

solennelle où elles devront paraître. Deux huttes nouvelles se dressent, le sol est couvert d'un tapis d'herbes sèches. Un ajoupa bâti à la hâte servira de salle à manger.

-----

Le jour arrive. Escorté de quelques enfants, je me rends à la noce, emportant divers petits cadeaux pour le chef et la mariée. L'usage des cadeaux de noce doit remonter à la plus haute antiquité... Ici, c'est sacré ! Personne ne peut venir les mains vides. Les uns apportent des pains, de la bière, des bouses de vaches, du bois (chose plus rare) ; d'autres, plus fortunés, présentent un mouton, un bouc, un bœuf ; quelques rares privilégiées offrent un peu d'argent.

Mais tout cela doit être connu ! Près de la porte d'entrée, un scribe prend note de tout ; et après le brouhaha de la fête, on relira, dans le calme, la liste des dons apportés.

Quand on arrive près du petit village formé par les huit cabanes du chef, le son du tambour se fait entendre. On approche. Un groupe de vingt à trente jeunes filles chantent, depuis le matin, des refrains monotones qu'elles continueront jusqu'à la nuit. Je passe. J'entre. On m'introduit dans la salle de réception. Je m'assieds sur une peau de vache, et immédiatement, un verre de bière m'est servi. C'est une boisson amère qui ne rappelle en rien celle du nord ou de l'est de la France. Je bois une gorgée, le reste est gardé précieusement ; car, à peine le verre est-il vide, qu'un échanson doit le remplir !

Après quelques paroles de politesse échangées avec les personnages, je m'isole un peu pour mieux voir. C'est un va-et-vient d'hommes affairés qui se bousculent, se croisent, s'appellent, se frappent ; des gens se cherchent sans pouvoir se trouver... Deux tentes sont installées : l'une est réservée aux prêtres monophysites (il en viendra une vingtaine ; leur rôle consistera à boire, à manger, à commencer des airs d'église pour finir par des chansons) ; dans l'autre, on empile les galettes d'orge qui arrivent. Un grand pannetier, le bâton à la main, compte et surveille. Dans un autre réduit, la viande est pendue, saignante ; c'est ainsi qu'on la mangera.

Mais on annonce l'arrivée de l'époux. Ses cinquante cavaliers ont bonne allure. Je leur cède la salle de réception. Il est temps d'aller offrir mes cadeaux à la fiancée.

La petite est au fond d'une cabane, bien fermée, entourée des dames de céans ! Chacune de lui donner des conseils, de s'occuper de ses atours ! Et l'enfant se laisse faire, indifférente ; elle dort ! On apporte bientôt ses parures. Un

"ami de l'époux" arrive, et face à tout le monde, déploie le trousseau :

Une chemise aux bords brodés de soie.

Un pantalon pour aller à cheval.

Une toge assez fine.

Une paire de chaussettes.

Un chapeau de feutre mou.

Une ombrelle.

Une ceinture en mousseline aux deux pans de laquelle sont attachées une croix d'argent et une boucle d'oreille.

Une bande de mousseline qui lui couvrira le front.

Le tout est enfoncé, au furet à mesure, dans une peau de bouc. On ficelle, et la peau est déposée dans un coin.

Un peu plus tard, l'ami de l'époux revient apportant soixante thalers noués dans un pan de sa toge. C'est le prix qu'on offre pour avoir "Soleil d'or" ! Elle trouve que c'est assez pour elle. Une matrone prend l'argent et s'offre à le garder.

Je sors enfin, et j'assiste à une autre cérémonie. Tous les parents sont là : le futur entre, leur baise les pieds et leur offre à tous une chemise et une toge, ainsi qu'un anneau d'argent qu'ils se mettront au cou.

\*

\* \*

Tous ces préliminaires achevés, il faut passer à table. Des tables ? il y en a partout. Tables de roseaux, tables faites de larges paniers supportant les galettes et autour desquelles douze personnes peuvent s'asseoir. Il y eut cinq services ; plus de trois cents personnes purent manger en une heure.

Le premier service comprenait une sauce fortement pimentée, où nageaient quelques rares morceaux de viande. Un cuisinier d'occasion y trempe des tranches de galettes, les pétrit un instant et les étale en face des convives, qui s'y jettent avec appétit.

Bientôt arrivent les "porteurs de viande" chargés d'un immense quartier de bœuf cru. Chacun d'eux se place en face d'un invité, lequel taille un morceau de son choix et l'avale avec un bruit de mâchoires formidable. Les os et les morceaux qui ne plaisent pas sont cachés sous les piles de galettes et feront peut-être le bonheur de ceux qui suivront. C'est là le plat de résistance. Le soir, les quatre gros bœufs avaient disparu.

Pour arroser ces pantagruéliques agapes, des serviteurs versent la bière. Chaque convive en reçoit trois fois. Comme hanap, tout est utilisé : quelques rares verres, des carafons au col évasé, des cornes de buffle, des coupes en terre, des bouteilles cassées, des boîtes de conserve ; on regarde moins le contenant que le contenu.