



Études mongoles et sibériennes, centrasiatiques et tibétaines

L'appel du bonheur

Sandrine Ruhlmann

Prologue

Sandrine Ruhlmann



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/emscat/2728>

DOI : [10.4000/emscat.2728](https://doi.org/10.4000/emscat.2728)

ISSN : 2101-0013

Éditeur

Centre d'Etudes Mongoles & Sibériennes / École Pratique des Hautes Études

Édition imprimée

Date de publication : 9 décembre 2015

ISBN : 979-10-92-565-30-0

ISSN : 0766-5075

Référence électronique

Sandrine Ruhlmann, « Prologue », *Études mongoles et sibériennes, centrasiatiques et tibétaines* [En ligne], L'appel du bonheur, mis en ligne le 15 décembre 2015, consulté le 25 mai 2022. URL : <http://journals.openedition.org/emscat/2728> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/emscat.2728>

Ce document a été généré automatiquement le 25 mai 2022.

© Tous droits réservés

Prologue

Sandrine Ruhlmann

Les techniques et la culture matérielle, le détail et le dessin

Mon intérêt s'est d'abord porté sur l'étude de la culture matérielle, l'observation des gestes et des objets, des techniques, du corps en action. À partir d'auteurs et de leurs ouvrages de référence, André Leroi-Gourhan, Robert Cresswell, Hélène Balfet, Christian Pelras, Yvonne Verdier, Colette Méchin, Françoise Sabban, François Sigaut, Noëlie Vialles, Aïda Kanafani-Zahar, Marie-Claude Mahias, Jean-Pierre Warnier ou Pierre Lemonnier, j'ai « fait ma sauce ». J'ai mis au point un protocole d'observation adapté au terrain mongol et à mon objet d'étude, les pratiques alimentaires. Il me fallait prendre en compte le mode de vie des éleveurs nomades et les conditions de réalisation des enquêtes de terrain, avec toutes les contraintes techniques qu'elles comprenaient. Ma méthode de recueil des données devait me permettre de relever minutieusement les opérations techniques, chaque séquence, jusqu'à la plus petite unité observable, l'« atome d'action »¹.

Mon appréhension de la réalité sociale se fonde sur les principes et la méthode d'observation-description de Marcel Mauss (1926, 1936) et s'inscrit dans la lignée des travaux d'André Leroi-Gourhan (1943, 1945, 1964). Ma conception du terrain rejoint la monographie villageoise menée à partir des années 1950 en France. En 1949, sur le conseil de Claude Lévi-Strauss, Lucien Bernot est le premier ethnologue à expérimenter une ethnographie du proche en menant une enquête de terrain monographique auprès des paysans et artisans verriers d'une commune de la vallée de la Bresle (Bernot & Blanchart 1953). Suivant ce modèle, dans les années 1970, Yvonne Verdier réalise une enquête ethnographique dans un village de Bourgogne du Nord, au sein d'une équipe de chercheuses travaillant, pendant huit ans, au service d'une entreprise collective majeure du structuralisme en France (Jolas *et al.* 1990). Je retiens tout particulièrement ses travaux (Verdier 1979, 1990abc), où elle confronte ses données à celles du folkloriste des cultures populaires françaises Arnold Van Gennep, parce qu'en bonne structuraliste

de la cuisine, elle s'applique à révéler les liens sous-jacents entre un système de pensée global et des rituels locaux, entre le *dire* et le *faire*. Ainsi, trois femmes, la femme-qui-aide, la couturière, la cuisinière, remplissent trois fonctions, faire les bébés et les morts, faire la jeune fille et la mariée, faire les noces, selon trois techniques, laver, coudre, cuisiner.

Avec la construction de son fameux triangle culinaire (1965, 1968 : 390-411), inspiré de la linguistique structurale (triangles vocalique et consonantique), et son analyse de la cuisine dans les *Mythologiques* (1964, 1967, 1968, 1971), Claude Lévi-Strauss a été un initiateur pour cette génération d'ethnologues de l'Europe travaillant en France, en particulier ceux qui affectionnent l'étude de l'alimentation.

Sous la direction de Philippe Laburthe-Tolra, dans le cadre d'une maîtrise d'ethnologie à Paris V, Florence Weber (1978-1979) conduit à son tour une monographie villageoise dans un village bourguignon voisin, sur la question des conflits et des devenir de familles rurales. « Poussée » par Alban Bensa, qui a lui-même mené dans les années 1969-1972 une ethnographie villageoise sur les Saints guérisseurs dans la région dite du Perche-Gouët (Bensa 1978), Florence Weber émet « quelques critiques succinctes » (1981 : 247) quant aux principales questions que la pratique de l'ethnologie en France soulève à l'époque. Elle pointe la conception romantique de l'histoire et l'écriture ethnologique qui recréent le sentiment de « bout du monde » spécifique aux terrains exotiques. Elle mentionne également d'autres « petits coups de force » (1981 : 254), comme la constitution de la triade culturelle des spécialités et métiers pour dresser trois figures féminines auxquelles on attribue une fonction spécifique et surtout un « pouvoir » qui serait une « réinterprétation » d'un devoir manifestant une « exaltation pseudo-féministe d'un passé » révolu (1981 : 256). Florence Weber montre aussi comment l'analyse structurale fondée sur des oppositions binaires enferme la réalité observée dans un monde clos, décrit en référence à une tradition puisée dans un passé mythifié, pour la figer et la fossiliser dans une description intemporelle esthétisante. Influencé par Georges Balandier, Jean Bazin ou Pierre Bourdieu, Alban Bensa pointe ces dérives propres à notre discipline, les interroge sous la forme de critiques dans son ouvrage *La fin de l'exotisme* (2006)².

Dans la lignée des travaux d'Yvonne Verdier, Claudine Fabre-Vassas (1991, 1994) s'intéresse aux pratiques et aux représentations liées à une bête singulière, le cochon, qui lui fait remonter toute la chaîne des opérations pour « faire le cochon », partant de l'élevage jusqu'au sang et la charcuterie, en faisant un détour par l'histoire des chrétiens et des juifs. Ainsi, le cochon, élevé, tué, cuit, découpé, distribué, partagé et consommé renvoie à des classifications d'animaux, à des catégories et interdits alimentaires, ainsi qu'à des notions de souillure et de tabou. Elle fait alors un détour par les travaux de Mary Douglas, qui classe le cochon dans une catégorie à part, faisant figure d'« aberration taxinomique ». En somme, il est interdit à des groupes de consommer du cochon, tandis que d'autres le sacrifient sur leurs autels.

D'autres femmes anthropologues spécialistes de la société rurale, de la relation homme-animal et des techniques ont été une source d'inspiration pour mes recherches. Je pense aux travaux de Colette Méchin et Noëlie Vialles que je relie inéluctablement à ceux d'Yvonne Verdier. Cette dernière (1969 : 49-57, 1979), proposant de s'intéresser plus aux « processus de transformations et à leurs résultats » qu'aux modes de cuisson, a parfaitement cerné la complexité de la cuisine qui permet de « régler les rapports entre les sexes ». Noëlie Vialles (1987 : 112, 117), spécialiste de l'alimentation carnée et

du travail des hommes à l'abattoir, constate comme Yvonne Verdier (1979 : 111) que les femmes n'ont pas le droit d'être en contact avec le sang de mort (abattage, saignée) parce qu'elles représentent le sang de vie (mise au monde) ; par contre, elles peuvent préparer le sang et les viscères, car ces opérations tiennent « à la fois de la lessive et de la cuisine », actions très souvent associées puisque toute préparation culinaire comporte une phase de nettoyage (des ingrédients) et que la lessive comporte une phase de cuisson (de l'eau). Les deux activités font intervenir les deux mêmes principaux agents : l'eau et le feu. La cuisine permet également de régler des rapports au sein d'un même sexe. Aussi, les femmes se positionnent-elles les unes par rapport aux autres selon leur âge, leur corps et leur physiologie. Yvonne Verdier (1979) et Claudine Fabre-Vassas (1991, 1994), qui ont étudié le cochon et la confection des boudins de sang en France et en Europe, ont montré comment la femme indisposée et la femme rousse, à l'opposé de la femme enceinte, font tourner le sang et sont donc exclues de la préparation des boudins. Noëlie Vialles (1987 : 143) en est venue à la conclusion, quant à elle, qu'en France ce sont les femmes fécondes, ni impubères, ni ménopausées, qui cuisinent, et notamment la viande, l'aliment valorisé, tandis qu'elles n'abattent pas. Les « vraies cuisinières » – plus particulièrement dans les sociétés qui valorisent la chair grasse – sont celles qui « savent les choses du ventre », celles qui ont « le savoir et la maîtrise de toute coction, des enfants comme des aliments (et des viandes au premier rang) »³. Colette Méchin (1991, 1992) pousse encore plus loin le raisonnement : les hommes et les femmes n'abattent pas les mêmes animaux, non pas en raison de leur espèce mais de leur « nature ». En France, nous dit-elle, suivant une définition sociale de leur sexe, les femmes, trop proches de l'animal en relation à leur sang menstruel, n'abattent pas les animaux domestiques les plus proches des humains dans leur complexion, leur mode de vie et leur organisation interne (1991 : 64). Aux hommes donc l'abattage avec effusion de sang de ces animaux domestiques ou « gros animaux » sur pieds par le couteau, la hache ou le fusil ; aux femmes, celui sans effusion de sang (étouffement, étranglement, étourdissement, hémorragie interne) des « petits animaux » du clapier ou du poulailler ou du petit gibier volatile, c'est-à-dire des animaux de faible résistance et de peu de poids, qui « ne représentent pas tout à fait la viande » et qui « n'ont pas vraiment du sang » (Méchin 1991 : 60), avec la serpette, les ciseaux de la couturière ou le couteau de la cuisinière. Cependant, nous dit Colette Méchin, si l'abattage des gros animaux domestiques écarte les femmes de manière négative, il requiert de manière positive leur présence pour que le sang coule abondamment et que la saignée soit parfaite. Les femmes sont ici les « gardiennes du sang ». De la même manière, celles-ci sont exclues du saloir au moment de la mise en place des chairs exsangues du porc, tandis qu'elles sont nécessairement présentes au moment de sa saignée parce qu'elles seules peuvent, par analogie avec leur nature saignante, provoquer l'écoulement total du sang et empêcher sa coagulation. Je montrerai dans le chapitre 3 (cf. pages 86-94) que le traitement du sang de l'animal abattu relève également en Mongolie d'un positionnement de l'homme et de la femme et d'un rapport de pouvoir entre l'un et l'autre.

Je souligne que les références faites ici à toute cette littérature d'anthropologues français spécialistes de l'alimentation, initiés à ce domaine pour la plupart d'entre eux par Claude Lévi-Strauss, le sont au titre d'un éclairage comparatif et ne constituent pas, pour le moment, une véritable comparaison anthropologique.

La culture matérielle, les techniques, la monographie forment un cadre méthodologique qui m'incite à accorder de l'importance au détail ethnographique

pertinent, à la manière d'Albert Piette (1996). Je privilégie l'observation participante et saisis dans le détail la réalité quotidienne de la vie des familles. Je réalise aujourd'hui que si mes notes sont précises, détaillées et abondantes, elles sont en partie déjà organisées, compartimentées, triées par thèmes suivant des codes (symboles et couleurs). Elles sont à la fois descriptives et analytiques. C'est une ethnographie du proche, du quotidien, qui touche au privé, et qui a cependant toujours été réalisée dans la discrétion et le respect de l'intimité des familles. Pendant des semaines, j'ai « appris », « regardé », « sans poser de questions » pour « comprendre » ainsi qu'on me le demandait. Je me suis d'abord bornée à observer les actions des membres des familles sans prendre de notes ou de photographies. Une fois intégrée, j'ai pris mon carnet de notes et mon carnet de croquis sur lequel j'ai schématisé l'habitat, dessiné le mobilier, les ustensiles et les outils de la yourte, de la maison ou de l'appartement. La description doit être suffisamment fine pour faire venir à l'esprit du lecteur une image, un mouvement ou un mécanisme. Le dessin en est un prolongement. Il est plus précis que la photographie dans la mesure où le trait fin du crayon met en évidence une action ou un geste de manière épurée pour pointer un détail ; il complète la photographie qui fige les gestes successifs composant une action – la planche contact est à ce titre très utile.

J'ai observé une centaine de fois les mêmes gestes, les mêmes actions, avec les mêmes objets et le corps en action, les mêmes mouvements et circulations d'objets, de personnes et de mots au sein de la sphère domestique. J'ai effectué moi-même ces actions et ces gestes pour comprendre comment ils deviennent intériorisés. Approcher au plus près le quotidien m'a permis de mieux saisir (décrire, retranscrire et comprendre) les faits sociaux qui sortent de l'ordinaire. Ainsi, selon la coutume, l'ouverture du fourneau est en direction du sud-est, partie féminine et socialement dévalorisée de la yourte où sont préparés les repas ; par contre, pour la cuisson des gâteaux du Mois blanc (*cagaan sar*), l'équivalent de notre Nouvel An, cette ouverture est placée en direction de l'ouest, partie masculine et socialement valorisée. Dessiner permet de faire ressortir des manières de faire et de voir si ensemble elles font système et de quelle manière. C'est l'objectif que je me fixe, suivant l'exemple de Jean-Pierre Warnier (2006, 2009ab) qui, en étudiant les techniques d'une société, parvient à saisir comment réunies elles se font écho, forment un système et révèlent le fonctionnement de la société.

Les pratiques alimentaires

L'étude des pratiques alimentaires comprend toute action de l'homme sur la « matière alimentaire » : les aliments, les savoirs et les savoir-faire, les gestes techniques, les objets, les couleurs, les odeurs et les textures. Elle comprend par exemple des objets de « transaction alimentaire » ou de « médiation », comme une coupelle contenant une offrande de nourriture, qui permettent d'établir une communication avec des entités spirituelles. Les objets, prolongements du corps, et les paroles sont indissociables des gestes. Appréhendés dans le cadre de l'étude des pratiques alimentaires, les aliments, les techniques et les outils qui leur sont liés, révèlent le système de valeurs et la sphère métaphysique d'une société, son langage et sa structure.

L'expression « pratiques alimentaires » recouvre non seulement la préparation et la consommation d'aliments ou de mets, mais aussi leur utilisation rituelle ou ritualisée,

dans le cadre d'offrandes ou d'applications diverses (ablutions, libations, onctions) faisant intervenir un ou plusieurs aliments. Des aliments, cuits ou crus, sont destinés à diverses entités : âmes de morts en attente de renaître, mânes d'ancêtres, divinités, esprits de la nature, âmes de morts condamnées à errer. Ils sont alors symboliquement consommés⁴ par des entités qui ne font plus partie de la communauté des vivants, les morts, ou qui n'en font pas partie, tels les divers esprits de la nature ou les divinités bouddhiques.

La chaîne alimentaire

Les ethnologues qui se sont intéressés de près ou de loin à l'alimentation ont focalisé leur analyse sur ses « temps forts », la préparation et la consommation. Cela tient sans doute au fait que Claude Lévi-Strauss, le premier anthropologue à s'intéresser au culinaire, avait concentré son intérêt sur les modes de cuisson (1964, 1965, 1967, 1968). Certains ont suivi son analyse structurale et, malgré des controverses, adapté son triangle culinaire à d'autres mondes culinaires (Verdier 1966, 1969, Dournes 1969, Lehrer 1972ab, Douglas 1979, Hamayon 1975). D'autres ethnologues, spécialistes ou non de l'alimentation, ont mis l'accent sur la fête en comparaison ou en opposition avec le quotidien. Pour ma part, je retiens que Lévi-Strauss suggère d'étudier d'autres aspects de la cuisine « intéressant la diachronie et non plus la synchronie, ainsi celles qui concernent l'ordre, la présentation et les gestes du repas » (entre parenthèses chez l'auteur, 1965 : 29). En fait, l'étude des pratiques alimentaires implique d'observer toutes les étapes de la chaîne alimentaire : l'approvisionnement, le stockage, la conservation, la préparation, la distribution, la consommation, le tri et la conservation des restes, ainsi que le traitement des déchets. Ces étapes sont régies par des règles de répartition des tâches au sein du groupe domestique selon l'âge et le sexe ; l'on prend ainsi en compte l'organisation économique et sociale du groupe domestique. Je propose donc un cadre théorique qui ne se limite pas aux « temps forts » de l'alimentation et qui s'applique aussi aux autres aires culturelles. J'ai pu notamment l'appliquer à l'étude des pratiques alimentaires des ménages français dans le cadre d'un postdoctorat effectué au sein du laboratoire Alimentation et Sciences sociales de l'Institut national de la recherche agronomique en 2010-2011⁵.

L'ordinaire et l'extra-ordinaire

J'analyse les pratiques alimentaires selon un cadre théorique qui distingue l'ordinaire et l'extra-ordinaire. L'ordinaire correspond aux pratiques alimentaires quotidiennes. Il comprend, dans le cas mongol, le quotidien et l'hospitalité, qui est à la fois une extension et une situation particulière du quotidien. L'extra-ordinaire comporte une dimension supplémentaire par rapport au quotidien et à la situation d'hospitalité. Il se divise en deux situations, la fête et le « revers de fête », expression empruntée à Yvonne Verdier (1966). En France, la catégorie de « revers de fête » comprend des « occasions privilégiées de rencontrer les membres de la famille étendue » (Verdier 1966 : 101), de se réunir tous autour d'une table et d'un repas et de manger ensemble ; les repas de fête ou de « revers de fête »⁶ se caractérisent par la « commensalité » (Van Gennep 1909 [2000], 1943, Verdier 1966).

En Mongolie, l'extra-ordinaire de fête comprend des événements biologiques, sociologiques ou calendaires, heureux et fastes, comme la naissance, le mariage ou le

Mois blanc (Nouvel An). L'extra-ordinaire de revers de fête recouvre des événements malheureux et néfastes, comme la mort, mais aussi la maladie. Il comprend également les catastrophes naturelles (gel du sol provoquant l'épuisement, la dénutrition et la mort du bétail, *zud*) ou certaines activités humaines qui modifient l'environnement naturel et fâchent les forces qui l'animent (forage des sols pour en extraire des richesses minières⁷).

Au quotidien, en toute circonstance, les familles prennent des décisions et agissent en consultant le calendrier bouddhique afin de « bien faire » (*sajñ hijh*)⁸. C'est-à-dire qu'elles se prémunissent contre les malheurs tout en favorisant leur bonheur ; elles éloignent le néfaste et attirent le faste. L'extra-ordinaire, de fête ou de revers de fête, casse le rythme de l'ordinaire et perturbe momentanément le cours de la vie des familles, même s'il peut être programmé et programmable – certaines fêtes sont fixées à une date précise.

Le terme « ordinaire » n'implique pas l'exclusion de tout caractère rituel. Bien au contraire, si l'on prête attention aux détails du quotidien, l'ordinaire est empreint de ritualité. Des actes ritualisés scandent le déroulement de la journée, à commencer par l'aspersion de thé au lait que la maîtresse de maison effectue toujours au lever du soleil, avec les mêmes gestes réalisés dans le même ordre. Cette offrande alimentaire n'est pas socialisée, elle n'implique aucune organisation spécifique, aucune réunion de personnes. Elle fait cependant partie intégrante du bon déroulement d'une journée ordinaire. Sans les hiérarchiser, je distingue les actes ritualisés au sens où Julian Pitt-Rivers les définit (1984-1985) des rites et des rituels emprunts de sacralité et relevant d'une sphère de croyances, religieuses ou non.

Le faire et le taire ou les pratiques codifiées

Si les familles se réfèrent quotidiennement au calendrier pour toujours « bien faire » (*sajñ hijh*) et si beaucoup de pratiques ritualisées relevant du quotidien sont codifiées, nous verrons que chacun se laisse une marge de manœuvre ou d'erreur pour éviter que le moindre faux pas, volontaire ou non, ne porte malheur. Car le moindre petit geste technique mal exécuté peut être néfaste pour la santé de la famille et la prospérité du troupeau. Cependant, il arrive de faire sciemment un geste de travers : passer un bol de nourriture entre les poteaux centraux de maintien du toit de la yourte, pour faire vite et ne pas se brûler les doigts ; ou refuser de se laver la veille du Mois blanc, tandis que c'est le jour de l'année où il convient de se laver. Il arrive également de se tromper, par exemple dans l'ordre d'exécution des différents gestes de l'offrande des prémices matinales, qui combinent celle destinée aux esprits-maîtres de la nature et celle adressée au défunt. Ces pratiques, qu'on peut qualifier de non conformes à l'usage, passent généralement inaperçues, même si dans certaines situations, elles peuvent générer la réprobation d'un aîné, voire un conflit. C'est notamment ce qu'il arrive lorsqu'un visiteur ivre se comporte mal, insultant ainsi ses hôtes, et réalise un geste d'offrande de travers, pouvant leur porter malheur, comme ce fut le cas dans la yourte des parents du lutteur : la mère était furieuse après son fils aîné, responsable de la venue de cet homme, qu'il fallait de surcroît à tout prix honorer. Cet homme n'a plus eu la possibilité de revenir, car la nouvelle de son inconduite s'est répandue chez tous les membres du réseau de relation des parents du lutteur, ce qui a provoqué son exclusion de beaucoup de foyers domestiques concernés.

En général, tout le monde feint d'ignorer la mauvaise exécution d'un geste ou d'une action, qui peut relever d'un oubli, d'une maladresse, d'une impatience, plus rarement d'un refus. Si quelqu'un se voit reprocher la non-conformité de son geste ou de son action, il ne doit en aucun cas laisser croire qu'il ignorait la règle de sa bonne exécution ; au pire, il doit « réparer » (*zasah*), c'est-à-dire effectuer un geste de réparation, qui annule le précédent.

Le « bien faire » est un principe d'éducation qui repose sur un long processus de socialisation. La règle générale veut que tout le monde apprenne les gestes codifiés du quotidien pendant la petite enfance et s'applique à démontrer qu'il les connaît jusqu'à ce qu'il les ait intériorisés. Une fois que les membres de l'entourage proche savent qu'ils sont intégrés, il n'est plus indispensable qu'ils soient impeccablement réalisés à tout instant⁹. Chez certaines familles, il peut même y avoir quelques petits ajustements, modifications ou simplifications de certains gestes usuellement codifiés. Cependant, la famille risque d'être critiquée, voire dénigrée, par des membres de son réseau de relation, si elle se laisse aller en situation d'hospitalité, où le respect des règles, jusque dans le plus petit mouvement, est de rigueur.

Quoi qu'il en soit, ce qu'il faut retenir, me disaient les grands-mères, c'est qu'il est important de « bien faire », selon un principe éducationnel, mais que si l'on fait mal, il ne faut pas le souligner, il ne faut pas le dire, sinon cela porte malheur. « Tant qu'on ne le dit pas, les esprits ne savent pas, ils ne se fâchent pas ». Ainsi, il vaut mieux taire ce qui est mal fait, sous peine d'être confronté à la colère des mauvais esprits.

Le rôle structurant du partage alimentaire

Ce livre invite à considérer une société sous l'angle de ses pratiques alimentaires en les considérant comme formant un système qui structure son organisation sociale, ses modes d'être, d'agir, de sentir et de penser. Il souhaite montrer comment en Mongolie les pratiques alimentaires structurent la société.

Le partage alimentaire ou la conception mongole du partage alimentaire sont le fil rouge de l'analyse. Il est un facteur essentiel dans la structure de la société mongole, de son organisation sociale, économique, politique, culturelle, symbolique et religieuse. Il est au cœur des préoccupations des familles, car il permet de renforcer la cohésion sociale, de maintenir l'ordre social et d'assurer la perpétuation de la société. Le rapprochement avec d'autres terrains asiatiques (Japon, Chine, Tibet, Inde) a favorisé la prise en compte de la notion fondamentale du partage alimentaire en Mongolie. Cette notion n'est pas étudiée par les ethnologues spécialistes de l'alimentation en tant que principe structurant d'une société ou d'une culture. À ma connaissance, Saskia Walentowitz, spécialiste d'une autre population nomade, les Touaregs, mais pas spécifiquement de l'alimentation, est la seule à avoir consacré un article à l'hospitalité et au partage de nourriture en tant que principe structurel (Walentowitz 2006). D'autres ethnologues s'intéressent à l'alimentation, mais conçoivent le système de partage de nourriture sous forme de dons, comme Jane Cobbi (1991, 1993).

Pour la Mongolie, l'analyse met en évidence différentes modalités du partage alimentaire. Il est restreint, c'est-à-dire fermé sur les membres de la famille en situation « ordinaire » au quotidien [chapitres 1 à 7] ; en situation d'hospitalité, il s'ouvre à un petit réseau de visiteurs réguliers [chapitre 7]. Il est élargi, c'est-à-dire ouvert à un grand nombre de visiteurs en situation « extra-ordinaire de fête »

(naissance) et de « revers de fête » (mort) [chapitres 8 à 12]. Enfin, il est si élargi, qu'on pourrait le dire généralisé, dans la mesure où il est alors étendu au plus grand nombre possible de visiteurs, lors de la fête du Mois blanc, Nouvel An lunaire où les Mongols célèbrent le renouveau, et garantissent la reproduction des lignées et la perpétuation de la société et de son organisation [chapitre 13]. Le plan du livre suit la progression du nombre de visiteurs qui constituent un stock à disposition quand le rituel l'exige, en fonction des modalités du partage de la nourriture.

Le partage alimentaire structure également le rapport au monde et aux autres suivant deux axes en fonction des destinataires. Il est horizontal, avec les humains, ou vertical, avec différentes entités spirituelles. Les Mongols qui ont été mes informateurs partagent de la nourriture cuite, comestible pour les humains, au sein de l'habitation (yourte, maison, appartement) avec des humains, des âmes de morts en attente de renaître, des ancêtres et des divinités bouddhiques. À l'extérieur de celle-ci (dans la steppe, dans une ruelle ou une rue), ils offrent de la nourriture cuite à des esprits s'ils veulent les choyer et les apaiser, et de la nourriture crue, non comestible pour les humains, s'ils veulent les repousser et par là même se protéger d'eux. Des familles nourrissent ainsi les âmes des morts condamnées à errer de nourriture cuite puis crue, pour les calmer dans un premier temps, et les renvoyer au loin dans un second temps.

L'alimentation face aux pouvoirs politiques ou religieux

Les pratiques alimentaires sont inscrites dans la technique, la langue et l'histoire. Elles ont une portée sociale et elles intègrent des éléments politiques et religieux.

Au XIII^e siècle, en territoire mongol, l'alimentation apparaît déjà comme étant un instrument d'assise du pouvoir religieux ou politique, un instrument de contrôle des hommes et des croyances. L'empereur mongol Khoubilai, petit-fils de l'empereur Gengis, fonde la dynastie Yuan qui règne sur la Chine de 1279 à 1368. La « haute cuisine » servie à la cour comprenait des recettes qui intégraient des pâtes alimentaires, des fritures, des pâtes farcies cuites à la vapeur, mais dont la base était un bouillon ou une viande de mouton¹⁰. Ces recettes structurées à la chinoise, mais plaquées sur un fond culinaire mongol, révèlent la marque du pouvoir de la dynastie mongole et l'étendue de ses conquêtes¹¹.

À partir de la fin du XVI^e siècle, le clergé bouddhique déploie son emprise sur le chamanisme et convertit par la force le peuple au bouddhisme (Heissig 1953). Comme nous le verrons à travers l'étude des pratiques alimentaires, les actions à l'encontre du chamanisme, des chamanes et de leurs objets rituels modifient l'organisation politique et sociale de la société mongole.

Au siècle dernier, sans jamais être incluse dans l'Union soviétique, la Mongolie a été son premier pays satellite. Elle a été fortement marquée par l'idéologie communiste et la politique de répression religieuse. Le maréchal Choibalsan (1895-1952) commandita des purges sanglantes à partir de la fin des années 1930, dont le chamanisme et les chamanes, le bouddhisme, les temples et les moines furent les victimes (Baabar 1999, Sandag & Kendall 1999). Dans les années 1950, le gouvernement communiste mongol prônant une idéologie égalitariste a engagé le pays dans la collectivisation forcée des

terres et des troupeaux. Nous verrons qu'il alla ensuite jusqu'à interdire des plats de fêtes à caractère hiérarchique et distinctif.

L'analyse des pratiques alimentaires fait ressortir comment en Mongolie contemporaine, postcommuniste et démocratique, trois systèmes idéologiques cohabitent aujourd'hui dans les esprits après des périodes d'affrontements et de persécutions. Ces systèmes sont celui légué par le régime communiste antireligieux, le bouddhisme déclaré aujourd'hui religion officielle et un chamanisme réinterprété. Nous verrons que les familles intègrent les bouleversements et contournent les interdits politiques ou religieux pour préserver les goûts et les pratiques alimentaires indispensables à la préservation des principes les plus fondamentaux de leur société.

NOTES

1. Je me suis équipée du strict minimum en quantité, en volume et en poids, d'outils pourvus d'une suffisante autonomie pour n'avoir pas à être régulièrement rechargés sur le réseau électrique. Je ne voulais ni encombrer l'espace domestique de mes hôtes, ni les effrayer par tout un matériel et une technologie qui s'interposeraient entre des personnes qui se rencontrent, s'observent, se questionnent, s'apprivoisent. Tout devait tenir dans mon sac à dos : affaires personnelles, médicaments et matériel de travail. C'est ainsi que je me suis dotée de six cahiers d'écriture et d'un cahier de dessin à spirale de petit format, d'un petit appareil photographique, d'une série de piles et de pellicules photographiques.
2. Cf. aussi Bensa 1996, Bensa & Fabre (dir.) 2001, ouvrages dans lesquels les auteurs soulèvent entre autres les questions de méthodologie, d'échelle, de rapport à l'histoire et d'écriture ethnologique. Sur la question de l'altérité, de la relation dialogique de l'ethnologue avec ses interlocuteurs sur le terrain ou « co-temporalité », et sur l'écriture anthropologique « allochronique », cf. Fabian 2006 [1983].
3. Sur l'abattage des animaux, la répartition sexuée de la mort donnée et la gestion féminine du sang en France ou en Europe occidentale, cf. aussi Méchin 1991, 1992.
4. Et généralement détruits après le rituel d'offrande, plus rarement consommés ultérieurement par les membres du foyer pour ne pas gaspiller de la nourriture.
5. Cf. deux rapports internes : INRA-ALISS-équipe Solal, Sandrine Ruhlmann, « Les pratiques alimentaires, reflet de la vie domestique. Techniques d'appropriation, de stockage, de préparation, de consommation des aliments et structure du dîner de famille » (2010, non publié, 30 p.) ; Séverine Gojard & Sandrine Ruhlmann, Contribution au rapport scientifique pour le PAP, « Enquête ethnographique sur les pratiques culinaires domestiques. Rédaction d'un questionnaire sur les usages des produits transformés » (septembre 2010, 3 p.)
6. Cette expression désigne en particulier les funérailles (Verdier 1966 : 101). Elle qualifie parfaitement la mort, puisque dans de nombreuses sociétés, les rites funéraires se distinguent des rites de naissance de manière opposée et quasi symétrique sur différents points.
7. Cela « fâche les esprits de la nature et les ancêtres », selon des chamanes contrariés que j'ai récemment rencontrés dans la province du Hentij.
8. Chaque année, les astrologues du centre principal d'enseignement du bouddhisme en Mongolie, le monastère Gandan situé à Ulaanbaatar, établissent cet almanach. Ils basent leurs calculs sur une combinaison de différents paramètres : le calendrier (années, mois, jours, heures,

qui renvoient entre autres au cycle des douze animaux et aux cinq éléments de l'astrologie chinoise), les constellations (planètes, étoiles), le ciel (soleil, lune), l'espace (points cardinaux) et des facteurs personnels comme la date de naissance.

9. Lors de mon premier séjour, les premiers mois, j'apprenais justement à faire les gestes qu'il faut au moment opportun. Une fois intégrée, j'ai appris à me comporter comme une femme de la maisonnée et à recevoir les visiteurs en faisant les « bons gestes ». Plus tard, je me suis surprise à faire remarquer à certains membres de la famille qu'ils ne respectaient pas toujours les règles qu'ils m'apprenaient, et même qu'ils m'impliquaient dans ce non-respect. Cela les faisait rire, car en fait cette étape marquait mon intégration : une fois qu'on sait qu'une personne a intégré les règles, il n'est plus indispensable de les respecter à la lettre au quotidien.

10. Sur le traité culinaire écrit en chinois par Hu Sihui, le diététicien de l'empereur mongol, qui présente toutes les recettes servies à la cour, cf. Franke 1970, Sabban 1983b, Buell 1990, Golden 1994, Anderson 1994, Buell & Anderson 1997.

11. Partout où les empereurs mongols partaient à la conquête des peuples sédentaires, ils adoptaient un mode de vie sédentaire. Au-delà du pillage des populations agricoles, la conquête mongole a permis de vastes échanges culturels et notamment alimentaires sur la route de la Soie. L'influence de ces échanges ne s'est cependant pas répandue ni généralisée chez tous les peuples nomades de la steppe.