Gradhiva

Revue d'anthropologie et d'histoire des arts

26 | 2017

En croire ses sens

Sandrine Ruhlmann, *L'Appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*

Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes/Éditions de l'EHESS,
coll. « Nord-Asie », vol. 5, 2015

Charlotte Marchina

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/gradhiva/3490>

DOI : 10.4000/gradhiva.3490

ISSN : 1760-849X

Éditeur

Musée du quai Branly Jacques Chirac

Édition imprimée

Date de publication : 6 décembre 2017

Pagination : 228-229

ISBN : 978-2-35744-096-8

ISSN : 0764-8928

Référence électronique

Charlotte Marchina, « Sandrine Ruhlmann, *L'Appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol* », *Gradhiva* [En ligne], 26 | 2017, mis en ligne le 06 décembre 2017, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/gradhiva/3490> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/gradhiva.3490>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© musée du quai Branly

Sandrine Ruhlmann, *L'Appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*

Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes/Éditions de l'EHESS,
coll. « Nord-Asie », vol. 5, 2015

Charlotte Marchina

RÉFÉRENCE

Sandrine Ruhlmann, *L'Appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*. Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes/Éditions de l'EHESS, coll. « Nord-Asie », vol. 5, 2015, 358 p.

L'appel du bonheur

Le partage alimentaire mongol

Sandrine RUHLMANN

Centre d'Études Mongoles & Sibériennes - École Pratique des Hautes Études

- 1 L'ouvrage de Sandrine Ruhlmann, tiré de sa thèse de doctorat¹, nous offre une riche ethnographie des pratiques alimentaires chez les éleveurs mongols qui se fonde sur quatorze mois d'enquêtes de terrain réalisées entre 2000 et 2015 en Mongolie, dans les provinces du Hentij et du Töv, ainsi que dans la capitale. Alors que les anthropologues qui ont étudié l'alimentation se sont surtout intéressés aux préparations culinaires et aux manières de table, Sandrine Ruhlmann opte pour une approche diachronique des pratiques alimentaires qui suit toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de l'approvisionnement au traitement des déchets, en passant par le stockage, la préparation, la distribution, la consommation et la conservation des aliments. Dans cette étude, elle prend pour fil directeur le partage alimentaire « comme principe fondamental qui structure [la] société » (p. 141). Comme le montre avec conviction cet ouvrage, « l'alimentation est un moyen très concret et complet d'étudier tous les domaines d'une société, la parenté, l'économie domestique et la division sexuelle du travail, la technologie, l'économie de subsistance, l'écologie, la religion et le rapport au monde spirituel, mais aussi son histoire et son système politique » (p. 12).
- 2 Le livre est structuré en deux parties, suivant une distinction entre les situations ordinaires – le quotidien et les pratiques d'hospitalité – et les situations extra-ordinaires, qui comprennent les fêtes et « revers de fête », dichotomie empruntée à l'ethnologue Yvonne Verdier, qui a inspiré l'auteur par son analyse structurale de la cuisine (p. 26). La première partie (chapitres I à VII, p. 39-178) traite du partage restreint des situations ordinaires, tandis que la seconde (chapitres VIII à XIII, p. 179-313) concerne le partage élargi des situations extra-ordinaires.
- 3 Le premier chapitre pose le cadre dans lequel se déroulent les pratiques alimentaires en milieu rural : les espaces du campement et de la yourte, de son architecture à son organisation interne, et notamment les espaces dédiés aux produits et ustensiles alimentaires. Le chapitre II présente les éléments fondamentaux des repas mongols, à

savoir la soupe et la viande, considérée comme le seul aliment qui nourrit (un repas sans viande n'étant pas un vrai repas) et dont la consommation marque, pour l'enfant, l'entrée dans une vie sociale. La transformation de l'animal en aliment carné (chapitre III) passe par l'abattage et le dépeçage – effectués par les hommes – et par le traitement des viscères – qui revient aux femmes. Les chapitres suivants (IV et V) sont consacrés aux techniques culinaires de base et aux modes de cuisson. À travers les différentes techniques de découpe, l'auteur souligne l'importance de la différenciation entre des « morceaux », de viande ou d'autres aliments, généralement petits et égalitaires, et des « parts », de viande, toujours distinctives et hiérarchiques et dont la distribution révèle le statut de leur destinataire. Après avoir rappelé l'aversion des Mongols à l'égard du cru, Sandrine Ruhlmann montre comment le bouilli, mode de cuisson privilégié en ce qu'il préserve les éléments essentiels de la viande que sont le gras dur et la graisse, a progressivement laissé une place à la cuisson à la vapeur et au frit. De manière intéressante, les emprunts culinaires aux mondes russe et chinois sont parfois niés, voire présentés comme « authentiquement » mongols (p. 110). Dans le chapitre VI, « La distribution et la consommation des repas », est développé l'argument central de l'ouvrage : le partage alimentaire. La consommation de nourriture est en Mongolie une activité éminemment sociale : « La première règle est qu'on ne mange et ne boit jamais seul. » (p. 131) Sont ici révélées les manières dont la nourriture doit être partagée non seulement avec les membres de sa famille, selon des règles de présentation et de service très codifiées et dépendant directement du statut et de l'âge des personnes qui participent au repas, mais aussi avec les entités invisibles, par le biais d'offrandes aux morts et aux esprits de la nature. Dans le chapitre VII (« Le partage alimentaire et l'hospitalité »), la perspective est élargie au partage avec les visiteurs de plus ou moins longue durée. L'auteur fait habilement de l'hospitalité l'élément pivot entre les situations ordinaires et les occasions festives (« On peut dire que l'hospitalité est à la culture mongole ce que le repas du dimanche est à la culture française », p. 154), et constate, lorsque la visite se prolonge, qu'interviennent certains aliments, en particulier les boissons alcoolisées et les farineux tels que les raviolis, beignets et galettes, incontournables dans les plats festifs. C'est que les nourritures partagées liées aux coutumes d'hospitalité permettent d'entretenir et de réactualiser le réseau des connaissances ainsi que d'accéder au bonheur, qui se manifeste par une bonne santé, la prospérité et l'abondance pour le foyer.

- 4 « L'appel du bonheur », titre de l'ouvrage, est en effet la motivation principale du partage élargi de la nourriture – objet de la seconde partie du livre – en dehors des situations ordinaires, que l'événement soit heureux (naissance, nouvel an) ou malheureux (décès). Alors que la première partie de l'ouvrage est davantage orientée vers une anthropologie des techniques de l'alimentation, la seconde, en exposant les pratiques alimentaires extra-ordinaires, s'intéresse aux conceptions mongoles du bonheur : « C'est un principe de précaution selon lequel les Mongols – tout au moins les éleveur nomades – préservent le bonheur (*hišig*), par nature insaisissable, invisible et mobile, et qui par définition peut être partout, mais que certains objets, lait, poil, écharpe cérémonielle bleue (*hadag*), etc. ont la capacité particulière de retenir. » (p. 309) Rebecca Empson² avait déjà mis en lumière les techniques auxquelles ont recours les Mongols pour retenir le bonheur potentiellement contenu dans des personnes ou des animaux, en conservant précieusement chez soi une petite partie de ces êtres en cas de séparation : section du cordon ombilical et mèche de cheveux de ses enfants ; touffes de poils de son bétail. Sandrine Ruhlmann s'attache ici en revanche à

montrer la nécessité de faire circuler le bonheur au-delà de la sphère domestique, pour le partager avec l'ensemble de la communauté. Le treizième et dernier chapitre (« Le renouveau. La fermeture et l'ouverture des plats, des corps et des relations sociales »), étude de la célébration du nouvel an lunaire ou Mois blanc, la plus grande fête mongole, constitue le point culminant de la démonstration. Placée sous le signe du renouveau, cette fête met à l'honneur les aliments « blancs » et les farineux, qui doivent impérativement être bien faits, beaux et préparés par centaines pour être distribués à une multitude de visiteurs. La nourriture, et en particulier les gâteaux en forme de semelle, deviennent à leur tour support de bonheur, à condition qu'ils soient offerts. Ainsi, les femmes remettent à chaque visiteur un gâteau-semelle, chargé de bonheur du fait même de sa circulation. Les rôles sont donc partagés : tandis que les femmes procèdent à la mise en circulation des gâteaux, et donc du bonheur, les hommes, destinataires de ces gâteaux dans les autres foyers, assurent, en les rapportant chez eux, le retour du bonheur à leur propre domicile. S'assurer le bonheur, entres autres par le partage de nourriture, favorise une bonne renaissance – donc en humain, d'après les conceptions bouddhiques –, qui garantit à son tour la perpétuation de la lignée et, par là même, la reproduction de la société (p. 320).

- 5 L'auteur fait le choix théorique heureux de traiter délibérément des bénéficiaires humains et non humains – ici les entités invisibles – du partage alimentaire. Dans la mesure où l'étude a lieu en contexte pastoral, l'analyse aurait pu être étendue aux animaux d'élevage. On sait par exemple que les éleveurs, qui traitent les femelles des cinq espèces animales qu'ils élèvent – chevaux, chameaux, bovins, moutons, chèvres –, sont attentifs au partage du lait entre humains et petits des femelles. La traite de la chamelle est à cet égard particulièrement éloquente : le chamelon non seulement amorce la montée du lait, mais continue de téter sa mère d'un côté pendant que l'éleveuse traite la femelle de l'autre. Par ailleurs, alors que l'auteur rappelle que la viande est considérée par les Mongols comme le seul aliment qui « nourrit » (p. 74), on s'étonne de trouver si peu d'informations sur les viandes consommées par les éleveurs, et notamment sur les différences entre espèces. La distinction importante entre viande de bétail « à museau chaud » et « à museau froid », par exemple, mentionnée uniquement en note de bas de page (p. 196) aurait mérité un plus ample développement dans le corps du texte, surtout lorsqu'on sait que c'est la viande « à museau chaud » (mouton ou cheval) qui est préférentiellement proposée aux hôtes de marque. Dans l'organisation générale de l'ouvrage, l'argumentation de la seconde partie aurait pu gagner en efficacité par la refonte des trois « chapitres » VIII, IX et XII, de trois à quatre pages chacun, dans d'autres chapitres plus conséquents. Signalons également l'ouvrage de Gaëlle Lacaze sur les techniques du corps³, qui aurait utilement pu compléter les références, notamment dans les sections traitant de la femme enceinte, de l'accouchée et du nouveau-né (chapitre X). D'un point de vue factuel, il convient de corriger une petite erreur (note 1, p. 78) : le cheval de Przewalski est une espèce sauvage, distincte du cheval domestique, et n'est donc pas élevé par les Mongols. Enfin, il aurait été préférable de systématiser, en mongol, l'emploi de l'infinitif (participe futur) ou du radical pour les verbes, plutôt que de recourir tantôt à l'un, tantôt à l'autre.
- 6 Malgré ces quelques critiques, ce travail n'en constitue pas moins une contribution importante aux études mongoles, qui intéressera certainement un lectorat plus large que les anthropologues des techniques et les spécialistes de l'alimentation. Sandrine Ruhlmann nous livre en effet quelques belles données inédites, notamment du fait de son observation participante sur une longue durée. Ainsi, en l'absence de la fille aînée

de son hôte, l'auteur a eu l'occasion, assez rare pour être rapportée, d'assister à des funérailles et de mettre la main à la pâte pour la préparation de la soupe qui, à l'image des autres pratiques funéraires, est marquée par un processus d'inversion (la viande est volontairement dégraissée, modelée en boulettes et rôtie). On ne pourra manquer de saluer les nombreux schémas et dessins qui parsèment le livre et en éclairent très efficacement les descriptions minutieuses, ainsi que la très riche terminologie alimentaire. Signalons par exemple les précieux schémas des parties anatomiques et de boucherie d'un mouton mongol (p. 85) ainsi que ceux des étapes techniques de traitement et de dérivation du lait en différents produits (p. 349-351). En outre, et c'est là un atout pour toucher un lectorat non spécialiste, en soulignant l'omniprésence de l'importance du « bien faire » et en livrant une description très complète des manières de bien donner mais aussi de recevoir l'hospitalité au-delà du seul domaine de l'alimentation, ce livre constitue également un formidable manuel de bonne conduite à mettre entre les mains de toute personne qui souhaiterait se rendre en Mongolie. Enfin, le lecteur ne restera pas sur sa faim et trouvera tout au long de l'ouvrage une série de recettes inédites en français (thé au lait salé [p. 118], raviolis vapeur [p. 155-156], gâteaux-semelle du Mois blanc [p. 268-270], pour n'en citer que quelques-unes), prêtes à être essayées !

NOTES

1. Sandrine Ruhlmann, « Le partage des prémices et du fond de la marmite : essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx », thèse de doctorat, École des hautes études en sciences sociales, 2006.
 2. Rebecca Empson, *Harnessing Fortune: Personhood, Memory and Place in Mongolia*. Oxford, British Academy/Oxford University Press, 2011.
 3. Gaëlle Lacaze, *Le Corps mongol : techniques et conceptions nomades du corps*. Paris, L'Harmattan, 2012.
-

AUTEURS

CHARLOTTE MARCHINA

charlotte.marchina@gmail.com