

Abundància i escassetat en el cicle alimentari rural al Líban



Aïda Kanafani-Zahar
CNRS. Institut d'Ethnologie
Méditerranéenne et Comparative (Paris)

L'article aborda la qüestió de l'abundància i l'escassetat a través d'una pràctica singular de cria, a hores d'ara desapareguda, l'encebament. Es tracta en concret de l'engreix d'un be de cua grassa, dut a terme per les dones de les zones rurals libaneses, tant cristianes com musulmanes. El treball es concentra en tres aspectes: la relació entre l'abundància i l'escassetat que s'il·lustra amb l'encebament; la relació de l'ésser humà amb una alimentació càrnia específica i, finalment, el sacrifici amb motiu de festes religioses que dona lloc a un àpat que reuneix els vilatans independentment de la seva religió i constitueix un acte de convivència multiconfessional

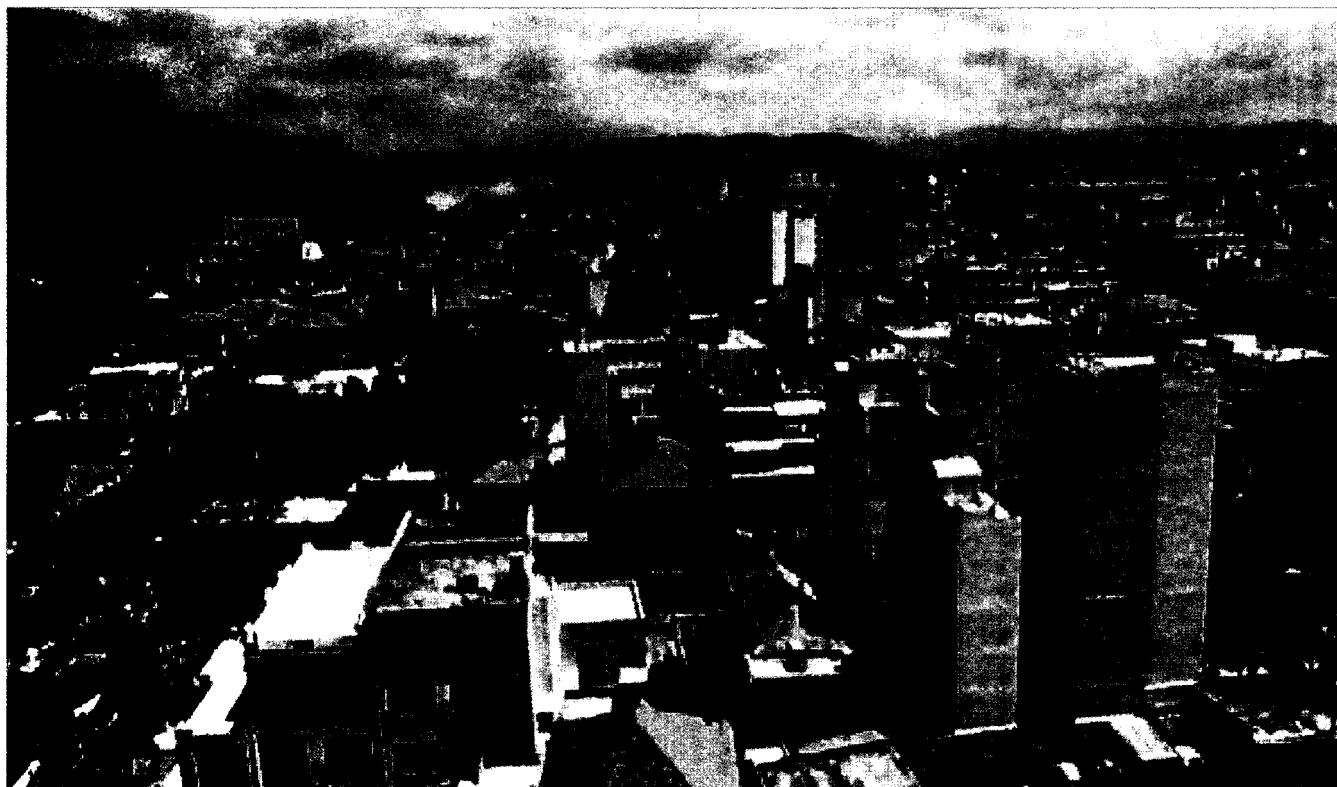
The article addresses the question of abundance and scarcity through a singular, now-disappeared practice of animal husbandry, fattening-up. This consists of the fattening of a fat-tailed sheep, carried out by women of rural Lebanon, both Christian and Muslim. The study has three aspects: the relation between abundance and scarcity illustrated by the fattening process, the relation of human beings to a particular meat product, and, finally, the sacrifice for religious feasts that occasions a meal uniting townspeople regardless of religion and constitutes an act of multiconfessional coexistence

En aquest article m'agradaria abordar la qüestió de l'abundància i l'escassetat a través d'una pràctica singular de cria a hores d'ara desapareguda, l'encebament. Es tracta en concret de l'engreix d'un be de cua grassa, dut a terme per les dones de les zones rurals libaneses, tant cristianes com musulmanes. La mestressa de casa l'alimenta amb la mà durant tres mesos, més o menys, per engreixar-lo i fer-li créixer la cua. Un cop encebat l'animal, se'l sacrifica per elaborar-ne la carn confitada, *awarma*, veritable reserva càrnia de l'hivern. En aquest article s'abordaran tres aspectes d'aquesta pràctica. Primerament, la relació entre l'abundància i l'escassetat que s'il·lustra amb l'encebament. En segon lloc, la relació de l'ésser humà amb una alimentació càrnia obtinguda d'un animal que "penetra" en la llar i que fa intervenir el factor de la culpabilitat. Finalment, com el sacrifici que es perpetua en aquests pobles amb motiu de les festes religioses, encara que l'animal no hagi estat encebat, dona lloc a un àpat que reuneix els vilatans independentment de la seva religió i constitueix un acte de convivència multiconfessional.

Conservar

Abans que res, s'ha de posar de manifest que el treball sobre l'encebament es va dur a terme "en el camp de la memòria" que vaig investigar tot entrevistant, entre el 1980 i el 1996, dones que havien encebat pels anys cinquanta i seixanta segons les regions. Aquestes entrevistes es van desenvolupar en els pobles maronites, xiïtes i drusos, tant monoconfessionals com multiconfessionals. També hem d'indicar que les qüestions sobre l'abundància i l'escassetat es van plantejar amb motiu d'un treball sobre la conservació d'aliments tradicional al Líban (Kanafani-Zahar 1994), en què els aspectes relatius a l'encebament van ser abordats de manera limitada. El treball sobre la conservació d'aliments es va realitzar entre el 1980 i el 1987 en diverses regions del Líban: el Líban septentrional, l'Al-Piqā', a la frontera siriana, on es practiquen intercanvis entre camperols i ramaders a gran escala, més

Els desequilibris, de tot signe, han marcat la història del Líban: així, en certes zones es mantingueren estructures familiars i econòmiques properes al feudalisme i al clientelisme



exactament a Younine i altres pobles veïns, siguin monoconfessionals o pluriconfessionals, maronites, catòlics i xiïtes, com és el cas de Îât; i el Líban central, el Mont Líban, a Fatré, Bchalli (pobles maronites) i a Ba'aqline (poble drus).

En aquests pobles, l'economia tradicional es basa en l'agricultura i en una producció ramadera molt limitada, compensada pels lligams de cooperació i intercanvi amb els pastors transhumants que recorren els pobles en el període de producció làctia. Els vilatans es proveeixen de llet per fornir les reserves de formatges i altres derivats lactis.

Abans d'abordar l'encebament i les seves implicacions, fóra bo situar-nos en el context alimentari rural del Líban. Els habitants de les zones rurals, independentment de la seva religió, comparteixen la mateixa civilització alimentària, basada en el blat, les lleguminoses, els productes lactis, sobretot el iogurt i els seus derivats, l'oli d'oliva i la carn confitada de xai. Amb el blat es fabrica el pa, l'aliment de base consumit en cada àpat. Una família de deu persones utilitza aproximadament 4.000 kg de farina cada any per al pa.

El blat, assecat i picat, esdevé *borghol* i acompanya els guisats. Barrejat amb la llet o el iogurt fermentat, serveix per preparar el *kishk*, un element clau en la taula de la gent de poble. Així doncs, hi ha tres aliments que constitueixen la infraestructura alimentària: el blat, el *kishk* i la carn confitada. Per passar bé l'hivern, tradicionalment una família havia d'assumir aquest trio alimentari.

He intentat demostrar que la gent aprofita l'abundància estacional –cereals, llet, fruita i llegums–, per fer-la arribar fins a les èpoques d'escassetat, un reflex típic de les societats agrícoles sedentàries. La societat s'adapta als extrems de l'abundància i de l'escassetat mitjançant la conservació dels productes de temporada rica per cobrir les mancances de l'hivern.

L'emmagatzematge de la riquesa de l'estiu, efímera en aquests sistemes agrícoles tradicionals, és un reflex, en primer lloc, del tipus d'explotació agrícola¹. El sistema de producció tradicional marca una clara diferència entre les estacions que determinen la producció. L'abundància alimentària és, doncs, de temporada. Per sobreviure durant la resta de l'any s'ha d'emmagatzemar. La

societat crea la seva pròpia abundància. D'aquesta manera, l'abundància puntual és poc freqüent. D'altra banda, antigament, els camins quedaven tallats per la neu i a la gent li resultava gairebé impossible d'accedir als mercats de poble o de ciutat. Avui dia, en la majoria de pobles, la conservació alimentària es manté ja sigui concentrant-se en el que constitueix l'essencial de l'alimentació, ja sigui ampliant el ventall de productes tot incloent-hi fruita i llegums, oleaginoses, etcètera. Antigament, guardar una part de l'abundància era una qüestió de supervivència. Avui dia, aquesta pràctica representa una preservació del patrimoni que posa en joc implicacions afectives importants.

Arreplegar el màxim d'abundància per combatre l'escassetat de la tardor i sobretot de l'hivern és responsabilitat de cada cèl·lula familiar, la unitat de producció per excel·lència, i aquesta tasca l'han de dur a terme tant els homes com les dones. He analitzat la qüestió de la conservació entesa no solament com un conjunt de tècniques, sinó també com un procés social que integra les dones en el seu entorn rural en posar de manifest la seva funció a l'hora de constituir, emmagatzemar i gestionar les reserves familiars. Les dones treballen en l'agricultura, ajuden a construir la casa i les sitges d'emmagatzematge i s'encarreguen de l'encebament de l'animal. En aquest àmbit es crea un sistema de col·laboració entre dones i homes, que aquests darrers reconeixen.

L'abundància acumulada constitueix una mesura de supervivència i, per tant, de prevenció de riscos. Abans era vital emmagatzemar el blat a partir del qual es fabricava el pa, l'aliment bàsic. El blat pot durar alguns anys, sobretot si prèviament s'asseca –com es fa per a la preparació del *borghol*. Acumular l'abundància d'un bon any en previsió d'un de dolent marcat per la sequera o les malalties, és a dir, mirar d'evitar la gana, era una activitat que formava part de la gestió dels riscos. Certament, la gana va fer estralls, sobretot durant la primera guerra mundial, època durant la qual va morir una quarta part de la població libanesa de la muntanya. Primerament, la muntanya va quedar incomunicada respecte a les fonts de proveïment, especialment de l'Al-Piqā',

“graner del Líban” (Chevallier 1971: 43). Després, una invasió de llagostes el 1915 va delmar els conreus. L'únic arbre que, segons que es diu, va resistir les llagostes va ser el mèlia, gràcies a la seva amargor.² Segons Cresswell, durant aquest període, les llagostes, la fam, el tifus, la pesta i la febre tifoidal van provocar 100.000 morts sobre una població de 450.000 persones (1974:14).

També contribuïen a afavorir l'emmagatzematge determinades raons polítiques. Gràcies a la seva riquesa, la plana de l'Al-Piqā' era en temps passats una terra de confrontació entre els emirs libanesos, que intentaven ampliar la seva zona de sobirania libanesa, i els paixà otomans de Damasc, dels quals depenia administrativament l'Al-Piqā'. L'emir Bachir II els va intentar disputar aquesta província el 1810 i el 1820. Segons el cònsol francès a Beirut el 1850, Henri Guys, el resultat d'aquestes hostilitats era sempre l'incendi de la collita per part dels paixà per castigar els emirs per les seves prerrogatives. D'aquesta manera els camperols es trobaven exposats a la fam (Chevallier 1971: 31). Tallar les vies de subministrament de la muntanya de l'Al-Piqā', i també les de ciutats portuàries com Beirut, constituïa una estratègia de guerra. Les ciutats portuàries, centres monetaris i d'intercanvis, adquireixen una importància econòmica vital. Una sanció important imposada pels otomans consistia a aïllar el Mont Líban de les ciutats costaneres. Als conflictes bèl·lics, s'hi afegeix, en temps d'ocupació otomana, una gran pressió fiscal sobre les terres conreades. Així, segons Sicking, el blat taxat pels turcs a un 10%, es va taxar al començament de la Primera Guerra Mundial, el 1914, al 37% (1984: 44). Es tracta, doncs, d'una societat fràgil sotmesa a l'atzar de les males collites, de la fam, de les conjuntures polítiques, i sotmesa també a una gran pressió fiscal, amb fluctuacions degudes a la dependència respecte d'una economia més àmplia.

L'economia rural es caracteritza per dues particularitats: un model de subsistència, per bé que dotat d'una important obertura a la ramaderia, i la incorporació en l'economia de mercat. De fet, la història econòmica del Líban ve marcada per la cria de cucs de seda i pel conreu de la morera, ja que la sericultura va constituir durant almenys

La importància dels bens en la cultura rural libanesa és molt gran, fins al punt que el sacrifici d'aquest animal, després d'haver estat encebat, i la festa posterior, esdevenen un acte de convivència multiconfessional. Dos bens de "cua de greix" (Hsoun, Mont Líban, 1998). Fotografia: A. Kanafani-Zahar



tres segles la principal activitat econòmica de la muntanya. Els camperols practicaven –i continuen practicant– aquesta doble economia: una economia d'autosubsistència (caracteritzada per la fabricació de les pròpies reserves amb la producció pròpia) i una economia limitada de mercat que els permetia d'accedir als béns líquids. Certament, el problema més important del camperol libanès sempre ha estat la manca de diners en metàl·lic, que els conreus comercials han intentat cobrir mitjançant la sericicultura, des del segle XVI fins al començament del XX, el tabac i, més recentment, els arbres fruiters. Labaki va indicar que el primer terç del segle XVII, amb l'adveniment de l'emir Fakhreddine II, que va regnar sobre l'emirat del Mont Líban, és un període de gran activitat i creixement econòmics, durant el qual es va crear i es va perfeccionar una infraestructura apropiada per a la penetració (ports, carreteres, caravanserrall, torres de guaita) en el comerç europeu, que gaudia d'unes condicions polítiques i fiscals favorables (Labaki 1984: 13).

El desequilibri entre les noves possibilitats econòmiques i el manteniment de les estructures tradicionals va impedir la formació de noves estructures adaptades. Aquests pobles vivien en un règim d'autarquia amb un mínim de relacions amb el poder central. Eren relativament independents, tant en el pla econòmic com en el polític, la qual cosa va afavorir el manteniment d'estructures i pràctiques tradicionals (predomini de famílies feudals i de l'estructura familiar en la producció econòmica, clientelisme). Dubar i Dubar i Nasr van analitzar l'abast i les implicacions d'aquesta situació (1974 i 1976).

Els habitants d'aquests pobles quedaven sotmesos als imprevistos, a les alteracions i fluctuacions de l'economia de mercat que no controlaven. Això es traduïa en una inseguretats econòmica que es mirava de pal·liar mitjançant les activitats de conservació. Per exemple, el període de sericicultura es caracteritzava per fases de creixement i de decadència, de declivi i de reactivació, que sovint reflectien la situació econòmica no tan sols local, sinó també internacional dels països destinataris de la producció de seda. Com va explicar Chevallier: "la magnitud de la crisi que viu a mitjan segle XIX la societat culturalment desenvolupada de l'orient mitjà és proporcional a la confrontació de les seves estructures preindustrials amb les conseqüències de

1. Contràriament als primers estudis que associaven l'emmagatzematge a l'agricultura, les recerques recents indiquen que les societats precolítiques ja emmagatzemaven. Jean Perrot descobreix que, en un poblat de caçadors recol·lectors del Natoufien de Mallaha, a la vall del Jordà, els pobladors ja emmagatzemaven en sitges, i això dos mil·lennis abans de "la invenció" de l'agricultura (Cauvin 1974: 17 i 33). Així doncs, el sedentarisme precedeix l'agricultura. Testart també va concloure que, en les societats de caçadors recol·lectors de la costa del nord-oest americà, l'emmagatzematge era una pràctica corrent. A la dicotomia agricultors *versus* caçadors recol·lectors, basada en l'abundància dels recursos permanents o en l'emmagatzematge, aquest estudi hi contraposa la importància del sedentarisme (amb o sense emmagatzematge). Més concretament, l'interessa la relació entre l'emmagatzematge, el sedentarisme i la desigualtat que resulta alhora del sedentarisme i de la riquesa derivada de l'acumulació (1982).

2. S'utilitza en les sitges de blat per foragitar els insectes.

les mutacions europees de l'era industrial" (1971: 181).

Em vaig interessar per les tècniques de conservació i per l'activitat de conservar enteses, en primer lloc, com una exigència econòmica. Però la *mûne* és també una qüestió de gestió de l'espai d'habitatge, d'organització social, de simbolisme ritual. A més, per avaluar la contribució de la *mûne* al règim alimentari camperol, s'ha dut a terme una anàlisi nutricional. Des d'aquesta perspectiva, l'elaboració de conserves té l'objectiu de repartir els nutrients, de distribuir els recursos. Per tant, l'estudi de la conservació com a tecnologia alimentària també s'inscriu en el marc de la recerca sobre l'adaptació humana als recursos locals i la relació d'aquesta tècnica amb l'habitatge, amb la nutrició, amb la salut, i, en darrer lloc, amb el simbolisme lligat al fenomen de l'abundància.

La destresa i l'habilitat no són només qüestions de tècnica, també obeeixen a un ordre simbòlic i estètic particular. Així, més enllà de l'eficàcia de les estructures d'emmagatzematge dels productes conservats, sobretot dels cereals, fabricades amb tova, és a dir, amb un material que inclou palla (un aïllant i un deshidratant que protegeix de la humitat) i argila (que s'endureix sense despesa energètica), també és important posar de manifest el simbolisme d'aquestes estructures. Les grans sitges destinades als cereals –i no a les lleguminoses– s'anomenen "taùts". A l'igual de l'home, el blat mor, però ressuscita a imatge de Crist. Les dones multipliquen les paraules, els gestos, els signes protectors als quals es recorre per allunyar el mal i atreure el bé, la *baraka*, a fi d'assegurar la prosperitat.

L'encebament: crear i conservar l'abundància càrnia

Com la resta d'aliments, en un sistema de cria tradicional, la carn és un producte de temporada. A l'hivern, les femelles es troben en procés de gestació i els mascles estan prims, perquè el seu règim alimentari el conformen únicament alguns cereals i palla triturada. És per això que durant

aquest període no se sacrifiquen. Per la qual cosa s'imposa l'elaboració de reserves càrnies. Amb l'encebament es tracta de transformar el be "prim i buit" en un animal "gras i ple" i de fer-ne créixer la cua, zona de l'abundància, per preparar la carn confitada, *awarma*, que s'utilitzarà de manera molt moderada, sobretot amb llegums, cereals i hortalisses. Les implicacions econòmiques, socials, religioses i simbòliques de l'encebament han estat abordades en Kanafani-Zahar (1999).

Animal bíblic, el be es considera com un animal benèdit en les confessions drusa, maronita, grega ortodoxa, grega catòlica, sunita i xiïta. La seva presència en una casa és portadora de benaurança, de "bé". És l'animal que Déu va triar perquè substituís el fill d'Abraham en el sacrifici. Essent l'animal que se sacrifica i que ocupa un lloc central en les representacions sacrificials, encarna una poderosa simbologia ritual. És l'animal la mort del qual fa estrènyer els llaços entre els individus, les famílies i els veïns. Així com salva la família en el sacrifici en què substitueix Isaac, fill d'Abraham, el be restaura la filiació i la continuïtat social; és a dir, la mort ritual del be reforça la cohesió social. La gent d'aquests pobles el sol ofrenar a la Mare de Déu o a sant Artème (Mâr Shalîta), patró dels animals. Altres sants protectors dels animals són sant Jordi, anomenat també al-Khadir pels musulmans, i santa Takla.

Els bens encebats són de la raça awassi ('*ouweiss*), autòctona del Líban, de Síria i de l'Iraq. Tenen la cua grassa i es crien especialment per a l'encebament, perquè l'"accepten" i s'hi adapten prou bé. Se'ls tria per la seva capacitat d'engreixar-se i "portar" molta carn. La cua (*liyyi*), que al començament pesa de 3 a 5 kg, es pot desenvolupar moltíssim amb l'encebament. Les proporcions que pot adquirir la cua han fascinat els autors, sobretot quan el seu pes i el perill de contusions obliguen a posar-la en una carretó.³ El be de cua grassa és una espècie resistent adaptada a les muntanyes del Líban i a la sequera dels mesos d'estiu, però també se la coneix pel fet d'oferir un rendiment molt mediocre en producció de llet, carn i cries (Salamé 1955: 87). Si està ben adaptada a la muntanya libanesa és gràcies a les reserves de greix de la cua, una mena de dipòsit



Des de la fundació de l'islam, els bous han estat un element sempre present en el món islàmic. Detall de la Història de la vida de Mahoma

que li permet de passar els períodes de penúria després dels d'opulència. L'encebament constitueix una estratègia per millorar-ne el rendiment en carn i en greix. Segons diversos autors, la cua grassa seria conseqüència de la domesticació. La seva transformació permetria a l'animal de sobreviure en període d'escassetat d'aliments.⁴

La cria del porc, animal gras per excel·lència, no forma part de la cria tradicional del Líban. Les poblacions cristianes tampoc no consumeixen porc, i si ho fan és molt rarament. Això és observable en els pobles en què conviuen musulmans i cristians, però també en els pobles monoconfessionals cristians. En els pobles de l'Al-Piqā' del nord, de l'Al-Piqā' de l'oest i del mont Líban, on he treballat des del 1980, els cristians no inclouen el porc ni en la seva taula quotidiana ni en la festiva. L'escassa freqüència del porc segurament es veu encara més reduïda pels múltiples intercanvis que es produeixen entre cristians i musulmans (Kanafani-Zahar 1997a). En el seu treball sobre les tradicions populars al Líban, Ma'touq apunta que, malgrat la seva disponibilitat, les po-

blacions cristianes del nord no consumeixen porc, de manera que comparteixen els mateixos gustos que els musulmans (1986: 105). Segons Salamé, sota la dominació francesa –després de 1918–, la cria de bestiar porcí es va desenvolupar a causa de la presència de consumidors francesos. Segons aquest autor, el 1950 la producció porcina amb prou feines arribava a la xifra de 2.500 caps; els criadors eren sobretot els grans centres cristians, monestirs i escoles. També observa que el porc, sacrificat a l'edat d'un o dos anys, el consumia el mateix centre que el criava. Era molt poc freqüent que aquest el destinés al comerç. Com que la cria del porc tenia un caràcter "familiar" i no comercial, gairebé mai no sobrepassava la desena d'exemplars (1955: 95). Actualment se'n troba en algunes carnisseries de les regions de majoria cristiana. Mislin, en un viatge al Líban

3. Trobem una observació sobre la varietat siriana en Aristòtil (1969: VIII:27): "A Síria, els bous tenen la cua amb una amplada d'una colzada [uns quaranta centímetres]" (1969: VIII, 28:56). I també en Plini: "Les ovelles de Síria tenen la cua d'una colzada de llarg, proveïda d'una llana molt espessa" (1845:210); i "tots els pastors saben treballar la fusta prou bé com per construir carretons que els lliguen sota les cues..." (1961 II, 113: 152-153).

4. Vegeu, per exemple, Reed (1969: 361) i Zeuner (1963: 26).



*Malgrat les diferències
culturals —especialment
religioses— i les
condicions de producció, el
món rural libanès
comparteix una mateixa
civilització alimentària*

a mitjan segle XIX, declara no haver vist porcs perquè, segons que diu, els orientals gairebé no en fan cap ús (1858: 268). En efecte, l'animal més consumit en aquesta part de la Mediterrània no és ni de bon tros el porc, sinó el be. Segons Rodinson, en èpoques preislàmiques, els àrabs menjaven sobretot be i feien un consum escàs de bestiar boví i cabrú. Sembla que el porc a penes es coneixia (1965: 1082). Plini fa notar l'absència de porc a Aràbia i Erastòtenes deixa constància d'aquesta mateixa mancança a Aràbia del Sud (citada en Rodinson 1965: 1084 i 1085).

Fa molt de temps que les cabres van supplantar els bous al Líban a causa de la seva major adaptació al relleu muntanyós. El 1969, la producció anual de cabrams és aproximadament set vegades superior a la de bestiar oví. En aquell temps, segons Smith, es compten 60.000 bovins, 75.000 bous i 500.000 cabres (1969). El 1980, el nombre de caps de bestiar cabrú és tres cops més important: es compten 18.805 porcins, 145.068 ovins, 444.448 cabrams i 55.613 bovins; totes les races es crien conjuntament (Edriss: 1980). La producció d'ovins queda lluny de poder donar l'abast al consum nacional i, per exemple, el 1951, el Líban importa, segons Salamé, de les estepes sirianes i dels altiplans d'Anatòlia, 366.000 bous (1955:

87). El be només pot competir amb la cabra mitjançant la tècnica de cria especialitzada de l'encebament. D'altra banda, el be no pot ingerir la quantitat d'aliments que consumeix un porc. L'encebament constituiria una estratègia per millorar-ne el rendiment en carn i en greix. D'aquesta manera se li multipliquen les capacitats naturals. Per al consum de carn d'una família de vuit persones, es necessiten aproximadament tres bous. En canvi, amb un sol be encebada n'hi hauria prou. El primer equilibri restablert per l'encebament és el d'una redistribució de les reserves càrnies mitjançant un augment del rendiment. Amb aquest tipus d'engreix, l'animal respon a les necessitats càrnies anuals.

El mateix be de cua grassa representa, per la seva massa caudal, una adaptació a l'escassetat i, per tant, una imatge de l'abundància. Prim a l'hivern, el seu engreix s'accelera a l'estiu per mitjà de l'encebament amb els productes agrícoles disponibles durant aquesta estació, especialment cereals —ordi, vicia, guixes— que proporcionen el midó que afavoreix el desenvolupament del teixit adipós, però també les proteïnes que fan créixer el teixit muscular. També consumeix fulles de morera i de vinya, farratge, que li aporta fibres, vitamines i minerals. De fet, se li proporciona un

producte altament valorat, les restes de fulles de morera utilitzades per a alimentar els cucs de seda i que en contenen els excrements (*jizzi*). Com en el cas de l'oca, l'ésser humà explota una tendència natural en el be. En efecte, per migrar, l'oca salvatge s'ha de sobrealimentar; és per això que emmagatzema l'excés d'energia en el fetge. El be de cua grassa, prim abans de l'encebament, cristal·litza una paradoxa: tot i ser prim acumula greix, i es tracta de multiplicar el seu engreixament perquè pugui satisfer les necessitats alimentàries de tot un any. I això només es pot obtenir mitjançant l'encebament. Amb un engreix convencional no n'hi hauria prou, perquè la disponibilitat dels productes de què s'alimenta és estacional. En l'actualitat, l'encebament ja no es duu a terme perquè els pobles s'han obert molt més a la ciutat i, d'aquesta manera, disposen d'un accés molt més directe als diners en metàl·lic, als productes de carnisseria, etcètera. El sacrifici només es perpetua amb motiu de celebracions religioses com, per exemple, el Carnaval, el *Marfa'* dels cristians i la festa del Sacrifici dels musulmans que commemoren la substitució d'Isaac per un be.

Es compra un mascle d'almenys un any. Amb aquesta edat, un be engreixat amb una alimentació rica en cereals desenvolupa molt de greix en detriment del teixit magre. A més, se'l castra perquè s'engreixi més, una pràctica comuna en la cria. La primera marca humana sobre l'animal és la castració, que aboca la bèstia a la dependència. Perquè, si la castració implica una privació de la virilitat, donar de menjar amb la mà constitueix una privació de llibertat. En aquest sentit, voldria establir una distinció entre engreix i encebament. L'engreix suposa un consum excessiu d'aliment de bona qualitat, però no un consum forçat o constrenyedor. Engreixar significa, doncs, proporcionar una alimentació rica que l'animal pren de manera autònoma. En canvi, encebar, *tilqîm*, significa alimentar amb la mà a base de petites quantitats. Aquest terme s'empra sovint en referència als infants. En aquest cas, no suposa cap coerció; al contrari, resulta una expressió afectuosa lligada a la maternitat. Pel que fa als verbs *dakka*, *da'aqa*, signifiquen "fer empassar" i "om-

plir", per tant, donar de menjar obligant. L'encebament implica la pèrdua d'autonomia de l'animal i es materialitza a partir de dos gestos: un d'afecte i un d'imposició. Aquesta pràctica requereix la intervenció directa i activa de l'ésser humà. Un cop que l'encebament s'ha establert com a únic mitjà d'alimentació, el be deixa de menjar sol; perd el seu reflex d'animal lliure. Mentre que l'engreix condiciona la qualitat del menjar, l'encebament determina el ritme, la quantitat i la qualitat del menjar, com també l'estil de vida del be. A més de ser castrat i privat d'autonomia per alimentar-se, el be és separat del ramat i confinat dintre de la casa per tal que se'n redueixin les despeses energètiques.

La documentació històrica de què disposem és massa pobra per situar aquesta pràctica. S'hi afegeix un problema terminològic. Quan es descrivia aquesta pràctica, el verb "engreixar" s'utilitzava per designar "encebar", l'acció d'alimentar amb la mà, amb imposició o sense? Es coneix l'encebament de l'aviram dut a terme pels antics egipcis, però l'encebament dels mamífers és menys conegut. Apis, el bou nacional, i també els antílops, les gaseles, els búfals, les hienes van experimentar aquest mateix procés. Els hitites i els mesopotàmics també practicaven l'engreix del be per al sacrifici diví. En la descripció de la sobrealimentació del be a Egipte, alguns autors com Lleó l'Africà van utilitzar el mot "engreix": "(...) a Egipte n'hi ha que es *dediquen a engreixar-los*, sadollant-los de civada i de segó, de manera que la cua se'ls engreixa fins a tal punt que no es poden moure; i, per això, se'ls ha de lligar a un carretó perquè puguin caminar amb més facilitat." (citats per Keimer 1953: 470, la cursiva és nostra). D'altres, com Hamidé, han emprat el verb *encebar* sense indicar si es tractava d'un engreix amb la mà o d'un engreix que deixaria als animals la llibertat d'alimentar-se. L'autor apunta que el comerç de bens encebats era l'especialitat de la ciutat d'Alep: "[Aquest comerç] consisteix a assignar als animals un recinte fix durant un període d'entre quaranta i seixanta dies i a encebar-los amb pinsos variats, compostos sobretot de cereals molts, guixes, veces i ordi, barrejats amb palla triturada, llegums o subproductes de molinaria. Els

animals encebats assoleixen un pes aproximat de 100 kg i són lliurats als carnisers de la ciutat o exportats a d'altres regions de Síria i també al Líban" (1959: 385–386). Sembla que aquest engreix es va estendre per l'Egipte modern. Així, a partir de les fonts àrabs i europees, Keimer va documentar l'existència del be de cua grossa des de l'època medieval fins al segle XIX. A més, dóna alguns exemples que il·lustren com el carretó per aguantar la cua, tal com ho descrivia Heròdot, encara s'utilitzava a Menoufiyah al delta del Nil, durant els anys 50. D'altra banda, el carretó disposa d'una caixa perquè l'extremitat greixosa pugui escapar a les males mirades quan el be s'ha de desplaçar a la vista de tothom (1953: 474). D'aquesta manera la preuada cua queda ben protegida. En aquest article no s'estableix, però, cap distinció entre engreix i encebament.

L'*awarma* és l'únic sistema de conservació de carn al Líban que fa servir la tècnica de la concentració per ebullició, que té l'objectiu de rebaixar la dosi d'aigua dels aliments (Kanafani-Zahar 1994a). L'assecament al sol, una tècnica molt estesa al Líban en el cas dels cereals, dels llegums, de la fruita, de les verdures, de les herbes i dels productes oleaginosos, no s'aplica, però, a la carn, a diferència del que es fa en altres regions de Síria, l'Iraq o el Nord d'Àfrica,⁵ regions amb costums de procedència nòmada. En un medi sedentari, la disponibilitat del bestiar és extremament limitada. Una família camperola generalment no podia comprar més d'un o dos bens i, per tant, no podia destinar-ne la carn a l'assecament. En general és la carn magra que se sotmet a aquest procés, perquè, si no, es desapropietaria el greix.

L'estiu del Líban és molt sec, a partir de juny i fins al setembre o octubre. L'encebament del be es duu a terme durant la temporada seca mitjançant productes de conreus de secà. L'animal és sacrificat després de la festa de la Creu (el 14 de setembre), quan el clima comença a ser més fresc. Les despeses derivades de l'encebament són mínimes, perquè provenen de subproductes agrícoles. En efecte, l'encebament es fa, segons les dones, "els dies de la morera, de la *jizzi*, de la vinya, de l'ordi, i de les collites". Aquesta pràctica

"corregia" els períodes en què els animals estaven prims, ja que l'encebament permetia d'intensificar la productivitat càrnia per a una bona part de l'any. Així ens ho indica Wolter: si la subalimentació és moderada i transitòria, en un individu no excessivament jove, la recuperació ulterior resulta ràpida i completa, i no comporta més que un cert retard de creixement; d'aquí que sigui profitós d'acceptar un alentiment del creixement en període d'escassetat o de cost elevat dels aliments (a l'hivern, per exemple) per beneficiar-se després d'un creixement compensador, notable i rendible (...)" (1984: 536). Una alimentació tardana en un animal molt prim beneficia sobretot els dipòsits adiposos, sobretot de la regió subcutània (*ibid* 1984: 538). L'encebament acabava a l'octubre o al novembre. En efecte, tenint en compte que al Líban l'estiu generalment no porta pluges, que arriben al setembre o a l'octubre, si s'assecava la carn abans, el rendiment seria insuficient. D'altra banda, qualsevol altra forma de conservació de carn es considera inadequada i culinàriament mediocre. Per a moltes dones, la carn seca "perd molt i no és més que un succedani de carn". Pel que fa a la carn confitada, "són trossos sencers de carn tendra dintre d'un greix de qualitat, com si no s'hagués produït cap conserva". En la regió del Pròxim Orient i d'Egipte, la pràctica de l'encebament, molt estesa, permet optimitzar la rendibilitat, però també millorar el gust de la carn amarant-la de greix. Així, a la racionalització econòmica, s'hi afegeixen motivacions gastronòmiques.

D'altra banda, al Líban, la carn confitada prové d'animals que es crien exclusivament amb la finalitat de fer-ne conserves de carn. Tanmateix, hem d'assenyalar que, de vegades, podia passar que, pel Carnaval o l'*Adha*, el be destinat al sacrifici s'encebés una o dues setmanes abans, però sense les perspectives i la intensitat que caracteritzen l'encebament del be reservat a l'*awarma*. Aquesta carn es consumeix en els dies venidors. Per tant, l'encebament s'associa a un imperatiu estacional i no pas a un ritme religiós, com en certs casos d'assecament de carn al nord d'Àfrica, en què la conservació de carn sembla anar lligada a la festa del Sacrifici. Per dir-ho d'alguna ma-

nera, no hi ha una temporada específica per conservar la carn, ja que l'Adha segueix el calendari lunar (l'any segons l'hègira porta un avançament d'11 dies respecte a l'any solar).⁶ Aquí la conservació obeeix a la necessitat de conservar quantitats més o menys grans de carn obtingudes amb motiu dels sacrificis rituals de la Gran Festa. Es tracta essencialment de conservar l'excedent de les ofrenes que permet de prolongar el consum de la carn fins a la propera festa del Sacrifici.

Gestionar la culpabilitat lligada a l'animal encebat

Encebar pot ser considerat com una manera de crear abundància a partir d'una situació d'escassetat. A parer nostre, la seva raó de ser és primer de tot econòmica. La majoria de famílies només podien adquirir un be, de manera que només els podia convenir una pràctica orientada a maximitzar-ne la rendibilitat. Ateses les condicions precàries de la vida camperola, aprofitar l'animal per duplicar-ne o triplicar-ne el rendiment amb productes de l'agricultura tradicional representa un repte que el camperol libanès ha sabut assumir. Però l'encebament d'un mamífer durant un període que pot ser superior als dos mesos a un ritme de cinc àpats al dia aproximadament, en què l'animal esdevé dependent de la societat dels humans, no deixa de tenir conseqüències sobre aquests darrers. La transformació en un animal més gras anirà acompanyada necessàriament d'una modificació de la seva imatge i de l'establiment d'un lligam especial amb la gent de la granja que l'enceba. En aquest procés d'engreixament, el be esdevé també un animal més pròxim. Així, a l'encebament s'afegiran moltes cures i expressions d'afecte (banys, neteja, massatges, engalanaments, cants) per protegir el be de tot el que pugui ser perjudicial per a la seva salut o el seu benestar. Com tota forma de riquesa, l'abundància càrnia il·lustrada pel be que es desenvolupa ràpidament és objecte de cobejança. L'ésser humà la produeix, però li confereix orígens divins. Per fer-la duradora, es prenen precaucions; les fórmules i els gestos protectors prodii-

gats a l'animal, extrets de textos religiosos, o els vots fets als sants serveixen per conjurar el mal d'ull.

Si, d'una banda, la domesticació serveix, entre altres coses, per crear abundància, de l'altra, en el nostre exemple de l'encebament, aquesta pràctica també força la natura i afecta les persones involucrades. La intimitat que adquireix l'animal a la llar dels homes no és casual; en el context d'una producció tradicional domèstica, no tan sols es jutjava inevitable, sinó també indispensable. La dependència a la qual se sotmet és "transcendida" per l'afecte que li prodiga la dona que l'enceba, un afecte que té una repercussió econòmica real. En la perspectiva de multiplicació d'un rendiment, els aspectes tècnics són certament considerables, però condicionen fins a un cert punt l'èxit de l'encebament. No se n'ha d'obviar la dimensió simbòlica i ritual, perquè, en la mesura que posa en joc la sensibilitat de les dones, d'una banda, i els mandats religiosos, de l'altra, contribueix a disminuir l'impacte d'aquest tipus extrem d'intervenció de l'home sobre l'animal.

A mesura que s'acosta el dia del sacrifici, "s'ha engreixat tant que la pell ja no el pot contenir", com si "sortís d'ell mateix", "es va arrossegant i li costa molt d'aguantar-se", diuen les dones. Es

5. Per exemple, a Síria, el *qadeedo* s'introdueix en caixes de fusta i dura aproximadament dos anys (Abdalla 1988: 184); a l'Iraq, els nòmades practiquen l'assecament de la carn per al consum de l'hivern (Al-Ani 1980: 55); i també a l'Alt-Atles oriental (Jacques-Meunié 1951: 173).

6. Així, a les ciutats tunisenques, la carn es conserva en forma de *qaddid* amb motiu d'aquesta festa de començament de l'estiu. S'utilitza una part del be o dels bens sacrificats pel cap de família en el moment de la gran festa del Sacrifici (1984: 103). Skhiri descriu dues maneres de conservar la carn després de la festa del Sacrifici a Testour (1968: 23). Baïram confirma les circumstàncies religioses del procés de conservació càrnia a Tunísia (1980: 56). Finalment, Louis descriu el ritual de consum de l'animal immolat per l'Eid al sud de Tunísia (1957: 195). Al Marroc, la carn conservada també sembla, segons Jouim, procedent d'un animal sacrificat per a la Gran Festa (1957: 316). Segons Gaudry, la pràctica de l'assecament de carn és habitual a Aurès. Una part de la carn dels sacrificis oferts en un context cerimonial es conserva en forma de *qdid* (1929: 222).



L'economia rural libanesa té com a trets identificadors la ramaderia i progressivament l'economia de mercat

transforma per l'encebament metòdic que li fa duplicar, de vegades triplicar, el pes fins a convertir-se en un "monstre". De ser un gran animal del qual s'està orgullós passa a ser un estigma. Alguns també diuen que "ha pujat", com si es referissin a la massa inflada pel llevat, imatge de l'abundància, la bondat, la generositat. Aleshores aquest be encarna una paradoxa. En algunes societats, la construcció de la distància passa per la transformació de l'animal en "estranger", en "dolent". L'animal massa pròxim ha de tornar a la categoria d'"objecte" llunyà. Així, per exemple, com mostra Yvonne Verdier a Minot, en el Châtillonais, el porc engreixat per les dones, abans de ser sacrificat, ha de passar de l'estatus de Senyor, a l'estatus "d'animal dolent" (1979:25). Un cas representatiu d'un animal estimat, alletat, cuidat, engreixat i després sacrificat és el de l'ós entre els Aïnous. Es porta un cadell d'ós al poble, "se li troba una dona perquè en tingui cura, (...) serà criat fins que per a desgràcia seva se l'elevi a la dignitat de Gran Geni" (Leroi-Gourhan 1989: 85). Alletat, protegit maternalment, ha de cometre un error abans del seu sacrifici, així ho indica Leroi Gourhan. D'aquesta manera, el dia de la festa "(...) tothom comença a maltractar-lo, a fer-lo enfadar, a importunar-lo per totes bandes, picant-lo amb una branca (...) colpejant-lo amb grans pals guarnits de fulles de bambú" (1989: 118).

La transformació en un "objecte llunyà", "lleig" i "diferent" no alleugereix la culpabilitat de les dones. Elles sobretot necessiten una altra justificació en coherència amb el sistema ritual

que regeix la seva relació amb l'animal. Per als musulmans i els cristians, l'animal és una criatura viva que pertany a Déu. Circula, com l'home, pel mateix univers que Déu ha creat. Però, entre totes les criatures, Déu va triar l'ésser humà; i, per salvaguardar-lo, va posar al seu servei plantes i animals. L'animal és un do que no s'ha de refusar; seria anar contra una llei divina no matar-lo –d'aquí el deure de sacrificar-lo– i ja no diguem negar-se a consumir-lo. Aquesta seguretat l'aporta el *halâl* –lícit–. Els cristians només utilitzen el *halâl*, en el sentit de "fet lícit per Déu". La funció que compleix és la de legitimar la matança i canalitzar la culpabilitat, ja que, en l'exemple de l'encebament, l'ésser humà hi barreja la seva afectivitat. L'alliberament de la culpabilitat es produeix mitjançant un suport religiós.

A la dida que està temptada de deslliurar-lo de la mort se li diu que és *harâm* –il·lícit– penedir-se de l'animal i dir-li *harâm* en el sentit de "pobret". Resignant-se a deixar-lo anar, la dona torna a Déu un animal que s'ha apropiat fent-lo sortir del seu lloc, un lloc atribuït pel creador. El *hâlal* racionalitza la ruptura i permet de crear la distància després que els humans hagin creat la proximitat, la qual cosa fa suportable la matança d'un animal conegut. Absents durant la matança, algunes dones no menjaran carn aquell dia, el dia de festí carni per excel·lència. Però aquestes dones no podrien tornar-se definitivament vegetarianes perquè contradirien una llei divina. En aquesta societat en què les creences religioses fan que l'animal, com qualsevol altra criatura, pertanyi a Déu, hi ha una religió que ha resolt el problema

per als éssers humans. Tanmateix, el postulat objectiu del *hâlal* es viu subjectivament, ja que l'encebament constituïa una prova que les dones havien de passar any rere any. Això es desprèn del que aquestes dones comenten avui dia, quan ja fa dècades que va desaparèixer aquesta pràctica. El sentiment d'alliberació es fa ben palès.

En el treball sobre la conservació alimentària i sobre l'encebament, m'ha interessat el vincle que la gent crea amb l'abundància, més que no pas la mateixa abundància que resulta d'una activitat econòmica. He intentat observar el que teixeix la trama d'una vida quotidiana fabricada de desig de riquesa, produïda per la voluntat de transformar recursos limitats en recursos perdurables. Encebar un animal que serveix per generar abundància constitueix una activitat de gran envergadura que implica crear un lligam i, a mesura que s'acosta la matança, desfer-lo. Buscar l'abundància on no n'hi ha constitueix una revenja d'una situació de penúria, una manera d'allunyar el perill que amenaça, de la societat.

Abundància càrnia i festa interreligiosa

Aquesta carn conservada, *awarma*, no té cap estatus social. Il·lustra el producte carni gras per excel·lència, però no deixa de ser un producte en conserva i, per tant, sense estatus. Només la carn fresca vehicula la convivència. En un medi pobre, l'abundància crea la festa. Però l'hivern no està del tot desproveït de períodes de riquesa. En efecte, conté certs períodes d'abundància que comporten un augment de l'alimentació. Així, encara que, com hem explicat anteriorment, fa dècades que s'ha deixat de practicar l'encebament, el sacrifici del be es perpetua en ocasió de l'Adha i del Carnaval. L'anàlisi següent és el resultat d'un estudi dut a terme després de la guerra del Líban (1975–1990), el 1994 i el 1995, a Hsoun, un poble maronita i xiïta d'aproximadament 460 electors⁸ situat prop de Biblos. En aquesta regió, no es va produir cap desplaçament forçat de la població durant el conflicte. Els maronites i els xiïtes van continuar convivint⁹. Per als maronites, les altres dates de consum carni són l'Assumpció (el 15

d'agost) i la nativitat de la Mare de Déu (el 8 de setembre), com la festa consagrada als difunts. Per als musulmans de Hsoun, a més de l'Adha, la 'Ashourâ' –que commemora el martiri del nét del profeta, Hussein– constitueix una ocasió sacrificial important. En les dues comunitats també se sacrifica amb motiu de casaments, de circumcisions (en el cas dels musulmans), de bateigs i del tercer o del setè dia després de les exèquies.

A fi de preparar-se per a la quaresma, és a dir, per a l'abstinència de carn, els maronites de Hsoun es reuneixen al voltant d'àpats sacrificials cada dia en una família diferent. Diuen: "enaltim la carn". El Carnaval és una demostració d'abundància, de profusió càrnia excessiva. Una dona el defineix així: "es menja carn cada dia, ja sigui a casa nostra o a casa dels pares, dels veïns o dels amics". Amb les matances es pretén no solament satisfer el desig de carn, l'aliment principal del qual caldrà abstenir-se, sinó també viure un esdeveniment social intens abans d'un període de recolliment i de vida social reduïda. Ja hem indicat en un altre estudi (Kanafani–Zahar, 1997a) la relació que existeix entre consum de carn i casament. La gent no se sol casar durant la quaresma, mentre que l'efervescència càrnia del Carnaval va acompanyada d'una efervescència nupcial. Per tant, consumir carn s'associa a l'aliança, i abstenir-se'n, a una reducció del ritme de relacions socials.

La setmana del Carnaval és una setmana de gran exaltació, en què el poble es troba en la seva màxima esplendor. La fi del *Marfa'* anuncia la quaresma, una setmana de recolliment religiós

7. Principi musulmà de legislació –els altres són el *harâm* (il·lícit), el *mostahab* (aconsellat) i el *makrouh* (reprovat).

8. Habitants d'almenys 21 anys. El nombre d'habitants varia segons les fluctuacions de residència i d'estació. En efecte, un gran nombre de famílies passa l'hivern a Biblos o a Beirut i rodalies. D'altres fins i tot s'hi han empadronat.

9. Altres regions de la muntanya libanesa va ser sotmeses a importants desplaçaments de població. Evidentment, en aquests casos, la convivència es va veure interrompuda. Avui dia les persones desplaçades tornen progressivament als seus pobles d'origen.

que contrasta amb la setmana fastuosa del Carnaval. El devot intenta “humiliar la seva ànima” abstenint-se primer de carn i de qualsevol producte viu, és a dir, de procedència animal: llet, productes lactis, ous. També s’absté d’allò que li agrada especialment. Aquesta abstinència, que pot ser, per exemple, de cafè, te, tabac o xocolata, s’anomena *imaiti*. D’altres es priven de confitures i dolços. De fet, com que aquests darrers menjars es componen d’elements d’origen animal –llet, mantega rebaixada i ous– també s’exclouran de l’alimentació. Però la quaresma no es viu només com una sèrie d’abstinències alimentàries. Constitueix igualment un període d’austeritat i de pregàries que marca l’inici d’una vida interior. L’efervescència i l’animació del *Marfa’* va seguida del recolliment.

En la religió islàmica, el sacrifici és un ritual molt recomanat. Constitueix una “tradició veritable”, perquè el mateix Profeta la va practicar. No representa un deure, però “es demana” a tothom que disposi dels mitjans per aconseguir-lo. Tot i que no sigui una prescripció religiosa explícita, sovint el poble sacrifica un be en ocasió de l’*Adha* per commemorar el sacrifici d’Abraham. L’especificitat alimentària de l’Islam és de naturalesa sacrificial. Però el sacrifici realitzat a casa, i no a la Meca en ocasió del pelegrinatge, que és obligatori, es viu com un acostament a Déu, sense obligació religiosa. Se’l considera un acte recomanable, i especialment apreciat per la significació social que revesteix.

Independentment de l’ocasió en què s’ofereixin, els sacrificis sempre fomenten la sociabilitat. Les tradicions de l’abundància càrnia són també les de la renovació dels lligams entre els membres d’un grup i de diferents grups de confessions diverses. Després de la matança, sempre es produeix una repartició de la carn, ja sigui en forma d’invitació a un àpat, o de distribució de carn crua o de menuts (tripes i budells) farcits. L’àpat sacrificial renova els lligams, aplega els individus de confessions diferents i cristal·litza la cohesió del poble més enllà de criteris religiosos. “El sacrifici és la invitació a la proximitat, *ilfi*”, diu la gent del poble. Per als cristians i els musulmans el sacrifici representa, doncs, una manera de com-

partir, una comunió. El concepte d’*ilfi* expressa aquesta solidaritat entre comunitats. En un context multiconfessional, com el de Hsoun, els convits i els intercanvis creen lligams interreligiosos.

En un context multiconfessional, aquesta convivència només pot produir-se posant en marxa un dispositiu que la fa possible. En el sacrifici cristià, un home competent, és a dir, aquell que infligirà el mínim de dolor a la bèstia, aconsegueix el ritu tot respectant-ne l’única condició, el ritu abrahàmic, el permís de llevar la vida: “Lloat sigui Aquell que va fer lícita la teva matança” *sobhân man hallalak lildabih...* Aquesta paraula que lliga l’ésser humà amb el que és transcendent resumeix l’acte sacrificial en els cristians. Aquesta fórmula, com també el gest segur, fort i ràpid, revesteixen l’home de l’autoritat sacrificial. És important esmentar que els cristians dessagnen els animals. La diferència principal amb els xiïtes rau, com veurem, en l’absència d’un text i, per tant, d’una llei. Pel que fa als xiïtes, no és exagerat afirmar que el sacrifici ocupa un espai central en el seu sistema alimentari. De fet, només mengen carn *hâlal*, és a dir, obtinguda segons un ritual específic dut a terme pel sacrificador musulmà: havent orientat el cap del be en direcció a la *Ka’ba* (Casa sagrada de la Meca), es comença per la pronunciació de fórmules de la *tasmiya* (pronunciar el nom de Déu), la *basmla* (dient: “En nom de Déu”), el *takbîr* (dient “Déu és el més gran”),¹⁰ es demana el permís de “prendre” l’ànima i, seguidament, es procedeix al dessagnament mitjançant regulacions tècniques específiques codificades en diverses tradicions pel Profeta, *hadîth*. D’altra banda, els xiïtes han de realitzar el sacrifici personalment o ser-ne testimonis. Per als que no hi assisteixen, la carn seria il·lícita, *harâma*. Fent referència a un *hadîth*, es diu: “Si el sacrifici no té lloc davant vostre, [el consum de carn] és il·lícit”. Si el propietari de l’animal no el pot dur a terme personalment, el delega a un altre home, però hi és present quan es produeix (Masto 1983: 137–141). Mitjançant el ritual, la carn esdevé, segons una fórmula cèlebre de Mary Douglas, “una matèria present” i no “una matèria de fora”.

El dessagnament és la condició *sine qua non* per

L'especificitat alimentària de l'Islam és de naturalkesa sacrificial. El sacrifici d'Isaac per Abraham

a l'èxit del ritu sacrificial en l'Islam. L'animal ha de quedar buit de sang. Una gran prohibició de l'Islam és la de la sang considerada impura i corrompuda. En aquest sentit, l'Alcorà és molt explícit: "esdevenen il·lícits: la carn morta, la sang, la carn de porc, sobre la qual es va pronunciar un altre nom que el de Déu, l'animal ofegat, o mort d'un cop, o d'un caiguda, o d'un cop de banya..." (Sura V, La taula parada, 3). Hi ha exigències tècniques que cristal·litzen la necessitat de dessagnar l'animal i que són codificades en el *hadith*. Si no es duen a terme, l'animal seria una bèstia ofegada, escanyada i, per tant, prohibida.

Per als xiïtes, la matança segons la pràctica cristiana no és lícita, perquè no es realitzen tots els gestos de legitimació, ja que, de fet, aquest acte queda desproveït de mediació sagrada, de referent. Així doncs, la carn que en resulta no és apta per al consum. Perquè ho sigui, la matança s'ha de dur a terme segons el seu ritual. Per tal que els xiïtes participin en els seus àpats, els maronites s'encomanen a ells per a la matança dels animals. En els pobles en què conviuen múltiples confessions, es posa en marxa el mateix procés. En realitat, aquest acte constitueix una estratègia de convivència, és a dir, un desig de viure junts en un clima d'entesa i, per tant, establint bones relacions. Aquesta estratègia es posa en pràctica entre grups de diferents religions que viuen en un mateix territori i que intenten estructurar les relacions entre uns i altres. Implica la posada en funcionament de mecanismes d'adaptació i de comunicació establerts entre grups amb una diferència important, en aquest cas, diferència religiosa, justament per transformar aquesta diferència o, si més no, per actuar en conseqüència.

En la religió islàmica el sacrifici és una pràctica ritual molt codificada. Per als xiïtes, la prohibició de l'absorció de sang, tal com estipula l'Alcorà, va lligada a un ritu de matança específic per deixar la carn de l'animal exsangüe. Matant el be dels maronites, els xiïtes respecten aquesta prohibició i la seva codificació estricta i detallada. Pel que fa als maronites, l'absència de codificació sacrificial els permet de delegar la mort de l'animal. El maronita accepta que s'apliqui el ritual d'una altra religió a una pràctica vinculada a la celebració



d'una festa que els és pròpia, pràctica que la seva religió no prohibeix. El cristià no transgredeix cap prohibició. No aplica les categories xiïtes de la puresa i de la impuresa perquè la seva religió no les estableix. Aquesta asimetria possibilita l'adaptació a la prescripció ritual dels musulmans. D'una banda, trobem una codificació molt precisa i, de l'altra, una absència de codificació. Entre les explicacions evocades per a la delegació del sacrifici, hi figura la següent: "Preferim el sacrifici musulmà perquè és més «conforme a les normes»; dut a terme segons principis rigorosos". Si la matança dels animals no queda codificada en la seva religió, a quines normes es refereixen els maronites? Els maronites i els xiïtes comparteixen la mateixa visió sobre el caràcter nociu de la sang, portadora d'impuresa alimentària, *zankha*, l'olor de la carn, i, més específicament, el de la sang. Els menuts (tripes i intestins) en resulten especialment impregnats. En la seva preparació es posa en marxa un procediment escrupolós. Un mal dessagnament de l'animal es posa de manifest per l'olor, el gust i el color de la sang. La importància

10. L'Alcorà, sura XXII (el pelegrinatge), 34: "A cada comunitat Hem establert un lloc ritual, perquè [els fidels] recordin el nom de Déu sobre la seva atribució, en forma d'un animal de ramat".



Els camperols del Líban s'han hagut d'adaptar a un medi ambient dur i difícil a causa de les condicions sociopolítiques

del dessagnament rau en el fet que redueix l'efecte *zankha*. Un profund dessagnament és indispensable, sobretot perquè s'aprecia molt el consum de carn crua. En aquest sentit, els cristians i els musulmans són intransigents i posen molta cura a neutralitzar i multiplicar els processos de rentat, utilitzant vinagre, salmorra, llimona i espècies. Aleshores, prenen molt de sentit d'altres motivacions invocades, com ara el gust de la carn: "Quan els xiïtes maten el be, el gust de la carn és excel·lent; la carn que es compra ara no es pot menjar". Obtinguda per un sacrificant d'una altra religió, la carn no és impura. Altrament dit, una carn obtinguda pel sacrifici d'una persona d'una altra religió no esdevé impura o no apta per al consum. El cristià menja un aliment, que ocupa un lloc central, d'on sorgeix la sociabilitat, obtingut a partir d'un ritual musulmà. No es protegeix de "la impuresa" que pot generar el contacte amb un altre, perquè la seva religió queda exempta d'aquesta classificació i, per tant, asseueix completament les premisses del ritu islàmic per a les matances a les quals convida els xiïtes. Atès que els cristians s'adapten a les normes rituals d'una religió que no és la seva —demanant als musulmans que matin el seu propi be i convidant-los a participar en l'àpat carni—, aquest exemple de sacrifici esdevé una eina per a trans-

cendir la diferència religiosa. En altres circumstàncies, són els xiïtes els que s'adapten a les regles rituals dels maronites, sobretot durant la Setmana Santa. El sacrifici del be genera una doble abundància: una carn fresca, consumida ràpidament, amb una riquesa simbòlica complexa i que consolida les aliances en un poble, constituït per una o diverses comunitats religioses; i una carn en conserva, simbòlicament pobra, que no fomenta gaire la sociabilitat, però que permet un consum més dilatat en el temps.

Bibliografia

Abdalla, Michael, 1988. "Traditional methods of food preservation used by modernassyrians". A: Riddervold, Astri; Ropeid, Andreas, ed. *Food conservation: ethnological studies*. London: Prospect Books.

Al-Ani, M. R. (1980) "Diet and dietary habits of nomads in Iraq", *Ecology of Nutrition and Food* 9:55-58.

Aristote (1969) *Histoire des Animaux*. Pierre Louis (trad.), T. III. Paris: Les Belles Lettres.

Bairam, A. (1980) "Le Bit el-Muna ou chambre à provision dans l'habitation traditionnelle à Tunis". *Cahiers des Arts et Traditions Populaires*, Numéro VII:47-58.

Ben Tanfous, A. (1984) "L'alimentation à Jerba". *Cahiers des Arts et Traditions Populaires*, numéro VIII: 101-108.

Cauvin, Jacques (1994) *Naissance des divinités, Naissance de l'agriculture. La révolution des symboles au Néolithique*. CNRS éditions.

- Chevallier, Dominique (1971) *La société du Mont Liban à l'époque de la révolution industrielle en Europe*, Paris: Paul Geuthner.
- Le Coran* (1980) traduit de l'arabe par Régis Blachère. Paris: Maisonneuve & Larose.
- Cresswell, Robert (1970) "Parenté et propriété foncière dans la montagne libanaise". *Études rurales* 40:7-79.
- Douglas, M. (1966) *Purity and danger an analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: Routledge and Kegan Paul.
- Dubar, Claude (1974) "Structure confessionnelle et classes sociales au Liban". *Revue Française de Sociologie* 15:301-328.
- Dubar, Claude; Salim, Nasr (1976) *Les classes sociales au Liban*. Paris: Presses de la Fondation Nationale des Sciences Politiques.
- Edriss FAO (1980) *Recensement de la production animale Liban, 1980*, Office de Production Animale, En coopération avec le programme des Nations Unies pour le Développement et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.
- Gaudry, M. (1929) *La femme Chaouia de l'Aurès: étude de sociologie Berbère*. Paris: Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- Gobert, F. G. (1940) *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*. Tunis: Imprimerie Bascone & Muscat.
- Hamidé, A. (1959) *La région d'Alep: étude de géographie rurale*. Paris: Université de Paris, Faculté des Lettres.
- Isma'il Haqqi Bek (1993) (a iniciativa de). *Le Liban: recherches scientifiques et sociales*, 2T, Beyrouth, Dar Lahad Khatir. [En àrab]
- Jacques-Meunié, Dj. (1951) *Greniers citadelles au Maroc*, Texte et Plans, tome LII, Paris: Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, Arts et Métiers Graphiques.
- Jouin, J. (1957) "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat". *Hespéris*.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1994a) *Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*. Paris: Maison des Sciences de l'Homme, avec le concours du Centre National du Livre.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1994b) "Mur de terre, voûte de fer: le pain domestique au Liban". A: Macherel, C.; Zeebroek, R., ed. *Une vie de pain: faire, penser et dire le pain en Europe*. Martial et Crédit communal, 1994:92-100.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1997a) "Le religieux sublimé dans le sacrifice de mouton: un exemple de coexistence communautaire au Liban", *L'Homme*, n° 141, jan.-mars pp 83-100.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1997b) "Whoever eats you is no longer hungry, whoever sees you becomes humble: bread and identity in Lebanon". *Food and Foodways*, Vol.7(19, p. 45-71.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1999). *Le mouton et le mûrier, Rituel du sacrifice dans la montagne libanaise*. Paris: PUF.
- Keimer, L. (1953-54) "Interprétation de plusieurs passages contenus dans les "Histoires d'Hérodote". *Bulletin de l'Institut d'Égypte* t. XXXVI (fasc. 2): 445-476.
- Lerbaki, B. (1984) *Introduction à l'histoire économique du Liban: soie et commerce extérieur en fin de période ottomane (1840- 1914-)* Beyrouth: Publications de l'université Libanaise.
- Leroi-Gourhan, A. et A. (1989) *Un voyage chez les Aïnous*. Hokkaïdo -1938. Paris: Albin Michel.
- Louis, A. (1975) *Tunisie du Sud: Ksars et villages de crêtes*. Paris: CNRS.
- Masto, M.-E. (1983) *Le pèlerinage et la 'omrah*. Damas: Dar il Qalam. [En àrab]
- Ma'tou', F. (1986) *Les traditions et les coutumes populaires libanaises*. Tripoli: Jarroush Press. [En àrab]
- Mislin, Monseigneur (1858) *Les Saints lieux: pèlerinage à Jérusalem*, T.1 Paris: J. Lecoffre & Cie.
- Pline (1845) *Histoire des animaux*, traduida per Gue-rout. Paris: Lefèvre.
- Pline l'ancien (1961) (Livre X) *Histoire naturelle*. Paris: Les Belles Lettres.
- Reed, C. A. (1969) "The pattern of animal domestication in the prehistoric Near East". A: Ucko, P. J.; Dimbley, G. W., ed. *The domestication and exploitation of plants and animals*. London: Gerald Duckworth & Co., p. 361-380.
- Rodinson, M. (1965) "Ghidhâ". *Encyclopédie de l'Islam*. 1081-1097.
- Salamé, Michel (1955) "L'élevage au Liban". *Revue de Géographie de Lyon*, 30(2) : 81 - 101.
- Sicking, Thom (1984) *Religion et Développement, étude comparée de deux villages libanais*. Université Saint-Joseph, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Collection Hommes et Sociétés du Proche-Orient, Beyrouth, Dar el Machreq éditeurs.
- Skhiri, F. (1968) "Les traditions culinaires andalouses à Testour". *Cahiers des Arts et Traditions Populaires*, num. 2:21-28.
- Smith, Harvey H. [et al.] (1969) *Area handbook for Lebanon*. Washington D.C.
- Testart, Alain 1982. *Les chasseurs-cueilleurs ou l'origine de l'inégalité*. Paris: Société d'Ethnographie.
- Verdier, Y. (1979) *Façons de dire, façons de faire: la leuveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard.
- Wolter, R. (1984) "Alimentation animale et qualités des viandes" *B.T.I* 394/395: 550.
- Zauner, F. E. (1963) *A history of domesticated animals*. London: Hutchinson.