

Le mode d'alimentation des travailleurs

La majorité du peuple malgache est du genre « lève tôt ». Les travailleurs tels que les ouvriers habitent loin des usines. Ils doivent prendre le bus rapidement pour arriver à l'heure au travail. Les travailleurs du secteur informel comme les mécaniciens, les marchands de tout genre qui encombrant les trottoirs n'arrivent pas à prendre le petit déjeuner. Ils se préparent pour le travail sans rien manger. C'est en route, le matin, que chacun se nourrit de son mieux, selon son moyen.

Aussi, les gargotes sont nombreuses car elles servent de lieu d'alimentation à toute heure, de six heures du matin jusqu'en fin d'après-midi. Elles sont de tout genre, en briques, bien aménagées, en bois, des fois très précaires, dans des voitures. Souvent, la gargote est à ciel ouvert. Des fois, les vendeurs sont ambulants, transportant le café dans un récipient adéquat, à la recherche de clients.



Comme petit déjeuner, nous autres Malgaches, nous avons l'habitude de manger du « vary amin'ny anana sy kitoza ». Il s'agit de bouillon de riz accompagné de viande coupée en fins morceaux. Le « kitoza » se présente sous forme de viande tranchée comme de la corde qu'on coupe au fur et à mesure de la demande. Des fois, un peu de pâte suffit. Le plus consommé est la tasse de café noir ou au lait avec de la galette à la malgache, du « menakely, du mofo gasy, du ramanonaka ». Au fait, « menakely » est fait avec de la farine de blé, d'œuf et du sucre qu'on fait frire, « le mofo gasy » est fabriqué avec de la farine de riz sucré. Par contre, « le ramanonaka » est obtenu avec de la farine de riz salé. L'essentiel est de ne pas aller au travail le ventre vide. Nous appelons ce petit déjeuner « ody am-bava fo » (contre le vide de l'estomac).





Menakely (en haut), en bas, ramanonaka, à gauche et mofo gasy, à droite

La pause-café est de coutume. Là, le café est à la mode, le thé étant peu consommé. La galette l'accompagne. Des fois, comme gouter, le yaourt fait maison est apprécié par bon nombre de travailleurs. Le repas du midi se prend dans les gargotes, le long de la rue, ou, au ciel ouvert, même debout, s'il le faut. C'est selon les moyens. Le menu de midi est, bien sûr, le « vary sy laoka ». C'est un plat de riz mangé avec le « laoka », composé de légume et de la viande. C'est le menu des ouvriers aisés, la majorité se contente de « composé » ou, tout simplement du « kafe sy mofo » (café avec de la galette). Le « composé » est un mélange de légumes, de pâtes assaisonné de mayonnaise. Nombreux sont les gens qui mangent aussi de la soupe légume ou de la soupe chinoise à midi. Vraiment, disons que chacun mange selon son moyen.



Michel & Edmine