de la grande épouse Hatchepsout ». Notamment au début de la XVIII^e dynastie.⁶¹⁰

⁶⁰⁶ Yene Ovan Martine, 69 ans, cultivatrice, Mvog Manze, 25 octobre 2018.

⁶⁰⁷ Zoo Jackson, cultivateur, 62 ans, Nkolnda, 29 octobre 2018.

⁶⁰⁸ Mete Mengue Honorine, 67 ans, cultivatrice, Ekoumdoum Nkogné, 15 novembre 2018.

⁶⁰⁹ Bertaut, *Le droit...*, p.56.

⁶¹⁰ T. Vermeulen, "La mort des humbles en Égypte ancienne. Présentation des pratiques funéraires de la population égyptienne du Nouvel Empire", *Revue encyclopédique multimédia des Arts*, n°187, version 1, 2016, pp.1-26.

Pour s'assurer du *mvoe* « la paix », les Ekang avaient toujours l'habitude d'offrir une libation aux défunts avant de boire par exemple. Ils disaient à cet effet *ngab é ba be nga ke* « la part de ceux qui sont partis » ou *ngab be tara nyí* « voici la part de ce qui sont partis ». ⁶¹¹ En Egypte pharaonique à travers les « appels aux passants » ou « appels aux vivants » ou encore « appels aux visiteurs », nous pouvons voir aussi que les morts exigeaient pour eux des libations. Ceci apparaîtrait clairement dans cet appel en façade de la tombe 73 de Tjaouty à Qasr es-Sajad (VI^e dynastie) :

j'nhw tp (y) w-t3 mrrw 'nh msdd mwt/hpt mj mrr. tn'nh n.tn nb hwt tn =dd.tn h3 qbhw
t hnt jh h3 ht nb (t) nfrt n jm3hw H3-mq3t-ts

Ô les vivants qui êtes sur terre, aimant la vie et détestant la mort, comme vous souhaitez que vivre pour vous le seigneur de ce temple, vous direz mille libations, pains, bière, bovidés, mille de toutes bonnes choses pour le pensionné de Khamédjattjes. ⁶¹²

Le repas funéraire qui se consomme après l'enterrement est désigné *eva'a som* chez les Ekang du sud-Cameroun. Ce terme vient du verbe *eva'a* « enlever, soustraire » et *som* « fatigue ». Il est donné aux participants de la cérémonie funéraire pour atténuer également la fatigue après le choc que le deuil a occasionné. Tout comme il permet de soulager la fatigue liée aux tracasseries, au déplacement, à l'organisation et à la participation aux différentes séquences des funérailles. Nous pouvons le dire aussi pour l'Egypte pharaonique. Sarr atteste qu'il s'agissait d'une offrande donnée gratuitement à ceux qui ont participé aux rites funéraires. Le vin et la bière y jouaient un rôle remarquable. ⁶¹³ Les personnes venues de loin pour prendre part aux obsèques recevaient de la nourriture que les femmes du village ont pris soin d'apprêter et apporter au lieu du deuil. Le vin était aussi partagé éventuellement. Après l'enterrement chez les Ewondo, on procédait de même à l'*ebudi ngom esani* littéralement « fermeture du tambour de l'*esani* ». C'est un rituel qui consistait à donner aux joueurs des instruments musicaux une chèvre et dans une certaine mesure le pot de vin de palme. ⁶¹⁴

Le repas funéraire est aussi appelé chez les Ekang du sud-Cameroun, *bidi bi awu* « la nourriture du deuil ». Il est consommé tout juste après l'enterrement comme nous l'avons déjà précisé tant chez les Ekang que chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. C'est à titre de rappel un repas qui est pris par tous les participants à l'enterrement. Le but était de

⁶¹¹ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, pp.45-46.

⁶¹² V. Desclaux, "La syntaxe des appels aux vivants", *Bulletin de l'institut français d'archéologie orientale*, n°117, 2017, pp.161-202.

⁶¹³ Mebenga Tamba, *Anthropologie des...*, p.185.

⁶¹⁴ Mebenga Tamba, L., " Manger durant les rites funéraires : le cas des Beti du Cameroun", in Froment A., De Garine I. et al.(eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.381-392.

communier avec le défunt. C'est pour cela qu'il était consommé autour de la tombe. On jetait les miettes de tout ce qui était mangé sur la tombe. On versait aussi quelques gouttes de vin de palme. Il s'agit à travers cette communion d'éviter l'interruption de la vie du défunt qui doit continuer. Si la famille ne souscrivait pas à cette exigence, elle risquait le malheur. Le défunt manifesterait son mécontentement en provoquant des malheurs dans la famille. Par ce repas communiel, les vivants œuvrent au développement de la vie du disparu.⁶¹⁵

Bien plus, avant la séance du *molo awu* ou *nsili awu* il fallait que les participants procèdent à l'*esob mis* ou décrassage, c'est-à-dire qu'il fallait leur remettre de la nourriture mais aussi du vin de palme parmi les boissons qui sont offertes. Après le *nsili awu* qui survient généralement après l'enterrement, il fallait organiser la concertation du jour ou *esôgô amos* encore nommé *émôgô amos*. Avant cette autre concertation, il était utile de partager le vin de palme et les arachides de l'*ésôgô awu* « conciliabule du deuil » apporté par les membres de la famille. Cette répartition tenait donc compte des familles et des autres participants au *molo awu*. *Bidi bi awu* ou *enack* ou encore *bidi bi nda awu* dont la bière et le vin étaient des grandes composantes participaient à rompre les liens avec le mort qui par ailleurs était devenu un être dangereux car il a pris une autre dimension. Louis Vincent Thomas l'atteste lorsqu'il pense que :

Le défunt a quitté les vivants, ceux-ci ont refermé leur monde derrière lui. Il faut maintenant que cette nouvelle situation soit stabilisée afin que le mort n'aille point par des allées et venues d'un monde à l'autre, tout remettre en cause. Le mort en tant qu'être numineux et inquiétant, dangereux. Il faut éviter qu'il revienne parmi les vivants.⁶¹⁶

Dans la communauté ékang, la vie ne s'arrête pas après la mort, il fallait manger et boire avec le défunt auprès de qui on pouvait solliciter certaines faveurs. Il faut donc le nourrir et l'abreuver de vin et de bière. Louis Vincent Thomas une fois de plus corrobore ce que nous disons lorsqu'il fait remarquer que :

Nourrir les défunts, c'est seulement les reconnaître comme vivants authentiques. Les inclure dans le processus social d'échanges des biens de consommation, leur fournir le viatique dont ils ont besoin pour réaliser leur destin. Les remercier de ce qu'ils font pour les survivants. C'est encore les engager dans une relation dialectique sans fin.⁶¹⁷

Dans le même ordre d'idées, le Pr. Nkolo Foe va renchérir :

Les morts sont des corps qui ont besoin de se nourrir pour continuer leur existence. C'est qu'ils mènent la même existence matérielle que les vivants. Ils mangent, ils boivent, satisfont tous leurs besoins vitaux qu'un être doit satisfaire pour survivre : Les besoins d'abri, de protection contre les intempéries...Même les morts connaissent les vertus de l'intégrité physique.⁶¹⁸

⁶¹⁵ Mevoula, "l'au-delà dans...", p.105.

⁶¹⁶ L.V. Thomas cité par Mendouga, " La dynamique...", p.37.

⁶¹⁷ *Ibid.*p.41.

⁶¹⁸ *Ibid.*

A travers cette déclaration du Pr. Nkolo Foe, nous voyons clairement que le mort dans la socio-culture ékang continue de vivre après la mort. Son existence matérielle est semblable à celle des vivants. Il a soif et faim au même titre que les vivants. Il a également besoin d'une habitation qui le protégerait contre les intempéries. Pendant la consommation donc de ce repas funéraire, on prenait une partie des mets apprêtés et un peu de vin de palme puis on se rendait à la tombe du défunt. A l'aide du tam-tam, on jouait le *ndan*⁶¹⁹ du défunt s'il s'agissait par exemple d'un homme âgé. Après cela, on se mettait à manger en tournant autour de la tombe. Pour ce qui est du vin de palme, on buvait quelques gorgées et le reste était versé sur la tombe. La présence de nombreuses mouches sur la tombe témoignait de ce que le mort était accompagné d'une forte délégation et que le repas et la boisson qui leur a été offerts étaient appréciés par eux. Ce sont les membres de la famille restreinte qui faisaient le tour de la tombe. En mangeant et en buvant tout autour de la tombe, les membres de la famille étaient en train de communier avec le mort. Voici ce que Luc Mebenga Tamba dit à propos : "« *Mvie sarka* » en jetant une partie à terre, c'est sceller l'union avec le mort, établir une communication entre le monde des vivants et celui des morts. C'est enfin nourrir le mort dans sa dure épreuve de passage dans l'au-delà".⁶²⁰

Après cette séquence du rituel funéraire, on pouvait donc procéder au partage de la nourriture et à la distribution des boissons aux différentes délégations présentes. Ces moments festifs furent aussi observés en Egypte pharaonique lors du repas funéraire. Notamment au Nouvel Empire. Les scènes de banquets funéraires que nous observons sur la tombe de Nebamom l'attestent fort bien.⁶²¹ Félicité que nous avons rencontré dans le cadre de cette recherche nous indiquait que son père avait l'habitude de leur demander de prendre une petite quantité de nourriture pour la verser à terre en guise d'offrande en faveur des défunts. Parfois son père réservait lui-même une partie de ce repas et du vin pour les verser par terre. Il disait dans une formule qui ressemblait à une incantation que : « c'est pour ceux qui sont partis ». Il estimait de ce fait que les défunts avaient faim et soif et que les vivants avaient le devoir de nourrir et d'abreuver ceux qui sont morts.⁶²²

⁶¹⁹ Ibid, devise ou appellation d'identification codée de l'individu ou devise tambourinée pour d'autres comme J.P. Ombolo, le *ndan* permettait d'appeler l'individu par le biais de l'*ékiga* qui est un cri féminin récitant le *ndan*, soit par le tam-tam lorsqu'il est éloigné. Le *ndan* évoquait la filiation de l'individu dans la famille maternelle ainsi que sa filiation dans la famille paternelle. Après cet appel, on remarquait la présence d'une meute de corbeaux qui apparaissaient au ciel. Parfois on disait avoir entendu une personne répondre dans la brousse. Cette réponse était alors saluée par une salve d'oyenga (cris de joie plus souvent émis par les femmes et les hommes).

⁶²⁰ Ibid, pp.42-43.

⁶²¹ Ibid.

⁶²² Félicité, 50 ans, ménagère, Yaoundé, 05 septembre 2018.

De nos jours on peut observer que la société ékang a connu des bouleversements importants si bien qu'en lieu et place des boissons traditionnelles nous rencontrons de plus en plus les boissons dites occidentales. Cela semble ne pas poser de problème chez certains anthropologues comme Jean Gabriel Gauthier. Il estime qu'il n'existe pas à proprement parler de nourriture rituelle. Toute nourriture en tant que don de dieu est valorisée lorsqu'elle est impliquée dans un rituel comme offrande. Aucune nourriture n'est destinée spécifiquement à tel ou tel rituel. Par ce qu'elle peut faire défaut dans une certaine circonstance, elle peut être valablement remplacée par une autre. Pendant les rites funéraires, on peut valablement remplacer le vin de palme avec certaines boissons alcoolisées à l'exception des produits liquoreux dits sucrés. Une bière européenne peut servir de palliatif à une bière traditionnelle. Les défunts à ce sujet se préoccupent plus du geste symbolique qui marque notre attachement, notre soumission, notre respect et notre affection. Ce qui est fortement discutable.⁶²³

La bière et le vin font partie des aliments qui composent le repas funéraire dans d'autres communautés africaines. Chez les Duupa, ces boissons font partie de la nourriture sacrificielle que partagent les vivants et les mânes.⁶²⁴ Chez les Iteso du Kenya, la bière est un moyen d'exprimer le transfert d'une étape à une autre. Dans les cérémonies mortuaires c'est une forme symbolique qui est liée au processus rituel comme un moyen pour atteindre les fins du rite. La première période du deuil se termine par le brassage de la bière destinée à la consommation des « deuilants ». Il s'agit de laver les membres de la famille endeuillées des souillures engendrées par la mort. Bref, la bière intervient dans toutes les étapes du rite funéraire. La commensalité mutuelle qui établit une congrégation dans les parties de bière mortuaire n'est pas seulement parmi les vivants mais entre les vivants et les morts. Les parties de bière deviennent une forme symbolique, un instrument à travers lequel le vivant et le mort communit et coopèrent. Dans les parties de bière mortuaire, certains usages diffèrent des autres parties de bière, comme le placement direct de pot sur la terre.⁶²⁵

Chez les Akan du Ghana, au commencement de la cérémonie mortuaire, le rhum était versé sur la gorge du corps, peut être avec pour objectif de repousser la décomposition du corps du défunt. Les laveurs et les habilleurs étaient aussi payés avec un vin spécial. Pendant les trois jours de deuil, les « deuilants » consommaient des quantités énormes de boissons

⁶²³ Gauthier, J.G., "Nourriture profane, nourriture rituelle. Consommations et distribution des biens alimentaires chez les Fali", in Froment A., De Gariner I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.401-406.

⁶²⁴ Chastanet, Fauvelle-Aymar, *Cuisine et...*, p.252.

⁶²⁵ Karp, "Beer drinking...", pp.83-120.

alcooliques. Habituellement les « deuilants » recevaient aussi du vin de palme, les bières et les liqueurs. Après l'enterrement, les liqueurs restants étaient consommés par les participants.⁶²⁶ Les Bamoun de l'ouest-Cameroun également posent devant le corps d'un roi décédé unealebasse de vin de palme en guise de respect et d'honneur, chez les Guidar du nord-Cameroun la bière de mil appelé *bili-bili* était aussi consommée abondamment après l'enterrement.⁶²⁷ Les Dogon du Mali ne sont pas en reste, ils consomment de quantités importantes de bière pendant les cérémonies d'enterrement, c'est le même constat que nous pouvons faire chez les Ashanti. Ils offrent au mort en guise de sacrifice une brebis et du vin de palme.⁶²⁸

La bière et le vin en tant que boissons du repas funéraire sont très importantes pour le défunt à plus d'un titre. Elles l'aident à effectuer le voyage vers l'au-delà. Elles ont des fonctions sociales : elles rendent possible la rencontre des membres de la famille. Cette rencontre rend favorable la réconciliation entre les différents membres de la famille éprouvés. Mais aussi entre les membres de la famille et le défunt. A travers le repas funéraire dont la bière et le vin sont des produits constitutifs, les vivants aident le défunt à effectuer son voyage vers l'au-delà. Ce soutien permet au défunt d'accéder sans perturbation dans la communauté ancestrale.⁶²⁹ Le vin de raphia ou de palme était à cet effet un produit essentiel dans l'organisation de ce repas funéraire. Ce breuvage est donc nécessaire lorsqu'on veut communier avec les défunts. C'est la raison pour laquelle chez les Ti de l'ouest-Cameroun, chaque fils et petits du défunt est tenu d'offrir au moins cinq litres de vin de raphia pour le repas funéraire.⁶³⁰

Observons en définitive que la bière et le vin sont des produits alimentaires qui intervenaient dans les rites qui se déroulaient le jour de l'enterrement chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens. Ils faisaient partie intégrante du repas funéraire et étaient donnés au défunt. Ces boissons jouaient plusieurs rôles dans le cadre de ce repas. Lesdites fonctions étaient à la fois rituelles et sociales. Après l'enterrement d'un individu, plusieurs autres rites étaient organisés. C'est le cas des rites devant la tombe. Ces breuvages y étaient également utilisés.

⁶²⁶ Dumett, " The social...", pp.69-101.

⁶²⁷Forka, " Patterns of...", p.197.

⁶²⁸Kouanang Ottou, "Alimentation et...", p.55.

⁶²⁹F. Yiwa Mbokouiko, " Le repas rituel « tətá mbomtətá » pendant le deuil chez les Ti de l'ouest-Cameroun : contribution à une anthropologie des rites", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014 p.86.

⁶³⁰ *Ibid.* p.80.

B- Après l'enterrement : la bière et le vin dans les rites devant la tombe

Observons qu'en Egypte pharaonique et chez les Ekgang de la période précoloniale, le mort avait besoin du pain et aussi de la bière pour sa survie dans l'au-delà. Tous ses espoirs reposaient sur ses descendants qui avaient le devoir de lui apporter la nourriture, mais aussi la bière. L'offrande de vin chez les Egyptiens anciens est donnée par le prêtre *wdpw*. Il tenait dans sa main semble-il un vase de vin, le vase *nw*.⁶³¹ Parce que l'être humain est un être qui oublie, on prévoyait une stèle pour lui devant la tombe. Ainsi, tout ce qui était lu ou prononcé devant sa sépulture devenait par le truchement de la magie une réalité. Sa survie outre-tombe était à cet effet garantie ainsi que le pain et la bière et bien d'autres aliments et boissons. Le pain et la bière étaient toujours nommés en premier lieu.⁶³² En Egypte pharaonique, la danse n'avait pas qu'un caractère funéraire mais aussi culturel. Après l'enterrement d'un individu, les Egyptiens anciens se retrouvaient devant la tombe de ce dernier avec lui. Ils jouaient de la musique, chantaient afin que l'âme du défunt retrouve la terre pour consommer les offrandes notamment la bière et/ou le vin qui lui ont été données par les vivants. Chez Debehni à Giza par exemple (Ancien Empire), la cérémonie funéraire était animée par les jeunes filles de la maison de l'acacia. Cette danse s'effectuait pendant les offrandes funéraires devant la tombe. A bien regarder cette cérémonie ressemble à la cérémonie *ékulii kón* chez les Ekgang du sud-Cameroun. Cette nourriture et ces boissons sont connues sous le vocable de *3h*. Il est conjugué avec le verbe *s :nm, senem* et ce verbe est traduit par « alimenter, nourrir, laisser manger ».⁶³³

Par ces offrandes alimentaires, le défunt se transforme en esprit numineux. Ce verbe permet donc de saisir les rites qui sont représentés dans la tombe de Bebehni à Giza et de Tjeti à El hawawish. Ils sont aussi décrits dans le papyrus E. de Ramesseum qui date de l'époque du Moyen Empire et parle aussi des rites qui consacrent la fin des funérailles devant la tombe. Le papyrus E. Ramesseum fait mention d'un rite que les Egyptiens avaient coutume d'organiser lorsque l'enterrement était fini. Le rite consistait à faire deux ou trois tours de la tombe en encensant mais aussi en y déposant les offrandes notamment la bière et/ou le vin. C'est en ces termes que ce papyrus rend compte de ce rite : *dbn h3 j ' zp-4 ; zp2 j' ; zp-3 nw n njs hr dbn h3j i* « tourner autour de la tombe 4 ou 2 fois, troisième fois de cette invocation en tournant autour de la tombe ».⁶³⁴ Ce rite qui est exécuté devant la tombe est une preuve que la tombe n'est pas

⁶³¹Sarr, *Funérailles et...*, p.56.

⁶³² S. Clouchou, "La bière en Egypte pharaonique", [En ligne]www.mom.fr/image_carto/service/image/loret_0900-5952_1988_bul_2_p7-11pdf,consulté le 18/11/2007.

⁶³³Sarr, *Funérailles et...*, pp.56-121.

⁶³⁴ *Ibid.*p.57.

seulement la demeure du défunt, mais c'est aussi lieu de rencontre entre les vivants et les morts dans le cadre de l'exécution des rites. C'est un privilège aussi pour celui qui occupe la tombe.⁶³⁵

La tombe était aussi pour l'Égyptien de l'Antiquité pharaonique le lieu où on nourrissait le mort à travers sa doublure, son « *ka* ». On récitait également devant lui des formules qui étaient prescrites.⁶³⁶ Participaient à ce rite les femmes pleureuses, le prêtre lecteur, le *wt jnpw* et l'*jmj-hmt*.⁶³⁷ Chez les Bamiléké du Cameroun, la maison des cranes appelée *dietse* reçoit aussi les dons des membres de la famille des décédés. Ces dons sont entre autres des offrandes d'huile, des mets mais aussi de vin de raphia.⁶³⁸

Les formules liturgiques magiques qui décorent les sarcophages permettent au mort de jouir de ses offrandes de bière et de vin en l'absence de l'offrant. Ces formules liturgiques et magiques qui sont en rapport avec le culte sacrificiel n'apparaissent qu'au Nouvel Empire égyptien. Elles sont inscrites sur les parois des tombes. La formule type qui permet d'ouvrir et d'accompagner la présentation des offrandes de bière et de vin parmi tant d'autres aliments se présente en quatre sections : La première section de la formule est destinée à la présentation du mort qui doit être réveillé, dressé ou bien évoqué, amené, libéré par l'offrant pour être capable de recevoir l'oblation, la deuxième section de la formule renvoie à la présentation proprement dite de l'offrande « reçois pour toi, prends donc », la troisième section est une interprétation sacramentale qui explique la relation au monde divin que l'offrande permet d'établir, et la quatrième section qu'on appelle aussi la section finale permet à l'offrant ou énonciateur de se présenter puis d'expliquer son engagement et son attachement pour le mort ou la divinité à qui on s'adresse. Deux textes permettent d'examiner la liturgie qui accompagne la présentation des offrandes. Le premier texte est celui de la tombe de Rekhmiré et la deuxième date de la deuxième période intermédiaire et de l'époque romaine. Le premier c'est-à-dire celui de Rekhmiré permet d'évoquer et de ramener le mort ou le dieu absent dans sa tombe. Ce texte se caractérise par des questions qui sont posées du genre « est-tu dans le ciel ? dans la terre ? dans les quatre coins du monde... ». Ce texte demande et insiste sur la forme que celui à qui il est

⁶³⁵ *Ibid.*p.57.

⁶³⁶ Erman, Erman, *La civilisation...* , p.396.

⁶³⁷ J.B. Gankem, " Les donations au clergé traditionnel bamiléké : un cas patent de parenté culturelle avec l'Égypte pharaonique", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2004, p.83.

⁶³⁸ *Ibid.*

adressé doit apparaître « comme *ba*, comme *Akh* ou alors muni de son corps *djet* ». ⁶³⁹ Nous pouvons donc lire :

"Formule pour amener le glorifié. Faire qu'il jouisse de ses offrandes. Les bras sont lavés, les bras sont tendus. Le jet d'eau est versé. Es-tu au ciel ? Es-tu dans la terre ? Viens, sors ! Tu es Ba, tu es glorieux (akh), tu es puissant (sekhem), tu es équipé. Puissent tes jambes t'amener, afin que tu voies cette tienne maison que Seshat a construite pour toi et sur les murs de laquelle Khnoum s'est dressé pour toi. Que s'ouvrent à toi les portes du coffret à myrrhe, que s'ouvrent à toi les portes du firmament liquide, comme (pour) Horus le protecteur de son père. Un fils est akh pour son père, un père est akh pour son fils : cela signifie qu'ils sortiront. Tu seras compté devant Thot qui les compte pour Ikhsesef aux plans efficients à la tête des Occidentaux. Ton pain est dans la salle-ousekhet, tes portions de viande sont dans le grand abattoir du dieu. Assieds-toi sur ton trône : les buttes remonteront à toi, les canaux se déplaceront pour toi et se tiendront à ta disposition. Les pieds trépignent pour toi, les bras se tendent vers toi, les... ? dansent pour toi, de gros pigeons sont égorgés pour toi et le peuple céleste les apprête pour toi. Les deux milans, les oiseaux en pleurs sont derrière toi, ce sont Isis et Nephtys. Osiris N., redresse-toi !" (traduction Assmann/Baum). ⁶⁴⁰

Quand au deuxième texte, il commence par proclamer l'ouverture du monde dans toutes les régions : ciel, terre, enfer. Le but que poursuit ce texte c'est de libérer le mort de tout blocage qui pourrait l'empêcher de venir recevoir l'offrande qui lui est présentée. ⁶⁴¹ Le texte évoque une série de dons qui sont donnés au mort parmi lesquels la bière qui vient aussi d'une divinité qui marque l'abondance et qui doit la procurer au mort outre-tombe. Les liturgies de présentation des offrandes visent à contrecarrer l'absence du défunt qu'occasionne la mort. Elles visent à établir un réseau de divinités qui sont chargées d'approvisionner le mort outre-tombe de tout ce dont il a besoin tout comme elles cherchent à articuler les formes de présence à savoir le lieu, le don, le *ba*, la constellation cultuelle, la mémoire et la communication. ⁶⁴² Cette formule de présentation d'offrandes est désignée en égyptien ancien par l'expression *w3h hwt*. Voici un extrait :

H3y Wsr N šsp. k mw í hr. k... (?) [...] ... (?) wí3 ír.k snm.k m t3 n nht h3y Wír N wn n.k pt wn n.k t3...

Salut ! l'Osiris N ! Tu recevras de l'eau ; lave ton visage ... (?) [...] ... (?) barque. Tu mangeras du pain de sycomore. Salut, l'Osiris N ! Le ciel sera ouvert pour toi, la terre sera ouverte pour toi... ⁶⁴³

Dans la société ékang traditionnelle à l'instar des Bulu du sud-Cameroun, la bière et le vin faisaient aussi partie du repas funéraire à l'instar du repas communiel que nous venons d'étudier chez les Egyptiens anciens. Ce repas était aussi consommé après l'enterrement ou

⁶³⁹J. Assman, "Aspects de la religion funéraire des anciens égyptiens. Quatre séminaires sur les « liturgies funéraires »", *Annuaire de l'école pratique de hautes études, section des sciences religieuses*, Vol.107, 1998/1999, pp.169-173.

⁶⁴⁰https://www.osirisnet.net/tombes/nobles/rekhmire100/rekhmire100_10.htm, consulté le 03/07/2020.

⁶⁴¹Assman, "Aspects de...", pp.169-173.

⁶⁴²*Ibid.*

⁶⁴³F.R. Herbin, "Une introduction à la « formule pour présenter les offrandes », *ENIM*, N°12, 2019, pp.181-200.

était constitutif des rites exécutés devant la tombe. Il faut d'abord retenir que chez les Bulu par exemple, on passait de l'état de vivant à l'état de mort puis de l'état de mort à l'état de *kón* qui est éternel. Après l'enterrement d'un individu décédé, il fallait recourir au rituel *ékulii kón* pour le réintégrer dans la société des vivants (sur la terre). C'est un rituel qui ressemble au rite organisé devant la tombe après l'enterrement chez les Egyptiens anciens. La bière et le vin y occupaient également une place importante comme en Egypte pendant l'Ancien, le Moyen et le Nouvel Empires.⁶⁴⁴

Tenons par exemple, en Egypte pharaonique, le mort avait aussi besoin du pain et aussi de la bière pour sa survie dans l'au-delà. Ce sont ses descendants qui devaient lui procurer ces aliments. Après l'enterrement d'un individu, les Egyptiens se retrouvaient donc devant la tombe. Ils y jouaient de la musique et chantaient afin que l'âme du défunt retrouve la terre pour consommer les offrandes en l'occurrence la bière et/ou le vin qui lui ont été données par les vivants. Ces scènes peuvent être observées chez Debehni à Giza pendant l'Ancien Empire ou chez Tjeti à El hawawish. Chez Debehni par exemple, quatre femmes habillées de longues robes à bretelles avaient l'habitude de danser devant la tombe d'offrandes appelées *d3d3t*. Au-dessus de la table d'offrandes on peut lire, *w3h...hr d3d3t* « déposer (l'offrandes de bière, de pain et des gâteaux) » Il s'agissait donc de nourrir, d'alimenter et de laisser manger le mort d'où l'utilisation du verbe *senem*. Ce rite consistait à faire deux ou trois tours de la tombe en encensant mais aussi en déposant les offrandes notamment la bière et/ou le vin. Une fois de plus nous pouvons lire *h3 j' zp-4, zp-2, zp-3 nw n njs hr dbn h3 j'* « tourner autour de la tombe 4 ou 2 fois, troisième fois de cette invocation en tournant autour de la tombe ». ⁶⁴⁵

Les Ekang par contre n'enterraient pas leurs morts sur la cour mais plutôt derrière la maison (*fálák ndá*) ou sur la façade latérale de la maison (*ésu fálák*). Neuf jours après l'enterrement, avait lieu le rite sus-évoqué. Le chiffre neuf était très important dans la société ékang traditionnelle. C'est avec neuf *ndoñg* (poivre de guinée) qu'on soignait un homme souffrant de l'impuissance sexuelle. Lorsqu'une femme s'illustre par sa force on l'appelait *ébul minga*. Laburthe-Tolra remarque même que la semaine traditionnelle ékang dure huit jours et que le neuvième jour est un jour de recueillement et de reconnaissance dédiée aux ancêtres. Ce jour est sacré. Il ajoute :

Dans tout système numérique clos [...] Il existe un nombre symbolique pour désigner l'infini. De fait le nombre 9 joue ce rôle chez les Betis comme chez leurs voisins [...] neuf signifie infinité. Le tsô

⁶⁴⁴ Ossah, " Désignations, production...", pp.123-124.

⁶⁴⁵ Sarr, *Funérailles et...*, pp.56-57.

deux-neuf jours, le poivre de guinée (ndoñg) se prend dans les "médicaments par neuf grains, l'escalier qui descend chez Essama Nzigui aux enfers comportent 999 marches [...] le neuf intervient dès qu'il y a la volonté dans une perspective magique ou religieuse, il évoque la totalité [...] Chez les Douala et les Bulu ce caractère exceptionnel du nombre neuf était explicitement lié à la semaine traditionnelle [...].⁶⁴⁶

Le rituel *ékulii kón* avait pour but d'inviter le défunt à venir retrouver les membres de la communauté sur leur terre natale (village) car depuis qu'il est mort, il n'avait jamais apparu derrière les maisons. C'était aussi le cas avec le rite devant la tombe en Egypte pharaonique. A ce moment précis on préparait le met de pistaches (*Dnam gon*) et on apportait également du vin de palme qu'on allait d'abord verser sur la tombe. Par des incantations, on appelait le mort nommément en lui demandant de quitter derrière la maison où il est enterré pour venir retrouver les autres membres. En plus on lui faisait savoir qu'il était resté où il est enterré longtemps et qu'il était temps de quitter cette demeure. Le vin permettait donc d'interpeller le défunt afin qu'il vienne consommer le repas avec ses frères. De plus, le vin avait une fonction métaphysique qui amenait les morts à venir communier avec les vivants. Certaines personnes contaient souvent qu'une de leur parenté décédée depuis longtemps venait à travers les rêves se plaindre de ce que depuis qu'elle est morte, personne n'était allé lui donner à manger et à boire. Bien plus, le défunt dans les mêmes rêves se demandait quand est-ce que les membres de sa famille allaient le sortir de la tombe.⁶⁴⁷

Le rituel *ékulii kón* littéralement « sortie du mâne » était aussi organisé dans certaines communautés ékang comme chez les Ewondo le 18^e jour. Toujours est-il que le chiffre 9 apparaît dans sa forme paire. Pendant le rituel, la famille du défunt formait un rang. A la tête de ce rang, on trouvait la veuve ou alors l'aîné des femmes du village. Elles avaient dans leurs mains une part de la nourriture qu'elles allaient jeter sur la tombe du mort. Dans une procession, elles faisaient le tour de la maison en versant cette nourriture par terre tout en appelant le nom du défunt. Cet appel par son nom *ekiga* (de peur qu'une personne mal intentionnée ou une force mal intentionnée ne s'empare du nom pour nuire au porteur, on n'appelle pas quelqu'un par son nom la nuit, ni en forêt d'où l'utilisation d'un nom codé abrégé ou appel à haute voix) était précédé de la phrase suivante : « viens rejoins la cour de ta case afin de partager ce repas avec nous ». A la fin de la procession toute la famille était appelée à venir vider le contenu de la marmite.⁶⁴⁸ La bière et le vin en tant que partie du repas consommé pendant le rituel *ékulii kón* permettait aussi d'intégrer davantage le mort parmi les tombes ou *mesong*. Cette cérémonie a

⁶⁴⁶ Laburthe-Tolra cité par Ossah, " Désignations, production...", p.24.

⁶⁴⁷ *Ibid.* pp.124-125.

⁶⁴⁸ Mebenga Tamba, " Manger durant...", pp.381-392.

lieu en présence de tous les membres de la famille conviés. La tombe étant un lieu honoré chez les Ekang mais aussi gardé et respecté parce que c'est la demeure des défunts, le rituel de *bidi bi awu* ou *essam bidi* se déroulait sur la tombe qui par ce fait représente aussi le lieu de rencontre entre les vivants et les morts. Le vin et la bière qui y sont versés comme les autres produits alimentaires sont un moyen de communication entre le monde numineux et le monde des évanescents selon une expression qui est chère à Bingono Bingono.⁶⁴⁹ Le rituel *ékulii kón* était aussi une fête dédiée au mort. Cette fête était aussi appelée *mesoŋ*. Ce terme dérive du verbe *soŋ* qui signifie arranger avec art. La fête *mesoŋ* semblait être appelée aussi *esoe meyok* (aspersion du vin) en raison du vin qui était versé sur la tombe du défunt. Elle aurait été désignée aussi par d'autres Ekang *etsam suluk* (la dispersion des fournies).⁶⁵⁰

En fait, *l'esam bidi* et le *mesoŋ* sont deux rites qui permettaient d'intégrer le défunt dans la communauté des morts. En effet du retour du conciliabule qui consiste à déterminer les causes de la mort du défunt, les participants étaient appelés à danser et à boire dans la cour. *L'esam bidi* avait pour but de laisser la moitié environ du festin, découpé en petits morceaux sur l'*anag* ou autel du défunt placé près de sa tombe. Ceci pour qu'il mange et boive avec les siens dans son village pour une dernière fois. Ce rite ressemble au rituel *metunega me ngon zamba* qui consistait à offrir aux défunts des morceaux de nourriture découpés et de la boisson enivrante jetés et versés dans la rivière. Personne n'était tenue de toucher la nourriture et la boisson placées près de la tombe. Ceci jusqu'à ce que ces denrées soient entamées par la nourriture même le passant souffrant de faim. Atangana qui avait donné cette information à Laburthe-Tolra précise que toucher ces aliments, c'était commettre le *sesalá*. Cet acte exposait le coupable à une mort certaine.⁶⁵¹

Pendant la soirée c'est-à-dire la nuit, a lieu le rituel *mesoŋ*. C'est une fête des âmes. D'ailleurs, Tessmann que cite Laburthe-Tolra avait signalé cette fête chez les Fang. Pour débiter la cérémonie, on commence par appeler le mort par son nom, par son *ndañ* à l'aide d'un tambour et son *ékiga* (modulation verbale de son nom). Puis on l'adjure en ces termes : " sois-nous propice, lâche-nous la chance ". Ensuite en provenance de la brousse, les participants suivent sa voix dans le lointain. En fait, il s'agit de la voix du défunt qui répond aux demandes des requérants. Par cette voix, le défunt se propose aussi de donner des directives aux survivants. Cette voix audible est aussi une demande formulée par le défunt à l'endroit des

⁶⁴⁹ Mevoula, "l'au-delà dans...", pp.108-114.

⁶⁵⁰ *Ibid.* p.274.

⁶⁵¹ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.204.

vivants pour que ces derniers lui permettent d'atteindre *Bekón*. Il faut donc lui offrir des sacrifices ou offrandes alimentaires comme la bière et le vin pour qu'il ne demeure pas à l'extérieur du village (*fálág*). Mais qu'il intègre le monde des défunts.⁶⁵²

Pendant le rituel *ékulii kón*, les Beti préparaient également une nourriture qu'on appelle le *nfulane* « mélange ». Il s'agissait de préparer des mets divers et apprêter le vin de palme. Il était question de préparer tout ce dont le défunt aimait manger de son vivant. Le vin et la bière qui constituaient ce repas étaient bus dans une parfaite communion avec le défunt. Comme nous l'avons déjà dit, on l'appelait par son nom afin qu'il vienne prendre part au repas avec les membres de sa famille. On consommait cette nourriture avec des mains et non avec des cuillères.⁶⁵³ Les boissons apprêtées étaient consommées sur la tombe du défunt au même titre que les autres aliments. Parfois, on montait au-dessus de la tombe pour y jeter de la nourriture et verser du vin de palme. Le tout était agrémenté par une chanson qui était comme une espèce d'interpellation à l'endroit du défunt pour qu'il vienne prendre part au festin. Voici en peu de mots ce qui lui était dit : *Kolgo fálák za souan nseng o di a bo begnong* « quitte derrière la maison et vient sur la cour pour manger avec tes frères ». Certaines familles faisaient le *melele* qui consistait à répéter le rituel exécuté après l'enterrement. La boisson utilisée pendant le rite était fonction de ce que le défunt aimait boire.⁶⁵⁴ Mbarga Eva atteste aussi que pendant le rite *ékulii kón*, les Beti donnaient au défunt des offrandes de bière et du vin et que ces oblations étaient toujours accompagnées de formules incantatoires et de l'appel du défunt qui précédait l'offrande sacrificielle.⁶⁵⁵

Les boissons et les nourritures étaient aussi déposées dans un bosquet par les femmes du village et il était demandé aux morts de venir consommer ces mets. Chez les Ntougou de la vallée du Ntem, on s'adressait à eux de la façon suivante : « les anciens qui sont partis avant nous, c'est votre part ».⁶⁵⁶ Cette pratique ancestrale avait amené les occidentaux à donner des noms divers aux pratiques religieuses africaines. A l'instar de l'animisme qui était considéré par Taylor comme la « doctrine de l'âme ».⁶⁵⁷ Cette doctrine comporte dans son ensemble deux dogmes : la croyance en l'âme et à une vie future de même que la croyance en des divinités directrices et à des esprits subordonnés.⁶⁵⁸

⁶⁵² *Ibid.*

⁶⁵³ Offa Akoa, 49 ans, planteur, Essazok, 02 octobre 2018.

⁶⁵⁴ Mbarga Lucas, 52 ans, notable à la chefferie d'Essazok, Essazok, 02 octobre 2018.

⁶⁵⁵ Mbarga Eva, 59 ans, cultivateur, Yaoundé, 31 octobre 2018.

⁶⁵⁶ Ndoutougou Mba Myriam, 81 ans, ancienne d'église, Ambam, 15 août 2018.

⁶⁵⁷ Bonté, Izard, *Dictionnaire de...*, p.72.

⁶⁵⁸ *Ibid.*, Le mot « animisme » était d'abord utilisé pour désigner la doctrine de Stahl qui identifie l'âme pensante au principe vital. Il faut attribuer à E.B. Taylor d'avoir fait de ce terme un terme majeur dans l'histoire de

Il est à noter aussi que dans certains cas, c'est trois jours après l'enterrement que les Ewondo procédaient par un rituel à l'appel des défunts. De ce fait, ils allaient déposer sur la cour du village de la nourriture mais aussi du vin de palme en faveur de ces derniers. Si les corbeaux ne venaient pas consommer ces victuailles, personne n'était autorisée à en consommer. Après que les corbeaux aient mangé ladite nourriture, ceux qui étaient présents avaient donc le droit d'en manger. Le vin de palme qui faisait partie des victuailles étaient distribués à tous les présents. Notons aussi que chez les Ewondo, les offrandes de nourriture et de vin étaient souvent déposées dans une chambre. C'était surtout ce que les morts aimaient manger de leur vivant. Le matin on venait seulement constater que les mets et le vin avaient disparu. La conclusion était que ce sont les morts qui avaient consommé la nourriture et le vin déposés la veille.⁶⁵⁹

Il existait un autre banquet organisé un an après l'enterrement chez les Ewondo. Il était désigné par le vocable *eyama awu*. Il permettait de refaire l'ordre social dans la famille endeuillée, de répandre la bénédiction des ancêtres qui est indispensable à son épanouissement social et économique, de se séparer du mort, et donner à manger et à boire aux membres de la communauté. Il faut relever qu'Auparavant, tous les aliments ainsi que les boissons offertes étaient donnés par les membres du terroir du groupe social. La bière et le vin notamment le vin de palme et d'autres boissons locales qui étaient consommés à l'occasion de cette manifestation en dépit du fait qu'ils contenaient de l'alcool, n'étaient pas prédisposés à nuire à l'esprit du recueillement que la mort implique.⁶⁶⁰ Voici un extrait de tableau des rites funéraires anciens élaborés par Luc Mebenga Tamba. Ce tableau nous permet d'illustrer la présence et l'importance du vin dans certaines séquences du rite funéraire chez les Ekgang du sud-Cameroun :

l'ethnologie. L'animisme a permis de réfuter certaines théories telles que le « naturisme » développé par Max Müller et le « mânisme » simpliste soutenu et promu par Hebert Spencer. Aujourd'hui si l'animisme a survécu dans le langage ethnologique c'est faute d'un terme qui permet de désigner la doctrine des religions traditionnelles.

⁶⁵⁹ Edjimbi Claude, 30 ans, enseignant, Yaoundé, 22 août 2018.

⁶⁶⁰ Mebenga Tamba, " Manger durant...", pp.381-392.

3 : Extrait du tableau des rites funéraires anciens chez les Béti

Rites	Aliments/boissons	Offrants	Consommateurs
Rites à la fin de l'enterrement	-repas commun -chèvre +vin -chèvre	-Participation des femmes du clan -organisateur	-participants -joueur d'Esani -frère du défunt
Rites après l'enterrement « <i>ekuli kon</i> »	-Toutes sortes d'aliments crus	-clan	-vivants et défunts
Rites d'adieux au mort « <i>eyama awu</i> »	-des chèvres -vin -plats de nourriture	-organisateur -famille du défunt -voisins et amis	-Patriarches - sous-groupes -lignagers

Source : Mbenga Tamba, " Manger durant...", pp.381-392.

Partager avec les défunts et les autres forces de la nature les repas qu'accompagnent la bière et le vin et d'autres offrandes sacrificielles est ontologique à l'homme ékang du sud-Cameroun. Il s'agit par cet acte de partage de veiller à l'adhésion de ces forces à la communauté des vivants. Donner les offrandes de bière et de vin au mort est une manière aussi pour l'homme ékang de pérenniser une relation séculaire de gagnant-gagnant. Tel semble être le point de vue de Mbondji Edjenguele lorsqu'il dit :

Par une dialectique d'intériorisation et d'extériorisation, l'être vivant incorpore l'être mort et inversement. Morts et vivants ne sont pas véritablement dans une relation de culte au sens courant du terme, cependant, nous semble-t-il, entretient plutôt des rapports d'assistance mutuelle, de collaboration pragmatique, utilitaire, traduisant presque une situation de donnant-donnant. On ne saurait donc parler à propos des sociétés traditionnelles africaines d'offrandes expiatoires ou d'offrandes propitiatoires. Car en fin de compte toutes les parties situées au bout de la chaîne reçoivent quelque chose en retour.⁶⁶¹

L'intégration du mort parmi les tombes ou *mesong* que nous avons évoqué plus haut se faisait à travers la danse *Ekamba*. Les Ekang accompagnaient donc le défunt jusqu'à la dernière minute de son séjour sur la terre. *Ekamba* signifie gros gibier, venaison (viande de gibier), personne bornée et étrangère.⁶⁶² Cette danse accompagnée des offrandes alimentaires en l'occurrence la bière et le vin permettait aux vivants de montrer au défunt qu'ils restent proches de lui en dépit du fait qu'il est parti du groupe. Les membres de la communauté n'ont pas le droit de le laisser seul surtout au moment où il doit arriver dans un monde où tout lui est nouveau. Cet instant représente une fête qui est ponctuée par des chants et des danses.⁶⁶³ Il

⁶⁶¹ Bondji Edjenguele cité par Tague Kakeu, "La culture du...", pp.49-72.

⁶⁶² S.C. Abéga, " La bru tueuse", *Journal des africanistes*, Vol.62, N°1, 1992, pp.95-106.

⁶⁶³ Bingono Bingono, " Nkúl Bəwú...", p.348.

s'agit de fêter l'accompagnement de celui qui n'est plus présent au plan physique. Il s'agit aussi d'assurer la continuité des rapports entre le monde physique (*emo minlân*) et le monde numineux (*bekón*). Ce d'autant plus que les rêves et les songes témoignent de cette relation. Lorsque le défunt arrive donc il est accompagné par les ancêtres du lignage jusqu'au grand fleuve *Endam* ou *yom*. Il est ensuite reçu par le rocher *Oba Kutu* ou *Oba kouda* chez les Eton. Après s'être présenté au rocher à travers la déclamation de sa généalogie, il est admis à prendre place dans un navire de la traversée. IL sera par la suite conduit à *Ôlot bôt* (carrefour) par *Oba kutu* où il sera jugé, on est là manifestement face à un tribunal qui ressemble à celui d'Osiris. Après le jugement, le défunt peut prendre trois destinations : *Si mimfufub* qui est la demeure des âmes pures, des bons ou des saints ayant vécu une vie de pureté et de piété.⁶⁶⁴

C'est à ces entités que les Africains ont l'habitude d'adresser les prières car ils sont proches de Dieu. Ils constituent une source d'inspiration pour les prêtres et les cultes divins. Ensuite il peut aussi être orienté vers *Etam Abialé*. Après le jugement quelques âmes sont admises à retourner sur la terre pour une renaissance. Enfin, le défunt peut aussi être envoyé dans l'*Etôtôlan* qui marque pour lui le début de l'involution. Ici le jugement n'a pas été en faveur du défunt. Pour cela, on l'oriente plus bas que le plan humain. On involue pour les autres plans en l'occurrence le plan animal, végétal et minéral. A partir de ces sous plans le défunt remonte progressivement pour retrouver la forme humaine. En d'autres termes on revient à la vie autant de fois que c'est nécessaire et on reprend son existence avec espoir à tel point qu'à la fin de cette réincarnation, le défunt se rachète de ses péchés. Pour partir de la tombe ou *Song Si* à *Ôlot bôt*, le défunt doit traverser le monde intermédiaire qu'on appelle *Emvem*. Dans cet espace, le défunt est transformé en animal qui incarne le péché dans lequel il a excédé. Le défunt peut y séjourner pendant des siècles ou millénaires. A titre d'exemple les *Bevamba* (ancêtre) remontent à *n* génération.⁶⁶⁵

Chez les Azande, habitants du nord de l'Afrique centrale, les cérémonies après la mort donnent aussi lieu à la consommation d'alcool. Ce sont des cérémonies qu'on organise souvent un ou cinq ans après l'enterrement. La principale festivité est la danse de la bière. Cette période marque la fin du deuil et met fin aux obligations vis-à-vis du décédé. La danse de la bière s'organise en fête en l'honneur de l'esprit des morts. A cette occasion on consomme abondamment la bière, mais aussi on l'utilise à des fins rituelles. Les différentes bières

⁶⁶⁴ *Ibid.*p.363.

⁶⁶⁵*Ibid.*

présentes à cette cérémonie sont confectionnées avec l'éleusine. On y trouve aussi l'hydromel et le vin de banane.⁶⁶⁶

La bière et le vin étaient aussi présents dans les rites funéraires chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens. On retrouvait ces breuvages dans le repas funéraire mais aussi dans les offrandes qui étaient données au mort pendant les rites exécutés devant la tombe. La bière et le vin dans ce contexte servaient au mort. Ils lui permettaient d'effectuer le voyage vers l'au-delà. Ces boissons étaient des moyens de communication avec le monde numineux. Tout compte fait la bière et le vin n'étaient pas que de simples aliments, ils véhiculaient en pareil circonstance des valeurs symboliques que nous devons analyser en profondeur.

C- Les valeurs symboliques de la bière et du vin dans les rites funéraires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun

1- La bière et le vin comme médiateurs avec l'invisible

Comme dans certaines communautés humaines et notamment africaines, la bière et le vin chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens procurait un état d'exaltation qui permettait d'entrer en communication avec les dieux ou avec les défunts.⁶⁶⁷ Ils étaient aussi considérés comme une nourriture spirituelle qui permettait de communiquer avec la divinité suprême. Nous l'avons vu dans le cas du rituel *ékulii kón* ou *esoe meyok* chez les Ekang du sud-Cameroun et des rites exécutés devant les tombes de l'Ancien et du Moyen Empires égyptiens. A l'instar des rites exécutés devant la tombe de Niankhnoum et Khnoumhotep à Saqqarah, de Debehni à Gizah. En ce qui concerne le plan funéraire, ils sont mentionnés dans la liste des offrandes données au mort en Egypte antique. C'est l'exemple des listes d'offrandes trouvées dans les tombes de Qar, Pepiankh, prince Sarenpout ou d'Akhetétep. Aussi bien en Egypte antique que chez les Ekang et même dans certaines sociétés africaines, l'état d'ivresse (facilitait l'entrer en transe) permettait de communiquer avec les morts. Cette ivresse était importante à plus d'un titre car elle servait à calmer les dieux.⁶⁶⁸ Les libations (accompagnées de formules incantatoires, ces boissons deviennent les véhicules de la parole) de boissons comme les offrandes de nourriture signifiaient la continuité de la famille chez ces deux peuples négro-

⁶⁶⁶ C.Washburne, *Primitive drinking. A study of the uses and functions of alcohol in preliterate societies*, New York.New Haven, college and university Press publishers, 1961, pp.11-13.

⁶⁶⁷ Mohen, *Les rites...*, p.5.

⁶⁶⁸ Sarr, "La bière et...", pp.117-124.

africains.⁶⁶⁹ Ces offrandes de bière et de vin étaient aussi adressées aux ancêtres qui sont considérés en négro-culture comme ceux qui ont incarné l'ancienneté dans la connaissance, qui ont vécu dans une certaine vertu mais aussi avec une exemplarité certaine et en fin qui ont été de leur vivant au centre de l'organisation sociale, économique, politique, intellectuelle et initiatique. Il ne suffit pas aussi d'avoir laissé une progéniture qui pense à vous à travers des rites, il s'agit de même de leur apporter secours et leur procurer ce dont ils ont besoin au plan spirituel et matériel. Donner donc des offrandes aux morts en Egypte ancienne, c'était assurer la communion et la communication entre le monde physique et la sphère numineuse.⁶⁷⁰

Boire ne constituait point simplement le fait d'étancher la soif qui est un besoin physiologique inhérent à tout être humain, c'était aussi et surtout chez les Ekgang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens un partage de plaisir, un moyen de trouver une guérison, d'être en accord et de communier avec les défunts bref avec l'au-delà. D'ailleurs, il faut comprendre que toutes les boissons ne véhiculent pas un même discours. D'abord les boissons non alcoolisées traduisent la tristesse et n'ont aucune influence sur la sensibilité. Alors que celles qui le sont véhiculent un certain discours.⁶⁷¹

En Egypte antique, les boissons versées sur la table d'offrandes permettaient aux morts de boire et de communiquer avec les vivants. Dans la culture dogon du Mali également s'enivrer chez les vieux est un devoir. Griaule indique même que dans cette socio-culture, il s'agit d'un désordre apparent qui permet le rétablissement de l'ordre.⁶⁷² Chez les Ambuun, les libations de bière et de vin permettent de prendre part à la communion avec les défunts et les ancêtres morts.⁶⁷³ Dans la communauté guiziga de l'extrême-nord du Cameroun, pour mettre fin à certains malheurs, la bière de mil (*mbazla*) était utilisée pour accompagner certains sacrifices comme celui de la brébis blanche et d'un coq. La bière de mil était donc donnée aux esprits. La bière de mil dans cette culture est un moyen de communication. Elle permet de mettre en relation les humains vivants avec les ancêtres, les vivants avec une divinité, des humains avec certains éléments de la nature considérés comme inanimés. C'est le cas des arbres, eau, vent et par la culture sont devenus des éléments qui possèdent une âme. A travers certains rites, la bière de mil joue le rôle de messenger auprès de la divinité suprême. Elles sont

⁶⁶⁹ J.M. Ela, *Ma foi d'Africain*, Paris, Editions Karthala, 1985, p.42.

⁶⁷⁰ Mbonji Edjenguele, *Morts et vivants en négro-culture. Culte ou entraide ?* Yaoundé, PUY, 2006, p.82.

⁶⁷¹ Munzele Munzimi, *Les pratiques...*, p.121.

⁶⁷² Sarr, "La bière et...", pp.117-124.

⁶⁷³ Munzele Munzimi, *Les pratiques...*, p.129.

le véhicule des paroles. Ainsi les libations, les aspersions sont des formes de communication. Elles transportent le message auprès des ancêtres.⁶⁷⁴

Le vin de palme à titre d'illustration était inséparable des danses de funérailles. Il faisait l'objet des pratiques rituelles à caractère magique. Jean Brevie dans "islamisme contre "naturisme" au Soudan français" fait observer que les Soudanais croyaient tenir la vie du défunt pendant un certain moment soit en déposant auprès de lui de la nourriture ou alors en faisant des libations pendant le repas.⁶⁷⁵ Pour les Jola comme pour toutes les ethnies voisines de la Guinée Bissau, le vin de palme est utilisé dans toutes les cérémonies d'enterrement. Ce vin nommé *bunuk* est bu par les participants aux célébrations. Pendant ces manifestations, seuls les hommes adultes sont censés boire ce vin qui est donné aux esprits en guise d'oblation. Sur les sites de certains autels, les jeunes filles peuvent aussi en consommer. Au cours d'un enterrement traditionnel, le vin de palme est versé sur la tête du défunt. Il est également consommé par ceux qui dirigent la cérémonie. A l'occasion de l'enterrement d'un individu d'obédience catholique, seuls les membres qui appartiennent à la religion *awasena* sont autorisés à boire le vin de palme. Après plusieurs mois ou années, des festivités funéraires sont organisées. A cette occasion, tous les participants en boivent aussi. Le vin de palme est le symbole central de cette religion. Il permet de sceller les contrats entre les vivants et les esprits.⁶⁷⁶

Dans les pays tropicaux, l'importance des boissons alcooliques dans les manifestations culturelles n'est plus discutable. Utiliser les breuvages dans les rites funéraires est une pratique très ancienne ou remonte à des temps immémoriaux.⁶⁷⁷ Boire pendant les rites funéraires, ne signifie pas seulement satisfaire ses besoins physiologiques, c'est une façon également de communiquer avec l'au-delà. Il est à noter que toutes les boissons dans ce cadre ne revêtent pas les mêmes symboles. Les breuvages non alcoolisés traduisent le plus souvent la tristesse et n'ont aucune influence sur les participants aux cérémonies funéraires. Par contre les boissons alcooliques sont chargées d'un discours dualiste.⁶⁷⁸

Chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique par exemple plusieurs variétés de boissons enivrantes à cet effet étaient présentes lors des différentes phases des rites funéraires :

⁶⁷⁴Y. Mana, "imbázlá, « la bière de mil » chez les Guiziga de l'extrême-nord Cameroun : contribution à une anthropologie alimentaire", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2008, pp.53-72.

⁶⁷⁵ H. Geralin, "Le problème de l'alcoolisme dans les territoires d'outre-mer", *Population*, 8^e année, N°2, 1953, pp.241-310.

⁶⁷⁶ Olga, " Les dimensions...", pp.903-921.

⁶⁷⁷ Munzele Munzimi, "*Les pratiques...*" p.128.

⁶⁷⁸ *Ibid.* p.121.

bière d'orge, vin de palme, bière de dattes, bière sucrée, vin sucrée, le vin *shedech*, le vin *nefer*, le vin *nefer nefer*, le *šdh nefer*, *šdh nfr nfr*, le vin rouge, vin de pomme grenade-fermenté. De même, chez les Ehang du sud-Cameroun, il existait plusieurs boissons enivrantes lors des rites funéraires. Il s'agissait du *mpéré* fait à base de maïs, du *haa* fait à base de vin de palme ou de raphia, l'*ambwadjang* préparé à base de manioc et de la farine de maïs. Les moments de deuil en Afrique sont les occasions pendant lesquelles la société décide de punir l'ivresse ou alors de créer les conditions pour que les comportements d'ivresse apparaissent. A cet instant, des mesures sont prises pour que cette ivrognerie soit acceptée par tous. Elle revêt d'ailleurs plusieurs formes. Vomir en public par exemple est acquiescé en dépit du fait que ce geste peut nuire aux connaissances et amis, il est accepté à ce moment-là comme un des points moraux de l'ivresse. Chanter les chansons profanes, même celles qui font référence au sexe est permis. Nous n'oublions pas les mauvaises plaisanteries ou combattre sous l'influence de l'alcool. Des querelles peuvent surgir aussi entre les individus. Ce sont des attitudes acceptables par la communauté à ce moment du deuil. En cas de comportement violent estimé comme hors de l'ordinaire, même d'une personne en état d'ébriété, on donnait rapidement du miel, de l'huile de palme ou des épiluchures d'orange à l'individu en situation d'ivresse.⁶⁷⁹

Chez les Ehang du sud-Cameroun par exemple, il était formellement interdit de tomber dans l'ivresse pour ne pas déshonorer la mémoire du disparu tandis que chez les Egyptiens anciens l'ivresse lors des rites funéraires semble avoir été acceptée dans la communauté. Néanmoins il est difficile de dire avec exactitude si les scènes observées sur les murs des tombes thébaines du Nouvel Empire représentent des banquets que le défunt organisait et auxquels il participait de son vivant ou des banquets funéraires donnés en son honneur suite à son décès ou les deux à la fois. Toujours est-il que les invités étaient accueillis et amenés à se regrouper selon les sexes. Il leur était servi de l'alcool en abondance : du vin agrémenté de lotus, de la bière, un vin de pomme-grenade fermenté.⁶⁸⁰

Chez les Bakweri, le vin de palme était utilisé par les chefs de lignage pour faire des libations sur les tombes de leurs parents défunts. La bière était aussi utilisée dans les sanctuaires ou des chefs défunts étaient enterrés.⁶⁸¹ Le vin a toujours eu place de choix dans la religiosité négro-africaine. Il réalise une liaison entre le monde profane et sacré. C'est-à-dire entre les vivants et les morts.⁶⁸² L'homme africain par ses rites notamment funéraires s'est façonné un

⁶⁷⁹Obayemi, " Alcohol usage..."pp.199-208.

⁶⁸⁰ Aigaelle, " Fonctions sociales...", p.18.

⁶⁸¹ Forka, "Patterns of...", pp.193-194.

⁶⁸²J.B. N'tandou, , *l'Afrique mystifiée*, Paris, l'Harmattan, 1986. p.43.

"espace de respiration" qui lui procure une espèce d'équilibre vital et de sagesse. En reconnaissant l'univers et ses puissances il se reconnaît lui-même. Les rites funéraires lui permettent à cet effet d'extérioriser ses peurs qui sont inséparables à toute condition humaine.⁶⁸³ Marcel Griaule voyait dans les manifestations religieuses africaines un système de relations entre le monde visible des hommes et le monde de l'invisible dirigé par un être suprême considéré comme le créateur et ses puissances qui en réalité sous des appellations diverses constituent les manifestations de ce Dieu créateur qui est unique. Ces puissances ont des fonctions spécialisées de toutes sortes.⁶⁸⁴ Parler dans le cas d'espèce d'animisme, de fétichisme etc. c'est ignorer qu'aucune de ces désignations ne renseigne sur la totalité du fait religieux négro-africain. Elles renvoient par contre aux différentes dimensions de la même réalité. Il s'agit en fait d'une unité religieuse mais qui s'exprime dans la diversité. C'est dans ces approches multidimensionnelles du sacré que l'Africain s'enracine dans son univers religieux.⁶⁸⁵

C'est dans l'offrande sacrificielle que l'homme africain exprime sa religiosité. Cette offrande marque la communication qu'il entretient avec les forces de l'ailleurs. Les forces invisibles sont donc nourries par les vivants pour assurer leur survie, c'est une forme d'échange vital avec l'au-delà, une union et communion avec le monde des défunts. A travers le repas communiel, ces forces revitalisent l'homme. Ce circuit vital qui permet de renouveler et d'exprimer l'ordre familial et social des êtres et la participation cosmique des êtres et des choses, octroi à l'homme africain une possibilité de respirer par rapport aux incertitudes d'ici-bas. Par ce circuit il essaie de retrouver l'unité originelle symbolisée dans l'ancêtre mythique.⁶⁸⁶

La bière et le vin au-delà d'être des véritables médiateurs entre le monde physique et le monde numineux chez les Ekgang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens, sont aussi des viatiques et sources d'énergie indispensables pour les morts.

2- La bière et le vin comme viatiques et sources d'énergie pour les morts

En tant que viatique des morts, la bière et le vin occupent de ce fait une place de choix dans le culte funéraire chez les Ekgang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens comme dans d'autres communautés négro-africaines. Ces boissons y sont de véritables viatiques qui

⁶⁸³ Paoupard, Izard, *Dictionnaires des...*, p.12.

⁶⁸⁴ *Ibid.*

⁶⁸⁵ *Ibid.*

⁶⁸⁶ *Ibid.* p.13.

permettent aux morts de se charger en énergie afin d'atteindre l'au-delà. Dans la communauté fang-béti-bulu, vie, mort et nourriture sont liées.⁶⁸⁷

En Egypte antique la bière et le vin restent la nourriture qu'on donne aux morts. Mais le vin demeure le viatique et la boisson conseillée pour les morts. Un texte égyptien l'atteste de la plus belle des manières : « ma réserve de boisson est dans le champ des offrandes, mes offrandes de nourriture sont parmi vous, vous les dieux, mon eau est le vin comme celle de Rê, je fais le tour du ciel comme Rê, je traverse le ciel comme Thot ». L'offrande était également donnée au mort le jour de l'enterrement. Nous n'oublions pas les offrandes alimentaires faites à la momie en l'honneur d'Osiris pendant la veillée mortuaire. Ces boissons sont aussi utilisées pour nourrir les défunts chez les Ekang du sud-Cameroun. C'est le cas pendant le rite d'*ékulii kón*, *ekeng mana awu* qui a lieu entre 5h et 6h du matin chez les Ewondo, *etsigi awu* ou *nsili awu*. Chez les Bulu, on déposait sur la tombe du défunt des Calebasses et du vin de palme. Les Ewondo une fois de plus avaient l'habitude de dire *ngab e ba be nga ke* « la part de ceux qui sont partis ». Dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens spécifiquement, le mort se noie dans le vin lorsqu'il arrive à la porte de *douat*. Dès la deuxième dynastie déjà, le vin compte parmi les boissons qui sont offertes aux morts. On représente toujours le défunt en compagnie de sa femme devant une table remplie d'offrandes et de boissons de tout genre au rang desquelles la bière et le vin. Lorsqu'on a toujours parlé du vin comme lait d'Horus à l'époque tardive, il s'agissait probablement du vin.⁶⁸⁸

Dans les textes des pyramides, on peut observer que le vin faisait partie des offrandes données au mort. Il était même utilisé dans le rituel de l'ouverture de la bouche. Parmi les vins qui étaient utilisés pendant ce rituel nous en distinguons cinq : *jrj mhꜣw*, *jrj 'bš*, *jrj Jat*, *jrj ḥ'm*, *jrj snw*. On peut aussi trouver l'usage du vin dans le rituel funéraire représenté dans les tombes ramessides datant de l'époque des Pharaons. En l'occurrence Haremheb, Ramsès Ier, Sethi Ier, Merenptah, Séthi II et Ramsès III. Dans les différentes parois de leur tombe, on peut voir ces pharaons offrir du vin à Hathor, Isis, Osiris, Nefertem, Ptah, Rê, Harakhte, Thot, Anubis etc. Les textes qui suivent les représentations montrent bien que le Pharaon protège le trône d'Osiris par l'offrande de vin. Dans les textes qui figurent dans le papyrus Ramesseum, on peut lire que les fils royaux considérés comme des femmes apportent du vin au roi défunt.⁶⁸⁹

⁶⁸⁷Otye Elom, "Alimentation et...", pp.462-473.

⁶⁸⁸Sarr, "La bière...", pp.117-124.

⁶⁸⁹*Ibid.*

Ne pas donner à manger au mort était une façon pour l’Egyptien de chercher les ennuis. Pensait-il que les cadavres pouvant revenir à la vie allait le nuire. Il estimait que le mort avait la possibilité de revenir dans le monde des vivants. Ceci peut se vérifier dans les lettres aux morts. Les témoignages donnés par nos informateurs et qu’on peut retrouver dans cette étude montrent aussi que les Ekang du sud-Cameroun utilisaient aussi les boissons enivrantes pour nourrir les défunts.⁶⁹⁰

L’offrande de bière et de vin qui est donnée au défunt à travers le *ka* émigre vers l’au-delà pour aller le réjouir. Ceci grâce à Osiris et à Anubis. En clair, le défunt ne consomme pas ces boissons dans leur état mais se nourrit de leur double c’est-à-dire de leur *ka*. Cette offrande de bière et/ou de vin n’avait pas besoin d’être une réalité pour qu’elle devienne effective. Elle était transformée en produit spirituel grâce à des formules magiques. En d’autres termes il suffisait de répéter à haute voix le nom de l’inconnu inscrit sur la pierre pour que celui-ci soit en possession de cette offrande. Ces offrandes en nourriture et en boissons étaient aussi entassées dans le tombeau. C’était des provisions qui devaient servir au mort au moment qu’il allait ressentir le besoin d’en consommer.⁶⁹¹

Dès le début de l’histoire égyptienne, la présence des vivants était exigée pour que le *ka* des morts intègre la statue et s’alimente. C’est-à-dire que le prêtre funéraire devait absolument prononcer à haute voix une formule d’offrande à caractère magique pour transformer la nourriture et les boissons composées de bière et de vin sculptées sur les tables d’offrandes en nourritures et boissons réelles. Afin de la rendre lisible, cette formule magique était reportée sur un panneau appelé stèle pancarte occupant une lucarne disposée au-dessus de la fente de la stèle fausse porte.⁶⁹² Nous proposons ci-dessous un exemple de cette formule :



ḥtp dí nsw wsír nb ḏḏw, nṯr ‘3, nb 3bḏw
 dí=f prt-ḥrw t ḥnqt, k3w 3pdw, šs mnḥt ḥt
 nbt nfrt w’bt ‘nḥt nṯr ím
 n k3 n ím3ḥy s-n-wsrt, m3 ‘-ḥrw⁶⁹³

Offrande proposée par le roi (à) Osiris, le seigneur de Busiris, le grand dieu, le seigneur d’Abydos

⁶⁹⁰ D. Laboury, *L’Egypte pharaonique*, Paris, Le cavalier Bleu éditions, 2001, pp.46-47.

⁶⁹¹ Ermoni, *La religion...*, pp.335-342.

⁶⁹² N. Manilus, "Tables d’offrandes, Relation à l’animal", *Pharaon*, n°9, 2015, pp.39-44.

⁶⁹³ P.C. Smither, "Writing of ḥtp-d’i-nsw formula in the middle and new kingdoms", *Journal of Egyptian Archaeology*, Vol.25, N° 1, 1939, pp.34-37.

Qu'il lui donne en offrande du pain, de la bière, de la viande, des oiseaux, de l'albâtre, des vêtements, et toute chose bonne et pure avec laquelle vit un dieu
Pour le ka du vénéré Sésostris, juste voix.⁶⁹⁴

La formule d'offrande funéraire chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique était composée de quatre parties distinctes : la première partie (l'initiateur de l'offrande), la deuxième partie (le bénéficiaire intermédiaire), la troisième partie (la nature de l'offrande) et la quatrième partie (le bénéficiaire finale). En ce qui concerne la première partie de la formule d'offrande, notons qu'en tant qu'intermédiaire entre les hommes et les dieux, le roi d'Egypte est toujours l'initiateur de l'offrande d'où l'expression *htp di nsw* « l'offrande que donne le roi ». Ici nous remarquons aussi que le terme qui désigne le roi est placé en tête de la phrase, *nsw di htp* « le roi donner offrande ». Il s'agit là tout simplement du respect manifesté à l'endroit de la personne du roi. Dans la deuxième partie de la formule d'offrande, Osiris ou *Wsir* est le seigneur du monde souterrain et le protecteur des défunts. Dans la formule d'offrande, il est considéré comme le bénéficiaire intermédiaire des denrées alimentaires. Ce qui fait que le roi (initiateur de l'offrande) fait une offrande à Osiris dans le but que ce dernier la répercute au bénéfice du défunt (bénéficiaire final) et lui garantie de ce fait une part de sa subsistance dans l'au-delà. Souvent Osiris est appelé le « seigneur des Occidentaux ».⁶⁹⁵ Le mot Occidentaux fait allusion aux défunts. La troisième partie concerne les offrandes verbales ou invocatoires. Comme nous l'avons vu plus haut, elles étaient constituées d'aliments divers. Nous pouvons citer à titre de rappel : le θ, t « pain », $\bar{\theta}$, *hnkt* « la bière », 𓆎 , *k3.w* « pièces de bœuf », 𓆏 , *3p.dw* « volaille », δ , *Ss* « albâtre », 𓆑 ou 𓆒 , *mnxt* « vêtement », 𓆓 𓆔 𓆕 , *irp* « vin », 𓆖 𓆗 𓆘 𓆙 , *xt nbt nfrt wabt nDmt* « toute chose bonne, pure et douce (littéralement : chose toute bonne, pure, douce) », 𓆚 𓆛 𓆜 , *anx ntr im*, « ...de laquelle le dieu vit »... Quand à la quatrième partie de la formule de l'offrande, elle évoque le destinataire final qui est le 𓆝 , *ka*. Les offrandes alimentaires notamment la bière et le vin étaient données au *ka* du défunt. Le *ka* dans ce cas d'espèce est une notion qui incarne les forces vitales de toute créature. L'expression « juste voix » contenue dans la formule évoque la qualité du défunt qui a bravé avec succès le tribunal d'Osiris.⁶⁹⁶

Cette formule comme nous pouvons le constater était accompagnée d'une image associée au verbe. Le défunt y était représenté assis devant un guéridon chargé de nourriture et

⁶⁹⁴ *Ibid.*

⁶⁹⁵ Anonyme, " La formule d'offrande" [En ligne] http://users.belgacom.net/stelesegyptiennes/formule_offrandes.htm, consulté le 06/07/2020.

⁶⁹⁶ *Ibid.*

de boissons composées de la bière et du vin entre autres. Afin de prévenir un éventuel arrêt des visites pour cause par exemple des guerres, des épidémies ou des famines, les prêtres furent de façon progressive substitués par le défunt en personne. Par une formule auto-enclenchante, il pouvait lui-même aménager son passage jusqu'à la table d'offrandes. Pour augmenter sa chance de ravitaillement, les offrants prenaient soin d'inscrire sur les bords de la table d'offrandes des hiéroglyphes décrivant des millions de têtes de bétail et de volailles ainsi que les autres denrées alimentaires notamment les boissons comme la bière et le vin. Ces différents aliments ainsi décrits étaient transformés en nourritures quotidiennes par des formules magiques.⁶⁹⁷

A cause de leur vulnérabilité, les tables d'offrandes disparurent au profit des simples représentations portées par les murs des chapelles ou par les chapelles fausses portes. A titre d'exemple, la tombe thébaine 52 de Nakht, haut dignitaire de la XVIII^e dynastie (TT52) est ornée de peintures qui à elles seules suffisent à nourrir le mort dans l'au-delà. Chacune des peintures représentées montre parfaitement le défunt en train de s'alimenter : l'une de ces peintures présentent les porteurs d'offrandes tandis que l'autre une pile d'offrandes qui sont déposées par les porteurs. Cette pile d'offrandes fait face à une représentation de Nakht. Ces offrandes sont agrémentées d'idéogrammes accompagnés de formules magiques. Un des idéogrammes placés devant sa face renvoie à « libation ». L'autre idéogramme placé devant sa poitrine signifie « lustration » et d'autres situés plus bas désignent « cuisse de bœuf, côtes, canard, pain viandes, volailles et bière ». En plus ces idéogrammes sont accompagnés du signe hiéroglyphique « 1000 » qui permet de multiplier par mille ces victuailles afin de fournir au mort un approvisionnement éternel.⁶⁹⁸

Les rites funéraires qui consistent à octroyer aussi la nourriture et des boissons comme la bière et le vin au défunt permettent à ce dernier d'être aguerris. Tout comme ils lui permettent d'exclure de son parcours dans l'au-delà toute possibilité d'échec et de famine. La consommation du *ka* de ces boissons enivrantes participe aussi à sa divinisation et est l'expression de son refus de manger les excréments et de boire les urines. Les différentes formules magiques qui sont inscrites sur les murs de sa sépulture lui permettent de ne pas être condamné à manger les excréments et de boire les urines. Par ce refus de manger les excréments et les urines, le défunt enregistre une victoire sur la faim et la soif. Remporter cette victoire passe inéluctablement par un discours qu'il doit prononcer et dans lequel il exprime ce qu'il aimerait voir se manifester dans sa vie en éternité : " Ouvrez-moi le chemin, gardien de la

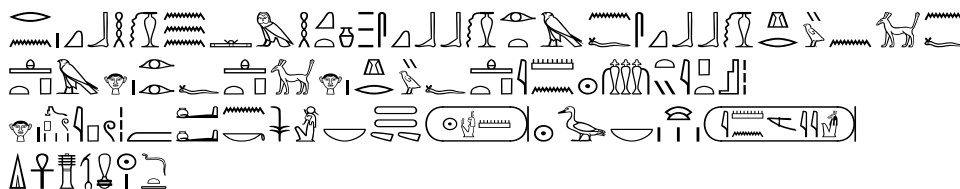
⁶⁹⁷Smither, "Writing of...", pp.34-37.

⁶⁹⁸ *Ibid.*

Douat ! je suis quelqu'un à la parole efficace, à la puissance magique intacte, maître d'offrandes nourricières lors de la réception des dons...⁶⁹⁹

L'usage de la parole ici rend possible l'utilisation de la puissance magique, mais aussi permet la possession et la consommation des offrandes. Nous sommes là manifestement devant le rituel de l'ouverture de la bouche et du rite du repas funéraire. Par la magie et la puissance des rites funéraires, le défunt peut dès lors remporter la victoire sur la faim et la soif. L'au-delà étant le domaine des dieux considérés comme des maîtres et possesseurs de l'Égypte, il est inadmissible pour l'Égyptien que celui qui y séjourne meurt de soif, faim et soit condamner à boire et à manger ce qui est considéré dans cette socio-culture comme une abomination (les excréments et les urines). Avec la contribution ou l'aide des dieux, le défunt qui y est accueilli vogue dans le ciel lumineux de Rê et sur les eaux du ciel inférieur où on trouve toutes sortes de provisions. L'au-delà égyptien apparaît dès lors comme un lieu de la démesure, de l'abondance mais aussi un espace où la famine n'a pas de place. Voici ce qui est dit à propos d'Horus dans le livre des morts : " [...] Horus gouverne l'Égypte et les dieux sont à son service. Il nourrit des multitudes, il fait vivre des multitudes avec son œil, l'unique de son maître et le maître de l'univers."⁷⁰⁰

Par ailleurs, l'œil d'Horus, œil sacré est le symbole même de l'offrande alimentaire. Celui qui est donc en possession de cette offrande remporte une victoire sur la faim et la soif. De même, il reçoit des pouvoirs à taille d'océans. Ce qui lui confèrent la maîtrise de l'univers. La présence de l'offrande de la bière et du vin comme toute autre offrande alimentaire consacre le refus du défunt de manger les excréments et de boire les urines. Une formule d'offrande met en exergue le rôle rafraîchissant de la bière auprès des divinités notamment Horus, Seth et Amon-Rê⁷⁰¹ :



⁶⁹⁹ M.A. Mombo, " Les victoires du divin selon l'Égypte ancienne : une relecture des textes funéraires égyptiens (2563-1085 Av. J.-C)", *Revue du CAMES-Nouvelle Série B*, Vol.009, n°2, 2007, 2^e trimestre, pp.93-113.

⁷⁰⁰ *Ibid.*

⁷⁰¹ C.Buanich, "L'offrande carnée à Edfou et le rituel dit « d'Amenhotep 1^{er} » : évolution et rapprochements possibles", *Cahiers de l'ENIM*, 2015, pp.37-54.

r3 n hnw m [qbh] hnqt sqbb jrt-Hr n/f sqbb hrwy n Sth n/f htp Hr hr jrty//f htp Sth hr hrwy//f htp Jmn-R' hnty Jpt-swt hr stpw m djwt.n/k nswt nb t3wy (Mn-M3't-R') s3 R' nb h'w (Sty-mry-Jmn) dj 'nh dd w3s mj R'.⁷⁰²

Formule pour libation de bière. L'œil d'Horus est rafraîchi par elle (=la libation), les testicules de Seth sont rafraîchis par elle (=la libation). (Comme) Horus est satisfait avec ses deux yeux, alors Amon-Rê est satisfait à la tête d'Ipet-Sout avec ces morceaux choisis comme don (venant) de toi, roi maître du double Pays (Men-Mât) -Rê, le fils de Rê, maître des couronnes de (Séthi-aimé-d'Amon) afin qu'il lui donne la vie, la stabilité, le pouvoir comme Rê éternellement.

Offrir ces offrandes au mort montre également que l'au-delà est un lieu de bonheur éternel exclusivement. Ces offrandes consacrent également la victoire du bonheur sur la misère, de l'abondance sur le dénuement, de la maturité sur l'enfance et du divin sur l'humain.⁷⁰³ Les offrandes de bière et de vin permettent au défunt d'acquérir une dimension supérieure, d'abandonner l'humanité au profit du divin. Dans l'au-delà, les dieux ont l'habitude de s'exprimer en ces termes : " Ce serviteur est venu, qu'il vive de ce dont nous vivons ! mange ce que nous mangeons, boit ce que nous buvons". Pour que ces offrandes de bière et de vin parviennent au défunt dans une pureté jamais égalée, il faut purifier la table d'offrandes, mais aussi les denrées alimentaires qui y sont déposées à l'aide de l'eau. Dans le rituel de l'ouverture de la bouche l'eau est mise à contribution :

[...] Que le guéridon d'offrandes soit purifié par l'eau fraîche et par l'encens ! Que le roi purifie toute chose préparée pour N. Que ce soit pur [...] l'offrande de pains, l'offrande de bière, l'offrande d'eau fraîche, ont fait qu'elles viennent à toi ainsi que les cuissots découpés qui sont apportés en tant que morceaux de choix et la table d'offrandes destinées à ton *ka* N ! ...⁷⁰⁴

Il est important d'avoir à l'esprit que le *ka* du défunt se nourrit de l'essence de ces aliments solides et liquides et seuls les mets saints disposés sur un support purifié peuvent fournir au défunt l'énergie nécessaire à sa régénération. Ainsi parce qu'il a vaincu la faim et la soif, le mort accède à tout ce qui rend possible sa divinisation.⁷⁰⁵

Les *ka* (force vitale) des offrandes tant en Egypte pharaonique que chez les Eyang de la période précoloniale notamment de bière et de vin serviront dès lors de source d'énergie au défunt pour reconstituer la « forme » de son *ka* et nom les offrandes matérielles. Les offrandes de bière et de vin servent dans le cas d'espèce à supplier les divinités afin que celles-ci en tant que purs-esprits apportent au défunt le *ka* des offrandes de bière et de vin comme toute autre offrande alimentaire. Ce sont ces *ka* qui permettront au défunt de conserver éternellement sa personnalité en l'occurrence son *ba*. Le *ba* associé donc au *ka* qui l'avait

⁷⁰²*Ibid.*

⁷⁰³Mombo, " Les victoires...", pp.93-113.

⁷⁰⁴*Ibid.*

⁷⁰⁵*Ibid.*

animé durant sa vie terrestre permettra au mort de jouir de son immortalité. L'offrande de pain et de bière renvoie à la résurrection du défunt en Osiris car elle est associée au rite osirien.⁷⁰⁶ Considérant que la bière et le pain sont confectionnés avec du grain, or Osiris symbolise le grain (en tant que dieu de la fertilité, Osiris symbolise le grain qui est enfoui sous terre « comme s'il était dans le monde des Occidentaux » avant qu'il ne germe et pousse donnant ainsi la vie à une nouvelle plante, comme s'il ressuscitait), on comprend donc que refaire le corps du défunt avec la bière et le pain faits avec du grain, c'est le refaire aussi avec Osiris. C'est faire en sorte que le défunt renaisse en Osiris. Les offrandes de bière procurent au défunt leur *ka* et non leur matière. Il s'agit de leur essence. A la faveur de ce *ka*, le mort pourra ressusciter comme un pur-esprit dans le monde des esprits semblable au monde des humains. L'univers étant unique c'est-à-dire composé de la matière et de l'esprit. Il n'est donc pas question d'apporter au mort une offrande sous son aspect matériel, il faut lui apporter l'essence de cette offrande. L'Égyptien de l'antiquité pharaonique avait donc l'habitude d'accompagner l'offrande de pain et de bière avec des prières : « mille pains, mille bières pour le *ka* du défunt. C'est pourquoi ces offrandes de pain et bière sont nommées *kaou*, les *ka*.⁷⁰⁷

L'offrande pouvait être encore donnée au mort à travers sa représentation sur la tombe ou sur une stèle. Dès cet instant, La parole et la forme possèdent un don de création car issues du *ka* de l'offrant et que ce *ka* n'est qu'une partie du *ka* du monde, c'est-à-dire de Rê « le chef des *ka* ». Cette vertu de la parole créatrice est adossée sur la conception selon laquelle Rê crée le monde en le concevant. Ainsi, tout ce qu'on voit est présent aussi dans le monde.⁷⁰⁸

La bière et le vin en Egypte pharaonique, chez les Ekang de la période précoloniale et même dans presque toutes les sociétés négro-africaines créent un type de relation privilégiée entre les vivants et les morts. Cette relation se fonde sur l'échange des denrées alimentaires en l'occurrence la bière et le vin. Nous l'avons vu dans différents rites funéraires chez les Ekang comme l'*ékulii kón*, l'*ésoe meyok* ou *etsam suluk*, *eyama awu*, *mesonj*, *essam bidi*, l'*ebong awu* ou *ekud awu*, l'*ekeng mana awu*, l'*étsigi awu*... et chez les Égyptiens de l'Antiquité pharaonique nous avons les rites devant la tombe, les offrandes de bière données à la momie lors de la veillée mortuaire, les banquets funéraires, le repas funéraire. Dans l'ontologie égyptienne, ékang et négro-africaine traditionnelle en générale, la base de tout être est la force qui est susceptible de se développer et de se concentrer. Par ailleurs, chez tout négro-africain,

⁷⁰⁶ Pirenne, *La religion...*, p.26

⁷⁰⁷ *Ibid.*

⁷⁰⁸ *Ibid.*

tout n'est que force, source de participation (Dieu) ou alors énergie participante et participée.⁷⁰⁹ C'est-à-dire que l'univers crée les êtres et particulièrement l'homme qui est au centre et le but de toute création. Chez les Egyptiens anciens, les Ekang de la période précoloniale et chez tout Africain par extension, la force est inséparable de la vie et la vie exprime sa puissance dans son pouvoir de produire les forces. Il s'agit là de mettre en phase le pouvoir de fécondité de la vie. Ainsi, l'aliment ou la bière et le vin précisément, parce qu'ils entretiennent la vie, ils sont eux-mêmes forces par déduction et véhiculent de ce fait la force vitale. Cette force est désignée chez les Egyptiens anciens par le *ka*. Et on la retrouve dans les aliments comme la bière et le vin au même titre que chez les Ekang du sud-Cameroun. Dans le même ordre d'idées, la gradation ontologique et essentiellement celle des êtres-forces chez ces deux peuples négro-africains se fonde à n'en point douter sur la capacité à nourrir. Chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale, l'offrande alimentaire notamment de la bière et du vin suscite un effet de communion qui rapproche le profane et le sacré, l'individu et le groupe, le connu (village) et l'inconnu (la brousse). A cet effet nous sommes en droit de dire que tout repas consommé lors des rites funéraires chez le négro-africain est un repas communiel.⁷¹⁰

Bien plus, tant en Egypte ancienne, chez les Ekang de la période précoloniale que chez les Africains au sud du Sahara en général, assimiler les produits végétaux comme la bière et le vin signifie que le défunt a conscience d'accroître le contact avec le monde des vivants, mais aussi de régénérer ses principes spirituels. La caractéristique de l'offrande alimentaire en l'occurrence la bière et le vin est qu'elle se trouve dotée d'une force vitale aussi bien énergétique et efficace qu'elle tend vers la force vitale de Dieu.⁷¹¹ La bière et le vin compte parmi la série d'aliments qui offrent les forces vitales pures. Dans cette sériation le sang occupe le premier rang. Chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale, lorsqu'on offre la bière et le vin comme tout autre aliment sacrificiel au défunt, c'est une façon de lui permettre de s'approprier la force vitale de ces liquides tout comme on lui permet de s'approprier la supériorité des êtres désincarnés.⁷¹²

De ce fait, les défunts égyptiens, ékang et négro-africains par analogie ont besoin d'une petite quantité de cette offrande de bière et de vin pour intégrer l'âme de ces boissons. Comme nous venons de le souligner avec emphase, cette croyance est propre à l'Africain qui

⁷⁰⁹ Thomas, Luneau, *La terre...*, pp.95-96.

⁷¹⁰ *Ibid.*

⁷¹¹ *Ibid.*

⁷¹² *Ibid.*

habite l'Afrique au sud du Sahara. Ce dernier pense à ce titre que la vie ne cesse pas absolument avec la mort. Elle donne lieu à un état provisoire. L'Africain en général rejette avec la dernière énergie toute annihilation définitive de la vie. Pouce là, le défunt n'est qu'un vivant qui a besoin de se nourrir pour entreprendre avec quiétude son voyage. Il s'alimente de l'âme de l'aliment. Abreuver le défunt par la bière et le vin chez les Egyptiens anciens, les Ekang en particulier et les négro-africains en général, c'est le reconnaître comme vivant véritable, mais aussi c'est l'intégrer dans le processus social d'échange des biens de consommation, leur procurer le viatique donc ils ont besoin afin de réaliser leur destin divin. Par l'offrande de bière et de vin, l'Africain engage le défunt dans une relation dialectique sans fin.⁷¹³

Dans cette relation dialectique, l'offrande de la bière et de vin parmi les autres oblations va vers la forme vivante de l'époux, mais la terre reçoit cette offrande alimentaire de sa femme morte qui peut être les ancêtres qui furent dès le départ les maris, les frères et les enfants des vivants. La terre dans cette forme d'échange est considérée comme l'époux primordial des chefs de terre morts auxquels sont attachés tous les autres défunts du clan ainsi que le chef de terre vivant qui représentant les morts, est responsable des vivants. Il est donc clair que chez les Egyptiens, les Ekang et les négro-africains en général, les rapports des morts et des vivants à partir de la cessation de la vie jusqu'à la période de transfiguration et de sublimation prennent des aspects divers. Ces rapports vont de la dépendance unilatérale (défunt qu'il faut à tout prix apaiser) à l'échange mutuel de services. Ce qui suppose que les vivants à travers leurs offrandes de bière et de vin par exemple nourrissent les morts et en retour, les défunts par leur savoir et leur puissance protègent les vivants contre les fléaux comme la maladie et les famines.⁷¹⁴

Les humains qui ont l'habitude de manger et de boire sans donner aux défunts risquent des représailles des défunts parce qu'ayant suscité leur jalousie. A cet effet, la coutume de donner à boire aux défunts est une précaution qui est observée par toutes les cultures antiques et même contemporaine. De ce fait, la libation représente un acte central de vie religieuse (ce terme vient du latin *libare* et signifie prendre une part réduite du liquide). Ce liquide est donné aux ancêtres ou aux morts. Ces boissons sont offertes aux morts pour les apaiser et les honorer. Tandis que le reste de ces breuvages est consommé par les buveurs invités à la cérémonie funéraire. La bière et le vin de ce fait remplacent valablement le sang d'un animal parce que issus des produits de l'agriculture en l'occurrence les céréales, la vigne ou les fruits. Ces

⁷¹³ *Ibid.*

⁷¹⁴ *Ibid.* pp.96-97.

liquides qui sont confectionnés à partir des végétaux nourrissent à la fois le corps et l'âme. Ils plongent celui qui les consomme dans état proche du sacré.⁷¹⁵

Les hommes dans certaines communautés de ce fait ont trouvé des moyens pour faire parvenir ce don de bière et de vin. Ils ont par exemple opté pour une offrande volatile, les libations parviennent aux morts sous forme de vapeur qu'ils obtiennent par chauffage sur le feu de l'autel, ou encore par évaporation lente d'un liquide laissé dans un récipient ouvert et à l'air libre. Les Egyptiens anciens par exemple faisaient des libations de bière et de vin aux morts ou des offrandes volatiles. Pendant la veillée mortuaire, les cruches de bière et les jarres de vin sont utilisées comme des éléments faisant partie des offrandes données au mort. Lors des rites devant la tombe, des offrandes alimentaires notamment la bière et le vin étaient déposées sur la table d'offrandes placée à l'intérieur de la tombe du défunt ou des libations de ces boissons étaient faites en faveur du mort. Les scènes représentées dans les tombes de Bebehni à Giza et Tjeti à El hawawish l'attestent. Chez les Ekang aussi des libations de vin étaient faites au mort pendant le rite *ékulii kón* ou *esoe meyok* ou les banquets funéraires. A l'occasion du rite *essam bidi*, la moitié du festin était déposée sur l'*anag* « autel du défunt » placé près de la tombe du défunt. Ceci pour qu'il mange et boive avec les siens pour une dernière fois.⁷¹⁶

D'autres préfèrent jeter le liquide sur les flammes de l'autel. C'est le cas des Dogon du Mali qui sur les autels situés au centre de leur village aspergent ces autels de bière de mil qui sera par la suite évaporée par le soleil. L'offrande de bière et de vin peut aussi se faire par une gorgée que l'on verse au sol pour l'imprégner. Chez certains peuples, on creuse un orifice dans le sol par lequel est déversée l'offrande de bière et de vin (culture indo-européenne). C'est le cas par exemple des Bulu du sud-Cameroun. Ce procédé donne lieu à des canaux, fosses, conduits ou rigoles qui servent à conduire l'offrande dans le sol et empêcher toute perte du liquide.⁷¹⁷ Le vin et la bière peuvent être représentés de façon symbolique par les récipients qui les contiennent : jarres, amphores, vases à transvaser et à boire que l'on consacre sur les sanctuaires, dans les tombes ou à leur périphérie. On peut donc observer que ces récipients dans certaines cultures peuvent faire l'objet de bris rituel. C'est une forme de sacrifice qui remplace la libation. A travers le bris, on considère que la boisson a été consacrée au mort ou à la divinité.⁷¹⁸ La présence du vin et de la bière dans l'acte rituel notamment le rituel funéraire

⁷¹⁵ Paraskeva, M., Poux, M., "Libations et repas sacrés dans le monde grec et gaulois", in Brun J.P, Tchernia A., Poux M., Tournier A., (eds.), *Le vin. Nectar des dieux, génie des hommes*, Rhône, infolio, 2004, pp.178-179.

⁷¹⁶ *Ibid.*

⁷¹⁷ *Ibid.*

⁷¹⁸ *Ibid.*

doit être vu sous deux aspects. A savoir que faire des libations de vin et de bière et octroyer des offrandes vinaïres est une forme de sacrifice, mais aussi une manière d'alimenter les défunts.⁷¹⁹

Hubert Deschamps montre aussi la place que les offrandes alimentaires à l'instar de la bière et du vin ont dans l'entretien des morts en Afrique noire. Ces boissons au même titre que les autres viatiques permettent d'entretenir la force vitale du mort.⁷²⁰ Les offrandes peuvent aussi être données sous forme de libations (ce mot vient de *libationen* et dérive de *libare* qui renvoie à verser ou répandre, il s'agit de répandre un liquide en l'honneur du divin). En négro-culture, faire des libations renvoie à faire des donations liquoreuses. Cet acte vise à fortifier le mort. Jean Boyala insiste même sur le fait que l'offrande de bière et de vin apaise, étanche la soif du mort et permet de renouveler son énergie.⁷²¹ Louis Vincent Thomas atteste cette fonction de la bière et du vin dans la religion funéraire des Négro-africains dans cet extrait : " En Afrique traditionnelle, les défunts existent, mangent, boivent...offrandes et libations constituent la nourriture indispensable aux morts".⁷²² Dans le même ordre d'idées, Dominique Zahan dit aussi que le sacrifice dans la religion africaine est un acte qui permet d'avoir accès au numineux.⁷²³

Donner la nourriture au défunt est assurément la plus ancienne forme de don. Cet acte de donner renvoie à la notion de partage qui caractérise les relations qui existent entre les hommes en société. Plusieurs cultures connaissent offrir les aliments au défunt qui quitte le monde physique. Il s'agit en fait de faire en sorte que le mort une fois dans le monde des ancêtres soit le pourvoyeur des biens et des bienfaits pour ce qui sont restés dans le monde des humains.⁷²⁴ Les Duupa ont également l'habitude de partager la bière de mil avec les mânes des ancêtres. A tout moment que la bière est brassée dans cette communauté, elle est versée sur la tombe des défunts.⁷²⁵ Dans la communauté bamiléké de l'ouest-Cameroun, la mise en case de la tête d'une parenté décédée est accompagnée d'un rituel qui se déroule là où l'autel a été dressé. Le patriarche procède aux libations d'eau et de vin de raphia et d'onction d'huile. Le vin intervient aussi dans le sacrifice de *métiat* qu'on appelle aussi le culte du fondateur de la

⁷¹⁹ M. Poux, *l'âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Paris, éditions Monique mergoïl Montagnac, 2004, p.608

⁷²⁰ H. Deschamps, *Les religions d'Afrique noire*, Paris, PUF, 1965, p.17.

⁷²¹ Apisay Ayafor, " L'au-delà, la...", p.333.

⁷²² L.V. Thomas cité par I. Vangu Ngimbi, I. Vangu Ngimbi, *Jeunesse, funérailles et contextation socio-politique en Afrique*, Paris, l'Harmattan, 1997, p.58.

⁷²³ D. Zahan, *Religion, spiritualité et pensée africaine*, Paris, Payot, 1970, p.95.

⁷²⁴ G. Pornin, " Nourrir le souffle au passage du deuil. A table à l'heure du repas : demeurer bon vivant au-delà de la vie", *Etudes sur la mort*, Vol.147, N° 1, 2015, pp.155-167.

⁷²⁵ E. De Garine, " Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (nord-Cameroun), Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université de Paris X, 1995, p.213.

famille.⁷²⁶ Aussi pendant le rite de veuvage, les membres de la famille du mari décédé passaient-ils à tour de rôle et se servaient-ils du vin de raphia qu'ils donnaient à la veuve et qui à son tour le versait à terre au profit des ancêtres.⁷²⁷ Les Bassa du Cameroun pendant la bénédiction nuptiale procèdent aux libations de vin de palme qui accompagnent le sacrifice d'un bouc. Cette cérémonie vise à associer les ancêtres et les morts à la cérémonie.⁷²⁸ Les Dii de l'Adamaoua au Cameroun utilisent aussi des libations de boissons enivrantes pendant les sacrifices qui sont faits aux esprits des /yób/ ancêtres dans un autel dressé à cet effet dans la concession familiale.⁷²⁹ En pays Ibo au Nigéria, les esprits de mort reçoivent de même leur part de boisson des mains du chef de famille surtout avant que le vin ne soit partagé. Ce vin leur est donné sous forme de libations. Pendant les rites funéraires dans cette communauté le vin de palme accompagne le défunt.⁷³⁰ Les offrandes de boisson enivrantes sont parmi les autres formes d'offrandes alimentaires un moyen de rétablir l'harmonie et l'équilibre brisé entre le monde des humains et le monde numineux.⁷³¹

Loin d'être seulement des viatiques nécessaires à la survie du défunt, la bière et le vin lorsqu'ils étaient donnés au défunt lui permettaient de continuer à être rattaché à la communauté des vivants.

3- La bière et le vin comme moyens pour faciliter l'intégration du mort dans la communauté des défunts

Pour que le mort s'intègre dans le monde des mânes où il n'est pas encore admis, les Egyptiens anciens et les Ekgang devaient faire des offrandes alimentaires aux anciens défunts. Pour que ces derniers acceptent le défunt parmi eux. Une fois que cette offrande de bière et de vin ainsi que les autres aliments sont donnés comme oblation aux autres défunts, le nouveau venu peut dès lors être accepté comme membre important et véritable de leur monde. Bien avant l'exécution du rite *ékulii kon* par exemple, les Ekgang estimaient que le mort errait dans la brousse ou derrière les cases. Il pouvait rester dans la hutte construite pour la circonstance et

⁷²⁶ G. Fokou, "Les pratiques religieuses de l'ouest-Cameroun : Contribution à une ethnologie des cultures du terroir bamiléké", Mémoire de Maitrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2001, pp.31-37.

⁷²⁷ C. Ndanga, "NəoBatúfoGə" Libérer sexuellement la veuve : lévirat rituel et sexualité des veuves bamiléké de Bagangté (ouest-Cameroun)", Mémoire de Maitrise en Anthropologie médicale, 2005, p.39.

⁷²⁸ Y.G. Mbock II, " Procréation et médecine en Afrique noire (essai sur la thérapeutique traditionnelle de stérilité et de l'accouchement difficile chez les Basaa du sud-Cameroun)", Mémoire de DES en Anthropologie, Université de Yaoundé, 1988, p.40.

⁷²⁹ C.E Anaba Naambow, "nəgpi : Lí, « diagnostic » chez les Díi de l'Adamaoua au Cameroun : contribution à une anthropologie médicale", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé, 2010, p.31.

⁷³⁰ Chikwu, " Le boire...", pp.33-47.

⁷³¹ M.M. Ngo Mbem, " La religion de l'Egypte ancienne et la religion des Basaa anciens du sud-Cameroun : essai d'histoire comparée", Mémoire de Maitrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2004, p.46.

était incapable de rejoindre le pays des morts. D'où la nécessité de casser cette hutte (*edjam eyassi*) et surtout de lui donner la nourriture et les boissons à savoir la bière et le vin afin qu'il prenne ce repas avec les autres défunts.⁷³² Le défunt égyptien montrait à travers ces propos que les offrandes alimentaires composées en partie de la bière et du vin avaient la capacité de lui ouvrir les portes de la *Douat* : "Ouvrez-moi le chemin, gardiens de la Douat ! Je suis quelqu'un à la parole efficace, à la puissance magique intacte, maître d'offrandes nourricières lors de la réception des dons...". Un autre exemple issu du rituel de l'ouverture de la bouche montre aussi l'importance des offrandes de bière et de vin dans l'intégration du défunt dans la communauté des numineux : "[...] L'offrande de pains, l'offrande de bière, l'offrande d'eau fraîche, ont fait qu'elles viennent à toi ainsi que les cuissots découpés qui sont apportés en tant que morceaux de choix de la table d'offrandes destinés à ton Ka N!..."⁷³³

Chez les Ekgang et même les Egyptiens anciens, la bière et le vin qui sont pris pendant le repas funéraire permettaient d'intégrer le mort dans la communauté des défunts. Ces boissons étaient consommées à l'occasion d'un grand festin qui rassemblait les personnes de tous les villages environnants et de toutes les tribus. Dans la mentalité ékgang, cette boisson y compris les autres aliments conditionnaient la réception du défunt dans la communauté outre-tombe.⁷³⁴ Samuel Efoua Mbozo'o affirme à cet effet que chez les Bulu du sud-Cameroun, la mort d'un individu donnait lieu à des grandes manifestations qu'accompagnaient des libations de bière et de vin.⁷³⁵ Dans de nombreuses sociétés africaines, en l'occurrence l'Égypte ancienne, les défunts sont bénéficiaires des « cultes » qui leur sont rendus. Ces « cultes » sont souvent rendus avec des offrandes alimentaires notamment les boissons enivrantes. Lesdites pratiques cultuelles permettaient aux vivants de pérenniser la vie du défunt dans le monde numineux.⁷³⁶ En pays bamiléké aussi, l'esprit du défunt est honoré, il s'agit de lui montrer que les vivants ont digéré sa disparition. A cette occasion on fait des libations de vin aux mânes, sur les tombes, dans les rivières, au pied de certains arbres ou sur les hauteurs. Grace à cette offrande de vin, l'intégration du mort est rendue pérenne et facile.⁷³⁷

⁷³² N. Monteillet, *Médecine et sociétés secrètes au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 2006, pp.273-274.

⁷³³ Mombo, "Les victoires...", pp.93-113.

⁷³⁴ P. Mviena, *L'univers culturel et religieux du peuple bété*, Yaoundé, Press de l'imprimerie saint Paul, 1970, pp.186-187.

⁷³⁵ S. Efoua Mozo'o, "La mission presbytérienne américaine et les mutations religieuses et sociales chez les peuples du sud-Cameroun (1919-1939), Thèse de Doctorat 3^e cycle en Histoire, Université Jean Moulin, Lyon, 1981, pp.144-145.

⁷³⁶ Maquet, J., " les objets, les images et les dieux", in Deschamps H., et al. (ed.), *Histoire de l'Afrique noire, des origines, des origines à 1800*, PUF, 1970, p.114.

⁷³⁷ Saha Tchinda, *Les religions...*, pp.86-87.

Pour les Ekgang du sud-Cameroun et même l'Égyptien ancien, manquer le devoir d'assurer au mort son viatique et même son intégration dans la communauté des morts à travers les offrandes à l'exemple de la bière et du vin c'est aussi une façon de rompre avec le *mvoe'e* et la *maât* c'est-à-dire la paix, le bien être, l'harmonie et l'équilibre du cosmos, l'entente, la concorde, la sérénité, la bonne humeur, la jouissance, la jubilation et la plénitude. Cette paix est l'essence même de la vie. Elle n'est pas du domaine de l'idéal mais elle est du domaine du tangible, bref du réel. Prendre soin du mort c'est également assurer la stabilité du groupe et sa survie. Pour éviter le mal (*abé*) qui peut se caractériser par l'avènement des phénomènes tels que la famine, la stérilité des femmes, les orages etc., il faut respecter ce précepte (*étyi*) qui en est un parmi tant d'autres. Ne pas respecter cette exigence c'est faillir (*n'sem*).⁷³⁸ Il faut donc respecter tous les préceptes qui concourent à faire venir sur la communauté des ondes positives. Parmi ces règles, celle qui consiste à assurer au mort son intégration facile dans la communauté des défunts de la famille et qui faciliteront en retour son épanouissement parmi eux.⁷³⁹ Cela peut se vérifier aussi chez les Fe'e Fe'e de l'ouest-Cameroun, le sacrificateur pour empêcher que le mal ne survienne dans la communauté utilise le vin de raphia qu'il répand sur les crânes ou il le verse sur le canari.⁷⁴⁰ Chez les Rwa de Tanzanie pour s'attirer la bienveillance des morts et pallier à une difficulté qui est survenue comme la sécheresse, stérilité, accident, on faisait des offrandes de bière.⁷⁴¹ Les âmes des défunts reçoivent des libations des boissons comme le vin de palme, de bière de mil et d'autres boissons fermentées.⁷⁴² Par rapport donc à sa vision du monde et à son héritage culturel, l'Afrique développe la conception de la victoire de la vie sur la mort. Louis Vincent Thomas rend effectivement compte de la vision que les Africains ont de la vie et de la mort : "Car en Afrique rien n'est fini et rien n'est commencement, la naissance est une mort". La mort constitue de ce fait une autre forme de naissance outre-tombe.⁷⁴³

Dans la socio-culture des Négro-Africains, il y a une parfaite relation entre la religion, la politique et la société. Afin de permettre à la communauté de vivre dans une certaine harmonie, la religion africaine permet donc de mettre en relation ou de créer un lien étroit entre le monde numineux et le monde physique. A travers les pratiques rituelles ou culturelles, elle

⁷³⁸ M. Essi Mba'ale, *Les oracles de la lumière : chronique du peuple yevôl, regards sur l'itinéraire d'un peuple de l'ethnie bulu du Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 2012, p.30.

⁷³⁹ M.M.J. Essi, " Sida et sorcellerie chez les Boulou de la Mvila dans le sud-Cameroun" Thèse de Doctorat/PhD en Anthropologie médicale, Université de Yaoundé I, 2007, p.80.

⁷⁴⁰ F.R. Datchoua Poutcheu, " Les sacrifices magico-religieux chez les Fe'e Fe'e de l'ouest-Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2008, p.47.

⁷⁴¹ Baroin, "De la bière...", pp.77-94.

⁷⁴² M. Delafosse, *Les civilisations négro-africaines*, Paris, librairie, 1925, p.18.

⁷⁴³ M. Anganga, " Vie et mort en Afrique noire", *Théologiques*, Vol.19, N°1, 2011, pp.87-106.

assure à la communauté la prospérité, l'abondance et la santé. Il n'existe pas de frontière étanche entre le monde des défunts et le monde des vivants ceci grâce aux rites en l'occurrence les rites funéraires qui permettent d'entrer en communication avec le monde numineux. Ces pratiques rituelles s'accompagnent d'habitude avec les libations de vin ou de bière que l'on peut verser soit sur la tombe ou dans un coin de la maison. Les offrandes sacrificielles sont une marque d'estime et de respect à l'endroit des morts et des ancêtres. Par le rite funéraire, la relation qui existait entre le parent décédé et le reste des membres de la famille se poursuit comme si la mort n'avait pas frappé.⁷⁴⁴

Au total, il est judicieux de constater au terme de ce chapitre que la bière et le vin jouaient à n'en plus douter des fonctions dans les rites funéraires tant chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. Ces boissons n'étaient pas de simples aliments dans ces circonstances, mais véhiculaient une certaine symbolique. Symbolique parce que ce n'est pas tant les boissons enivrantes dans leur forme solide qui était acquiescée par les défunts mais le principe vital dont elles étaient détentrices. La bière et le vin chez ces deux peuples négro-africains étaient utilisés dans les rites qui étaient organisés avant, le jour, et même après l'enterrement. Ils étaient servis aux invités qui venaient compatir avec la famille endeuillée et donc étaient une marque d'estime et permettaient de leur souhaiter la bienvenue. En contexte de rites funéraires, ces breuvages permettaient aussi d'établir un lien entre le monde des défunts et le monde des vivants, servaient de viatiques et sources d'énergie aux morts et étaient aussi nécessaires pour l'intégration du mort dans la communauté de ces ancêtres décédés. Aussi bien chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens anciens, la bière et le vin étaient également utilisés comme instruments de renforcement de la solidarité et de la résolution des conflits.

⁷⁴⁴ P. Denis, " Chrétiennes et africaines. Le dilemme d'un groupe de femmes sud-africaines", *Revue théologique de Louvain*, 35^e année, fasci.1, 2004, pp.54-74.

CHAPITRE V :

**LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RENFORCEMENT DE LA
SOLIDARITÉ ET DE LA RÉSOLUTION DES CONFLITS CHEZ LES ÉGYPTIENS
ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN**

La bière et le vin chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun en particulier et les Noirs d'Afrique en général jouaient également un rôle social important. Ils contribuaient au renforcement de la solidarité entre les membres du corps social et aidaient à la résolution des conflits.

I- LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RENFORCEMENT DE LA SOLIDARITÉ CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN


A- Les lieux traditionnels et publics de consommation de la bière et du vin comme hauts lieux de brassage des Hommes

Parmi les lieux traditionnels, publics et emblématiques de consommation de la bière et du vin en Egypte pharaonique et chez les Ekang, il y a les maisons de bière. Celles-ci étaient des espaces de rencontre. On rencontrait aussi les maisons closes des grandes villes égyptiennes notamment à Thèbes. On y buvait de la bière.¹ Le *'thnqt* « maison de la bière » compte parmi les institutions originales que les Egyptiens anciens ont mises sur pied. C'était un véritable débit de boisson. La description de ce local est donnée par le papyrus Anastasie IX. Toutes sortes de boissons alcoolisées y étaient servies aux consommateurs : De la bière, du vin et du *shedeh*. On y consommait une boisson mystérieuse nommée *tnnk*. La maison de la bière en Egypte ancienne rassemblait à la fois des courtisans, des musiciens et des guirlandes florales. C'était un véritable lieu de brassage des personnes et de renforcement de la solidarité entre les individus émanant de divers corps de métiers. Même les amoureux y allaient pour passer du temps et raffermir leurs relations. Dans une poésie contenue dans le papyrus de Turin, un jeune sycomore invite les amoureux à venir prendre place sous son feuillage. A cet endroit, les serviteurs devaient apporter instruments de musique, fruits et végétaux et boissons alcoolisées. Ce lieu devenait ainsi un véritable *'thnqt* :

Viens passer le jour dans le bonheur
et demain, après demain, jusqu'à trois jours
assise sous mon ombrage
le compagnon de la sœur est à sa droite
tandis qu'elle le fait enivrer
en suivant ce qu'elle dit
la pièce des bières (*'thnqt*) se trouble par l'ivresse
qu'elle demeure avec son frère.²

¹Anonyme, "Maison de bière dans l'Egypte antique" [En ligne] fr.wikipedia.org/wiki/Maison_de_bière_Wikipédia, encyclopédie libre, (consulté le 12/12/2018).

²Tallet, *Le vin...*, p.347.

Ce haut lieu de la boisson était le siège de véritables festivités. Le papyrus érotique de Turin mentionne explicitement la musique et le vin dans la maison de la bière égyptienne. Aussi dans le même document, peut-on se renseigner sur diverses sortes de vases tenues par les consommateurs ou disposées près d'eux. Il est tout aussi possible de reconnaître les différents récipients qui étaient utilisés pour stocker le vin. En l'occurrence la jarre à long col de type « syrien ».³ Dans la maison de la bière égyptienne, on retrouvait des chants, des jeux, de la danse et probablement des récitations. Contrairement au banquet égyptien, on observait que les femmes et les hommes s'asseyaient ensemble dans la maison de la bière et ils y buvaient jusqu'à l'ivresse. Pendant que les autres citoyens se couchaient après la tombée de la nuit en Egypte ancienne, les maisons de la bière étaient des lieux qui restaient parfois ouverts jusqu'au matin. Toute chose qui participait au renforcement de la solidarité entre les individus. Bien plus, à l'opposé de l'Égyptologue français Pierre Tallet qui considère les maisons de bière égyptiennes comme des hauts lieux de prostitution et de débauche, les recherches d'Abigaëlle montrent très bien que la maison de la bière en Egypte pharaonique n'était pas vraisemblablement un lieu de prostitution. D'ailleurs, le terme égyptien *khenemet* lié au concept , *hnms* qui signifie « ami » ou « s'associer avec » renvoie à « une fille de joie ». Cette fille de joie est d'habitude une danseuse ou une chanteuse. Certaines scènes érotiques présentes dans le papyrus de Turin sont souvent attribuées aux égyptiennes anciennes et mises en relation avec les maisons de bière par certains auteurs. Ce qui paraît discutable car ces images qui représentent des détails visuels laissent peu de place à l'imagination.⁴

Le papyrus du musée de Brooklyn nous conforte dans cette position. Il mentionne à cet effet que les maisons de bière en Egypte pharaonique étaient fréquemment habitées par des babyloniennes du moins pendant le Nouvel Empire égyptien. Cette situation pouvant s'expliquer par le fait qu'à cette époque, les marchands syriens étaient les plus grands pourvoyeurs de filles de joie des maisons de la bière en Egypte ancienne. Ces marchands syriens prenaient aussi l'habitude de proposer les servantes aux ménagères. Il nous semble donc clair que la prostitution ne semble pas avoir existé en Egypte pharaonique comme on pouvait l'observer dans d'autres sociétés antiques notamment en Mésopotamie, en Grèce etc. Les danseuses, les chanteuses ou musiciennes étaient souvent les prêtresses de la divinité et épouses de prêtres du même dieu. La photo ci-dessous nous présente les scènes érotiques dans lesquelles ces chanteuses et danseuses apparaissent.⁵

³ *Ibid.* p.348.

⁴ Abigaëlle, " Fonctions sociales...", pp.26-27.

⁵ *Ibid.*

49 : Les scènes érotiques présentes dans le papyrus de Turin

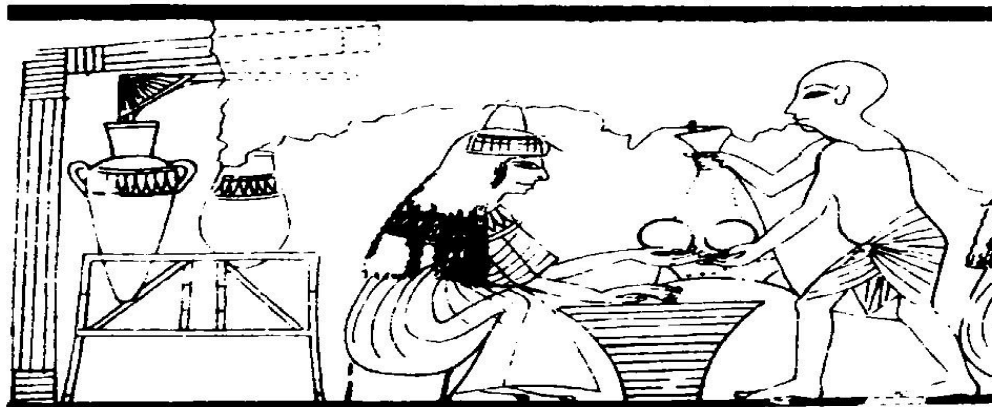


Source : <https://savoirdhistoire.wordpress.com/2015/09/24/sexe-sur-le-nil-le-papyrus-pornographique-de-turin/> ,consulté le 07/03/2020.

A l'origine, le vocable qui sert à désigner la maison de la bière en Egypte ancienne se referait au lieu où l'on stockait la boisson. D'ailleurs, le vocabulaire administratif égyptien parle des celliers et des départements où les denrées étaient produites et stockées. Dans une lettre qui date de Ramsès II, il est marqué *'thnqt* pour le magasin et l'atelier de la bière, mais aussi le *'tbnjt* pour les sucreries, le *'tpsn* pour le pain-*psen* et la *'tbjt* pour le pain-*bit*. Pendant le règne de Ramsès II, on va retrouver dans le temple de Louxor le vocable *'tjrp* pour le vin. Il est donc probable que ce vocable est désigné de façon plus large l'ensemble des débits de boisson à caractère public. Ces hauts lieux de boissons enivrantes étaient très populaires et on y produisait et servait de la bière. Selon les informations données par le papyrus de Turin, c'était des espaces provisoires qui pouvaient être montés et démontés en même temps. Nous avons la confirmation de cette analyse dans une représentation trouvée dans une tombe qui date de l'époque de Ramsès II. On peut y percevoir les femmes qui font du commerce avec des mains qui abondent. Derrière elles, se trouve un petit kiosque où se trouvent les jarres de bière ou de vin. C'est une sorte de baraque édiflée temporairement pour répondre aux besoins de mobilité. L'image ci-après le montre si bien.⁶ *

⁶ Tallet, *Le vin...*, p.348.

50 : un débit de boisson dans un port (TT 217)



Source : Tallet, *Le vin...*, p.349.

Contrairement aux bars modernes où les consommateurs de bière et de vin ne se connaissent pas pratiquement, où les personnes s'asseyent par affinité, où la configuration des tables et des chaises accentue la différence entre les buveurs, les lieux de consommation de ces boissons chez les Bulu du sud-Cameroun de la période précoloniale étaient des hauts lieux de brassage et de renforcement de la solidarité entre les hommes et les femmes comme la maison de bière en Egypte pharaonique. Les personnes qui s'y trouvaient se partageaient les mêmes histoires, les frontières disparaissaient et les classes sociales se dissolvaient. A cet endroit, toutes les personnes étaient égales. D'ailleurs, on s'asseyait sur des troncs d'arbres sectionnés, des branches tri-fourchues, des plateaux de bois auxquels on ajoutait trois pieds ou des petits bancs construits comme des lits.⁷ Chez les Egyptiens anciens, les maisons de bière n'avaient pas la configuration actuelle des bars et des bistros, les consommateurs s'asseyaient à cet effet sur les nattes et les tabourets. Meubles qui ressemblent à ce qu'on rencontrait dans les maisons de bière ékang. Les maisons de bière des Ekang en l'occurrence celles des Bulu étaient des lieux de consolidation et de renforcement de la solidarité.⁸ Même aujourd'hui on observe que dans ces espaces, Il n'y a pas de professeur, de vendeur à la sauvette, de policier bref tout le monde est au même pied d'égalité.⁹

A l'image des maisons de bière égyptienne désignées par le vocable *'tjrp*, les maisons de bière ékang était le plus souvent situées en plein air ou alors à l'intérieur d'un hangar sans mur. Parfois les consommateurs se retrouvaient au pied d'un arbre comme le manguier. D'autres espaces de consommation de vin et de bière étaient présents chez les Ekang du sud-

⁷ Bertaut, *Droit coutumier...*, p.135.

⁸ Ossah, "Désignation, Production...", p.73.

⁹ *Ibid.*

Cameroun. C'est le cas du domicile d'un individu. Il était question à cet effet d'aller chercher le vin de palme par exemple dans son lieu de production. Le plus souvent le propriétaire du domicile entretenait des relations particulières avec les consommateurs. Tous les consommateurs dans ce cas d'espèce étaient considérés comme des invités.¹⁰ Souvent les individus présents dans ce domicile partageaient les liens de parenté. Par moment aussi, il pouvait être question d'un ou des étrangers à qui une hospitalité était accordée. Ces espaces en Egypte pharaonique étaient souvent les lieux de célébration des naissances, mariages, le palais du Pharaon...¹¹

Les lieux traditionnels de consommation de la bière et du vin tant chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale que chez les Egyptiens anciens et même dans presque toutes les sociétés négro-africaines étaient des catalyseurs nécessaires à la cohésion sociale. Le boire villageois communautaire était synonyme d'ordre et de solidarité entre les individus. Dans ces maisons de bière, le boire collectif était la chose la mieux partagée. Tout buveur solitaire n'y avait pas de liberté et n'y était pas autorisé. Ces espaces fonctionnaient selon des codes d'interdits. Elles étaient sources de convivialité et de solidarité entre les consommateurs qui y avaient accès. Les boissons enivrantes qui y étaient consommées l'étaient dans le cadre lignager. Par conséquent, la marge des libertés des buveurs était quasi nulle. Bien plus, la distribution de la bière ou du vin dans le cadre de ces espaces était faite de façon équitable, dans les limites du lignage et tenait compte de la préséance d'âge.¹²

Dans les maisons de bière égyptiennes et ékang par exemple, le buveur était constamment entouré des parents proches ou éloignés. Ce qui faisait de lui un prisonnier des exigences de parenté et des rapports d'ânesse. Il n'opérait aucun choix sur ses compagnons de beuverie, ni la quantité de bière à consommer ni le moment de sa consommation. On n'y rencontrait pas les jeunes dans ces rencontres programmées. D'ailleurs chez les Egyptiens anciens, on mettait déjà en garde les jeunes gens contre les effets néfastes des boissons enivrantes.¹³ Chez les Ekang de la période précoloniale aussi les jeunes étaient formellement interdits de la consommation de l'alcool. Les consommateurs d'un même quartier avaient le plaisir à se retrouver ensemble pour consommer la bière et le vin sans pour autant avoir la liberté de débordements individuels. On observait aussi qu'ils partageaient une même jarre de bière ou

¹⁰ Otye Elom, "La consommation...", pp.1-41.

¹¹ *Ibid.*

¹² E. Jolly, "Bars et cabarets du pays dogon" [En ligne] [Journals.openedition.org/socio-anthropologie/3999](https://journals.openedition.org/socio-anthropologie/3999), consulté le 11/11/2019.

¹³ Pour se renseigner sur cette mise en garde, lire S. Schott, *Les chants d'amour de l'Egypte ancienne*, Paris, Maisonneuve, 1956, pp.121-122.

de vin dans un cadre convivial. Convivial et ludique, la consommation de la bière et du vin dans une maison de bière égyptienne et ékang favorisait la création d'une certaine intimité et de complicité entre les buveurs. Genévière Calame-Griaule prenant l'exemple dogon disait à ce sujet « Dans ces réunions d'hommes discutant autour d'unealebasse de bière circule à la ronde un pouvoir d'attraction et une impression de communion sociale auxquels bien peu résistent ». ¹⁴

Dans ce cadre de boire collectif et convivial, les hommes développaient une certaine complicité, les paroles s'échangeaient dans une conversation amicale, des débats agités et des joutes oratoires. La maison de la bière constituait une sorte d'espace familial. Toute manifestation d'individualité y était interdite. La parole y circulait sans tenir compte des statuts individuels. L'échange de bière, du vin et de la parole y était formel. Un cercle d'habitues assis côte à côte formaient une communauté de buveurs organisée par des règles contraignantes. Ces fonctions des maisons de bière étaient aussi observées chez le Dogon du Mali. ¹⁵

Le *saré* à bière est aussi un lieu privilégié d'échanges et de confrontation publique entre les gens d'horizons ethniques et socio-professionnels différents. Une convivialité empêcherait la cascade des mépris ordinaires du Guiziga envers le Mofou, du Mundang envers le Guiziga, du patron envers le manoeuvre, du salarié envers le paysan et de celui gonflé de son égo, du fonctionnaire envers tous les autres. On s'y divertit, on peut s'apostropher sans provoquer les conflits graves car s'y côtoient de nombreuses ethnies, des débordements étant sur le compte de la bière. La bière de mil au même titre que le vin de palme s'avère donc nécessaire pour une cohabitation interethnique. Au nord-Cameroun comme à Guider et à Garoua, on retrouve dans les maisons de bière (bil-bil) des ressortissants du sud-Cameroun, de l'est, de l'ouest et les natifs consommant en toute convivialité le bil-bil, boisson locale. Au sud-Cameroun, il est aisé de rencontrer dans les lieux de consommation du vin de palme les ressortissants d'autres régions notamment du nord, de l'est, du littoral, de l'extrême-nord... ingurgitant des quantités importantes de vin de palme dans un esprit de solidarité. ¹⁶

L'*aba* chez les Ekang était aussi un lieu important de consommation et de partage de la bière et du vin. Le partage de la bière et du vin dans l'*aba* ékang était un principe sacro-saint. Un passant avait également le droit de partager le vin et la bière trouvés dans l'*aba* sans avoir besoin de l'autorisation des personnes à qui ces boissons étaient destinées. Les veufs et les

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶Seignobos., " trente ans de bière de mil à Maroua", in Raimond C., Garine E., et al. (eds.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du Lac Tchad*, Paris, IRD, Prodig, 2005, pp.555-557.

célibataires étaient conviés à la consommation du vin de palme dans l'*aba*. Il est à noter donc que tout se partageait dans l'*aba* des Ekang. Ce qui lui conférait une fonction sociale essentielle. Ne pas partager le vin de palme par exemple dans l'*aba* avec les membres de la communauté était considéré par les Ekang comme un signe d'égoïsme, comme un refus de communier et de partager avec les autres.¹⁷ L'esprit de partage, de solidarité et la force des liens familiaux sont renforcés grâce au partage de la bière et du vin dans l'*aba*. Un voyageur de passage dans le village ékang à la tombée de la nuit pouvait bénéficier également du rôle hospitalier de l'*aba*. On lui offrait dans ce cadre le plus souvent de l'eau et du vin de palme. Jean Pierre Ovono Engonga cité par Gerard Paul Onji'i Essono met en exergue le caractère hospitalier de l'*aba* chez les Ekang :

Les hommes ne mangeaient pas dans leurs cases respectives ; leurs épouses acheminaient les repas de la journée à leur mari à l'Abââ par l'intermédiaire des enfants. D'habitude, même les passants ne traversaient pas un village sans faire un détour à l'Abââ soit pour les civilités d'usage, soit pour partager le repas.¹⁸

Les lieux traditionnels de consommation de la bière et du vin tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang participaient fortement au brassage des individus et au renforcement de la solidarité entre ces derniers. La consommation desdites boissons dans certaines cérémonies organisées chez ces deux peuples négro-africains consolidait et renforçait également la solidarité entre les participants de ces différentes festivités.

B- La bière et le vin : deux boissons indispensables au renforcement de la solidarité dans certaines cérémonies festives

L'ivresse était associée également à bon nombre de cérémonies en Egypte ancienne et chez les Ekang du sud-Cameroun. Notamment les fêtes et les banquets. En Egypte pharaonique cette ivresse avait pour cause le *hnq.t* « bière », boisson faisant partie de l'ordinaire égyptien et le *irp* « vin », boisson fréquemment bue à l'occasion des occasions exceptionnelles. Cette ivresse renforçait et assurait aux participants à ces cérémonies un attachement communautaire au sein d'un même groupe social et envers les puissances divines. Afin d'assurer et de renforcer cette solidarité, l'ivresse en Egypte pharaonique était associée à l'expérience polysensorielle. Parmi les cinq sens qui sont associés à l'ivresse nous pouvons retenir quatre qui apparaissent dans le vocabulaire égyptien. Il s'agit en clair des verbes d'actes de perception. Nous avons *m33* « voir, regarder », *sdm* « entendre, écouter », *hnm* « sentir » et

¹⁷ G.P. Onji'i Esonno, " L'Abâçâç, corps de garde et espace de communication chez les Fang d'Afrique centrale, préfiguration des réseaux sociaux modernes", Mémoire de Master, Université de Yaoundé II, 2015, p.51.

¹⁸ *Ibid.*

dp « goûter », *Sn* « flairer, sentir, respirer » et ses dérivées. Les banquets qui sont représentés dans les décorations des tombes de la XVIII^e dynastie (c.1500-1300 avant notre ère), présentent les invités constitués d'hommes et de femmes de l'élite locale en train de manger et de consommer du vin. Ils sont parés de cônes d'onguent parfumés mais aussi entourés de danseurs et de musiciens. Les convives participent à ces festivités sous le signe de la convivialité mais aussi d'une saturation des sens. Comme goûts/goûter « *dp* », odorat/sentir « *hnm* », ouïe/entendre « *sdm* ». ¹⁹ La danse, la musique et surtout l'ivresse étaient placées sous le patronage de la déesse Hathor. ²⁰ Les grandes fêtes annuelles arrêtaient pendant plusieurs semaines le fonctionnement de l'Etat pharaonique. Provoquant ainsi de vastes déplacements de pèlerins et de curieux. A titre d'illustration, les fêtes de Bubastis rassemblaient près de 700000 personnes selon le témoignage d'Hérodote. Ces pèlerins étaient constitués d'hommes et de femmes. A ces occasions, ils riaient, s'amusaient et surtout buvaient d'énormes quantités de bière et de vin. ²¹

Dans ce contexte festif, l'ivresse était d'habitude associée à la boisson, mais aussi à l'érotisme, à la consommation de la nourriture, à l'utilisation d'onguents et à la musique. Cette ivresse s'inscrivait également dans un contexte polysensoriel. Il fallait procéder à des stimulations auditives (musique) et olfactives (onguents, fleurs). La stimulation de ces sens était associée à l'esthétique visuelle (parures de fleurs colorées dans les scènes de banquets). Le terme par lequel les Egyptiens anciens désignaient l'ivresse est *tekhet*. D'autres termes ou expressions se referaient à cet état : *thi* « être enivré », *thth* « être embrouillé, confus ». ²² L'ivresse dans la perception des Egyptiens anciens était l'expression d'une réjouissance populaire, collective et positive. C'était également un état propice à certaines expériences communautaires particulières. Elle permettait de mettre les consommateurs de bière et de vin dans des dispositions conviviales et apaisait les cœurs (*ib*). Elle procurait aussi aux buveurs une sorte de satiété. L'ivresse constituait pour l'élite et le reste de la population un moment collectif privilégié de réjouissances festives. D'ailleurs, l'enseignement d'Ani datée de l'époque ramesside met en garde contre les effets néfastes d'une beuverie (*Swr-boire*) hors du cadre des

¹⁹ Donnat, "l'ivresse-tekhet et...", pp.21-35.

²⁰ Sauneron, S., "Ivresse", in Posener G.(ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.141-142.

²¹ Sauneron, S., " fêtes" in Posener G. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959 pp.216-217.

²² *Ibid.*

manifestations festives, mais d'un autre point de vue donne de la valeur à une ivresse (*th.t*) qui se développe dans une célébration collective régie par des règles.²³

Dans le contexte du banquet égyptien, la consommation de la bière et du vin donnait lieu aux rencontres conviviales, les adversaires taisaient provisoirement leur conflit. C'était le temps d'un festin convivial. Ces boissons enivrantes associées à la nourriture favorisaient la création entre les participants au banquet d'une communauté culturelle, urbaine et politique. Rassembler les convives pour partager la nourriture et bien sûr des boissons de marque permettait de créer le consensus entre ces derniers. La consommation de la bière et du vin en ces moments de banquet rendait possible la conciliation des intérêts sociaux seul gage pour la réconciliation diplomatique. La conciliation et la réconciliation en Egypte pharaonique étaient des signes d'incorporation à la communauté civique. Consommer la bière et le vin dans les cérémonies festives en Egypte pharaonique permettait aussi de désamorcer les tensions politiques. A ces occasions, les Egyptiens décidaient de signer avec les partenaires ou les adversaires des conventions ou des traités. La qualité et la quantité de la nourriture et des boissons apprêtées pour la cérémonie faisaient foi.²⁴

Les séances de la consommation de la bière et du vin dans le banquet égyptien faisaient disparaître les différences sociales. Tous les convives étaient considérés comme égaux. Boire et même manger ensemble étaient signe de paix chez ce peuple négro-africain. En cette circonstance, des clivages bruyants étaient mis entre parenthèse. Il s'agissait pour les Egyptiens de la période pharaonique d'opérer symboliquement un passage des désordres privés à l'ordre en public. Les banquets égyptiens associaient également les vivants aux morts, les proches et les étrangers, les hommes et les dieux. On donnait à ces entités supérieures à savoir les morts et les divinités leur part de bière et de vin. En l'occurrence la bière tiède ou de la grenadine. Ces breuvages enivrants offraient aussi l'occasion aux Egyptiens de sceller les réconciliations politiques. A titre d'illustration, le pharaon Niouserrê se vante d'avoir offert vers 2400 av. JC., mille six cents repas à ses invités venus de toute l'Egypte. Bon à savoir, dans l'Ancien Orient, toutes les conventions, les traités et autres accords diplomatiques étaient conclus par un banquet pris avec l'adversaire. Le vin qui y était consommé était versé rituellement.²⁵ Chez les Bulu du sud-Cameroun de la période précoloniale, la cérémonie de *bilaba* ou *bilabi* chez les Beti donnait

²³ *Ibid.*

²⁴ Y. Schemeil, "Déjeuner en paix, banquets et citoyenneté en méditerranée orientale", *Revue française de science politique*, Vol.8, N°314,1998, pp.349-375.

²⁵ *Ibid.*

aussi lieu à un grand banquet qui réunissait les individus au même titre que les fêtes des initiations, les fêtes des victoires d'après-guerre, les fêtes des naissances, les banquets funéraires, les fêtes des retrouvailles de famille. Ces cérémonies étaient organisées dans la convivialité totale et étaient des hauts lieux de consolidation de la solidarité entre les individus comme en Egypte pharaonique à travers la consommation de la bière et du vin. Les Ekang par la consommation collective ou communautaire de la bière et du vin permettaient au *mvoe* (la paix physique, social et du cosmos) de s'établir non seulement dans le cadre humain mais aussi dans le cadre des relations avec le cosmos et d'éviter l'*abe* ou mal. Les principales déclinaisons de cet *abe* sont aussi le meurtre, le manque de communication entre les individus, la méfiance, l'égoïsme, l'avidité, l'adultère, le vol, la calomnie, le mensonge etc. A l'instar des Egyptiens anciens qui par l'instauration de la *Maât* ou solidarité permettaient aussi d'éviter l'*Isefet*, le chaos, le meurtre, l'insensibilité, la lutte entre les individus etc.²⁶

La cérémonie de *bilaba* (compétition somptuaire) était constamment accompagnée de danse à l'image des banquets égyptiens. Pendant de longues heures, la cérémonie déroulait ses fastes. Cette cérémonie était caractérisée par sa forme ostentatoire et somptuaire. C'était une coutume chez les Ekang du sud-Cameroun qui avait acquis une importance telle qu'elle était assimilée à une danse.²⁷ Le plus souvent, c'est le demandeur qui se déplaçait chez son adversaire avec des tam-tam et tambours. Cette danse était ponctuée des ripailles et d'accalmies. Les gestes essentiels du *bilaba* y prenaient corps. A cette occasion on distribuait du vin de palme aux participants. Elle donnait lieu à une grande fête quand les adversaires étaient détenteurs de richesses. Pendant la fête, on buvait et grâce à l'ivresse, les esprits s'échauffaient. Parfois il arrivait que les parents des deux adversaires viennent se greffer au premier *bilaba* et nouèrent entre eux aussi de nouvelles concurrences.²⁸ Tout comme les cérémonies festives organisées en Egypte pharaonique grâce à l'ivresse festive qu'elles engendraient renforçaient et consolidaient la solidarité entre les célébrants. Les banquets qui sont représentés dans les décorations des tombes de la XVIII^e dynastie, les fêtes de Bastet à Bubastis qui rassemblaient près si non plus de 700000 personnes, les fêtes de la ville de Saïs en l'honneur de la déesse Neith ou les fêtes d'Héliopolis en l'honneur du soleil le montrent à suffisance. De fois aussi, pendant la cérémonie de *bilaba*, les dignitaires ékang consommaient du vin confectionné à partir du plantain. Ce vin était réservé essentiellement aux chefs de village chaque fois qu'ils

²⁶ Guilbot, " bilaba...", pp.163-174.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ *Ibid.*

se rencontraient pour réunir les biens. Cette danse était désignée sous le vocable de *nyeng* et on disait *ejem nyeng* « danser le *nyeng* ». La boisson faite à base de plantains s'appelait *mimbardé bikon*. Pour la confectionner, on prenait les plantains séchés puis on les écrasait. La poudre obtenue était mélangée au piment. Elle était ensuite dissoute dans l'eau et fermentée. Après fermentation, le breuvage était consommé comme boissons enivrante. *Bilaba* réunissait des chefs de village qui s'échangeaient des cadeaux comme des chaussures, des habits. C'était une sorte de troc qui donnait lieu à des enguelades entre amis. La danse se passait sur la cour à ciel ouvert et pendant toute la nuit.²⁹

A l'occasion de cette danse, les Ejang mobilisaient de richesses du lignage et révélaient leur capacité à transformer les conflits en alliance mais aussi affirmaient et renforçaient leur position de pouvoir dans le système social. Il s'agit aussi pour les principaux acteurs de cette danse de battre les alliés en générosité afin de gagner la lutte de la reconnaissance sociale. Dans cette concurrence pendant laquelle on montre qu'on est le plus généreux en donnant plus de cadeaux à son adversaire, il se tissent des relations et un système d'allégeances. Le don, la réciprocité et la dette deviennent des contraintes dans ce système.³⁰ L'offre et la consommation d'alcool ou de boissons fermentées en l'occurrence le vin de palme par les hommes adultes chez les Ejang en général se faisaient à l'occasion de toutes les prestations sociales. Notamment à l'occasion des palabres au corps de garde (*aba*) ou des promenades dominicales. Egalement, ils en consommaient sur le lieu même de leur extraction.³¹

La présence du repas et des boissons dans cette cérémonie ô combien grandiose atteste les engagements pris par les différents protagonistes comme en Egypte pharaonique. Chez les Egyptiens anciens par exemple, le pacte était souvent conclu en s'asseyant à une table et en buvant dans une coupe. Ceci en présence des dieux. Si nous interrogeons la mythologie égyptienne, nous verrons que dans le cas du combat mythique d'Horus contre Seth, Rê leur avait dit pour mettre fin à leur querelle : " Mangez, buvez et que nous soyons enfin en paix". Dans l'Egypte du Nouvel Empire, les invités mangeaient et buvaient en arc de cercle pour que la distance les séparant soit la même quelle que soit la place de chacun d'eux dans la hiérarchie, ou leur origine sociale, ethnique et religieuse.³²

²⁹ Okono Ndo Ruben, 94 ans, cultivateur, Abiete, 28 novembre 2017.

³⁰ J.M. Ela, *Travail et entreprise en Afrique. Les fondements sociaux de la réussite économique*, Paris, Karthala, 2006, p.184.

³¹ Bahuchet, S., De Moret P.(eds.), *Les peuples des forêts tropicales aujourd'hui, Vol. III : région d'Afrique centrale*, Bruxelles, APFT-ULB, 2000, p.169.

³² *Ibid.*

Plusieurs autres occasions s'offraient aux Egyptiens de l'Antiquité pharaonique et aux Ekang de la période précoloniale pour organiser des banquets. Certains de ces banquets avaient un caractère rituel. C'était par exemple un festin liturgique organisé pour honorer le roi-prêtre dans le cas de l'Egypte pharaonique et des rites *mevungu*, *Sso*, *ngii* etc. chez les Fang-Beti-Bulu. En Egypte ancienne, le Pharaon était accompagné de son épouse et recevait de ce fait des agapes en présence d'un public composé d'hommes et de femmes. Le repas et les boissons enivrantes étaient consommés en présence des musiciens et dans une position assise. On y buvait de bière fermentée d'orge et des dattes.³³ Les dieux recevaient aussi pendant les fêtes religieuses leur part de vin de raisin. C'est le cas par exemple de la fête de Bastet à Bubastis, celle d'Isis à Busiris. Dans cette ville bâtie au milieu du Delta égyptien, on rencontre un très grand temple dédié à la déesse Isis. La troisième fête se célèbre dans la ville de Saïs en l'honneur de la déesse Neith. La quatrième dans la localité d'Héliopolis en l'honneur du soleil. La cinquième à Bouto en l'honneur de Léto. La sixième à Paprénus en faveur d'Arès. Ces manifestations festives étaient très populaires et les manifestants y buvaient de la bière et du vin sans mesure comme dans les cérémonies festives fang-béti-bulu de la période précoloniale.³⁴ Dans les célébrations royales, la boisson *paoure* était offerte aux serviteurs de la bière et du vin. Des espaces étaient aménagés dans les palais royaux pour accueillir un maximum d'artisans dans toutes les professions. Ceci pour offrir au roi une qualité de services incomparable. Ces artisans étaient composés de boulangers, de pâtisseries, de bouchers, cuisiniers, de brasseurs et de vigneron etc.³⁵

Hormis ces énormes quantités de boissons enivrantes et ce repas fastidieux qui rassemblaient le pharaon et sa cour, la bière, le vin et les repas beaucoup plus modestes étaient aussi offerts par la haute société égyptienne. L'objectif était le même : consolider la solidarité et le vivre ensemble entre les individus.³⁶ Lors des repas privés, il fallait absolument porter ses salutations aux maîtres de la maison. A leur tour, ces derniers étaient aussi tenus de souhaiter la bienvenue aux convives. Pendant le Nouvel Empire, nous devons noter que les Egyptiens anciens ne mangeaient et ne consommaient pas la bière et le vin autour d'une table. Ces boissons en l'occurrence se prenaient assis, souvent en plein air, dans les cours, les jardins ou sur la terrasse quand la maison en possédait. Tandis que de petits sièges sans dossier étaient proposés

³³ M. Pivot, *Les gueuletons de nos ancêtres, l'histoire racontée par la table de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Editions Ramsay, 1997, p.14.

³⁴ *Ibid.*, pp.20-21.

³⁵ *Ibid.*, p.23.

³⁶ *Ibid.*, p.24.

aux personnages de haut rang, les personnes de moindre importance étaient assises sur la natte à même le sol. Les mets étaient présentés dans des paniers ou posés sur de petits guéridons. Ce mobilier ainsi présenté nous rappelle celui rencontré dans les maisons de bière égyptiennes et ékang. Si on en croit Laburthe-Tolra, les repas et les boissons étaient aussi consommés dans la cour-rue ou à l'air libre (*nsn*) chez les Beti lors des fêtes communautaires. Ces banquets festifs étaient également agrémentés par un orchestre souvent convié les jours de danse.³⁷ Pour le cas de l'Égypte pharaonique, Athénée précise au sujet du mobilier que : "on n'y dresse point de table, mais les plats y sont portés à la ronde".³⁸

La consommation du repas et de la bière et du vin se faisait dans la gaieté totale tant en Égypte pharaonique que chez les Fang-Beti-Bulu de la période précoloniale. Des musiciens à l'aide de leurs tambourins, balafon, mvett, flutes, cithar ou violes agrémentaient ces moments festifs. En Égypte pharaonique, ces musiciens étaient accompagnés de jongleurs et bouffons qui pour la circonstance venaient amuser les dames égyptiennes.³⁹ Certains vins étaient consommés à ces occasions : le *tzete*, boisson liquoreuse et consommée en abondance, le *tokens* qui provenait de Nubie, les vins blancs qui était généralement utilisé dans la médecine égyptienne. Tandis que chez les Ekang de la période précoloniale, on consommait le *pwata*, le *mimbardé bikon*, le vin de palme...⁴⁰ Cette variété de vins présente dans les banquets égyptiens permettait de confirmer la théorie selon laquelle le vin serait né en Égypte notamment dans la localité de Plinthine, ville située au bout du golfe arabe, à l'extrémité occidentale de la Basse-Égypte. Voici le témoignage d'Athénée à ce sujet :

[...] Les Égyptiens auraient dû leur amour du vin, et du boire, et c'est une invention subsidiaire de leur pays que les gens trop pauvres pour se procurer du vin boivent du vin fabriqué avec l'orge, il procurait une telle gaieté à ceux qui en usaient qu'ils chantaient, dansaient et faisaient tout ce que font les gens pris de vin, seulement Aristote dit que les gens pris de vin tombent sur place, tandis que ceux qui ont bu de la bière se couchent la tête en arrière : c'est que le vin rend la tête lourde et la bière assoupit.⁴¹

Les Égyptiens anciens étaient donc friands de vin. Ce qui fait qu'ils en buvaient à l'excès. Néanmoins, ils avaient des produits naturels pour combattre l'ivresse. C'est l'exemple du chou : " Il n'y a que chez eux où se soit comme une loi de manger avant tout autre aliment des choux bouillis". La bière et le vin étaient des boissons fortement alcoolisées. C'est dans les couches populaires les moins aisées que la bière était considérablement répandue. Hérodote

³⁷ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs*, pp.268-269.

³⁸ Pivot, *Les gueuletons...*, p.25.

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ *Ibid.*, p.29.

⁴¹ *Ibid.*

dira à cet effet que les Egyptiens anciens préparaient le vin à partir de l'orge.⁴² Dans les banquets égyptiens particulièrement, la beuverie et le sexe ont toujours fait bon ménage. On se soûlait sans retenue, puis les célébrants défilaient en ville en chantant et en dansant. Il était même permis de se livrer à quelques ébauches sexuelles avant de reprendre avec la vie quotidienne le lendemain. C'est en 1470 av. J.C. que la scène ainsi décrite de la cérémonie de l'ivresse s'était déroulée en Egypte. Cette cérémonie était considérée par les Egyptiens anciens comme un rituel. Elle se célébrait tous les ans en Egypte pharaonique et était destinée à la salvation de l'humanité. Il faut signaler ici que c'est l'archéologue Bryan Besly de la John Hopskins university qui va découvrir les traces de ce rituel bien spécifique en son genre sur une colonne du temple de Louxor. Il y existe des inscriptions qui évoquent le fait de « patauger dans la marécages ». C'est une expression qui exprime l'idée de « relations sexuelles » en égyptien ancien. C'est à la fin du mois d'Août de chaque année que ce rituel était organisé. On y observait une saoulerie collective accompagnée de la musique et de la danse. Ce qui permettait aux célébrants d'entrer en communication avec le monde numineux.⁴³

De toute évidence, le banquet dans la conception pharaonique et ékang était un moment essentiel de la vie communautaire. C'était un moment important de la vie religieuse, funéraire et sociale. Il était destiné à rassembler les membres du corps social. Les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale faisaient du banquet, un moment d'union et de réconciliation. Ceci n'était possible qu'en buvant et en mangeant ensemble. En consommant de façon communautaire la bière et le vin dans le cadre d'un banquet, on voit s'exprimer à égalité les forces antagonistes. C'est autour des jarres de vin et des cruches de bière que les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale nouaient les destins collectifs. Les tables étaient d'ailleurs juxtées de petits bancs. Ce qui permettait de rapprocher davantage les convives unis par une convivialité rituelle et associés à une consommation de nourriture, de bière et de vin.⁴⁴ Le banquet égyptien et ékang offrait donc aux convives l'occasion de consommer les nourritures et les boissons enivrantes en commun. Cette convivialité joyeuse était constamment agrémentée avec de la musique et des distractions diverses. La qualité et la quantité des denrées alimentaires y compris de la bière et du vin témoignaient de l'abondance. Les personnes invitées prenaient plaisir à manger et à boire ensemble, les discussions y allaient de bon train. Des

⁴² *Ibid.*, p.30.

⁴³ J.F. Dortier, " Beuverie et sexe : curieux rite de l'Egypte antique "[En ligne] <https://www.scienceshumaines.com/beuverie-et-sexe-curieux-rite-de-l-egypte-antique.fr15214.htm/>, consulté le 15/05/2020.

⁴⁴ Mazoyer, M., " « j'ai songé à rechercher la clé du festin ancien... » quelques clés pour ouvrir ce banquet", in Sydney H.A., Mazoyer M. (eds.), *Le banquet à travers les âges de pharaon à Marco Ferreri*, Paris, l'Harmattan, 2011, pp. XI-XXII.

décisions importantes pouvaient être prises par exemple à ces occasions. C'étaient également des moments importants pour l'Égypte et les Ekang de la période précoloniale de nouer certains contacts diplomatiques.⁴⁵

En Égypte pharaonique, il n'était pas acceptable de renvoyer la préparation du repas en raison de la présence non attendue d'un visiteur de passage. En plus, il était indiqué de consommer son repas et sa bière devant la porte de la maison afin d'inviter tout passant à partager cette nourriture et la bière.⁴⁶ L'accueil d'un étranger en Égypte pharaonique donnait lieu à un banquet de circonstance ou une fête tout court. A cet effet, l'hôte accueillant avait comme devoir entre autres de donner à manger à l'affamé mais aussi de donner à boire notamment la bière et le vin à l'assoiffé. C'était une hospitalité *intra muros* selon l'expression de Monge. C'est-à-dire que cette hospitalité était pratiquée entre ceux qui habitaient une même sphère géographique. Avant d'apprêter le repas, la bière et le vin, l'hôte accueillant s'assurait de la propreté des entrepôts, de la cuisine et de toute la maison. Il fallait accueillir les convives dans toute la dignité requise.⁴⁷ Au moment du festin avait lieu les salutations d'usage entre l'hôte accueillant et ses convives. Des compliments intarissables étaient faits par les conviés à l'endroit du maître de maison. Montet que cite Monge évoque les compliments contenus dans le papyrus aegyptiaca :

Que la grâce d'Amon soit dans ton cœur ! qu'il te donne une heureuse vieillesse ! de passer la durée de ta vie dans la joie et d'arriver à l'honorariat. Tes lèvres sont saines, tes membres forts. Ton œil voit loin. Tu es habillé de lin. Tu montes en équipage, le fouet à manche d'or est dans ta main. Des guides neuves sont en ta possession. Des poulains de Syrie sont attelés...Tu descends dans ton bateau de sapin orné de la proue à la poupe. Tu arrives à ton beau château fort que tu as construit toi-même. Ta bouche est pleine de vin et de bière...Le vin est décacheté. Un chant suave retentit près de toi. Ton parfumeur répand le parfum des gommés. Ton chef jardinier est présent avec les guirlandes...⁴⁸

La réception comme nous l'avons souligné donnait lieu à la fête. Elle était animée par les jeunes filles chanteuses, danseuses et musiciennes. Des cruches de bière et de vin étaient offertes aux convives. Il était versé dans leurs différentes coupes du vin et de la bière C'était un signe de la convivialité et de la solidarité. L'ivresse festive qui va naître dans cette circonstance de banquet va contribuer à fédérer les uns et les autres en les rapprochant. D'ailleurs, il est à noter que le banquet proprement dit débutait au son de la musique, au rythme des jeux et des

⁴⁵ Catherine, G.J., Christophe, H., Brigitto, L., " Introduction", in Catherine G.J., Christophe H., Brigitto, L.(eds.), *Le banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, pp.12-28.

⁴⁶ D.C. Monge, *Dieu hôte : recherche historique et théologique sur les rituels d'hospitalité*, Bucarest, Zeta Book, 2008, p.18.

⁴⁷ *Ibid.*pp.33-35.

⁴⁸ *Ibid.*p.36.

danses et surtout lorsque la bière et le vin faisaient déjà leur effet.⁴⁹ Il est à observer aussi que les mêmes règles d'hospitalité étaient pratiquement identiques à celles qu'on observait chez les Ekang de la période précoloniale dans leur immense majorité. Ainsi, Tessman que cite Laburthe- Tolra nous renseigne que les Beti anciens recevaient un visiteur avec tous les égards dûs à son rang. Il recevait à cet effet de son hôte de la nourriture, des boissons et toute sorte de cadeaux somptuaires. Bien plus, si le visiteur est venu seul, l'hôte se préoccupait de lui trouver une compagne (une sœur, une fille ou une épouse) pour lui réchauffer les pieds pendant la nuit. Ce n'était pas à lui de fixer la durée de son séjour, mais à son hôte. Bien entendu, nous rappelons que l'accueil d'un visiteur qui pouvait aussi être un parent ou un allié lointain était une occasion de fête chez les Ekang de la période précoloniale.⁵⁰

La solidarité construite autour de la bière et du vin dans certaines manifestations festives tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale s'appuyait sur la *Maât* et le *mvoe'e* qui eux-mêmes se référaient aux principes qui gouvernaient la société toute entière c'est-à-dire la vie civile et commune. Ces principes étaient les suivants : l'altruisme, la communication et bien sûr la solidarité. Chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique tout comme chez les Ekang de la période précoloniale, la *Maat* ou le *mvoe* étaient aussi synonyme de solidarité. C'est-à-dire accepter dans la paix par exemple de consommer la bière et le vin avec les membres de la communauté. C'était aussi faire preuve de confiance et de droiture envers les autres individus mais aussi la communauté toute entière. Selon les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale, la solidarité (*Maât* ou *mvoe'e*) signifiait aussi avoir le cœur patient et incliné (*w3h jb* en égyptien ancien). C'est-à-dire prêter une oreille attentive aux besoins des autres. Il était question de développer un « art d'écoute ». Pour que le sens de la solidarité (*Maât*) puisse s'intégrer en chaque égyptien par exemple, l'Égyptien devait taire la « voix de son ventre » selon la recommandation de Ptahhotep. Il s'agissait d'éviter l'égoïsme et l'avidité. En d'autres termes, l'individu devait substituer sa volonté à celle de la communauté. Les Egyptiens anciens disaient à cet effet « rendre muet les institutions du ventre », « chasser la chaleur (*d3r srf*) », « submerger le cœur (*hrp jb*) ». Ce sont là des conditions à remplir par l'Égyptien avant de s'ouvrir à la *Maât* et de l'intégrer dans son cœur.⁵¹ Le *mvoe'e* chez les Ekang de la période précoloniale se référaient aux mêmes principes que la *Maat* égyptienne. Nous avons commencé à le montrer plus haut. Pour être plus précis, le

⁴⁹ *Ibid.*, p.38.

⁵⁰ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, pp.223-224.

⁵¹ Assmann, J., "Sagesse et écriture dans l'Ancienne Egypte", in Gadoffre G.(ed.), *Les sagesses du monde*, Paris, 1991, pp.43-58.

mvo'e dans la conception ékang signifie aussi le bon ordre dans sa plénitude. Toute la société fang-béti-bulu participe à sa réalisation comme chez les Egyptiens anciens. Ce concept renvoie au bonheur que doit aspirer toute la communauté mais aussi à l'harmonie des choses. Or développer le sens du *mvoe'e* ou solidarité chez les Ekang de la période précoloniale signifiait aussi être capable de partager de façon conviviale et ludique la bière et le vin avec un autre membre de la communauté. Seuls les ennemis ne pouvaient pas s'asseoir ensemble.⁵²

L'éthique égyptienne de la période pharaonique et fang-beti-bulu de la période précoloniale n'était pas individuelle ou personnelle. Cette éthique avait un sens social et communautaire. Les Ekang comme les Egyptiens anciens estimaient que la personne humaine n'est pas une monade individuante. C'est la raison pour laquelle ces deux peuples négro-africains considéraient cette personne comme « un-être-avec », « un-être-par-et-pour » ou alors un « être-relation ». Son épanouissement était conditionné par cette interdépendance. Par le fait que l'être humain est un maillon essentiel de la chaîne sociale, ce dernier devait donc s'épanouir dans la vie sociale ou dans la vie faite de relations interpersonnelles. A titre illustratif, chez les Fang-Beti-Bulu pour dire « vous et moi » ou « toi et moi », on dira « *bí mina* » ou alors pour dire « nous et toi » on dira « *bí wa* ». A l'image des Egyptiens, l'individu s'efface dans la communauté qui a le sens de communion et donne la place à l'autre. D'ailleurs une devinette béti nous renseigne davantage à ce sujet « *Ele engabe tele tara a nsen mintem ai nnam ose* » traduction « un arbre se dressait dans la cour de l'Ancien (chef du clan) aux branches éparses à travers le pays ». La réponse en est « la consanguinité ou la parenté ». Les termes de cette devinette béti méritent d'être analysés. Ainsi le terme *ele* (arbre) est la représentation de toute la vie sociale, le mot *nsen* (cour) renvoie au milieu familial et social, le concept *mintem* (branches) représentent les membres de la famille, quand au mot *tara* (père), il désigne l'origine de la vie, l'Ancêtre qui a répandu et partagé sa vie à un grand ensemble et enfin *nnam ose*, tout le pays.⁵³ On comprend donc pourquoi l'homme ékang et égyptien avait l'habitude de déguster la bière et le vin en communauté, signe d'une solidarité agissante. En clair, la consommation collective et conviviale des boissons enivrantes dans les cérémonies festives comme le *bilaba* ou la fête de nouvel an, les fêtes de la déesse Hathor pour les Egyptiens anciens participait à la consolidation de cette solidarité.⁵⁴

⁵² *Ibid.*

⁵³ *Ibid.*, p.250.

⁵⁴ Owono, *Paupérisation ou...*, p.249.

Ce qui caractérise l'éthique fang-beti-bulu et égyptienne c'est la solidarité. Cette solidarité est marquée aussi par le partage convivial et ludique de la bière et du vin dans les maisons de bière et autres cérémonies festives. La dégustation collective des boissons enivrantes participe de ce fait à la consolidation de cette solidarité. Un certain nombre de proverbes bété à titre d'exemples nous édifient sur le sens de la solidarité chez les Ekang de la période précoloniale. C'est le cas des proverbes suivants : *manyán mod ane mimbigi mi mvus* « un frère est pour son frère le muscle dorsal », *etam mod ane nkol awu* « la solitude conduit à la mort », *manyán mod aboé koe, e nyo mbog adí ewon* « c'est ce qu'on a de meilleur qu'on donne à son frère ». Chez les Bulu on a coutume de dire aussi que *sa ngulu, mot ane ngul a monyan* « l'homme est fort par rapport à son frère ».⁵⁵

La pratique de la solidarité chez les Ekang de la période précoloniale singulièrement était contrôlée par les garants, témoins et les juges de cette éthique. Ces derniers formaient un collectif et une collégialité d'anciens dont les puissances invisibles étaient une importante composante. Ils avaient à leur tête un ancien ou chef comme le pharaon chez les Egyptiens anciens. S'abstenir donc de prendre part au partage collectif de la bière et du vin pour des raisons de haine, d'animosité, de conflit c'était aussi se soustraire à l'obligation d'instaurer la solidarité entre les individus. Entraînant à cet effet le *nsem* qui signifie coupure, rupture ou séparation. Cet acte de refus de prendre part au partage communautaire de boissons enivrantes était synonyme de faute « faillir, chuter, tomber » et s'apparentait à l'égoïsme. Les conséquences liées à cette faute étaient entre autres la rupture des relations vitales et provoquaient à cet effet la disharmonie de l'univers, de tout l'être, individuel ou social que les Egyptiens de la période pharaonique désignaient par le terme *Isefet*. Pour tout dire c'était la déchéance. Parce que le *nsem* comme l'*Isefet* étaient sociaux ou collectifs même s'il était provoqué par un seul individu.⁵⁶ Sans le sens de la solidarité (*mvoe 'e, Maât*) il était impossible pour l'homme ékang de concourir à l'instauration ou à la pérennité de l'équilibre socio-cosmique.⁵⁷

L'égoïsme à travers le refus de partager ou de consommer la bière et le vin de façon communautaire étaient des freins à l'épanouissement de la solidarité dans la société égyptienne ancienne comme chez les Ekang de la période coloniale. La paresse par exemple était synonyme du refus de s'engager dans la solidarité active de l'agir notamment l'un pour l'autre. Les

⁵⁵ *Ibid.*

⁵⁶ *Ibid.*, p.252.

⁵⁷ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.12.

Egyptiens anciens parlaient aussi de l'insensibilité dans le cas d'espèce. Les Egyptiens de l'antiquité pharaonique pensaient également que la « surdité aux paroles de la *Maât* signifiait aussi refuser de s'engager dans la solidarité communicative de « s'écouter l'un l'autre ». Tandis que l'avidité était une manière de refuser de participer dans la solidarité intentionnelle comme le partage commun de la bière et du vin. Ainsi, les Egyptiens anciens estimaient que l'avidité était un défaut du cœur et la surdité aux paroles de la *Maât* ainsi que l'avidité étaient des manquements criards contre la solidarité sociale, l'esprit commun et le sens social. Refuser de consommer la bière et le vin dans un cadre convivial avec son alter ego chez l'Egyptien ancien mettait un terme aux liens sociaux comme chez les Ekgang de la période précoloniale. La mauvaise volonté (égoïsme) pouvait expliquer cette rupture des liens sociaux.⁵⁸ Chez les Fang-Beti-Bulu de la période précoloniale, la distribution des biens par les chefs lors des cérémonies *bilabi* ou *bilaba* et la consommation des boissons enivrantes pendant ces occasions permettaient de renforcer cette solidarité ou *mvoe'e*. En pacifiant les relations entre les individus au même titre que la consommation de la bière et du vin lors des cérémonies festives égyptiennes favorisait l'instauration de la solidarité ou *Maât* chez les célébrants égyptiens.⁵⁹

Pour façonner une cohésion sociale, les Egyptiens anciens particulièrement à travers leur sagesse préconisait à chaque individu le sens de la solidarité. Or cette solidarité se construisait aussi dans des cadres de consommation conviviale et ludique de la bière et du vin. Ceci par le rapprochement que la consommation de ces boissons rendait possible. Notamment dans de nombreuses fêtes inscrites dans le calendrier égyptien. C'est le cas des fêtes de la déesse Hathor, de Min, de Coptos, fête-*sed*, des banquets funéraires, etc. Ce qui permettait à cet individu d'avoir la promesse de « réussir dans la vie terrestre ». En développant aussi le sens de la solidarité (*Maât*) par la dégustation conviviale et ludique de la bière et du vin lors des cérémonies festives, l'Egyptien continuera à mener sa vie dans l'au-delà. Selon *Maât*, le juste ne meurt pas mais le prend par la main et le mène vers la nécropole comme le dit les plaintes de l'oasien :

La *Maât* est éternelle.
 Elle descend dans la nécropole
 à la main de celui qui l'a accompli
 Il est mis dans le tombeau et se réunit à la terre
 Mais son nom n'est pas effacé sur terre
 et on se souvient de lui à cause du bien qu'il a fait
 [...]
 Dis la *Maât*, pratique la *Maât*,

⁵⁸ Assmann, " Sagesse et...", pp.43-58.

⁵⁹ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.12.

car elle est grande, elle est efficace
 elle dure et sa puissance est prouvée
 elle seule conduit à l'état d'Imakhou⁶⁰

Même si l'avidé, l'injuste et l'égoïste réussissent dans la vie terrestre, il est à préciser qu'ils ne réussiront pas le passage pour l'au-delà selon toujours les plaintes de l'oasien :

Quand le mensonge se met en route, il s'égaré,
 il ne traversera pas dans le bac,
 il ne fera bon voyage
 Quand à celui qui devient riche par lui, il n'aura pas de progéniture,
 il n'aura pas d'héritier sur terre.
 Et pour celui qui navigue avec lui, il n'accostera pas à la terre,
 son bateau n'abordera pas à son port d'attache⁶¹

Dans la pensée des Egyptiens et Ekang de la période précoloniale, la solidarité construite et renforcée autour de la dégustation conviviale de la bière et du vin est un ordre qui n'est pas imposé comme une loi de la nature, mais il est demandé à l'homme de l'établir. Au cas où cette solidarité venait à s'écrouler, la relation qui existe entre l'action positive et les conséquences (vie terrestre, au-delà) se dissout pour le cas des Egyptiens anciens. Comme autre conséquence due à la pratique de la solidarité notamment en consommant de façon communautaire la bière et le vin en Egypte pharaonique, il y a l'immortalité qui est donnée par les divinités. En d'autres termes, au-delà de la promesse de réussir sa vie terrestre ou de bénéficier d'une meilleure vie dans l'au-delà, celui qui pratiquait la solidarité gagnait aussi l'immortalité en compagnie des dieux. Or le règne de l'*abe* (le mal) et de l'*Isefet* (le chaos) chez les Ekang de la période précoloniale et les Egyptiens anciens selon les plaintes de l'oasien (genre littéraire) traduit l'absence totale de la solidarité sociale. Ce qui se caractérise évidemment par la lutte l'un contre l'autre, le meurtre, la violence, l'agression, l'oppression, manque de toute communication entre les individus mais aussi de tout entendement.⁶²

Refuser de consommer la bière et le vin en communauté par exemple (absence de solidarité) tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale faisait en sorte que les hommes vivent dans l'isolation totale, la peur et la méfiance. Dans la conception égyptienne antique et ékang de la période précoloniale, de tels hommes ne vivent pas réellement, ce sont des morts-vivants d'où l'expression égyptienne « on vit dans la nécropole » selon la prophétie de Néfertiti. Parce que la vie n'existe pas en dehors de la communauté. Par ailleurs, les Egyptiens anciens pensaient aussi que si la domination pharaonique s'écroule, la *Maât* (solidarité) disparaît et le pays va laisser place à l'*Isefet* c'est-à-dire le chaos. Par

⁶⁰ *Ibid.*

⁶¹ *Ibid.*

⁶² *Ibid.*

conséquent l'ordre social va se renverser de telle sorte que les derniers vont devenir les premiers et les premiers les derniers. La prophétie de Néfertiti le montre très bien " je monte tout sens dessus dessous. Ce qui était tourné vers le dos est tourné vers le ventre".⁶³ Il y'aura rupture dans la communication entre les individus et la violence s'installera. Les plaintes de Khakheperreseneb le soulignent " Repliquer à un propos crée l'inimitié, le cœur n'accepte pas la vérité". Bien plus, en lieu et place de la sécurité et la confiance on aura la violence comme témoignent les admonitions (œuvres écrites après la tempête du malheur et de la révolution, elles répercutent le souvenir du nihilisme conservé dans le folklore populaire)⁶⁴ "Si trois voyagent sur le chemin, on en trouve que deux, car le nombre le plus grand tue le plus petit". Enfin les relations les plus intimes vont voler en éclat. La prophétie de Néfertiti le souligne une fois de plus " je te montre le fils comme ennemi, le frère comme adversaire, l'homme qui tue son père" ou selon les admonitions "celui qui jette son frère à terre est partout". Les admonitions mettent également cet aspect en évidence "la violence pénètre chez tout le monde, l'homme tue son frère". Telles sont aussi les conséquences qu'on pouvait observer chez les Ekgang de la période précoloniale dues à la rupture du *mvoe'e* ou solidarité entre les individus.⁶⁵

Ne pas consommer la bière et le vin de façon conviviale et ludique dans certaines cérémonies festives tant en Egypte pharaonique que chez les Ekgang de la période précoloniale était aussi une façon de se désolidariser avec les autres membres du corps social. Une telle attitude affectait négativement non seulement la cohésion du groupe tout entier mais également la nature et le cosmos. Ceci pouvait se vérifier à plusieurs niveaux : le fleuve qui se dessèche, le soleil perd sa splendeur salutaire, les vents se tournent en tempête destructive, la terre devient stérile. Il est donc admis que la solidarité et l'harmonie que *Maât* et *mvoe'e* établissaient entre les hommes grâce à la consommation collective de la bière et du vin ne concernaient pas la seule humanité chez les Egyptiens anciens et les Ekgang de la période précoloniale. Elles s'étendaient aussi aux forces naturelles et cosmiques. On n'acquerrait pas définitivement la *Maât* ou *mvoe'e* en tant qu'ordre social, mais on devait travailler chaque jour afin qu'ils se réalisent dans la communauté. Dans la société égyptienne pharaonique et ékgang de la période précoloniale, l'homme dépendait des autres pour vivre. C'est la raison pour laquelle les occasions de consommer la bière et le vin en l'occurrence les rencontres dans les maisons à

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ Assad, *Préfigurations égyptiennes...*, p.16.

⁶⁵ Assmann " Sagesse et...", pp.43-58

bière et les cérémonies festives étaient des moments propices pour que les Egyptiens et les Ekang de la période précoloniale se rapprochent les uns des autres.⁶⁶

Ceci pour consolider cette solidarité (*Maât* ou *mvoe'e*). Pendant ces périodes de fête, les participants étaient solidaires des divinités à travers les offrandes de bière et de vin qui leur étaient faites. Sachant que l'ordre et la solidarité inspirent la confiance. Cette solidarité entre les Egyptiens ou les Ekang était aussi assurée par le dieu ou divinités à travers pharaon ou *nkukuma*. Ils étaient les garants de l'ordre et de la stabilité dans le corps cosmique et social. Ceci justifie l'importance des fêtes et autres cérémonies festives organisées par Pharaon et *nkukuma* et à l'occasion desquelles la bière et le vin étaient abondamment offerts aux populations. C'est le cas de la fête du nouvel an, les fêtes de l'ivresse de la déesse Hathor, la fête Opet, le *bilaba*, le départ en guerre ou la victoire d'après-guerre, la fête du rite *Sso* chez les Ekang de la période précoloniale, etc. Au-delà des aspects profanes et religieux de ces fêtes, elles visaient aussi la consolidation de la solidarité et de la convivialité entre les Egyptiens et Ekang à travers la consommation collective et communautaire de la bière et du vin. Seul gage de la cohésion sociale et de la stabilité du cosmos.⁶⁷

Dans l'Afrique précoloniale notamment en Egypte pharaonique par exemple, la consommation de la bière et du vin dans le cadre communautaire ne donnait pas lieu à une ivresse non maîtrisée. Encore qu'être saoul n'était pas un crime à priori. C'est l'ivresse non maîtrisée et désordonnée qui amène l'individu à nuire à la quiétude des autres qui n'étaient pas admise ni tolérée dans la société. On buvait dans le cadre d'une solidarité, pour se distraire et non nuire à la communauté toute entière.⁶⁸ Les Egyptiens anciens prévenaient déjà sur les effets négatifs des boissons alcooliques dans ce poème :

On me dit que tu négliges la pratique de l'écriture et que tu t'adonnes au plaisir, tu vas de taverne en taverne, l'odeur de la bière atteint tous ceux qui t'approchent. La bière perd les hommes, elle fait du mal à ton âme : tu es un gouvernail tordu dans la barque, qui ne convient à aucun côté, tu es une chapelle privée de son dieu, semblable à une maison sans pain. On te rencontre occupé à sauter un mur, à en briser le faitage, les gens te fuient ! Tu les bats jusqu'au sang. Ah, si tu savais que le vin est un objet d'horreur, tu haïrais le shedeck, tu ne penserais pas aux cruches et tu oublierais la boisson tenerek. On t'apprend à chanter au son des flûtes, à dire des litanies au son des hautbois, à déclamer d'une voix de tête au son des harpes, à réciter au son de la cithare. Toi, tu es assis dans la taverne les filles t'entourent, tu désires être tendre et faire à ton plaisir. Tu passes ton temps auprès de la jeune fille, tu es inondé d'huile, une guirlande de fleurs autour de ton cou, tu tambourines sur ton ventre-tu vacilles, tu tombes à terre et tu es couvert de saleté.⁶⁹

⁶⁶ *Ibid.*

⁶⁷ *Ibid.*

⁶⁸ Goyon, "Hathor, l'ivraie...", pp.4-6.

⁶⁹ S. Schott, *Les chants d'amour de l'Egypte ancienne*, Paris, Maisonneuve, 1956, pp.121-122.

Les boissons traditionnelles africaines ont joué un rôle social de premier plan dans les sociétés négro-africaines. La bière de mil ou de banane dans les sociétés où elles sont utilisées sont sources de convivialité, moyens d'échange entre le monde visible et le monde invisible. Notamment chez les Rwa de Tanzanie de la période précoloniale.⁷⁰ A travers la consommation des boissons locales africaines, la communauté renforce ses relations sociales qu'elle juge importante. Lors des joutes oratoires concernant le mariage en l'occurrence chez les Ngbaka, les Ngando de la forêt centrafricaine de la période précoloniale et même d'autres ethnies forestières, les membres de la femme mariée venaient discuter tous les jours de la confiance que l'on doit accorder au gendre. Ces discussions se déroulaient en consommant du vin qu'il est censé livrer. Les membres d'un même lignage se retrouvaient tous les jours pour consommer les boissons alcooliques tout en débattant sur les questions de la communauté. Le vin de palme de ce fait, renforce les liens lignagés et matrimoniaux. Ce renforcement se fait à travers la consommation familiale bien organisée. De cette consommation découle une relation entre la quantité de vin régulièrement offerte et la force ainsi que la fidélité de celui qui offre le breuvage.⁷¹ Boire devient dans ce cadre un acte social entrepris dans un contexte social reconnu.⁷² Consommer de l'alcool dans un cadre qui dépasse celui de la famille permet de renforcer les liens de solidarité et marque la sociabilité. Chez les Iteso du Kenya, boire et manger ensemble est une forme de salutations.⁷³ Chez les kofyar du Nigéria, donner de la bière est une marque d'estime et d'affection. Les occasions qui regroupent plusieurs communautés ne peuvent pas s'imaginer sans bière. Pour célébrer les récoltes, la bière est brassée par les individus et distribuée gratuitement. Les grandes danses de divertissement requièrent une quantité énorme de bière. L'homme qui fait preuve de bravoure ou qui a bravé un jeu dangereux à travers la chasse est honoré par la fête de la bière. Tous les travaux agricoles sont encouragés par la bière. La bière est le symbole de l'essence même de la vie chez le kofyar de la période précoloniale.⁷⁴

Chez les Douala du Cameroun, la consommation du vin de palme débouche vers les beuveries populaires. Dans un lieu aménagé à cet effet, les buveurs sont assis en rond autour du serveur situé au milieu du cercle prêt de laalebasse du vin de palme. Le serveur doit respecter

⁷⁰ Baroin, "De la bière...", pp.77-94.

⁷¹ Guille-Escuret, G., Hladik, C.M., " Les produits du palmier à huile", in Hladik C.M., Bahuchet S., Garine I.de., (eds.), *Se nourrir en forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco, 1989, pp.55-57.

⁷² Hallaire, *Paysans montagnards...*, p.4.

⁷³ Karp, " Beer drinking...", pp.83-120.

⁷⁴ R. Netting, " Beer as a locus of value among the West African Kofyar", *anthropologist*, Vol.6, 1964, pp.375-384.

les règles régissant le service du vin. Il y a des manières précises pour le servir. Sinon il risquerait de blesser l'amour des buveurs s'il enfreint à ces règles. Certains gestes inappropriés peuvent être considérés comme du mépris.⁷⁵ Dans le passé, les Africains buvaient à la maison et en groupe.⁷⁶ Des études anthropologiques sur les sociétés africaines montrent que les Africains consommaient beaucoup de bière et de vin pendant les cérémonies qui suivent le deuil ou les offrandes aux ancêtres. C'étaient les occasions les plus régulières pendant lesquelles ces breuvages étaient le plus utilisés. Même à une période très récente, c'est-à-dire en 1920, les boissons importées étaient absorbées dans le système religio-culturel traditionnel des Akan du Ghana. Le vin de palme associé aux autres boissons locales étaient les plus communes de la société. On avait par exemple les boissons faites avec du miel, des fruits et du riz.⁷⁷

Les bières africaines, tirées des céréales et autres produits locaux étaient utilisées pour assurer la cohésion du groupe et pour assainir les relations avec le sacré.⁷⁸ La solidarité et la cohésion du groupe se construisaient aussi avec le sacré. C'est ainsi que chez les Egyptiens anciens des offrandes de bière et de vin étaient faites aux divinités lors des fêtes du Nouvel an, les fêtes de la déesse Hathor, la fête *ouag* ou lors des rites agraires de Sokar par exemple. Chez les Ekang également le vin de palme était donné comme offrande aux ancêtres et aux divinités lors des banquets funéraires, lors des fêtes de naissance, à l'occasion des fêtes d'initiation, des fêtes agraires (*ngón zamba*) etc. Les Kirdi du nord Cameroun faisait aussi des libations aux ancêtres de la communauté pour qu'ils ne sanctionnent pas les vivants. On évitait aussi d'en trop consommer pour ne pas susciter leur énervement.⁷⁹ Chez les Meo du Laos, des occasions pour la consommation de la bière existent aussi. Il s'agit du nouvel an, lors des mariages, le jour où l'on donne le nom à l'enfant, la récolte du riz, lors du sacrifice de n'importe quel animal et les funérailles. Même en Chine, beaucoup de festivals à travers l'année sont des occasions pour la consommation des bières. Le festival du nouvel an par exemple.⁸⁰

L'utilisation de ces boissons en Afrique précoloniale se faisait dans le cadre des rites. Ces rites étaient liés à tous les événements se rattachant à la vie sociale : la naissance, la mort,

⁷⁵ Iwiyè Kala-Lobe, "Violation de...", pp.196-223.

⁷⁶ J. Willis, "Drinking crisis? change and continuity incultures of drinking in sub-saharan africa", *African journal of drug and alcohol studies*, Vo.5, N°1, 2006, pp.1-15.

⁷⁷ Dumett, "The social...", pp.69-101.

⁷⁸ J.P. Hebert, D. Griifon, *Toutes les bières moussent-elles, 80 clés pour comprendre les bières*, France, Editions Quae, 2010, p.37.

⁷⁹ Sali, "Famine et insécurité alimentaire au nord-Cameroun (1930-1999)", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2011, p.306.

⁸⁰ H. Dwight, *Drink occasions comparative perspectives on alcohol an culture*, New York/London, Routledge, 2012, pp.20-21.

les semailles, la moisson, les guerres. Ces gestes traduisaient la totale soumission aux forces invisibles et étaient aussi les signes de solidarité avec ces puissances, seul gage de la stabilité du groupe. Nous l'avons vu en ce qui concerne les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun dans les chapitres précédents. Les hommes par ces procédés arrivaient à maîtriser les incertitudes du temps destructeur, d'assurer la continuité du phylum et de refaire la paix avec les forces telluriques et numineuses. Cas des rites agraires tant en Egypte pharaonique (les fêtes de Hathor, Hâpy...) que chez les Ekang de la période précoloniale (*metunega me Ngón Zamba, metunega me Zamba...*).⁸¹ L'utilisation des boissons alcooliques dans les cadres et moments précis de la vie des Africains relevait de leur *habitus* c'est-à-dire le comportement qu'ils ont incorporé et intégré durant les différents stades de leur socialisation et qui est en accord avec les caractéristiques de l'environnement de chacun d'eux.⁸² Dans la consultation des mânes, le traditionnel n'accepte pas le modernisme. La bière d'Alsace et le whisky ne sont pas conseillés pour faire des offrandes car les ancêtres ne reconnaissent pas ces boissons bizarres. La divinité en Afrique adore le vin de palme par exemple qui est la substance propitiatoire par excellence. Les Egyptiens anciens utilisaient par exemple la bière d'orge, la bière de dattes dans les offrandes faites aux divinités afin de renforcer la solidarité avec qu'elles. Pendant que les Ekang utilisaient le vin de palme entre autres. Toutes des boissons d'origine locale.⁸³

Le caractère sacré des boissons alcooliques dans l'Afrique précoloniale transcendait les cadres et les moments de leur consommation. Cette sacralité était également exprimée à travers certains interdits qu'il convenait d'observer avant d'en faire usage. Le lien avec les divinités signifiait aussi respecter le caractère sacré de ces boissons en observant les interdits liés à leur utilisation. Puisque ces interdits étaient souvent prescrits par les divinités. A cet effet, Le vin de palme faisait office de totem chez certains peuples. Les Tanoh et les Kla en pays baoulé préfèrent le vin de rônier ou de raphia. Un Tanoh est formellement interdit de consommer le vin de palme tandis le Kla peut en consommer sauf le jour ou ses enfants porteront son nom. Les Houssou ne sont pas permis de consommer le vin de palme le jour de l'adoration de ce génie dont ils portent le nom. D'autres personnes pour des raisons qui leur sont propres optent pour un jour d'abstinence dans la semaine. En pays baoulé, ceux qui sont nés le vendredi ne consomment pas le vin de palme ce jour. En cas de violation on s'expose à

⁸¹ Youchawo Moghap, " Les Tikar du Cameroun : Etude historique des origines à 1961", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2006/2007, p.261.

⁸² P. Coulangeon, *Sociologie des pratiques culturelles*, Paris, la Découverte, 2005, p.6.

⁸³ N'Tandou, *l'Afrique mystifiée...*, p.44.

la folie ou à d'autres maux. On n'y vend pas le vin de palme le lundi, jour des ancêtres. Sa consommation se fait de façon collective dans un lieu public.⁸⁴

Chez les Bakweri du Cameroun de la période précoloniale, il était interdit de sucer la canne à sucre avant d'aller cueillir le vin de palme. Lorsque cet interdit est violé, le vin de palme perd sa saveur. On pensait que les résidus de nourriture pourraient abîmer ou gâcher le goût du vin. Même les Mbo de la période précoloniale observaient cet interdit. Aussi, était-il interdit de consommer les feuilles amères avant de cueillir le vin de palme. Le risque étant que cette amertume soit transmise au vin. Ceux qui étaient en charge de cueillir le vin de palme ne devaient pas manger du porc, des arachides et même des poivres sauvages. Parce que les Mbo croyaient que le porc et les arachides qui sont des aliments épais pouvaient bloquer la moelle où sort le vin de palme. Tandis qu'ils pensaient que le poivre allait générer la chaleur à l'intérieur du vin et causer l'irritation une fois consommé.⁸⁵ En pays bamun, il était interdit de toucher au savon lorsqu'on s'apprêtait à préparer le vin à partir de la canne à sucre. La violation de cet interdit rendait le vin mauvais à la consommation.⁸⁶ Pendant la période précoloniale, la bière de mil n'était pas consommée en abondance dans les monts mandara. Excepté pendant les grandes fêtes. Les vieux étaient les seuls à la consommer. Ce n'est que par pulvérisation de la boisson que les jeunes entraient en contact avec la bière.⁸⁷

La fonction des boissons alcooliques est expliquée par la théorie psychologique nommée le modèle étiologique culturel. Selon ce modèle, le geste automatique du boire est aussi une preuve de convivialité. Il s'agit selon ce modèle de consommer l'alcool dans ce cadre. Le vin dans cette logique devient donc le symbole signifiant de l'échange ou de la relation sociale. Selon ce modèle on parle de l'alcool-social ou de l'alcool-convivial.⁸⁸ Toutes les cultures dans l'ensemble se réfèrent à des psychotropes pour dépasser le sentiment d'être seul et de séparation et traduit la relation mythique qui unit au groupe ou au surnaturel et divin.⁸⁹ Les breuvages alcooliques ont été perçus par les utilisateurs africains comme des produits divins, des moyens indispensables à celui qui désire vivre en société tout en restant soumis à son environnement menaçant.⁹⁰

⁸⁴ Brou Konan, "l'alcoolisme en... ", p.117.

⁸⁵ Forka, "Patterns of... ", pp.200-296.

⁸⁶ *Ibid.*

⁸⁷ C. Seignobos, " Essai de reconstitution des agrosystèmes et des ressources alimentaires dans les monts mandara (Cameroun) des premiers siècles de notre ère aux années 1930", *Revue d'ethnoécologie*, Vol.5, 2014, pp.1-51.

⁸⁸ Gaussot, "Les représentation...", pp.5-42.

⁸⁹ A.J. Suisa, *Pourquoi l'alcoolisme n'est pas une maladie ?* Québec, Fides, 1998, p.25.

⁹⁰ Fournier, D., " Ferments et cultures", in Bessis S., (ed.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Editions autrement, 1995, pp.34-35.

Les manières de boire négro-africaines font donc partie des habitudes (*habitus*) acquises par chaque membre selon son appartenance à un groupe social précis. Cette théorie s'applique bien aux cas égyptiens anciens et ékang de la période précoloniale. Aussi bien chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale, la bière et le vin permettaient de renforcer cette convivialité et de développer ce sens de solidarité entre les individus. Nous avons vu plus haut que cela était possible dans les maisons de bière égyptiennes et ékang. Tout comme dans les différentes cérémonies festives en l'occurrence les banquets funéraires, les différentes réceptions observées chez les particuliers ou données par les pharaon comme Hatchepsout, les fêtes du nouvel an, les fêtes agraires comme celle de Min, Coptos, Hathor etc. pour le cas de l'Égypte pharaonique et les accueils réservés aux visiteurs, les fêtes du *bilaba*, des initiations diverses, de mariage, de victoire d'après-guerre, de mariage, du *mevungu*, d'*etogo bidi*, d'*efum bidi* etc. en ce qui concerne les Fang-Beti-Bulu. A ces différentes occasions tant en Égypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale, l'alcool-convivial ou social était distribué aux participants et aux forces surnaturelles à certaines de ces rencontres comme les défunts, les divinités, les ancêtres et les esprits traduisant ainsi la relation mythique qui unit les Egyptiens anciens et les Pahouin au surnaturel et divin.⁹¹

On peut retenir que la bière et le vin étaient utilisés dans certaines cérémonies festives chez les Egyptiens anciens et dans la société ékang précoloniale. Ces boissons étaient consommées par les participants et contribuaient fortement au renforcement de la solidarité chez ces deux peuples négro-africains. En plus, elles jouaient un rôle important dans la résolution des conflits.

II- LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RESOLUTION DES CONFLITS CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- La bière et le vin comme instruments politiques et sociaux de prévention des conflits

La bière et le vin jouaient un rôle important dans la prévention des conflits en Égypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale. Grâce à sa consommation lors des différentes réceptions organisées par exemple sous Hatchepsout et les Ekang de la période précoloniale, les liens entre les différents participants à ces cérémonies étaient renforcés. Pour ce qui est de l'Égypte pharaonique, il faut noter que dans ses rapports avec les autres peuples comme ceux de Pount et notamment sous la reine Hatchepsout, l'envoyé extraordinaire du

⁹¹ Seymour-Smith, *Dictionnaire of...*, p.65.

Pharaon bénéficiait toujours d'une réception digne de ce nom. A ces différents banquets assistaient la reine de Pount, Perohu, son époux Tjeta, ses deux fils, sa fille et les grands dignitaires du royaume. A cette occasion, des discours sont prononcés de part et d'autre et le roi de Pount fait l'éloge du Pharaon. La bière et le vin étaient des produits de référence de ces différentes cérémonies. Satisfait de l'accueil qu'il a reçu, l'ambassadeur égyptien une fois de retour en Egypte va à son tour inviter la famille et les membres du gouvernement à un banquet organisé dans le pavillon mis à disposition par Pharaon. Pendant cette rencontre diplomatique, l'ambassadeur égyptien propose à ses hôtes de la viande, des fruits et toutes bonnes choses de l'Egypte, mais aussi du pain, de la bière et du vin. Cette réception organisée en l'honneur de la reine de Pount marque l'esprit de courtoisie et de respect réciproque. Ayant pris la pleine mesure de ce banquet et satisfaite de la qualité de la rencontre et de la réception, la reine de Pount pris la résolution de venir rendre visite à sa sœur d'Egypte, la reine Hatchepsout.⁹²

Pour ce qui est de la reine Hatchepsout, lorsqu'elle va rentrer à Thèbes, l'expédition va être acclamée par tous les citoyens. Des fêtes et réjouissances vont être organisées partout en son honneur. Ayant été au courant de la réception qu'ils ont bénéficié à Pount, les Egyptiens cherchaient à manifester leur sympathie à la reine de Pount, Perohu et réserver un accueil chaleureux aux princes et à tous les membres de l'expédition qui l'accompagnaient. Des manifestations festives furent organisées par la cour elle-même. La reine Perohu et les princes de la cour vont être reçus par Hatchepsout à la grande cour. Ces cérémonies officielles étaient agrémentées par la bière et le vin offerts à tous ceux qui étaient présents. Sous les VI^e, XI^e et XII^e dynasties, les relations entre l'Egypte et pays de Pount étaient régulières et constantes. Elles réapparaissent et s'accroissent sous la XVIII^e dynastie. Bien plus, des voyages ont pu s'effectuer entre les deux Etats sous les XII^e et XVIII^e dynasties. Ces rencontres étaient amicales et pacifiques.⁹³ La bière et le vin ont également joué un rôle important dans les rapports diplomatiques que les Fang-Beti-Bulu ont eu avec leurs voisins durant la période précoloniale. Ces différents rapports étaient renforcés et consolidés à grâce à la bière et le vin qui étaient distribués aux participants à l'occasion du *bilaba*. C'est pour cette raison que le bilaba a toujours eu une dimension diplomatique chez ces Pahouin. A l'image des voyages effectués par la reine Hatchepsout qui recevait à cette occasion les produits demandés de son hôte accueillant et qui en retour donnait des cadeaux au chef de Pount, les chefs au cours du *bilaba* s'échangeaient également des présents. Généralement l'hôte donne à son ami toutes sortes de présents en le

⁹²C.A. Lazzaridès, *De l'évolution des relations internationales de l'Egypte pharaonique*, Paris, Presses universitaires de France, 1922, pp.87-88.

⁹³ *Ibid.*

défiant de pouvoir en faire autant. A l'occasion de la réception qui sera organisée au bénéfice de celui qui accueille, l'hôte reçu devra en fournir plus qu'il n'a reçu. Il était question pendant cette rencontre diplomatique de distribuer les produits venus de l'Europe (sel, armes, vêtements) contre les produits venus de l'intérieur du territoire à savoir : l'ivoire, la viande de chasse ou des chiens que certaines populations consommaient. C'était une sorte de *potlatch* ou de dons et contre-dons.⁹⁴ Pour le cas de l'Égypte pharaonique les inscriptions qui se trouvent dans le temple de Deir-El Bihari nous livrent la nature des produits reçus par le Pharaon de son hôte :

« La cargaison des navires est très lourde et consiste « en merveilles du pays de Pount, en tout Je bon bois « et la terre divine, en morceaux de résine (gomme) « d'Ansi, en arbres verts (vivants) d'Anti, en ebene et « ivoire pur, en or frais (natif) du pays d'Amu, en aloès « et pavot, en Ahem (parfum), encens et antimoine « (stimmi ou stibium) en singes d'Anan, cynocéphales « et lévriers, en peaux de panthereD du Sud, en habitants « 3yeC leurs enfants. Jamais pareilles choses n'ont ete « apportl'es aucun roi depuis que le monde existe. ».⁹⁵

Pour prendre part au *bilaba*, le chef ou *nkukum* prenait le soin d'apprêter les cadeaux ou *mebo me dulu*. Il était accompagné d'une suite nombreuse composée de musiciens, chanteuses, etc. pour se rendre chez l'autre *njem bilaba* « danseur du bilaba ».⁹⁶ Nous pouvons donc dire que le *bilaba* chez les Pahouin était une occasion de rencontre diplomatique à l'instar de nombreux voyages internationaux observés en Égypte pharaonique. La bière et le vin qui étaient offerts à cette occasion permettaient de créer des liens d'amitié entre les adversaires. Aussi bien en Égypte pharaonique que chez les Fang-Beti-Bulu, cette amitié était un lien extrêmement fort. Le partage convivial et ludique de bière et du vin à l'occasion de ces voyages diplomatiques permettait l'établissement d'une paix durable entre les individus mais aussi entre les groupements jusqu'alors hostiles. Mieux un véritable traité de paix était signé durant cette circonstance de dégustation de la bière et du vin.⁹⁷ Par exemple, c'est grâce au *bilaba* selon la légende que les vieux Ngumba vont établir les liens avec les Fang-Ntumu.⁹⁸

La donation réciproque des boissons enivrantes entre la reine Hatchepsout et la reine de Pount, Perohu et entre les *nkukum* (les riches) ékang était très familier à plusieurs sociétés africaines ou les obligations d'hommage cadre bien avec les devoirs de donner l'hospitalité en termes de nourriture et de boisson. La signification politique de la fête qui inclut la bière et le vin est un phénomène largement connu en Égypte pharaonique et chez les Fang-Beti-Bulu. Les

⁹⁴ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, pp.33-34.

⁹⁵ Lazzaridès, *De l'évolution...*, pp.87-88.

⁹⁶ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, p.35.

⁹⁷ Guilbot, "Le bilaba", pp.163-174.

⁹⁸ *Ibid.*, pour plus d'amples informations sur le *bilaba*, lire Guilbot, "Le bilaba", *Journal de la société des Africanistes*, tome 1, fascicule 2, 1951, pp.163-174.

questions de bière et de vin sont intimement liées aux questions d'hospitalité, à la promotion de la solidarité sociale et la vie cérémonielle des communautés. Elles jouent des rôles actifs à travers les relations sociales dans toutes leurs formes. En Egypte pharaonique et chez les Pahouin, l'importance de la bière et du vin imprégnait tous les aspects de la vie sociale. Ces boissons étaient aussi utilisées dans les formes d'échange de cadeaux donnant aussi lieu au processus de mariage.⁹⁹

A Asante également, le roi et les personnalités importantes buvaient abondamment le vin de palme et le laissaient couler le long de la barbe dans un excès indescriptible. Pendant les grandes occasions, ils donnaient des boissons en excès à leurs invités, mais aussi à la population qui devenaient plus saoules que les dirigeants. Des guerriers zoulous consommaient aussi la bière en abondance pour être forts.¹⁰⁰ Tout compte fait, la bière et le vin étaient utilisés par les dirigeants politiques pour récompenser et reconnaître les succès et instaurer la solidarité et la loyauté parmi les subordonnés.¹⁰¹

La bière et le vin ont toujours été utilisés comme instruments politiques très importants. Au-delà du fait que ces boissons étaient utilisées par les Pharaon en Egypte dans le cadre de la réception des convives importants, Il existe aussi plusieurs autres voies par lesquelles la bière et le vin ont été utilisés dans les micro-politiques et les macrostratégies de de la manipulation du pouvoir, de la construction de l'autorité politique mais aussi de la prévention des conflits en Afrique précoloniale. Spécialement dans les rituels de la consommation politique ou les fêtes, la bière et le vin ont été cruciaux dans l'opération de ce qu'il convient d'appeler la commensalité politique. Ceci peut se vérifier à de multiples échelles dans des sociétés sans véritables rôles politiques formels ou institutions ou dans les sociétés avec un pouvoir fortement centralisé comme en Egypte pharaonique ou dans les empires. Au plus bas de l'échelle des sociétés où l'exercice du pouvoir n'est pas investi des institutions formelles, la manipulation de la bière et du vin de façon fréquente sert de façon significative à la création du prestige ou du capital social qui sont fondamentales pour établir le leadership en influençant les décisions et les actions du groupe.¹⁰² C'est le cas aussi du *nkukuma* « homme riche », les Ekang le connaissent sous d'autres appellations : *mod dzal* « l'homme du village », *nti* « seigneur »,

⁹⁹ David, N. E., " Ancient Egypt in the sudanese middle Nile: a case of mistaken identity", in David O C., Andrew R. (eds.), *Ancient Egypt in Africa*, London, Institute of Archeology, 2003, pp.137-150.

¹⁰⁰ J. Willis, " Drinking crisis? change and continuity in cultures of drinking in sub-Saharan", *African journal of drug & alcohol studies*, Vol.5, N°1, 2006, pp.1-15.

¹⁰¹B.H. Dwight, *Drinking occasion: comparative perspectives on alcohol and culture*, New York, Routledge, 1976, p.185.

¹⁰² Lazzaridès, *De l'évolution.*, pp.87-88.

ntomba « homme distingué », *ndzoe* « homme qui parle ». Sa générosité qui se traduit par l'offre de boissons enivrantes et d'autres formes de biens aux membres de la communauté à diverses occasions de la vie sociale lui permet d'accroître son prestige et son capital social. Ce qui lui donne donc la possibilité d'influencer les actions et les décisions du groupe tout entier.¹⁰³ On l'observe le plus souvent après de somptueuses cérémonies de communauté ou dans les fêtes compétitives.¹⁰⁴

Dans les sociétés dont le pouvoir est fortement centralisé comme chez les Egyptiens anciens, les généreuses provisions publiques de bière et de vin sur une base régulière et fréquente étaient souvent perçues comme un devoir de la personne qui accompli un rôle. Ainsi, ces boissons permettaient d'institutionnaliser une relation symbolique de patron et de client. Ne pas procurer ces boissons aux populations était vu comme l'absence d'autorité. Les défis politiques étaient donc d'organiser des fêtes somptueuses pendant lesquelles on observait une importante consommation de la bière et du vin.¹⁰⁵ Ce qui naturellement imposait de considérables demandes aux leaders politiques qui devaient par conséquent investir le surplus de la production agricole dans le brassage de la bière par exemple. Cette situation était le plus souvent observé dans des sociétés sans véritable centralisation du pouvoir et les sociétés fortement centralisées en Afrique. La bière et le vin étaient tellement importants pour les réceptions d'Etat. L'Egypte pharaonique n'échappe pas à cette logique eu égard aux nombreuses fêtes qui y étaient célébrées chaque année : fête du Nouvel an, la fête *Sed*, les fêtes d'Hathor etc. Ce qui permettaient de maintenir des entrepôts et de recruter des brasseuses spécialement pour brasser de la bière pour une large consommation pendant les événements. Toujours est-il que les boissons fermentées constituaient la vraie essence de la communauté. Grâce à elles, les relations sociales sont forgées et reproduites autour de la consommation conviviale de ces boissons. Permettant ainsi de prévenir les conflits.¹⁰⁶

A l'image de ce qui se passait dans les sociétés africaines de la période précoloniale, en l'occurrence chez les Kofyar du Nigéria, nous devons retenir que la bière et le vin permettaient aux membres de la communauté égyptienne de créer et de soutenir les relations et les communautés en se les partageant. Elles servaient aussi à élaborer mais aussi à renforcer les identités communautaires et sociales. Tout comme ils étaient utilisés pour marquer et renforcer

¹⁰³ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, pp.357-

¹⁰⁴ Dietler, M., "Alcohol as embodied material culture, anthropological reflections on the deep entanglement of humans and alcohol", in Kimberley J. H., Robin D., (eds.), *Alcohol and humans. A long and social affair*, Oxford, University Press, 2020, pp.115-129.

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ *Ibid.*

les statuts et les frontières existants entre les groupes sociaux. Le respect mutuel et de ces différences marquées par la bière et le vin par les uns et les autres permettait de prévenir les conflits sociaux. A titre d'exemple, nous savons aujourd'hui par exemple que le vin était exclusivement réservé à l'élite égyptienne de la période pharaonique du moins durant l'Ancien et le Moyen Empires pendant que la bière était consommée par les masses populaires. Puisque dès le Nouvel Empire nous allons assister à la libéralisation de la consommation du vin par toute la société égyptienne.¹⁰⁷

Le plus important ici était le respect de l'organisation sociale que la bière et le vin permettaient de marquer et de renforcer. Le respect de cette architecture sociale était aussi gage de paix et de la stabilité de la société. Un autre exemple et non le moindre concerne la question des classes et l'approche genre tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang. En Egypte pharaonique, les enfants étaient interdits de la consommation de la bière et du vin tandis que les femmes en consommaient. Dans les banquets égyptiens elles n'étaient pas mélangées aux hommes sauf dans les maisons à bière et les maisons closes égyptiennes. Chez les Ekang aussi en l'occurrence les Boulou de la période précoloniale, tout le monde n'était pas autorisé à consommer l'alcool. Ce qui permettait à la hiérarchie sociale d'apparaître clairement : la classe masculine, la classe féminine, les enfants et les vieillards. Les femmes, les enfants et les vieillards dont l'état de santé était fragile ne consommaient pas les boissons alcoolisées ou alcooliques. Par contre Le vin de palme et de raphia étaient réservés aux vieillards et aux hommes mûrs en bonne santé. Les femmes qui en consommaient étaient âgées ou ne faisaient plus d'enfants. Le plus souvent elles étaient leader dans les sociétés secrètes comme le *mevungu*. De plus, elles n'en consommaient pas à côté des hommes. Le respect de cette hiérarchie sociale par tout le monde était aussi gage de la stabilité du groupe social.¹⁰⁸

Nous pouvons donc dire que la consommation de la bière et du vin en tant qu'un acte social, est perçue aussi comme une pratique à travers laquelle les Egyptiens anciens et même l'ensemble des sociétés négro-africaines ont considérablement construit les identités de groupe et de personnes (le groupe des élites constitué du Pharaon et des autres dignitaires de la couronne et celui du bas peuple constitué des boulangers, brasseurs, paysan etc.). Renforçant à cette occasion la cohésion du groupe social. Ces groupes et ces personnes par la consommation exclusive et réservée de certaines boissons enivrantes (la consommation du vin était réservée à l'élite égyptienne tandis que la bière était réservée au bas peuple) se forgeaient des identités

¹⁰⁷ *Ibid.*

¹⁰⁸ *Ibid.*

affirmées. La bière et le vin sont aussi perçus comme des forces actives et significatives qui ont permis aux Egyptiens anciens de construire un monde social, ceci dans le sens de créer un monde imaginé et idéal fait de relations sociales emprunte de convivialité. Dans ce monde idéal rendu possible par la consommation collective et conviviale de la bière et le vin, tout le monde y a une place stratégique. C'est ce qui justifie la réception pacifique de la reine de Pount, Perohu par la reine Hatchepsout dans la grande cour. Tout comme les nombreuses fêtes inscrites dans le calendrier égyptien peuvent expliquer ce besoin de convivialité et de ludisme, seuls gages de la stabilité et de la cohésion du groupe. Nous avons par exemple les nombreuses fêtes de l'ivresse de la déesse Hathor, la fête-*sed*, la fête *ouag*, les fêtes agraires etc. Pendant ces différentes cérémonies festives, la bière et le vin étaient bus en abondance. Ceci dans une convivialité et un ludisme affirmé. Le chapitre sur les fêtes dans cette étude nous édifie davantage au sujet de cette convivialité et de ce ludisme auxquels a toujours aspiré tout Egyptien de la période pharaonique.¹⁰⁹

Il est donc clair que tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de période précoloniale, la construction de l'identité et de son marquage par la consommation de la bière et du vin est une réalité dans chaque catégorie sociale. Elle tient compte du genre, de l'âge, de la classe entre autres. Ainsi, les identités régionales, nationales et cosmopolites impliquent aussi les pratiques de consommation de bière et du vin différentes. A cet effet les vaisselles servant à la consommation de la bière et du vin étaient utilisées pour distinguer la hiérarchie qui consomme le vin à l'intérieur de la société et des autres classes sociales. Le pharaon et le *nkukuma* ne consommaient pas la bière et le vin dans les gobelets identiques à ceux du bas peuple. A cet effet, le pharaon égyptien buvait son vin dans des ustensiles onéreuses et faites de matière rare pendant que le *nkukuma* en consommait dans la corne de la biche ou *nlaç Sso* etc. Ceci contribuait à marquer leur identité singulière. Celle des chefs qui sont différents des hommes ordinaires.¹¹⁰

Le choix du type d'alcool ou les manières de le boire constituent également un capital culturel et découlent des pratiques de consommation de la bière et du vin. Ces manières de consommation d'alcool participent à la construction de l'identité culturelle du groupe nécessaire à la stabilité de la communauté toute entière. Les Egyptiens anciens par exemple avaient choisi d'utiliser la bière d'orge, de dattes, le vin de la vigne et d'autres formes de boissons enivrantes étudiées au premier chapitre de ce travail pendant que les Ekang avaient

¹⁰⁹ *Ibid.*

¹¹⁰ *Ibid.*

choisi d'utiliser le vin de palme, les bières de maïs, de manioc etc. Les distinctions spatiales c'est-à-dire la ségrégation dans les milieux de consommation de la bière et du vin jouaient aussi un rôle important dans l'élaboration de l'identité des personnes. Le pharaon et le *nkukuma* (nous précisons qu'il s'agit du chef ékang de la période précoloniale)¹¹¹ ne consommaient pas par exemple la bière et le vin au même endroit que l'individu ordinaire car c'était des personnes respectables. Sauf à des moments exceptionnels comme les périodes de fête, lors d'une palabre ou de l'accueil d'un étranger etc. Ensuite les distinctions temporelles en l'occurrence l'ordre de servir la bière et le vin ou la consommation de ces boissons ou encore le timing des événements de consommation, la quantité de boisson consommée ou servie et les différences dans les comportements attendus pendant et après la consommation de la bière et du vin participent également à la construction de cette identité culturelle indispensable à la cohésion et à la stabilité d'un groupe. Prenant en compte les signes permissifs comme l'intoxication et les modes de consommation des boissons servies ou qui seront servies. A ce sujet, notons que dans l'Égypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale il était difficile de voir une élite de la société en état d'ébriété parce qu'elle a trop consommé d'alcool. En se comportant de façon exemplaire en face de l'alcool, elle s'affirmait comme une personne importante de la société et par conséquent réaffirmait son appartenance à l'élite de celle-ci.¹¹²

Nous observons aussi que la relation entre la bière, le vin et l'identité peut aussi être volatile ou changeant avec le temps. Ceci en raison du changement des circonstances. Nous avons indiqué plus haut le cas du vin qui était consommé par les élites égyptiennes durant l'époque pharaonique. Toutefois, avec le changement de circonstances notamment pendant le Nouvel Empire, toute la population consommait cette boisson au même titre que les élites égyptiennes. L'identité sociale construite à partir de la consommation de la bière et du vin en Égypte pharaonique était le ciment de la cohésion du groupe tout entier. Au-delà des groupes sociaux, la bière et le vin permettaient aux Égyptiens anciens de construire aussi une identité commune dans laquelle tout membre de la communauté devait se reconnaître comme appartenant à une seule et même entité socio-politique. Créant ainsi les conditions de

¹¹¹ Pour avoir des informations supplémentaires sur la place du chef dans la société ékang précoloniale, lire M. Bertaut, *Le droit coutumier des Boulous. Monographie d'une tribu du sud-Cameroun*, Paris, les Editions Domat-Montchrestien, 1935, pp.155-166. ou P. Laburthe-Tolra, *les seigneurs de la forêt. Essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens Beti du Cameroun*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1981, pp.356-363.

¹¹² M. Dietler, "Alcohol: anthropological/archaeological perspectives", *Annual review of Anthropology*, N°35, 2006, pp.229-249.

l'émergence d'une société conviviale et stable. A l'abri des tensions pouvant mettre en mal cette stabilité.¹¹³

Au plan social, la bière et le vin jouaient également un rôle important dans la prévention des conflits tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Ainsi la réception d'un étranger chez les Fang-Beti-Bulu était presque identique à ce que nous observons dans presque toutes les sociétés négro-africaines en l'occurrence chez les Gouro du Sénégal. Cette marque de respect et d'hospitalité est observée depuis l'Egypte pharaonique et avait pour conséquence la préservation de la paix entre les communautés. En Egypte pharaonique par exemple, l'accueil d'un étranger donnait lieu à un banquet de circonstance bref à une fête tout court. Les Egyptiens offraient des cruches de bière et de vin à leurs convives en guise d'hospitalité et de convivialité. Ils versaient également dans leurs différentes coupes les mêmes boissons. L'eau, la bière et le vin occupaient une place de choix dans cet accueil. En donnant aussi ces boissons à l'étranger, les Ekang de la période précoloniale comme la plupart des communautés africaines permettaient à ce dernier de reprendre ses forces après avoir eu à parcourir d'énormes distances. Ces boissons étaient capitales dans l'offre d'hospitalité. C'est à l'arrivée du visiteur que les Ekang commençaient à restaurer ses forces. On lui offrait d'abord de l'eau ensuite de la bière ou du vin une fois qu'il lui a été donné une chaise.¹¹⁴

Bien plus, dans les causeries familiales, la réception d'un étranger, à l'occasion des joutes oratoires ou les palabres politiques, les Ekang notamment les Bulu de la période précoloniale ont constamment utilisé aussi la bière et le vin pour préserver et renforcer leurs liens à l'image des Egyptiens de la période pharaonique. Notamment les réceptions souvent organisées au bénéfice des étrangers sous le règne de la reine Hatchepsout à Thèbes ou de certains particuliers tel que le montre Montet en citant Monge et le papyrus *aegyptiaca*. Selon la structure sociale des Bulu, et même des Ekang en général, il y avait *nda fâm* (maison de l'homme) qui se trouvait au centre de la cour (*ézèzan, zan*). Derrière la maison (*fálák*) se trouvait les cuisines des femmes. C'est pourquoi on désignait toujours les cuisines par rapport au sexe féminin. On disait alors : "*a ne èbón dzàl* " pour dire qu'une femme se trouve dans sa cuisine. La règle étant pendant la période précoloniale que la femme ne doit pas rester où se trouvent les hommes.¹¹⁵

¹¹³ Dietler, "Alcohol as...", pp.115-129.

¹¹⁴ M.K. Sié, *Tradition africaine de l'hospitalité et dialogue interreligieux*, Paris, Karthala, 2011, p.38.

¹¹⁵ Ebiana Akono, 50 ans, initié dans la tradition fang-beti-bulu, Ebolowa, 19 janvier 2018.

Sur la cour, il y avait l'*àbá*, sorte de case à palabres qui avait en son sein des lits en bambou, on y faisait aussi du feu. C'est alors dans cette structure qu'on accueillait l'étranger de passage. Absolument, il devait y avoir quelqu'un pour lui servir la nourriture et de l'eau, mais aussi du vin. Chez les Bulu de la période précoloniale, lorsque quelqu'un entrait dans une maison étrangère, la première des choses était de lui donner la kola. Cette kola devait être partagée entre l'étranger et le chef de famille. Une fois que l'étranger a terminé de manger sa kola, le vin devait lui être servi automatiquement pour avaler le fruit consommé. Si ce n'était pas le cas, il y avait vice de forme car le vin était l'accompagnateur privilégié de la kola.¹¹⁶ L'étranger pouvait à cet effet s'exprimer ainsi : *mâ ma kolo ndà joé nyù à abèl ànyù* « me voici qui quitte ta maison rien qu'avec la kola dans la bouche ». Dans le cas où il n'avait rien reçu c'est-à-dire ni kola ni vin, il disait également : *mâ ma kolo ndà joé nyù teke à abèl ànyù* « tu ne m'as donné ni kola ni vin ». Ce qui signifie qu'entre l'étranger et son hôte il n'y avait pas eu de convivialité, de fraternité ni même de rapports familiaux.¹¹⁷

A l'intérieur même de la société bété, les grands repas souvent organisés et dont la bière et le vin étaient des composantes importantes contribuaient également à fédérer les individus. Simon Awumu, natif de Minlaaba et interrogé par Laburthe-Tolra nous livre son témoignage à ce sujet :

Entre nous, il y avait de l'amour. Nous luttions contre les autres, mais il y avait de l'amour à l'intérieur de notre lignage (*ayon*). Il y avait beaucoup de bonnes choses dans nos habitudes d'autrefois : ainsi, quand tous les membres influents d'un même lignage arrivaient à s'entendre sur une chose, un but, très fermement, ils tendaient tous à la fois à la réaliser. Nous avions comme principe la concorde : même si nous avions des palabres le matin, le soir nous devons nous réconcilier : il ne subsistait pas de rancune entre frères. Il y avait des élans et des compétitions de générosité parmi les gens : par exemple, un seul homme appelait tous les siens pour un grand repas, pour une fête ou il sacrifiait facilement 5 moutons en disant : « Si je dois mourir un jour, j'aurais du moins commencé par vous dire adieu avec ce repas ! » (...) D'ailleurs, les repas privés n'étaient guère en usage : dès qu'un homme prenait du gibier, il le dépeçait et en envoyait des morceaux à tous ses frères. Ou bien alors, il faisait tout cuire, mais les invitait tous chez lui. Maintenant. Cela ne se fait plus!¹¹⁸

La bière et le vin étaient offerts à l'étranger chez les Ekgang de la période précoloniale de deux manières : soit en le faisant venir à la maison soit en allant dans un cabaret traditionnel. Des gens ayant été informés de l'arrivée de l'étranger prenaient aussi l'initiative de lui offrir aussi à boire. Ils offraient ces boissons à l'étranger parce qu'ils le connaissaient ou alors en raison des relations qu'ils entretenaient avec celui qui l'accueille. Au Burkina Faso on offrait la bière de mil en disant la formule suivante : " Les temps sont durs, mais voici un peu de *dolo*.

¹¹⁶ *Idem.*

¹¹⁷ *Idem.*

¹¹⁸ Simon Awumu cité par Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.388.

Accepte le pour ton étranger". Nous pouvons sans risque de nous tromper affirmer que cette formule est dite dans presque toutes les sociétés négro-africaines en pareil circonstance. Ce rituel d'offre des boissons implique pratiquement toute la communauté à savoir les amis, les membres de la famille. A travers cette offre de la nourriture, de la bière et du vin, la communauté qui accueille le visiteur espère que dès son retour, ce dernier témoignera qu'il a bien été reçu. Donner la nourriture, la bière et le vin au visiteur était une marque d'hospitalité chez les Fang-Beti-Bulu et chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. L'offre de la bière et du vin dans ce contexte d'accueil de l'étranger est l'expression d'une bonne réception mais aussi un signe de partage des biens de la terre et des fruits du travail. Seul gage de renforcement de la solidarité entre les individus et de promotion de la paix.¹¹⁹

L'offre de l'eau, de la bière et du vin devenait chez les Ekgang et les Egyptiens anciens, le moyen de consolider les relations sociales et de les étendre, mais également de les vérifier dans le cadre du village. C'était aussi le moyen d'une communication plus libre et plus ouverte entre les gens qui hier entretenaient des relations difficiles. Tout comme c'était aussi un moyen de réconciliation entre l'hôte accueillant et un membre de la famille ou un habitant du village avec qui il était en conflit. Participer à l'accueil de l'étranger chez ces deux peuples négro-africains en offrant par exemple la bière et le vin obligeait les belligérants à se parler à nouveau. Puisqu'ils en consommaient ensemble. L'étranger à travers l'offre de la bière et du vin dont il est bénéficiaire peut donc permettre à la paix de se refaire mais aussi à la communion de s'établir.¹²⁰ Dans la Haute Volta, on a l'habitude de dire "L'eau coule sur la boue" pour rappeler qu'il n'est pas normal de boire les boissons alcoolisées sans manger. Il s'agit donc de toujours offrir la nourriture à l'étranger avec les boissons enivrantes. C'est pour cette raison que l'accueillant met tout en œuvre pour offrir un bon repas et de la bière à son visiteur. Peu importe le moment de sa visite, tout est mis en œuvre pour lui offrir un bon repas et une bonne qualité de bière. Ayant mangé et bu, il est hors de question que le visiteur se dresse contre l'accueillant d'abord et la communauté toute entière qui l'a accueilli. Lorsque l'étranger accepte de boire l'eau, la bière et le vin qui lui ont été offerts par l'hôte accueillant, c'est qu'il accepte aussi partager les fruits du travail de celui qui l'accueille.¹²¹

Les Africains de la période précoloniale ont toujours eu une perception particulière de l'étranger. Ils l'ont toujours considéré comme un don des divinités ou leur « envoyé » pour

¹¹⁹ Sié, *Tradition africaine...*p.39.

¹²⁰ *Ibid.*

¹²¹ *Ibid.*

mettre à l'épreuve la sagesse et l'hospitalité de la communauté. Les Africains de la période précoloniale percevaient l'étranger comme celui qui n'est pas porteur de conflits en principe. C'est la raison pour laquelle celui-ci était toujours mis au petit soin par la communauté. La bière et le vin qui lui étaient offerts participaient du raffermissement des rapports à l'étranger et de prévenir par conséquent les potentiels conflits.¹²²

Chez les Ekang de la période précoloniale, il se tissait également autour du vin des relations qui pouvaient donner lieu au mariage. Puisque quand vous donniez du vin ou de la bière à quelqu'un à l'époque précoloniale, il pouvait tout de suite vous proposer sa fille s'il avait en face de lui un jeune garçon. Chez les Egyptiens anciens aussi, la bière et le vin étaient utilisés dans les formes d'échanges de cadeaux donnant aussi lieu au processus de mariage. Un individu pouvait par exemple demander aux autres membres de la communauté de venir consommer du vin issu de ses troncs. Parfois aussi les hommes pouvaient organiser des tournées auprès des membres de la communauté pour trouver l'occasion de partager un verre de vin.¹²³ Ces boissons participaient donc au raffermissement des liens sociaux. La bière et le vin avaient également une fonction importante dans la résolution des conflits sociaux chez les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale. Les Ekang sont attachés aux idéaux de paix et de concorde. C'est pour cette raison qu'ils ont toujours mis tout en œuvre pour combattre le mal (*abé*). Pour l'homme ékang, la paix (*mvo 'oé*) est le gage de la survie et de la pérennité du groupe. Chaque membre du groupe doit donc participer à sa pérennité et à sa préservation. A l'exemple de l'Egyptien qui devait travailler constamment pour pérenniser la *Maât*.¹²⁴

Les consommations de bière chez les Kofyar aussi peuvent être définies culturellement comme des occasions pendant lesquelles les gens peuvent s'amuser librement ou la période pendant laquelle le groupe s'assemble et caractérisée par une atmosphère calme. Dès que la premièrealebasse de bière est prise, les amusements s'enchaînent spontanément. La consommation de bière chez ce peuple nigérian est liée à une intense activité et les réjouissances de chaque groupe comme chanter et danser ne sont pas isolées. C'est aussi une occasion propre pour taire les tensions interpersonnelles. Les petits et les conflits importants sur le lieu de dégustation afin que des points de vue soient donnés à propos. Ceci dans une atmosphère conviviale qui permet aux belligérants de faire une sorte de catharsis. Néanmoins, les querelles entre personnes sont soumises à l'attention des vieillards pour l'arbitrage et les

¹²²P. Kipé, " De la guerre et de la paix en Afrique", *Afrique contemporaine*, Vol.3, N°207, 2003, pp.133-146.

¹²³ Nyatte Zacharie, 65 ans, retraité Camrail, Ebolowa, 16 juillet 2018.

¹²⁴Essi Mba'ale, *Les oracles...*, p.30.

violences physiques y sont interdites.¹²⁵ Les fêtes de bière organisées occasionnellement chez les Asante rapprochent aussi de larges groupes de personnes qui pour la plupart du temps sont dispersés. Les fêtes sponsorisées par les gens influents et puissants donnent d'énormes opportunités pour les gens plus jeunes de se rencontrer avec les autres qui se trouvent dans des communautés éloignées. Souvent ce sont des occasions pour les jeunes gens de se frotter avec ces personnes influentes et puissantes et de trouver également des potentiels camarades dans un contexte où tous les âges sont concernés par ces manifestations festives. Les mêmes moments sont fêtés comme des opportunités de visiter et de se recréer avec les plus âgés. On en profite aussi pour résoudre les problèmes qui divisent les individus.¹²⁶

La consommation solitaire de la bière et du vin était extrêmement rare chez le Négro-Africain de la période précoloniale. Dans la plupart de ces sociétés, la consommation de la bière et du vin visait la relaxation ou le divertissement. Lorsque la bière et le vin sont perçus comme un moyen pour promouvoir la convivialité, leur principal rôle se trouve dans les rencontres formelles et informelles entre amis. Il est tout à fait clair que boire en compagnie de ses amis ou autres personnes avec qui on partage des liens facilite le contrôle de l'individu. Ceci dans le sens qu'on ne peut pas contrôler l'état d'ébriété d'un individu s'il consommait seul la bière et le vin. L'alcool peut donc être considéré dans ce sens comme un agent de la stabilité sociale. L'importance traditionnelle de la bière et de sa consommation dans la culture bantu par exemple implique la consommation conviviale. Cette consommation jouait un rôle central en cimentant l'ancien ou la création de nouvelles relations. Tout en renforçant les liens qui lient les amis entre eux. Par ailleurs, la consommation de la bière et du vin dans le cadre d'une relation ou de groupe était strictement régulée.¹²⁷

L'approche genre était aussi respectée dans la consommation de la bière et du vin en Afrique précoloniale. A cet effet, bien que les femmes étaient engagées dans le brassage de la bière, elles étaient exclues de sa consommation. Lorsqu'elles étaient appelées à la consommer, elles le faisaient séparément des hommes. Ceci s'observait dans les banquets égyptiens. Les scènes de la nécropole thébaine sous la XVIII^e dynastie le montrent. Notamment celles de la tombe de Paheri à El kab un peu au sud de Thèbe et Nefehotep. L'ivresse ne pouvait pas donc justifier la violence ou un comportement agressif. Le respect continu de l'âge,

¹²⁵ R.N. Netting, " Beer as a locus of value among the West African Kofyar", *American Anthropologist*, N°66, 1964, pp.375-384.

¹²⁶ Dwight, *Drinking occasion...*, p.186.

¹²⁷ B. Hutchinson, " Alcohol as a contributing factor in social desorganisation: the South Africa bantu in the nineteenth century", *Revista de Anthropologia*, Vol.9, N° ½, 1961, pp.1-13.

du statut et de l'autorité faisait l'objet d'une insistance. La consommation de la bière et du vin dans le cadre de la commensalité permettait de rendre plaisant la vie quotidienne. Le mariage donnait également l'occasion à l'homme d'offrir son hospitalité à sa parenté et à ses amis en leur offrant de la bière et du vin.¹²⁸

La masculinité en ce qui la concerne est fréquemment définie selon la capacité de consommer la bière et le vin à l'intérieur des associations de consommateurs des hommes. Dans plusieurs sociétés de l'Afrique précoloniale, les femmes sont considérées comme celles qui ne consomment pas particulièrement trop d'alcool ou n'en consomment pas du tout. Elles se comportent aussi différemment du genre masculin pendant la consommation de la bière et du vin. Elles préfèrent certains types de boissons par rapport aux hommes ou alors consomment ces boissons dans des milieux précis que ces derniers. Les pratiques de consommation de la bière et du vin des hommes et des femmes peuvent varier par classe à l'intérieur d'une même société. Ces éléments ne sont pas statiques et peuvent changer lorsque les femmes dans leur consommation de la bière et du vin développent une forme de résistance à l'autorité masculine. Dans les sociétés non industrielles se sont les femmes qui sont appelées à brasser la bière majoritairement consommée par les hommes. A tort, les Occidentaux les ont considérés comme des esclaves. Le travail de brassage de la bière des femmes peut aussi être reconnu et valorisé. A cet effet, les femmes peuvent constituer une catégorie considérable et développer des statuts individuels à partir du rôle central qu'elles jouent dans la société. Cela est possible si elles fournissent l'hospitalité et maintiennent par exemple les relations de commensalité avec les êtres du monde numineux. Puisque ces relations de commensalité avec les entités supérieures sont aussi nécessaires pour la stabilité de la communauté.¹²⁹

Les esclaves africains lorsqu'ils sont arrivés en Amérique n'ont pas oubliés de pérenniser les valeurs africaines liées à la consommation de la bière et du vin. La bière et le vin durant l'esclavage avaient permis de fédérer les Africains esclavagisés tout en prévenant les conflits parmi eux. Ainsi, après leur journée de travail, ils rentraient chez eux ou passaient du temps avec leur famille. Ils passaient aussi leur précieux temps en se socialisant avec les autres hommes autour de la bière et du vin. C'était leur moment de plaisir pendant lesquels, ils s'amusaient en consommant les boissons enivrantes. Boire devenait pour eux aussi un acte social.¹³⁰ Boire chez les esclaves africains étaient une quête sociale mais aussi l'expression

¹²⁸ *Ibid.*

¹²⁹ Dietler, "Alcohol: anthropological/archaeological...", pp.229-249.


¹³⁰ S. Lussana, *My brother slaves, friendship, masculinity, and resistance in the Antebellum South*, Kentucky, University Press of Kentucky, 2016, p.45.

vitale de la sociabilité. Les hommes comme en Afrique buvaient pour se socialiser, se faire des amis et affirmer leur amitié. Offrir une boisson à quelqu'un était aussi un signe d'hospitalité. En Afrique traditionnelle, le boire fonctionne comme un pouvoir qui unifie le réseau d'individus favorables à la solidarité et à l'affection entre les commensaux. Présenter la bière parmi ses égaux est une marque d'affection. Le cercle formé d'amis se garde la bière et le vin mutuellement.¹³¹

Tout compte fait, la bière et le vin ne servaient pas seulement à prévenir les conflits en amont mais de les résoudre directement aussi en aval.

B- La bière et le vin dans la résolution des conflits et pour célébrer la paix retrouvée

La bière et le vin étaient nécessaires dans la résolution des conflits et pour célébrer la paix retrouvée tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. En ce qui concerne les Egyptiens anciens, il faut noter que la résolution des conflits chez eux se fondait sur le conflit mythique ayant opposé Seth et Horus et dont le jugement était donné par Thot.¹³² Cette résolution des conflits en Egypte pharaonique se fondait aussi sur le mythe osirien, postérieur au modèle archaïque de combat entre Horus et Seth.¹³³ En tant que véritable philosophie du vivre-ensemble, la *Maât* pharaonique y occupait une place prépondérante. A titre de rappel, le concept de *Maât* correspondait à l'équité générée par la justice générale appliquée à la justice particulière par les représentants de l'autorité publique à savoir les membres du *djadjat* ou *quenebet*. Ceci au bénéfice du peuple tout entier. La *maât* était aussi un principe d'ordre et de vie qui conditionnait la stabilité du monde. Le thème qui apparaît dans les lamentations d'Ipouour datant de la fin de la deuxième période intermédiaire en dit long à ce sujet : " Si le roi faillit à ce devoir essentiel, le désordre s'installe et la vie quitte le monde. Les jeunes gens perdent le goût de vivre et les femmes ne conçoivent plus."¹³⁴

Les conflits en Egypte ancienne étaient résolus dans les conseils villageois ou locaux. Le plus ancien de ces conseils s'appelait , *d3d3t* ou *djadjat*. Sa correspondance en langue ékang est le vocable *djodjo* « celui qui dit les verdicts ». Il vient du verbe *djo* et en égyptien ancien nous avons *dd* « dire, le dire ». Le mot devient *adjo* ou *adzo* chez les Ekang


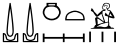
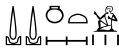
¹³¹ *Ibid.* pp.52-53.

¹³² B. Mathieu, " Du conflit archaïque au mythe osirien", *Droit et cultures*, n°71, 2016, pp.85-117.

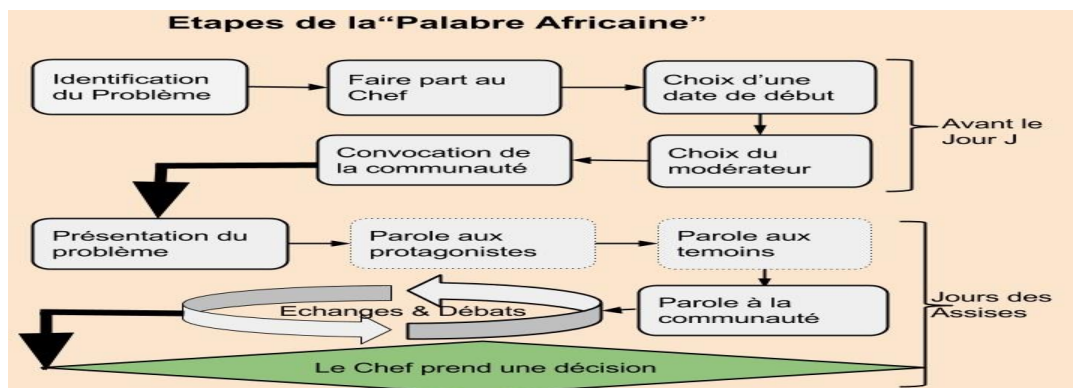
¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ B. Menu, " Maât, ordre social et inégalités dans l'Egypte ancienne", *Droits et cultures*, Vol.1, N°6, 2015, pp.1-21.

« l'affaire, la parole » ou au pluriel *medjo*, *medzo* « paroles, les mots, les palabres, les discours ». En *mdw ntr* on représente à la fois par un bâton, celui qui tient le discours c'est-à-dire le débattant et par la parole dialectique, celle qui convainc par l'argumentation.¹³⁵

Le *djadjat* désignait à l'origine n'importe quelle réunion formelle des hommes ou des dieux. Son pouvoir de rendre justice s'étendait sur une province, ville ou un village. Durant les périodes de l'Ancien et du Nouvel Empires, le , *djadjat* avait les fonctions d'un corps administratif. Il avait aussi un rôle purement consultatif et était chargé de juger les causes civiles et criminelles au niveau du village, ville ou nome. Sous la IV^e dynastie et à travers une inscription découverte dans la ville de Gizeh en 1910 faisant mention d'un procès relatif à la vente d'une maison dans la ville (Gizeh) de la pyramide de Khufur ou Khéops, on peut aussi voir que le , *djadjat* exerçait des fonctions notariales. L'Egypte ancienne connaissait aussi un autre conseil depuis la période des rois d'Hérakléopolis notamment pendant à la fin de la 1^{ère} période intermédiaire. Ce conseil était désigné par le vocable égyptien *quenebet* ou *kenbet*. Ce conseil aurait eu les fonctions administratives à la fin du Moyen Empire. Il faut aussi signaler que le , *djadjat* va disparaître pendant le Nouvel Empire laissant la place au *quenebet*. La résolution des conflits tant en Egypte pharaonique que chez les Négro-Africains en général respectait certaines étapes comme le montre la figure ci-dessous.¹³⁶

4 : Etapes de la palabre africaine




Source : <http://www.dehonsformationhouse.com/wp-content/uploads/2016/11/La-pratique-de-la-r%C3%A9conciliation-en-Afrique.pdf>, consulté le 20/05/2020.

Ceux qui composaient ces différents conseils étaient désignés sous le vocable *ourou* ou vieillards ou encore des notables appelés *serou*. Ces conseils dont le rôle était de rendre la justice étaient des émanations des communautés elles-mêmes. A partir du Nouvel Empire, les

¹³⁵ Biyogo, *Dictionnaire comparée...*, p.132.

¹³⁶ Cardoso, "Les communautés...", pp.9-31.

hommes et les femmes de la collectivité intégraient ce conseil. Les différents membres étaient choisis par les populations locales parmi leurs propres membres. Ils avaient une compétence notariale, exerçaient localement une juridiction contentieuse et une compétence répressive limitée, interprétaient la loi courante et devaient prendre des décisions concernant l'irrigation et le cycle agraire sauf à Deir-El-Medina.¹³⁷

L'assemblée des *Sarou* (*seh*) comme nous venons de le mentionner s'appelait *kenbit* ou *quenebet* qui signifie « l'angle, le conseil qui se réunit à l'angle de la grande salle ». Parmi ses autres attributions notons que ce conseil avait aussi le devoir de juger les contentieux concernant le partage des propriétés, les testaments, les ventes etc. Ces vieillards, , *j3w* qui constituaient ledit conseil formaient l'élite de la population locale. Le *kenbit* ou le *quenebet* était présent dans les districts, les villes et même les petites localités. Les jours de marché, on percevait ce conseil se réunir aux portes des villages. Il recevait les affaires de la communauté toute entière. Il jouait le rôle d'intermédiaire entre les populations et les pouvoirs établis. Ce conseil a existé en Egypte avant la monarchie pharaonique.¹³⁸ La résolution des conflits chez les Ekang du sud-Cameroun se faisait selon une approche bien définie comme en Egypte ancienne où elle était présidée par le *djadjat*, *ourou* « notables » ou « vieillards ». La bière et le vin y occupaient une place de choix. Les conflits avaient des causes précises chez les Ekang du sud-Cameroun comme partout en Afrique précoloniale : le vol de terrain, la séduction, l'adultère, l'incendie criminel, le vol, la violation des sanctions communautaires¹³⁹ D'autres motifs de conflit pouvaient être identifiés : terres insuffisantes, révolte d'un cadet social, mauvais partage des produits de la chasse au sein du lignage ou entre lignages, conflit d'autorité entre lignages de poids démographique différent. Les motifs de ces conflits sont semblables à ceux de l'Egypte pharaonique. Il est donc clair que la guerre éclatait au nom de la défense de certaines coutumes ou au nom d'un équilibre social recherché. De fois également, le conflit naissait parce que les communautés recherchaient les terres propices. A savoir les terres favorables au gibier, à l'agriculture etc.¹⁴⁰

¹³⁷ *Ibid.*

¹³⁸ A. Moret, " l'administration locale sous l'Ancien Empire", In : *comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 60^e année, n°5, 1916, pp.378-386.

¹³⁹ Alie, J.A.D., " Réconciliation et justice traditionnelle : Pratiques traditionnelles des Kpaa-Mendé en Sierra Léone", in Huyse L., Satter M., et al. (eds.), *Justice traditionnelle et réconciliation après un conflit violent. La richesse des expériences africaines*, Stockkolm, IDEA (international Institute for democracy and electoral assistance, 2009, pp.133-157.

¹⁴⁰ Kipé, " De la guerre...., pp.133-146.

Chez les Ekang particulièrement notamment chez les Ewondo et les Eton, dès que la guerre totale était inévitable, la communauté toute entière instaurait directement des palabres. Parmi les guerres qui avaient cours dans cette communauté on peut évoquer le cas de l'*obañ* bulu, les guerres de Mbida-Mengë, à l'Est, les longues coalitions des Yezum et des Yebekolo contre un Nanga Eboko allié aux mvele et aux Vouté.¹⁴¹ La palabre à laquelle toute la communauté ékang recourait permettait de faire l'économie de la guerre ou du conflit tout court. Pour organiser une palabre, il était impérieux de répondre à six questions fondamentales : où ? quand ? qui ? quoi ? pourquoi ? Comment ?¹⁴² Si on n'en croit Nicolas Ngëma cité par Laburthe Tolra, il existe trois façons d'instaurer la palabre chez les Ewondo si l'on se trouve lésé : d'abord *mbémé*, ici l'accusation ou avertissement solennel adressé à quelqu'un devant un arbitre : « Untel a fait ceci et ceci ». Cette accusation se fait dans un climat pacifique. Ensuite nous avons *ebug alon* « le bris de la liane » ou *evui soŋ* « le retournement de la tombe ». Il s'agit pour le plaignant de se rendre chez un grand chef comme l'était Ngëma, chez un parent ou alors chez un oncle maternel pour casser une lance devant lui en disant « je t'adjure au nom de tes ancêtres *ma vui soŋ* « je retourne la terre de la tombe de tes ancêtres... pour que tu ailles par exemple reprendre la chèvre qui m'appartient et qu'Untel me retient indûment à Megëme ». Enfin nous avons *alúm ayanga* « il pique et il attend ». Dans ce cas, le plaignant vient en effet jeter sa lance sur les chèvres ou les chiens d'un grand guerrier. Autrement, il peut à coups de machette abattre les bananiers. Puis il rentre s'expliquer sur le tambour « on m'a dépecé, découpé...c'est la faute d'Untel ». Ainsi, le grand guerrier va alors se joindre à lui pour se rendre chez le débiteur, avec usure, une compensation aux pertes que lui et son assaillant ont subies. Tous se rendaient dans un endroit neutre ou sur une frontière, il était possible de distinguer clairement les juges, les adversaires, les spectateurs et les témoins.¹⁴³

Avant la tenue de toute palabre chez les Ekang, le *nkul*, sorte de tambour fait de tronc d'arbre évidé annonce à tous les villages environnants la tenue de la palabre (*ekwane ayôn*) Afin d'implémenter les décisions prises pendant les assises, on recourait souvent aux médiateurs ou négociateurs. Ce dernier avait pour obligation de défendre les intérêts de son mandataire tout en faisant preuve de souplesse pour arriver au compromis. Le médiateur dans le contexte de la résolution des conflits chez les Ekang devait avoir certaines qualités comme la patience, l'humilité, l'impartialité et la pudeur. C'est à travers ces qualités que ce dernier va

¹⁴¹ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.346.

¹⁴² Bah Thierno, " Le processus de prévention et de résolution des conflits en Afrique : la particularité du dialogue comme outil de prévention et de résolution des conflits", in Adjaratou Wakha Aidara N.(ed.), *Le dialogue comme outil efficace de prévention et de résolution des conflits en Afrique*, Sénégal, Partners West Africa, 2016, pp.8-12.

¹⁴³ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, pp.347-348.

inspirer la confiance aux belligérants. Celui-ci avait également pour devoir de connaître l'histoire et les valeurs de la communauté. Il devait aussi avoir l'autorité de l'âge qui était le symbole de la sagesse comme les membres du *djadjat* en Egypte pharaonique. C'est la raison pour laquelle, les vieillards avaient l'habitude d'occuper la fonction de médiateur. Ils avaient pour obligation de veiller au respect de la parole donnée. Manquer de respecter la parole donnée ne garantissait pas la confiance mutuelle ni même le dialogue.¹⁴⁴

Si le conflit avait lieu à l'intérieur du *mvóg* ou segment lignager qui constitue une unité guerrière ou religieuse, les belligérants s'accordaient à conférer l'autorité du juge à l'un des notables du groupe qui prenait le nom de *ntsíg-ntól* « aîné-trancheur » dans cette circonstance particulière. Ce dernier jouait aussi le rôle de *ndzó* ou l'orateur du groupe. Il était chargé de jouer le rôle d'arbitre. Cependant dès qu'on avait à faire à des groupes devenus complètement indépendants les uns des autres, il fallait recourir à une personne neutre et impartiale. Ce sont des personnes apparentées ou alliées aux deux groupes qui étaient chargées de rechercher cette tierce personne. Ces personnes qui servaient d'intermédiaires aux deux camps belligérants avaient elles-mêmes intérêt à mettre fin au conflit. Elles recherchaient un *ntsí-ntól* neutre mais aussi le plus célèbre et le plus puissant du voisinage.¹⁴⁵

Cet aîné-trancheur prendra le nom alors de *zomóló* « sommet de la montagne » ou juge suprême. Pour trancher le litige, le *zomóló* était à la tête d'un ensemble de juges neutres appelés *benzó*. Les Beti par exemple nommaient ces assises *elad* « coudre, rejoindre ».¹⁴⁶ Les sentences prononcées dans le cadre des palabres chez les Ekgang du sud-Cameroun donnaient un sens de justice, reflétaient l'unanimité et exprimaient le sentiment d'être en communion avec les esprits des ancêtres qui occupaient également une place prépondérante dans ces joutes oratoires.¹⁴⁷ On se référait explicitement à eux chez les Ewondo ou les Bënë après une sentence rendue en ces termes : « les Ewondo ou Bënë ont parlé ». Les autorités invisibles chez les Ekgang du sud-Cameroun devaient sanctionner et garantir la décision juridique prise, mais également avaient pour mission de soutenir l'organisation et le déroulement du procès. Ils avaient pour devoir de faire respecter la décision prise à l'unanimité si le coupable tentait de s'en dérober. Ceci nous rappelle le rôle de l'oracle dans le processus judiciaire en Egypte pharaonique. Cette omniprésence et omniscience se traduit chez les Beti par des ordalies et des serments. On

¹⁴⁴ Bah Thierno, " Le processus...", pp.8-12.

¹⁴⁵ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs...*, p.346.

¹⁴⁶ *Ibid.* p.347.

¹⁴⁷ *Ibid.* p.349.

invoque ces puissances (*yóm*) pour tuer ou paralyser celui qui à partir d'une parjure tenterait d'entraver la justice.¹⁴⁸

La résolution des conflits chez les Ekang du sud-Cameroun en l'occurrence chez les Bulu se fonde sur la coutume. La coutume ékang est désignée par le vocable *biyem* (de *yem* : savoir). Cette coutume renvoie aussi aux habitudes, aux manières d'être. Elle renvoie également aux règles juridiques qui les régissent. Chez les Ekang, les façons d'agir sont désignées par *mebo*, de *bo* « faire » et les pratiques ou les affaires en général sont désignées par *mam*, singulier *jam* ou *mejô*, *ajô* « parole, de *jô* : dire ». Ce dernier mot que nous venons d'évoquer désigne aussi les « affaires » au sens du contentieux. Les Boulou avaient à cet effet l'habitude de dire *bimvam bi nga wô'ô bo mebo mete, melu wus, nale a nga'ane kik* « les ancêtres faisaient comme ça autrefois, ça n'existe plus ». Les coutumiers étaient donc revisités constamment à l'occasion des *bisulan* « assemblées ». Lors d'un procès, la justice était rendue par l'*esa* ou *ntôl mot* dans le cadre de la famille restreinte du village. C'était là un pouvoir disciplinaire. Les décisions du *ntôl mot* ne concernaient que ses *bobenyañ* « frères ». Lorsque l'affaire ou *étom* sortait du cadre du village, les Boulou comme les Beti recouraient à un juge nommé *ntyi'i mejô* « trancheur des palabres ». Celui-ci comme chez les Beti était choisi dans le clan à un niveau de parenté plus rapproché de l'ancêtre.¹⁴⁹ Par contre si plusieurs clans alliés étaient impliqués dans un différend, on choisissait les arbitres ou assesseurs parmi les *mintôl* qui n'étaient pas concernés directement par le contentieux. Comme chez les Beti, les Boulou recouraient à un devin ou magicien appelé *mvimvii* ou *ngengan* pour la résolution de leurs différents conflits A l'instar de l'oracle en Egypte pharaonique. Enfin les litiges qui opposaient les membres d'une même association étaient résolus par le dignitaire de l'association.¹⁵⁰

Cette résolution des conflits traduisait la volonté chez ces derniers d'instaurer la paix (*mvoe'e*) ou la *Maât* qui étaient des données précieuses chez les Ekang et les Egyptiens anciens. Tout était mis en œuvre pour la pérenniser. C'est pour cette raison qu'à la moindre occasion, les aînés n'hésitaient pas d'inviter les belligérants sous l'arbre à palabres pour trouver des solutions aux problèmes qui minaient deux personnes, familles ou communautés. La bière et le vin étaient mis à contribution. Pour sceller donc la paix retrouvée entre deux communautés en conflit, on organisait une fête. A cette occasion on tuait une chèvre et de préférence le bouc. Le festin était accompagné de vin de palme qui était abondamment consommé.¹⁵¹ Parfois c'était

¹⁴⁸ *Ibid.*

¹⁴⁹ Alexandre, Binet, *Le groupe...*, pp.69-70.

¹⁵⁰ *Ibid.*

¹⁵¹ Oloumane Martin, 61 ans, instituteur contractuel, Nkoobon, 21 novembre 2017.

sous l'initiative des chefs de familles que la manifestation festive était organisée en vue de célébrer la paix entre deux communautés jadis en conflit. Le vin de palme était partagé à tous ceux qui étaient impliqués dans la résolution du conflit et même aux membres des communautés en discordes après la tenue des palabres sous l'arbre éponyme. Récolté le vin de palme avec les amis était aussi un signe de paix chez les Ekang. On ne pouvait jamais prendre part à la récolte du vin de palme avec un ennemi. Pour cette raison, lorsque les amis allaient chercher le vin de palme en brousse, celui-ci était d'abord consommé au lieu de la récolte. Le reste était transporté au village. Tous ceux qui avaient besoin d'en consommer étaient conviés à la dégustation, même les passants. De fois lorsque la vipère était tuée, on allait immédiatement chercher le vin de palme. La consommation du reptile était faite en communauté et le vin de palme servait dans cette circonstance d'élément fédérateur.¹⁵² Après un conflit, le vin de palme concourait aussi à sceller l'amitié entre les anciens ennemis.¹⁵³

La palabre africaine a pour vocation d'instaurer le dialogue entre les belligérants. Le terme dialogue vient du grec composé de deux entités : « dia » et « logos » qui signifie respectivement « entente » et « parole, discours, raisons, une parole partagée donc entre plusieurs personnes ». Du point de vue étymologique, nous pouvons dire que le dialogue au sens africain fait appel à la raison, à l'écoute active qui permet de suivre une pensée pour en entendre l'essentiel, traduire les émotions et les peurs. Dans le dialogue tel que compris par les Africains, l'objectif n'est pas d'avoir raison mais de rechercher de façon collégiale et de manière désintéressée le consensus. Par le dialogue, les sociétés africaines de la période précoloniale réussissaient à rééquilibrer la société à chaque fois que les crises et les conflits menaçaient dangereusement les fondements de la famille ou de la communauté. Ces discussions, expressions d'opinions, débats contradictoires, conseils, ces négociations et critiques positives étaient le plus souvent organisés autour de la bière et du vin. La bière et le vin dans un cadre de dialogue permettaient d'asseoir divers mécanismes de discussion mais aussi de mener un arbitrage. Ce qui faisait du dialogue africain, un cadre où s'exprime la plus évidente de la vitalité d'une culture de la paix. A l'aide de la bière et du vin, le dialogue en Afrique précoloniale était sacré, les discussions, les échanges puis les négociations qui s'y déroulaient étaient menés à l'aide des proverbes, des paraboles, des contes, les généalogies, les mythes et le cousinage à plaisanterie. Chez les Ekang nous parlons d'*avusoó*. Il ne s'agit pas dans ce dialogue de condamner, mais grâce à la logothérapie de mettre fin à la spirale infernale

¹⁵² Bang Bang Moise, 68 ans, cultivateur, Ebolowa, 28 novembre 2017.

¹⁵³ Moto Essa'a Diderot Marcel, 66 ans, animateur en langue boulou à CRTV sud, Ebolowa, 28 novembre 2017.

de conflit afin de rétablir la paix et l'harmonie entre les individus. La bière et le vin dans le cadre du dialogue en Afrique noire permet donc de rechercher le consensus pacifique, l'entente cordiale, la compréhension et l'esprit de dépassement.¹⁵⁴

Il existait en Egypte pharaonique une kirielle de conflits sociaux comme chez les Ekang de la période précoloniale. Ce que nous savons c'est que ces différents conflits étaient résolus selon les canaux propres à la palabre africaine. En Egypte pharaonique par exemple vers 2260 av.J.C, le peuple égyptien en proie à une misère exécrable à cause de la chute de l'Etat unitaire, de la faiblesse des crues mais aussi de l'accaparement des terres par les membres de la famille royale, les gouverneurs de province et les temples va se soulever contre les riches. Il va piller les biens de ces derniers en l'occurrence les objets de valeur contenus dans les sépultures des dignitaires de l'Etat pharaonique.¹⁵⁵ Le scribe Ipou-Our expose dans ses lamentations et dans toute sa cruauté, le triste sort réservé à ces riches :

Voyez donc les hommes démunis sont devenus propriétaires de richesses et celui qui ne pouvait faire pour lui-même une paire de sandales possède des morceaux. Voyez donc, les riches se lamentent, les miséreux sont dans la joie, et chaque ville dit : " Laissez-nous chasser les puissants de chez nous" [...] voyez donc, l'or et le lapis-lazuli, l'argent et la turquoise, la cornaline et le bronze, la pierre de Nubie entourent le cou des servantes, tandis que les nobles dames errent à travers le pays. Et que les maîtresses de maison d'autrefois disent : " Ah ! Puissions-nous avoir quelque chose à manger".¹⁵⁶

Il ressort donc que le palais royal et les résidences luxueuses des dignitaires ont été saccagés par les grévistes. Cette situation a eu pour conséquence la perte du pouvoir royal par pharaon et l'Etat tout entier va sombrer dans un désordre indescriptible. Un scribe témoin des événements décrit la situation en ces termes : " La résidence royale a été ravagée en heure". L'historien Manéthon donne sa version des faits en insistant sur la prise de pouvoir par la rue en Egypte pharaonique : " Soixante-dix rois en soixante jours".¹⁵⁷ Ensuite, au Nouvel Empire, le peuple égyptien a vécu également un conflit social sans précédent. Au XII^e siècle avant notre ère, l'Egypte va vivre des situations politiques et économiques très difficiles. Ce qui va impacter négativement la vie sociale des populations. En plus de ce contexte très difficile, notons aussi que le pharaon Ramsès III allait faire face à d'autres péripéties notamment les invasions libyennes, la tentative d'assassinat de Tiyi, sa seconde épouse et la corruption qui touchait toute l'administration en appauvrissant toute la société par ricochet. C'est dans ce mauvais climat que va intervenir la grève des ouvriers à Deir-El-Medineh où se trouvait la nécropole royale

¹⁵⁴ Bah Thierno, " Le processus...", pp.8-12.

¹⁵⁵ B. Diouf, "Les conflits sociaux en Afrique ancienne et leurs résolutions", *Hérodote, Unifesp, Guanilhos*, Vol.3, N°2, 2018, pp.58-71.

¹⁵⁶ *Ibid.*

¹⁵⁷ *Ibid.*

dans la vallée des rois. On situe cette grève ouvrière précisément le 10 du mois de *Peret* dans l'année 29 de Ramsès III. A l'origine, cette grève n'était que des mouvements de protestation contre les retards de paiement et la qualité des aliments servis aux ouvriers. Avec le temps, il va devenir un conflit social continu et permanent.¹⁵⁸

Par manque de denrées alimentaires et de vêtements fournis par le pouvoir royal, les travailleurs de la nécropole royale mettent fin à leurs activités, abandonnent leurs différentes habitations et s'installent dans les édifices publics. L'objectif était d'attirer l'attention des gouvernants sur leur triste sort. En raison de la forte pression exercée par les ouvriers, les autorités se trouvaient dans l'obligation de leur procurer la nourriture constituée en partie par la bière. Elles promirent aussi de trouver des solutions durables à ce problème. Malheureusement les ouvriers (maçons, sculpteurs, peintres, tailleurs de pierres) estimés à 120, répartis en deux équipes et occupant une soixantaine de maisons avec leurs femmes et enfants ne vont pas l'entendre de cette oreille et vont continuer à occuper la rue, les bâtiments administratifs et les temples. Ceci dans le souci d'exiger la fourniture de leurs rations quotidiennes. Pendant les trois mouvements de grève, nous observons l'intervention des autorités comme le chef de police Mentmosès, connu aussi comme le gouverneur de la ville de Thèbes. Les prêtres comptaient aussi parmi ceux qui œuvraient pour l'établissement de la paix. Les moyens utilisés étaient la distribution des aliments comme la bière et le vin et l'emploi des paroles conciliantes.¹⁵⁹

Pour apporter des solutions à ces différents conflits que nous venons de mettre en évidence et ressouder les liens sociaux, précisons que les Egyptiens de la période pharaonique ont utilisé la médiation comme c'était le cas dans bon nombre de sociétés négro-africaines de la période précoloniale. L'utilisation de la médiation dans le règlement des conflits en Egypte pharaonique est observée depuis la fin de la première période intermédiaire (-2280/-2060). A titre d'exemples, le pharaon Mentouhotep avait réussi à mettre fin aux différents troubles et faire régner la paix. Cela ne suffisait pas car il se devait aussi de restaurer l'entente entre les citoyens qui s'étaient dressés les uns contre les autres. Puisqu'après la fin des troubles, les Egyptiens se regardaient en chien de faïence et les esprits restaient encore traumatisés par les scènes de violence de la veille. La tâche la plus ardue pour le Pharaon était donc de pacifier les cœurs sans utiliser la force ou la coercition.¹⁶⁰

¹⁵⁸ *Ibid.*

¹⁵⁹ *Ibid.*

¹⁶⁰ *Ibid.*

Or il n'y avait que le peuple d'un commun accord qui avait le pouvoir de panser les blessures internes et béantes. Dès lors, l'urgence pour les Egyptiens était de s'asseoir ensemble pour discuter et trouver un terrain d'entente sur le nouvel ordre social qui devait régner dans leur communauté. C'est ce à quoi aboutirent les Egyptiens en établissant un ensemble de valeurs morales dont la visée était de garantir à tous les membres du corps social un épanouissement avéré. Le papyrus de protestations du paysan éloquent atteste ce nouvel ordre social qui a vu le jour avec la participation de toutes les couches de la société.¹⁶¹

Qui plus est, dans la grève des ouvriers de Deir-El-Medineh, nous allons aussi observer qu'à chaque fois qu'il y avait l'intervention d'une autorité comme celui de Thèbes, la paix revenait dans la nécropole royale (la médiation). Afin que leur soit livrer régulièrement les vivres, les ouvriers de la nécropole royale sise à Deir-El-Medineh avaient bénéficié de l'intervention du gouverneur de Thèbes et d'autres fonctionnaires. L'échec de la médiation que le Pharaon Apriès confia à son lieutenant Amasis suite à la révolte d'une partie de ses soldats prouve aussi à suffisance que ce dernier n'avait pas des qualités requises pour ramener les personnes antagonistes sur une table de discussion afin de faire régner une paix durable entre eux.¹⁶²

Il est vrai que dans l'analyse que nous venons de faire de certains conflits observés dans l'Etat pharaonique, le rôle de la bière et du vin n'y apparaît pas clairement dans la résolution de ces conflits. Ceci est dû au manque des sources qui sont susceptibles de nous renseigner sur la question. Néanmoins, nous avons pu trouver deux indices qui sont de nature à nous conforter sur notre thèse selon laquelle la bière et le vin jouaient un rôle prépondérant dans la résolution des crises en Egypte pharaonique. A titre illustratif, dans la peinture de la tombe de Menna datant du Nouvel Empire, on peut voir un homme habillé de façon identique à un paysan qui apparaît à droite apportant de la nourriture composée en partie de la bière et/ou du vin en faveur des fonctionnaires qui mesurent les champs et habillés de façon différente. Le bâton spécial que tient le paysan présenté ici renseigne qu'il est question d'une cérémonie de serment. Ce vieux paysan était donc appelé à prêter serment sur une question liée aux limites des champs.¹⁶³ Cette cérémonie de serment servait à s'assurer que la stèle limitrophe n'avait pas changé de place. Les différents enjeux de cette cérémonie sont les limites de juridiction, de propriété ou de responsabilité fiscale. Cardoso voit dans ce paysan un représentant de la

¹⁶¹ *Ibid.*

¹⁶² *Ibid.*

¹⁶³ Cardoso, "Les communautés...", pp.9-31.

communauté rurale ou des membres de la *djadjat* et *quenebet*. Ce dernier était appelé à témoigner sous serment sur l'invariabilité d'un aspect précis de la structure agraire utile à l'établissement correct de l'impôt sur la récolte.¹⁶⁴

Comme nous venons de l'indiquer, la bière et/ou le vin était une composante essentielle de la nourriture apportée par le vieux paysan aux fonctionnaires chargés de mesurer les champs. Ces boissons étaient apprêtées par la communauté au regard du rôle joué par ce dernier dans cette cérémonie de prestation de serment. Il s'agit donc d'un vieux paysan qui par cet acte d'apporter la bière et le vin aux fonctionnaires parle au nom d'abord de ses collègues du conseil local et ensuite de sa communauté toute entière. Sa posture en tant que personne mature explique sa raison d'être dans ce conseil. D'ailleurs, ce conseil avait entre autres des fonctions de justice mais aussi était composé des hommes et femmes en âge respectable. C'est la raison pour laquelle ces conseils prenaient le nom de « vieillards », *ourou* ou des notables, *serou*. Ces hommes et femmes étaient des personnes d'honneur et avaient une parole respectée et respectable. Les boissons offertes donc par la communauté de ce vieux paysan étaient à cet effet indispensables au bon déroulement des travaux des fonctionnaires dont l'objectif était de s'assurer que la stèle limitrophe n'a pas été déplacée. Gage par excellence pour asseoir une paix durable entre tous ceux qui partageaient cet espace agricole.¹⁶⁵

Lorsque nous convoquons aussi la mythologie égyptienne, nous constatons que la bière et le vin étaient indiquées par le dieu suprême égyptien Rê pour mettre fin au conflit entre deux belligérants. Or nous savons le rôle que la mythologie égyptienne a joué dans le fonctionnement de l'Etat pharaonique. Ainsi, même dans le cas du combat mythique d'Horus contre Seth, Rê leur avait dit pour mettre fin à leur querelle : " Mangez et buvez et que nous soyons enfin en paix". Il n'y a point de doute donc que la bière et le vin étaient utilisés pour trouver des solutions aux différentes crises en Egypte pharaonique.¹⁶⁶ Encore que pour les Africains au sud du Sahara, un conseil tribal ou une court locale ne pouvait pas ou ne devait pas se tenir sans la bière et le vin en abondance au moins pour les autorités et préférable pour tous les participants.¹⁶⁷ La bière et le vin étaient également une composante essentiel dans la résolution des conflits chez les Ejang de la période précoloniale. Cette résolution des conflits se faisait dans le cadre des débats qui se tenaient dans un local approprié qu'on désigne par le vocable *abá minlañ* « lieu de causerie ». C'est la maison de la dialectique, celle de

¹⁶⁴ *Ibid.*

¹⁶⁵ *Ibid.*

¹⁶⁶ Schemel, " Déjeuner en...", pp.349-375.

¹⁶⁷ Dwight, *Drinking occasion...*, p.185.

l'affrontement des idées, la case de sagesse où s'affrontent les thèses. C'est aussi le lieu de leur confrontation raisonnée ou argumentée. C'est dans l'*Aba* que les anciens procédaient à la formation au débat dialectique des générations futures.¹⁶⁸ La bière ou le vin n'y manquaient presque jamais. Ces causeries avaient pour fonction d'assurer à toute la société une vie harmonieuse. Les modalités pour aller à la chasse et la pêche y était aussi discutées. A cet effet pour n'importe quelle raison, on ne pouvait pas s'asseoir dans l'*abá minlañ* sans vin de palme. En temps de conflit entre deux membres de la communauté très exactement, on faisait venir un conseil de sages, les aînés plus matures en pensée et qui étaient des conciliateurs. Il est à noter que sans la palabre chez les Ekang de la période précoloniale, la société ne pouvait pas bien fonctionner car les peuples passaient le temps à se faire la guerre (*pwatolo*), il fallait donc tout faire pour rétablir de cette paix. Etre en paix était bénéfique à toute la communauté car en restant uni, les membres de la communauté pouvaient facilement faire face aux attaques de l'ennemi. Alors que la discorde au sein d'un même groupe était suicidaire et laissait la possibilité à l'ennemi de s'y infiltrer facilement. Une société présentant des signes de discorde de l'intérieur était assurément vulnérable et en proie à des attaques multiples parce que faible et incapable de réagir dans cet état.¹⁶⁹

D'où l'urgence de resserrer les liens. C'est pour cette raison que la société traditionnelle ékang avait choisi la palabre pour rétablir la paix en résolvant les problèmes de la communauté. Pour consolider cette paix, la palabre se tenait en deux endroits : Sous un arbre ou alors on allait s'asseoir dans l'*abá* du chef de village, le porte-parole (*mbi ntum*). Avant de s'asseoir, les mis en cause étaient tenus d'apporter un tribut au conseil de sages et d'aînés qui étaient habilités à résoudre le conflit. Ce tribut était le vin de palme. Pourquoi le vin de palme ? notre informateur Ebiana Akono répond :

Parce que le vin de palme allait jouer le rôle de substitut de la salive qui devait sortir de la bouche des membres du conseil. Comment pouvaient-ils résoudre les problèmes avec des bouches sèches ? Pour cela, ils devaient impérativement apporter le vin de palme en ce sens qu'il fallait rendre leur salive. On avait coutume de dire à cet effet : *bekôn ba bo ke be kôbo te ke yeñ mveng énoñ* « les fantômes ne parlent jamais sans voir la pluie tomber ». En réalité c'est une image parce que les vieillards étaient considérés comme des fantômes car plus proches des ancêtres et donc presque mourant. Ainsi pour parler, il leur fallait absolument de l'eau sur leur langue. L'eau qui est référée ici n'est pas l'eau de pluie au sens propre du terme puisqu'il n'y a pas de pluie éternelle. Dans ce cas d'espèce, la pluie devenait le vin de palme et le vin de palme était dans le cas d'espèce l'élément qui fondait la prise de la parole publique.¹⁷⁰

¹⁶⁸ Biyogo, *Dictionnaire comparée...*, p.126.

¹⁶⁹ Ebiana Akono, 55 ans, initié dans la traditions fang-béti-bulu, Ebolowa, 19 janvier 2018.

¹⁷⁰ *Idem*.

Une fois que l'arrangement était donc fait, on imposait aux anciens ennemis d'apporter la chèvre et le vin de palme pour fêter cette paix retrouvée. Chez les Egyptiens anciens également, la bière et/ou le vin étaient souvent servis aux juges chargés de résoudre un conflit. La peinture de la tombe de Menna datant du Nouvel Empire montre un paysan (un vieillard), représentant de la communauté rurale ou des membres du *djadjat* apportant la nourriture composée de la bière et du vin. Ceci en faveur des fonctionnaires qui mesurent les champs. Ces boissons étaient assurément apprêtées par la communauté toute entière. La mythologie égyptienne nous renseigne que dans le cas du combat mythique d'Horus contre Seth, Rê leur avait dit pour mettre fin à leur querelle : " Mangez et buvez et que nous soyons enfin en paix"¹⁷¹

La réconciliation comme nous l'avons vu pour le cas des Ekgang du sud-Cameroun et des Egyptiens de la période pharaonique se faisait dans le cadre d'une palabre dans la plupart des sociétés négro-africaines. La bière et du vin y occupaient une place de choix dans cette palabre africaine. Il ne pouvait avoir de débat sur une affaire sans boissons. La bière et le vin devenaient dans la circonstance de la palabre africaine, des renforcements pour la résolution des conflits grâce à l'action efficace de la toute-puissance du verbe. Certaines séances de palabre en Afrique au sud du Sahara s'achevaient parfois par des sacrifices notamment les offrandes de bière et de vin au bénéfice des êtres du monde numineux. Nous l'avons vu pour le cas de l'Egypte pharaonique en l'occurrence sous la reine Hatchepsout (vers 1490-1468 et Ramsès II (1290-1221). Ou alors quelques gouttes de bière et de vin étaient souvent versées au sol en pour les ancêtres de la communauté. En sacrifiant la bière et le vin aux divinités, les participants dans la palabre africaine marquent leur franchise et leur liberté totale. Grâce au verbe, ils peuvent contrôler les structures sociales, leur évolution et le verbe devient également la soupape de sureté ceci par le dialogue qu'il permet d'établir avec les puissances numineuses.¹⁷² Chez les Bob de la Haute Volta, la bière a toujours permis de recevoir les troubadours professionnels, les Ziguï qui parcourent le territoire tout entier pour apaiser les tensions sociales. Ils ont pour mission d'organiser d'importantes séances collectives de déclamation. Pendant ces séances, les arguments de chaque partie en conflit sont présentés de façon explicite. Ce sont les chants, les tambours, les danses et les joutes oratoires qui permettent d'instaurer un climat d'entente et de confiance entre les parties en conflit.¹⁷³

¹⁷¹ *Idem.*

¹⁷² Thomas, Luneau, *La terre...*, pp.56-57.

¹⁷³ *Ibid.*

La bière et le vin ont toujours occupé une place de choix dans les différents mécanismes de résolution des conflits en Afrique précoloniale. Le bon chef dans les sociétés africaines en l'occurrence en utilisait pour maintenir la paix et garantir la prospérité à la communauté. Ces boissons étaient souvent données en offrandes aux êtres numineux de la collectivité. Il en offrait aussi à la communauté lors des manifestations festives ou à l'occasion des joutes oratoires. En offrant la bière et le vin aux ancêtres, il mettait sa force mystique pour faire régner l'ordre cosmique qui lie les ancêtres aux membres de la communauté.¹⁷⁴ Les offrandes de bière et de vin au bénéfice des forces cosmiques permettaient au roi africain à l'instar du Pharaon de maîtriser les forces de la nature afin d'établir un règne de paix et de solidarité sociales sur le trône d'Horus. Ces rois-divins sont présents en Afrique depuis l'Égypte archaïque. On les rencontrait dans les royaumes et empires, les seigneuries et les chefferies. Leurs noms étaient symboles de social concret de bonheur, de transcendance, de paix et d'amour. En Égypte on le nommait *nesout*, *nkukuma* chez les Fang-Beti-Bulu, *nyini* chez les enfants de Wot/kuba au Congo, *oba* au Nigéria chez les Yorouba. La bière et les vins offerts aux divinités permettaient au roi-divin en Afrique de diriger la société pour faire triompher la *maât*, la vérité, l'harmonie culturelle et sociale, la perfection dans tous les domaines de la créativité humaine (sciences, techniques, architecture, sculpture, rites funéraires etc.).¹⁷⁵

Pendant les débats, la bière et le vin fondaient la prise de la parole et la parole échangée dans cette circonstance devenait un moyen de réduction ou de prévention des conflits. Ce d'autant plus que dans la société africaine précoloniale, la parole échangée était sacrée, forte et plurielle. Elle reposait sur la connaissance approfondie de la coutume et de l'histoire des mis en cause. Il était à cet effet question à travers la parole échangée de rechercher tout ce qui pouvait rapprocher et non diviser.¹⁷⁶

Le plus souvent, ces boissons étaient demandées à celui qui a violé les règles sociales ou qui a offensé un autre individu. La bière et le vin étaient associés aux différents autres mécanismes de résolution des conflits dans les sociétés africaines de la période précoloniale. Ils permettaient à sceller la réconciliation entre les personnes en conflit mais aussi à sauver la société toute entière du gouffre. Puisque dans la conception africaine, toute souillure provoquée par le mal ou la transgression d'un interdit peut être réparée afin de sauver la vie humaine. Le proverbe suivant permet de mieux exprimer cette conception : " C'est le mal qu'on rejette, on

¹⁷⁴ Kipé, " De la guerre...", pp.133-146.

¹⁷⁵ T. Obenga, " Le maître des animaux : du mythe à l'histoire", *Ankh*, n° 18/19/20, 2009-2010-2011, pp.51-69.

¹⁷⁶ Kipé, " De la guerre...", pp.133-146.

ne rejette jamais un être humain". Ce qui marque la réconciliation entre deux individus dans la société négro-africaine, c'est aussi le partage de la kola, de la bière ou du vin d'amitié. La kola par exemple est un fruit très amer, mais lorsqu'elle est bien mâchée change de goût dans la bouche et devient sucré. Ici, nous pouvons observer que l'amertume représente le mal qui se trouve entre les rivaux et la sucrerie renvoie à la paix ou à l'amitié retrouvée.¹⁷⁷ Il s'agissait à cet effet autour de la bière et du vin de faire preuve de sacrifice, d'humanité, d'avouer la faute commise et de la réparer. Cette consommation de boissons enivrantes lors de la séance de réconciliation devait être accompagnée de bonnes paroles en remplacement de mauvaises ou de la haine qui avait mis en mal les relations entre les mis en cause.¹⁷⁸

A cet effet, plusieurs communautés négro-africaines de la période précoloniale utilisaient la bière et le vin dans la résolution des conflits. Chez les peuples du Burundi de la période précoloniale par exemple, les juges avaient pour souci de réconcilier les parties en conflit en leur faisant partager la bière. Cette même bière était déposée dans les *indaro* (maisonnettes en paille situées dans l'enclos familial) au bénéfice des ancêtres morts. Ce qui symbolisait le partage de cette boisson avec les ancêtres qui gardaient un œil bienveillant sur la famille.¹⁷⁹ Dans le même ordre d'idées, les *Bashingantahe*, hommes intègres chargés du règlement du conflit au Burundi à tous les niveaux c'est-à-dire depuis la colline jusqu'à la cour du roi prestent gratuitement. Tout ce qu'ils font comme tâche à savoir la conciliation, l'arbitrage et le jugement sont sans contrepartie. En revanche, celui qui recourt à leur service doit fournir une certaine quantité de bière appelée dans cette socio-culture *ayatutuk'abagabo*. Après la résolution du conflit, tous les participants sont appelés à partager cette boisson qui constitue le signe et le symbole de l'unité du groupe.¹⁸⁰

Dans la société guidar du nord-Cameroun aussi, les *mazaké* qui sont des vieilles femmes ont un rôle de surveillance au sein de la communauté. Elles se manifestent immédiatement lorsqu'il existe un moindre signe de conflit destructeur de la cohésion du groupe social. Une fois qu'elles sont intimement convaincues que leur médiation a permis de résoudre un problème, elles rappellent à nouveau les ex-belligérants et leur propose de

¹⁷⁷ Kuate, "Pratique de la réconciliation dans les traditions africaines" [En ligne] <http://www.Dehons formation house.com>, consulté le 21/05/2020.

¹⁷⁸ *Ibid.*

¹⁷⁹ Ntahobari, J., Basilissa Ndayiziga, "Le rôle de la femme burundaise dans la résolution pacifique des conflits", in Unesco, *Les femmes et la paix en Afrique : étude de cas sur les pratiques traditionnelles de résolution des conflits*, Paris, Unesco, 2003, pp.11-18.

¹⁸⁰ Assumpta Nanive-Kaburahe, "L'institution des Bashingantahe au Burundi", in Huyse L., Satter M., et al. (eds.), *Justice traditionnelle et réconciliation après un conflit violent. La richesse des expériences africaines*, Stockholm, IDEA (international Institute for democracy and electoral assistance, 2009, pp.159-189.

consommer ensemble le *bil-bil* (bière fermentée et confectionnée à partir du mil) avant de s'embrasser afin de sceller définitivement la réconciliation et fêter la paix.¹⁸¹ Chez les Acholi, peuple d'Ouganda, pour une cérémonie de réconciliation, le meurtrier par exemple est tenu d'apporter un bélier et un taureau et celui qui est proche de la victime une chèvre. Aussi, des cuves neuves sont-elles disposées sur les lieux et prêtes à recevoir de grandes quantités de bière brassées pour la circonstance.¹⁸² Dans certaines sociétés africaines, le vin ou autre boisson est au cœur de la réconciliation. Le coupable après avoir confessé sa faute et imploré le pardon de son adversaire, se met à genoux et à l'aide du creux de ses mains jointes forme un gobelet. Ensuite la victime prend soin d'y verser quelques goûtes du vin et l'autre en consomme. Si les deux protagonistes sont coupables, alors les deux font le même geste de façon réciproque. Les deux coupables peuvent aussi être appelés à payer une amende symbolique, signe de réparation. Cette amende peut être représentée par une offre de bière ou de vin de raphia pour la cérémonie de réconciliation en vue.¹⁸³

En plus, la bière et le vin participent au resserrement des liens après un conflit dans bon nombre de sociétés africaines. Dans la société bamiléké du Cameroun, on ne tue jamais à la guerre quel que soit l'intensité des combats. Une période de trêve était observée afin que les courtisans apportent au chef du vin de raphia. A son tour, il pouvait inviter le chef du camp adverse à venir consommer le liquide avec lui. Quelle soit scellée à la fin des négociations, d'une médiation ou d'un conciliabule sous l'arbre à palabres, la paix dans les sociétés africaines étaient toujours fêtée. A cette occasion on buvait abondamment du vin de palme et de raphia qui accompagnaient les autres victuailles. Ces boissons participaient de ce fait au rétablissement de l'entente et de la confiance.¹⁸⁴ Ils symbolisent aussi la joie, l'alliance, l'honneur et la dignité.¹⁸⁵ La bière et le vin étaient donc indispensables à toute résolution des conflits tant en Egypte pharaonique que dans presque toutes les sociétés négro-africaines. Ce d'autant plus que la société ne pouvait vivre sans conflit. L'homme étant par excellence un être faible, divers et ondoyant (c'est-à-dire un être essentiellement changeant). En dépit du fait que les conflits sont

¹⁸¹ Ngongo Mbédé, " La médiation...", pp.29-36.

¹⁸² Latigo, J.O., " Nord de l'Ouganda : Pratiques traditionnelles dans la région acholi", in Huyse L., Satter M., et al. (eds.), *Justice traditionnelle et réconciliation après un conflit violent. La richesse des expériences africaines*, Stockolm, IDEA (international Institute for democracy and electoral assistance, 2009, pp.93-131.

¹⁸³ P.J. Kuate, " Pratique de la réconciliation dans les traditions africaines" [En ligne]<http://www.Dehons formation house.com>, consulté le 21/05/2020.

¹⁸⁴ Bah, T.M., " Les mécanismes traditionnels de prévention et de résolution des conflits en Afrique", in Mayor F., Motoko E., et al. (eds.), *Les fondements endogènes d'une culture de la paix en Afrique : Mécanismes traditionnels de prévention et de résolution des conflits*, Paris, Unesco, 1999, pp.1-26.

¹⁸⁵ C.C. Dogmo, " Le christianisme occidental à l'épreuve des valeurs religieuses africaines : le cas du catholicisme en pays bamiléké au Cameroun (1906-1996)", Thèse de Doctorat en Histoire, Université lumière Lyon 2, 2004/2005, p.72.

liés à notre nature humaine, il était absolument nécessaire pour le Négro-Africain de trouver des solutions à ces différends qui minaient la société toute entière. La survie, l'harmonie et la cohésion sociale en dépendaient fortement. C'est la raison pour laquelle la bière et le vin en tant que ferments sociaux étaient constamment utilisés lors de la résolution de ces différends.¹⁸⁶

Dans le même ordre d'idées, la résolution des conflits en Egypte ancienne donnait lieu aussi aux offrandes de vin et de bière. Ces boissons étaient toujours données aux divinités pour qu'elles inspirent le roi par rapport à la résolution de certains conflits communautaires. Ainsi la litanie d'offrandes a souvent ponctué les cérémonies de résolution des conflits. Ce qui permettait à la divinité d'être constamment présente dans le temple. Ces offrandes de bière et de vin permettaient aussi au Pharaon de rendre compte au dieu des événements exceptionnels de son règne. A titre d'exemple, la reine Hatchepsout (vers 1490-1468), présente la grande offrande composée aussi de vin et de bière à Amon lorsqu'elle devait mettre fin aux étapes des processions divines. Ou alors cette offrande consacrée accompagnait une supplication royale lorsqu'une situation critique exigeait une solution appropriée. Ensuite c'est par la consécration d'une offrande composée de bière et de vin que Thoutmosis IV faisant face à une révolte des Nubiens obtint d'Amon de Karnak à travers un oracle la solution de son problème.¹⁸⁷ C'est sous les règnes d'Hatchepsout et de Thoutmosis III (vers 1490-1436) que l'oracle s'est introduit dans la vie politique de l'Egypte pharaonique avant qu'il ne soit adopté par les particuliers. En outre, sous le règne d'Aménophis 1^{er} divinisé, les artisans de Deir-el-Medineh après avoir offert de la bière et du vin à Hathor principale divinité de la localité prirent l'habitude pour régler les conflits de la communauté, d'adresser les questions écrites à l'effigie royale. Au roi, le dieu manifeste sa volonté dans le secret des rêves ou dans l'intimité du sanctuaire, près de l'escalier du roi des dieux.¹⁸⁸

Dans les différentes scènes d'offrandes, on voit le Pharaon debout face au dieu, lui tendant les aliments, les parfums mais aussi les boissons etc. Dans le cas de la désignation des candidats au trône ou à des charges importantes en Egypte pharaonique, la prédilection divine se manifeste au moment des fêtes. Ceci en présence d'une foule nombreuse envahie par la torpeur devant le choix indiscutable de l'oracle. Lorsque Ramsès II (vers 1290-1221) va choisir de promouvoir à la tête du clergé de Karnak, un prêtre étranger aux problèmes thébains, il donne d'abord des offrandes de bière et de vin à Amon et impose un silence aux éventuels

¹⁸⁶ P.J. Kuate, "Pratique de la réconciliation dans les traditions africaines" [En ligne] <http://www.Dehors formation house.com>, consulté le 21/05/2020.

¹⁸⁷ Bohnême, Forgeau, *Pharaon. Les...*, p.147.

¹⁸⁸ *Ibid.*

mécontentements de la population en sollicitant le verdict de la divinité. En présence des artisans réunis pour la fête d'Opet.¹⁸⁹ Les forces surnaturelles étaient également convoquées dans le règlement des conflits chez les Ekang comme chez les Egyptiens anciens. On pouvait prouver son innocence par rapport à un fait dont-on est accusé chez les Ewondo par exemple par des serments qui se referaient aux différents rituels. Ce qui laisse croire que la multiplication des rituels chez les Beti était la cause de la recherche d'une efficacité de la justice. Plusieurs sortes de serments existaient donc chez les Beti : on pouvait par exemple jurer par les esprits du rituel *So* en posant la main sur les tambours du *So*, par les puissances du *melān* en posant la main sur les boîtes contenant les cranes des ancêtres. Ou alors sur les figurines qui les représentent (*gun melān*). Le serment présenté devant ces forces invisibles était libellé par l'un des belligérants de la façon suivante : « si je t'ai fait ceci, que le *melān* » (par exemple « me tue ». L'autre disait à son tour « s'il n'est pas vrai que tu m'as fait ceci, que le *melān* me tue ». ¹⁹⁰

Bien plus, on pouvait aussi jurer par le *mevungu* en posant la main sur le paquet de *mevungu*. Le rite *ngii*, remplissait aussi une fonction judiciaire chez les Ekang. Il avait intégré de nouvelles techniques pour faire manifester la vérité. Ce qui l'avait rendu célèbre à l'approche de la colonisation. L'utilisation des ordalies étaient une autre forme de recourt aux puissances invisibles. Elles se faisaient par l'absorption de l'écorce toxique de l'arbre appelé *elón* (*Erythrophlaeum suaveolens*) ou des serments imprécatoires sur la tombe des ancêtres... Bref, la résolution des conflits chez les Ekang du sud-Cameroun faisait des puissances numineuses les témoins et les garants des engagements.¹⁹¹ Nous comprenons donc pourquoi le vin de palme apprêté au plan mystique était aussi utilisé pour déterminer le responsable de la mort d'un individu qui a été tué par des procédés mystiques. L'obtention de la paix sociale passait aussi par la confession publique de sa responsabilité dans la mort d'un sujet donné. Ainsi lorsque quelqu'un venait à mourir d'une mort suspecte dans la société bulu de la période précoloniale, on faisait venir les membres de la communauté. Une fois sur le lieu de la cérémonie, il leur était demandé de former une espèce de cercle, et au centre de celui-ci, on déposait du vin de palme apprêté au plan mystique. Au rythme des chants, chaque participant exécutait des pas de danse en demandant les raisons de la mort du défunt. Les intervenants au rituel possédaient chacun un chasse-mouche. Bon à savoir, avant le début de la cérémonie, il était demandé à quiconque était responsable de la mort du disparu de se prononcer. Si personne ne se désignait, on demandait à chaque membre présent au lieu de la cérémonie de boire de ce vin rituel. La

¹⁸⁹ *Ibid.* p.148.

¹⁹⁰ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs ...*, p.349.

¹⁹¹ *Ibid.*

sentence devait être fatale pour le coupable de la tuerie une fois qu'il a consommé ledit vin de palme. Par contre celui qui refusait d'en consommer était tout de suite jugé coupable d'assassinat par voie mystique. Le vin de palme dont il est question était différent du vin ordinaire, car il avait pour vocation de conjurer le mal.¹⁹²

Aujourd'hui c'est une pratique rituelle qui a perdu de son originalité car on a pratiquement remplacé le vin de palme par les boissons industrielles notamment le vin rouge qui n'est pas d'origine ékang (les pratiques actuelles permettent de reconstituer celles du passé). Néanmoins, de nos jours, chez les Ewondo, on mélange le vin rouge avec certaines herbes et écorces d'arbres. Lorsque la mixture est prête on la fait consommer aux participants pour diagnostiquer le mal ou retrouver le coupable d'une pratique de sorcellerie. Surtout lorsque la mort vient à frapper un membre de la communauté. On donne donc un verre de ce breuvage à chaque individu présent au lieu du rituel. Celui qui refuse d'en consommer est désigné comme le potentiel coupable de la mort du défunt. Le plus souvent, ce vin rouge est mélangé au sang de la chèvre. Les innocents ne courent aucun risque en consommant cette boisson.¹⁹³ Même en Egypte pharaonique, on recourait aux forces invisibles notamment aux divinités pour trouver des solutions aux conflits. La reine Hatchepsout (vers 1490-1468) avait l'habitude de présenter la grande offrande composée de bière et de vin pour accompagner une supplication royale lorsqu'une situation critique exigeait une solution appropriée. Aussi, en consacrant l'offrande de bière et de vin à Amon de Karnak, Thoutmosis IV cherchait-il à obtenir de la divinité à travers un oracle la solution à un problème. Bien plus, les artisans de Deir-El-Medineh sous le Pharaon Aménophis 1er avaient pris l'habitude d'adresser les questions écrites à l'effigie royale pour résoudre les problèmes de leur communauté après avoir offert la bière et le vin à la divinité. Au roi le dieu manifeste sa volonté dans le secret des rêves ou dans l'intimité du sanctuaire. En outre, lorsque Ramsès II (vers 1290-1221) voulait promouvoir à la tête du clergé de Karnak un prêtre étranger aux problèmes thébains, il va donner d'abord des offrandes de bière et de vin à Amon pour solliciter son verdict. Il va également imposer un silence aux éventuelles subversions de la population.¹⁹⁴

Au-delà de tous ces règlements de conflits qu'on a pu évoquer en Afrique précoloniale et dont la bière et du vin étaient une composante essentielle, il est à noter que les Africains depuis l'Egypte pharaonique ont toujours été épris de paix. Les Négro-Africains à cet

¹⁹² Nyatte Zacharie, 71 ans, retraité Camrail et cultivateur, Ebolowa, 16 juillet 2018.

¹⁹³ Marie Bernadette, 54 ans, ménagère, Essazok, 02 octobre 2018.

¹⁹⁴ Laburthe-Tolra, *Les seigneurs ...*, p.349.

effet ont constamment pacifié et réconcilié les individus dans leurs communautés. John Crowley définit la pacification comme "tout processus politico-institutionnel qui rétablit la paix au sein d'une collectivité déchirée". Tandis que la réconciliation est " tout processus politico-institutionnel qui offre à tous les belligérants la possibilité de se reconnaître dans la paix et de la considérer comme juste". L'existence de plusieurs termes dans la sociolinguistique africaine montre à suffisance que les Africains au sud du Sahara faisaient de la pérennisation de la paix dans leur communauté respective leur principal objectif. De ce fait, chez les Peuls, le terme *njamu* renvoie à l'état de tranquillité, de santé physique et morale de l'individu ou de la collectivité. Le terme *weltaare* qui lui est lié désigne la "la réjouissance du cœur chez l'individu ou dans la communauté". En Haoussa, nous avons les termes *lafiha* et *kontian kankali* qui signifie la tranquillité de l'esprit en général (*lafiha*) ou dans une circonstance bien précise (*kontian kankali*). Chez les Odjukru de Côte d'Ivoire, le mot *eb-esirm* qui désigne la paix cadre avec l'ensemble des modes de gestion de celle-ci (*emokr*) et renvoie à l'idée d'unité (*afokr*), de consensus et de force d'une communauté et se basant au strict respect de la vie (*egn*), la Maât égyptienne et le *mvoe'e* des Ekgang traduisent aussi le sentiment de paix physique et socio-cosmique.¹⁹⁵

En Afrique précoloniale, la paix entendue comme un espoir de relations harmonieuses entre les membres de la communauté était souvent pérennisée grâce à la parenté à plaisanterie. C'est ainsi qu'en Côte d'Ivoire, cette parenté à plaisanterie est observée entre les Agni et les Akyé, entre Dan et Gouro, entre Dan et Sénoufo, au Niger entre les Peuls et les Mossi, entre les Peuls et les Kanuri, entre les Zarma et les Touareg, au Mali nous avons les Sanankuya mading entre clans ou entre Mading et d'autres peuples comme les Bété ou les Dan de Côte d'Ivoire ou les Douala du Cameroun, au Mali entre les Peuls et les Bambara. Chez les Fang-Beti-Bulu nous avons des médiateurs patentés qu'on nomme les *benya bod* qui œuvrent à la promotion de la paix.¹⁹⁶

En guise de conclusion, retenons que la bière et le vin étaient de véritables lubrifiants sociaux tant en Egypte pharaonique que chez les Ekgang de la période précoloniale. Dans les maisons traditionnelles de bières, ces boissons favorisaient le brassage de personnes mais aussi renforçaient la solidarité entre elles. Dans certaines cérémonies, l'ivresse assurait aux participants un attachement communautaire au sein d'un même groupe social. La consommation de la bière et du vin favorisait également la création d'une communauté

¹⁹⁵ *Ibid.*

¹⁹⁶ *Ibid.*

culturelle, urbaine et politique en Egypte ancienne. Chez les Ekang de la période précoloniale, nous parlerons plutôt d'une communauté culturelle et politique. Elle créait le consensus entre les convives mais aussi rendait possible la conciliation des intérêts sociaux. Nous n'oublions pas que la consommation conviviale et communautaire de la bière et du vin tant chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique que chez les Ekang du sud-Cameroun était signe de paix, contribuait à la résolution et à la prévention des conflits et faisait disparaître les différences sociales. En tant qu'instruments de guérison des maladies sociales, la bière et le vin étaient aussi utilisés dans les compositions médicamenteuses des Egyptiens anciens et des Ekang du sud-Cameroun pour guérir les maladies.

CHAPITRE 6 :

**LA BIÈRE ET LE VIN DANS LA MÉDECINE DES ÉGYPTIENS ANCIENS ET
EKANG DU SUD-CAMEROUN**

La bière et le vin étaient utilisés dans la médecine traditionnelle de la plupart des sociétés négro-africaines. Ils étaient associés à d'autres plantes pour traiter les maladies d'ordre physique et métaphysique. Chez les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale et les Egyptiens anciens, on observe aussi que ces produits alimentaires étaient associés à d'autres médicaments pour soigner diverses infections qui provoquaient chez les individus une morbidité. Il est donc question dans ce chapitre de montrer que l'utilisation de la bière et du vin dans la médecine était une coutume tant chez les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale que chez les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. Ces boissons au-delà d'être de simples aliments, contribuaient à la guérison des pathologies de diverses natures chez ces deux peuples négro-africains. L'étude donc de la conception de la personne humaine et de la maladie aussi bien chez les Egyptiens anciens que chez les Ekang permet de mieux comprendre l'utilisation de la bière et du vin dans leur médecine respective. Ces boissons étaient nécessaires pour soigner les maladies physiques et spirituelles de la personne humaine.

I- CONCEPTION DE LA PERSONNE HUMAINE ET DE LA MALADIE CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A-Conception de la personne humaine

1-Les éléments matériels

a) -le corps physique : le 𓂏 , *djet*, *nyoul* ou *nyol*

Afin de mieux saisir la perception que les anciens Egyptiens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale avaient de la maladie, il est important de montrer comment ces deux peuples négro-africains concevaient la personne humaine. Car la maladie agit sur tous les éléments qui composent l'homme. Ainsi, les Egyptiens anciens concevaient le 𓂏 , *djet* comme une enveloppe corporelle. C'est un élément physique et mortel. Le corps *djet* dans la pensée des Egyptiens anciens et ékang est un corps physique. Il est l'image matérielle du grand corps céleste de l'homme qui peut entrer en mouvement. C'est aussi le symbole et le support de l'existence. Le corps *djet* comme le *nyoul* ou *nyol* (être animé) chez les Ekang de la période précoloniale était l'expression de la vitalité de l'être mais aussi la preuve palpable de la vie. Les Bété du sud-Cameroun concevaient le *nyoul* ou *nyol* comme une forme extérieure du corps par opposition à l'intérieur. C'est-à-dire *nnèm* ou *nlem* (cœurs). Puisque *nnèm* ou *nlem* désigne les

organes internes du thorax. L'organe du cœur chez les Béti se dit *ebuma nnèm*.¹ Ce corps physique tant chez les anciens Egyptiens que chez les Ekgang de la période précoloniale était donc exposée aux attaques pernicieuses. Le corps physique en tant qu'élément de la personne humaine était soumise à la douleur, aux besoins vitaux comme la nourriture, la boisson, faire l'amour ou rejeter les fécès.² Il était soumis à un ensemble de processus à la fois biologiques et physiques comme la naissance, la croissance, la dégénérescence et la maturité, la fatigue et bien entendu la maladie et la mort. Cette structure aussi complexe qu'elle puisse paraître, recevra par les bons soins de Dieu les autres éléments de la personne humaine.³

Le corps *djet*, *nyoul* ou *nyol*, peuvent faire l'objet des attaques maléfiques pathologiques. Si on se sert par exemple des empreintes d'une personne, de ses ustensiles de cuisine ou même ses vêtements, il est facile de lui jeter un sort ou de lui inoculer une maladie connue ou inconnue.⁴

b) Le cadavre : le *khat* ou *mbim*

Il s'agit ici du corps inerte ou de la dépouille d'un individu chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun. Cette partie de l'individu est inanimé et destiné à l'inhumation. Chez les Béti du sud-Cameroun, lorsque la mort débute son processus, le corps humain cesse d'être *nyol* pour devenir *mbim* « cadavre ».⁵ C'est ce corps qui subissait le processus de momification dans l'Egypte ancienne. Pratique qui avait pour objectif de rendre cet individu décédé immortel et imputrescible comme le corps des divinités. Chez les Ekgang notamment les Eton, le corps inerte ou le *mbim* bénéficiait aussi des soins appropriés pour lui éviter la putréfaction rapide. Ceci grâce à la thanatopraxie. Une fois dans le caveau, le *khat* se dissocie de son *ka*.⁶

c)- Le cœur : l'*Ib* ou *nlem*

Le cœur tant chez les Egyptiens anciens que chez les Ekgang de la période précoloniale est organe physique. Il est le symbole du courage et le siège des sentiments et de la pensée. Tout comme il abrite la conscience. En Egypte pharaonique, le cœur subissait la psychostasie (la pesée du cœur). Lors du jugement d'Osiris, le cœur devait être moins lourd que

¹ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.213.

²R.M. Piaplié, " Conception de la maladie et pratiques médicales chez les anciens Egyptiens et les Bayangam de l'ouest-Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2014, pp.23-24.

³ *Ibid.*

⁴ *Ibid.* p.29.

⁵ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.213.

⁶ Piaplié, "Conception et...", p.24.

la plume de maât pour que le défunt accède à l'au-delà. Chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale à l'image de l'ensemble de la socio-culture négro-africaine, c'est le cœur qui permet à l'homme d'être bon ou mauvais, d'être sensible ou insensible ou d'aimer.⁷ Il est aussi la faculté de réfléchir, d'être courageux, de se rappeler, d'envier et d'agir.⁸

Tout compte fait, c'est l'ensemble de ces éléments matériels que nous venons d'étudier qui étaient touchés par la maladie. La maladie pouvait aussi attaquer les éléments immatériels ou spirituels de l'individu.

2-Les éléments immatériels ou spirituels

a) -Le nom : *ren*, *eyolé* ou *djoé*

Le nom en Egypte pharaonique et chez les Ekgang de la période précoloniale était générateur de la vie. Il était la partie vivante de l'homme et n'était pas donné au hasard. Le nom représentait la vérité de toute création. Le nom était donné à un enfant par rapport à un certain nombre de facteurs : le sexe de l'enfant, les conditions et les circonstances de sa naissance, les situations auxquelles étaient confrontées ses parents, la position et le nombre à la naissance, le statut social de la famille, la mission assignée à l'enfant au cours de sa vie.⁹ Si on en croit Agamaka Baza-Mata cité par Piaplié :

Dans nos cultures, le nom est élément sacré, il ne se donne pas au hasard, car ce dernier n'identifie pas l'entité physique mais au contraire l'être dans sa profondeur pour ne pas parler de l'esprit qui l'habite. Le nom en réalité c'est le pont entre l'être et son entité spirituel., ce qu'on appelle généralement ange gardien. Tu ne dois porter qu'un nom issu de ta lignée, de tes racines en vue d'un avenir prospère.¹⁰

Chez les Egyptiens anciens et les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale, attribuer ou prononcer le nom de quelqu'un c'est l'amener à l'existence. Dans les pratiques funéraires, c'est une façon de faire revenir le mort à l'existence.¹¹ Chez les Fang par exemple, le nom est hautement personnel et individuel. Il est l'expression d'une partie de l'essence de la personne qui le porte. Lévi-Strauss dans *la pensée sauvage* pense aussi que nommer un individu c'est toujours le classer ou signifier. C'est-à-dire le porter à l'existence. Nommer c'est aussi créer. Le nom permet aussi de décrire l'individu dans sa particularité et son historicité. D'ailleurs, il considère le nom comme un être-projet « *pro-jectum* » ou qui porte vers son accomplissement. Le nom dans sa nature est un porteur de message et d'un agir pour celui

⁷ *Ibid.*p.25.

⁸ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.213.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ *Ibid.*p.26.

¹¹ *Ibid.*

qui le porte. C'est également le véhicule de la philosophie théo-anthropocentrique. Tout comme il représente un programme de vie que doit réaliser celui qui le porte. C'est pour cette raison que dans tradition négro-africaine, on ne prononce pas à la légère en l'occurrence lorsqu'il s'agit des aînés, le nom de quelqu'un. Si c'est le cas, c'est une façon de le déconsidérer, de le déshonorer ou de vouloir en disposer à sa guise.¹²

Chez les Ekang du sud-Cameroun en l'occurrence les Fang, il n'est pas permis de prononcer le nom de quelqu'un dans la nuit, de peur que les méchants ou les esprits maléfiques s'en emparent pour lui causer des ennuies.¹³ Le nom chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang du sud-Cameroun pouvait donc servir dans le cadre d'une attaque mystique. Il est utilisé dans les pratiques magiques. Il suffisait de connaître le nom d'un individu pour l'envoûter, le handicaper et même l'anéantir. En Egypte pharaonique par exemple, on effaçait le nom inscrit sur un monument pour détruire un individu. Il fallait tout simplement pronocer le nom de quelqu'un pour transporter la maladie et l'introduire dans son corps.¹⁴

b) L'ombre : *schout* ou *nsising*

Dans le *mdw ntjer*, le *schout* des Egyptiens anciens est représenté par la silhouette noire. Ce qui le caractérise ce qu'il ne quitte jammais l'individu pendant toute son existence. Il a la aussi la faculté de se déplacer. Après la mort de l'homme, l'ombre devient autonome. Chez les Ekang à l'instar des Béti, l'ombre est la composante visible et immatérielle de l'homme depuis sa naissance jusqu'à la mort. Cet élément de la personne humaine n'est pas périssable et existe jusqu'à dans l'au-delà même après la mort. Il constitue aussi le reflet de la vérité.¹⁵ Les Bulu du sud-Cameroun pensent aussi que lorsqu'une personne est morte depuis quelques jours, une corde permet à son ombre « *nsising* » de retrouver Zobe nya Mebee. Ce qui est perçu par les vivants comme revenant ou *kón* est tout simplement l'émanation de son corps.¹⁶

c) L'âme : le *ba* ou *mon*

Dans la pensée religieuse des Egyptiens anciens, le *ba* marque le lien entre le monde du mort et celui des vivants. Chez les Egyptiens anciens, le *ba* voltige sous forme d'oiseau autour de la tombe. Il informe la momie de ce qu'il a pu voir durant sa pègrination. Le *ba* est

¹² Owono, *Pauvreté ou...*, p.47.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ Piaplié, " Conception de...", p.28.

¹⁵ *Ibid.*, p.28.

¹⁶ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, p.49.

une partie spirituelle de l'individu. Après la mort de ce dernier, il erre à son gré. C'est une forme de manifestation de la vie dans l'au-delà. Nadine et Janice cités par Piaplié parlent du *ba* en ces termes :

Cette composante parfois représentée comme le jumeau de la personne, et c'est ainsi qu'il apparaît dans les scènes de naissance royale ou divine, double de l'être conçu en même temps que lui. Existant dès la naissance, il est une sorte d'image idéale de la personne, insensible aux atteintes du temps.¹⁷

Chez les Bété du sud-Cameroun, le vocable *nsísím* utilisé par les missionnaires de façon impropre pour désigner l'« âme » ou « esprit », n'était autre chose que l'« ombre » au sens propre du mot. Ce d'autant plus qu'ils employaient le même terme pour l'ombre d'un arbre.¹⁸ Selon Martin Abega Tabi que cite Philippe Laburthe-Tolra, l'âme chez les *Bekón* se nomme *mon*. Elle y a une apparence affreuse car les Bété croyaient qu'elle se transformait en animal. Cependant bénéficiait tout au moins des offrandes alimentaires.¹⁹

d)- La force vitale : le *ka*

Il s'agit en Egypte pharaonique d'une puissance invisible qui vient au monde avec l'homme. Cette puissance l'accompagne dans toute sa vie. C'est aussi la force vitale ou souffle vital que l'être suprême octroi à l'homme. Ceci pour animer le corps. Les Egyptiens anciens considèrent aussi le *ka* comme un principe de vie et tout ce qui peut entretenir la vie chez l'individu. Le *ka* est indissociable de la personne humaine. C'est lui qui reçoit les offrandes alimentaires nécessaires à la vie dans l'au-delà.²⁰

A lumière de ce qui précède, nous retenons que la personne humaine chez les Egyptiens anciens et chez les Ekang dispose de plusieurs éléments qui la constituent. Ils sont à la fois matériels et immatériels ou spirituels. L'ensemble de tous ces composantes sont vulnérables face aux pathologies. Savoir comment les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale perçoivent la nature humaine permet donc de saisir la conception qu'ils ont de la maladie. Puisqu'elle attaque à la fois ces éléments matériels et immatériels ou spirituels de l'homme.

¹⁷ *Ibid.*,p.26.

¹⁸ *Ibid.*,p.53.

¹⁹ *Ibid.*,p.45.

²⁰ *Ibid.*,p.27.

B-Conception de la maladie

1-La maladie a une dimension physique

Les Egyptiens de l'époque pharaonique et les Ekang de la période précoloniale étaient convaincus que certaines maladies étaient causées par des agents pathogènes et étaient aussi congénitales. Les Egyptiens anciens souffraient à cet effet des affections oculaires, des maladies gynécologiques et obstétricales, d'affections de l'anus, des maladies internes comme les troubles urinaires, les ictères, les tumeurs de la rate, du foie etc. A ces infections il faut ajouter les différentes fièvres comme la dysenterie, la typhoïde et les maladies parasitaires.²¹

En Egypte pharaonique, les pathologies causées par certains parasites étaient la bilharziose et l'ankylostomose. Les Egyptiens anciens les attrapaient parce qu'ils se promenaient dans la boue et l'eau sale. Les filarioses n'étaient pas en reste et la malaria leur était transmise par les moustiques. Les maladies congénitales étaient aussi légion dans la société égyptienne antique.²² A titre d'exemple, les Egyptiens de l'antiquité souffraient de l'anchondroplasia qui se traduit par le nanisme des jambes. Pour combattre ces différentes pathologies, les Egyptiens anciens disposaient de plus de 200 remèdes selon les renseignements donnés par les papyrus médicaux comme le papyrus Ebers. Ces médicaments étaient composés à partir de 70 espèces animales (sang de crocodile, poil de babouin, utérus de chatte, vulve de chienne, pénis d'âne, graisse de porc, d'oie, chair de lézard, queue de truie, infusion de scorpion etc.) et 25 plantes (pavot, menthe, gentiane, figue, sycomore, styrax, etc.). Ces ingrédients étaient associés au lait ou à la bière édulcorée.²³ Les Ekang du Sud-Cameroun étaient aussi en proie à des maladies provoquées par divers agents pathogènes comme en Egypte antique. Il faut d'abord retenir que la maladie dans la socio-culture ékang était considérée comme un ennemi. C'est pour cela qu'elle était combattue avec la dernière énergie. Il fallait l'extirper de la société afin de préserver l'individu de la mort. L'homme ékang a constamment perçu la pathologie comme un frein à l'épanouissement de l'individu. Cet épanouissement est à la fois physique, économique, moral et même socio-culturel. La maladie chez les Ekang du Sud-Cameroun est d'abord physique. C'est-à-dire qu'elle a des causes objectives. Nous venons de voir qu'en Egypte pharaonique, les maladies étaient aussi causées par des agents pathogènes et étaient congénitales. Certaines de ces maladies retrouvées en Egypte pharaonique se trouvaient également dans la société ékang. C'est le cas des affections oculaires, des maladies

²¹ https://www.egyptos.net/egyptos/viequotidienne/medecine_traitement.php, consulté le 18/11/2017.

²² *Ibid.*

²³ *Ibid.*

gynécologiques et obstétricales, des troubles urinaires, les ictères (jaunisses), la dysenterie, la typhoïde, la bilharziose, etc. Les Ekang l'on toujours désigné par le vocable *okon*. *Nkokon* désigne par ailleurs le malade. Ce terme *okon* est ancien.²⁴

La maladie chez les Ekang de la période précoloniale s'accompagne de souffrances physiques en l'occurrence l'amaigrissement qui permet de constater qu'un individu est effectivement malade. Plusieurs termes évoquent les différentes parties du corps humain qui sont souvent en proie aux maladies : *eves* « os », *ekop* « peau », *nson* « chair », *nsis* « artères, veine » et certaines manifestations de la maladie comme *avin* ou *mevin* « pus », *abi* ou *mebi* et *nyak* « fèces, excréments, déféquer », etc.²⁵ Les maladies normales ou biologiques sont directement traitées par le *nganga* ou tradipraticien à l'image du *Swnw* en Egypte pharaonique. Une maladie comme l'ictère communément appelé la jaunisse se traite facilement par le tradipraticien ainsi que les hémorroïdes. Il s'agit là de mettre en évidence la « complémentarité horizontale » si chère à Mbonji Edjenguèlè. Ainsi, les maladies physiques ou naturelles sont celles-là qui peuvent être traitées aussi par le médecin traditionnel ékang. Ces maladies sont entre autres l'hypertension artérielle, l'ulcère d'estomac, la cirrhose de foie, la constipation, l'asthénie sexuelle, l'asthme, etc. Ces maladies physiques sont dites simples parce qu'elles ne nécessitent pas toujours l'intervention d'un tradipraticien. Plusieurs de ces pathologies étaient traitées avec des médicaments composés à partir des espèces animales et végétales et associés à la bière et au vin à l'instar des Egyptiens anciens. Elles sont moins inquiétantes à l'opposé des maladies dites mystiques.²⁶

Au-delà de la dimension physique que la maladie a chez les Egyptiens anciens et les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale, nous observons qu'elle a également une dimension spirituelle.

2-La maladie a une dimension spirituelle

Les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale estimaient que les pathologies, *Oukhedou* qui n'étaient pas décelées de façon clinique étaient causées par des forces occultes à savoir les esprits maléfiques, les génies etc. Ils comptaient aussi parmi ces forces négatives des femmes et des hommes. Ils rattachaient ces maladies à l'action des morts

²⁴ T. Obenga, *Les Bantu. Langues. Peuples. Civilisations*, Paris, Présence africaine, 1985, p.196.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ P.U. Otye Elom, " L'être-malade et l'être-un-malade ou comment dire la maladie dans la socio-culture bulu : Une analyse ethno-anthropologique de la souffrance en negro-culture", *Revue algérienne de lettres*, N°2, 2008, pp.1-12.

qui leur en voulaient. Les sorciers avaient donc pour vocation de soigner ces maladies par des procédés magiques et rituels. Chez les Egyptiens anciens particulièrement les morsures de scorpions et de serpents faisaient l'objet d'une attention particulière parce qu'elles étaient considérées comme maléfiques. On a donc pu observer en Egypte pharaonique que les « sorciers » parcouraient les villages pour exorciser les malades dont les esprits avaient pris possession du corps.²⁷ La maladie est désignée en Egyptien ancien par le vocable *šmw* et être malade se dit *whdy*. Le maléfique se dit aussi en Egyptien ancien *dzy.t*.²⁸

La médecine pharaonique s'inscrit dans le contexte général de la vision du monde des Egyptiens anciens, de leur cosmogonie et même de leur métaphysique. Dans la société égyptienne antique, la maladie avait deux causes principales : les causes liées aux pathologies qu'on nomme les causes objectives et celles liées aux forces hostiles. Elle se fonde aussi sur la lutte qu'il y a entre le bien symbolisé par Osiris qui fut tué et ressuscité et le mal que symbolise Seth le principal assassin d'Osiris. La médecine égyptienne cherche donc à détruire le mal pour faire triompher le bien selon les principes de la *Mâat* la déesse de la vérité-justice et de l'ordre. Vu sous cet angle, on distingue deux sortes de médecines dans l'Égypte antique : la médecine pharmacologique et la médecine magique.²⁹

Les différents médecins égyptiens étaient formés dans des maisons de vie (*pr ankh*) et les « cercles de mystères ». Les devins et les voyants en très grand nombre étaient chargés de diagnostiquer ces pathologies mystiques.³⁰ Dans l'Égypte antique, on ne meurt pas étant en bonne santé. La maladie est attachée à la prise du corps par les esprits malveillants qui disposent des pouvoirs importants.³¹ Bien plus, la maladie et la médecine sont liées chez ces deux Négro-Africains. La pathologie y est transmise aux humains par les divinités qui sont les envoyées de la déesse *Sekhmet* reconnue comme celle qui propage la maladie et la mort dans toute l'Égypte pharaonique. A cet effet, un rituel décrit *Sekhmet* en ces termes : " Ô *Sekhmet* la flamme...tu inspires aux dieux la crainte de toi, ta peste est répandue à travers le double pays (Égypte) et sur l'ensemble des humains, tu dévores le sang".³²

²⁷Yoyotte, J., " Médecine", in Posener G.(ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, pp.165-168.

²⁸Charby, Gulden, *Mots et...*, p.69.

²⁹Goyon, " Hathor, l'ivraie...", pp.4-16.

³⁰*Ibid.*

³¹www.legypteantique.com/medecine-en-egypte-antique.php, consulté le 18/11/2017.

³²Andreu, Rigault, Traunecker, *l'ABCdaire de...*, p.66.

La démonologie égyptienne présentait un certain nombre de démons ou de génies pervers. Ils se trouvaient pour la plupart dans l'au-delà. C'étaient des êtres du désordre, des êtres hybrides, des hommes qui n'avaient pas de tête ou des animaux monstrueux. Ces êtres se retrouvent représentés dans les parois des tombes de la vallée du roi. Dans le livre des morts, il est mentionné des êtres effrayants qui empêchent l'entrée à l'éternité. Sur terre, on rencontre les démons qui sont responsables des maladies : revenants mécontents de leur sort d'outre-tombe, jaloux des plaisirs de ce monde, esprits mauvais et maléfiques qui sont féminins et masculins etc. Ils viennent constamment sur terre mettre en mal la quiétude des vivants.³³ La maladie dans la conception des Egyptiens anciens était l'émanation d'un esprit qui s'introduisait dans le corps d'un individu ou était introduit dans le corps par des procédés magiques. Elle mettait en opposition le possédé et le possesseur. Or dans la conception occidentale c'est une lutte qui oppose l'organisme et le milieu. Les différentes pratiques médicales étaient associées à Thot qui avait enseigné la médecine aux Egyptiens anciens.³⁴

Dans les archives de Deir-El Bahari, il est indiqué que dans tous les petits villages de l'Egypte antique, il existait une voyante qui consultait les populations et avait le pouvoir de leur dire ce qui pouvait leur arriver de bien ou de mal. Elle prodiguait aussi des méthodes pour ne pas se faire attraper par les forces négatives.³⁵ Chez les Ekang de la période précoloniale, la pathologie a toujours eu aussi une dimension mystique comme en Egypte pharaonique. Ce type de pathologie était aussi redoutée par la société. Elle n'est pas seulement causée par des agents pathogènes mais également par les forces occultes dont seuls les initiés maîtrisent le comportement comme le *nganga*. Chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique par exemple notamment sous Khéops et Pépi II, les forces occultes composées de femmes, d'hommes ou des esprits maléfiques sont aussi responsables des maladies chez les humains. Les morts mieux les revenants étaient aussi considérés comme les transmetteurs des maladies. Nous n'oublions pas l'ensemble des divinités envoyées par la déesse *Sehmet*. Celles-ci étaient considérées par les anciens Egyptiens comme responsables de la propagation de la maladie et de la mort. Tout comme les esprits malveillants disposant des pouvoirs importants étaient également responsables de beaucoup de maladies. Devins et voyants étaient donc mis à contribution non seulement pour diagnostiquer ces pathologies mystiques mais aussi pour leur adresser des

³³ Sauneron, S., " Génies", in Posener G.(ed.), *Dictionnaire de la civilisation européenne*, Paris, Fernand Hazan, 1959, p.122.

³⁴ Ermoni, *La religion...*, pp.282-283.

³⁵ Mbonji Edjenguèlè, *Santé, Maladies et médecine africaine. Plaidoyer pour l'autre tradipratique*, Yaoundé, PUY, 2005, p.22.

thérapies appropriées. Tel était aussi le rôle du *nganga* chez les Ekgang de la période précoloniale. Les Ekgang conçoivent donc la maladie dans sa complexité. Voilà pourquoi, pour guérir un individu, ils tiennent compte de tous les aspects de la vie de ce dernier. A savoir les aspects culturels, sociaux, pathologiques, écologiques, psychologiques, claniques, etc. Ces aspects sont considérés parce que les Fang-Beti-Bulu perçoivent la maladie comme une réalité pluridimensionnelle. Il s'agit à travers les séances de guérison d'instaurer la paix ou *mvoe'e* non seulement chez l'individu mais dans toute la communauté. Les guérisseurs égyptiens anciens en soignant un individu atteint d'une maladie mystique concouraient à l'instauration de la *Maat* au détriment du chaos ou *Isefet* dans la société. Car il était question de permettre à Osiris de vaincre Seth, considéré comme un adepte du mal et du désordre. Le rite est donc associé pour extirper le mal du corps de l'individu.³⁶

A l'instar des génies et autres esprits maléfiques qui causaient la maladie chez les Egyptiens anciens, chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale la pathologie était aussi causée par les *beyem* considérés par Laburthe-Tolra comme les sorciers au sens criminel du terme. *Beyem* est le pluriel de *nnem* qui renvoie au sorcier criminel. Ce vocable se réfère aussi aux prophètes perçus comme des visionnaires et qui ont pour vocation de protéger les membres de la communauté contre les actes malsains des sorciers. Ces *beyem* se constituaient en société secrète de même nom que la divinité *ngil*. Les *beyem* s'apparentent aux revenants mécontents, aux esprits mauvais et maléfiques qui sont à la fois féminins et masculins responsables aussi des maladies mystiques en Egypte pharaonique.³⁷ Bien plus, les maladies chez les Beti est aussi causée par les *minkug* ou génies. De *nkug* assimilé à *kón Zambá*, espèce de fantôme créée à part par *Zambá*. C'était aussi un fantôme tutélaire devenu anonyme. Les *minkug* étaient également des petits nains difformes qui habitaient les arbres où ils accueillait les défunts. C'étaient des entités invisibles dangereuses que les Beti désignaient aussi par *bisiga*, *kokó*. Il y'avait aussi un être mystérieux, effrayant et couvert de vers de terre luisants nommé l'*ongelangela* ou le *yəməyəmə*. D'autres *minkug* dangereux se trouvaient dans les rivières, les grottes, les trous des arbres, etc. Certains étaient domestiqués par l'homme, la femme ou les animaux sauvages.³⁸

Lorsqu'on parle de la santé chez les Ekgang du Sud-Cameroun de la période précoloniale, on se réfère au *mvoe'e*. Ce terme embrasse d'autres aspects de la vie sociale des

³⁶ *Ibid.*

³⁷ N. Ossama, *Rites et croyances des anciens beti*, Yaoundé, PUCAC-CERDOTOLA, 2005, p.169.

³⁸ Laburthe-Tolra, *Initiations et...*, pp.54-55.

Fang-Beti-Bulu. En d'autres termes, il outrepassé l'aspect physique. Il désigne aussi la paix, l'entente et le calme qui doit exister dans la société. Laburthe-Tolra et Pierre Warnier en parlant des Béti montrent très bien que comme dans de nombreuses cultures, il n'existe que le mot *mvoe'e* pour désigner à la fois la bonne santé physique, individuelle et la paix qui doit régner au sein de toute la communauté en rapport avec l'harmonie du monde. A l'image de la *Maât* en Egypte pharaonique. Le malheur et la malchance, arrivés à un certain niveau de gravité concernent tout le groupe et par conséquent tous les membres de la communauté doivent se mettre en mouvement pour réunir les moyens afin de réinstaurer la paix ou le *mvoe'e*. Le deuil dans la communauté ékang provoque aussi un trouble, il est également cause d'un malaise général ressenti par les membres du groupe. Chez les Ekang, la société est aussi exposée à la maladie, c'est ce qu'affirme Didier Fassin lorsqu'il dit :

Ainsi la polysémie du mot santé, dans un sens commun, renvoie-t-elle à des explications sociologiques complexes dans lesquelles interviennent les valeurs culturelles partagées par un groupe à un moment donné, les caractéristiques matérielles de l'existence des personnes et les compétences verbales qu'elles peuvent mettre en œuvre pour nommer les choses.³⁹

La maladie dans la socio-culture égyptienne et ékang est la perturbation de l'harmonie socio-cosmique. La santé apparaît dès lors comme l'expression de ce qui est normal. Ce qui relève de l'anormal traduit une situation de pathologique, comme par exemple le manque de cohésion du groupe. On parle à cet effet de maladie sociale. L'homme qui n'arrive pas à se marier chez les Ekang du sud-Cameroun en l'occurrence les Bulu est un homme malade. Atteindre un certain âge sans savourer le bonheur du mariage est perçu comme une maladie mieux comme une malédiction ou un sort dont il est victime. Cette situation est souvent même liée à la sorcellerie. Cet état de chose amène légitimement les Ekang à dire qu'il y a absence de santé ou de *mvoe'e*. C'est à ce moment que les initiés font souvent recours à des rites de purification pour remédier à la situation. Voici ce que Georges Ganguilhem dit à propos de la maladie :

La santé [...] n'est pas seulement la vie dans le silence des organes, c'est aussi la vie dans la discrétion des rapports sociaux. On peut donc suggérer l'expression de maladie endo-culturelle, cela signifie que toute culture se constitue un répertoire de ce qui peut être considéré comme pathologie.⁴⁰

La maladie comme nous pouvons le constater est un discours sur le désordre, sur la rupture de l'harmonie entre les éléments visibles et invisibles de la personne humaine. Malgré tout sa perception, la maladie est fonction d'une culture précise. A cet effet ce qui est maladie

³⁹ Otye Elom, P.U., "l'aliment-médicament dans l'univers culturel beti-bulu", in Lado L. et al., (ed.), *Le pluralisme médical en Afrique. Hommage à Eric De Rosny*, Yaoundé, Presses de l'UCAC/Karthala, 2010, pp.461-473.

⁴⁰ *Ibid.*

dans une société ne l'est pas forcément dans une autre. On parle alors de maladie endo-culturelle.⁴¹

51 : Une guérisseuse ékang



Source :http://carnetsdevoyages.jeanlou.fr/Autour_de_LIBREVILLE/Le_Bwiti_au_PK12/, consulté le 07/04/2021

La méthode de guérison est donc globale tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Elle tient compte de la dimension spirituelle, du corps matériel du malade et des aspects culturels, sociaux, pathologiques, écologique, psychologique et même clanique.⁴² Elle s'appuie sur le système de pensée égyptien et ékang qui ne laisse pas de place à ce que Germaine Dieterlen appelle « profane ».⁴³ C'est le cas du traitement contre la stérilité en Egypte ancienne et chez les Ekang. Mais également du traitement contre la filariose, la malaria, la rate, le foie etc. chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale, la maladie est attribuée aux forces surnaturelles et à la sorcellerie. Les causes de la maladie sont à la fois physique, mystique et magique dans bon nombre de sociétés africaines. Du point de vue mystique, la maladie est liée aux croyances du sort, des rêves, des vues, des sons, de la contagion et de la rétribution mystique. Ici on croit que la maladie est causée par exemple par les forces surnaturelles (pas un être surnaturel spécifique) qui opèrent en réponse à un comportement et punissent la victime qui viole les règles religieuses. Croire au sort et aux sensations menaçantes comme causes de la maladie n'est pas spécifiquement commun à toutes les cultures partout dans le monde. Par ailleurs, la rétribution mystique et la contagion sont fréquemment mentionnées dans une minorité des cultures. La rétribution mystique arrive ou a

⁴¹ Otye Elom, " L'être-malade et ..." , pp.1-12.

⁴² Obenga, *Les Bantu...*, p.203.

⁴³ J. Kerharo " La médecine et la pharmacopée traditionnelle sénégalaise", *Etudes médicales*, N°1, 1975, pp.1-54.

lieu quand une personne se comporte mal en prenant un chemin immoral et spécialement lorsqu'une personne a violé un tabou majeur.⁴⁴ L'agression des esprits est l'explication la plus commune pour la maladie et la mort dans le monde. Les explications magiques de la maladie attribuent celle-ci et souvent la mort aux actions délibérées des humains qui utilisent les rites magiques pour faire en sorte que les autres tombent malades ou meurent. A l'instar de la prise de possession du corps par les esprits maléfiques et les démons en Egypte pharaonique. Chez les Ekgang, nous pouvons évoquer le cas de la démence, de certains ulcères, de l'absence de travail, de mariage, de la prospérité ou de l'impuissance sexuelle etc. Les trois formes communes du rituel magique sont : les mauvais yeux, la sorcellerie et la magie. Ce sont des formes qui sont communes à toutes les sociétés. Par contre, la sorcellerie n'est pas partagée dans toutes les régions du monde, on croit à elle surtout dans la région méditerranéenne, parmi les natifs américains et en Afrique au Sud du Sahara. La maladie est perçue dans ces régions comme causée par les sorciers. Par les rituels, on tend toujours à se protéger des sorciers ou à éloigner les actes pernicieux de ces derniers.⁴⁵

La sorcellerie consiste à utiliser les sortilèges, les formules et les incantations par les sorciers rompus qui intentionnellement cherchent à rendre quelqu'un malade. Habituellement, le sorcier est toujours au service d'un client. Les sorciers soignent aussi les maladies et dans bon nombre de sociétés c'est l'essentiel de leur travail. Le mauvais œil c'est la croyance que quelqu'un peut causer la maladie à une autre personne ou à sa propriété. Ceci peut se faire à partir d'un regard en direction de cette personne ou de la propriété. Ce mal peut venir sous forme de maladie, d'accident ou la destruction de sa propriété à l'instar d'un pot de valeur, un domicile, le bétail ou les cultures.⁴⁶

La maladie dans la socio-culture des Egyptiens anciens et des Ekgang ne constitue pas vraiment un trouble social. Elle le devient lorsqu'elle commence à durer, quand elle apparaît brusquement, lorsqu'elle connaît une certaine aggravation atypique ou quand elle se répète chez un sujet humain ou dans la communauté toute entière. On peut donc observer qu'une telle maladie inquiète l'essentiel des membres de la communauté et les amène à se poser des questions sur elle. Pour que la maladie déclenche le processus de régulation sociale à travers les traitements étiologiques, l'expérience de cette maladie doit être vécue par les proches du

⁴⁴ Levinson, D., " Healing and rituals", in Salomone F.A., (ed.), *Encyclopédia for religious rites, rituals, and festivals*, New York/London, Routledge, 2004, pp.167-170.

⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁶ *Ibid.*

malade, ils doivent également se charger de ses effets. La maladie dans les sociétés africaines en général, chez les Ekang et les Egyptiens anciens en particulier entraîne une expérience collective. Elle provoque chez les membres du groupe le désir de la rendre intelligible et les amène à trouver des moyens pour la mettre hors de la communauté. A l'instar de l'*akeng Sso* qui est un rite expiatoire des Beti du sud-Cameroun. Il sert à juguler les effets négatifs d'un acte immoral posé à l'endroit de la société toute entière. La sécheresse responsable de la famine ou manifestation de la rupture de l'harmonie socio-cosmique en Egypte ancienne donnait aussi lieu à des rites collectifs pour faciliter le drainage des eaux du Nil. A titre d'exemple, Djéser va ordonner de porter les offrandes au dieu Khnoum à l'île d'éléphantine pour tenter de l'apaiser. Afin qu'il facilite l'écoulement du fleuve. Les séances de guérison en Egypte pharaonique et chez les Ekang étaient généralement collectives et avaient pour objectif de réguler les rapports économiques, sociaux, juridiques, rituels ou politiques à l'intérieur de la communauté ou de plusieurs groupes. La maladie dans la culture égyptienne et ékang n'était qu'un ensemble de symptômes qui montraient l'état pathologique de la communauté. Chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale nous pouvons mentionner le cas de l'épidémie de dysenterie et de la typhoïde. Ces symptômes étaient des irruptions sur l'épiderme social. Quand la maladie a pris possession du corps d'un individu, ses parents, son guérisseur et ses autres partenaires sociaux engageaient une sorte d'interlocution avec l'agent supposé de la maladie. Ainsi les Egyptiens anciens et les Ekang traitaient concomitamment les états du corps du patient et les états du corps social auquel le malade appartenait. Ces deux peuples négro-africains établissaient clairement une relation entre la maladie et les problèmes rencontrés par une société donnée qui en expliquaient d'ailleurs l'origine. Nous avons le cas de sécheresse qui expliquait l'origine de la famine.⁴⁷

Les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale à l'instar des autres sociétés africaines considèrent la maladie comme toute atteinte au bien-être physique, moral et même social. Ainsi, le traitement tient compte de l'ampleur de ce mal.⁴⁸ La maladie amène la société à observer une certaine discipline et l'interpelle dans le sens de renforcer davantage sa cohésion. Cette cohésion sociale est renforcée au moyen des rites. La nature du mal faisait en

⁴⁷ A. Zempléni, " Anciens et nouveaux usages sociaux de la maladie en Afrique", *Archives des sciences sociales des religions*, 27^e année, N°54.1, 1982, pp.5-19.

⁴⁸ P.C. Rwangabo, *La médecine traditionnelle au Rwanda*, Paris, Karhala, 1993, p.16.

sorte que les Africains de la période précoloniale adoptent des thérapies aussi variées que le mal.⁴⁹

Tout compte fait, dans les sociétés négro-africaines notamment chez les Egyptiens anciens et les Ekang de la période précoloniale, la maladie est une adversité qu'il faut combattre et éliminée au nom de la vie. Elle constitue une rupture de l'harmonie avec le cosmos. En tant que réceptacles des forces vitales de l'univers, l'homme doit se maintenir en équilibre avec le « corps » de l'univers créé. L'homme ne doit donc pas être en rupture avec les entités invisibles qui ont occupé la terre, l'eau, l'air et les sources de feu qui sont des forces vitales par excellence.⁵⁰

A la lumière de ce qui précède, on est en droit de retenir que la maladie possède deux dimensions chez les Egyptiens anciens et les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale. Elle est d'abord physique c'est-à-dire provoquée par des agents pathogènes et ensuite elle est envisagée sur un plan spirituel. Elle est comprise de ce fait dans une approche holistique. A savoir qu'elle implique le social, la physiologie, la psychologie, la culture, l'environnement etc. C'est la raison pour laquelle ces deux peuples avaient mis sur pied toute une gamme de médicaments incluant la bière et le vin. Pour rétablir cette harmonie rompue par la maladie entre l'homme et le cosmos aux plans physique et spirituel.

II-LA BIÈRE ET LE VIN DANS LE RETABLISSEMENT DE L'HARMONIE ROMPUE CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN

A- L'harmonie au plan physique

La bière et le vin contribuaient au rétablissement de l'harmonie physique rompue par la maladie chez une personne en Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale. En d'autres termes, ces deux boissons permettaient de guérir différentes pathologies chez ces deux peuples africains. Chez les Egyptiens anciens, les maladies qui se trouvaient à l'intérieur du corps humain comptaient parmi les pathologies soignées avec des médicaments faits avec de la bière et du vin. Le traitement des maladies qui se trouvent à l'intérieur du corps était fait à base de graisse d'oie, de miel, des dattes fraîches, du sel marin, de la malachite, du Gumin et des figues et de la bière douce. Comme maladie de l'intérieur du corps, on peut citer la pathologie liée aux excréments douloureux. Son médicament était

⁴⁹ N. Monteillet, *Le pluralisme thérapeutique au Cameroun, crise hospitalière et nouvelles pratiques populaires*, Paris, Karthala, 2005, pp.27-32.

⁵⁰ Piaplié, " Conception de...", p.30.

composé de la gomme blanche, de l'encre rouge, du lait humain. Les Egyptiens anciens utilisaient aussi la graisse d'oie, du miel et de la bière douce. Ce traitement était administré au patient par voie orale.⁵¹

La même bière était utilisée dans le traitement des maladies de l'intérieur-*Ib* ou cœur-*ib* (reste de l'organisme et le cœur spirituel, centre du caractère, de la pensée et de la mémoire). Dans la conception pharaonique, un homme atteint à l'entrée de l'intérieur-*Ib* était celui-là qui avait un écoulement et de la faiblesse. Pour détecter le mal, il suffisait de mettre la main au-dessus de l'entrée-*Ib* et se rendre compte que celle-ci est tendue, allant et venant sous les doigts. Le médecin égyptien concluait donc que c'était une fatigue qui ne permettait pas au patient de s'alimenter depuis un certain temps. Il était donc impératif de préparer un remède capable de l'ouvrir. Celui-ci était fait à base de boyaux de dattes filtrés avec la bière. Après avoir consommé le médicament, son appétit revenait petit à petit. Il fallait aussi prendre toutes les précautions nécessaires pour que le malade ne consomme pas de la bière cuite. Afin de mettre un terme à l'obstruction dans l'entrée de l'intérieur-*Ib*, il était indiqué en Egypte antique d'utiliser un médicament composé de pain, de jujubier, du pus de chat, de la bryone, des feuilles du lotus, d'oliban, des baies de genévrier, du rhizome de souchet comestible, de l'huile de Moringa et des feuilles de sycomore, mais aussi de la bière douce et du vin.⁵² Pour alimenter l'intérieur-*Ib*, le patient devait prendre par voie orale un médicament à base de viande grasse, de l'ocre rouge, des figues, des baies de genévrier, de la résine de térébinthe, de cumin, de la graisse d'oie et de la bière douce.⁵³

La constipation était également une forme de maladie en Egypte antique. Pour la combattre, on prenait du nitre aussi gros à l'image d'un osselet de mouton. Il était associé ou mélangé à du miel, de l'huile et au vin doux. Il était recommandé de faire un lavement avec ledit produit. Ce sont des produits tout à fait adaptés au corps humain en raison de la douceur qu'il procurait.⁵⁴ Aussi, les Egyptiens anciens utilisaient-ils la bière douce à laquelle ils associaient les fruits du sycomore pour obtenir un médicament devant servir à soigner la constipation. Les médecins Egyptiens conseillaient de consommer le breuvage pendant quatre

⁵¹H. Bonnemain, "La thérapeutique dans l'ancienne Egypte": Thierry Bardinet"Les papyrus médicaux pharaoniques", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 86^e année, N°319,1998, pp.345-351.

⁵² *Ibid.*

⁵³ *Ibid.*

⁵⁴ P. Josset, "Emplois thérapeutiques du natron dans l'Egypte antique et le monde gréco-romain", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 84^e année, N°311, 1996, pp.385-396.

jours. Ces renseignements sont donnés par le papyrus Ebers. Bien plus, les Egyptiens anciens mélangeaient le lait avec les fruits du sycomore et la bière sucrée pour traiter la même maladie.⁵⁵

En ce qui concerne les douleurs et la dysenterie, notons que pour soigner les douleurs, les Egyptiens anciens prenaient les racines de mandragore, puis les broyaient. Ils associaient à ces racines de l'aneth, du jus de dattes et de raisin. Le tout était bouilli dans du vin durant quatre jours. Pour ce qui est de la dysenterie, ils mélangeaient le composé de miel, de mucilage fermenté (substance végétale épaissante), du sel et de la bière douce. Ils injectaient ce mélange dans le rectum du patient avec une corne en cuivre.⁵⁶

La bière et le vin étaient de même indispensables au traitement des blessures en Egypte pharaonique. Les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique connaissaient les blessures externes. Ces blessures étaient souvent les brûlures, les morsures de scorpions et de serpents et certaines coupures. Pour soigner ces différentes blessures, les Egyptiens mélangeaient certaines préparations avec de l'eau, du miel, du lait, du vin et de la bière.⁵⁷ Le vin *paour* des Egyptiens anciens apparaît dans certains textes médicaux. Ces textes médicaux comme les textes du papyrus Ebers indiquent que ce vin était employé dans les formules pour soigner les maladies de la peau et servait au nettoyage des blessures.⁵⁸

Pour ce qui est des maladies du foie, les Egyptiens anciens préparaient les remèdes à base de sycomore, de figes, de la bryone, du lotus, du jujubier, du térébinthe et de la bière douce.⁵⁹ Il ya plus de 3000 ans, les Egyptiens anciens contrôlaient l'utilisation de la bière et du vin et assimilaient ses effets à la magie et en faisaient usage dans les rites religieux, initiatiques ou divinatoires. Ces boissons étaient aussi utilisées pour les soins médicaux. Grâce à leurs propriétés antiseptiques, les Egyptiens anciens se servaient de l'alcool pour soigner les parasitoses en l'occurrence la bilharziose. Cette maladie était très récurrente dans les eaux du Nil. Ils s'en servaient également pour purifier l'eau des territoires ennemis pendant leurs différentes campagnes guerrières. Ils mélangeaient donc ces eaux avec du vin. Il est attesté par l'histoire que les boissons enivrantes ont longtemps joué un rôle sanitaire dans de nombreuses sociétés antiques notamment en Grèce.⁶⁰

⁵⁵ M.N. Sarr, " L'éducation relative à l'environnement dans la tradition africaine : Une affaire sacrée", *Cahiers Caribéens d'Égyptologie*, N°6, 2004, pp.56-65.

⁵⁶ www.legyppteantique.com/medecins-et-medecine.php, consulté le 18/11/2017.

⁵⁷ https://fr.wikimini.org/wiki/Medecine_dans_l'Egypte_antique, consulté le 18/11/2017.

⁵⁸ Tallet, *Le vin...*, p.500.

⁵⁹ Bonnemain, "La thérapeutique...", pp.345-351.

⁶⁰ www.effervescences.com/addictions-l'alcool-et-l-histoire.html, consulté le 18/11/2017.

Quand à la trachée et aux poumons, la bière douce était associée à la cartouche puis laissée au repos toute la nuit à la rosée. Le patient devait en prendre pendant quatre jours de suite. Ces indications sont données par le papyrus Ebers.⁶¹

Plusieurs autres maladies étaient soignées à base de bière et de vin en Egypte pharaonique. Nous avons le cas de la pathologie du sang qui mange (mal qui se trouve dans une dent, ce mal est aussi considéré comme une forme de carie dentaire). Cette maladie se soignait avec le natron, une partie *âmaâ*, du mucilage, du jus de dattes fermenté et de la lie de vin. Le tout était mélangé. Bien plus, il y avait des pathologies liées aux sécrétions particulières. Les Egyptiens anciens pour soigner ces maladies recouraient au remède fait à base de gomme, du miel, d'acacia, du goudron végétal, de la résine de pin et du vin de dattes.⁶²

La maladie liée à l'atteinte du côté droit n'est pas en reste. Elle se soignait aussi avec un médicament préparé à base de bière. Il était composé de pâte fraîche de céréale-*seshet*, du persil, du céleri, de la résine de pin, du miel et de la bière. Une autre et pas la moindre était aussi soignée avec du médicament à base de vin. Cette maladie constitue les atteintes par l'*Exsudat-rech* encore appelé *coryza* (termes médicaux qui servent à désigner le rhume qui est une maladie infectieuse des voies respiratoires, cette maladie peut correspondre aussi à la sinusite). Le médicament était fait à base de lait de femme, de la gomme odorante et de vin de dattes.⁶³ A l'instar des Egyptiens anciens, les Bulu du sud-Cameroun de la période précoloniale utilisaient le vin dans le traitement des maladies physiques comme la grippe. Cette maladie est communément appelée rhume. En effet dans la médecine traditionnelle bulu, on prenait quelques gouttes de *haa* qu'on versait dans les narines. Le résultat ne se faisait pas attendre. Dans le même ordre d'idées, il était conseillé de boire une mixture faite à base de vin de palme et des écorces d'*ékouk*. On pouvait aussi prendre le vin de palme puis on le mélangeait à l'*ésok* (*Garcia punctata*) écrasé au préalable. Une fois qu'on obtenait la mixture, il était demandé au patient de se purger. Bon à savoir, le même composé médicamenteux permettait aussi de combattre les maux de ventre. Le *ndong* (poivre de guinée) était également mélangé au vin de palme pour obtenir un traitement contre la grippe.⁶⁴ Concernant l'anémie, il se soigne avec le vin rouge (d'origine récente) mélangé à l'œuf et à la kola écrasé.⁶⁵ D'autres maladies physiques étaient traités par des médicaments faits à base de vin de palme. Notamment pour améliorer la

⁶¹ medecineegypte.canalblog.com/pages/la-pharmacopée-en-egypte-ancienne, consulté le 18/11/2017.

⁶² Bonnemain, "La thérapeutique...", pp.345-351.

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ Asso'o Medjo Alice Marie, 86 ans, ménagère, Mekamemvom, 12 novembre 2018.

⁶⁵ Gaba Daniel, 70 ans, cultivateur, Ndjatoum, 25 décembre 2018.

qualité et la quantité du lait maternel. A cet effet, lorsqu'une femme était victime d'un accouchement difficile, les Ewondo de la période précoloniale par exemple utilisaient le vin de palme pour qu'il serve de produit d'alimentation du nouveau-né. Ceci n'était possible que si l'on ne pouvait pas trouver une nourrice pour lui.⁶⁶

Le vin de palme était aussi utilisé dans le traitement de la galactogène (absence de lait chez la nouvelle maman). Ainsi, pour améliorer également la qualité du lait chez la maman, il fallait ajouter au vin de palme certaines plantes comme la corde de l'*eloum* et les écorces de l'*onyae* encore appelé *mbita kola* (bitter kola). Afin d'accélérer la production du lait chez une femme qui vient d'accoucher, les Ewondo prenaient la plante *alo'o mvu* puis la macéraient dans le vin de palme après l'avoir émié. La mixture obtenue était servie à la maman pour consommation par voie orale. Ainsi en un temps record elle produisait du lait en abondance pour le nourrisson.⁶⁷ Pour améliorer aussi la qualité du lait maternel, les Bulu mélangeaient le vin de palme aux écorces de l'arbre nommé *ékouk*. Cet arbre a les propriétés de la quinine. La patiente était tenue de consommer ce breuvage pendant toute une semaine.⁶⁸

52 : les écorces d'*ékouk* ou du quinquina



Source : Clichet Ossah Francis Sthève, Yaoundé le 04/01/2021.

Aussi pour lutter contre la galactogène, on utilise par exemple en République Démocratique du Congo les feuilles de la plante l'*abrus precatorius* diluées dans le vin de palme. La posologie recommande de consommer un verre de cette mixture par jour.⁶⁹ Boire le

⁶⁶ Otye Elom, " La consommation...", pp.1-41.

⁶⁷ Offa Okoa, 49 ans, Planteur, Essazok, 02 octobre 2018.

⁶⁸ Maman Paul, 86 ans, ménagère, Nko'ovos II, 28 novembre 2018.

⁶⁹ ON'Okoko P., (ed.), *Plantes médicinales de traditions-Province de l'équateur-RD. Congo*, Kinshasa, IRSS Kinshasa, 2015, p.18.

vin de palme chez les Négro-Africains était aussi une manière de préserver la santé de la maman en mal de lactation durant les premiers jours qui suivent la maternité. Elle était censée accroître la quantité de son lait en consommant le vin de palme ou de raphia préalablement chauffé, probablement pour éliminer l'alcool qu'ils contenaient. Cette précaution n'était pas particulièrement prise lorsque le vin était récolté à proximité des maisons ou directement consommé. La maman en consommait le plus souvent matin et soir.⁷⁰ Le problème de galactogène se traitait aussi en prenant la plante *malacantha*. L'écorce était ensuite coupée en morceaux et macérée dans le vin de palme frais pendant une heure en plein soleil jusqu'à l'obtention d'une liqueur bien blanche on conseillait de consommer un litre de ce breuvage. Bon à savoir il était demandé de boire ce breuvage pendant au moins deux jours : matin, midi et soir. La lactation se faisait souvent après deux jours de traitement.⁷¹ Les pygmées de la république centrafricaine, utilisaient les écorces de l'arbre *khaya anthoteca* pour assaisonner le vin de palme.⁷²

53 : l'*abrus precatorius*



Source : <http://pza.sanbi.org/abrus-precatorius-subsp-africanus>, consulté le 04/01/2021.

Pour traiter le mal d'estomac, les Bulu recommandaient de mélanger le vin de raphia au cimale rouge. Après avoir laissé la mixture au repos pendant au moins deux heures,

⁷⁰ Munzele Munzimi, *Les pratiques...*, p.129.

⁷¹ R. Sillans, " Sur quelques plantes médicinales de l'Afrique centrale," *Revue internationale de la botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, 31^e année bulletin N°345-346, 1951, pp.407-427.

⁷² G.L. Touckia, E. Kosh-Komba, " Plantes alimentaires d'intérêt médical utilisées par les pygmées de la commune de Pissa (République centrafricaine)", *Int. J.Biol. Chem.Sc*, Vol.2, N°8, 2014, pp.517-527.

on conseillait au malade d'en consommer une cuillerée. Afin de rendre le traitement plus efficace, le malade devait consommer aussi l'*onyae* et le *ndong* concomitamment.⁷³

Hormis le mal d'estomac, d'autres maladies physiques étaient traitées sous la base de la bière et du vin. C'est le cas de l'anémie. Pour la soigner, les Bulu du sud-Cameroun consommaient un breuvage fait à base du vin de palme et de l'œuf. Les Ekang également à travers l'*ésok* (*Garcia punctata*) mélangé au vin de palme réussissaient à contourner les cas d'empoisonnement. En plus si la nourriture était de mauvaise qualité et qu'un individu l'a consommé, il lui était tout de suite administré un traitement fait à base de vin de palme et de l'*ésok*. Ce sont les vomissements du malade qui indiquaient que le traitement a agit sur le mal.⁷⁴ Chez les Sénoufo d'Afrique de l'Ouest, la bière de mil est également appréciée pour ses vertus médicales. Cette bière est souvent consommée à jeun. Elle prévient les états fébriles, le paludisme et la constipation.⁷⁵

Pour soigner les faiblesses sexuelles chez un sujet masculin, les Beti du Sud-Cameroun utilisaient le *bongo* (un petit arbre difficile à couper). Ses racines étaient récupérées et mélangées aux racines d'un autre petit arbre appelé *tombi*. Le mélange obtenu était dilué avec du vin de palme. Le vin de raphia nommé *zam* ou *meyok mezam* pouvait aussi servir à la composition de ce médicament. Ce breuvage devait être consommé à l'état pur c'est-à-dire sans le mélanger à une autre boisson comme l'eau. Après avoir donc concocté le mélange, il fallait le déposer au soleil pendant toute la journée et en plein air ou à ciel ouvert. Après avoir souscrit à cette obligation, la mixture était donnée au sujet masculin souffrant de la faiblesse sexuelle. Le médicament ici évoqué servait aussi d'aphrodisiaque ou de viadra avant l'acte sexuel. Il était conseillé de consommer ce médicament quelques heures avant l'acte sexuel.⁷⁶ Le vin élaboré à base de la canne à sucre mélangé à l'*onyae* (*mbita kola*) servait aussi d'aphrodisiaque chez les Beti du Sud-Cameroun.⁷⁷

Toutes les parties du palmier ainsi que les différents produits qui le composent forment un ensemble des produits utilisés pour soigner ou soulager certains maux en négro-culture. Les Yambassa du Mbam avaient l'habitude de mélanger le vin de palme à d'autres produits pour guérir l'impuissance ou la faiblesse sexuelle. Ils traitaient aussi la chlamydia et

⁷³ Maman Paul, 86 ans, ménagère, Nko'ovos II, 28 novembre 2018.

⁷⁴ Biyebe Adolph, 79 ans, instituteur retraité, Nyazanga, 03 décembre 2018.

⁷⁵ Ossah, " Désignation, production...", p.101.

⁷⁶ Kogola Henri, 71 ans, cultivateur, Ndjatom, 28 janvier 2018.

⁷⁷ Ossah, " Désignation, production...", p.101.

la gonococcie avec les médicaments à base de vin de palme qui à un certain niveau sont responsables aussi des faiblesses sexuelles. Le vin de palme dans la même culture intervenait dans le traitement de la jaunisse, la rougeole et les morsures de serpents.⁷⁸ Le vin de palme dans ce cas d'espèce servait de liquide de macération pour certaines écorces et produits de grattage divers dans l'optique de renforcer l'action de certaines drogues à propriétés aphrodisiaques. Pour des problèmes d'aphrodisiaque il était de même demandé de prendre la racine de la plante *microdesnis pentadra hoak f.* puis l'écraser et la mélanger au vin de palme. Un autre médicament consistait à prendre la liane *artabotrys stenopetalus*, la gratter et la mélanger avec du vin de palme. En plus un autre traitement était produit à partir de l'écorce de *afrostyrax lepidophyllum*. Ces écorces étaient pilées avec les fruits de l'arbre et mélangées avec le vin de palme. La *mostuea fuchsioefolia* était un élément important également dans la confection du remède servant d'aphrodisiaque. Il était conseillé de gratter la racine de cet arbre, la mélanger au vin de palme et boire. A ces différentes recettes, on peut de même évoquer le cas de l'arbre *citropsis schweinfürhü swingle* dont la racine était grattée et mélangée au vin de palme aussi. *Pyenocoma cornulla* possède aussi une racine qui pouvait être grattée puis macérée dans le vin de palme. Cette potion devait être bue tous les soirs pour vaincre la faiblesse sexuelle. Pour soigner la blennorragie, on raclait la racine de la plante *aubrevillea kerstingii* et on mettait sa pulpe dans un litre de vin de palme.⁷⁹

Les racines et l'écorce de *Garcina punctata* étaient utilisées comme aphrodisiaques surtout lorsqu'elles étaient mélangées au vin de palme.⁸⁰ En plus, on prenait la tige de la plante *momordica foetida*, ensuite on la macérerait dans un litre de vin de palme. Enfin on filtrait le mélange puis buvait un verre matin et soir jusqu'à vaincre la maladie.⁸¹ Dans la communauté Badjoue, de l'Est-Cameroun, on utilisait souvent le vin de palme pour soigner les faiblesses sexuelles. D'habitude on prenait les feuilles *capsius frutescens L.* et le vin de palme. Puis on macèrait une poignée de ces feuilles dans un demi verre de vin de palme pendant une durée d'une semaine. Il était recommandé de filtrer la potion et d'y ajouter un demi litre de miel. Il était conseillé de prendre un verre du liquide avant les rapports sexuels ou en dehors. Le médicament devait être pris par voie orale. En ce qui concerne la les courbatures et la

⁷⁸Anonyme, " Une longue histoire et une grande biodiversité" [En ligne] <https://www.grain.org/article/entries/5012-une-longue-histoire-et-une-grande-biodiversité>, consulté le 21/04/2018.

⁷⁹ Sillans, " Sur quelques...", pp.407-427.

⁸⁰ Guedje N., Fonkap B., Nkong A., " Le genre (Guttiferae au Cameroun), diversité et utilisations traditionnelles " [En ligne] <https://scholar.google.fr>, consulté le 05/04/2018.

⁸¹E. Mpondo Mpondo, J.P. Ngene, L. Mpoumze Som, " Connaissances et usages traditionnels des plantes médicinales du département du Haut-Nyong", *Journal of applied Biosciences*, N°133, 2007, pp.11229-11245.

blennorragie, il fallait prendre les organes des plantes *cola nitida*, les mélanger avec les écorces et la sève du palmier, porter en ébullition 1 Kg d'écorces dans 2 litres de vin de palme et 1 litre de miel. Consommer ½ verre trois fois par jour pendant 7 jours.⁸²

Le vin de palme entrainait aussi dans la composition du médicament contre les troubles de l'érection dans le canton de Ngadié en Côte d'Ivoire. Ce sont des maladies qui entraînaient l'impuissance sexuelle ou des dysfonctionnements érectiles. Ainsi les recettes se présentaient comme suit : on prenait la plante *n'kobagbé* ou *cryphaea brevis* (*Tiliaceae*), puis on séchait ses feuilles et ensuite on les macérait dans le vin de palme. Il était demandé de consommer la mixture pendant toute une journée par voie orale. Il existait d'autres recettes : on prenait la plante *Tomgbi* de son nom scientifique *Paullinia pinnata* (*sapindaceae*), ensuite on macérait sa tige dans le vin de palme. On consommait la mixture obtenue à raison d'un verre par jour par voie orale. Un autre médicament consistait à prendre la tige de la plante *Zin Zakoué* ou *Penianthus Zenkeri* (*Menispermaceae*) et à macérer sa racine de 5cm dans le vin de palme et boire le produit toute la journée par voie orale. Enfin on utilisait les feuilles fraîches et les racines de la plante *Nommon kpeur* (*Rinorea ilicifolia* (*violaceae*)), ensuite elles étaient macérées dans le vin de palme. Le liquide obtenu était bu en une seule prise. Il existe un patrimoine floristique en Côte d'Ivoire qui permet de vaincre les défaillances sexuelles. Les différents organes de ces plantes sont soit macérés dans de l'eau ou dans l'alcool éthylique pour obtenir les médicaments nécessaires à la lutte contre les faiblesses sexuelles. Il s'agit entre autres de *securinga virosa* (*Euphorbiaceae*), *Parkia biglobosa* (*Menispermaceae*), *Turrea herophylla* (*Meliaceae*), *Rauwolfia vomitoria* (*Apocynaceae*), *Waltheria indica* (*Euphorbiaceae*), *Caesalpinia benthamiana* (*Caesalpiniaceae*).⁸³

La faiblesse sexuelle est une pathologie qu'on rencontre constamment chez les sujets masculins. Elle marque le dysfonctionnement de l'appareil génital de l'homme. Chez les Fang-Beti-Bulu du Sud-Cameroun, des médicaments étaient trouvés pour donner ou redonner à l'homme le goût de vivre. Ces différents médicaments étaient confectionnés avec du vin et de la bière. La bière et le vin dans ce cas d'espèce renforcent l'efficacité des autres produits comme c'est le cas avec les traitements contre la rougeole. A l'aide du vin de palme, les Fang-Beti-Bulu soignaient également la rougeole qu'on appelle dans cette socio-culture *olata*. Il

⁸²R.D. Nnommo, I.R. Tchouamo, " Apiphytothérapie à base du miel au Cameroun", *Ethnopharmacologie*, N°44, 2009, pp.56-63.

⁸³ Y.A. Bekro, J.A. Mamyrbekova Bekro, " Etude ethnobotanique et screening phytochimique de *Caesalpinia benthamiana* (Baill) Herend. et Zarucchi (*Caesalpiniaceae*)", *Sciences et nature*, Vol.4, N°2, 2007, pp.217-225.

suffisait de mélanger le vin de palme à l'*onyae* (*mbita kola*) et purger ensuite le liquide obtenu à l'enfant atteint de la maladie. Une fois à l'intérieur du corps, le composé détruit les germes de la pathologie tout en l'extériorisant par la peau. La preuve du rejet de la maladie est l'apparition des boutons sur la peau de l'enfant malade.⁸⁴ Owona Etoa lors de notre entretien nous a confirmé aussi que le vin de palme était toujours et reste encore utilisé de nos jours dans le traitement contre la rougeole. Ce breuvage était constamment associé à d'autres ingrédients.⁸⁵ En plus, il était demandé de prendre l'écorce de la plante *glicodiscus* et effectuer une macération dans le vin de palme ensuite se purger et en boire.⁸⁶

Dans le Haut-Nyong, le traitement de la rougeole et même de la varicelle se faisait avec des traitements à base de vin de palme. Le plus souvent on prenait la tige de la plante *tarenna sp.* Ensuite, on entreprenait la trituration des tiges, le produit obtenu était mis dans un litre d'eau et filtrer. On ajoutait à cette mixture du vin de palme. Une purge par jour permettait non seulement de contrôler l'infection mais aussi de la vaincre. La durée du traitement dépendait avant tout de la gravité du mal.⁸⁷ Le vin de palme était aussi utilisé dans le traitement de la constipation chronique. Le plus souvent on prenait les feuilles du *tetrorchidium didymostemon*, on les macérait dans le vin de palme puis on chauffait la mixture. On buvait le remède très tôt le matin. En ce qui concerne la fièvre typhoïde, on prenait les feuilles de l'arbre *ficus exasperala* puis on les macérait dans le vin de palme et on en consommait un verre par jour pendant quatre jours.⁸⁸ L'alcool dans les sociétés traditionnelles était consommé directement comme médicament afin de combattre les maladies comme la rougeole et la dysenterie.⁸⁹

Dans le cadre du traitement contre le clamédy ou *ndiba* le vin de palme était très utile. Le médicament était confectionné de la façon suivante : On prenait la kola et le *ndong* (poivre de Guinée), puis on écrasait ces ingrédients qui étaient par la suite mélangés au vin de palme. Le malade devait se laver avec la mixture deux fois par jour.⁹⁰ Bien plus, pour guérir le *ndiba*, on mélangeait au vin de palme les fleurs, les racines et les écorces de l'arbre qu'on appelle l'*okui*. Ensuite le tout était porté en ébullition au moins à 100° C. Après refroidissement

⁸⁴Ossah, " Désignation, production...", p.101.

⁸⁵ Owona Etoa, 56 ans, menuisier, Essazok, 02 octobre 2018.

⁸⁶ E. Nnanga Nga, C. Kidik Paika, P.C. Ngo Boumsong, " inventaire et caractérisation des plantes médicinales utilisées en thérapeutique dans le département de la Sanaga maritime : Ndom, Ngambe et Pouma", *Journal of applied Biosciences*, N°106, 2016, pp.10333-10352.

⁸⁷ Mpondo Mpondo, Ngene, Mpoumze Som, " Connaissances et...", pp.11229-11245.

⁸⁸ *Ibid.*

⁸⁹ Obayemi, " Alcool usage...", pp.199-208.

⁹⁰ Abeng Christine, environ 76 ans, cultivatrice, Nyazanga, 03 novembre 2018.

de la mixture, il était permis de purger l'enfant malade, l'homme ou la femme. Ce traitement était aussi utilisé pour soigner la gale.⁹¹ Abondo Albert que nous avons approché dans le cadre de nos recherches affirme aussi que le vin de palme entrainait dans la composition des médicaments contre le *ndiba*.⁹² Le *ndiba* dans la société ékang de la période précoloniale se traitait aussi avec le *bikui*, le *ndong*, la kola et les écorces du *moabi* le tout mélangé au vin de palme. Bon à savoir le traitant a refusé de nous révéler l'herbe primordial qui conditionne le médicament.⁹³ Chez les Ekang du Sud-Cameroun, le vin de palme compte parmi les solvants dont dispose le tradithérapeute. Il est utilisé comme les vins médicaux.⁹⁴

La bière et le vin en tant qu'aliments dans la socio-culture ékang étaient et sont encore considérés comme des alicaments c'est-à-dire des aliments qui ont pour vocation de soigner. Consommer ou boire d'un peu de bière et de vin dans la médecine métaphysique ékang était censé apporter du réconfort au malade. Comme certains aliments, les Bulu-Béti-Fang ont reconnu à la bière et au vin des propriétés pharmacologiques. En buvant ces boissons enivrantes ils avaient espoir qu'ils pouvaient être soulagés du mal dont ils souffraient. L'homme ékang savait aussi distinguer les aliments qui soulagent de ceux qui sont dangereux pour la santé. Les Ekang de la période précoloniale connaissaient déjà l'importance de certains aliments dans le processus de guérison d'un individu. C'est un savoir qu'ils ont acquis par empirisme. Les Pahouin d'aujourd'hui ont reçu des connaissances relatives à ces alicaments de façon héréditaire. On dit dans cette socio-culture que *bidi bi ne bian* « la nourriture est un remède ». La bière et le vin pouvaient être utilisés comme alicaments pour trouver par exemple des solutions face à un conflit, pour demander la protection et la générosité des ancêtres, des génies et même des divinités. Les aliments que les Ekang utilisaient comme médicaments facilitaient ou octroyaient aux médicaments toute la puissance requise. La bière et le vin permettaient aussi de mieux assimiler les produits du guérisseur. Comme tout autre aliment, la bière et le vin n'étaient pas les médicaments mais entraient dans la composition du médicament. En buvant ou en mangeant, l'homme ékang attendait une réaction bénéfique pour son organisme. Bien avant les Ekang, nous avons vu ci-dessus que les Egyptiens de l'Antiquité pharaonique utilisaient aussi la bière et le vin pour soigner différentes pathologies qui ont des causes objectives. C'est le cas de la constipation, des maladies de l'intérieur du corps (pathologie liée aux excréments douloureux par exemple), des maladies de l'entrée-*jb* (le reste de l'organisme et

⁹¹ Melame Moise, 90 ans, ancien d'église et notable, Nyazanga, 04 janvier 2018.

⁹² Abono Albert, 48 ans, technicien en bâtiment, Nkolnda, 03 août 2018.

⁹³ Ngbwa Assako, 38 ans, menuisier, Nkolnda, 14 septembre 2018.

⁹⁴ Njalla, "Maladies infantiles...", p.357.

le cœur spirituel, centre du caractère, de la pensée et de la mémoire), des douleurs et des dysenteries, des blessures comme les brûlures, des morsures de serpents, de scorpions, de certaines coupures, des maladies de la peau. En Egypte pharaonique, les médecins utilisaient la bière et le vin pour nettoyer les blessures ou pour soigner les maladies du foie, les parasitoses, les bilharzioses, les maladies de la trachée, des poumons, le sang qui mange, les sécrétions particulières et les maladies de l'atteinte du côté droit.⁹⁵

La médecine de l'Egypte ancienne avait une certaine réputation dans l'antiquité grâce à l'utilisation de la bière et du vin. Des princes d'Asie avaient l'habitude d'aller se soigner en Egypte et parfois même les souverains égyptiens envoyaient leurs médecins prester dans d'autres cours royales. Sous ses différentes formes, la bière et le vin étaient utilisées dans la pharmacopée de l'Egypte pharaonique. Ces boissons étaient utilisées comme support de médicament ou dans le traitement contre certaines pathologies. Les dépôts de fond de cruches, servaient entre autres en dermatologie et en gynécologie. La mousse servait à combattre la maladie des yeux. Ces breuvages avaient des propriétés anesthésiques. Dans le domaine de la médecine métaphysique, les Egyptiens employaient la bière contre les morsures de serpents.⁹⁶ Les traces de la bière très anciennes et datant de 6000ans sont présentes depuis l'Egypte antique. A travers des hiéroglyphes retrouvés, les Egyptologues et les archéologues ont pu décrire son processus de fabrication. Des amphores à bière, de l'orge et du blé ont été retrouvés dans les différents tombeaux attestant de son utilisation dans la médecine métaphysique.⁹⁷ Consommer certains végétaux dans le cadre de la médecine Egyptienne était aussi considéré comme ingérer les boissons alcooliques c'est le cas du végétal *tekh*. Ce végétal procurait à la médecine Egyptienne essentiellement des grains ou semence (*pr.wt. perout*). Il était aussi significativement utilisé pour guérir certaines pathologies. Les Egyptiens anciens dans leur histoire antérieure, assimilait la plante *tekh* au rosier ou à la vigne. Elle renvoie aussi à une plante maudite que les Egyptiens anciens nommaient l'ivraie. Les graines d'ivraie possèdent un puissant narcotique et de la loliine. Les mêmes graines détiennent des vertus médicinales et en consommer dans le cadre d'une thérapie pouvait conduire à l'état d'ébriété.⁹⁸

Les auteurs de l'époque classique comme Dioscoride et Galien mentionnaient déjà l'utilisation de la bière et du vin à des fins médicamenteuses en Egypte pharaonique. Ils

⁹⁵ Otye Elom, " l'aliment-médicament dans...", pp.461-473.

⁹⁶ www.mom.fr/image-carto/.../loret/0990-5952_1988_bul_2_P7-11.pdf ,consulté le 18/11/2017.

⁹⁷ www.1001cocktails.com/magazine/109405/biere-egypte-antique.html,consulté le 12/11/2017.

⁹⁸ Goyon, " Hathor, l'ivraie...", pp.4-16.

indiquaient que les Egyptiens anciens mélangeaient le vin avec du sang et du miel. Pline aussi parle de la bière *hak* comme une liqueur fermentée et confectionnée avec des grains d'orge. Les renseignements donnés par des textes précis montrent que c'était une boisson enivrante. La médecine de Dioscoride faisait usage de deux types de liqueurs d'orge., le *zythum* ou la cervoise et le *curni* : Le *hak Netem*, *hak* doux. C'est une boisson qui entrait dans la préparation d'un certain nombre de médicaments. Le *bak* était une boisson enivrante que procurait l'arbre *bak*. Des indications ont amené à y reconnaître le vin de palme. Vraisemblablement, ces vins auraient été importés d'Assur et de Naharana, deux contrées réputées dans l'antiquité pour leur capacité à héberger d'énormes quantités de palmiers. En Egypte antique, il existait deux types de liqueur *bak* : Le *bak* vert (*bak uat*) et le *bak netem*. Les deux variétés étaient utilisées dans les recettes médicales. Par contre le *bak* vert était constamment utilisé dans les clystères.⁹⁹

Bien plus, le *zythum* était aussi utilisé dans le traitement des maux de ventre, le ver solitaire etc. A partir d'une certaine dose, cette bière était utilisée comme antiseptique.¹⁰⁰ Les manuscrits égyptiens demeurent parmi les plus anciens qui attestent l'utilisation de la bière et du vin à des fins médicamenteuses. Ces différents documents qui datent de 1850 ans avant J.-C. mentionnent l'ajout des herbes médicinales au vin en vue de préparer un médicament. En 1994, une équipe de chercheurs conduite par le professeur Mc Govern de l'Université de Pennsylvanie avait à l'aide des techniques nouvellement mises au point, déterminé la nature des additifs biologiques ajoutés au vin par les Egyptiens anciens. La conclusion de ces recherches était que c'était des extraits d'herbes aromatiques comme le séné, la coriandre, la mélisse, la menthe ou la sauge. Ces différentes herbes étaient associées au vin à des fins médicamenteuses. Un autre échantillon datant de 500 ans avant J.-C. découverte dans une tombe située en Egypte méridionale et étudiée par la même équipe révélait que le vin en question était additionné à des fines herbes en l'occurrence la résine de pin et du romarin. D'après la conclusion du Pr Govern, il s'agissait là des preuves scientifiques que les Egyptiens anciens infusaient certaines herbes médicinales avec du vin pour combattre certaines pathologies.¹⁰¹

La bière avait également des propriétés médicamenteuses. Le houblon présent dans la bière était diurétique, digestif et donnait lieu à la laxation.¹⁰² Les Egyptiens anciens

⁹⁹ F.J. Chabas, *Mélanges égyptologiques*, Paris, librairie de l'institut, 1862, p.73.

¹⁰⁰ egyptophile.dogspot.com/2016/04/la-biere-une-boisson-connue-et-deifiee.html, consulté le 18/11/2017

¹⁰¹ Anonyme, " Il y a cinq mille ans, les Egyptiens se soignaient avec du vin" [En ligne] www.futura-sciences.com, consulté le 18/11/2017.

¹⁰² Jennysolmy.com/remedes-medicinaux-de-legypte-ancienne/, consulté le 18/11/2017.

considéraient la bière comme un puissant fortifiant. Plus de 5000 ans, les Egyptiens pensaient que la bière pouvait retenir l'âme. Ils en faisaient une source de nutrition. Une centaine de drogues environ découvertes en Egypte antique contenaient de la bière. En clair plusieurs patients ont reçu des médicaments contenant de la bière.¹⁰³ La bière égyptienne contenait un antibiotique appelé tétracycline. Après avoir analysé les squelettes découverts dans de nombreux sites dédiés aux travaux royaux, les archéologues, ont découvert que cet antibiotique provenait de la bière que les travailleurs consommaient au cours de leur labeur.¹⁰⁴ Les Egyptiens grâce à leur médecine et de surcroît qui octroyait à la bière et au vin une place de choix dans la préparation des médicaments avaient amené les auteurs classiques comme Hérodote à voir en l'Egyptien, l'homme le plus heureux et en meilleure santé.¹⁰⁵

La bière et le vin en plus de leurs propriétés médicinales servaient en Egypte antique de support de médicaments. La bière *henqet* lorsqu'elle était mélangée à d'autres substances faisait partie des prescriptions, en particulier la lie de la bière. *Tahet* était surtout utilisé pour la levure qu'elle contient, la qualité de la bière à utiliser se trouvait sur l'ordonnance. Cette bière pouvait être concentrée ou non. Le vin *Irep* avec un degré d'alcool qui se situe entre 10 et 20° permettait de conduire les médicaments mais aussi d'apporter des tanins.¹⁰⁶

Au terme de cette analyse, force est de constater que la bière et le vin ont toujours été utilisés dans le traitement des maladies physiques chez les Egyptiens anciens et les Ekang du Sud-Cameroun. Ces maladies comme nous le constatons étaient de diverses ordres. Même dans la médecine métaphysique, ces breuvages étaient fortement utilisés pour guérir certaines maladies qui nécessitaient l'intervention des rites.

B- L'harmonie au plan spirituel

La bière et le vin étaient mis à contribution aussi pour rétablir l'harmonie spirituelle de l'individu dominé par la maladie. En clair ces boissons étaient également utilisées dans le traitement des maladies métaphysiques aussi bien qu'en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. En Egypte pharaonique, les Egyptiens utilisaient les substances désagréables ou impures de l'âne. Ces substances étaient utilisées pour empêcher

¹⁰³Anonyme, "La bière était utilisée comme médicament et moyen de paiement dans l'Egypte antique" [En ligne] <https://lesavoirperdudesanciens.com/2018/02/la-bière-était-utilisée-comme-médicament-et-moyen-de-paiement-dans-legypte-antique>, consulté le 21/04/2018.

¹⁰⁴<https://www.contrepoints.org/2013/02/24/115961-comment-la-bière-a-changé-le-cours-de-l'humanité>, consulté le 05/05/2018.

¹⁰⁵Gadalla, *La cosmologie...*, p.3.

¹⁰⁶Richard "Pharmacognosie et...", p.38.

les mauvais esprits de s'installer dans le corps d'un individu. C'est un ensemble de remèdes qui étaient composés pour parvenir à cette fin. Ces différents médicaments étaient faits à base de certains produits dont le vin en était une composante importante. Ainsi, les médecins égyptiens prenaient les excréments de l'âne et les broyaient. Les excréments ainsi broyés finement étaient mélangés avec 5 *ro* (unité de mesure qui correspondait aux litres en Egypte pharaonique) de vin. La mixture devait d'être bue par le patient pendant toute une journée. Cette médication rend compte effectivement de la médecine métaphysique des anciens Egyptiens. Un autre médicament dont l'objectif était d'empêcher que les mauvais esprits ou les démons prennent possession du corps d'une personne était fait à base des testicules d'un nouveau-né d'âne. Ces testicules étaient broyés finement au préalable. Ensuite, il fallait macérer le produit dans le vin avant d'être consommé par l'homme. La consommation de ce médicament permettait de chasser immédiatement le démon (*nesyt*) présent dans le corps d'un individu.¹⁰⁷

Le rôle mystique de la bière et du vin est encore mis en évidence dans un autre volet de la médecine de l'Egypte ancienne. Il s'agit du domaine de la médecine qui consiste à éloigner les forces négatives responsables de certaines pathologies et qui mettent à mal la quiétude de certains individus. Ces maladies sont soignées par des procédés magiques. Il s'agissait d'éloigner et d'empêcher les esprits négatifs ou les démons à l'aide des potions faites à base de vin. Ces potions permettaient non seulement de dissuader ces forces négatives mais étaient aussi utilisées pour guérir les maladies engendrées par ces démons. Les maladies pestilentiennes et les démons étaient soignés avec un remède à base de poudre de dattes, de plante-bebes, plante-*djas*, des figues, du raisin sec, du genévrier, des testicules d'un âne nouveau-né le tout mis dans du vin et de la bière douce. Même la composition de certaines potions suivait le même procédé.¹⁰⁸

Les potions indispensables à cette médecine sont aussi préparées avec la bière. En Egypte pharaonique, la préparation des potions se faisait de la façon suivante : Les médecins égyptiens prenaient les écorces de grenade triturée avec de la bière. Puis faisaient infuser à froid (*Sdr*) dans l'eau. En plus s'il était question que l'infusion se fasse à chaud, alors il était indiqué que la masse ne soit pas portée à ébullition.¹⁰⁹

En Egypte pharaonique, plusieurs autres maladies à caractère spirituel ou métaphysique étaient traitées avec des médicaments faits à base de la bière et du vin. C'est le

¹⁰⁷ K. Closse, " Les ânes dans l'Egypte ancienne", *Anthropozoologica*, N°27, 1998, pp.27-39.

¹⁰⁸ Bonnemain, "La thérapeutique...", pp.345-351.

¹⁰⁹J.C. Goyon, " L'eau dans la médecine pharaonique et copte", *MOM Editions*, N°2, 1981, pp.143-150.

cas des maladies liées à la gynécologie féminine. Parmi ces pathologies, il faut évoquer le cas de la stérilité. A cet effet, pour combattre l'infertilité féminine, les Egyptiens anciens avaient recours à certaines potions médicamenteuses dont la bière et le vin étaient des composantes essentielles. Certains de ces médicaments étaient également faits à base de dattes, de lait, des plantes et assortis de formules et de rites magiques. Selon le papyrus ou P.kh 27/3, 15-17, il y avait en Egypte antique des méthodes pour distinguer celle qui sera enceinte de celle qui ne le sera pas. Pour le faire, il fallait faire en sorte que la femme s'assoit par terre ensuite l'enduire de la lie de bière douce sur laquelle la farine de dattes a été placée. Si jamais elle se mettait à vomir, on concluait qu'elle accouchera. De plus, le nombre de vomissements qui sortaient de sa bouche était proportionnel au nombre d'enfants qu'elle allait accoucher. Par contre si elle ne vomissait pas, cela signifiait qu'elle ne devait jamais accoucher. C'était un diagnostic qui se fondait sur un critère organoleptique, car les femmes enceintes ont une forte sensibilité envers certaines odeurs. C'est le cas avec la lie de bière.¹¹⁰ La stérilité en tant que maladie était aussi attribuée aux forces maléfiques chez les Bulu du sud-Cameroun. Lorsqu'une femme n'accouchait pas chez ces derniers, on lui composait un remède à base de vin de palme. En d'autres termes, le médicament préparé à base de ce vin était composé avec les produits que la malade ramenait de la pêche. Cette pêche se faisait avec une sorte de filet que les femmes avaient l'habitude d'utiliser et que les Ekang appellent *táne*. En clair le vin de palme est associé à ces produits de la pêche pour obtenir le médicament indiqué et nécessaire pour soigner la stérilité. Une autre sorte de pêche permettait de réunir les ingrédients indispensables à la confection du remède contre ce mal. Cette pêche pratiquée par les femmes s'appelait le *messamane*. Elle se pratiquait aussi avec le *táne*. Ainsi, toute la prise ramenée de la rivière et qui se trouvait dans ledit filet servait d'ingrédients pour produire le médicament contre la stérilité.¹¹¹ Eba Zanga Angéline notre informatrice livre son témoignage sur la question :

Lorsqu'une femme n'accouchait pas, il lui était composé un remède à base de vin de palme. Ce médicament était composé avec les produits que le malade ramenait de la pêche au *tane* encore appelée *messamane*. Il s'agissait d'utiliser toute ce qui constituait la prise à la rivière pour produire le médicament contre la stérilité. Ce médicament était préparé avec le met de concombre concombre qu'on associait aux produits ramenés de la rivière et au vin de palme. Ce n'est pas n'importe quel vin de palme qui était utilisé pour composer le médicament. Car il existait deux types de vin de palme : celui qu'on produisait par le haut par incision de la moelle ou *esong* et celui qu'on récoltait à partir du bas en abattant le palmier. C'est ce vin qui était utiliser pour préparer le médicament pour celle qui ne fait pas d'enfant [...] ¹¹²

¹¹⁰ M.C. Richard, "Pharmacognosie et traitements gynécologiques en Egypte ancienne", Thèse d'exercice pour l'obtention du diplôme de Docteur en pharmacie, Université François Rabelais de Tours, 2014, p.54.

¹¹¹ Eba Zanga Angeline, 84 ans, cultivatrice, Nyazanga, 03 janvier 2018.

¹¹² *Idem*.

Ce médicament était préparé avec du concombre que l'on mélangeait avec les autres produits ramenés de la pêche et le vin de palme. On mélangeait les divers ingrédients sus-évoqués au met de concombre (*nnam ngon*). Il faut noter que dans ce cadre, ce n'est pas n'importe quel vin de palme qui était utilisé pour la composition du médicament car chez les Ekang il existe deux sortes de vin de palme. Celui qui est cueilli à partir du haut, par incision de la moelle ou *esong* et celui qu'on obtient par le bas en abattant le palmier. C'est celui-là qui est intéressant pour la préparation du remède en faveur de celle qui ne fait pas d'enfant. Le vin de palme est le liquide qui servira à la cuisson du médicament. Le concombre qui était utilisé pour la préparation du médicament était concassé (*bifece*). Il n'était pas permis de l'écraser finement.¹¹³

La nourriture ou met préparé avec du vin de palme était consommé par la femme et son mari. En dehors de ce met, il était également donné au couple des écorces pour se purger. Elles permettaient d'attirer la bénédiction et non la malédiction.¹¹⁴ Pour le vers de femme souvent responsable des fausses couches chez le sujet féminin, il y avait un traitement approprié. En effet les Beti du sud-Cameroun de la période précoloniale utilisaient l'*éloup zoe* « l'arrière-train du chien sauvage ». Dans un premier temps il fallait tuer un chien sauvage, puis prendre son arrière-train, le mâle était préférable. Bien plus il fallait se procurer la tige de la plante dont les Fang-Beti-Bulu se servent souvent des feuilles pour attacher le bâton de manioc (*Akae kon* au pluriel et *okae kon* au singulier). Cette tige écrasée était donc mélangée à l'arrière-train du chien et à ce mélange on ajoutait de l'eau. La mixture devait être fermentée et une fois que la décoction était obtenue, elle était mélangée au vin de palme. Le médicament obtenu en fin de compte était purgé à la femme en quête d'enfant. Ce même médicament permettait de traiter d'autres infections sexuellement transmissibles.¹¹⁵ Voici un extrait du témoignage de Bilo'o Jean De Dieu à ce sujet :

Cette nourriture ou met préparé avec le vin de palme était consommé par la femme et son mari. En dehors de ce met, il était également donné au couple des écorces que le couple devait utiliser pour se purger. Ces écorces permettaient d'attirer la bénédiction et non la malédiction. De même, pour les vers de femme, on utilisait l'*éloup Zoe* qui signifie l'arrière-train du chien sauvage. En réalité il fallait tuer un chien sauvage puis prendre son arrière-train semblable à celui d'une femelle en chaleur. I s'agissait de se procurer le mâle et non la femelle. Puis on se servait de la partie inférieure de la tige de la plante dont on se sert pou attacher les bâtons de manioc. Cette partie de la plante est mélangée à l'arrière-train du chien sauvage. Le composé obtenu devait être fermenté.

¹¹³ *Idem*.

¹¹⁴ Ekoua Adeline, 56 ans, cultivatrice, Nyazanga, 03 décembre 2018.

¹¹⁵ Bilo'o Jean De Dieu, 52 ans, Notable, Nyazanga, 04 janvier 2018.

Bien entendu on y ajoutait de l'eau. Une fois la décoction obtenue, elle était mélangée au vin de palme puis utilisée pour purger la femme en quête d'enfant [...] ¹¹⁶

D'autres médicaments élaborés à base de vin de palme étaient mis au point par les Bulu du sud-Cameroun pour guérir la stérilité. Certains de ces médicaments étaient produits à partir du vin de palme et du concombre ou *Cucumis sativus*. Pourquoi le concombre ? Il faut signaler que dans la société bulu de la période précoloniale par exemple, le concombre particulièrement symbolisait la fécondité car il peut étendre ses racines sur des mètres à la ronde. Cette plante a aussi la capacité de se régénérer seule. C'est la raison pour laquelle les Bulu de la période précoloniale mélangeaient le vin de palme au concombre pour combattre l'infertilité féminine. La fécondité sous toutes ses formes a une valeur première : la fécondité des arbres, des champs, des animaux domestiques et sauvages mais aussi des femmes. Les Ekang estiment que la fécondité de la femme répond à une nécessité cosmique et économique. Disposer des femmes et des enfants était un atout pour les cultivateurs qui pouvaient désormais avoir une main d'œuvre importante. ¹¹⁷ Le désir de combattre la stérilité chez les Ekang a fait en sorte que ces derniers mettent au point une série de médicaments. Ces pratiques médicamenteuses ont un caractère tout à fait rituel. Certaines de ces pratiques sont préventives alors que d'autres cherchent plutôt à retrouver les causes de la stérilité avant de prescrire à la malade un traitement approprié. Lorsque les causes de la maladie sont d'origine psychique ou métaphysique, le traitement consiste à faire appel aux forces de la nature ou invisibles pour mener une lutte acharnée contre les esprits malveillants. Pour commencer le traitement, le guérisseur fang par exemple fixait la date du sacrifice ou de l'offrande. Peu de temps après, la malade, ses parents, les apprentis et le guérisseur se rendaient au lieu choisi pour la cérémonie. Ce lieu pouvait être la rivière, sous un arbre sacré, etc. Ils s'y rendaient avec des boissons et de la nourriture, quelques pièces de monnaie, un tissu blanc ou rouge, des bougies et d'habitude un animal. Avant le début du rituel, le *nganga* chez les Fang versait dans un premier temps quelques gouttes de vin de palme sur l'autel. Ce rituel s'accompagnait souvent de paroles incantatoires en direction des esprits et des ancêtres. En d'autres termes il offrait les boissons à ces entités supérieures en les appelant par leurs noms respectifs. La femme malade dans une sorte de dialogue conduit dans un monologue entrait en contact avec ces êtres supérieurs. ¹¹⁸ Le guérisseur à cette occasion prononce les paroles sacrées en ces termes :

¹¹⁶ *Idem.*

¹¹⁷ B. AKare Biyoghe, " Conceptions et comportements des Fang face aux questions de fécondité et de stérilité, regard anthropologique sur une société patrilinéaire du Gabon", Thèse de Doctorat nouveau régime en Ethnologie-anthropologie, Université Lorraine, 2010, p.122.

¹¹⁸ *Ibid.* pp.141-142.

*Gnon gan menyu minega osi, minega okè aso mina me. Minega te aso mina yen na adzo mina èdzam abele. E bele ki mvan, é d'aso. Vôle guane gne mbolo akum mwan. Gue mbiè dzam ésing a deguele gne, vèguane gne de. Bà biègn gne, gna koum fe biègn. Gu 'ane na bore ésing é gne ave na ata biègn, dzogu, ane biè éza. Me mana dzo é di meso. Ye min 'awok ? Eminega gni asu dzeng achè gn é be mina. Mayem ki èdzam deal ore gne, ve dè mina, mina yem ase. E de volegu 'ane gne, va ne gne na abiègn.*¹¹⁹

Le vin de palme ici est donné en offrande. Il passe du domaine profane au domaine sacré. Le sacrifice du vin de palme dans ce contexte fait partie du rite d'union. Il permet d'établir un lien entre le monde numineux et le monde des profanes.¹²⁰ Cette offrande de vin de palme n'est pas gratuite, elle vise la modification de l'état du malade. Il est question de rechercher l'aide des forces surnaturelles en leur offrant le breuvage. Les puissances de la nature qui doivent guérir la stérilité de la malade se nourrissent de l'âme de ce vin de palme. Elles fécondent le ventre de la malade. Ces esprits intervenants recouvrent facilement leur énergie perdue en consommant de ce liquide enivrant. Ce breuvage occupe une place importante aussi dans la confession et le bain de purification contre l'infécondité. C'est une obligation chez les Fang que la femme malade se confesse avant le traitement mais aussi de prendre son bain de purification. La présence des boissons est indispensable pour les deux premières étapes du rituel. Le bain de purification est confectionné à base des écorces d'arbres et des feuilles que contient un récipient. Dans ce mélange, le guérisseur y ajoute de l'eau, des gouttes de boissons et de la poudre blanche. Ce faisant, il prononce des paroles dont le but est d'indiquer les raisons du rituel et de solliciter l'aide et l'assistance des esprits de ses ancêtres et surtout ceux de la patiente.¹²¹ Après cette phase du rituel, il va ensuite laver la patiente avec ce mélange dont les boissons ou le vin de palme est une composante jusqu'à vider le récipient. A la fin du bain de purification, il va verser le fond du récipient dans la rivière. Ceci pour que le courant emporte cette souillure. La patiente doit rentrer au village sans se retourner afin d'éviter une nouvelle souillure. Même le pagne qui a servi au bain de purification doit rester au lieu du rituel.¹²²

Le *mazili ndzoé yanda bit* était aussi un des rites pratiqués chez les Beti lorsqu'un couple cherchait un enfant. Le vin de palme y occupait une place importante. Le rituel consistait à poser sur la tête des deux conjoints de la kola et à prononcer les mots suivants : " Si tu as promis de ne plus jamais avoir d'enfant, kola doit nous dire". A cet effet, si la kola tombe du

¹¹⁹ *Ibid.*, Prenez le vin qu'une telle t'a apporté. Cette femme est venue vous voir pour vous dire ce qui l'embête. Elle n'a pas d'enfant, c'est pourquoi elle est venue ici. Aidez là puisqu'elle veut avoir un enfant. S'il y a un malheur qui la guette, écarter ce danger. Elle a été enfantée, elle voudrait aussi enfantée. S'il y a quelqu'un qui l'empêche de concevoir, dites-nous qui c'est. Je vous ai tout dit. Vous avez entendu ? cette femme vient chez vous chercher refuge. J'ignore ce qui se passe pour elle. Mais vous bravez tout. C'est pourquoi aidez-là. Faites-en sorte qu'elle ait un enfant.

¹²⁰ *Ibid.*p.144.

¹²¹ *Ibid.*pp.277-280.

¹²² *Ibid.*p.287.

côté opposé à l'autre conjoint, ce qu'il n'accepte pas cette supposition. A la suite, les femmes vont pousser des cris de joie « *oyanga* ». Bien plus, les morceaux de kola seront mélangés avec le vin de palme et du sésame dans unealebasse. Puis les oncles donneront ce breuvage aux deux conjoints pour qu'ils en boivent. Seulement, si la kola tombe du côté où se trouve l'autre conjoint, tout le monde doit se rendre chez le devin pour une consultation afin qu'il donne des explications sur les esprits malveillants qui font de la sorcellerie pour que le foyer n'ait pas d'enfants.¹²³ Chez les Bété de Côte d'Ivoire, le vin de palme est un expient pour lutter contre la stérilité. Lorsqu'un cas de stérilité est constaté dans un couple, le devin en charge du traitement extrait le vin de palme qui est consommé uniquement par le couple. Cela signifie que le palmier perd son pouvoir de procréer au profit des consommateurs. Le guérisseur macère les feuilles et les racines dans ce vin de palme qu'il garde au repos pendant 24h. Ce mélange est consommé à jeun par le couple et il va s'en suivre les maux de ventre.¹²⁴ Pour ce qui est d'une femme qui allaite en Egypte pharaonique, elle devait consommer les mêmes remèdes que son nourrisson. Les Egyptiens anciens concevaient le lait maternel comme cet aliment qui concoure à la formation de l'embryon dans l'utérus de sa mère. Ils concevaient aussi le lait maternel comme une émanation de la liquéfaction des tissus féminins pendant la grossesse. La qualité du lait était aussi déterminante dans la constitution du sexe de l'enfant, le lait maternel était un facteur de formation de l'enfant de sexe masculin. Ce qui justifie le fait que la femme dans l'Egypte pharaonique allaitait l'enfant pendant les trois premières années de sa vie.¹²⁵

Garantir la qualité et la quantité de lait chez la mère égyptienne devenait donc un enjeu de gynécologie. La réduction de la production du lait pouvait engendrer un certain nombre de problèmes chez l'enfant. Il pouvait par exemple naître prématuré ou refuser de téter. Ou alors c'est la mère qui pouvait souffrir d'un certain type de maux comme l'engorgement, les crevasses, les mastites et le stress. Pour permettre à la mère de produire assez de lait, les Egyptiens anciens faisaient appel à des pratiques médicales ayant une forte coloration magique avec des effigies de Thouéris et les incantations accompagnaient ces pratiques médicales.¹²⁶ La femme égyptienne qui souffrait donc de l'hypogalactie (sécrétion insuffisante de lait) selon le papyrus Ebers 837.97, 11-12, devait consommer du *khenemet*, du pain d'orge corrompu dont le feu de cuisson aurait été préparé avec des plantes *khesaou*. Cette recette sera consommée par la

¹²³ M.P. De Thebochet, " Des sociétés secrètes aux associations modernes (la femme dans la dynamique de la société bété (1887-1966), Thèse de Doctorat en Histoire, Université de Paris, 1970, p.253.

¹²⁴ Brou Konan, " l'alcoolisme en...", pp.121-122.

¹²⁵ Richard, "Pharmacognosie et...", p.67.

¹²⁶ *Ibid.* p.72.

femme dont les jambes s'affaissent. Le malte d'orge contient des bêta-glucanes qui provoquent la sécrétion de la prolactine indispensable pour la lactogénèse. L'orge était donc utilisée pour empêcher la diminution de la lactogénèse et rendre possible la montée de lait.¹²⁷ D'après le papyrus. Ebers 809 95 3-5, pour lutter contre l'engorgement chez la jeune maman, il fallait prendre le foie d'hirondelle desséché, le pilé dans du mucilage fermenté, ensuite l'appliquer sur les seins, sur le ventre, ou sur le corps d'une femme qui présentait des engorgements.¹²⁸ Les Egyptiens anciens avaient également des techniques de contraception mécaniques dans lesquelles la bière et le vin occupaient une place importante. Le papyrus de Berlin 192, nous livre la recette : Pour une femme qui ne veut pas accoucher, on lui fera des fumigrations avec du sorgho à son vagin. Afin qu'elle retrouve l'accouchement, on devra lui donner l'huile 5 *ro*, céleri 5 *ro* et la bière douce 5 *ro*. La femme devra en consommer quatre matins de suite.¹²⁹ La bière ici possède la vitamine B. Ces substances avaient pour but de conserver l'intégrité de la muqueuse.¹³⁰ Certaines autres maladies métaphysiques étaient aussi traitées avec des médicaments faits à base de la bière et du vin chez les Ekang du sud-Cameroun comme nous venons de le voir pour le cas des Egyptiens anciens. Ces pathologies étaient soignées dans le cadre des rites comme le *Sso*. Le *Sso* par exemple est le nom donné par les Ekang du Sud-Cameroun à une antilope (*Cephalopus Castaneus*) de la forêt équatoriale. Cet animal a une taille qui peut atteindre un mètre de hauteur. Il a un pelage roux et des cornes courtes, droites et pointues, sa chair est beaucoup prisée.¹³¹

Le vin de palme était considérablement utilisé lors du rite *Sso* ou l'*akeng-Sso*. Ce rite formait un ensemble de cérémonies qui avaient un caractère expiatoire. C'était un rite de passage ou d'initiation également.¹³² Le fait de subir les épreuves du rite *Sso* était une obligation pour quiconque a commis des fautes graves (*dzom*) et qui dans cette logique voulait se faire pardonner par les membres de la communauté. De l'autre côté aussi, les épreuves du rite *Sso* représentaient un moment important dans la vie d'un Ekang. C'est pour cela qu'on observait que chez les Ekang, la société était divisée en trois groupes bien séparés : Les « *mbibin* » encore appelés non-initiés, les *mvon* qui étaient des potentiels candidats à l'initiation et les *mimkpwangos* qui avaient terminé leur phase d'initiation au rite *Sso*. Chez l'homme ékang, le non initié quel que soit son rang et son âge était non seulement considéré comme inférieur mais

¹²⁷ *Ibid.*p.73.

¹²⁸ *Ibid.* p.74.

¹²⁹ *Ibid.*p.49.

¹³⁰ *Ibid.*

¹³¹ Bertaut, *Le droit...*, p.80.

¹³² *Ibid.*

était également soumis à un certain nombre d'interdits comme la privation de certains aliments réservés aux seuls initiés au rite *Sso*. C'était le cas de l'usage du porc-épic, de la viande de cochon de brousse (*ngoe*), de l'antilope (*Sso*), du python (*mvom*), de la chèvre (*kabat*), des gros oiseaux et des gros poissons etc.¹³³

Tout individu qui prouvait sa virilité et son courage en traversant avec succès toutes les épreuves du *Sso* voyait toutes ces interdictions lui être levées. Peu importe son âge, dès cet instant il pouvait désormais avoir accès à tous ce que les initiés avaient droit. Ces cérémonies d'initiation étaient ponctuées par les fêtes et les agapes au cours desquelles le vin de palme était abondamment consommé. Elles étaient également suivies par une expiation ou un grand sacrifice qui était ordonné en l'honneur de *Sso*. Il faut établir une différence entre l'expiation et subir les épreuves du rite *Sso*. La langue ékang a deux vocables pour désigner les deux réalités. Celui qui désirait se purifier d'une faute en donnant des oblations au *Sso* était nommé « *mkpé-Sso* ». Ce terme vient du verbe « *kpé* » qui renvoi à sacrifier ou organiser une fête à l'honneur de... Il s'agit là d'un initié déjà. Alors que subir les épreuves *Sso* se dit « *ku-Sso* ».¹³⁴

Plusieurs cérémonies étaient organisées à l'occasion du rite *Sso*. Parmi ces cérémonies, il y y'avait le *minsian mi-Sso* « la quête ». Durant la cérémonie, le *mfeg-Sso* débarquait au village très tôt dans la matinée, ensuite il recevait un coq, des arachides et des graines de courge écrasées et même cuites, de l'huile de palme et d'autres aliments. A ces aliments, il va ajouter certains ingrédients que lui seul connaissait le secret. Ces aliments devaient servir à la confection du médicament de l'expiation. Chaque père de famille venait donc avec unealebasse pour obtenir ce médicament de *nsian* apprêté par le *mfeg-Sso*. Ce médicament était mélangé au vin de palme. L'initié qui précède le *mfeg-Sso* tenait dans ses mains unealebasse remplie de vin de palme. Il y avait des interdictions qui se rapportaient à cettealebasse contenant du vin de palme et certains ingrédients du *nsian*. Par exemple, il était interdit au porteur de cettealebasse de la déposer par terre avant d'arriver à l'endroit indiqué c'est-à-dire où il devait se coucher. Il devait aussi s'assurer que laalebasse n'est pas vidée de son vin de palme et qu'il y a toujours un bâton à l'intérieur pour remuer le contenu car le guide des initiés (*mbele-mvon*) ne devait pas rester sans boire le vin de palme. A chaque arrêt devant la case pour des raisons de quête de richesses qui se faisait par la demande d'aumône, le guide avalait une gorgede médicament fait à base de vin de palme contenu dans laalebasse. Il en soufflait également une partie sur la tête de ses *mvon* qui le suivaient et portaient les objets

¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ *Ibid.*p.81.

obtenus. C'est une pratique qui portait bonheur voilà pourquoi la quête était toujours fructueuse.¹³⁵ Le vin de palme particulièrement était parmi les ingrédients qui servait à la confection du breuvage que le guide des initiés devait utiliser pour entreprendre le *minsian m-Sso* ou quête. Cette boisson était consommée par le guide mais également aspergée à l'aide de la bouche sur la tête des initiés. Il fallait à travers cette potion combattre la malédiction et la malchance chez ceux qui étaient engagés dans la quête des biens ou des richesses du *Sso*.¹³⁶

Dans les rites liés aux accidents qu'on appelle aussi le rite *tso'o* chez les Ewondo du Sud-Cameroun, on utilisait le vin de palme. Si un individu venait à mourir de suite d'un accident de circulation, d'une noyade ou est tombé d'un arbre, ce dernier était enterré sur le lieu du drame. Il était question d'empêcher que cette souillure atteigne le village où vit toute la communauté. En enterrant le défunt sur le lieu de l'accident, on limitait la propagation de cette souillure sur l'ensemble du groupe. S'il était aussi mort de suite d'une noyade, on l'enterrait au bord du fleuve pour que cette souillure ne se transmette à l'ensemble de la génération qui reste. Le corps n'était donc pas ramené au village. A l'occasion des rites de veuvage, on pouvait remarquer que le fils du disparu portait un habit sur lequel il y avait un insigne noir. Cela signifiait tout simplement que son père était décédé de suite d'un accident. Ainsi à l'occasion du rite *tso'o*, on préparait une nourriture spéciale dans laquelle on mettait chenilles, asticots, et tout autre produit impropre à la consommation dans cette socio-culture. Tout était cuit dans une seule marmite.¹³⁷

Chaque membre de la communauté était appelé à consommer ledit repas. Il n'était pas question d'en consommer en grande quantité car le fait de consommer une petite quantité de cette nourriture était suffisant pour éloigner du consommateur le malheur ou la souillure qu'a généré la mort accidentelle du membre de la famille. Même étant éloignée de la famille, il suffisait d'envoyer une petite quantité de ce repas au membre de la communauté pour qu'il soit aussi protégé. D'ailleurs, les Ewondo avaient l'habitude de sécher cette nourriture pour l'expédier sous forme de poudre au membre concerné. La consommation de cette nourriture était symbolique puisqu'elle avait pour objectif de protéger la communauté contre le malheur. En marge de ce grand repas rituel, il était réalisé un cocktail de boissons enivrantes à savoir le vin de palme et les bières industrielles dont l'introduction dans ce rituel semble récente. Toutes ces boissons étaient mélangées dans un grand récipient. Une fois le mélange fait, le breuvage

¹³⁵ *Ibid.* pp.92-93.

¹³⁶ *Ibid.*

¹³⁷ Ntsala Joseph, 62 ans, Notable du village Akono I, Yaoundé, 13 octobre 2018.

était utilisé pour arroser la nourriture préparée. Parce qu'on tenait compte que tout le monde ne consomme pas les boissons enivrantes. Avant tout partage de ce repas et de cette boisson aux participants, on invoquait l'intervention des ancêtres du groupe. Les maladies du *tso'o* se manifestent par les démangeaisons des membres supérieurs et inférieurs, le gonflement du ventre, le crachotement du sang, la stérilité, les fausses couches et autres malheurs qui poursuivent la famille de celui qui subit les conséquences du péché.¹³⁸

Dans le rite *tso'o*, le vin occupait une place de choix dans la confection d'autres types de médicaments dédiés au rite. Lorsqu'on a terminé d'écraser les écorces avec l'aide des prêtres de la communauté, et bien après les différentes confessions, la poudre obtenue qui se trouve dans une grande feuille de bananier était mélangée dans un grand récipient avec de l'eau et du vin de palme. Assurément, on y ajoutait d'autres produits. Cette communion était ensuite partagée aux participants. Toute personne qui assistait à la cérémonie recevait une bouchée de la bouillie qui se trouvait dans le récipient. Quand aux femmes, elles recevaient la bouchée de cette bouillie d'écorces sur la carapace de tortue qui servait à la divination. Ces écorces devaient être avalées sans être broyées avec les dents. Par ailleurs, le foie de chèvre mélangé à 5 ou 6 sortes d'écorces était mis en réserve dans de petites Calebasses qui étaient recouvertes de vin de palme. Chacun s'en servait lorsqu'il rentrait chez lui. Ce vin de palme pouvait être gardé dix jours de suite dans le *ndek tsógó* (calebasse du *tsógo*). On buvait de ce vin pour se soigner, on payait d'habitude de l'argent (introduction récente) pour en boire. Ce vin de palme pouvait être donné à n'importe qui. Tant que le nécessiteux ne payait pas de l'argent, il était interdit de lui donner de ce vin. Une grande partie de l'assistance venait se mettre à genoux de deux côtés du couloir où étaient plantées les nervures du palmier. Puis on jetait sur la tête des participants à la cérémonie le reste du contenu de la grande bassine composée des écorces, de l'eau et du vin de palme. Le liquide en se versant coulait sur la rigole de pierres avant d'entrer sous terre et chaque participant tentait d'en consommer.¹³⁹ Le vin de palme contenu dans une calebasse faisait partie aussi des ingrédients qui permettaient de confectionner le remède contre le *mbaka* chez les Ntonga et les Yambassa de la Sanaga. Ci-dessous, nous avons présenté en image le déroulement du rite *tso* chez les Bété.¹⁴⁰

¹³⁸ Otye Elom, " Manger la...", pp.1-8.

¹³⁹ Laburthe-Tolra, " Un tsógó..."pp.525-540.

¹⁴⁰ Mbonji Edjenguèlè, *Santé, maladies...*, p.187

54 : séance de rite *tso* chez les Bété



Source : Thomas, *Traditions et...*, p.93.

Le *tso'o* qui est semblable au *mbaka* est une maladie de l'impureté ou encore une maladie qui est liée à la malédiction. Cette maladie a ses équivalences dans de nombreuses cultures camerounaises. Ainsi, chez les Duala du littoral on parle de *mbaki*, les Bassa du centre le désignent sous le vocable *mback*, *emback*, chez les Banèn de Ndiki (centre), *mbaga* chez les Gunu (Yambassa du Mbam) alors que *nfaa* renvoie au même mal chez les Ntonga (Bamiléké de l'ouest-Cameroun). Le *tso'o* à l'image du *mbaka* est causé par : les hécatombes en rapport avec les catastrophes naturelles, les accidents de circulation, la mort par noyade, la pendaison, la chute du haut d'un arbre etc. Le *tso'o* est provoqué aussi par les pratiques qui ne sont pas acceptées par la morale du groupe. On peut citer le cas de la sorcellerie, de l'adultère, de l'inceste, de la trahison, de la déloyauté, de l'avortement, de l'utilisation des filtres d'amour, du cas des homicides volontaires et involontaires etc.¹⁴¹

De même, lorsqu'il y avait un problème dans la famille par exemple un enfant dont rien ne lui réussissait suite à une malédiction de son père, les Eton avaient l'habitude d'aller sur la tombe du père défunt avec du vin de palme. Aujourd'hui on utilise toute sorte de vins et de bières industriels. On plaçait ensuite les petits enfants tout autour de la tombe. Ces derniers mangeaient en dansant et versaient un peu de cette nourriture sur la tombe. Pendant ce temps un grand-père venait verser du vin de palme. Bien entendu, on versait la boisson qui était aimée par le défunt de son vivant.¹⁴² De fois aussi on prenait le *ndong* (poivre de guinée), la kola et le tout était macéré dans le vin de palme puis le liquide obtenu était aspergé sur le corps de la victime du sort. Ce rite était toujours accompagné d'incantations. Même le traitant consommait

¹⁴¹ *Ibid.*p.192.

¹⁴² Etah Gabriel, 46 ans, pompiste, Nkolnda, 14 septembre 2018.

de ce vin de palme. Puisqu'il il en avait besoin pour entrer en transe. Cet état de transe lui permettait d'aller solliciter la bienveillance des esprits ainsi que leur aide. Pour que les soins prodigués au malade soient efficaces. Ce vin de palme lui donnait donc du courage pour entrer en communication avec les forces invisibles. Etant lucide, cela lui était impossible de communiquer avec ces forces. il n'allait pas supporter de voir les choses étranges dans le monde des puissances occultes. Il fallait donc consommer ce breuvage pour atteindre cet état de transe et résister aux créatures étranges de cet univers.¹⁴³

La transe ici renvoie à un comportement physique ou un état physique et une conduite qui est culturelle. Selon Luc de Heush et Descola, l'homme utilise la transe pour atteindre et visiter le monde des dieux ou des démons afin de continuer à maîtriser leurs actions. Lewis, Bourguignon ou Aubert indiquent que les esprits sont présents sur la terre, incarnés, les hommes peuvent entrer en communication avec eux grâce à l'ivresse. L'ivresse de ce fait est indispensable pour transmettre aux forces supérieures des prières, des remerciements et demandes. Le lien avec ces esprits s'établit lorsqu'on est un peu ivre. Sans cet état, ils n'apporteront aucune réponse à la préoccupation qui leur est soumise. L'ivresse que procure la bière et le vin dans le processus de guérison de la malédiction chez les Ekang du sud-Cameroun rapproche de la mort et des morts mais aussi des êtres du monde numineux. Cette ivresse facilite le contact entre les esprits et les dieux. Les boissons enivrantes symbolisent la puissance divine. Nathan indique même qu'en buvant les breuvages enivrants, on s'approprie une partie de la divinité. La bière et le vin dans cette circonstance donnent des pouvoirs à celui qui les consomme en l'occurrence le pouvoir de se transformer et de dialoguer avec les forces de l'invisible. Par la transe, le traitant réalise un voyage en esprit vers des lieux emblématiques. De par son initiation, il fait également une expérience différente dans l'ivresse. Il est aussi capable d'établir une communication intense avec les esprits de la nature et des morts pour négocier la fin du malheur qui frappe son patient.¹⁴⁴ Chez les Yassa du Sud-Cameroun, le vin de palme est indispensable dans le rituel de guérison. Les Yassa versent ce vin de palme souvent par terre en guise d'oblation aux esprits qui protègent la communauté. A la fin du rituel, les participants se partagent le contenu des dames-jeannes. En consommant ledit breuvage, les participants au rituel de guérison témoignent leur solidarité au malade mais aussi renforcent et

¹⁴³ Ngbwa Assako, 38 ans, menuisier, Nkolnda, 14, septembre 2018.

¹⁴⁴C. Geffroy, " Boire pour entrer en transe. L'ivresse du chamane dans les Andes boliviennes", *Intellectica*, Vol.1, N°67, 2017, pp.327-346.

réaffirment les liens sociaux qui les unissent. Dans la zone forestière, les hommes connaissent la relation qui existe entre la médecine traditionnelle et le vin de palme.¹⁴⁵

Chez les Beti du sud-Cameroun de la période précoloniale, le vin servait également au diagnostic de certaines maladies spirituelles. C'est-à-dire les maladies qui n'étaient pas cliniquement décelables. Intégrer le vin de palme dans la tradi-thérapie ékang participait de la volonté du guérisseur à amener le malade à confesser son mal ou l'origine de celui-ci. En clair lorsque le guérisseur entendait soigner un malade et qu'il se rendait compte de la difficulté à déceler le mal, il faisait boire une bonne quantité de vin de palme au malade jusqu'à ce que ce dernier atteigne l'état d'ivresse. Une fois ivre, le malade commençait à trop parler. C'est à ce moment que le guérisseur pouvait lui poser un certain nombre de questions en rapport avec sa maladie. Le principe était de rechercher la cause du mal qui affecte le patient. Chez les Ekgang, le mal ou la maladie est aussi liée à la violation des interdits et autres actes immoraux. C'est le cas de l'inceste, de l'adultère, du vol dans une plantation ou un champ, la calomnie, des meurtres par voie mystique etc. La rétribution ou la conséquence de ces actes est souvent la maladie qui affecte l'individu. Le vin ainsi consommé devait à cet effet permettre au malade de révéler ce dont il souffrait. Tout en indiquant s'il avait offensé un membre de la communauté ou même le groupe tout entier. Cette même technique était utilisée lorsqu'un individu allait chercher une femme pour le mariage. On lui faisait consommer le vin de palme travaillé mystiquement au préalable afin de rechercher chez ce dernier sa sincérité et son sérieux. Une fois que le prétendant a consommé le vin de palme, on lui posait une kyrielle de questions dont les réponses données étaient révélatrices de son état d'esprit et de son attitude vis-à-vis de la femme convoitée. Le vin de palme ici permettait donc au malade de révéler son mal au guérisseur.¹⁴⁶ Le vin de palme est une boisson traditionnelle des Fang-Béti-Bulu. Son caractère sacré réside aussi dans le fait que c'est la seule boisson traditionnelle parmi les autres qui ne se fermente pas dans une bouteille. Chose qui relève du mystère.¹⁴⁷ Les Egyptiens anciens utilisaient aussi des médicaments faits à base de bière et de vin pour dissuader les mauvais esprits (potions), les démons. Bien plus, la bière et le vin étaient mis à contribution pour soigner certaines pathologies, les esprits négatifs, les maladies pestilentiennes ou pour fabriquer des potions indispensables à cette médecine. Nous n'oublions pas aussi que les Egyptiens anciens

¹⁴⁵ De Garine, E., l'alimentation et médecine traditionnelle chez les Yassa du Sud-Cameroun", in Hladik, C.M., Froment, A. et al. (eds.), *Se nourrir en forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco/MAB, 1996, pp.83-88.

¹⁴⁶ Oyono Zang Kevin, 43 ans, vigile, Yaoundé, 13 octobre 2018.

¹⁴⁷ Atangana, 49 ans, producteur de vin de palme, Nkolinda, 23 novembre 2018.

fabriquaient des médicaments faits à base de bière et de vin pour guérir les maladies gynécologiques comme la stérilité, le manque de lait chez la maman ou dans les méthodes de contraception. Le tableau récapitulatif des papyrus médicaux égyptiens ci-dessous traitent de long en large de l'utilisation de la bière et du vin dans la médecine de l'Égypte ancienne en général. C'est le cas du papyrus Ebers.¹⁴⁸

4 : Tableau récapitulatif des papyrus médicaux

Nom du papyrus	Date présumée du papyrus	Localisation actuelle	Contenu
Kahoun	1820 av. J.C	University college Londres	gynécologie
Edwin Smith	1550 av.J.C	New York	chirurgie, traumatologie
Ebers	1550 av.J.C	Leipzig	médecine générale
Hearst	1450 av.J.C	Californie	médecine générale
Chester Beatty n°VI	1300 av. J.C	British museum	proctologie
Londres	1350 av. J.C	British museum	magie
Berlin	1200 av. J.C	Berlin	médecine générale
Carlsberg	1200 av.J.C	Université de Copenhague	obstétrique
Ramesseum	XII ^e dynastie 1991-1790 av.J.C	British museum	pédiatrie, gynécologie
Wetscar	XVII ^e -XVIII ^e dynasties, 16625-1292 av.J.C	Muséum de Berlin	obstétrique
Leyde	XVIII ^e -XIX ^e dynastie 1550-1186 av.J.C	Musée des antiquités néerlandaises	magie
Brooklyn Museum	?	Brooklyn museum	toxicologie

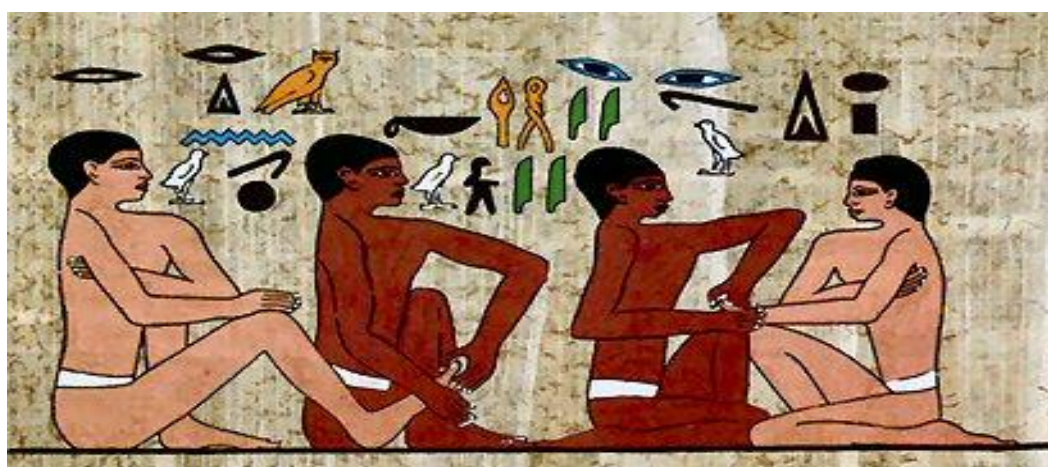
Source : Richard," Pharmacognosie et...", p.14.

Il faut souligner que ce sont les médecins égyptiens comme le *Swnw* qui utilisaient la bière et le vin pour guérir les pathologies. Le *Swnw* par exemple ne pratiquait pas la médecine métaphysique. Ce nom est fait du trilitère *Swn* qui est représenté par une flèche renvoyant à

¹⁴⁸ Marie Bernadette, 54 ans, ménagère, Essazok, 02 octobre 2018.

la chirurgie et l'autre bilitère *nw* est représenté par un mortier qui nous rappelle le mortier dans lequel les drogues médicinales étaient apprêtées. Le troisième déterminatif de ce hiéroglyphe montre un personnage accroupi assurément un médecin. Il y avait aussi les *Ouâb* qui forment un groupe appartenant au culte de la redoutable déesse Sekhmet. C'est à eux que revenaient la pratique de la médecine à caractère religieux. Ils se fondaient sur les textes médicaux sacrés. Leur travail consistait à soigner les maux en maîtrisant la déesse *Sekhmet*. Ces médecins appartenaient à la classe des aristocrates. Ci-après nous avons l'illustration d'une consultation médicale réalisée par les médecins en Egypte pharaonique.¹⁴⁹

55 : Une consultation médicale en Egypte ancienne



Source : <http://www.cosmovisions.com/medecineEgyptienneChrono.htm>, consulté le 07/07/2019.

Par contre les *S3w* ou *Saou* sont les médecins du peuple. Ils étaient des sorciers et des magiciens qui utilisaient la magie à des fins thérapeutiques. Ils étaient aussi désignés comme les conjurateurs de *Sekhmet*. Ils avaient également la capacité de guérir et de prévenir les piqûres des animaux venimeux en utilisant les remèdes et les formules magiques. Ces médicaments étaient conservés dans les pharmacies. Etymologiquement le mot pharmacie provient du grec *pharmakon* qui lui-même dérive de l'expression égyptienne *ph-ar-maki*. *Pharmaki* est aussi un des noms du dieu Thot. Ce terme signifie « qui procure la sécurité ». *Pharmaki* est une expression qui vient des hiéroglyphes *phrt* « médicament » et *haki* « magique ». ¹⁵⁰ Dans l'Égypte antique, la pratique de la pharmacie était faite sous la supervision du « chef des remèdes ». La sélection des plantes se faisait par la prêtre-*sêm* qu'on nomme l'homme aux plantes médicinales. Ensuite on les déposait dans les dépendances des maisons de vie « sous l'autorité du gardien de la myrrhe qui était le véritable ancêtre du pharmacien. Cette

¹⁴⁹ Richard, " Pharmacognosie et...", p.32.

¹⁵⁰ *Ibid.*

médecine était placée sous le contrôle des dieux dont la liste se trouve dans le tableau ci-dessous :

5 : Les dieux rattachés à la médecine

Divinités médicales	Fonction
Imhotep	Chef des médecins
Sekhmet	déesse de la maladie et de la guérison
Thot	Patron des médecins, inventeur des formules qui guérissent
Horus	Guérisseur des morsures d'animaux
Min	dieu de la fertilité et de la procréation sexuelle
Hathor	déesse de la maternité
Isis	déesse de la fécondité
Thoueris	déesse de la fécondité et des naissances
Nephtys	déesse de l'accouchement
Meskhenet	déesse protectrice des accouchements
Bès	Génie protecteur des parturientes
Hequet	Sage-femme
Khnoum	dieu potier qui modèle l'œuf primordial

Source : Richard, " Pharmacognosie et... ", p.28.

La bière et le vin sont utilisés dans la médecine métaphysique dans de nombreuses communautés africaines. C'est le cas des Guiziga de l'extrême-nord du Cameroun. Dans cette socio-culture, la bière de mil joue un rôle thérapeutique essentiel. Le rhumatisme est soigné avec un médicament fait à base de bière de mil.¹⁵¹ Lorsqu'elle est associée au caïlcedrat, elle lutte contre les maux de ventre, la prise de cette bière non fermentée permet de juguler aussi les effets du poison.¹⁵² Les techniques de préparation de médicaments sont semblables en Afrique. Le solvant le plus utilisé est l'eau, mais dans d'autres régions africaines, on note l'utilisation

¹⁵¹ Mana, " L'activité commerciale...", p.108.

¹⁵² *Ibid.*

des boissons enivrantes comme la bière de mil, le vin de palme et l'hydromel. Certaines sont macérées dans ces liquides pour obtenir le médicament.¹⁵³

Comme dans presque toutes les médecines traditionnelles négro-africaines, la médecine égyptienne et ékang accordaient une place importante à la bière et au vin. Ces boissons enivrantes au cours de l'histoire ont toujours eu une relation étroite avec les questions de santé. Elles ont été considérées comme des médicaments. Pendant l'antiquité, on faisait cette recommandation aux malades « soignez-vous par le vin ». Depuis la haute antiquité, la sagesse populaire s'accordait à dire que le vin avait une dimension thérapeutique et même préventive.¹⁵⁴ Le vin de palme dans les sociétés forestières par exemple était bu lorsqu'on a ajouté les écorces, les racines ou encore des feuilles. C'est le cas chez les Fang-Beti-Bulu. Le vin de palme par exemple est donc une extraction aqueuse et alcoolique de certaines substances actives. Il a pour fonction de rendre l'ingestion du remède de plus en plus agréable. Il représente de ce fait un véritable excipient. Lorsqu'il est frais, c'est une source de vitamines et d'acides aminés.¹⁵⁵ Pendant la période précoloniale, les explorateurs européens avaient donné des témoignages sur les vertus thérapeutiques du vin de palme en Afrique. Ils ont affirmé ses qualités nourrissantes et diurétiques. Dans certains villages du royaume du Kongo qu'ils traversaient entre le XVI^e siècle et le XVII^e siècle, ils avaient remarqué que personne ne souffrait de gravelle ni de pierres dans la vessie. Ils avaient pu constater aussi que certains vins de palme étaient aromatisés avec de petits morceaux d'écorces comme le *l'Adenia cissampeloïdes* en RCA ou du *Garcinia lucida* au Cameroun.¹⁵⁶

Durant l'antiquité, le vin est perçu comme le symbole de la vie et du sang. Il était utilisé non comme boisson seulement mais aussi comme vin médical qui avait pour vocation de conduire les différents médicaments qu'on administrait au malade.¹⁵⁷ Hippocrate qui avait séjourné en Egypte ancienne pour apprendre la médecine auprès des maîtres égyptiens recommandait la consommation du vin comme médicament aux hydropiques, hystériques et aux malades atteints de tétanos. Pline l'Ancien va s'investir dans l'énumération encyclopédique des différents usages du vin perçu comme un breuvage divin. Il nous renseigne sur la capacité

¹⁵³ J. Kerharo, " La connaissance scientifique de la pharmacopée traditionnelle africaine", *Colloque du CAMES sur la pharmacopée et la médecine traditionnelle africaine*, 1975, pp.1-5.

¹⁵⁴ G. Caro, *De l'alcoolisme au savoir boire*, Paris, l'Harmattan, 2007, pp.195-196.

¹⁵⁵ Profizi, J.P., Makita-Madzou, J.P., " Utilisations des Arecaceae (palmiers) au Congo par les Teke Tsaaga", in Froment A., De Garine I. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996, pp.121-132.

¹⁵⁶ Huetz De Lempis, *Boissons et...*, p.178.

¹⁵⁷ www.pythocure.ca/FRBienfaitsvins.asp, consulté le 18/04/2018.

du vin à soulager les douleurs liées aux piqûres d'abeilles ou de guêpes. Il ajoute que le vin est un excellent antidote contre le venin. Charras conseillait aussi de distiller la fiente d'homme et de la mélanger avec du vin pour soigner la fièvre quarte.¹⁵⁸ La bière de sorgho chez les populations de la zone de savane permet aux populations également de bénéficier de deux vitamines indispensables au fonctionnement de l'organisme. Il s'agit de la thiamine (B1) et de la riboflavine (B2).¹⁵⁹ La bière et le vin dans la médecine africaine regorgent des principes actifs qui permettent de traiter de nombreuses infections ou de les prévenir.¹⁶⁰

Depuis des millénaires, l'homme entretient des relations privilégiées avec les aliments en l'occurrence les boissons enivrantes. Il les a toujours consommés comme des aliments-médicaments. D'ailleurs, Hippocrate disait à ce propos que : " La nourriture soit la première médecine". La bière et le vin en tant qu'aliment procuraient à l'homme le bien-être qui se manifestait en termes d'espoir, de force, d'allure et d'intelligence dont ce dernier était bénéficiaire aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale. Cet aliment qu'il soit solide ou liquide comme la bière et le vin concourait à la santé de l'individu en ce sens qu'il permettait de prévenir certaines pathologies.¹⁶¹ En Egypte pharaonique et chez les Ekang de la période précoloniale, la bière et le vin fournissaient au corps de l'énergie et du matériel qui participaient à la croissance et la réparation du corps. Trépolière par exemple voit en ces aliments le lieu d'accumulation des nutriments comme les protides, les sels minéraux, les glucides, les lipides et les vitamines indispensables au fonctionnement du corps.¹⁶² Tant en Egypte pharaonique que chez les Ekang de la période précoloniale, la bière et le vin conçus comme des aliments étaient consommés aussi pour des raisons magico-médicales. Nous l'avons vu par exemple dans le cadre de la lutte contre la stérilité. C'est la raison pour laquelle les Egyptiens anciens, les Ekang de la période précoloniale et les sociétés négro-africaines en général nourrissaient à la fois le corps et l'esprit au plan symbolique. Il était question de leur donner les nourritures qui leur étaient les mieux appropriées au plan matériel et symbolique.¹⁶³ L'aliment qui est incorporé par un individu l'est

¹⁵⁸ Anonyme, " Le vin dans la pharmacopée ancienne : Alban Aribaud, les compères de Grandgousier"[En ligne]www.persée.fr/doc/pharm_0035-2349_1937_num_25_98_11081_t1_0080_0000_2,consulté le 18/04/ 2018.

¹⁵⁹ Bérard, L., Marchenay, P., " Les dimensions culturelles de la fermentation", in Montel M.C., Béranger C., et al. (eds.), *Les fermentations au service des produits du terroir*, Paris, INRA, 2005, pp.13-28.

¹⁶⁰ Ayodélé Tella, " Les pratiques médicales traditionnelles e Afrique" [En ligne] ethiopiennes.refer.sn/spip.php ? article 632, consulté le 24/04/2018.

¹⁶¹ M.Le Fourn, " Alicaments, bonbonnements et autres potions magiques", *Enfances et psy*, Vol.1, N°4, 2004, pp.88-96.

¹⁶² D.P. Hakou Tchekounang, " Aliments et société en pays bamiléké (XX^e-XXI^e siècles)", Mémoire de DEA en Histoire, Université de Ngaoundéré, 2008, p.56.

¹⁶³ I. De Garine, " Alimentation et cultures", *Le courriel*, 40^e année, 1987, pp.4-5.

au sens matériel du terme et idéal. Ce qui traduit une relation étroite entre l'alimentation et la pensée magique.¹⁶⁴ Bien entendu la plupart des alicaments sont naturels.¹⁶⁵ Dans tous les cas, les alicaments permettaient de soigner et de prévenir de nombreuses pathologies auxquelles l'homme était confronté dans ces deux socio-cultures.¹⁶⁶

Considérés comme des aliments naturels, la bière et le vin intervenaient dans la préparation des médicaments aussi bien en Egypte pharaonique (bière d'orge, vin, *paour*...) que chez les Ekang de la période précoloniale (vin de palme, bière de maïs...) parce qu'ils étaient des marqueurs identitaires de ces deux peuples. C'est le cas des différentes boissons consommées en Afrique au Sud du Sahara que nous avons mentionnées dans cette étude. A l'instar du vin de palme, de la bière du sorgho ou mil, de la bière du maïs, du *Pombe* etc. Pour être plus précis, nous évoquons le cas du vin de palme dont l'utilisation est très importante en Afrique forestière. En général, pour qu'une boisson soit donc utilisée dans le contexte médical, les sociétés doivent *ipso facto* entretenir des relations privilégiées avec ledit breuvage. Utiliser une boisson enivrante dans le cadre de la médecine dite métaphysique, c'est réaffirmer son appartenance à un groupe donné. Il s'agit d'un retour aux sources et des fonctions que chaque communauté donne à une boisson. C'était le cas des Egyptiens anciens et des Ekang de la période précoloniale¹⁶⁷ L'aliment comme le disait Barthes « n'est pas seulement une collection de produits, justifiables d'études statistiques ou diététiques, c'est aussi, et en même temps, un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usage, de situations et de conduites ». Rapt s'inscrivait dans la même logique lorsqu'il ajouta que « le fait de manger d'une certaine façon et de préparer les aliments d'une certaine façon représente un acte qui engage tout l'homme, il peut être regardé comme une volonté d'appartenance à une communauté, un groupe ethnique ou à une région...Un aliment qui n'a pas connu de tons émotif n'est pas un aliment ».¹⁶⁸ C'est dire que l'Egyptien et l'Ekang étaient des consommateurs de symboles que des nutriments. En clair l'aliment en tant que force, entretient la vie et draine la force vitale.¹⁶⁹Toutes les sociétés d'Afrique précoloniales connaissaient

¹⁶⁴Anonyme, " Les aliments ou aliments fonctionnels, reflets du contexte alimentaire actuel"[En ligne]www.Couplesfamilles.be/index.php ? option=com, consulté le 21/04/2018.

¹⁶⁵D. Kasis, " Les alicaments protègent notre santé"[En ligne]www.lorientjunior.com/article/1051/les-alicaments-protègent-notre-santé-html,consulté le 21/04/2018.

¹⁶⁶ S. Lahlou, " Des aliments tu feras médecine : Hippocrate revisité", *Cahiers de nutrition et de diététique*, Vol.32, N°2, 1999, pp.108-113.

¹⁶⁷ M. Perreault, " Rites, marges et usages des drogues : Représentations sociales et normatives contextuelles", *Drogues, santé et société*, Vol.8, issue 1, 2009, pp.11-55.

¹⁶⁸J. Kerharo, " Les relations de l'alimentation avec la médecine et la pharmacopée traditionnelle en Afrique noire, *Présence africaine*, Nouvelle série, N°113, 1980, pp.96-121.

¹⁶⁹ *Ibid.*

l'efficacité des aliments tant sur le corps matériel que non matériel. Elles connaissaient les rôles thérapeutiques des aliments. Chacune d'elle disposait des aliments appropriés aux exigences de l'organisme humain.¹⁷⁰

L'utilisation des aliments à l'instar de la bière et du vin dans la médecine métaphysique est un savoir qui a été acquis de façon empirique et transmis aux hommes par les dieux comme en Egypte pharaonique et chez les Ejang de la période précoloniale. Puis ont été légués aux générations futures.¹⁷¹ A partir de l'observation fine, attentive et globale des plantes dans leur milieu naturel et de l'expérimentation empirique des remèdes populaires, l'Egyptien et l'Ejang est arrivé à atténuer leurs souffrances.¹⁷² Ces boissons pour qu'elles soient bénéfiques, devaient s'adapter à la nature de l'Egyptien et de l'Ejang.¹⁷³

Les Egyptiens anciens et les Ejang de la période précoloniale utilisaient un certain nombre de techniques dans les opérations galéniques comme la plupart des sociétés négro-africaines. Parmi lesquelles il y a la décoction et la macération. Ces opérations étaient effectuées sur des écorces et les racines coupées en morceaux, râpées ou préalablement pulvérisées et emballées dans les feuilles de bananier par exemple et soigneusement percées de trous. Ceci pour permettre un contact entre le médicament et le véhicule. Le plus souvent, ce sont des opérations qui s'accompagnaient de malaxage à la main. Les différents véhicules étaient souvent l'eau, le vin ou la bière. Quand à la macération, elle était souvent réalisée dans des récipients précis. Par contre la décoction s'effectuait dans des marmites qui étaient posées sur le feu. Ces deux opérations à savoir la macération et la décoction étaient souvent suivies de filtrations de la solution. Après filtration, on obtenait un liquide qui ne contenait pas de particules en suspension. D'autres opérations étaient aussi menées en Afrique noire précoloniale en général comme la pulvérisation et la calcination. Pour consommer les médicaments issus de ces opérations, on passait par la voie orale, les lavements par voie rectale, injections vaginales, bains, aspersion ou douches effectuées en « tapant » le liquide avec le plat de la main en direction du malade. Bien plus, le guérisseur après s'être rempli la bouche

¹⁷⁰I. De Garine, " Evolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°113, 1980, pp.129-146.

¹⁷¹ Mazars, G., "Pharmacopées du proche orient antique" in Fleurentin J., Pelt J.M.et al., (eds.), *Des sources du savoir aux médicaments du futur : Actes du 4^e congrès européen d'ethnopharmacie*, Paris, IRD, 2000, pp.55-60.

¹⁷² Rigouzo, W.A.L., " De l'observation des plantes médicinales aux savoirs traditionnels", in Fleurentin J., Pelt J.M.et al., (eds.), *Des sources du savoir aux médicaments du futur : Actes du 4^e congrès européen d'ethnopharmacie*, Paris, IRD, 2000, pp.285-288.

¹⁷³J. Jouanna, " Le régime dans la médecine hippocratique : définition, grands problèmes, prolongements", *Publications de l'académie des Inscriptions de belles lettres*, N°19, 2008, pp.53-72.

soufflait le médicament en direction de la partie malade. Parfois aussi les remèdes issus de ces opérations pouvaient être inhalés ou utilisés comme bains de vapeur en faveur du malade.¹⁷⁴

Au demeurant, la bière étaient utilisés dans le traitement de certaines maladies chez les Egyptiens de l'antiquité pharaonique et les Ekang du Sud-Cameroun de la période précoloniale. Ils étaient utilisés dans la préparation d'un bon nombre de médicaments. Ces médicaments servaient à la guérison des maladies qui avaient des causes objectives mais aussi des maladies qui avaient une origine métaphysique. Ces boissons étaient consommées comme des aliments-médicaments. Il est donc clair que les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale utilisaient la bière et le vin pour traiter plusieurs maladies qui mettaient en mal la cohésion du groupe. Les séances de guérison étaient donc envisagées de façon holistique.

¹⁷⁴ E. Zipcy, F. Pellissier, "Ethnopharmacologie camerounaise", *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, Vol.23, N°1-3, 1976, pp.1-17.

CONCLUSION GENERALE

Au demeurant, Cette étude avait pour objectif principal de démontrer que chez les anciens Egyptiens comme chez les Ekang du sud-Cameroun de la période précoloniale la bière et le vin étaient utilisés dans des circonstances précises et avaient pour fonction première de contribuer à l'épanouissement et à l'accroissement de la vie. Ces aliments contrairement à ce qui se vit aujourd'hui en Afrique n'avaient jamais eu pour finalité de détruire la vie, don sacré du créateur.

Voilà l'une des raisons fondamentales pour laquelle la bière et le vin étaient utilisés dans différents domaines et à différents moments de la vie. Voilà aussi la raison pour laquelle ces deux aliments étaient presque sacralisés. Pour parvenir à cette démonstration, nous avons d'abord montré que la bière et le vin avaient plusieurs désignations aussi bien chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les anciens Egyptiens. Les Ekang par exemple utilisaient les termes *menyu*, *bílam*, *élam* ou *meyok* pour désigner toute boisson alcoolique ou alcoolisée. Dans cette socio-culture, il existait plusieurs variétés de boissons enivrantes. A savoir *meyok m'àlen* ou *mezam* (vin de palme ou de raphia), *ébùs* (vin de raphia qu'on fermente avec l'ésôk (*garcinia punctata*) pour lui donner plus de teneur éthilique. A ces variétés, il faut ajouter le melamba, encore appelé *nofia*, le *nPKweut* (vin de palme auquel on ajoute du sucre en vue de sa distillation) le *hàà* qui est une boisson distillée à partir du *nPKweut*, l'*amgbwandjan* ou *mengorkom* distillée à partir du maïs fermenté, le bômolo qui est une boisson de qualité indésirable et le *kpwata* (bière produite à partir du maïs et du manioc). Il faut souligner ici que l'essentiel des boissons distillées évoquées avaient intégrées le mde de vie ékang par le processus d'*habitus*. Les Egyptiens aussi avaient des termes pour désigner la bière et le vin. Il s'agit des termes *hkt* fabriquée à partir de l'orge, *hkt ndm* (bière sucrée), *jrp* (vin), *jrp n kmt* (vin provenant d'Egypte), *jrp jmt* (vin de Bouto), *jrp n t3rw* (vin provenant de Sile) *jrp ndm* (vin sucré), *jrp nfr nfr* (vin de bonne qualité), *jrp mhwj* (vin de la Basse-Egypte) etc. il tout à fait clair qu' à travers la linguistique comparée, il est fastidieux d'établir de façon irréfutable le continuum géographique, anthropologique et éthique qui rend compte de l'utilisation identique de ces deux breuvages par ces deux peuples négro-africains. Même si fort heureusement, les termes *3h* et *meyok* expriment à la fois l'idée de bière et de vin.

En ce qui concerne l'utilisation de la bière et du vin dans les fetes profanes, religieuses et dans les activités de production, chez les Ekang du sud-Cameroun et les anciens Egyptiens, nous notons que ces boissons étaient utilisées de façon identique par ces deux peuples négro-africains pendant les fêtes profanes. Il s'agit spécifiquement des célébrations de mariage, des retrouvailles de famille, des festivités organisées à l'issue d'une guerre, des

célébrations organisées à la fin des rites initiatiques, des manifestations sportives et religieuses ou du retour de voyage. Elles y avaient des fonctions hédoniques et religieuses. Leur consommation à ces occasions donnait lieu à l'extase et au diversement. Bien plus, ils permettaient de sceller les relations sociales et même de les renforcer chez ces deux peuples africains. Lors des fêtes religieuses en l'occurrence les banquets consacrés aux morts, les fêtes de la déesse Hathor, la fête en l'honneur de Bastet, la fête du siège de la première de fête, la fête-*sed*, la fête du nouvel an, la fête d'Opet, le *mevungu*, le rite *ngii*, la bière et le vin étaient utilisés pour communiquer avec les défunts aussi bien chez les Ekang du sud-Cameroun que chez les Egyptiens anciens. Ces boissons étaient aussi données pendant ces fêtes religieuses comme offrandes à ces derniers afin qu'ils se sentent encore membres du corps social ou de la famille. Ces breuvages raffermisssaient les liens sociaux et étaient utilisés comme moyens et véhicules de communication entre le monde physique et le monde numineux. Dans les activités de production notamment les travaux champêtres, la construction des cases ou des momnuments royaux, ces breuvages renforçaient la cohésion de la communauté et influençaient le rendement des travailleurs en Egypte pharaonique et chez les Ekang précoloniaux. Ces breuvages donnaient également aux travailleurs la vigueur, le courage, l'envie de travailler et les garder en éveil pendant ces moments de travail. Donner ces boissons aux travailleurs était de même un signe d'estime, de convivialité et de considération de la part de celui qui les offre. Lors des rites agraires à l'instar des rites pour et avant les semailles, les rites de disette, les rites de moisson, les célébrations des prémices, les célébrations des récoltes proprement dites, les Egyptiens anciens et les Ekang précoloniaux donnaient la bière et le vin comme offrandes aux divinités chtoniennes. Afin qu'elles rendent les champs prospères. A ces occasions, l'Egyptien ancien et l'Ekang donnaient également la bière et le vin comme oblations de supplicaion, d'entretien et de remerciement aux divinités. Ces boissons étaient aussi au service des jouissances populaires et permettaient la production de l'ivresse rituelle.

Les rites funéraires , la bière et le vin assuraient l'intégration du mort dans le monde des ancêtres en Egypte pharaonique et chez les Ekang précoloniaux. Pendant le repas funéraire, les rites devant la tombe, l'offre de boissons enivrantes à l'occasion des funérailles étaient la condition pour que le défunt soit accepté dans l'au-delà. Tout comme ces boissons représentaient pour le défunt des viatiques et des souces d'énergie. Ces breuvages accompagnaient également certains sacrifices sanglants. Bien plus, en ce qui concerne le renforcement de la solidarité et règlement des conflits chez les anciens Egyptiens et chez les Ekang de la période précoloniale, notons que la bière et le vin étaient utilisés comme des

ferments sociaux Dans les lieux publics et traditionnels de leur consommation, ces boissons permettaient de développer la convivialité et le sentiment d'appartenir à une même et seule entité socio-politique. C'était des hauts lieux de brassage des hommes. Ceci pouvait se vérifier lors de nombreuses rencontres organisées notamment lors des banquets égyptiens, les cérémonies du *biliba*, les rites *Sso* ou le *mevungu*... Ces boissons contribuaient aussi à la résolution des problèmes sociaux inhérents à toute société humaine en parce que utilisés comme instruments sociaux et politiques de prévention des différends. Enfin, dans la médecine traditionnelle de ces deux peuples, la bière et le vin étaient utilisés pour produire les remèdes et étaient considérés comme des médicaments pour de nombreuses pathologies. A savoir les maladies physiques et métaphysiques. Bref ce sont des produits alimentaires qui servaient d'aliments ou des aliments médicaments. Ils permettaient pour tout dire à l'établissement de l'harmonie rompue aux plans physique et spirituel aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekgang de la période précoloniale.

Appréhender cette suite logique, a sans doute un intérêt pour l'histoire. Car à travers ses sources diverses, originales, abondantes et d'une valeur heuristique certaine, le recours à l'Egypte pharaonique nous a à coup sûr permis de comprendre les faits et les gestes liés à l'utilisation de la bière et du vin dans la société ékgang de la période précoloniale. Ceci avant les rencontres déformantes.

Cette étude que nous venons de mener sur la bière et le vin aussi bien en Egypte pharaonique que chez les Ekgang du sud-Cameroun de la période précoloniale permet d'envisager d'autres perspectives de recherche à la fois fructueuses et fécondes. A cet effet, des recherches peuvent être conduites sur les thèmes suivants : La bière et le vin comme éléments de l'identité des peuples du Cameroun ancien, la bière et le vin dans la résolution des conflits et la construction de la paix, l'industrie brassicole dans les sociétés camerounaises précoloniales, le rôle des boissons importées dans la construction des barrières sociales pendant la période coloniale, etc. Les résultats de ces études vont à coup sûr enrichir les connaissances sur la bière et le vin dans les sociétés camerounaises anciennes et actuelles.

ANNEXES

ANNEXE I

GUIDE D'ENTRETIEN

- 1- Qu'est-ce que la bière et le vin chez les Ekang ?
- 2- D'où viennent la bière et le vin chez les Ekang ?
- 3- Pouvait-on considérer la bière et le vin comme des produits à la portée de tout le monde ?
- 4- Peut-on dire que ces produits étaient destinés seulement à la consommation ?
- 5- Si non dans quels autres domaines étaient-ils utilisés ?
- 6- A quoi servaient la bière et le vin lorsqu'ils étaient utilisés dans chaque domaine ?
- 7- Peut-on dire que ces produits étaient des facteurs de régression autrement dit étaient-ils des obstacles à l'épanouissement de l'homme ?
- 8- Vu que les sociétés africaines précoloniales étaient fondamentalement ancrées dans le sacré, peut-on dire que la bière et le vin avaient aussi une dimension sacrée chez les Ekang ?
- 9- Si oui dans quels domaines précisément ?

ANNEXE II

CHANSON OU HYMNE LANCE PAR LE GROUPE DES SOULARDS D'OUTRE-MER

(GROSOM)

Ô vin, notre cher vin,

Il n'y a pas de mal que tu ne guérisses

C'est toi qui dissipes nos chagrins quotidiens

C'est toi qui donnes du coeur

Au poltron et de la force au faible

C'est toi qui fortifies la jeunesse

et ragaillardis la vieillesse

Nous ferons en sorte que la file de tes preneurs

Aille librement jusqu'aux antipodes

Source : Geralin, "Le problème...", pp.241-310.

ANNEXE III

La chanson du franc buveur

Le prêtre avec sa théologie,

Le médecin avec son ordonnance

Veulent me persuader que le vin me fait tort,

Je les laisse dire et je vais toujours mon train.

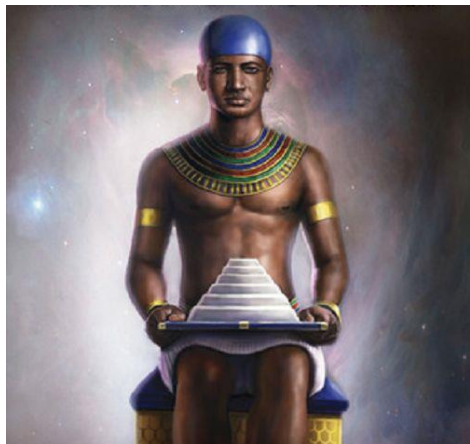
Au diable le docteur !...

Je vivrai jusqu'à la mort !

Source : Caro, *De l'alcoolisme...*, p.195.

ANNEXE IV

Tableau récapitulatif des dieux liés à la médecine de l'Égypte ancienne



Imhotep : Chef des médecins



Sekhmet : Déesse de la maladie et de la guérison

Thot : Patron des médecins, inventeur
Des formules qui guérissentHorus : Guérisseur des
Morsures d'animauxMin : Dieu de la fertilité et de la
Procréation sexuelleHathor : Déesse de la
maternité



Isis : Déesse de la fécondité



Thoueris : Déesse de la fécondité et des naissances



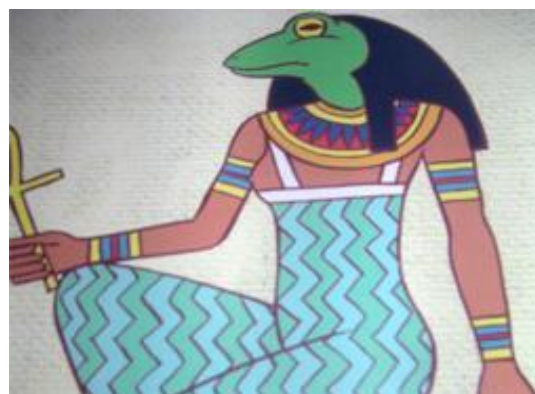
Nephthys : Déesse de l'accouchement



Meskhenet : Déesse protectrice des accouchements



Bès : Génie protecteur des parturientes



Hequet : Sage-femme



Khnoum : Dieu potier qui modèle l'œuf Primordial

Source : Richard," Pharmacognosie et...", pp.21-28.

BIBLIOGRAPHIE ET SOURCES

Ouvrages

A- Ouvrages généraux

Abou, Salim, *l'identité culturelle*, Paris, Editions anthropos, 1981.

Adjaratou Wakha Aïdara N., *Le dialogue comme outil efficace de prévention et de résolution des conflits en Afrique*, Sénégal, Partners West Africa, 2016.

Akomo-Zoghe Cyriaque Simon-Pierre, *Parlons fang. Culture et langue des Fang du Gabon et d'ailleurs*, Paris, l'harmattan, 2010.

Alexandre, Pierre, Binet, Jacques, (eds.), *Le groupe dit Pahouin (Fang-Boulou-Béti)*, Paris, Presses Universitaires de France, 1958.

Alglave, Emile, *Le centre de l'Afrique, autour du Tchad*, Paris, Bibliothèque scientifique internationale, 1894.

Amadou Hampaté Bâ, *Aspects de la civilisation africaine*, Paris, Présence africaine, 1972.

Anagnostou-Canas, Barbara, (ed.), *Dire le droit : normes, juges, jurisconsultes*, Paris, éditions panthéon Assas, 2006.

Anderson-Gerfaud, Patricia, Cummings, Linda Cheng. et al. (eds.), *Le traitement des récoltes : un regard sur la diversité, du néolithique au présent, XXIIIe rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, 2003.

André-Georges, Haudricourt. et al. (eds.), *Les hommes et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.

Aron, Raymond, *Dimensions de la conscience historique*, Paris, Plon, 1961.

Aubame, Jean Marie, *Les Béti du Gabon et d'ailleurs*, Tome 1, Paris, l'Harmattan, 2002.

Aubenche, Christian, *Tokombéré au pays des grands prêtres, religions africaines et évangile peuvent-ils inventer l'avenir ?* Paris, les Editions de l'atelier/éditions ouvrières, 1996.

Baaeke, Viviane, *Le temps des rites, ordre du monde et destin individuel en pays wuli (Cameroun)*, Paris, société d'ethnologie, 2004.

Bado, Jean Paul, *Médecine coloniale et grandes endémies en Afrique, 1900-1960, lèpre, trypanosomiase humaine et onchocercose*, Paris, Karthala, 1996.

Bahuchet, Serge, De Moret, Pierre, (eds.), *Les peuples des forêts tropicales aujourd'hui, Vol. III : région d'Afrique centrale*, Bruxelles, APFT-ULB, 2000.

Barbier, Jean-Claude, (ed.), *Femmes du Cameroun, mères pacifiques, femmes rebelles*, Paris, ORSTOM-Karthala, 1985.

Baroin, Catherine., Boutrais, Jean. et al. (eds.), *L'homme et l'animal dans le bassin du Lac Tchad*, Paris, IRD, 1997.

Barretau, Daniel, Tourneux, Henri. et al. (eds.), *Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du lac Tchad*, Paris, ORSTOM, 1990.

- Bats, Adeline. et al. (ed.), *Les céréales dans le monde antique*, Paris, Université-Sorbonne, 2015.
- Baudry, Patrick, *La place des morts. Enjeux et rites*, Paris, l'Harmattan, 2006.
- Beaud, Stephane, Weber, Florence, (eds.), *Guide de l'enquête de terrain*, Paris Editions la découverte, 2010.
- Beckwith, Carol, Fischer, Angela, (eds.), *Rituels et cérémonies des peuples africains, passages*, Paris, Editions la Martinière, 2001
- Beguïn, Pascal, Dedieu, Benoît. et al. (eds.), *Le travail en agriculture: son organisation, et ses valeurs face à l'innovation*, Paris, Harmattan, 2011.
- Bertaut, Maurice, *Le droit coutumier des Boulous, monographie d'une ethnie du Sud-Cameroun*, Paris, F. Loviton, 1935.
- Bessis, Sophie, (ed.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Editions autrement, 1995.
- Blanchard, Philippe., Ribemont, Thomas, (eds.), *Méthodes et outils des sciences humaines : innovations et renouvellement*, Paris, l'Harmattan, 2002.
- Boillot-Robert, Jean, *Léopold II et le Congo, nos fils au continent noir*, Paris, Attinger frères, 1903.
- Bory, Paul, *Les explorateurs de l'Afrique*, Tours, A. même et fils (éditeurs), 1890.
- Boulevart, Yves, *Explorateurs méconnus de l'Est centrafricain : 2 explorateurs belges dans l'Est de la Centrafrique (1891-1894)*, Bondy, ORSTOM, 1983.
- Bourgeois, Alain, *La Grèce antique devant la négritude*, Paris, Présence africaine, 1971.
- Boutrais, Jean, *Peuples et cultures de l'Adamaoua (Cameroun)*, Paris, ORSTOM, 1993.
- Brainez, Claude, *Historique de la bière*, Lille, Imprimerie A. Thorez, 1908.
- Brisson Pierre, (ed.), *L'usage des drogues et la toxicomanie*, Montréal/Paris/Casablanca, Gaëtan Morin, 1988.
- Brun, Jean Pierre, Tchernia, André. et al. (eds.), *Le vin. Nectar des Dieux, génie des hommes*, Rhône, infolio, 2004.
- Bwemba-Bong, *Quand l'Africain était l'or noir de l'Europe*, Tome 1, Paris, Menaibuc, 2005.
- Caillois, Roger, *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard, 1950.
- Caro, Guy, *De l'alcoolisme au savoir boire*, Paris, l'Harmattan, 2007.
- Carré, Nathalie, *De la cote aux confins, récits de voyageurs swahili*, Paris, CNRS Editions, 2004.
- Catherine, Grandjean., Christophe, Hugoniot, Brigitte, Lion, (eds.), *Le banquet du monarque dans le monde antique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003.

Charters, Steve, *Wine and society, the social and cultural content of a drink*, London, Elsevier butter, worth heinemann, 2006.

Chastanet, Monique, Fauvelle-Aymar. et al. (eds), *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002.

Chevalier, Auguste, *Mission Chari-Lac Tchad, 1902-1904, l'Afrique centrale française, récit de voyage de la mission*, Paris Augustin Chalamel, 1908.

Claparède René, Mercier-Glardon, Eugène, *un bureau international pour la défense des indigènes*, Genève, société générale d'imprimerie, 1917.

Colombo, Angelo, *Mélanges de littérature et d'histoire en l'honneur de Gerard Brey*, Paris, Presses universitaires de de Franche-comte, 2008.

Cornier-Salem, Christine, Marie .et al. (eds.), *Patrimoines culturelles au sud : territoires, identités et stratégies sociales*, Marseille, IRD Editions, 2005.

Coulangeon, Philippe, *Sociologie des pratiques culturelles*, Paris, La Découverte, 2005.

Couture, André, *Sur la piste des dieux, initiation à l'étude des religions*, Paris, Mediapaul, 1990.

D'Almeida-Topor, Hélène, Lakroum, Monique. et al. (eds.), *Le travail en Afrique noire, représentations et pratiques à l'époque contemporaine*, Paris, Editions Karthala, 2003.

David, Joshua, Snyder, Charles Raymond, (eds.), *Society culture and drinking patterns*, New-York, London, John Wiley and sons, INC, 1962.

David, O'Connor, Andrew, Reid, (eds.), *Ancient Egypt in Africa*, London, institute of archeology, 2003.

Davidson, Basil, *Les royaumes africains*, Amsterdam, time life, 1991.

De la Harpe, Jean François, *Abregé de l'histoire générale des voyages, vol 2*, Paris, Rusand, 1830.

Delafosse, Maurice, *Les civilisations négro-africaines*, Paris, librairie stock, 1925.

_____ , *Les Noirs de l'Afrique*, Paris, Payot, 1941.

_____ , *Les religions de l'Afrique noire*, Paris, PUF, 1965.

Département d'histoire, *Guide méthodologique pour la rédaction des thèses, mémoires, ouvrages et articles*, Yaoundé, CEPER, 2016.

Dominique, Fournier, Salvatore, D'Onofrio, *Le ferment divin*, Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme, 1991.

Douglas, Mary, *Constructive drinking perspectives on drink from anthropology*, London, and New-York, Routledge, 2003.

Du Chaillu, Paul, *Voyages et aventures en Afrique équatoriale*, Paris, Michel Lévy frères, 1863.

Durkheim, Emile, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, PUF, 1979.

Dwight, Brunner Heath, *Drinking occasion: comparative perspectives on alcohol and culture*, New York, Routledge, 1976.

Eliade, Mircea, *Aspects du mythe*, Paris, Gallimard, 1963

_____, *Le sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965.

Ella, Jean-Marc, *Ma foi d'Africain*, Paris, Editions Karthala, 1985.

_____, *Travail et entreprise en Afrique. Les fondements sociaux de la réussite économique*, Paris, Karthala, 2006.

Essi Mba'ale, M., *Les oracles de la lumière : chroniques du peuple yevôl, regards sur l'itinéraire d'un peuple de l'ethnie bulu du Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 2012.

Essomba, Joseph Marie, Delneuf, Michèle. et al.(eds.), *Paléo-anthropologie en Afrique centrale, un bilan de l'archéologie au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 1998.

Everett, Mitchell. et al. (ed.), *Cross-cultural approaches to the study of alcohol, an interdisciplinary perspective*, Paris, Mouton publishers. The Hague, 1976.

Faivre, Xavier, Lion, Brigitte, Michèle Cécile, (eds.), *Et il eut un esprit dans l'homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie, De Boccart*, Paris, Travaux de la maison René-Ginouvès, 2009.

FALSH, *Normes de présentation et d'évaluation des Mémoires et Thèses*, Yaoundé, les Grandes Editions, 2011.

Febvre, Lucien, *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin, 1953.

Fédry, Jacques, *Anthropologie de la parole en Afrique*, Paris, Karthala, 2010.

Ferrán, Iniesta, *l'univers africain, approche historique des cultures noires*, Paris, l'Harmattan, 1995.

Firmin, Anténor, *De l'égalité des races humaines (anthropologie positive), nouvelle édition présentée par Gh. Geloin*, Paris, l'Harmattan, 2003.

Fleurentin Jacques, Pelt, Jean Marie. et al., (eds.), *Des sources du savoir aux médicaments du futur : Actes du 4^e congrès européen d'ethnopharmacie*, Paris, IRD, 2000.

Fotso T. Fotso, Gilbert, *Bandjoun, un peuple, une civilisation*, Yaoundé, Editions du CRAC, 1995.

Foucault, Michel, *Les mots et les choses*, Paris, Gallimard, 1966.

Fournier, Dominique, D'Onofrio, Salvatore, (eds.), *Le ferment divin*", Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme, 1991.

Frankfurter, David, (ed.), *Pilgrimage and holy space in late antique egypt*, Netherlands, Koninklijke Brill Nv, 1998

Freud, Sigmund, *Totem et tabou*, Paris, Petite bibliothèque Payot,

Froment, Alain, De Garine, Igor. et al. (eds.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : Du biologie au social*, Paris, l'Harmattan/ORSTOM, 1996.

- Gadoffre, Gilbert, (ed.), *Les sagesses du monde*, Paris, 1991.
- Gaffarel, Paul, *La conquête de l'Afrique*, Paris, Hachette et Cie, 1892.
- Galnier, Martin, Cadé, Michel. et al. (eds.), *Images de guerre, guerre des images, paix en images : La guerre dans l'art, l'art dans la guerre*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2012.
- Ganzin, Michel, (ed.), *Sujet et citoyen : Actes du Colloque de Lyon (Septembre 2003)*, Marseille, Presses universitaires d'Aix-Marseille, 2004.
- Gary-Toukara, Daouda, Nativel, Didier, (ed.), *l'Afrique des savoirs au sud du Sahara (XVIe-XXIe siècles)*, Paris, Karthala, 2012.
- Gautier, Jean François., *La civilisation du vin*, Paris, PUF, 1997.
- Godbout, Jacques T, *Le langage du don*, Montréal, éditions Fides, 1996.
- _____, *Le don, la dette et l'identité, homo donator, homo oeconomicus*, Montréal, éditions de la découverte, 2000.
- Grawitz, Madeleine., *Méthodes des sciences sociales*, Paris, Dalloz, 1986
- Griaule, Marcel, *Dieu d'eau, entretiens avec ogotemméli*, Paris, Fayard, 1948.
- Grouzet, Maurice, *Histoire générale des civilisations, tome 1 : l'orient et la Grèce antique*, Paris, PUF, 1967.
- Guiart, Jean, (ed.), *Les hommes et la mort. Rituels funéraires à travers le monde*, le sycamore, 1979.
- Gustave, Martin, *L'existence au Cameroun : études sociales, études médicales, études d'hygiène, et de prophylaxie*, Paris, Emile Larose, 1921.
- Hadlik, Claude Marcel, Froment, Alain. et al. (eds.), *Se nourrir en forêt équatoriale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco, 1989.
- _____, *Se nourrir en forêt équatoriale: anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco/MAB, 1996.
- Hallaire, Antoinette, *Paysans montagnards du Nord-Cameroun, les monts mandara*, Paris, ORSTOM, 1981.
- Hébert, Jean-Paul, Griffon, Dany, *Toutes les bières moussent-elles ? 80 clés pour comprendre les bières*, France, éditions Quae, 2010.
- Hadlik, Claude Marcel, Hadlik, Anette. et al. (eds.), *Alimentation en forêt tropicale, interactions bioculturelles des choix alimentaires et perspectives de développement, vol.2 : Bases culturelles des choix alimentaires et stratégies de développement*, Paris, éditions unesco, 1996.
- Horsney, Ians., *A history of beer and brewing*, London, the royal society of chemistry, 2003.
- Huetz, De Lempis, Alain, *Boissons et civilisations en Afrique*, France, Presses Universitaires de Bordeaux, 2001.

Huyse, Luc, Salter, Mark. et al. (eds.), *Justice traditionnelle et réconciliation après un conflit violent. La richesse des expériences africaines*, Stockholm, IDEA (international Institute for democracy and electoral assistance, 2009).

Jacob, Jean-Pierre, Delville, Philippe, (eds.), *Les associations paysannes en Afrique : organisation et dynamiques*, Paris, Karthala,

Jolly, Eric, *Boire avec esprit, bière de mil et société dogon*, Nanterre, société d'ethnologie, 2004.

Karp, Ivan, Bird, Charles Stephen, (eds.), *Explorations in african systems of thought*, London, Smithsonian institution Press, 1987.

Kaya, Jean Pierre, *Théorie de la révolution africaine, Tome I : repenser la crise africaine*, Paris, Manaibuc, 2007Paris, Manaibuc, 2007.

Kefir, Jean, *Togo-Cameroun, magazine trimestriel présenté par l'agence économique des territoires africains sous-mandats*, 1933.

Kimberley, Jane, Hockings, Robin Dunbar, (eds.), *Alcohol and humans. A long and social affair*, Oxford, University Press, 2020.

Ki-Zerbo, Joseph, *Histoire générale de l'Afrique noire, des origines à 1800*, Paris, PUF, 1970.

Ki-Zerbo, Joseph, (ed.), *Histoire générale de l'Afrique, I : Méthodologie et préhistoire africaine*, Paris, Présence africaine/Edicef/Unesco, 1986.

Kpwang Kpwang, Robert, (ed.), *La chefferie « traditionnelle » dans les sociétés de la grande zone forestière du sud-Cameroun (1850-2010)*, Paris, l'Harmattan, 2011.

Laburthe-Tolra, Philippe, *Les seigneurs de la forêt, essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens bétis du Cameroun*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1981.

_____, *Initiations et sociétés secrètes au Cameroun : essai sur la religion bété*, Paris, Karthala, 1985.

Lado, Lodovic., (ed.), *Le pluralisme médical en Afrique, Hommage à Eric De Rosny*, Paris, Karthala, 2010.

Lahuec, Jean Paul, *Le terroir de zoangho, les Mossi de Koupala (Haute-Volta)*, Paris, ORSTOM,1980.

Loisy, Alfred, *Essai historique sur le sacrifice*, Paris, Emile Nourry, 1920.

Lugira, Aloysius, *African religion, world religions*, New-York, Library of congress cataloging-in-publication data, 1999.

Luka Lusala Lune Nkuka, S.J., *Jésus-Christ et la religion africaine. Réflexion christologique à partir de l'analyse des mythes d'Osiris, de Guena, d'Obatala, de Kiranga et de Nzala Mpanda*, Roma, Grogorian biblican Press, 2010.

Lussana, Sergio, *My brother slaves, friendship, masculinity, and resistance in the Antebellum South*, Kentucky, University Press of Kentucky, 2016.

Maquet, Jacques, *Les civilisations noires, histoire/techniques, arts, sociétés*, Belgique, Presse de Gerard, 1966.

Martin, Jean-Yves, (ed.), *Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun*, Paris, CNRS, 1981.

Massicotte Jean-Paul, Lessart, Claude, (eds.), *Histoire du sport de l'Antiquité au XIX^e siècle*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 1984.

Masson, Paul-Marie, (ed.), *Mélanges d'histoire et d'esthétique musicales offerts à Paul-Marie Masson, tome I*, Paris, Richard Masse Editeur, 1955.

Mayor, Frederico., Motoko, Edouard. et al. (eds.), *Les fondements endogènes d'une culture de la paix en Afrique: mécanismes traditionnels de prévention et de résolution des conflits*, Paris, Unesco, 1999.

Mbiti, John, *African religion and philosophy*, London, Ibadan, Nairobi, Heinemann, 1967.

—————, *Introduction to african religion*, Johannesburg, Heinmann, 1991.

Mbonji Edjenguèlè, *L'ethno-perspective ou la méthode du discours de l'ethno-anthropologie culturelle*, Yaoundé, PUY, 2005.

—————, *Morts et vivants en negro-culture. Culte ou entraide ?* Yaoundé, PUY, 2006.

—————, *Santé, maladies et médecine africaine. Plaidoyer pour l'autre tradipratique*, Yaoundé, PUY, 2009.

Mebenga Tamba, Luc, *Anthropologie des rites funéraires en milieu urbain camerounais*, Paris, l'Harmattan, 2009.

Mercure, Daniel, Spurk, Jan, (eds.), *Le travail dans l'histoire de la pensée occidentale*, Québec, Presse de l'Université de Laval, 2003.

Messina, Jean Paul, *Histoire du christianisme au Cameroun*, Paris-Yaoundé, Karthala-Clé, 2005.

Mohen, Jean-Pierre, *Les rites de l'au-delà*, Paris, éditions Odile Jacob, 1995.

Mokhtar, Gamal, (ed.), *Histoire générale de l'Afrique : II Afrique ancienne*, Paris, unesco, 1980.

Monge, De Claudio, *Dieu hôte : recherche historique et théologique sur les rituels d'hospitalité*, Bucarest, Zeta Book, 2008.

Monteil, Nicolas, *Le pluralisme thérapeutique au Cameroun, crise hospitalière et nouvelles pratiques populaires*, Paris, Karthala, 2005.

—————, *Médecine et sociétés secrètes au Cameroun*, Paris, l'Harmattan, 2006.

Montel, Marie-Christine, Béranger, Claude, et al. (eds.), *Les fermentations au service des produits du terroir*, Paris, INRA, 2005.

Morgen, Curt Von, *A travers le Cameroun du sud au Nord, voyages et explorations dans l'arrière-pays de 1889 à 1891*, Leipzig, F.A. Brockhauss, 1893.

Molin Michel, (ed.), *Les régulations sociales dans l'Antiquité*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006.

Muller-Kosack, Gerhard, *The way of the beer, ritual re-enactment of history among the Mafa, terrace farmers of the Mandara mountains (north cameroon)*, London, Mandaras publishing, 2003.

Munzele Munzimi, Jean-Macaire, *Les pratiques de sociabilité en Afrique : les mutations culinaires chez les Ambuun*, Paris, Editions publibook, 2005.

Mveng, Engelbert, *Perspectives nouvelles sur l'histoire africaine (comptes rendus du congrès international d'historiens de l'Afrique), University college, Dar-es-Salam, Octobre 1965*, Paris, 1975.

_____, *Histoire du Cameroun, Tome 1*, Yaoundé, CEPER, 1984.

Mviena, Pierre, *L'univers culturel et religieux du peuple bété*, Yaoundé, Presses de l'imprimerie saint Paul, 1970.

N'tandou, Jean Baptiste, *l'Afrique mystifiée*, Paris, l'Harmattan, 1986.

Ndjogui, Thomas Eric, Ndip Nkongho, Raymond, Rafflegeau, Sylvain, *Histoire du secteur palmier à huile au Cameroun*, Indonésie, CIFOR, 2014.

Neush, Marcel, (ed.), *Le sacrifice dans les religions*, Paris, Beauchesne, 1994.

Nga Ndongo, Valentin, (ed.), *Problématique de la renaissance en Afrique. Le continent face au défi de l'impérieuse émergence*, Paris, l'Harmattan, 2016.

Ngandu Nkashama, Pius, (ed.), *Itinéraires et trajectoires du discours littéraire à l'anthropologie. Mélanges offerts à clémentine Faik-Nzujji Madiya*, Paris, l'Harmattan, 2007.

Obenga, Théophile, *Les Bantu. Langues. Peuples. Civilisations*, Paris, Présence africaine, 1985.

_____, *Les peuples bantu, migrations, expansion et identité culturelle, tome 1*, Paris, l'Harmattan, 1989.

Olivier, Lawrence, Bedard, Guy, (eds.), *L'élaboration d'une problématique de recherche : sources, outils et méthode*, Paris, l'Harmattan, 2012.

On'Okoko, Penge, (ed.), *Plantes médicinales de traditions-province de l'équateur-R.D. Congo*, Kinshasa, IRR Kinshasa, 2005.

Ossah Mvondo, Jean Paul, *Les pouvoirs du passé en Afrique contemporaine : archéologie, pouvoirs et sociétés*, Yaoundé, AMA-CENC, 2007.

Ossama, Nicolas, *Rites et croyances des anciens bété*, Yaoundé, PUCAC-CERDOTOLA, 2005.

Owono, Jacques Fulbert, *Pauvreté ou paupérisation en Afrique. Une étude exégético-éthique de la pauvreté chez les Bété-Fang du Cameroun*, Bamberg, University of Bamberg Press, 2011.

Paul, Jean-Luc, *Anthropologie historique de hautes terres de Tanzanie orientale, stratégies de peuplement et reproduction sociale chez les Lugunu matrilineaires*, Paris, Karthala, 2003.

Pelt, Jean-Marie, Mazars, Guy, (eds.), *Des sources du savoir aux médicaments du futur : Actes du 4^e congrès européen d'ethnographie*, Paris, IRD, 2002.

Perrois, Louis, *Note sur quelques aspects de la circoncision bakota (Gabon)*, Libreville, ORSTOM, 1967.

Pivot, Monique, *Les gueuletons de nos ancêtres, l'histoire racontée par la table de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Editions Ramsay, 1997.

Pontié, Guy, *Les Guiziga du Cameroun septentrional*, Paris, ORSTOM, 1973.

Pount Mathieux, *l'âge du vin, rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Paris, Editions monique mergoïl montagnac, 2004.

Prêtre, Clarisse, (ed.), *Le donateur, l'offrande et la déesse : systèmes votifs des sanctuaires de déesses dans le monde grec*, Liège, Presses universitaires de Liège, 2009.

Raimond, Christine., Eric, Garine. et al. (eds.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac tchad*, Paris, IRD éditions et prodig éditions, 2005.

Regard, Frédéric, (ed.), *Rhétorique de la découverte*, Lyon, ENS Editions, 2007.

René, Dumont, *l'Afrique noire est mal partie*, Paris, Editions du Seuil, 2012.

Ribereau-Gayon, Pascal, *Le vin*, Paris, Presses Universitaires de France, 1991.

Robert, Anne-Cécile, *L'Afrique au secours de l'occident*, Paris, les éditions de l'atelier/les éditions ouvrières, 2006.

Roche, Jean-Baptiste., *Au pays des pahouin (Du rio mouny au Cameroun)*, Paris, Henri Charles-Lavauzelle, 1904.

Rwangabo, Pierre Claver, *La médecine traditionnelle au Rwanda*, Paris, Karthala, 1993.

Sabelli, Fabrizio, *Le pouvoir des lignages en Afrique*, Paris, l'Harmattan, 1986.

Saha Tchinda, Etienne, *Les religions traditionnelles des Bamiléké*, Paris, l'Harmattan, 2016.

Santiago, Jorge, Rougeon, Marina, *Manger avec les esprits, offrandes, partages et soins dans l'umbanda au Brésil et au Portugal*, Paris, éditions des archives contemporaines, 2017.

Seignobos, Christian, Marzouk, Yasmine. et al. (eds.), *Outils aratoires en Afrique, innovations, normes et traces*, Paris Editions Karthala/IRD, 2000.

Seignobos, Chistian, Thys, Eric, (eds.), *Des taurins et des hommes : Cameroun, Nigéria*, Paris, Editions de l'ORSTOM, 1998.

Sié, Mathias Kam, *Tradition africaine de l'hospitalité et dialogue interreligieux*, Paris, Karthala, 2011.

Suisa, Amnon Jacob, *Pourquoi l'alcoolisme n'est pas une maladie ?* Québec, Fides, 1998.

Sydney, Hervé Aufrère, Mazoyer, Michel, (eds.), *Le banquet à travers les âges de pharaon à Marco Ferreri*, Paris, l'Harmattan, 2011.

Tempels, Placide, *Philosophie bantu*, Kinshasa, Kinshasa-limite, 1979.

Thiery, *Des racines pour l'avenir, cultures, spiritualités dans le monde en feu*, Paris, l'Harmattan, 2008.

Thomas, Louis Vincent, *Les religions d'Afrique noire*, Paris, Fayard/Denoël, 1969.

_____, *Cinq essais sur la mort africaine*, Paris, Karthala, 2013.

Thomas, Louis Vincent, Luneau, René, *La terre africaine et ses religions*, Paris, Editions l'Harmattan, 2011.

Tourte, René, *Histoire de recherche agricole en Afrique tropicale francophone, volume I : aux sources de l'agriculture africaine de la préhistoire au moyen âge*, Rome, FAO, 2005.

_____, *Histoire de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone, vol. III : Explorateurs et marchands à la recherche de l'eldorado africain 1800-1885/1890*, Rome, FAO, 2010.

Trilles, *Le totémisme chez les Fang*, Münster, bibliothèque anthropos, 1912.

Unesco, *Tradition et développement dans l'Afrique d'aujourd'hui*, Paris, imprimerie des presses universitaires de France, 1990.

_____, *Les femmes et la paix en Afrique : étude de cas sur les pratiques traditionnelles de résolution des conflits*, Paris, Unesco, 2003.

Van Der Burgt, Joannes Michael, *Un grand peuple de l'Afrique équatoriale, éléments d'une monographie sur l'Urundi et les Warundi*, Hollande, Société d'illustration catholique, 1903.

Vandervelde, Emile, *Les derniers jours de l'Etat du Congo : journal de voyage, juillet-octobre 1909*, Paris, Editions de la société nouvelle (Mons), 1909.

Vangu Ngimbi, Ivan, *Jeunesse, funérailles et contextation socio-politique en Afrique*, Paris, l'Harmattan, 1997.

Vincent, Jeanne Françoise, *Traditions et transitions, entretien avec les femmes bété du sud-Cameroun*, Paris, ORSTOM/Editions-Bergelevault, 1976.

Viti, Fabio, *Travail et apprentissage en Afrique de l'Ouest (Sénégal, Cote d'Ivoire, Togo)*, Paris, Editions Karthala, 2013.

Volvey, Anne et al. (ed.), *l'Afrique*, Atlande, Edition Philippe Lemarchand, 2005.

Washburne, Chandler, *Primitive drinking, a study of the uses and functions of alcool in preliterate societies*, New-York, New Havel, college and university press publishers, 1961.

Wunenburger, Jean Jacques, *la fête, le jeu et le sacré*, Paris, éditions universitaires, 1977.

Zahan, Dominique, *Religion, spiritualité et pensée africaine*, Paris, Payot, 1970.

B- Ouvrages d'Égyptologie

Amouna Ngouonimba, *Durame. La tradition kamit avec ses 101.961 ans. De modernité avant Lumumba*, Poitiers, Amouna Hugan ga, 1951.

Andreu, Guillemette, Traunecker, Claude, *L'ABCdaire de l'Égypte ancienne*, Paris, Flammarion, 1999.

Assad, Fawzia, *Préfigurations égyptiennes de la pensée de Nietzsche. Essai philosophique*, Lausanne, Editions de l'Age d'homme, 1986.

Bohême, Marie Ange, Forgeau, Annie, *Pharaon, les secrets du pouvoir*, Paris, Armand Colin, 1988.

Cauville, Sylvie, *Dendérah. Les fêtes d'Hathor*, Leuven, Litgeverij Peeters, 2002.

Chabas, François. Joseph., *Mélanges égyptologiques*, Paris, librairie de l'institut, 1862

Chaby, Richard, Gulden, Karen, *Mots et noms de l'Égypte ancienne, vol.2, Français, Égyptien*, Paris, Books on demand GmbH, 2014.

Chappaz, Jean-Luc, Vuilleumier, Sandrine, (eds.), *Sortir au jour, art égyptien de la fondation Bodmer*, Genève, fondation Martin Bodmer, 2001.

Chassinat, Emile, *Le mystère d'Osiris au mois de koiak fasc1*, Bordeaux, imprimerie de l'institut français d'archéologie orientale, 1966.

Coulon, Laurent, Giovannelli-Jouanna, Pascal, *Hérodote et l'Égypte, regards croisés sur le livre II de l'enquête d'Hérodote*, Lyon, Maison de l'orient et de la Méditerranée, 2013.

A De Montgon, *L'Égypte*, Paris, Fernand Nathan, 1946.

Diop, Cheikh Anta, *Nations nègres et culture, tome I*, Paris, Présence africaine, 1979.

_____, *Civilisation ou barbarie ?* Paris, Présence africaine, 1981.

_____, *Alerte sous les tropiques, articles 1946-1960, culture et développement en Afrique noire*, Paris, Présence africaine, 1990.

Doyen, Florence, Warmenbol, Eugène .et al. (eds.), *Pain et bière en Égypte ancienne, de la table à l'offrande*, Treignes, Cedarc, 2004.

Durand, François, *Le culte d'Isis dans le bassin oriental de la méditerranée : le culte d'Isis et les Ptolémées*, Leiden, E.J. Brill, 1973.

Eggebrecht, Arne, *L'Égypte ancienne, 3000 ans d'histoire et de civilisation au royaume des pharaons*, Paris, Bordas, 1986.

Erman, Adolph, Ranke, Hermann, *La civilisation égyptienne*, Paris, Payot, 1980.

Ermoni, Vincent, *La religion de l'Égypte ancienne*, Paris, P. Lethielleux, 1909.

Gadalla, Moustapha *La cosmologie égyptienne, l'univers animé*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018.

_____, *Isis, femme divine*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018.

_____ , *La culture de l’Égypte ancienne révélée*, USA, Tehuti research fondation, 2018.

_____ , *Le langage métaphysique des hiéroglyphes égyptiens*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018.

_____ , *Mystiques égyptiens, chercheurs de la voie*, Greensboro, Tehuti research fondation, 2018.

Gauthier, Henri, *Les fêtes du dieu Min*, Le Caire, Imprimerie de l’institut d’archéologie orientale, 1931.

Guastalla, René, *L’Égypte d’Hérodote*, Paris, Evreux, Hachette, 1963.

Guilhou, Nadine, Peyré, Janice, (eds.), *La mythologie égyptienne*, Espagne, Marabout, 2005.

Guilloux, Patrice Le, *Les aventures de Sinouhé. Texte hiéroglyphique, translittération et traduction commentée*, Angers 2005.

Henry, Dominique Marie Joseph, *l’Égypte pharaonique, ou histoire des institutions des Égyptiens sous leurs rois nationaux*, Paris, Librairie de Firmin Diderot frères, Tome second, 1846.

Hodel-Hoenes, Sigrid, *Life and death in ancient egypt. Scenes from private tombs in new kingdom Thèbes*, Ithaca and London, Cornel University Press, 2000.

Jacques, Christian, *Les Égyptiennes. Portraits de femmes de l’Égypte pharaonique*, Paris, Librairie académique Perrin, 1996.

Joseph Chabas, François, *Mélanges égyptologiques*, Paris, Librairie de l’institut, 1862.

Josseline, Paul, *La danse sacrée de pharaon. Livres I, II, III*, Paris, Mon petit éditeur, 2013.

Kemp, John Barry, *Ancient Egypt-Anatomy of a civilisation*, London/New York, Routledge, 2004.

_____ , *Ancient Egypt-Anatomy of civilisation*, London/New York, Routledge, 2006.

Labat, Leon, *l’Égypte ancienne et moderne*, imprimerie Béthure et Plon, 1840.

Laboury, Dimitri, *L’Égypte pharaonique*, Paris, Le cavalier bleu éditions, 2001.

Lam, Aboubacry Moussa, *La vallée du nil : berceau de l’unité culturelle de l’Afrique noire*, Dakar, Khepera/PUD, 2005.

Lazaridès, C.A., *De l’évolution des relations internationales de l’Égypte pharaonique*, Paris, Presses universitaires de France, 1922

Le Guilloux, Patrice, *Le conte du paysan éloquent*, Angers, 2005.

Marie, Dominique, *Le nil des pharaons*, Monaco, Editions du rocher, 1998.

Menu, Bernadette, *Les problèmes institutionnels de l’eau en Égypte ancienne et dans l’Antiquité méditerranéenne*, Paris, institut français d’archéologie orientale, 1994.

-*Egypte pharaonique. Nouvelles recherches sur l'histoire juridique, économique et sociale de l'ancienne Egypte*, Paris, l'Harmattan, 2004.

Moret, *Le nil et la civilisation égyptienne*, Paris, la renaissance du livre, 1926.

_____, *Mystères égyptiens*, Paris, Armand Colin, 1927.

Nicholson, Paul T., Shaw Ian, *Ancient Egyptian Materials and technology*, Cambridge, Cambridge University, 2000.

Noblecourt, Desroches, *Ramsès II. La véritable histoire*, Paris, Editions Pygmalion, 1996.

Obenga, Théophile, *la philosophie africaine de la période pharaonique*, Paris, Présence africaine, 1990.

Odiijk, Pamela, *The ancient world, the Egyptians*, Brighton, Silver Burdett Press, 1989.

Pirenne, Jacques, *La religion et la morale dans l'Egypte antique*, Paris, Albin Michel, 1965.

Posener, Georges, *De la divinité du pharaon*, Paris, imprimerie nationale, 1960.

Prey, René, *Les complexes de la demeure du sistre et du trône de Rê. Théologie de décorations dans le temple d'Hathor à Dendera*, Paris, Peeters Press, 2002.

Quertinmont, Arnaud, *Dieux, génies et démons en Egypte ancienne, à la rencontre d'Osiris, Anubis, Isis, Hathor, Rê et les autres...*, Paris, Somogy éditions d'art, 2016.

Sarr, Mouhamadou Nissire, *Funérailles et représentations dans les tombes de l'Ancien et du Nouvel Empires égyptiens : cas de comparaison avec les civilisations actuelles de l'Afrique noire*, Hamburg, Lit Verlag-Münster-Hambourg-Berlin-London, 2001.

Schott, Siegfried, *Les chants d'amour de l'Egypte ancienne*, Paris, Maisonneuve, 1956.

Tallet, Pierre, *Le vin en Egypte à l'époque pharaonique*, Paris, Université de Paris IV, 1998.

Van Dijk, Jacobus, (ed.), *Essays on ancient Egypt in honor of Herman Te Velde*, Groningen, 1997.

Vandier, Jacques, *La famine dans l'Egypte ancienne*, Caire, Imprimerie de l'Institut français d'archéologie orientale, 1936.

Vercoutter, Jean, *L'Egypte ancienne*, Paris, PUF, 1997.

Warmenbo, Eugène, Doyen, Florence, (eds.), *Pain et bière en Egypte ancienne, de la table à l'offrande (guides archéologiques du Malgré-tout)*, Treignes, Cedac, 2004.

Wildung, Dietrich, *L'Egypte, traduit de l'allemand par J-B. Sherrer*, Paris, Citadelles, 1989.

Ziviecoch C., Guermeur I.(eds.), *Parcours l'éternité, hommage à Jean Yoyotte*, Paris, Bibliothèque de l'école des hautes études, 2012.

Articles des revues

Abdelmajid, Amine, Lacoeuilhe, Jérôme, Lacoeuilhe J., " Les pratiques de consommation du vin : rôle des représentations et des situations de consommation", *Actes du XXIII^e congrès international de l'AFM*, 2007, pp.1-24.

- Abega, Séverin Cécile, " La Bru tueuse", *Journal des africanistes*, Vol.62, N°1, 1992, pp.95-106.
- Abomo-Maurin, Marie-Rose, " La représentation de l'espace dans àjònò àlá, un mvèt boulou du Cameroun", *Journal des africanistes*, Vo.79, N°2, 2009, pp.127-153.
- Adler, Alfred, "Anthropologie et histoire", *L'homme*, N°213, 2015, pp.119-146.
- Alexandre, Pierre, " Proto-histoire du groupe béli-bulu-fang : essai de synthèse provisoire " *Cahiers d'études africaines*, Vol. 5, 1965, pp.503-560.
- Allam, Schafik, " Quelques aspects du mariage dans l'Égypte ancienne", *The journal of egyptian archaeology*, Vol.67, 1981, pp.116-135.
- "Une classe ouvrière en Égypte pharaonique : les merit" *Revue Internationale des droits de l'Antiquité* LI (2004), pp.21-29.
- Alliot, Maurice, " La fête égyptienne de couronnement du roi, au temple d'Edfou, sous les rois ptolémées", *Comptes rendus des séances de l'académie des inscriptions et belles-lettres*, 92^e année, N°2, 1948, pp.208-219.
- _____, "Le culte d'Horus à Edfou au temps des ptolémées", *Revue d'histoire des religions*, Vol.137, N°1, 1950, pp.59-104.
- Alviella, Goblet, " Les rites de la moisson et les commencements de l'agriculture : A propos du dernier ouvrage de M. Grant Allen", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.38, 1898, pp.1-25.
- Amigues, Suzanne, "Les plantes d'Égypte vues par les naturalistes grecs", *Cahiers de la villa Kérylos*, N°5, 1995, pp.51-61.
- Amougou Omgba, Jules, " La circoncision chez les Ewondo du sud-Cameroun", *Ecole pratique de hautes études*, tome 93, 1984, pp.493-496.
- Arnera, Albin, " Science et colonisation : La mission de Dybowski (1891-1892)", *Outre-mers. Revue d'histoire*, N° 337-337, 2002, pp.321-332.
- Arnette, Marie-Lys, "Purification du post-partum et les rites de relevailles dans l'Égypte ancienne", *BIFAO*, n°114, 2014, pp.19-72.
- Assman, Johann " Aspects de la religion funéraire des anciens égyptiens. Quatre séminaires sur les « liturgies funéraires »", *Annuaire de l'école pratique de hautes études*, Vol.107, 1998/1999, pp.169-173.
- Baines, John, " Le fleuve du temps, l'Égypte vivait au rythme des crues du nil" *Reproduit du courrier de l'Unesco : Une fenêtre sur le monde*, N°9, 1988, pp.4-7.
- Baroin, Catherine, " De la bière de banane au Soda en bouteille. Religion et boisson chez les Rwa du mont meru Tanzanie du nord ", *Journal des africanistes*, Vol.71, N°2, 2001, pp.77-94.
- Beaux, Nathalie " Joie et tristesse en Égypte ancienne. Archéologie de l'émotion", *Académie des inscriptions et belles-lettres*, fascicule IV, 2012, pp.1565-1590.

Bekro, Yves Alain, Mamyrbe Kova Bekro, Janat A., " Etude ethnobotanique et screening phytochimique de *caesalpinia benthamiana* (Baill.) Herend. et Zaruchi (*caesapiniaceae*)", *Sciences et nature*, Vol.4, N°2, 2007, pp.217-225.

Belliard, François, "La préparation de la bière de sorgho chez les jòdhé (Burkina-Faso), étude ethnolinguistique d'une technique", *Journal des africanistes*, Vol.72, N°2, 2001, pp.40-76.

Berguier, Georges, "Les origines psychologiques du rite sacrificiel", *Revue de théologie et de philosophie*, Nouvelle série, Vol.17, N°70, 1929, pp.5-27.

Besançon, Jacques, " Routes et transports routiers en Egypte", *Geocarrefour*, 1950, pp.363-371.
Bohrmann, Monette, "La pluie dans le judaïsme antique et l'inondation en Egypte", *Dialogues d'histoire ancienne*, Vol.18, n°2, 1992, pp.175-180.

Bonhême, Marie-Ange, " Les eaux rituelles en Egypte pharaonique", *Archeo-Nil 05, Revue de la société pour l'étude des cultures prépharaoniques de la vallée du Nil*, 1995, pp.129-139.

Bonnemain, Henri "La thérapeutique dans l'ancienne Egypte" : Thiery Bardinet, " Les papyrus médicaux pharaoniques", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 86^e année, N° 319, 1998, pp.345-351.

Borgeaud, Philippe " Le couple sacré/profane. Genèse et fortune d'un concept « opératoire » en histoire des religion", *Revue d'histoire des religions*, n° 211, vol.4,1994, pp.387-418.

Bot Ba Njock, H-M., "Prééminences sociales et système politico-religieux dans la société traditionnelle bulu et fang", *Journal de la société des africanistes, fascicule 2*, tome 30, 1960, pp.151-171.

Boutkeytch, Olga, "Bernadette Menu, Egypte pharaonique. Nouvelles recherches sur l'histoire juridique, économique et sociale de l'ancienne égypte", *Droits et cultures*, N°50, 2005, pp.172-177.

Buanich, Cathérine, "L'offrande carnée à Edfou et le rituel dit « d'Amenhotep 1^{er} » : évolution et rapprochements possibles", *Cahiers de l'ENIM*, 2015, pp.37-54.

Capart, Jean, " Deux problèmes d'archéologie égyptienne", *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 80^e année, N. 1, 1936. pp. 23-33.

Cardoso Ciro, Flamarion, " Les communautés villageoises dans l'Egypte ancienne", *Dialogue d'histoire ancienne*, Vol.12, N°1, 1986, pp.9-35.

Cefai, Daniel, Mahé, Alain, " Echanges rituels de dons, obligation et contrat Mauss, Davy, Maunier. Trois perspectives de sociologie juridique", *l'Année sociologique*, Vol.48, N°1, 1998, pp.209-228.

Champaud, Jean, " l'économie cacaoyère du Cameroun", *Cahiers O.R.S.T.O.M, Série Sciences humaines*, N°3, 1996, pp.105-118.

Chelidonio, Georgio, " Aux origines du vin. Du mythe à la recherche archéologie", *Le Globe. Revue genevoise de géographie*, tome 155, 2015, pp.65-86.

Chrétien, Jean Pierre, " Les premiers voyageurs étrangers au Burundi et au Rwanda : « les compagnons obscurs » des « explorateurs »", *Afrique & histoire*, Vol.4, N°2, 2005, pp.37-72.

Chukwu, Françoise Ugo, " Le boire en pays Igbo : Le vin parle pour eux ", *Journal des africanistes*, Vol.71, N°2, 2001, pp.33-47.

Claudere Fabre-Versas, Claudine, " La boisson des ethnologues", *Terrain*, N°13, 1989, pp.5-14.

Closse, Karine, "Les ânes dans l'Égypte ancienne", *Anthropozoologica*, N°27, 1998, pp.27-39.

Colam Akabassi, " Le sacrifice selon Hubert et Mauss", *Système de pensée en Afrique noire*, Vol.2, 1976, pp.23-42.

Corbeau, Jean-Pierre, " Rituelles alimentaires et mutations sociales", *Cahiers internationaux de sociologie*, Nouvelle série, Vol.92, 1992, pp.101-120.

Couchou, Sylvia, "La bière en Égypte pharaonique", *Cercle lyonnais d'Égyptologie Victor Loret*, *Bulletin N°2*, 1988, pp.7-11.

Coulet, Corine, " Boire et manger dans l'enquête d'Hérodote", *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, N°1, 1994, pp.56-70.

Coulon, Laurent, "Véracité et rhétorique dans les autobiographies égyptiennes de première période intermédiaire", *BIFAO 97*, 1997, pp.109-138.

D'alviella, Goblet, " Les rites de la moisson et les commencements de l'agriculture : A propos du dernier ouvrage de M. Grant Allen", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.38, 1898, pp.1-25.

Dantier, Bernard, "Le don contre l'abandon", texte d'une intervention au colloque "Québec/copyleft sur le don et l'utilisation pédagogique du libre sur internet, tenu au Cégep de Chicoutimi le 27 mai 2011.

De Garine, " Evolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°113, 1980, pp.129-146.

_____, "Alimentation et cultures", *Le courriel*, 40^e année, 1987, pp.4-5.

De Latour, Charles, Henri Pradelles, " De l'alliance matrimoniale en Afrique, une autre approche", *L'homme*, N°154/155, 2000, pp.145-158.

De Morant, Henri, "l'Égypte des pharaons", *Annales : Economies, Sociétés, Civilisations*, 21^e année, N°3, 1966, pp.691-701.

Denis, Philippe, " Chrétiennes et africaines : Le dilemme d'un groupe de femmes sud-africaines" *Revue théologique de Louvain*, 35^e année, fasc.1, 2004, pp.54-74.

Desclaux, Vanessa, "La syntaxe des appels aux vivants", *Bulletin de l'institut français d'archéologie orientale*, n°117, 2017, pp.161-202.

Dieterlen, Germaine, "Mythe et organisation sociale au Soudan français", *Journal de la société des africanistes*, tome 25, 1955, pp.39-76.

_____, "Religions de l'Afrique noire", *Ecole pratique de hautes études*, tome 75, 1966, pp.-66-74.

_____, "Analyse d'une prière dogon", *Publications de l'institut d'études et de recherches interethniques et interculturelles*, Vol.7, N° 1, 1976, pp.248-272.

Dietler, Michael, " Alcohol: anthropological/archaeological perspectives", *Annual review of Anthropology*, N°35, 2006, pp.229-249.

Dimitri, Meeks, " Notion de « dieu » et structure du panthéon dans l'Égypte ancienne", *Revue de l'histoire des religions*, tome 205, N°4, 1998, pp.425-446.

Diouf, Benjamin, "Les conflits sociaux en Afrique ancienne et leurs résolutions", *Hérodote*, Unifesp, *Guanilhos*, Vol.3, N°2, 2018, pp.58-71.

Donnat, Sylvie "l'ivresse-tekhet et le sens", *Mythos*, n°11, 2017, pp.21-35.

Donnat, Sylvie, "Les lettres aux morts de l'Égypte pharaonique : les bénéfiques d'une communication écrite avec l'ancêtre", *Semitica et Classica*, Vol.10, 2017, pp.125-132.

Dumas-Champion, Françoise, " La place de l'enfant dans la vie rituelle des Massa (Tchad)", *Journal des afriacnistes*, Vol.72, N° 1, 2002, pp.73-103.

Dumett, Raymond, " The social impact of the European liquor trade on the Akan of Ghana (Gold Coast and Asante), 1875-1910", *The Journal of interdisciplinary history*, Vol.5, N°1, 1974, pp.69-101.

Dupré, Georges, " Aspects techniques et sociaux de l'agriculture en pays bassari", *Cahiers du centre de recherches anthropologiques*, XIe série, Tome 8, fascicule 1-2, 1965, pp.75-159.

Durant, Benjamin, "Du vin de paille à l'époque pharaonique ", *ENIM* 9, 2016, pp.37-45.

Eurrutia, Cavero Mercedes, " Sémantisme autour du vin : représentations symboliques et lexiculturelles ", *Annales de Filología Francesa*, N°10, 2010, pp.183-2002.

Fabre-Vassas, Claude, " La boisson des ethnologues", *Terrain*, N°13, 1989, pp.5-14.

Farout, Dominique, " Manger en Égypte : multiples témoins", *Dialogues d'histoire ancienne*, supplément n°7, 2012, pp.47-72.

_____, "Gouts étrangers et odeurs de fête en Égypte", *Pallas*, N°106, 2018, pp.43-65.

Fourgeau, Cathérine, Maula, Johana, " Producteurs et productions d'alcool de palme (sodabi) dans le sud-Est du Bénin", *Les cahiers d'Outre-mer*, vol.51, n°202, 1998, pp.201-214.

Froelich, Jean Claude, " Notes sur les Mboum du Nord-Cameroun", *Journal de la société des africanistes*, tome 29, fascicule 1, 1959, pp.91-117.

Garine, Eric, "Bière de céréales, viande de brousse et viande d'élevage : quelles règles de partage chez les cultivateurs Duupa du nord-Cameroun ?" *Sharing food, colección de Estudios del Hombre*, N°35, 2016, pp.61-73.

Geffroy, Céline, " La gestuelle du buveur dans le contexte festif andin (note de recherche)", *Anthropologie et sociétés*, Vol.36, N°3, 2012, pp.77-94.

_____, "Boire pour entrer en transe. L'ivresse du chamane dans les Andes boliviennes", *Intellectica*, Vol.1, N°67, 2017, pp.327-346.

Gelade, Valerie, " Les débuts de la navigation à vapeur sur le Haut-Congo (1882-1898)", *BTNG/RBHC*, Vol.3, N°4, 2002, pp.383-418.

Genevois, Henri, " Le rituel agraire", *Fichier périodique*, N° 127, 1975, pp.1-48.

Geralin, Heni, "Le problème de l'alcoolisme dans les territoires d'outre-mer", *Population*, 8^e année, N°2, 1953, pp.241-310.

Glory André, Robert R, "Le culte des crânes humains aux époques préhistoriques", *Bulletin et Mémoires de la société d'anthropologie de Paris*, IXe série, tome 8, 1947, pp.114-133.

Godbout, Jacques, " l'actualité de l'« essai sur le don »", *Revue de sociologie et sociétés*, Vol.36, N°2, 2004, pp.177-188.

Goyon, Jean Claude, " l'eau dans la médecine pharaonique et copte", *MOM Editions*, N°2, 1981, pp.143-150.

_____ , "Du prédynastique au pharaonique : l'Égypte et les céréales", *Travaux de la maison de l'orient*, Vol.20, N°1, 1991, pp.45-51.

_____ , "Hathor, l'ivraie et l'ivresse", *Cercle lyonnais d'Égyptologie Victor Loret*, *Bulletin* N°6, 1992, pp.4-16.

Grappe, Véronique, "l'histoire longue de l'ivresse", *sociétés*, Vol.93, N°3, 2006, pp.77-82.

Guichaoua, André, " Les « travaux communautaires en Afrique centrale", *Revue tiers monde*, Vol.32, N°127, 1991, pp.551-573.

Guignebert, Charles, "Essai historique sur le sacrifice par Alfred Loisy", *Revue historique*, T.142, Fasc.1, 1923, pp.86-89.

Guilbot, Jérôme, "Le bilaba", *Journal de la société des africanistes*, tome 21, fascicule 2, 1951, pp.163-174.

Guilmot, Max, "L'espoir en l'immortalité dans l'Égypte ancienne du Moyen Empire à la Basse époque", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.166, N°1, 1964, pp.1-20.

_____ , "l'espoir en l'immortalité dans l'Égypte ancienne des origines au Moyen Empire", *Revue d'histoire des religions*, tome 165, N°2, 1964, pp.145-163.

_____ , "Lettres aux morts dans Égypte ancienne", *Revue d'histoire des religions*, Tome 170, N°1, 1996, pp.1-27.

Herbin, François René, "Une introduction à la « formule pour présenter les offrandes", *ENIM*, N°12, 2019, pp.181-200.

Heusch (de), Luc, " le rayonnement de l'Égypte antique dans l'art et la mythologie de l'Afrique occidentale", *JSA*, Vol.28, 1958, pp.91-92.

Hickmann, Hans, "Abrégé de l'histoire de la musique en Égypte", *Revue de musicologie*, T.32, N°93/94, 1950, pp.8-26.

Hourrantier, Marie-José, " La danse initiatique ozila", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°103, 3^e trimestre, 1997, pp.158-166.

Houseman, Michael, "Les artifices de la logique initiatique ", *Journal des africanistes*, tome 54, fascicule 1, 1984, pp.41-65.

Hubert, Henri, "Le culte des héros et ses conditions sociales ", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.70, 1914, pp.1-20.

Hutchinson, Bertrand, "Alcohol as a contributing factor in social desorganisation: The south african Bantu in nineteenth century", *Revista de Anthropología*, Vol.9, N°1/2, 1961, pp.1-13.

Imhausen, Annette, " Calcul du pain quotidien : les rations en théories et en pratique", *Historica mathematica*, Vol.30, N° 1, 2003, pp.3-16.

Iwiyè Kala-Lobe, " violation de l'« identité culinaire » négro-africaine", *Présence africaine*, Nouvelle série N°99/100, 1976, pp.196-223.

Jacobs, Alfred, " Les voyages d'exploration en Afrique. Les sources du Nil et l'Afrique équatoriale", *Revue des deux mondes*, 2^e période, tome 5, 1856, pp.883-908.

_____ , " La région des grands lacs de l'Afrique équatoriale, état moral et social du continent noire", *Revue des deux mondes*, tome 39, 1862, pp.674-703.

Jacques, Dournes, "XVIII. Fêtes saisonnières de Srê", *Bulletin de l'école française d'Extrême-Orient*, tome 46, N°2, 1954, pp.599-610.

Jacques, Annequin, " l'organisation du travail en Egypte ancienne et en Mésopotamie", *Dialogue d'histoire ancienne*, Vol.37, N°2, 2011, pp.161-164.

Jacques, L., " Le mal causé par les spiritueux en Afrique et les moyens d'y remédier", *l'Afrique explorée et civilisée*, 5^e année, 1884, pp.262-273.

Jacques-Felix, Henri., " Contribution de René Caillé à l'ethnobotanique africaine au cours de ses voyages en Mauritanie et à Tombouctou (1819-1820)", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 10-8-9,1963, pp.287-334.

Jonckers, Danielle, " Les faiseurs d'enfants", *Journal des Africanistes*, tome 56, fascicule 1, 1986, pp.51-56.

Jonckheere, Frans, "L'Eunuque dans l'Egypte pharaonique", *Revue d'histoire des sciences et de leurs applications*, tome 7, N°2, 1954, pp.139-155.

Josset, Patrice, " Emplois thérapeutiques du natron dans l'Egypte antique et le monde gréco-romain", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 84^e année, N°311,1996, pp.385-396.

Jouanna, Jacques, "Médecine égyptienne et médecine grecque", *Cahiers de la villa de Kérylos*, N°15, 2004, pp.1-21.

_____,"Le régime dans la médecine hippocratique : définition, grands problèmes, prolongements", *Publications de l'académie des Inscriptions et belles lettres*, N°19, 2008, pp.53-72.

Juhé-Beaulaton, Dominique, "La diffusion du maïs sur les côtes de l'or et des esclaves au XVIIe et XVIIIe siècles", *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 77, N°287, 2^e trimestre, 1990, pp.177-198.

Kheraro, Joseph, "La connaissance scientifique de la pharmacopée traditionnelle africaine", *colloque du CAMES sur la pharmacopée et la médecine traditionnelle africaine*, 1974, pp.1-5.

_____, "La médecine et la pharmacopée traditionnelles sénégalaises", *Etudes médicales*, N°1, 1975, pp.1-54.

_____, "Les relations de l'alimentation avec la médecine et la pharmacopée traditionnelle en Afrique noire", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°113, 1980, pp.96-121.

Kermorgant, Alexandre, " L'alcoolisme dans les colonies françaises", *Bull. Soc Pathol Exot*, Vol.2, N°6, 1909, pp.330-340.

Kipé, Pierre, " De la guerre et de la paix en Afrique", *Afrique contemporaine*, Vol.3, N°207, 2003, pp.133-146.

Kuipou, Roger, " Le culte des cranes chez les Bamiléké de l'ouest du Cameroun", *Communications*, Vol.2, N°97, 2015, pp.93-105.

Laboury, Dimitri, "Les artistes des tombes privées : de la nécropole thébaine sous la XVIII^e dynastie : bilan et perspectives", *Egypte Afrique & Orient*, n°59, 2010, pp.33-46.

Laburthe-Tolra, Philippe, " Tsógó chez les Eton ", *Cahiers d'études africaines*, Vol.15, N°59, 1975, pp.525-540.

Lafargue, Paul, "La circoncision, sa signification sociale et religieuse", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, IIIe série, tome 10, 1887, pp.420-436.

Laghzaoui, G., " L'initiation : le corps dans tous ses états.", *Etudes françaises*, Vol.41, N°2, 2005, pp.25-41.

Lahlou, Saadi, "Des aliments tu feras médecine : Hippocrate revisité ", *Cahier de nutrition et de diététique*, Vol.32, Vol.2, 1999, pp.108-113.

Lam, Aboubacry Moussa, " l'étude de l'appartenance de l'Egypte ancienne au monde négro-africain ; instruments d'analyse et méthodologie", *Ankh, Revue d'Egyptologie et des civilisations africaines*, N°1, 1992, pp.27-39.

Le Fourn, Marie, " Alicaments, bonbonnements et autres potions magiques", *Enfances et psy*, Vol.1, N°4, 2004, pp.88-96.

Le Roux, Pierre, " Des Hommes aux Dieux : Boissons fermentées, rituelles et festives d'Asie du sud-Est et au-delà", *Journal of Siam society*, Vol.1 et 2, N°90, 2002, pp.161-178.

Leboeuf, Jean-Paul, " La circoncision chez les Kotoko dans l'ancien pays sao", *Journal de la société des africanistes*, tome 8, fascicule 1, 1938, pp.1-9.

Leiris, Michel, " Rites de circoncision namchi", *Journal de la société des africanistes*, tome 4, fascicule 1, 1934, pp.63-80.

Lemineux, Denise, "Les temps et la fête dans la vie sociale", *Recherches sociographiques*, Vol.7, N°3, 1966, pp.281-304.

Lequément, Robert, " Le vin africain à l'époque impériale", *Antiquités africaines*, N°16, 1980, pp.185-193.

- Lombard, Jérôme, "Le collectivisme africain : valeur socio-culturelle traditionnelle instrument de progrès économique ", *Présence africaine, Nouvelle série*, N° 26, 1959, pp.22-51.
- López, Amadeo, " La fête. Solennité, transgression, identité", *America : Cahiers du Criccal*, Vol.1, N°27, 2001, pp.5-9.
- Malaise, Michel, "Les animaux dans l'alimentation des ouvriers égyptiens de Deir-El-Medineh au Nouvel Empire", *Anthropozoologica*, second numéro spécial, 1988, pp.65-72.
- Manilus, Nicolas, "Tables d'offrandes, Relation à l'animal", *Pharaon*, n°9, 2015, pp.39-44.
- Marganne, Marie-Hélène, "Les remèdes d'origine égyptienne utilisés dans la médecine vétérinaire antique ", *Pallas*, N°101, 2016, pp.205-206.
- Massonsa Wa Massonsa, " Le Maâtisme. Conception endocentrique de l'économie", *Revue semestrielle n°1 : la parole africaine*, 1993, pp.83-154.
- Mathieu, Bernard, " Du conflit archaïque au mythe osirien", *Droit et cultures*, n°71, 2016, pp.85-117.
- Mauss, Marcel, " Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques" *Année sociologique*, seconde série, tome 1, 1923-1924, pp.1-106.
- Mayade-Claustre, Julie, "Don. Que faire de l'anthropologie ?", *Hypothèses*, Vol.1, N°5, 2002, pp.229-237.
- Menu, Bernadette, " La condition de la femme dans l'Égypte pharaonique", *Revue historique de droit français et étranger*, Quatrième série, Vol.67, N°1, 1989, pp.3-25.
- _____, "Fondations et concessions royales des terres en Égypte ancienne", *Dialogues d'histoire ancienne*, vol.21, n°1, 1995, pp.11-55.
- _____, "Maât, ordre social et inégalités dans l'Égypte ancienne", *Droits et cultures*, Vol.1, N°6, 2015, pp.1-21.
- Misuriello, Julie, "La double perception du sable en Égypte ancienne", *Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, N° 61, 2013, pp.42-59.
- Mombo, Michel-Alain, " Les victoires du divin selon l'Égypte ancienne : une relecture des textes funéraires égyptiens (2563-1085 Av. J.-C)", *Revue du CAMES-Nouvelle Série B*, Vol.009, n°2, 2007, 2^e trimestre, pp.93-113.
- Montet, Pierre, "Les tombeaux de siout et de Deir Rifeh", *kêmit*, N°6, 1936, pp.131-163.
- Moreno García, "L'organisation sociale de l'agriculture pharaonique", *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 169^e année, 2014, pp.39-74.
- Moreno, García, "Penser l'économie pharaonique", *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 169^e année, 2014, pp.7-38.
- Moret, Alexandre, " Du sacrifice en Égypte ", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.57, 1908, pp.81-101.
- _____, "l'administration locale sous l'Ancien Empire", *comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 60^e année, n°5, 1916, pp.378-386.

Mpalla Mbabula, " Sur la conception de l'au-delà dans l'Égypte antique", *Revue MINTUNDA (Revue des cultures africaines/Université de Lubumbashi)*, vol.4, Numéro spécial, 2007, pp.87-103.

Mpondo Mpondo, Emmanuel, Ngene Jean Paul et al., " Connaissances et usages traditionnels des plantes médicinales du département du Haut Nyong" *Journal of applied biosciences*, N°133, 2017, pp.11229-11245.

Muller, Jean Claude, " Entre le sept et l'indéterminé. Rites agraires Rukuba", *Anthropologie et sociétés*, Vol.5, N°1, 1981, pp.191-214.

_____, "Du don et du rite comme fondateurs des chefferies. Marcel Mauss chez les Dii du nord-Cameroun", *Cahiers d'études africaines*, Vol. 39, N°154, 1999, pp.387-408.

Netting, Robert, " Beer as a locus of value among the West African Kofyar", *American anthropologist*, Vol.6, 1964, pp.375-384.

Nicole, Cardinal, " Dimensions culturelles et historique de l'usage des psychotropes", *section 1, Contexte général et approches de base*, 1998.

Nnanga Emmanuel, Kidik Pouka, Cathérine, Ngo Boumsong, Philomène Célestine, "Inventaire et caractérisation des plantes médicinales utilisées en thérapeutiques dans le département de la Sanaga maritime : Ndom, Ngambe et Pouma", *Journal of applied biosciences*, N°106, 2016, pp.10333-10352.

Nommo R.D., Tchouamo I.R. et al., "Apiphythérapie à base du miel au Cameroun", *Ethnopharmacologie*, N°44, 2009, pp.56-63.

Obadia, Lionel, " Le « boire », une anthropologie en quête d'objet, un objet en quête d'anthropologie", *Socio-anthropologie*, N°15, 1^{er} sem., 2004, pp.3-30.

Obenga, Théophile, " Méthodologie en histoire africaine : sources locale", *Africa : Rivista trimestrale di studie documentazione dell Istituto italiano per l'Africae l'oriente*, N°4, 1970, pp.437-474.

_____, "Contribution de l'Égyptologie au développement de l'histoire africaine", *Présence africaine, Nouvelle Série*, N° 94, 2^e trimestre, 1975, pp.119-139.

_____, "Introduction générale : Prise de conscience des dimensions mondiales de la vie des peuples noirs", *Présence africaine, Nouvelle série*, N°117/118, 1981, pp.25-35.

_____, "Le maître des animaux : du mythe à l'histoire", *Ankh*, n° 18/19/20, 2009-2010-2011, pp.51-69.

Obritwun, Akoa, " Le travail dans l'histoire africaine, tendances et formes d'organisation", *Institute for development studies*, 2012, pp.1-55.

Otye Elom, Ulrich, " Manger la honte en negro-culture : une analyse ethno-anthropologique des anti-nourritures des rites tso, ndongo et ngii chez les Beti-Bulu du Cameroun", *Acta Lassyensia comparationis, La honte*, 2013, pp.1-8.

_____, "Alimentation et parémiologie dans la socioculture bulu (sud-Cameroun). Ethnanalyse de quelques proverbes", *Voix plurielles*, Vol.10, N°2, 2013, pp.462-473.

_____, "L'être-malade et l'être-un-malade ou comment dire la maladie dans la socio-culture bulu : Une analyse ethno-anthropologique de la souffrance en negro-culture", *Revue algérienne de lettres*, N°2, 2008, pp.1-12.

_____, "La consommation du vin de palme au Cameroun, anthropologie d'un prétexte touristique", *Anthropology of food*, 2018, pp.1-41.

Oum Ndigi, Pierre, "l'Egyptologie, une source majeure controversée de la nouvelle historiographie africaine", *Annales de la faculté des Arts, Lettres et Sciences humaines, Université de Yaoundé I*, Vol.1, N°7, Nouvelle série, deuxième trimestre, 2007, pp.67-931.

Paulme, Denise, "Structures sociales traditionnelles en Afrique noire", *Cahiers d'études africaines*, Vol.1, N°1, 1960, pp.1-14.

Pauvert, Jean Claude, "La notion de travail en Afrique noire", *Présence africaine*, N° 13, 1952, pp.92-107.

Perrault, Gerard, "Les Fang du pays Yaoundé : Noirs et Blancs au Cameroun", *Cahiers d'outre-mer*, n°8, 2^e année, 1949, pp.313-333.

Perreault, Marc, "Rites, marges et usages des drogues : représentations sociales et normatives contextuelles", *Drogues, santé et société*, Vol.8, issue 1, 2009, pp.11-55.

Perrot, Claude-Hélène, "Semailles et moissons dans la région d'Assinie vers 1700", *Journal des africanistes*, tome 60, fascicule 1, 1990, pp.9-25.

Pfouma, Oscar, "l'héritage pharaonique : hommage à C.A. Diop", *Présence africaine*, Nouvelle série, N°149/150, 1989, pp.267-282.

Philippe, Rozin, "Le concept de culturalisme dans les sciences anthropologiques : de Taylor à Lowie", *Le philosopoire*, Vol.2, N°27, 2006, pp.151-176.

Picard-schmitter, Marie-Thérèse., "« l'allégorie de l'Égypte » sur un relief provenant de Carthage", *Revue archéologique*, Nouvelle série, Fsc.1, 1971, pp.29-56.

Pizzarotti, Sabine "Rituels et fêtes dans les temples. Les "Mystères d'Osiris" du mois de *khoïak*", *Revue Egypte Afrique & Orient*, N°67, 2012, pp.31-40.

Platt, B.S., "Some traditional alcoholic beverages and their importance in Indigenous African communities", *Alcool and its nutritional significance*, Vol.14, issue 2, 1955, pp.115-124.

Poitrineau, Abel, "La fête traditionnelle", *Annales historiques de la révolution française*, 47^e année, N°221, 1975, pp.339-355.

Pornin, Gilles, "Nourrir le souffle au passage du deuil. A table à l'heure du repas : demeurer bon vivant au-delà de la vie", *Etudes sur la mort*, Vol.147, N° 1, 2015, pp.155-167.

Pradelles, Charle-Henry "De l'alliance matrimoniale en Afrique, une autre approche", *l'homme*, Vol.155, N°154, 2000, pp.145-158.

Randles, William Graham Lister, "Matériaux pour une histoire du sud-est africain jusqu'au XVIIIe siècle", *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 18^e année, N°5, 1963, pp.956-980.

_____, "La réciprocité en Afrique bantou", *Annales : économies, sociétés, civilisations*, 29^e année, N°6, 1974, pp.1320-1326.

Redon Bérangère, Tallet Gaëlle, "Rencontres, convivialité, mixité, confrontation. Les espaces sociaux de l'Égypte tardive. Introduction", *Topoi*, Vol.20, N°1, 2016, pp.11-23.

Reutter, Linda, "Histoire : des drogues sensorielles : III. De la bière, N. De la Chichia", *Bulletin de la société d'histoire de la pharmacie*, Vol. 14, N°49, 1926, pp.200-203.

Rivière, Claude, "Dieux nourris, hommes vivifiés. Le sacrifice en Afrique noire", *Anthropos*, Bd.98, H.1, 2003, pp.3-7.

_____, "Du sacrifice en théorie", *Anthropos*, Bd.100, H.2, 2005, pp.427-448.

Roussel, Bernard, Juhé-Beaulaton, Dominique, "Les plantes américaines en Afrique tropicale", *Les cahiers d'outre-mer*, N°45-179-180, 1992, pp.373-386.

Sabourin, Eric, "l'entraide rurale, entre échange et réciprocité", *Revue du Mauss*, Vol. 2(N°30), 2007, pp.198-217.

Sapieser, Cathie, "Meskhenet et les sept Hathors en Égypte ancienne", *Études de lettres*, Vol.3, N°4, 2014, pp.1-19.

Sarr, Mouhamadou Nissire, "La représentation du deuil dans les tombes de l'Ancien Empire égyptien", *Ankh*, N° 8/9, 1999-2000, pp.72-85.

_____, "l'éducation relative à l'environnement dans la tradition africaine : une affaire sacrée" *Cahiers Caribéens d'Égyptologie*, N°6, 2004, pp.56-65.

_____, "Cours d'eau en Égypte pharaonique et en Afrique noire moderne", *Ankh*, N°14/15, 2005-2006, pp.128-135.

_____, "La bière et le vin dans la pensée religieuse des Égyptiens de l'Antiquité", *Cahiers Caribéens d'Égyptologie*, N°10, 2007, pp.117-124

Schemeil, Yves, "Déjeuner en paix, banquets et citoyenneté en méditerranée orientale", *Revue française de science politique*, Vol.8, N°314, 1998, pp.349-375.

Scialom, Philippe, "La circoncision : fonctions psychologiques d'un " fossile corporel", *Enfances et psy*, Vol.3, N°32, 2006, pp.105-114.

Seignobos, Christian, "Essai de reconstitution des agrosystèmes et des ressources alimentaires dans les monts mandara (Cameroun) des premiers siècles de notre ère aux années 1930", *Revue d'ethnoécologie*, Vol.5, 2014, pp.1-51

Shiraishi, Soichiro, "From beer to money: labor exchange and commercialization in eastern Uganda", *African studies quarterly*, Vol.9, Issues 1 et 2, 2006, pp.39-63.

Sillans, Roger, "Sur quelques plantes médicinales de l'Afrique centrale", *Revue internationale de la botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, bulletin n°345-346, 1951, pp.407-427.

- Smither, Paul Cummings, "Writing of ḥtp-d'i-nsw formula in the middle and new kingdoms", *Journal of Egyptian Archaeology*, Vol.25, N° 1, 1939, pp.34-37.
- Stragmans, Maurice, " Les fêtes de circoncision chez les anciens égyptiens", *Chronique d'Égypte*, Vol.60, N°119-120, 1985, pp.292-297.
- Suehara, Tatsuro, "Labor exchange systems in Japon and DR. Congo: similarities and differencies", *African studies quaterly*, Vol.9, Issues 1et 2, 2006, pp.55-66
- Sugimura, Kazuhiko, " Les paysans africains et l'économie morale", *Revue de Mauss*, N°30, 2007, pp.185-197.
- Synave, Paul, " Religion égyptienne", *Revue des sciences philosophiques et théologiques*, Vol.17, N°3, 1928, pp.489-490.
- Tabard, René, " Théologie des religions traditionnelles africaines", *Recherches de sciences religieuses*, N° 3, tome 96, 2008, pp.327-341.
- Tague Kakeu, Alexis, "Culture du partage et développement en Afrique noire : le cas des Beti et des Bamiléké du Cameroun précolonial (1600-1900) sous l'éclairage des anciens Egyptiens (3200-332 AV.J.-C)", *SIFOE, Revue d'histoire d'arts et d'archéologie de Bouaké, côte d'ivoire*, N° 4, Deuxième semestre, 2015, pp.49-72.
- Tallet, Pierre, " Le shedeh : Etude d'un procédé de vinification en Egypte ancienne", *Bulletin de l'institut français d'archéologie orientale*, N°95, 1995, pp.459-492.
- _____, "Une boisson destinée aux élites : le vin en Egypte ancienne" *Cahiers de la villa-Kérylos*, Vol.19, N°1, 2008, pp. 39-51.
- Tchandeu, Narcisse Santores, " Cultures lithiques dans les monts mandara du Cameroun", *Cahier « Mégalithisme d'Afrique*, Vo.5, 2007-2009, pp.65-80.
- Testart, Alain, " Echange marchand, échange non marchand", *Revue française de sociologie*, Vol.42, N°4, 2001, pp.718-748.
- Toukia, G.L. Kosh-Komba, E., "Plantes alimentaires d'intérêt médical utilisés par les pygmées de la commune de Pissa (République centrafricaine)", *Int. Biol.Chem.Sc.*, Vol.2, N°8, 2014, pp.517-527.
- Trilles, Thiery, Thiandoun, Barbara, " La drogue dans la fête. Un point d'interrogation aux politiques sanitaires", *Psychotropes*, Vol.9, N°3, 2003, pp.95-103.
- Tsofack, Jean-Benoît, "(Dé) nominations et constructions identitaires au Cameroun", *Cahiers de socio-linguistique*, Vol.1, N°11, 2006, pp.101-115.
- Tubéry, Pierre, Ragot, Jacqueline, "Des modium adscendens. De l'usage traditionnel camerounais contre les hépatites à l'accompagnement des chimiothérapie", *Hegel*, Vol.5, N°4, 2015, pp.268-282.
- Ugo Bianchi, " Seth, Osiris et l'ethnographie", *Revue de l'histoire des religions*, Vol.179, N°2, 1971, pp.113-135.
- Van Baal, Jan, "Offring, sacrifice and gift", *Numen*, Vol.23, Fasc.3, 1976, pp.161-178.

Vermeulen, Thomas, "La mort des humbles en Egypte ancienne. Présentation des pratiques funéraires de la population égyptienne du Nouvel Empire", *Revue encyclopédique multimédia des Arts*, n°187, version 1, 2016, pp.1-26.

Villard, Pierre, " Ivresse dans l'Antiquité classique", *Histoire, économie, société*, Vol.7, N°4, 1998, pp.443-459.

Vkolíneć, Youri, " Tristesse rituelle et lamentations funéraires en Egypte antique", *Revue d'histoire des religions*, Vol.225, N°2, 2008, pp.163-197.

Walker, André, Sillans, Roger, " Le bananier plantain au Gabon, variétés et usages divers", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, N°113, 1931, pp.18-27.

_____, "Les plantes utiles au Gabon. Essai d'inventaire et de concordance des noms vernaculaires et scientifiques. Descriptions des espèces, propriétés, utilisations", *Journal d'agriculture traditionnelle et botanique appliquée*, N°2-5-6, 1995, pp.232-262.

Weber, Jacques, " Structures agraires et évolution des milieux ruraux. Le cas de la région cacaoyère du centre-sud-Cameroun", *Cah.O.R.S.T.O.M, Sér.Sc.hum.*, Vol. XIV, N°2, 1977, pp.113-139.

Willis, Justin, " Drinking crisis", change and continuity in cultures of drinking in sub-saharian african", *African journal of drug and Alcohol studies*, Vol.5, N°1, 2006, pp.1-5.

Zaborowski, Sigismond, " Origine des plantes cultivées et de la culture dans l'Afrique noire. Usages et peuples de l'Afrique occidentale : Les Sabangas", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, IVe série, tome 4, 1893, pp.508-532.

_____, "De la circoncision des garçons et de l'excision des filles comme pratiques d'initiation", *Bulletin de la société d'anthropologie de Paris*, IVe série, tome 5, 1894, pp.81-104.

Zaki, May, " La table d'offrandes conservées au musée de l'agriculture du Caire (inv.1354)", *ENIM 4*, 2011, pp.103-106.

Zempléri, Andras, " Anciens et nouveaux usages sociaux de la maladie en Afrique", *Archives des sciences sociales des religions*, 27^e année, N°54.1, 1982, pp.5-9.

Zipcy, Emile, Pellissier Floriane. Lemordant, Denis, "Ethnopharmacologie camerounaise", *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, Vol.23, N°1-3, 1976, pp.1-17.

Thèses et Mémoires

A- Thèses

Akare Biyoghe, Béatrice, " Conceptions et comportements des Fang face aux questions de fécondité et de stérilité, regard anthropologique sur une société patrilineaire du Gabon ", Thèse de Doctorat nouveau régime en Ethnologie-Anthropologie, Université de Lorraine, 2010, 381p.

Anaïs Martin, " Le corps en Egypte ancienne. Enquête lexicale et anthropologique", Thèse de Doctorat/PhD en Egyptologie, Université Paul Valéry-Montpellier III, 2013, 716p.

Apisay Ayafor, Eveline, " L'au-delà, la vie et la mort dans l'univers égypto-africain : le cas des conceptions kemet et haut-Ngemba dans le nord-ouest Cameroun" Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2014, 416p.

Bingono Bingono, François, " Nkúl Bəwú : le tambour des morts chez Bəti-Búlu-Faŋ", Thèse de Doctorat/PhD en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2013, 560p.

Brou Konan, Denis, "l'alcoolisme en Côte d'Ivoire", Thèse de Doctorat de 3^e cycle en sociologie, Faculté des Lettres, Arts et Sciences humaines, institut d'ethno-sociologie, 1991, 537p.

Datido, Ismaila, " Pratiques agricoles et rites au nord-Cameroun : contribution à une analyse anthropologique de l'interface technique-sacré chez les Nyem-Nyem et les Mboum de l'Adamaoua", Thèse de Doctorat/PhD en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2016, 380p.

De Garine, Eric, " Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (nord-Cameroun), Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université de Paris X, 1995, 278p.

De Thebochet, Marie-Paule, " Des sociétés secrètes aux associations modernes (la femme dans la dynamique de la société bəti (1887-1966)", Thèse de Doctorat en Histoire, Université de Paris, 1970, 542p.

Dogmo, Celestine Colette, "Le christianisme occidental à l'épreuve des valeurs religieuses africaines : le cas du catholicisme en pays bamiléké au Cameroun (1906-1995)", Thèse de Doctorat en Histoire, Université lumière Lyon 2, 2004/2005, 335p.

Domergue, Dominique, " Politique coloniale française et réalités coloniales", Thèse de Doctorat d'Etat en Histoire, Université de Paris I Panthéon Sorbonne, 1984,

Efoua Mbozo'o, Samuel, " La mission presbytérienne américaine et les mutations religieuses et sociales chez les peuples du sud-Cameroun (1919-1939)", Thèse de Doctorat 3^e cycle en Histoire, Université Jean Moulin, Lyon, 1981, 472p.

Essele Essele, Kisito, " Continuités et innovations sonores des cérémonies funèbres des Eton du sud-Cameroun", Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université Paris Ouest Nanterre La défense, 2016, 353p.

Forka, Leyepey Formine, " Patterns of food consumption in Cameroon: contrasting oral history and genetic evidence from 1850 to 1985", Thesis of degree of Doctor of philosophy in History, The University of Yaoundé I, 2015, 550p.

José-Essi, Micheline Marie, " Sida et sorcellerie chez les Boulou de la Mvila dans le sud-Cameroun", Thèse de Doctorat/PhD en Anthropologie médicale, Université de Yaoundé I, 2007, 420p

Massiera, Magali, " Les divinités ophidiennes Nəou Nehebkaou et le fonctionnement des Kaou d'après les premiers corpus funéraires de l'Egypte ancienne", Thèse de Doctorat en Egyptologie", Université Montpellier 3 Paul-Valery, 2013, 474p.

Mbarga kana, Jean Marie, " Partis politiques et élites dans le développement sociopolitique et économique de la "région" de Kribi (1884-1966)", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012, 365p.

Mboyi, Moukanda, Laure Cynthia, " La pratique des échanges commerciaux dans la société précoloniale du Gabon : XVIe-XIXe siècles", Thèse de Doctorat en Histoire, Université Michel de Montaigne de Bordeaux 3, 2013, 369p.

Enkam, Chamberlain, " Etude comparée des structures des anciens égyptiens et des Bamiléké de la période précoloniale ", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2017, 410p.

Njalla, Alexandre, "Maladies infantiles et thérapeutique chez les Ewondo : contribution à l'étude d'un système de soins en négro-culture", Thèse de Doctorat/PhD en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2015, 489p.

Nomadisa, Céline Geoffrey, "Boire avec les morts et la pachamama : une anthropologie de l'ivresse rituelle et festive dans les Andes boliviennes", Thèse de Doctorat en Anthropologie, Université de Nice Sophia Antipolis, 2013, 605p.

Richard, Marie-Caroline, " Pharmacognosie et traitements gynécologiques en Egypte ancienne", Thèse d'exercice pour l'obtention du diplôme de Docteur en pharmacie, Université François-Rabelais de Tours, 2014, 130p.

Sali, " Famine et insécurité alimentaire au nord-Cameroun (1930-1999) Etude historique", Thèse de Doctorat/PhD en Historique, Université de Yaoundé I, 2011, 421p.

Tague Kakeu, Alexis, " Le sous-développement dans l'Afrique indépendante au regard du développement dans l'ancienne Egypte et le pays bamiléké de la période précoloniale", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2006/2007, 482p.

The-Bochet, Marie-Paule de, " Des sociétés secrètes aux associations modernes (les femmes dans la dynamique de la société Béti), Thèse de 3^e cycle en Histoire, Université de Paris, 1970, 540p.

Youchawo Moghap, " Les Tikar du Cameroun : Etude historique des origines à 1961", Thèse de Doctorat/PhD en Histoire, Université de Yaoundé I, 2014, 530p.

B- Mémoires

Abigaëlle, Richard "Fonctions sociales et idéologiques des représentations iconographiques de danse de l'Egypte pharaonique", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Montréal, 2004, 110p.

Afu Kunock, Isaiah, " Alcoholic beverages and developmental issues: A case study of Batibo subdivision (nord west province, Cameroon)", B.A Anthropology, University of Yaoundé I, 2006, 109p.

Anaba Naambow, Christelle Edwidge "nɔ̀g̀p̀i : Lí, « diagnostic » chez les Dií de l'Adamaoua au Cameroun : contribution à une anthropologie médicale", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé, 2010, 151p.

Ata Mvogo, Ernest, " Pouvoir politique traditionnel et développement local au Cameroun : contribution à une anthropologie des relations entre chefs, populations et bien-être", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2010, 185p.

Bolo Mballa, Michèle Carmèle, " Les rites de purification béti à Mvolye entre 1901 et 1998", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2015, 167p.

Botnem Mbe, Ruth, " Les félins en négro-culture. Le cas du chat, du lion et du léopard chez les Egyptiens anciens et les Basaa du Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2010, 166p.

Datchoua Poutcheu, Fabrice Roberto, " Les sacrifices magico-religieux chez les Fe'e Fe'e de l'ouest-Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2008, 95p.

Diazé Tétsassi, Marlyse Béatrice, " La symbolique des offrandes et des lieux de culte dans la religion traditionnelle bamiléké : des origines à l'implantation des premières sociétés missionnaires", Mémoires de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007, 116p.

Eone, Michel, "Maât/Mataa/Mee ou éthique de vérité-justice des Egyptiens anciens et des Africains modernes : Essai d'Approche historique du droit africain", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003-2004, 174p.

Fokou, Gilbert, " Les pratiques religieuses de l'ouest-Cameroun : contribution à une ethnologie des cultures du terroir bamiléké ", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2001, 106p.

Fosso, Albert Grand," La mort bamiléké à la lumière de l'expérience égyptienne ancienne et ses incidences sur l'action catholique chez les Bamiléké de l'Ouest-Cameroun de 1965 à nos jours", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003/2004,155p.

Fotso, Jean De Dieu, "/Keng/ ; « l'arbre de la paix » chez les Bafou. Contribution à une étude ethnographique d'une culture de l'Ouest-Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2005, 109p.

Gankem, Jules Bernard," Les donations au clergé traditionnel bamiléké : un cas patent de parenté culturelle avec l'Egypte pharaonique", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2004, 117p.

Hakou Tchekounang, Diane Philolla, " Aliments et société en pays bamiléké (XX^e-XXI^e siècle)", Mémoire de DEA en Histoire, Université de Ngaoundéré, 2008, 56p.

Haman Adama, Yves,"Bière et société dans l'extrême-nord du Cameroun de la période française à 2008", Mémoire de DEA en Histoire, Université de Ngaoundéré, 2008, 58p.

Jouego Fotso, Aurelle Carole, " Urbanisation et dynamique culturelle chez les Ewondo de Yaoundé : Etude anthropologique", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, 171p.

Kouanang Ottou, Reine Stéphanie, " Alimentation et funérailles chez les Bagangté de l'Ouest-Cameroun : une étude anthropologique", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, 155p.

Majeau, Antoine, " La bière et la terre : l'attachement au lieu à travers les microbrasseries québécoises", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Montréal, 2017, 155p.

Mana, Yadjji," imbázlá, « la bière de mil » chez les Guiziga de l'extrême-nord Cameroun : contribution à une anthropologie alimentaire", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2008, 98p.

Mbeng Dang, Hanse Gilbert Le Prince, " Nguélémendouka et la colonisation allemande 1850-1916", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2005.

Mbock II, Yvonne Germaine, " Procréation et médecine en Afrique noire (essai sur la thérapeutique traditionnelle de stérilité et de l'accouchement difficile chez les Basaa du sud-Cameroun)", Mémoire de DES en Anthropologie, Université de Yaoundé, 1988, 125p.

Mbonji Edjenguélé, " Essai sur les rites relatifs au veuvage de la femme et son évolution dans le temps chez les Pongo du Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Université de Yaoundé, 1979.

Mendouga, " La dynamique du deuil au Cameroun : le cas des Beti", Mémoire de DEA en sociologie, Université de Yaoundé I, 2005, 116p.

Mevoula, Léonie, "l'au-delà dans les sociétés bété du sud-Cameroun précolonial et de l'Égypte pharaonique : Etude comparée", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012, 179p.

Ndanga, Céline, "NəBATùfoGə" Libérer sexuellement la veuve : lévirat rituel et sexualité des veuves bamiléké de Bagangté (ouest-Cameroun)", Mémoire de Maîtrise en Anthropologie médicale, 2005, 104p.

Ngo Mbem, Marie Mylène, " La religion de l'Égypte ancienne et la religion des Basaa anciens du sud-Cameroun : essai d'histoire comparée", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2004, 95p.

Ngo Nlend, Nadeige Laure, "Le calendrier et la mesure du temps chez les Egyptiens anciens et les Basaa du Cameroun", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2003/2004, 104p.

Ngo Nsoa, "Le sepat ou « nome » égyptien et le sàpiá ou « espace agraire » basaa : approche historique d'une organisation sociale et économique de l'Afrique ancienne et moderne", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2002/2003, 92p.

Ngono, Yves Victor, " Théologie de l'oblation en Afrique : Essai sur la symbolique des offrandes chez les anciens Egyptiens et les Beti du sud-Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2012, 167p.

Nyindié, Roger, " La maïziculture dans l'évolution socio-économique et culturelle chez les Tikar de (1954-2000)", Mémoire de maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007, 97p.

Onji'i Esonno, Gerard Paul, " L'Abàçàç, corps de garde et espace de communication chez les Fang d'Afrique centrale, préfiguration des réseaux sociaux modernes", Mémoire de Master, Université de Yaoundé II, 2015, 105p.

Ossah, Francis Sthève, " Désignation, production et représentation de la bière et du vin dans l'Afrique traditionnelle et actuelle : cas des Bulu du sud-Cameroun de 1790 à 2012", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2015, 171p.

Owona, Maurice Fils, " Pratique et importance du rite tso'o dans la société Etenga, de la période précoloniale à l'année 1987", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2007/2008, 85p.

Pegha Pegha, Alain Roger, " La cosmogonie égyptienne et la cosmogonie Basaa du Sud-Cameroun : Approche historique d'un continuum culturel entre l'Égypte pharaonique et l'Afrique noire moderne", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 1999/2000, 90p.

Pekeleke Atewah, Monica, "The place of raphia palm in the culture of the Awing people", Master degree in Anthropology, The University of Yaoundé I, 2003.

Piaplié, Rodrigue, Marcellin, " Conception de la maladie et pratiques médicales chez les anciens Egyptiens et les Bayangam de l'ouest-Cameroun", Mémoire de Master en Histoire, Université de Yaoundé I, 2014, 181p.

Saint Louis, Karine" Les scènes de Musique dans les tombes privées de l'Égypte ancienne : étude d'un mode de représentation", Mémoire de Maîtrise ès Arts en Histoire, Université de Montréal, 2007, 223p.

Stevens, Joyce Am, " Social and cultural factors related to drinking patterns among the blackfeet ", Master of Arts, University of Montana, 1969, 91p.

Tessier, Arnaud," Le Monomotapa au XVI^e siècle : Une société sans Etat", Mémoire de Master 2 en Histoire, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, 2016, 116p.

Tremblay, Mathieu," Du territoire au boire : la bière artisanale au Québec", Mémoire de Maîtrise en Ethnologie, Université de Laval, 2008, 144p.

Yiwa Mbokouiko, Françoise, " Le repas rituel « tətá mbomtətá » pendant le deuil chez les Ti de l'ouest-Cameroun : contribution à une anthropologie des rites", Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé I, 2014, 119p.

Zambo, Charles Richard, "La mort et les cérémonies funéraires chez les Eton du Cameroun : Dimensions historiques et anthropologiques", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2002/2003,130p

Rapport relié

"Rapport annuel du gouvernement français sur l'administration sous-mandat des territoires du Cameroun pour l'année 1923", Gouvernement français,1924, 219p.

Sources

Sources électroniques

Akyeampong, Emmanuel, Ntewusu S.," Rum gin and maize: deities and ritual change in the Gold Coastduring the atlantic era (16th century to 1850)"[En ligne]<https://journals.openedition.org/afriques/1651#quotation> ,consulté le 18/05/2018.

Animiste.afrikblog.com/archives/2009/01/08/12020369.html, consulté le 21/03/2018.

Anonyme, " Fête d'opet"[En ligne]https://fr.wikipedia.org/wiki/fête_d'opet,consulté le 10/07/2018.

Anonyme, " Fête ouag"[En ligne] https://fr.wikipedia.org/wiki/fête_ouag, consulté le 10/07/2018.

Anonyme, " Fête sed"[En ligne]<https://fr.wikipedia.org/wiki/Fête-sed>, consulté le 09/07/2018.

Anonyme, " Les aliments ou aliments fonctionnels, reflets du contexte alimentaire actuel"[En ligne]www.couples familles.be/index.php ?option=com., consulté le 21/04/2018.

Anonyme, "Banquets et fêtes" [En ligne] nefernathy.e-monsite.com/pages/les-loisirs/ banquets-et-fetes.html, consulté le 08/07/2018.

Anonyme, "Belle fête de la vallée"[En ligne]https://fr. wikipedia.org/wiki/ Belle_ fête_ de_ la_ vallée, consulté le 10/07/2018.

Anonyme, "Bière artisanale et bière importée : histoire d'une industrie en Afrique"[En ligne]www.rfi.fr/contenu/20100316-bière-artisanale-bière-importée-histoire-une-industrie-afrique, consulté le 27/06/2018.

Anonyme, "Brasserie primitive et premiers rites agraires" [En ligne]www.beer-studies.com/world-history/first-villages_first-brews/beer_and_agrarian_rituals ,consulté le 18/03/2017.

Anonyme, "Circoncision, un rituel millénaire sur la sellette"[En ligne]https://www.herodote.net/circonsion-synthèse-1869.php,consulté le 20/072018.

Anonyme, "Histoire d'une boisson : la bière"[En ligne]www.ledifice.net/7507-1.html,consulté le 20/12/2018.

Anonyme, "La fête ouag : fêtes en Egypte antique " [En ligne] aime-vouvant.over-blog.com/article-la-fête-ouag-fêtes-en-Egypte-antique-65209534.html, consulté le 10/07/2018.

Anonyme, "Le mariage coutumier"[En ligne]www.ayaas.net/carnet/vie et mort/mariage.php.2011, consulté le 05/07/2018.

Anonyme, "Maison de bière dans l'Egypte antique"[En ligne] fr.wikipédia.org/wiki/Maison_ de_ bière_ Wikipédia,encyclopédie libre, consulté le12/12/2018.

Anonyme, "Maison de la bière dans l'Egypte antique"[En ligne] https://fr.wikipedia. or/wiki/ Maison_ de_ bière_ dans_ l'Egypte_ antique ,consulté le 09/07/2018.

Anonyme, "Quelques rites bété"[En ligne]www.culturevive.com/bet/fang/rites.htm,consulté le 05/07/2018.

Anonyme, " Il y a cinq mille ans, les Egyptiens se soignaient avec du vin"[En ligne]www.futura-sciences.com,consulté le 18/11/2017.

Anonyme, " La bière utilisée comme médicament et moyen de paiement dans l'Egypte antique"[En ligne]h ttps:// lesavoir_perdudesanciens.com/2018/02/la-bière-était-utilisée-comme-médicament-et-moyen-de-paiement-de-paiement-dans-legypte-antique,consulté le 21/04/2018.

Anonyme, " Les fêtes", [En ligne] http://jfbgradu.free.fr /egypte/LA%20RELIGION/ LES%20FETES/ LES% 20FETES. php3, consulté le 20/04/2020.

Anonyme, " Les fonctions des fêtes d'un point de vue philosophique" [En ligne] https://tecfa/teaching/UVlibre/0001/bin59/Spsycho.htm, consulté le 08/07/2018.

Anonyme, " Une longue histoire et une grande biodiversité", [En ligne] https://www.grain.org/article/entries/5012-une-longue-histoire-et-une-grande-biodiversité,consulté le 21 /04/2018.

Anonyme, "Beer-parties et patronage de la brasserie" [En ligne] [www.beer-studies.com/ world-history/first-villages-first-brews/surplus_of_starch_social_diffrentiation/beer-parties](http://www.beer-studies.com/world-history/first-villages-first-brews/surplus_of_starch_social_diffrentiation/beer-parties), consulté le 17/03/2018.

Anonyme, "Khamsim" [En ligne] <https://fr.wikipedia.org/wiki/khamsim>, consulté le 20/12/2018.

Anonyme, "l'Égypte" [En ligne] www.mademoiselle.com/nouvel-an-antique310221, consulté le 14/07/2018.

Anonyme, "Présentation et offrandes des épis dans le domaine funéraire" [En ligne] [museum.agropolis.fr/ pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm](http://museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm), consulté le 08/02/2020.

Anonyme, "La formule d'offrande" [En ligne] http://users.belgacom.net/stelesegyptiennes/formule_offrandes.htm, consulté le 06/07/2020.

Anonyme, "Le vin dans la pharmacopée ancienne : Alban Aribaud, les compères de grand goussier" [En ligne] www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1937_num_25_98_11081_t1_0_080_0000_2, consulté le 18/04/2018.

Anonyme, " La tombe de Nebamom, British Museum" [En ligne] [http://pecadille.Net /2014/11/09/la-tombe-de-nebanom-british-museum](http://pecadille.Net/2014/11/09/la-tombe-de-nebanom-british-museum), consulté le 02/07/2020.

Ayodélé Talla, " Les pratiques médicales traditionnelles en Afrique" [En ligne] [ethiopiennes.REFER.sn/spip.php ? article 632](http://ethiopiennes.REFER.sn/spip.php?article632), consulté le 24/04/2018.

Bastide Roger, Alleau René, " La magie" [En ligne] [https:// www.universalis.fr/encyclopedie/magie/](https://www.universalis.fr/encyclopedie/magie/), consulté le 23/03/2018.

Caillé, Alain, " Du don comme réponse à l'énigme du don, débat autour de l'énigme du don de Maurice Godelier" [En ligne] <https://www.journaldumauss.net/?Du-don-comme-reponse-a-l-enigme-du>, consulté le 24/03/2018.

Cedifr.blogs.usj.edu.lb/2014/02/11/du-rituel-comme-institution-fondamentale-retour-sur-frazer-mauss-et-hubert, consulté le 21/03/2018.

Crapeton, Elise, " Politiques baniwa de la boisson : usages et représentations de l'alcool chez les Indiens évangéliques de l'Amazonie, [En ligne] journals.openedition.org/nuevomundo/69033, consulté le 07/03/2018.

Dantier, Bernard "Le don contre l'abandon", Texte d'une intervention au colloque "Québec/Copylet, sur le don et l'utilisation pédagogique du livre sur internet tenu au cégep de Chicoutimi [En ligne] https://classiques.uqac.ca/contemporains/gerbier_bertrand/doncontre-donrelationsvoisinage/Don_contre-don.html, consulté le 20/03 /2019.

De Heusch, Luc, " Bantou" [En ligne] https://www.universalis.fr/encyclopédie/bantou/#i_88223 consulté le 23/03/2018.

Dellier, Julien, Rouvellac, Eric, Guyot, Sylvain " Le vignoble sud-afriacien dans l'ère post-apartheid, entre transformation et continuité" [En ligne] <https://journals.openedition.org/echogeo/13343> consulté le 15/12/2018.

dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/religions+traditionnelles+africaines/fr-fr/, consulté le 17/03/2018.

Dortier, Jean François, " Beuverie et sexe : curieux rite de l'Égypte antique"[En ligne]<https://www.scienceshumaines.com/beuverie-et-sexe-curieux-rite-de-l'-egypte-antique.fr15214.htm/>, consulté le 15/05/2020.

egyptefascinante.e-monsite.com/pages/mythologie/osiris.html (consulté le 20/12/2018.)

egyptophile.blogspot.com/2016/04/labiere-une-boisson-connue-et-deifiee.html, consulté le 18/11/2017.

[Fr.wikipedia.org/wiki/Bastet#F.c3.AA_Ce_de_Bubastis](http://fr.wikipedia.org/wiki/Bastet#F.c3.AA_Ce_de_Bubastis), consulté le 05/07/2017.

fracademic.com/dic.nsf/frwiki/62382, consulté le 02/01/2018.

Guedje N., Fonkap B., Nkong A., " Le genre garcinia (Guttiferae au Cameroun), diversité et utilisations traditionnelles" [En ligne] <https://scholar.google.fr/>, consulté le 05/04/2018.

Guilhou Nadine, "l'offrande des épis par le roi : le pharaon nourricier" [En ligne] museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/rites/offrandes_roi.htm., consulté le 08/02/2020.

<http://aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-de-min-fetes-en-egyptes-antique-65706627.html>, consulté le 02/07/2019.

<http://aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-de-sokar-fete-egypte-antique59320589.html>, consulté le 02/07/2019, consulté le 02/07/2019.

<http://aimevouvant.over-blog.com/article-la-fete-ouag-fetes-en-egypte-antique-65209534.html>, consulté le 02/07/2019.

<http://djolo.net/wpcontent/uploads/2014/07/Akhet19juillete1405732085400.jpg>, consulté le 02/07/2019.

<http://generationekang.com/2018/07/gabon-les-grandes-batailles-chez-les-ekang-woleu-ntem.html>, consulté le 03/07/2019.

<http://jfbradu.free.fr/egypte/SIXIEMES/temple/temple.html>, consulté le 11/12/2019.

<http://www.cosmovisions.com/medecineEgyptienneChrono.htm>, consulté le 07/07/2019.

http://carnetsdevoyages.jeanlou.fr/Autour_de_LIBREVILLE/Le_Bwiti_au_PK12/, consulté le 07/04/2021

<http://www.dehonsformationhouse.com/wp-content/uploads/2016/11/La-pratique-de-la-r%C3%A9conciliation-en-Afrique.pdf>, consulté le 20/05/2020.

<http://www.eceveno.com/courses/lecon-n2-comment-quand-et-ou-est-ne-le-vin/>, consulté le 20/10/2019.

<https://www.istockphoto.com/fr/vectoriel/d%C3%A9esse-%C3%A9gyptienne-d%C3%A9esse-bastet-gm165791153-18107655>, consulté le 06/04/2021.

<https://fr.m.wikipedia.org>, consulté le 14/02/2021.

<http://www.egypte-ancienne.fr/images/hathor.jpg>, consulté le 02/07/2019.

<https://www.revue nouvelle.be>, consulté le 15/02/2021.

<https://pza.sanbi.org/abrus-precatorius-subsp-africanus>, consulté le 04/01 /2021.

<https://www.medium.com>, consulté le 14/02/2021.

<http://www.eloris.fr/wp-content/uploads/2015/01/robe-mariee-egypte-antique.jpg>, consulté le 03/07/2019.

<http://www.koregos.org/fr/thomas-vermeulen-la-mort-des-humbles-en-egypte-ancienne/>, consulté le 17/04/2020.

http://www.shenoc.com/Esclavage_en_Egypte_Noire_Antique.htm, consulté le 13/04/2020.

<https://dandanjean.files.wordpress.com/2016/12/louxor.jpg?w=676>, consulté le 02/07/ 2019.

<https://dominiquepillette.wordpress.com/2013/12/04/165-jpg/>, consulté le 03/07/2019.

https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Festin_et_sc%C3%A8ne_de_beuverie.jpg, consulté le 02 /07/2019.

https://fr.wikimini.org/wiki/medecine_dans_l'Egypte_antique, consulté le 18/11/2017.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/F%C3%AAteSed#/media/Fichier:SFEC-L-MEDINETHABU15.JPG> ,consulté le 02/07/2018.

<https://fr.wiktionary.org/wiki/bi%C3%A8re#%C3%89tymologie>, consulté le 20/10/2019.

https://i.skyrock.net/5045/46835045/pics/2829803778_1.jpg, consulté le 02/07/2019.

https://i.skyrock.net/8127/83798127/pics/3097941705_1_3_1SgWH7Z0.jpg ,consulté le 07/07/2019).

https://img.lemde.fr/2017/12/08/86/0/926/462/688/0/60/0/ad84f07_139511fbre4.d6i7.jpg, consulté le 02/07/2019.

<https://journals.openedition.org/rhr/docannexe/image/6043/img-6.jpg> consulté le 17/07/2019.

https://miro.medium.com/max/1000/1*jxPNQm1eXOmrz8kDaQxomA.jpeg, consulté le 03/07/2019.

<https://mythologica.fr/egypte/civil/agriculture.htm>, consulté le 12/11/2017.

<https://savoirdhistoire.wordpress.com/2015/09/24/sexe-sur-le-nil-le-papyruspornographique-de-turin/>, consulté le 07/03/2020.

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f3/P1200346_Louvre_peinture_tombe_Ounsou_N1431_rwk.jpg, consulté le 16/12/2018.

https://web.facebook.com/644890318911393/photos/ekang-fangbeti-la-danse-initiatique-ozila-en-dansant-lhomme-d%C3%A9passait-leslimite/912117365522019/?_rdc=1&_rdr, consulté le 02/07 /2019.

https://web.facebook.com/644890318911393/posts/1562919420441807/?_rdc=1&_rdn, consulté le 02/07/2019.

<https://www.1001cocktails.com/magazine/109405/biereegypteantique.html>, consulté le 07/07/2019.

<https://www.amazinggabon.com/fr/portfolio/fang/>, consulté le 09/01/2020.

<https://www.amazon.fr/Paris-Louvre-princesse-Nefertibet-postale/dp/B00F1WJEZE>, consulté le 05/05/2020.

<https://www.btobeer.com/actualites/produits-industries/cravatees-ou-calebassees-a-la-decouverte-des-bieres-d-afrique>, consulté le 27/06/2018.

<https://www.calaoshop.com/fr/collections-priv%C3%A9es/132-grand-masque-fang-ngil.html>, consulté le 03/07/2019.

<https://www.contrepoints.org/2013/02/24/115961-comment-la-bière-a-change-le-cours-de-l'humanité>, consulté le 05/05/2018.

<https://www.istockphoto.com/fr/photo/statue-dosiris-au-temple-mortuaire-de-hatshepsut-%C3%A0-deir-el-bahari-egypte-gm1226287208-361263942>, consulté le 06/04/2021

<https://www.egypte-ancienne.fr/osiris.htm>, consulté le 07/07/2019.

<https://www.egyptos.net/egyptos/viequotidienne/les-grandes-fetes-de-min.php>, consulté le 02/07/2019.

<https://www.google.fr/search?q>, consulté le 02/07/2019.

<https://www.maatdebelgique.be/enfance.html>, consulté le 03/07/2019.

https://www.memoireonline.com/08/15/9238/m_Lab-corps-de-garde-et-espace-de-communication-chez-les-Fang-dAfrique-centrale-Une-prefi17.html, consulté le 03/07/2018.

<https://www.merveilles-du-monde.com/Pyramides-d-Egypte/Necropole-Gizeh.phple>, consulté le 11/12/2019.

https://www.osirisnet.net/docu/fêtes_sokar_nehebkaou_bastet_et_oignons_/fêtes_sokar_nehebkaou_bastet_et_oignon, consulté le 23/03/2018.

https://www.osirisnet.net/tombes/nobles/rekhmire100/rekhmire100_10.htm, consulté le 03/07/2020.

<https://www.pinterest.cl/pin/355432595581252690/>, consulté le 03/07/2019.

https://www.researchgate.net/figure/Egyptien-consommant-une-biere-avec-une-paille-Source-Drink-and-be-merry-wine-and_fig4_316454819, consulté le 12/12/2019.

<https://www.superprof.fr/ressources/inc/uploads/fiches/20652-carte-egypte.gif>, consulté le 07/07/2019.

<https://www.universalis.fr/encyclopédie/rites-de-passage/3-les-rituels-collectifs>, consulté le 21/03/2018.

https://www.egyptos.net/egyptos/viequotidienne/medecine_traitement.php, consulté le 18/11/2017.

jennysolmy.com/remèdes-médicaux-de-legypte-ancienne, consulté le 17/11/2017.

Jolly, Eric, " Bars et cabarets du pays dogon"[En ligne] [Journals.openedition.org/socio-anthropologie/3999](https://journals.openedition.org/socio-anthropologie/3999), consulté le 11/11/2019.

[Jsbradu.free.fr/egypte/LA% RELIGION/LES%ZOFETES.php3](http://Jsbradu.free.fr/egypte/LA%20RELIGION/LES%20ZOFETES.php3), consulté le 20/12/2018.

Jsbradu.free.fr/egypte/sixièmes/agriculture/agriculture.html, consulté le 18/11/2017.

Kassis, Diane, " Les alicaments protègent notre santé " [En ligne] les-alicaments-protègent-notre-santé-.html, consulté le 21/04/2018.

Kuate, P. Joseph, " Pratique de la réconciliation dans les traditions africaines"[En ligne][http://www.Dehons formation house.com](http://www.Dehons%20formation%20house.com), consulté le 21/05/2020.

Legypteantique.com/transport, consulté le 14/11/2019.

Lengrand "Maât, fondement de la pensée égyptienne" [En ligne]<https://renneegypto.free.fr>, consulté le 23/04/2020.

Mbarga, Joseph Pascal "La valeur de la femme dans la société traditionnelle Bəti-fang"[En ligne] [https:// www.google.fr/search?source=hp&=_ri5XMGSF8mAi-gP-P2KiA](https://www.google.fr/search?source=hp&=_ri5XMGSF8mAi-gP-P2KiA), consulté le 05/2018.

medecineegypte.canalblog.com/pages/la-pharmacopée-en-egypte-ancienne, consulté 18/11/2017.

Pierrotti, Nelson, "La première grève connue de l'Histoire"[En ligne]<https://www.egyptos.net/>,consulté le 10/04/20.

www.1001cocktails.com/magazine/109405/bière-egypte-antique.html,consulté le 12/11/2017.

www.association-les-genets.com/article-25-levin-son-histoire-html,consulté le 20/12/2018.

www.destination-senegaloriental.com/rep-visiter_senegal/ido7/le_pays_bassari_et_les_minorités_éthniques.html, consulté le 21/03/2018.

www.efferversciences.com/addictions-l'alcool-et-l'-histoire.html, consulté le 18/11/2017.

www.egyptos.net/egyptos/actualité-egypte/le-tahtib-un-art-martial-egyptien-pluri-millenaire-vivant-php, consulté le 18/10/2019.

www.fr.wikipedia.org/wiki/Tahtib, consulté le 18/10/2019.

www.fr.wikipedia.org/wiki/sport_dans_%Egyppte_antique,consulté le 18/10/2019.

www.legypteantique.com/medecine-en-egypte-antique.php,consulté le 18/11/2017.

www.legypteantique.com/medecins-et-medecine.php,consulté le 18/11/2017.

www.lisapoyakama.org/quel-est-le-sens-des-offrandes-et-des-sacrifices-dans-la-tradition-africaine-2/,consulté le 26/03/2018.

www.mom.fr/image_carto/.../loret/0990-5952_1968_bul_2_p7-11.pdf.,consulté le 18/11/2017.

www.museedespeuplesdelaforêt.org/presentation-du-peuple-ekang/,consulté le 19/03 /2018.

www.passioncereales.fr,consulté le 13/11/2017.

www.phytocure.ca/FR_Bienfaitsvin.asp, consulté le 18/04/2018.

www.racontemoi/histoire.com/2015/04/16/bière-vin-picole-legypte-ancienne, consulté le 18/11/2017.

Youmini, Guy Martial, " Le vin de palme, une boisson traditionnelle de prix" [En ligne] journalprovidence.com, consulté le 05/07/2017.

Sources orales

N°	Noms et Prénoms	Age	Statut social	Lieu d'entretien
1	Abeng Christine	76 ans	Cultivatrice	Nyazanga le 03/11/2018
2	Abondo Albert Emmanuel	48 ans	Technicien en bâtiment	Nkolnda le 03/08/2018
3	Afetan Ntou'ou Ferdinand	89 ans	Ancien chauffeur	Nyazanga le 03/07/2018
4	Asso'o Medjo Alice Marie	86 ans	Ménagère	Mekamemvom le 12/11/2018
5	Atangana	49 ans	Producteur de vin de palme	Nkolnda le 23/11/2018
6	Atyamelam Rosalie	58 ans	cultivatrice	Ndjatom le 27/12/2018
7	Bang Bang Moise	68 ans	cultivateur	Ebolowa le 28/11/2017
8	Bilo'o Jean De Dieu	52 ans	notable	Nyazanga le 04/01/2018
9	Biyebe Adolph	79 ans	Instituteur retraité	Nyazanga le 03/12/2018
10	Eba Zanga Angeline	84 ans	Cultivatrice	Nyazanga le 03/01/2018
11	Ebiana Akono	55 ans	Initié dans la tradition fang-béti-bulu	Ebolowa le 19/01/2018
12	Edjimbi Claude	30 ans	Enseignant	Yaoundé le 22/08/2018
13	Ekoua Adeline	56 ans	Cultivatrice	Nyazanga le 03/12/2018

14	Eloundou Jean Valère	54 ans	Conseiller à la chefferie Nsimalen	Nsimalen le 09/08/2018
15	Essissima François	91 ans	Patriarche de Nsimalen cultivateur	Nsimalen le 09/08/2018
16	Essomba Etoundi Stanislas	41 ans	Technicien en maçonnerie	Yaoundé le 10/11/2018
17	Essomba Jean Marie	45 ans	Agriculteur et producteur de vin de palme	Nkolinda le 23/11/2018
18	Etah Gabriel	46 ans	Pompiste	Nkolinda le 14/09/2018
19	Etoundi Owona	59 ans	Chauffeur et planteur	Essazok le 02/10/2018
20	Félicité	50 ans	ménagère	Yaoundé le 05/09/2018
21	Gaba Gabriel	70 ans	cultivateur	Ndjatom le 25/10/2018
22	Kogola Henry	71 ans	cultivateur	Ndjatom le 25/01.2018
23	Maman Paul	86 ans	ménagère	Nkoovos le 28/11/2018
24	Manga Mbatsogo	32 ans	chauffeur	Essazok le 02/10/2018
25	Marie Bernadette	54 ans	ménagère	Essazok le 02/10/2018
26	Mbarga Eva	59 ans	cultivateur	Yaoundé le 31/10/2018
27	Mbarga Lucas	52 ans	Notable	Essazok le 02/10/2018
28	Mbomeyo Emmanuel	70 ans	Cultivateur	Ekoumdoum Nkogné le 15/11/2018
29	Meka Michel	43 ans	Agriculteur	Nkolinda le 14/09/2018
30	Melame Moise	90 ans	Ancien d'église et notable	Nyazanga le 04/01/2018

31	Mengue Marie	73 ans	Cultivateur	Ebolebola le 16/08/2018
32	Mete Mengue Honorine	67 ans	Cultivatrice	Efoulou le 15/11/2018
33	Mfoula Eyenga	62 ans	Cultivateur	Ngomessan I le 17/07/2018
34	Moto Essa Marcel Didérot	66 ans	Animateur en langue bulu à CRTV sud	Ebolowa le 28/11/2017
35	Ndoutoumou Mba Myriam	81 ans	Ancienne d'église	Ambam le 15/08/2018
36	Ngbwa Assako	38 ans	Menuisier	Nkolnda le 14/09/2018
37	Nlanelou'Ossah Lisette	65 ans	Agent de l'Etat retraité et commerçante	Ebolowa le 13/10/2018
38	Ntolo Francis	42 ans	Initié dans la tradition fang- béti-bulu	Ebolowa le 08/01/2018
39	Ntsala Joseph	62 ans	Notable du village Akono I	Yaoundé le 13/10/2018
40	Nyatte Zacharie	71 ans	Retraité Camrail	Ebolowa le 16/07/2018
41	Offa Akoa	49 ans	Planteur	Essazok le 02/10/2018
42	Okono Ndo Ruben	94 ans	Cultivateur	Abiete le 28/11/2017
43	Olle Ndjalla Samson Pierre	85 ans	Cultivateur	Nyazanga le 03/01/2017
44	Oloumane Martin	61 ans	Instituteur contractuel retraité	Nko'obon le 21/11/2017
45	Ondoua Ntimbena	36 ans	Machinsite	Yaoundé le 10/11/2018
46	Ongola Jean Calvin	46 ans	Cadre Camrail	Yaoundé le 10/11/2018

47	Owona Etoa	56 ans	Menuisier	Essazok le 02/10/2018
48	Oyono Zang Kevin	43 ans	Vigile	Yaoundé le 13/10/2018
49	Yene Obam Martine	69 ans	Cultivatrice	Mvog man Ze le 25/10/2018
50	Zo'o Jackson	62 ans	Cultivateur	Nkolinda le 29/10/2018

Encyclopédies, dictionnaires et glossaires

A- Encyclopédies

Kete Asante Molefi., Mazama Ama, (eds.), *Encyclopédia of African religion*, united states of america, sage publications, 2009.

Moreno García, Juan Carlos, Willeke Wendrich. et al. (eds.), *UCLA Encyclopedia of Egyptology*, Los Angeles, UCLA Library, 2016.

Salomone, Frank A. et al. (ed.), *Encyclopédia for religious rites, rituals and festivals*, London, Routledge, 2004.

Shillington, Kevin, (ed.), *Encyclopédia of African history*, vo.1-3, New York, Fitzneuy Dearbon, 2005.

B- Dictionnaires

Abomo, Maurin Marie-Rose., *Parlons boulou, : langue bantoue du Cameroun*, Paris l'Harmattan, 2006.

Antelme, Ruth Schumann, Rossini, Stéphane, *Dictionnaire illustré des dieux d'Egypte*, Paris, Editions du rocher, 2003.

Biyogo, Grégoire, *Dictionnaire comparé égyptien, fang-béti, de la coappartenance kemit-ekang. L'Egypte et l'Afrique en quête d'éternité*, Paris, Imhotep, 2012.

Bonte, Pierre, Izard, Michel, (eds.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991, 755p.

De la croix, Jean-François., *Dictionnaire historique des cultes religieux, établis dans le monde depuis son origine jusqu'à présent*, Paris, Vincent, Imprimeur-libraire, 1770.

Dictionnaire universelle, 4^e édition, Paris, Hachette/EDICEF, 2007.

Dortier, Jean-François., (ed.), *Dictionnaires des sciences sociales*, Auxerre, Editions sciences humaines, 2013.

Galley, Samuel, *Dictionnaire fang-français et français-fang suivi d'une grammaire fang*, Lyon, Editions Henri Messeiller, Neuchâtel (Suisse),

Mourre, Michel, *Dictionnaire encyclopédique d'histoire*, Paris, Bordas, 1978.

Paoupard, Paul, (ed.), *Dictionnaire des religions*, Paris, PUF, 1989.

Posener, Georges, (ed.), *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, Fernand Hazan, 1959.

Seymour-Smith, Charlotte, *Dictionnaire of Anthropology*, Macmillan, Press LTD, 1986.

C- Glossaire

1- Les vocables en langue ékang

Abá minlañ : Lieu de causerie

Abi ou mebi et nyak : Fèces, excréments, déféquer

Abog : Danse, fête

Abón : Section, morceau, tronçon. *Abón òsoé* désigne alors une portion de rivière ou du fleuve

Akon : Lance

Alúg alúg : Mariage plein

Alúg edzaé : Le mariage de requête

Alúg étsig zeñ : Le mariage qui coupe le chemin aux ajournements et aux complications ordinaires

Alúg éyiam : Mariage de remplacement

Alúg mə : Mariage d'échange ou de contrepartie

Amvam : Mouche piquante

Angomo ou *minkonda* : met de manioc

Avin ou *mevin* : Pus

Awoum, bidou, ésôk, ébae : Produits forestiers qui servaient à augmenter la teneur éthylique du vin de palme

Ayañ ñkôkh, aboñ ekaba, l'éñgoma ñkôkh : Canne à sucre dure à sucer

Azobe, azee mbimi : enterrement, funérailles

Bekón : Espace réservé aux bazimu intelligents ou aux existants

Bèta ou *ènèyam* : Très grand

Bèvévéé : Vivants

Bewu : Défunts

Bidi bi awu : La nourriture du deuil

Bidi : Nourritures

Bod-mekən : Les hommes des grands rites

Bômolo : Qualité de vin indésirable

Ebín : Enfant sans pouvoir social

Ebis : Adolescent qui n'est pas encore circoncire

Ebolobola : Ce qui est cassé ou têtes brulées

Ebom : Visite de deuil, cérémonie de deuil

Ebong awu : Grande A veillée

Ebudi ngom esani : Fermeture du tambour de l'*ésani*

Ebùs matango : Vin de palme ou de raphia non distillé

Ebùs : Vin de palme qu'on fermente avec l'*ésôk*

Edjam eyassi : Casser la hutte

Edjem nyeng : Danser le *nyeng*

Edu ñkôhh : meilleure canne à sucre

Ekamba : Gros gibier, venaison, personne bornée et étrangère

Ekiege bidi : Dégustation de la nourriture

Ekop : Peau

Ekud awu : Ouverture solennelle du deuil

Elam : Piéger

Elang : Qui refuse de tout faire

Eliiti : Dot donné à l'occasion d'un mariage

Eloup zoe : Arrière-train du chien sauvage

Emo minlañ : Monde visible, concret, palpable, matériel. Ce monde est aussi désigné par les *Ekan si ndôn*

Emog awu ou ésog : Concertation familiale du deuil

Emvem : Espace intermédiaire entre *song* et *ôlot bôt*

Enamgal : Lieu de prise de fusils

Endam ou *yom* : Fleuve dans la cosmogonie ékan

Enongal : Prise de fusil

Esob mis : Décrassage

Esoe meyok : séance d'aspersion de vin

Esôgô amos : Concertation du jour

Esôñ ñkôhh : Une des meilleures cannes à sucre

Esoŋ : Cœur du palmier

Esu falak : Face la latérale de la maison

Etam abialé : Lac de naissance

Etchouc : Sorte de vieux récipient permettant de recueillir le vin de palme. D'habitude c'est souvent un vieux gallon qui est utilisé.

Etogo bidi : Fertilité du sol

Etôk kekáá : Caisse rectangulaire fabriquée à base de planches pour recevoir les fèves fraîches de cacao

Etsam suluk : Dispersion des fourmis

Etsigi awu : Coupure de la mort

Eva'a som : Soustraire de la fatigue

Eves : Os

Evom : Sorte d'insectes-parasites qui a l'habitude de dévaster les champs

Eyama awu : Banquet organisé un an après l'enterrement

Falak nda : Derrière la maison

Fon : Joie

Hàà : Vin de palme ou de raphia distillé

Kón : Esprit du mort

Kondé : gallon militaire

Kuí ou *sùàn* : Arriver à un lieu

Malamba, melamba ou *nofia* : Vin obtenu par fermentation du jus de canne à sucre

Mañ : Mer, océan

Mbîne à ñkôhh : Canne à sucre de couleur noire

Mbitum : Porte-parole

Mebor meyô : Prendre le deuil

Mèkoto : Idée de virage

Melele : répétition du rituel exécuté lors de l'enterrement

Menda me bôt : Les familles

Mengorkom ou *ambwandjan* : Vocables qui servent à désigner la bière distillée à partir du maïs chez les Ekgang

Menyu ou *enyu* : Boissons enivrantes, boire

Mesong : Les tombes

Metunenga me Zamba : Offrande à Dieu

Meyân : Oignon de fertilité

Meyô : Maison où est le mort

Meyo 'o mekon : Vin fait à base de bananes

Meyok et bilam : Breuvages à forte dose d'alcool

Meyok me kekáá : Vin de cacao

Meyok mezam : vin de raphia

Meyok m'álén : vin de palme

Meyong meyeme : Village des ancêtres qu'on localise outre-tombe

Mfàka, mèkótò : Idée de chemin

Mimbardé bikòn : Sorte de breuvage fabriqué à partir du plantain et exclusivement réservé aux chefs traditionnels

Mingengan : Devins-guérisseurs

Mingongon : Vieilles demoiselles du village, ménopausées et détentrices du pouvoir traditionnel spécifique et parfois la sorcellerie

Minkang : Valeureux ou les terribles

Monefam : Garçon

Moneminga : Fille

Mpere : Bière faite à base de maïs

Mpwala esse : Insolents esse

Mvôn ou npwangos : Enfant qui brave l'épreuve d'initiation

Mvœ : l'ordre dans sa plénitude

Nbwël : Sorcellerie

Ndo ébom : Oter le deuil par une danse fôble, vêtement du deuil

Ñgagha ñkôhh : Fausse canne à sucre

Ngam : Exprime l'idée de ceux qui appartiennent au même camp

Ngom : Total des présents ou cadeaux rendus par celui qui les a perçus lors du bilaba

Ngón : courge

Ngón : La lune

Ngoulemakong : Force des lances

Njem : Adversaire insulté pendant la cérémonie bilaba

Nkan : Armes ou troupes engagées dans la guerre

Nkate foe : Messager

Nkoketyé : Tronc de fer

Ñkôkh : Canne à sucre encore petite

Nkokon : Le malade

Nkom : Esclave ou prisonnier de guerre

Nkongmekak : Barrières érigées pendant les périodes de guerre

Nkpkweut : Vin de palme

Nnem : Sorcier

Nnya-modo : Homme-mère

Ñôñ dúlù ou *ñôñ zen* : Prendre la route

Nsak : Biens autochtones échangés entre les familles pendant la période de soudure lors du *bilaba*

Nselang : La cour où on ne veut rien faire

Nsili awu : Demande des causes de la mort du défunt

Nsis : Artères, veine

Nsising : Ombre

Nson : Chair

Nsôsôl : Le garçon qui n'a pas encore traversé l'épreuve de la circoncision

Nsuba : Dot

Ntobo : Celui qui quitte sa famille pour aller s'installer ailleurs

Ntol : Aîné

Ntɔn : Grand bâton à fouir, en bois, dur et énorme. Ce bâton se nomme oyébé, mbázoa ou *tombo*. Ce terme renvoie aussi au verbe se nourrir ou au vocable nourrissoir

Ɔnam ngon : met de pistaches

Oba kutu : Rocher dans la cosmogonie ékang

Odontol : Nom de la boisson éponyme qui vient d'une marque de pâte dentifrice très populaire au Cameroun dans les années 90

Okon : La maladie

Oloa ou *olo'o* : Esclave

Olot bôt : Le carrefour dans la cosmogonie ékang

Onyae : *Mbita kola*

Osuí ou *òsoé* : Grande rivière ou fleuve

Otòñ : Ruisseau ou rivière

Oyanga : Cri émis par les femmes

Pwata : bière produite à partir du maïs et du manioc sans recourir à la distillation

Pwatolo : Guerre

Sàfia, sèfia, sâfia : espace cultivé

Sandie : Pagne

Sañ : Aigre

Seb : Couper

Sí bivôlvôla bi mam : terre clinquante, du brouillon, de la camelote, de l'artifice

Sí mimfufub : Demeure des âmes pures, des bons ou des saints ayant reçu une vie de pureté

Tolendón ou *totolan* : Lieu qui se trouve plus bas que le séjour des esprits. C'est le lieu par excellence où sont envoyés les grands pécheurs

Tsali ou *mone mediane* : Enfant adultérin

Va meyo : Etre en deuil, porter le deuil, être triste

Ve meyo : Lever le deuil

Wulu : Faire un voyage vers un lieu précis. Son pluriel est *mulu*

Yeñ : Flotter. Son pluriel est *məyən*. C'est à partir de ce radical que les termes *nmeñ* (étranger) ou *beyeyñ* sont nés

Zamba : Divinité suprême

Ze, zam : enterrer un homme, être enterré

Zebe, zee, zambe, zame : être enterré

2- Les vocables en égyptien ancien

3h : Vocable qui désigne à la fois la bière et le vin mais aussi l'esprit qui se nourrit du vin

3ht : Inondations

3km, nhrhr : Etre triste

Bnrt/bnjw : Terme qui se rapporte à la bière, au palmier dattier ; au vin de dattes, au jus de dattes et aux sucreries

Chébou : Offrandes

ḏwhdy : Etre malade

Djed mdw : Paroles dites ou à prononcer

ḏm : Générations, classes d'âges

ḏsrt : Vocable au masculin qui désigne aussi la bière. C'était aussi une boisson produite par la déesse Mnqt, déesse de la bière par excellence

dwt : Royaume des morts qui correspond au monde inférieur. Ce vocable renvoie aussi à adoration ou adoré, aube, matin, aurore

ḏzy.t : Le maléfique

fḥb : Dans rituelle ou circoncision

fḥt3m : Débarrasser du prépuce

h3p : Caché secret

h3ty-n wh3t : Gouverneur de l'oasis du nord

haq nozmou : Bière douce

haq : Bière odianaire

ḥb : Fête

ḥb.t : Le rituel

ḥbì : Réduire

ḥbj : Etre en fête

ḥkt nḏm : La bière sucrée

ḥkt : Bière d'orge

ḥnmt : Céréales utilisés pour fabriquer la bière

ḥpr/šḥpr : Changer, transformer, muer, devenir

ḥrj-ḥb : Prêtre officiant

ḥ'w netjer « corps divin »

jh : Pleurer

jhj : Pousser une plainte

jhm : Soupirer, gémir

jjḥkb : Deuiller, se plaindre

Jrp # ymw : Vin de Pelusium

Jrp 3mwj : Vin de Hamoui

Jrp dšr : Le vin rouge

Jrp ḥ3mw : Vin qui vient de la région d'Imaou

Jrp Hr : Vin provenant de Syrie

Jrp jmt : Vin de Boutou, une ville du Delta

Jrp jmt : Vin provenant de la région de Tell-al-Faroum-Nebsha

Jrp m 3' : Le vrai vin ou le bon vin

Jrp mḥwj : Vin de Basse-Egypte

Jrp mḥwj : Vin de la Basse-Egypte

Jrp n ḥ3t : Vin provenant des oasis

Jrp n jmr : Vin provenant de Amor ou Amourou, territoire du nord de la Syrie entre Ghom et la méditerranée

Jrp n jtru jmntj : Vin provenant de l'ouest du Nil

Jrp n k3yt nfr : Le vin de joie ou vin qui aiguise l'appétit

Jrp n kmt : Vin provenant d'Egypte

Jrp n rdj : Vin provenant de Hardais ou Kynopolis

Jrp n t3rw : Vin provenant de la ville de Sile

Jrp ndm n k3 n kmt : Le vin sucré provenant des jardins

Jrp 'ndt : Vin provenant de Bousiris

Jrp nfr n p3 Hb sd : Le bon vin de bonne qualité pour la fête sed

Jrp nfr n pr wsh : Le bon vin de Qaser Choueita

Jrp nfr nfr : Le vin de bonne qualité

Jrp Sds : Vin de l'ouest de Bahriya

Jrp sh̄t : Vin des champs ou territoires inondables

Jrp šm 'j : Vin de Haute-Egypte

Jrp S̄tt : Vin de l'Asie

Jrp Swnw : Vin de Peluse

Jw, jww : Cri de douleur

jwj : Eléments mous qui composent le corps djed

kap/kep : Initiation de puberté

kemet : Art, technique, façon de procréer

kheper : Dieux des transformations

Maât : Déesse de la vérité, de la justice, de l'ordre

Mnq : Lait, c'était aussi une boisson offerte aux divinités et aux morts

Mnt : Lieu où sort l'eau qui irrigue les champs de cultures

mshnt : Destinée

nđm : Bière fabriquée à partir de la groseille

netjery : Etat divin

npjt : Graine

nwj ou *w3đwr* : La mer

P3wr : Vin aigre et de qualité indésirable

Pk3 : Plante dont les fruits permettaient de produire la bière en Egypte antique

qbhw : Marais

qs.wbj3 : Eléments durs qui composent le corps djet

rennt : Chance

rmj : Pleurer

rp ndm : Vin sucré

š3jj : Sort

Sarackh : Repas servi après la bénédiction

Sb3-Hr-hnty-pt : Etoile d'Horus, chef du ciel

šđh nwt : Shedech d'embaumement

Sénétjer : Encens

sepat : Espace cultivé

sh-ndb3-đđ : Ecrit-de-paiement

sh-n-s 'nh : Document de l'alimentation

shpt : Breuvage souvent offert aux divinités et mentionné dans les textes des pyramides et de l'époque Saïte

šht : Cultures vivrières

shtp jtn : Autre nom d'Akhenaton qui signifie « celui qui satisfait Aton »

shwy n 3pdw : Fiel d'oiseaux

Šmw : Maladie

Sndwt/Sndt.jt : Pagne de cérémonie

s'nh : Alimentation

spn : Plante ayant permis de produire la bière en Egypte ancienne

špnn : Fruit de la plante *spn*

špnt : Terme qui désigne au Moyen Empire le vase du vin et le vin lui-même

th (*teckh*) : Etat divin obtenu après avoir bu le vin. Sekhmet est garante de cet état

tm : couper

W3g : Se réjouir

Wdj ou *rdj sbh* : Pousser un cri

Wh3t rsyt : Tribut de l'oasis du sud

wḥmmswt : Vin de la répétition des naissances

INDEX ALPHABETIQUE DES NOMS

A

Abana, 115
 Abbé Prévost, 56
 Abbe Walker, 53
 Abydos, 66, 70, 75, 79, 164, 222, 321, 379
 Adanson, 57
 Ahmès, 115
 Akhenaton, 66, 75, 93, 194, 565
 Akhet, 147, 158, 159, 162, 198, 219, 231,
 232, 235, 248, 268, 274
 Alain Bourgeois, 16
 Albert Lopez, 56
 Alexandre, 3, 22, 50, 51, 53, 111, 118, 125,
 336, 439, 516, 529, 536, 543
 Aloysius Horn, 51
 Alsace, 418
 Altermüller, 268
 Amarna, 64, 67, 75, 93, 158, 191
 Ambuun, 110, 257, 374, 523
 Amenhotep, 9, 65, 75, 158, 194, 272, 353,
 382, 530
 Amenhotep III, 66, 158, 194, 272, 353
 Amenotep III, 66
 Amon, viii, 74, 75, 104, 116, 157, 159, 160,
 161, 164, 181, 194, 207, 234, 245, 264,
 273, 279, 281, 293, 382, 408, 450, 451,
 452
 Amonet, 104
 Amor, 9, 63, 564
 Amourou, 9, 63, 192, 564
 Aniba, 74
 Ankhmahor, 342, 346
 Ankh-ma-hor, 121
arki, 47, 48, 84, 85
 Ashanti, 362
 Assinie, 538
 Assouan, 5, 77, 353
 Athéné, 40
 Athyr, 231, 235
 Atokh enyin, 14
 Aton, 64, 67, 75, 202, 565

Aubert, 495
 Auguste Chevalier, 59
 Aun Asil, 73
 Azande, 372

B

B.B. Diop, 36
 Ba, 326, 364, 530
 Bagnall, 77
 Bahriya, 9, 63, 564
 Ballas, 70
 Bandarás, 59
 Bangala, 60
 Bantou, 548
 Banziris, 59
 Barbot, 55
 Bashi, 110
 Basse-Egypte, 9, 63, 69, 202, 234, 261,
 278, 296, 406, 564
 Basse-Nubie, 5
 Bast, 112, 154
 Batsenga, 12
 Bebehni, 363, 387
 Bedik, 221
 Begn, 15
 Bembé, 59
 Bengale, 59
 Bénoué-Congo, 13
bidí., 47, 255
bilaba, 48, 49, 85, 402, 403, 410, 412, 415,
 420, 421, 422, 533, 560, 561
bilam, 47, 560
 Bird, 55, 227, 521
 Biton, 51
 Bokula, 60
 Bouhem, 74
 Boulaq, 74
boulló, 59
 Bourguignon, 495
 Bourounga, 59
 Bouto, 9, 63, 66, 72, 79, 164, 405

Bouyer, 279, 300
 Brazza, 51, 57, 84
 Bubastis, 154, 155, 182, 270, 401, 403,
 405, 549
 Bukusu, 221
Buza, 59

C

Cada Mosto, 54
 Canaan, 14
 Cannan, 14
 capitaine Roche, 54
 Caucase, 6, 23
 Charan, 14
 Chari, 53, 56, 59, 518
 Chatelain-Coutois, 141
 Chevalier, 53, 59, 182, 518
 Ciga, 109, 213
 Clapperton, 57
 Cohens, 214
 Colin Clark, 250
 Columelle, 77
 Copans, 214
 Coptos, 77, 234, 243, 249, 256, 273, 281
 Cush, 14
 Cycurgue, 78

D

Dabrowski, 59
 Dakhla, 63, 223
 Dakoua, 56
 Dame de Byblos, 163
 Dapper, 58, 83
 David Tait, 217
 de Langle, 51
 Dedale, 78
 Deir-El-Medina, 436
 Deir-El-Medineh, 64, 223, 442, 443, 452,
 536
 Delta, 5, 70, 72, 77, 79, 92, 112, 192, 208,
 243, 321, 405, 564

Demagnet, 57
 Dendérah, 94, 154, 156, 162, 163, 165,
 235, 246, 248, 256, 266, 267, 269, 288,
 299, 303, 304, 526
 Descola, 495
 Deshasheh, 114
 Diego Gomes, 54
 Díí, 290
 Diodore de Sicile, 40, 77, 244
 Dioscoride, 40, 76, 481
 Dja et Lobo, 12
 Dja-et-Lobo, 52
 Djoser, 66, 210, 264, 279
 Dominiek, 136
 Doumet, 56, 57
 Douville, 60
 Dybowski, 56, 61, 529

E

Eban, 15
 Ebolowa, 12, 37, 52, 102, 107, 122, 141,
 170, 204, 429, 431, 440, 445, 452, 553,
 554, 555
 Ebriés, 56
èbùs, 48, 87
 Edfou, 154, 155, 156, 159, 235, 236, 253,
 266, 287, 303, 382, 529, 530
 Edgar Morin, 334
 Edward Bunett Taylor, 293
 Efulan, 12
 El hawawish, 363, 366, 387
 Emile Durkheim, 176, 293, 299
 Epiphi, 231, 266, 267, 268, 287, 304
 Esaïe, 14
 Eschyle, 78
ésôk, 7, 48, 88, 557, 558
 Estelle Sajo Nana, 50
 Eytan, 15

F

Fang-Beti-Bulu, 25, 50, 51, 84, 89, 96,
122, 199, 201, 281, 428, 430, 453, 464,
465
Fayoum, 5, 77, 79, 193
Fernando Pô, 55
Foucault, 176, 519
Frazer, 262

G

Ga, vii, 50, 58, 78, 85, 86, 87, 88, 89, 500,
520
Garstang, 70
Geb, 247, 310, 312
Georges Balandier, 15
Georges Ganguilhem, 466
Gerard Perrault, 50
Ghoms, 9, 63
Giza, 68, 219, 342, 343, 363, 366, 387
Gizeh, 72, 209, 219, 352, 435, 551
Greenberg, 13
Guidar, 361
Guitanya, 54
Gunu, 494
Gustave Martin, 60
Guthrie, 13, 48
Gutkind, 214

H

hàà, 7, 47, 48, 88
Hadjerai, 25
Hamoui, 9, 63, 563
Hâpi, 232, 233, 234, 235, 236, 349
Harakhte, 378
Hardais, 9, 63, 564
Haremheb, 378
Hatchepsout, viii, 65, 115, 159, 160, 162,
223, 227, 273, 291, 357, 421, 426, 428,
446, 450, 452
Hathor, vii, 75, 76, 100, 137, 153, 156, 161,
162, 163, 165, 178, 179, 180, 181, 182,

184, 194, 235, 256, 266, 267, 268, 269,
274, 282, 287, 288, 299, 303, 304, 305,
323, 378, 401, 415, 417, 424, 463, 481,
499, 513, 526, 528, 533

Haute-Volta, 222, 521
Haut-Nil, 2, 7, 12, 13, 17, 59
Haut-Ogoué, 51
Hébreux, 14, 15
Heh, 104
Héliopolis, 163, 180, 193, 194, 316, 317,
320, 321, 403, 405
Heqet, 140
Hermopolis, 104, 193
Hérodote, 16, 40, 60, 77, 112, 121, 122,
139, 141, 142, 155, 157, 322, 343, 345,
401, 406, 483, 526, 527, 531
Hierakonpolis, 70
Homère, 78
Honorine Bikong Adié, 50
Horus, viii, 66, 100, 104, 116, 155, 156,
160, 164, 166, 235, 262, 268, 274, 275,
276, 287, 311, 316, 317, 320, 321, 364,
378, 382, 404, 434, 444, 446, 447, 499,
513, 529, 565
Houssou, 418
Houy, 74, 76, 158
Hutchinson, 146, 432, 534
Hyksos, 99

I

Imaou, 70, 181, 564
Inti, 114
Inyanga, 58
Isefet, 271, 272, 274, 325, 403, 413, 465
Isert, 57
Isis, 71, 99, 100, 104, 120, 140, 164, 236,
246, 248, 260, 262, 275, 318, 321, 322,
323, 365, 378, 405, 499, 514, 526, 528

J

Jean Boyala, 388

Jean Capart, 121
 Jean François Gotanègre, 56
 Jean Lock, 55
 Jelliffe, 288

K

Ka, viii, 206, 314, 390
 Kakondy, 58
 Kara, 109
 Karet, 92
 Karnak, vii, viii, 9, 115, 121, 159, 161, 165,
 202, 207, 235, 236, 253, 450, 451, 452
 Keket, 104
 Khamsim, 548
 Khnoum, 100, 235, 314, 364, 499, 514
 Kla, 418
 Kokomba, 218
 Kom Ombo, 261
 Komo, 51
 Kongo Masa, 286
 Kor, 74
 Kwango, 60
 Kya, 75
 Kynopolis, 63, 564

L

L'Abbe Walker, 53
 l'hydromel, 25, 50, 51, 55, 56, 83, 372, 500
 Labat, 56, 527
 Lambaréné, 51
 Lander, 55
 Langouassi, 56, 57
 Laos, 417
 Largeau, 53
 Le Blanc, 60
 Lemmet, 88
 Lewis, 495
 Limpopo, 57
 Loango, 60
 Lot, 14

Louxor, vii, 69, 159, 160, 162, 165, 270,
 272, 304, 396, 407
 Lusambwa, 284

M

Maât, 180, 189, 267, 271, 272, 273, 274,
 281, 291, 312, 313, 325, 382, 403, 409,
 412, 413, 414, 431, 434, 439, 465, 536,
 544, 552, 565
 Mahasna, 70
 Makir, 15
 Malqata, 64, 66, 158
 Mandara, 265, 523
 Manyoumas, 61
 Marc Bloch, 35
 Marc Ropivia, 13, 14
massangas, 60
 Maya, 93
 Mbalmayo, 12
 Mbam et Kim, 12
 Mbo, 419
 Mboum, 257, 265, 532, 542
 Mbum, 259
 Mc Govern, 482
 M-Carty, 292
 Mechir, 231
 Medinet Habou, 77, 115, 164
 Meeks, 315, 532
 Mefou Afamba, 12
 Mehemet Ali, 56
 Mekire, 15
 Mekomo, 52
 Memphis, 66, 72, 92, 93, 138, 234, 243,
 249, 256, 273, 281, 299, 340
 Meo, 417
 Meremptah, 75
 Mererouka, 342, 346
 Mernptah, 230, 232
 Méroé, 16
 Meryt, 75
 Mesorê, 231

Metjer, 68
meyo 'o mekon, 53
meyok, 7, 23, 47, 48, 87, 90, 113, 275, 367,
 373, 384, 387, 476, 558
 Milo, 15
mimbo, 53
 Min, viii, 127, 159, 160, 243, 249, 254,
 256, 261, 262, 263, 264, 266, 270, 273,
 276, 286, 288, 292, 293, 294, 299, 304,
 310, 499, 513, 527
 Minlaaba, 53, 429
 Minou, 234, 281, 293, 294
 Moba, 259
 Mobaye, 59
 Monbouhous, 61
 Monomotapa, 290, 546
 Montou, 75, 194
 Moré, 14
 Moyenne-Egypte, 72, 192
 Musée, 78, 497
 Mvila, 52, 391, 542
mvog manzë, 53, 119
 Mvolyé, 52, 236

N

Nakhtmin, 66
 Namchi, 125
 Nandi, 127
 Nanga Rabia, 12
 Nathan, 71, 185, 495, 526
 Nawédeba, 109
 Nay-Amon, 92, 194
 Nefertiti, 75
 Neith, 253, 324, 403, 405
 Neper, 275
 Népri, 256, 262, 294
 Neuchâtelois, 60
 Newton, 55
nganga, 462, 464, 487
ngom, 49, 358, 558
 Ngwazip, 39

Niakht, 63
 Niams-Niams, 61
niamtadi, 53
 Niger-Congo, 13
 Nil, 4, 5, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 36, 56,
 60, 63, 64, 70, 74, 77, 79, 96, 112, 134,
 156, 158, 160, 161, 197, 199, 207, 210,
 230, 232, 233, 234, 235, 236, 242, 244,
 246, 249, 253, 273, 281, 293, 296, 303,
 308, 309, 326, 349, 472, 530, 534, 564
njem, 49, 422
 Nkang, 52
 Nkolo Foe, 359
nkpkweut, 48
 Noé, 213
 Noun, 104, 235, 242, 310, 318
 Nout, 248, 310, 312, 316, 318
 Ntonga, 493, 494
 Nubie, vii, 5, 13, 17, 56, 61, 72, 74, 115,
 193, 406, 441
 Nyord, 315

O

Obobogo, 52
 Okü, 13
 Olamze, 52
 Ondoua Engute, 13
 Orphée, 77
 Osiris, viii, 28, 29, 63, 71, 75, 78, 100, 104,
 116, 139, 147, 157, 163, 164, 165, 232,
 242, 246, 247, 248, 249, 256, 260, 261,
 272, 275, 276, 309, 310, 311, 312, 314,
 315, 316, 319, 320, 321, 322, 323, 326,
 348, 365, 371, 377, 378, 379, 383, 463,
 465, 521, 526, 528, 538, 540
 Ouadjyt, 115
 Oubangui, 53, 56, 59, 61
 Ouidah, 57
 Ounyamouézi, vii, 54, 55

P

Pachons, 231, 262
 Pahouin, 3, 50, 53, 62, 83, 85, 420, 421,
 422, 423, 480, 516
 Paopi, 231
Pata, 59
 Paul Barguet, 325
 Paul Bohannam, 217
 Paul Claudel, 140, 141
 Paul du Chaillu, 53
 Payni, 231
 Pelusium, 9, 63, 563
 Pépi, 154, 352
 Pepy II, 115
 Peret, 231, 442
 Pharmouthi, 231
 Philips, 57
 Pierre Claver Zeng, 14
 Pierre Warnier, 465
 Pieter de Marces, 57
 Pito, 58
 Platon, 213
 Pline, 6, 77, 244, 481, 500
 Plutarque, 164
Poitou, 58
Pombé, 56, 58, 59
 Pondo, 221
 Popokabaca, 60
 Potagos, 53
 Ptah, 138, 234, 248, 378
 Ptolémée IX, 235, 253
 Puth, 14
 Pythagore, 77, 120

Q

Qaser Choueita, 10, 64, 564

R

R. Hertz, ix, 331, 332, 347
 Râ, 104, 155, 158, 231, 322
 Rabelais, 485, 543

Ramesseum, 92, 363, 378, 497
 Ramsès II, viii, 66, 75, 78, 93, 115, 116,
 148, 157, 164, 193, 194, 201, 205, 209,
 225, 230, 232, 235, 236, 238, 253, 260,
 261, 279, 286, 288, 291, 292, 296, 345,
 378, 396, 441, 446, 451, 452, 528
 Ramsès VI, 75
 Ramsès XI, 66
 Rapt, 502
 Rê-Atoum, 163, 179, 180
 Rekhmirê, 74, 207
 René Caillé, 55, 56, 58, 534
 René Dussaud, 300
 Richard Thurnwald, 293
 Rio Gabon, 55
 Rio Nuñez, 55
 Robert Boillot, 60
 Robertson Smith, 299
 Roche, 54, 524
 Rukuba, 286, 537
 Rwa, 286, 391, 529

S

Sabiny, 228
 Saga, 286
 Sahara, 16, 17, 33, 38, 62, 226, 385, 444,
 446, 453, 468, 502, 520
 Saïte, 261, 324, 565
 Sanaga, 12, 240, 479, 493, 537
 Sao Tomé et Príncipe, 12, 55
 Saqqarah, 66, 68, 70, 91, 121, 133, 154,
 342, 343, 373
 Sara, 14
 Satni, 340
 Schweinfurth, 56, 61
 Sebekhotep, 74
 Sekhmet, viii, 96, 153, 154, 158, 179, 180,
 182, 245, 336, 463, 498, 499, 513, 566
 Senmout, 65
 Sennâr, 56
 Servejean, 314

Seth, 157, 233, 271, 272, 274, 316, 317,
321, 382, 404, 434, 444, 446, 463, 465,
540
Séthi 1^{er}, 66, 193, 279, 291
Shi, 15
Shou, 180, 313
Sibma, 15
Sichem, 14
Sile, 564
Sima, 15
Simha, 15
Sinaï, 5, 163, 209, 210, 211
Sirus, 260
Sobek, 256, 261
Sodabi, 82
Sokar, viii, 243, 248, 249, 254, 256, 273,
276, 281, 299, 304, 417
Sokaris, 249
Solon, 78
Sopdet, 158
Soter II, 235, 253
Sothis, 231
Sotho, 109
Specke, 59
Stanley, 56, 61
Strabon, 76, 112, 244
Summers, 58

T

Taffia, 213
Tagga, 56
Tanis, 70, 77, 324
Tanoh, 418
Taoussert, 75
Taylor, 299, 369
Tchapalo, 220
Te Velde, 267, 268, 271, 528
Tefen, 104, 312
Tefnet, 312
Teilhard de Chardin, 57

Thèbes, vii, 63, 64, 65, 74, 77, 93, 121,
149, 160, 165, 207, 223, 234, 235, 236,
246, 253, 270, 281, 304, 321, 346, 394,
421, 428, 442, 443, 527
Théophraste, 76
Thiery Bardinnet, 470, 530
Thot, 147, 162, 180, 181, 182, 231, 256,
277, 304, 321, 322, 364, 377, 378, 434,
464, 498, 499, 513
Thoutmosis 1^{er}, 75
Thoutmosis III, 65, 74, 75, 115, 273, 450
Thoutmosis IV, 75, 353, 450, 452
Tí, 70, 91, 133
Tikar, 85, 418, 543, 545
Tiriki, 284
Tiv, 217
Tjeti, 363, 366, 387
Tjianuni, 66
To-Toui-nen, 234
Toupouri, 25, 153
Toutankhamon, vii, 70, 93, 115
Towtson, 55
Trickster, 271
Trilles, 13, 15, 53, 176, 525, 540
Tsiwana, 109
Tybi, 231

U

Uraeus, 179, 315
urwarwa., 59

V

Valentin Fernandes, 54
vallée du Ntem, 12, 52, 369
Vallée du Ntem, 50
Van Gennep, 334
Vandervelle Emile, 60
Victor Loret, 70, 121, 179, 531, 533
Von Stein, 53

W

Warundi, 525
Wellerstein, 36
Weule, 213
Whyly, 58
Windham, 54
Wuli, 290

Y

Yambassa, 476, 493, 494

Yassa, 495, 496

Yenoan, 115

Yoruba, 153

Yvonne Preiswerk, 145

Z

Zagazig, 112

Zenker, 133, 136







Zithus, 77

Zoulou, 109

Zurthos, 77

TABLE DES MATIERES

DEDICACE.....	i
REMERCIEMENTS.....	ii
LISTE DES ABREVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES.....	iii
LISTE DES ILLUSTRATIONS.....	v
RESUME.....	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCTION GENERALE.....	1
CHAPITRE I :LA BIÈRE ET LE VIN CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS : SOURCES, ORIGINE ET TYPOLOGIE.....	44
I- LES SOURCES QUI RENSEIGNENT SUR LA BIÈRE ET LE VIN CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS.....	45
A- Chez les Ekang du sud-Cameroun.....	45
1- Les sources linguistiques.....	45
2- Les sources anthropologiques.....	47
3- Les sources archéologiques.....	49
4- Les témoignages des explorateurs.....	51
B- Chez les Egyptiens anciens.....	60
1- Les sources linguistiques.....	60
2- Les sources documentaires.....	62
a) - Les textes.....	62
b) – L’iconographie.....	66
3- La bière et le vin selon la mythologie égyptienne.....	69
4- Les sources archéologiques.....	69
5- Les sources gréco-romaines.....	74
II- L’ORIGINE ET LA TYPOLOGIE DES BIERES ET DES VINS CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	76
A- L ’origine de la bière et du vin chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	76
1- Chez les Egyptiens anciens.....	76
2- Chez les Ekang du sud-Cameroun.....	78
B- La typologie des bières et des vins chez les Ekang du sud-Cameroun et les Egyptiens anciens.....	82

1- Chez les Ekang du sud-Cameroun.....	82
a)- Les bières.....	82
1- La bière de maïs.....	82
2- La bière de banane-plantain.....	83
3- La bière de manioc.....	84
b)- Les vins.....	84
1- Les vins de palme et de raphia.....	84
2- Le vin de canne à sucre.....	86
3- Le vin de cacao.....	87
2- Chez les Egyptiens anciens.....	88
a)- Les bières.....	88
1- La bière de dattes.....	88
2- La bière d'orge ou  , <i>hnkt</i>	89
3- Bière sucrée ou <i>hnkt ndm</i>	89
b)- Les vins.....	90
1- Le vin sucré ou  , <i>Jrp ndm</i>	90
2- Le vin <i>shedech</i> ou  , <i>šdh</i>	91
3- Le vin- <i>paour</i> ou  , <i>p3wr</i>	93
4- Le vin <i>nefer</i> ou  , <i>šdh nfr</i> et le vin <i>nefer nefer</i> ou  , <i>šdh nfr nfr</i>	93
5- Le vin rouge égyptien.....	94

CHAPITRE II :LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES FETES PROFANES ET RELIGIEUSES CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS.....95

I- L'UTILISATION DE LA BIÈRE ET DU VIN DANS LES FETES PROFANES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	96
A- La bière et le vin dans les fêtes de naissance.....	96
B- La présence de la bière et du vin dans les mariages traditionnels.....	102
C- La bière et le vin dans les retrouvailles de famille	109
D- La bière et le vin dans les célébrations des victoires d'après-guerre.....	111
E- La bière et le vin dans les célébrations des rites initiatiques.....	117
F- La bière et le vin dans les manifestations sportives.....	129
G- La bière et le vin pour célébrer un retour de voyage.....	131

H-	Les fonctions de la bière et du vin dans les fêtes profanes chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	134
1-	La fonction hédonique.....	134
2-	La bière et le vin : deux produits qui fédèrent les individus.....	140
3-	La bière et le vin comme expression des symboliques culturelles.....	142
II-	L'UTILISATION DE LA BIERE ET DU VIN DANS LES FETES RELIGIEUSES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	144
A-	La bière et le vin dans les banquets consacrés aux morts.....	144
B-	La bière et le vin dans d'autres fêtes religieuses.....	150
C-	Les fonctions de la bière et du vin dans les fêtes religieuses chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	176
1-	La bière et le vin pour apaiser les divinités.....	176
2-	La bière et le vin pour communiquer avec le numineux.....	180
CHAPITRE III :LA BIERE ET LE VIN DANS LES ACTIVITES DE PRODUCTION CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS.....		
184		
I-	LA BIERE ET LE VIN DANS LES TRAVAUX COMMUNAUTAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	185
A-	La place de la bière et du vin dans le mode de production pharaonique et ékang.....	185
B-	La bière et le vin dans différents travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	193
1-	Les travaux champêtres.....	193
2-	Les autres travaux communautaires.....	203
C-	Les fonctions de la bière et du vin dans les travaux communautaires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	216
1-	La fonction ergonomique de la bière et du vin.....	216
2-	La bière et le vin comme produits de remerciement.....	219
3-	La bière et le vin comme instruments de regroupement social et de consolidation de la solidarité.....	224
II-BIERE ET VIN DANS LES RITES AGRAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....		
227		
A-	La bière et le vin dans les rites pour les semailles.....	227
1-	La bière et le vin dans les rites avant les semailles.....	227
2-	La bière et le vin dans les rites propitiatoires : le cas du rite de disette.....	240

B-	La bière et le vin dans les rites de moisson.....	257
1-	La bière et le vin dans les célébrations des prémices.....	257
2-	La bière et le vin dans les célébrations des récoltes proprement dites..	263
C-	Les significations de la bière et du vin dans les rites agraires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	268
1-	La bière et le vin comme offrandes de supplication et d'entretien des divinités.....	268
2-	La bière et le vin comme offrandes de remerciement des divinités...	283
3-	La bière et le vin au service des réjouissances populaires et de la production de l'ivresse rituelle.....	300

CHAPITRE IV : LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES RITES FUNÉRAIRES CHEZ LES EKANG DU SUD-CAMEROUN ET LES EGYPTIENS ANCIENS.....304

I-	CONCEPTION DE LA MORT, EXPRESSIONS DE LA MAUVAISE ET DE LA BONNE MORT ET CONDITIONS POUR BÉNÉFICIER DES RITES FUNÉRAIRES CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	305
A-	Conception de la mort chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	305
B-	Expressions de la mauvaise et de la bonne mort chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	331
1-	La mauvaise mort.....	331
2-	La bonne mort.....	335
C-	Conditions pour bénéficier des rites funéraires chez Les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	336
II-	L'UTILISATION DE LA BIÈRE ET DU VIN DANS LES RITES AVANT L'ENTERREMENT CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	338
A-	La bière et le vin à l'annonce de la mort d'un individu.....	338
B-	La bière et le vin pendant la veillée mortuaire.....	345
III-	LA BIÈRE ET LE VIN DANS LES RITES DU JOUR ET D'APRÈS ENTERREMENT CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	348
A-	Le jour de l'enterrement : la bière et le vin dans le repas funéraire.....	348
B-	Après l'enterrement : la bière et le vin dans les rites devant la tombe..	359
C-	Les valeurs symboliques de la bière et du vin dans les rites funéraires chez les Egyptiens anciens et les Ekang du sud-Cameroun.....	369
1-	La bière et le vin comme médiateurs avec l'invisible.....	369
2-	La bière et le vin comme viatiques et sources d'énergie pour les morts.....	373

- 3- La bière et le vin comme moyens pour faciliter l'intégration du mort dans la communauté des défunts.....385

CHAPITRE V : LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RENFORCEMENT DE LA SOLIDARITE ET DE LA RESOLUTION DES CONFLITS CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN389

I- LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RENFORCEMENT DE LA SOLIDARITE CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....390

A- Les lieux traditionnels et publics de consommation de la bière et du vin comme hauts lieux de brassage des Hommes.....390

B- La bière et le vin : deux boissons indispensables au renforcement de la solidarité dans certaines cérémonies festives.....396

II- LA BIÈRE ET LE VIN COMME INSTRUMENTS DE RESOLUTION DES CONFLITS CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....416

A-La bière et le vin comme instruments politiques et sociaux de prévention des conflits.....416

B- La bière et le vin dans la résolution des conflits et pour célébrer la paix Retrouvée.....430

CHAPITRE VI : LA BIÈRE ET LE VIN DANS LA MEDECINE DES EGYPTIENS ANCIENS ET EKANG DU SUD-CAMEROUN.....451

I- CONCEPTION DE LA PERSONNE HUMAINE ET DE LA MALADIE CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....452

A-Conception de la personne humaine.....452

1-Les éléments matériels.....452

a) Le corps physique : le 𓆎 , *djet*, *nyoul* ou *nyol*.....452

b) - Le cadavre : le *khat* ou *mbim*.....453

c)- Le cœur : l'*Ib* ou *nlem*.....453

2- Les éléments immatériels ou spirituels.....454

a) - -Le nom : *ren*, *eyolé* ou *djoé*.....454

b) - L'ombre : *schout* ou *nsising*.....455

c)-L'âme : le *ba* ou *mon*.....455

d)- La force vitale : le *ka*.....456

B- Conception de la maladie.....456

1-La maladie a une dimension physique.....	456
2-La maladie a une dimension spirituelle.....	458
II-LA BIERE ET LE VIN DANS LE RETABLISSEMENT DE L'HARMONIE ROMPUE CHEZ LES EGYPTIENS ANCIENS ET LES EKANG DU SUD-CAMEROUN.....	466
A- L'harmonie au plan physique.....	466
B- L'harmonie au plan spirituel.....	479
CONCLUSION GENERALE.....	501
ANNEXES.....	505
BIBLIOGRAPHIE ET SOURCES.....	511
INDEX ALPHABETIQUE DES NOMS.....	563
TABLE DES MATIERES.....	572