

## Structuration sociale des Baïnouk Gubëher

La société Baïnouk Gubëher est régie par un ensemble de programmes culturel, religieux, politique, économique et social. C'est ainsi que, de la vie terrestre à celle de l'au-delà, des cérémonies profanes ou sacrées rythment le cycle de la vie.

Pour garder la cohésion de leur société, les Baïnouk Gubëher organisent différentes fêtes dont celle de l'*Esin* que nous présentons ci-dessous.



L'*Esin* est une cérémonie d'initiation culturelle et cultuelle destinée aux hommes. Elle est célébrée pendant les années impaires et a lieu dans un endroit secret de la forêt. Pour y prendre part, le garçon doit avoir au moins une dent. Chaque stagiaire doit donner un peu d'haricot (1kg), des gerbes de riz, une gourde de vin de palme (*kuno*), du petit mil (*Bassit*), un poulet (*Bëkëreng*) et un régime de noix de palme (*Barisend*). En plus il doit offrir, chacun, du riz et du vin de palme pour les femmes restées au foyer.

La cérémonie est organisée pendant trois (3) jours. La veille, le village reçoit les invités qui viennent de partout. Des chants et des danses animent le village et les gens boivent du vin de palme jusqu'à l'aube. Le jour indiqué, l'endroit devant abriter la cérémonie doit être exclusivement nettoyé par le doyen aidé d'un de ses frères. Quel que soit l'âge du candidat, il sera porté sur le dos comme un bébé à califourchon. Têtes rasées, torse nu, les candidats portent chacun **un pagne noir** autour des reins. Le doyen donne le départ et les accompagnateurs entonnent de chants et dansent.

### DEUXIEME JOUR



Une place spéciale est réservée pour la **cuisine** qui est faite exclusivement par des hommes déjà initiés.



Dans ce lieu, les cuisiniers doivent (1) concasser les noix de palme (*Barisend*) et les préparer pour en faire une sauce de base.



(2) piler les gerbes de riz et le mil,



(3) Déplumer les coqs sacrifiés



(3) Préparer un bon riz au poulet (*dinot*)

Le riz à moitié cuit (*Bacackaren*)



(4) Servir le riz dans un panier (*bupom*)



Les femmes dans un autre coin assez éloigné, préparent du riz avec de la viande de porc et du poisson (pour les invités qui ne mangent pas du porc)



Chaque candidat à l'initiation a un gardien qui l'attend au lieu secret et sacré. Une fois sur place, ils ne doivent ni manger ni boire ni téter jusqu'après l'initiation.



Après les hommes vont chercher les initiés



Le doyen de la cérémonie, torse nu, leur fait un bain rituel.



Après ce rituel, les initiés rompent leur diète avec du riz spécialement préparé avec les gésiers des poulets sacrifiés et servi dans le seul récipient en bois



Aïe problème !!! Un groupe de femmes nous interdit de filmer et AU SECOURS EDOUARD qui rétablit

Rapidement la situation en expliquant l'intérêt de notre présence et l'autorisation de toute la communauté Baïnouk Gubêher à documenter toutes les pratiques.



Bon tout va bien et dégustons (nous les déjà initiés) le bon plat et les autres attendez les plats des femmes

### TROISIEME JOUR



C'est la grande fête folklorique avec un grand rassemblement et on danse bien le *Jibass*



Et le *Jilzpeñ*



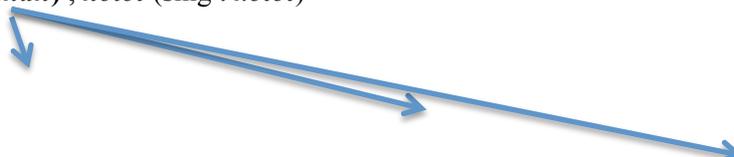
Tout en continuant à boire en suffisance le vin de palme (*kuno*)



### CULTURE MATERIELLE ASSOCIEE A LA FETE D'ESIN



Pour la cuisine : *hahana* (sing : *Bihan*) , *notot* (sing : *kotot*)





*Gufèer* (panier utilisé pour trier et vanner le riz)



*Gucec* (utilisé pour filtrer l'eau de palmiste) et le riz cuit (*dinot*) est servi dans le *bupom* (panier dans lequel on va manger)



On couvre le *bihan* avec un *Gufifum* (feuille de rônier utilisé comme couvercle et éventail) et on remue avec le *Gugor* (pétiole de rônier)





Toujours être bien habillé avec un pagne noir et des perles autour du cou et des reins



Et on assure l'animation avec une flûte et deux bouts de pétiole de rônier bien taillée.



Le *Jibass*



Et le *Jilzpeñ* continuent jusqu'à la tombée de la nuit.

Désormais, tous les initiés sont aptes à la future et grande circoncision : « *Rankub* ».

© Moustapha Sall et Amadou Kane Bèye 2011

