

Descriptif de la thèse

« Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx », soutenue le 20 décembre 2006 à l'EHESS (Paris)

Jury : Françoise SABBAN, directeur d'études (EHESS) et directeur de la thèse, Roberte HAMAYON, directeur d'études (EPHE) et président du jury, Claudine VASSAS, directeur de recherche (CNRS), Françoise AUBIN, directeur de recherche (CNRS), François SIGAUT, directeur d'études (EHESS).

Mon travail de recherche s'inscrit dans une anthropologie des techniques et de la culture matérielle. Il se fonde sur des enquêtes ethnographiques effectuées suivant une méthode d'investigation personnelle repensée à partir de travaux de l'anthropologie classique. Cette méthode mêle observation participante, prise de note immédiate et différée, relecture des notes avec un informateur privilégié. Elle comprend également dessins, schémas à main levée et photographies, pour figer des instants et saisir du mouvement et des séquences — celles traçant le déroulement d'un rituel ou présentant les changements d'aménagement de l'espace domestique qu'exige le rituel. L'observation des techniques consiste à recueillir en toute discrétion, dans le détail et de manière systématique, les séquences et les gestes techniques jusqu'à la plus petite unité d'action, les manipulations d'objets et de substances, les mouvements du corps en action, les paroles prononcées ou psalmodiées.

Partant de l'étude des objets, des gestes et des chaînes opératoires, j'ai analysé le rôle structurant des pratiques alimentaires chez les Mongols contemporains. L'analyse du paradigme alimentaire mongol met en évidence la manière dont les nourritures relient les hommes entre eux, comment elles leur permettent de communiquer avec les âmes des morts, les esprits de la nature et les divinités bouddhiques. Le fil rouge de cette recherche est le partage alimentaire dont les modalités reposent sur différents temps sociaux que j'ai qualifiés d'« ordinaires » [partie 1 de la thèse] et d'« extra-ordinaires », l'extra-ordinaire étant envisagé sous deux modalités, la fête [partie 2] et le « revers de fête » [partie 3]. Le plan de la thèse suit en fait les modalités du partage qui est restreint au quotidien, étendu en situation de fête et généralisé en situation de revers de fête.

Ce travail ethnographique retrace également la biographie des familles et les trajectoires de vie de chacun des membres. Je déroule le fil de leur existence pour analyser la constitution des réseaux d'entraide sociale et économique tissés dans l'objectif d'offrir l'hospitalité et de la recevoir en retour, de partager des nourritures pour en recevoir, suivant un principe de don « restreint » ou « généralisé », pour reprendre les dénominations caractéristiques de l'échange dans le domaine de la parenté. Enfin, je tire délicatement le fil pour voir, au-delà des routines et des règles de vie, quelles sont les articulations possibles entre les choix personnels, les stratégies d'action individuelle et collective d'une part et les normes sociales incorporées d'autre part.

Cette thèse constitue une contribution à l'anthropologie de l'alimentation où les pratiques alimentaires ont rarement fait l'objet d'une investigation aussi complète. L'importance accordée à l'hospitalité chez les Mongols permet de mettre en évidence la systématisation des processus de partage et le rôle qu'ils jouent dans la perpétuation de la société mongole. La Mongolie n'avait pas jusque-là fait l'objet d'une enquête systématique et prolongée, sans doute parce que les enquêtes ethnologiques des mongolisants pionniers français et européens ont été menées dans le contexte communiste marqué par la censure et

l'idéologie soviétique, qui constituaient des entraves à l'enquête de terrain. Il fallait entreprendre un travail de type monographique. Enfin, les mongolisants s'intéressent en priorité depuis longtemps au domaine des représentations religieuses, au chamanisme en particulier, plutôt qu'au domaine des techniques et de la culture matérielle.

Cette recherche sera publiée en 2015 sous le titre *Les prémices et le fond de la marmite. Le partage alimentaire en Mongolie*, dans la collection Nord-Asie, supplément à la revue *Études mongoles & sibériennes, centrasiatiques & tibétaines* (CEMS-EPHE) (cf. Attestation).

Les techniques et la culture matérielle : objets, gestes, actions

Les Mongols sont traditionnellement un peuple d'éleveurs nomades. Les nomades vivent dans un habitat à l'architecture particulière, la yourte, qui est de forme circulaire, sans cloison, sans fenêtre, et démontable. La mobilité permet de nomadiser et l'élevage nomade extensif de troupeaux de taille restreinte sur des pâturages suffisamment étendus permet de préserver l'écosystème. L'espace domestique est agencé de manière à pouvoir effectuer diverses activités dans la yourte — le mobilier est limité au strict nécessaire. L'étude des techniques et de la culture matérielle m'a permis de comprendre comment les hommes et les femmes se meuvent au sein de cet espace et de saisir en quoi la structure architecturale est adaptée à la culture alimentaire nomade.

Le toit (anneau de compression) de la yourte est soutenu par deux poteaux centraux entre lesquels trône le fourneau central fermé. C'est dans cette partie centrale de la yourte que les femmes font cuire les repas et qu'elles se tiennent pour entretenir le feu en introduisant le combustible (bouses de vache séchées) par la « bouche » du fourneau. Les gestes et les positions du corps sont réglementés. Il est interdit de s'adosser aux poteaux centraux, de faire passer de la nourriture entre les poteaux, de heurter du pied le fourneau ou le récipient à combustible, de faire tomber de l'eau sur le feu ou le fourneau, etc. Le fourneau forme, avec le conduit de cheminée, la base de l'axe vertical de communication avec les esprits-maîtres de la nature et avec le ciel grâce à l'ouverture par où sort le conduit de cheminée du fourneau — l'anneau de compression est à demi fermé par le carré de feutre qui recouvre les perches du toit pour permettre l'éclairage et l'aération de la yourte. Situé dans la partie féminine et dévalorisée, où les femmes effectuent les diverses tâches qui leur incombent (sud-est), le fourneau marque la séparation d'avec la partie masculine et honorifique de la yourte où les visiteurs s'assoient (nord-ouest). L'espace domestique est orienté (porte et ouverture du fourneau en direction du sud), structuré et hiérarchisé. Sa hiérarchisation se répercute sur l'étiquette et le service : la distribution des repas se fait selon un code précis régi par l'âge, le sexe et le statut social. Les relations de parenté définissent de façon précise la répartition des parts de viande et des bols de soupe ou de bouillie de laitage. Ainsi, les meilleures parts — les prémices dites « du dessus » — reviennent aux « aînés » — les personnes âgées et les hommes — qui sont servis les premiers. Les parts dépréciées figurant dans le fond du plat ou de la marmite sont consommées par les « cadets » — les femmes et les enfants — qui mangent en dernier. Au quotidien, seules les femmes font la cuisine et manipulent l'appareillage et les outils culinaires comme le fourneau, le tisonnier, la pince, la marmite, la grande louche. Elles sont responsables du feu qui ne doit jamais s'éteindre, parce qu'il représente la continuité de la lignée. Tant qu'il est entretenu, l'esprit-maître qui y réside protège les membres du foyer domestique et le troupeau de tous les dangers provenant de l'extérieur, de la steppe, espace naturel sauvage.

Les techniques et les pratiques alimentaires (acquisition, conservation, stockage, préparation, distribution, consommation) sous-tendent toute une cosmologie, un rapport de soi au monde naturel et aux humains. Elles structurent un mode de relation avec les esprits de la

nature, les âmes des morts, les divinités. J'ai étudié les chaînes opératoires jusqu'à l'atome d'action technique pour saisir de quelle manière les techniques influent sur la culture et définissent les contours du système alimentaire. Chez les Mongols, le geste élémentaire consiste à couper. Couper pour fendre le ventre de l'animal et rompre son aorte pour l'abattre, le dépecer au niveau des articulations, puis au moment de la préparation du repas débiter des quartiers de viande. Couper signifie à cette étape découper des « morceaux » de chair ou sectionner les ligaments pour prélever des « parts » de viande rattachée à l'os. Chez les Mongols, tout repas contient de la viande. La viande est l'élément qui nourrit et fait le repas. Aussi, l'enfant devient un être social dès lors qu'il consomme de la viande sur l'os.

Le système alimentaire mongol

Selon une théorie qui fait autorité (théorie du « core-fringe-pattern » de S. W. Mintz), dans les anciennes sociétés rurales cultivatrices de céréales, le modèle fondamental du repas comporte généralement un « centre » (un féculent au goût neutre) accompagné d'une « périphérie » (composée de plats sapides). Chez les Mongols, société d'éleveurs nomades, le modèle fondamental obéit à une autre logique. Le plat central est traditionnellement une soupe, précisément un bouillon dans lequel on fait cuire des morceaux de viande grasse (l'aliment qui nourrit). La soupe est aujourd'hui agrémentée de farineux (pâtes alimentaires, farine, riz, millet décortiqué) qui lui donnent de la consistance. La consommation de ce plat est précédée et suivie de celle d'une boisson, du thé. Le système alimentaire à trois repas par jour et la structure du repas thé-soupe-thé font l'objet d'une analyse sémantique, technique et sociologique des catégories d'aliments qui les composent.

Le régime alimentaire traditionnel des Mongols repose sur les produits issus de l'élevage, la viande, qui constitue la catégorie des « aliments bruns », et le lait, la catégorie des « aliments blancs ». Il comporte une dichotomie saisonnière, selon que les produits sont frais ou séchés. Le climat permet de congeler la viande, le lait et les laitages frais pour en consommer tout l'hiver.

Le rôle essentiel de la viande dans le système alimentaire est l'expression d'une conception métaphysique. Les Mongols distinguent les « parts » de viande sur l'os et les « morceaux » de chair détachée de l'os. Les unes sont hiérarchiques et distinctives, socialement valorisées et réservées aux hôtes de respect (« aînés »). Les autres sont égalitaires, indifférenciées, socialement dévalorisées et destinées aux hôtes « sans respect » (les « cadets »). La valeur de la viande tient à celle de l'os à laquelle elle est attachée. L'os est déterminant, mais de manière inverse dans les domaines de la cuisine et de la parenté. Il confère à la viande son statut honorifique mais il est jeté, tandis que la chair ingérée est incorporée. Inversement dans la parenté, la chair est éphémère et putrescible, l'os est durable et représente la descendance en ligne paternelle. Ainsi, avant la loi gouvernementale de 1954 obligeant à enterrer les morts, le corps des défunts était exposé dans la steppe pour que les charognards le consomment. Selon d'anciennes croyances chamaniques, en détachant les os du squelette, les charognards libéraient l'âme du corps du mort, permettant ainsi sa renaissance dans un descendant. Cette renaissance a pour principe de perpétuer la lignée ou le groupe, et plus largement d'assurer la reproduction de la société.

Les produits laitiers jouent également un rôle important dans la structure de la vie sociale des éleveurs. Il existe une grande variété de dérivés du lait de fabrication artisanale et domestique. Les produits laitiers ou « aliments blancs » incarnent depuis toujours la fête et l'abondance, elles-mêmes représentées par la couleur du lait, le blanc.

Les Mongols se définissent comme étant des mangeurs de viande et leur régime alimentaire repose sur la viande et les laitages. Cependant, une nouvelle catégorie d'aliments s'est progressivement introduite dans leur système alimentaire : les farineux ou « aliments avec de la farine ». Depuis quatre décennies, chez les familles sédentaires et chez les éleveurs

nomades, les raviolis — plat de farineux garnis de morceaux indifférenciés de viande détachée des os — tendent à remplacer le plat festif traditionnel de viande — plat de mouton entier bouilli composé de parts de viande rattachée à l'os. Des pâtes alimentaires ou nouilles, des raviolis garnis de viande fraîche et grasse, des céréales comme le riz et le millet décortiqués, et différentes sortes de gâteaux sont consommés, au quotidien ou en des occasions spéciales. Certains farineux sont offerts et se juxtaposent, voire se substituent, à la viande. Aujourd'hui, les Mongols accordent une place importante aux farineux et ils leur confèrent certaines des qualités qui caractérisent habituellement la viande et les produits laitiers en fonction des exigences de la situation.

Le bouilli demeure le mode fondamental de cuisson, parce qu'il préserve l'essentiel des aliments et notamment de la viande, le gras et le jus gras. Cependant, de nouveaux modes de cuisson apparaissent en même temps que les emprunts plus ou moins récents aux mondes culinaires chinois et russes, comme les farineux : la cuisson à la vapeur (eau) — raviolis et pains vapeur — et le frit (huile animale) — galettes et gâteaux frits.

Le partage alimentaire et l'hospitalité

En Mongolie, le partage alimentaire avec les parents, les voisins et les visiteurs est fondamental. Il crée des liens sociaux, les entretient et les renforce. La vie des éleveurs se caractérise par une systématisation des processus de partage. J'ai décrit plus haut le partage des « parts » distinctives et des « morceaux » égalitaires. Au XIII^e siècle, la viande sacrificielle était partagée en morceaux (*heseg*), tandis qu'au XIX^e siècle chez les Bouriates, c'est le terme *huv'* [*hubi*] « part » qui caractérisait ce partage, chaque groupe lignager emportant avec lui sa part. Le partage de la viande sacrificielle correspondait au XIII^e siècle à l'organisation des lignages et la reproduction de la société chamanique mongole.

Au XXI^e siècle, le partage structure toujours la vie sociale des familles. Il est le cœur des relations sociales. Au quotidien, partager signifie diviser les nourritures, les fragmenter, les morceler — concrètement dépecer, couper, découper, hacher menu — pour les distribuer et les consommer au sein du groupe domestique. En situation de fête (naissance) ou de revers de fête (funérailles), au sens « profane » partager revient à multiplier les nourritures, en quantité et en diversité, pour les offrir aux visiteurs. Le partage alimentaire se caractérise selon le nombre de visiteurs et les nourritures partagées. Ainsi, le partage quotidien est un partage restreint et fermé sur le groupe domestique. Il s'ouvre sur l'extérieur et s'élargit en situation d'hospitalité (visiteurs isolés, petits groupes de visiteurs), l'hospitalité rythmant le quotidien des éleveurs. Il est étendu en situation extra-ordinaire de fête (parenté élargie, grand nombre de visiteurs extérieurs). Enfin, il est nécessairement généralisé en situation extra-ordinaire de revers de fête (le plus grand nombre de visiteurs possible). Ou encore, pour « fermer » l'ancienne année, le groupe domestique se partage des « nourritures fermées », tandis que pour « ouvrir » la nouvelle année, il offre des « nourritures blanches » auxquelles on attribue la propriété de favoriser le bon déroulement de l'année à venir — c'est-à-dire sa bonne « ouverture ».

La question du partage alimentaire met en évidence les modalités de l'hospitalité. Dans la steppe, la conception mongole de l'hospitalité est fondée sur le principe de la visite spontanée. Aussi, la yourte des éleveurs n'est jamais fermée à clé de telle manière que chacun peut y entrer et recevoir l'offrande minimale d'hospitalité — un bol de thé. En ville, les yourtes et les maisons en dur sont fermées à clé (pour se prémunir contre les vols) et elles sont entourées d'une clôture fermée par un portail, lui-même verrouillé en l'absence des hôtes. Nul ne pénètre dans cet espace privé et les visites prennent la forme d'une invitation déterminée par les emplois du temps des membres du foyer domestique. Toute arrivée est signalée en donnant des coups sur le portail métallique, provoquant l'aboiement des chiens qui vivent dans la cour d'habitation.

L'observation des relations reposant sur des liens de parenté, un projet d'alliance, des liens d'amitié et des liens d'entraide sociale et économique, est une bonne illustration des pratiques d'hospitalité de familles d'éleveurs nomades, vivant dans des communes voisines de la région du Hentij (*cf.* carte page 6). Ce réseau de familles a été initié par un seul et même homme, mais entretenu depuis lors par tous les hommes, qui régulièrement se rendent spontanément des visites. L'objectif de chaque foyer domestique est d'étendre son réseau de relations sociales. En théorie, les hommes se déplacent et rendent des visites — ils « vont » — et les femmes restent à la maison et reçoivent les visiteurs — elles « sont assises ».

Le bonheur et la reproduction du groupe

Au sein de la chaîne alimentaire (acquisition, conservation, stockage, préparation, distribution, consommation), les pratiques alimentaires se distinguent suivant deux objectifs : la consommation et l'utilisation d'aliments (offrandes, purifications) — utilisation ritualisée au quotidien ou rituelle dans le cadre d'un rituel.

La consommation d'aliments implique leur préparation, notamment leur cuisson, puisque les Mongols ne consomment que des aliments cuits. Traditionnellement, les aliments sont bouillis — pour la viande, précisément, la chair doit présenter un aspect brun à l'intérieur comme à l'extérieur. Les aliments doivent être cuits à point, ni trop (ils seraient pourris), ni pas assez (ils seraient crus). Ici, les aliments sont préparés par et pour des humains, sous-entendus vivants.

L'utilisation rituelle ou ritualisée consiste en différentes actions : offrande ou aspersion des prémices (celles du thé au lait, de la soupe, du lait), application ou lavage avec des substances alimentaires (eau consacrée). Elle concerne des aliments cuits ou crus selon les destinataires de leur consommation : humains vivants, humains décédés (âmes des morts récents en attente de renaître, mânes des ancêtres, âmes errantes des morts qui n'ont pas pu renaître) ou non humains (esprits-mânes de la nature, « mauvais » et « bons » esprits, divinités bouddhiques). S'agissant des offrandes, les aliments crus ne sont jamais ingérés, tandis que les aliments cuits le sont ultérieurement — rien ne se perd. Aussi le cuit est en principe lié aux espaces domestiques (habitations) ou domestiqués (campements ou cours d'habitation). Le cru est réservé à l'espace naturel sauvage (steppe ou rue). Un code de l'hospitalité, articulé selon les occasions (journée, fêtes calendaires, rites de passage), régit le partage avec des personnes (membres du foyer domestique, réseau de visiteurs) et des entités (mânes des ancêtres, âmes des morts récents, âmes errantes des morts, esprits-mânes de la nature, divinités).

Nourrir les âmes des morts et les différentes entités permet aux humains de se protéger de l'action des « mauvais esprits », mal intentionnés, vengeurs, errant à la recherche d'un support et de nourritures. Cela permet également d'assurer une bonne renaissance aux âmes après la mort.

Des aliments permettent aussi de purifier un objet ou le corps d'un humain constituant une souillure — par définition contagieuse — (chair en putréfaction du corps du défunt, chair couverte de sang des corps du nourrisson et de l'accouchée). La purification consiste à « réparer ». Elle est de deux ordres : externe (application, aspersion, lavage avec des substances alimentaires) ou interne (ingestion d'aliments). Les aliments purificateurs sont ici un agent de renforcement de l'ordre social, la souillure étant un élément perturbateur de cet ordre. Il s'agit pour les vivants de « se protéger » en maintenant l'ordre ou de « réparer » en rétablissant l'ordre. Le choix porte alors sur des nourritures qui agissent en ce sens : des aliments qui nourrissent et garantissent le bonheur, des aliments qui blanchissent les impuretés et suppriment le malheur.

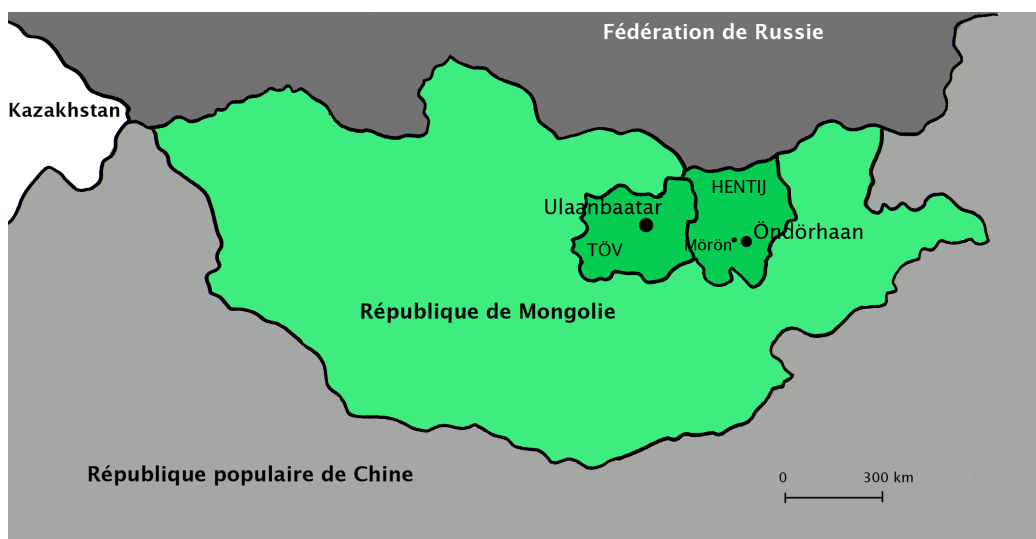
Beaucoup de Mongols font dépendre le sort des âmes des morts de leurs actions passées depuis l'introduction à la fin du XVI^e siècle de croyances populaires bouddhiques,

comme la notion de souillure latente et le rachat des mauvaises actions. Or selon d'anciennes croyances chamaniques renouvelées, le meilleur sort pour l'âme est de « naître à nouveau » dans un descendant direct. Ainsi, la possibilité d'une bonne renaissance bouddhique dans le corps d'un humain permet aux Mongols de préserver l'idéologie lignagère de la société mongole traditionnelle. Au contraire, le changement d'espèce induit par une mauvaise renaissance bouddhique dans un animal représente une rupture dans le principe chamanique de préservation de l'âme individuelle et de perpétuation de la lignée.

La notion de bonheur portée par la viande d'animal domestique des éleveurs nomades de Mongolie prend le relais de la notion de chance portée par la viande de gibier des chasseurs chamanistes de Sibérie. Comme la chance, le bonheur est un bien collectif qui doit être partagé. La viande occupe une position privilégiée parmi les supports de bonheur. Le bonheur est à la fois l'objectif et le bénéfice du partage alimentaire.

La cuisine mongole s'inscrit à l'intérieur d'une dialectique. Dialectique de l'ouvert et du fermé qui concerne les corps de l'accouchée et du nouveau-né, les années passées et à venir, les nourritures et le partage des nourritures. Dialectique du dessus et du dessous qui concerne les prémices honorifiques sur le dessus et les parts dévalorisés dans le fond de la marmite ou d'un plat. Cette dialectique renvoie aux catégories mongoles les plus fortes, comme la conception mongole de l'hospitalité, et dessine les contours d'un espace métaphysique. Le rôle du partage alimentaire est essentiel : il structure l'ensemble de l'organisation sociale de la société mongole et il assure ainsi sa reproduction.

Pour saisir au plus près les pratiques alimentaires ordinaires et extra-ordinaires, ritualisées et rituelles, en tenant compte des différences entre la ville et la steppe, le sacré et le profane, le religieux et le séculier, j'ai participé au quotidien des familles. Cette étude permet d'interroger et d'approfondir des thèmes importants de l'anthropologie d'une part, de renouveler les études ethnologiques des peuples mongols d'autre part, comme la pratique du partage alimentaire et la question fondamentale du bonheur. Ces notions permettent d'étudier le fonctionnement de la société mongole et les mécanismes des changements qui s'y opèrent, imprégnant toutes les sphères de la vie sociale et modifiant les cadres d'interprétation de l'existence et de la relation aux mondes naturel et surnaturel.



La République de Mongolie : régions du Töv et du Hentij