



HAL
open science

**Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai
d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les
mongols Xalx.**

Sandrine Ruhlmann

► **To cite this version:**

Sandrine Ruhlmann. Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les mongols Xalx.. Anthropologie sociale et ethnologie. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), 2006. Français. NNT: . tel-00346618v2

HAL Id: tel-00346618

<https://theses.hal.science/tel-00346618v2>

Submitted on 25 Dec 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES EN SCIENCES SOCIALES

Le partage des prémices et du fond de la marmite

Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx

Anthropologie sociale et ethnologie - Thèse de Doctorat nouveau régime
présentée par

Sandrine RUHLMANN

Directeur de la thèse : Françoise SABBAN
Membres du jury : Françoise AUBIN (rapporteur)
Roberte HAMAYON (présidente)
François SIGAUT
Claudine VASSAS (rapporteur)

2006

Sommaire

Avant-propos	5
Remerciements	7
Introduction	9
Translittération adaptée	29
Première partie : Des pratiques alimentaires « ordinaires » au cas particulier de l'« hospitalité »	31
I] Famille et échantillon de population observée	32
1) Les foyers des parents du lutteur et de l'oncle paternel aîné du père du lutteur	34
2) Le foyer de la future belle-mère du lutteur et le campement	40
II] Les espaces	49
1) Le dedans	49
2) Les dehors proches et lointains	72
III] Un ordinaire empreint de ritualité	82
1) L'« ordinaire »	82
2) Des actes ritualisés	84
3) Les pratiques alimentaires : la consommation d'aliments et leurs utilisations	85
IV] Manger et boire	86
1) Terminologie	86
2) Manger, c'est manger de la viande	88
3) Boire de la soupe, boire du thé, boire des boissons alcooliques	92
4) Le modèle fondamental du repas	93
5) Un système à trois repas par jour	97
V] La catégorisation des aliments	101
1) Les produits laitiers – Les « aliments blancs »	101
2) Les viandes – Les « aliments bruns-gris »	114
3) Autres aliments à base de végétaux – Farineux et autres, légumes et fruits	129
VI] La préparation et la consommation des repas	140
1) Les instruments et les techniques culinaires de base	141
2) Les modes de cuisson : le bouilli essentiel	145
3) Les rôles des femmes et des hommes dans la cuisine	151
4) L'étiquette et le service	165
5) Le partage du repas et des nourritures	184

VII] L'« hospitalité » ou la mise en application du partage alimentaire	187
1) L'hospitalité, constitutive de la vie sous la yourte	187
2) Les hospitalités	194
3) Les nourritures et les boissons de l'hospitalité	199
4) Les « objets de transactions alimentaires » de l'hospitalité	208
VIII] Éléments de conclusion : l'ordinaire et la notion de partage alimentaire	224
Deuxième partie : Quand la « fête périodique » s'annonce et que le « partage alimentaire » s'élargit	226
I] Du rite au rituel	227
II] La « fête périodique »	230
III] Les notions mongoles de « faste » et de « bon augure »	232
IV] Délimitation du champ d'analyse	235
V] Les pratiques alimentaires du « Mois blanc »	236
1) Une longue préparation à caractère festif	237
2) Le jour du grand ménage et la consommation d'une bouillie blanche	250
3) Le jour qui ferme l'année. Les « nourritures fermées »	255
4) Le jour qui ouvre l'année. Les nourritures « abondantes et variées »	284
5) Trois jours, trois nourritures et un partage alimentaire « étendu »	293
VI] Synthèse pour clore la « fête périodique ». De l'extension de l'hospitalité à un partage alimentaire élargi	302
Troisième partie : Quand « l'extra-ordinaire de fête » se prépare et que le partage alimentaire devient « généralisé »	306
I] L'« extra-ordinaire » et la « fête extra-ordinaire »	307
II] Délimitation du champ d'analyse des rites de naissance	308
III] Remarques liminaires. Pratiques alimentaires et rites prénataux	308
1) Taire l'état de grossesse	308
2) Conception de la vie et de l'âme au commencement d'une vie sur terre	310
3) Des substances corporelles impures	312
4) Le feu et l'eau	314
5) L'alimentation de la femme enceinte	315
IV] Le rituel de fête de la naissance	317
1) La naissance biologique et le traitement des substances corporelles	318
2) La naissance sociale. De la dation du prénom au repas de naissance	333
3) Des bouillons de naissances prélevés sur un repas de fête de naissance	339

4) Le repas de célébration de la naissance	352
5) La bouillie de la première coupe de cheveux au « Mois blanc »	367
V] Pour conclure sur la « fête extra-ordinaire ». Du partage alimentaire « généralisé » à l'« appel du bonheur »	373
Quatrième partie : Tours et détours alimentaires. Lorsque le « revers de fête » survient	376
I] Le « revers » de la fête	378
II] Délimitation du champ d'analyse du « revers de fête »	379
1) Un accident suivi d'un coma menant à une mort	380
2) Modifications de l'espace domestique « ordinaire » de la famille en deuil	382
3) Conditions d'accès au rituel funéraire observé	385
4) Le « revers de fête » et la mort	387
5) L'âme et le devenir après la mort. L'« au-delà » dans les représentations	388
6) Le caractère irréversible de la mort	390
III] Notions préalables à la compréhension des pratiques	391
1) Les notions mongoles de « néfaste » et de « mauvais augure »	391
2) La notion de souillure latente	392
IV] Analyse thématique des pratiques alimentaires extra-ordinaires de « revers de fête »	394
1) Une soupe peu ordinaire. Le repas funéraire	394
2) Du « blanchiment » des pratiques aux « mérites ». Quand le deuil se clôt par du « blanc »	416
3) Des offrandes alimentaires cuites aux offrandes alimentaires crues	438
4) Des « objets de transactions alimentaires » associés aux pratiques alimentaires de « revers de fête »	446
5) Des rites d'« inversion de l'ordinaire » et des pratiques alimentaires ordinaires inversées	458
V] Pour en finir avec le « revers » de la fête. Du partage alimentaire « généralisé » au « rappel du bonheur »	471
Conclusion	474
Bibliographie	482
Annexes	506
Glossaire pratiques alimentaires	549
Glossaire général	568

Avant-propos

L'idée du titre de ce travail provient de la problématique générale de la thèse, construite sur la notion mongole du partage. En Mongolie, le *deež* « dessus » de l'« assiette d'hospitalité » est également considéré comme le « meilleur », le « supérieur » : il est offert aux aînés et aux hommes auxquels on exprime ainsi son respect. Inversement, le bas de l'assiette d'hospitalité, le fond de la marmite, de même que les restes et les morceaux dépréciés, que l'on peut qualifier par l'antonyme *doož* « dessous », « inférieur », sont destinés aux cadets, aux femmes et aux enfants. Au travers des situations ordinaires et extra-ordinaires du vécu, nous rendrons compte du rôle structurant des pratiques alimentaires et nous essaierons de montrer que ce rôle s'exerce d'abord par des actes. L'alimentation c'est d'abord une manipulation d'aliments, une effectuation de gestes faisant intervenir des objets et des mots en rapport direct ou indirect avec les aliments et les pratiques les mettant en jeu. Les pratiques alimentaires se manifestent par les actes avant de se révéler par les mots.

Pour cette thèse, nous avons voulu intégrer une analyse thématique à la description et, pour ne pas interrompre le raisonnement, mettre en retrait des points de détail, des éléments de variations, des exemples cités pour appuyer un point descriptif et des descriptions introductives ou encore des anecdotes. Ces données sont présentées dans une police inférieure et en retrait. Les notes de bas de page sont des références bibliographiques ou des éléments de précision qui nécessitent d'être lus sans pour autant faire partie intégrante du texte et qui sont importants sans pour autant constituer une annexe. Ces niveaux de lecture hiérarchisent les données de manière qualitative sans les séparer.

Les dessins, schémas ou photos sont intégrés au texte lorsqu'ils s'y rapportent directement et figurent dans les annexes quand ils constituent des données ou connaissances générales et non spécifiques à l'alimentation. Nous ne pensons pas que tous ces types de matériaux doivent toujours être placés dans les annexes : ce ne sont pas des documents, mais des matériaux ethnographiques. L. Bernot (1967), J. Cuisenier (1994), M.-Cl. Mahias (2002) les présentent au fur et à mesure que les descriptions et les réflexions anthropologiques se déroulent. Les dessins, schémas et photos apportent ce quelque chose que les mots traduisent difficilement. Ils permettent également de visualiser des objets et des situations sans

équivoque, car les descriptions, aussi fidèles et précises soient-elles, laissent toujours une marge d'imagination et d'interprétation. Les termes techniques des éléments constitutifs d'une yourte ne "parlent" pas de la même manière, tandis qu'un dessin "donne à voir". Plus qu'une illustration, les dessins, schémas et photographies sont un matériau ethnographique à part entière qui se suffisent au même titre qu'une description s'ils sont maîtrisés. Enfin, pour tout ethnologue qui s'intéresse à la culture matérielle, ce matériau est indispensable pour restituer fidèlement la matérialité d'une culture. Il est en outre toujours très intéressant de disposer de dessins réalisés par les familles observées, car comme les descriptions sont tributaires de notre vocabulaire et de notre interprétation aussi objectivés soient-ils, ce type de matériaux est dépendant de notre manière culturelle de les constituer. Nous tenons à préciser que presque tous les dessins et schémas sont issus des cahiers de notes de terrain et reproduits exactement. Ils sont faits à la main puis numérisés et imprimés - je me refuse à remplacer mon crayon de papier et mes feutres de couleur par les outils de l'ordinateur. Je souhaite préserver les "imperfections" et le naturel de mes dessins.

Enfin, les termes vernaculaires, pour plus de clarté, sont en italique et entre parenthèses. La translittération est une adaptation de l'alphabet cyrillique mongol conforme à la translittération adoptée par M.-L. Beffa et R. Hamayon dans leurs *Éléments de grammaire mongole* (1974, Dunod). Une note est consacrée à la translittération adoptée. Quant aux concepts opératoires, ils sont en gras et ainsi mis en valeur. Les guillemets français « » concernent des concepts ethnologiques ou nos propres concepts définis pour la première fois ; ils ouvrent ou ferment un discours, des dialogues des familles mongoles observées et des citations d'auteurs. Les guillemets anglais " " encadrent les citations d'auteurs anglais, ainsi que des expressions et formulations imagées ou qui peuvent prêter à confusion.

Remerciements

Je souhaite remercier tout un monde grâce à qui ce travail de recherche a pu être mené à bien. Je remercie le Ministère des Affaires Étrangères qui à deux reprises a financé mes terrains. Je remercie mes professeurs M. Cresswell et Fr.-R. Picon de Paris V-René Descartes d'avoir toujours été présents, d'avoir suivi le cours de mon cheminement menant à la thèse. Un grand merci à mes parents d'avoir de tout temps relu mes notes et mémoires de recherches. Le travail de relecture est usant et j'ai toujours eu quelques peines, affectives, à couper mes phrases, à enlever ce qui serait jugé superflu. Mes parents pratiquaient l'amputation pour moi. J'ai été aidée par de nombreux amis mongols dans les aventures administratives de la préfecture et de l'université. Ma reconnaissance va droit à Tuul et Dolgor. Je remercie Grégory, Émilienne, Frédéric et Mélodie d'avoir été là au bon moment pour moi. C'est en compagnie des premiers que j'ai rencontré ma famille d'accueil. C'est par l'intervention des derniers que j'ai pu être rapatriée d'une mise en quarantaine de fièvre aphteuse avant l'expiration de mon visa. Je remercie Alban Bensa, directeur d'étude à l'EHESS, qui de loin m'a soutenue au plus près. Je lui dois de m'avoir donné l'envie de faire de l'anthropologie plutôt que de la sociologie, de m'avoir offert le plus révélateur des Cahiers que j'ai lu, puisqu'il m'a fait découvrir la culture mongole. Enfin, je lui suis redevable de ses bonnes orientations : il m'a tout d'abord conseillé d'entrer en contact avec R. Hamayon, ensuite de demander à F. Sabban de diriger mon travail de DEA et de thèse dans le prolongement. Merci à Ömer qui, s'intéressant également à l'alimentation, m'a confortée dans le choix de mon objet d'étude. Un remerciement tout particulier à mon amie Alexandra Marois pour son soutien moral pendant l'écriture de la thèse. Un grand merci.

Je remercie Fr. Sabban et R. Hamayon pour leur confiance, leur soutien scientifique et leurs encouragements. Je suis reconnaissante à Françoise Sabban, directrice d'études à l'EHESS, spécialiste des savoirs et techniques du monde chinois, d'avoir accepté de diriger mes recherches dans les cadres d'un DEA et d'une Thèse sur les pratiques alimentaires mongoles. Je remercie également Roberte Hamayon, directrice d'études à l'EPHE, section des sciences religieuses, spécialiste de la Bouriatie et de la Mongolie, d'avoir accepté d'être tutrice de mon mémoire de DEA et de relire ma Thèse. Chacune, à leur manière toute singulière, a

su m'aider, me guider, me soutenir, et surtout toutes deux ont trouvé de l'intérêt dans mon objet d'étude et dans mon sujet. Enfin, elles ont jusqu'au bout cru en moi, ce qui est porteur dans les moments de doute. Leurs critiques, toujours constructives, m'ont permis d'avancer. Leur détermination dans leur souci de précision terminologique, cette manière qu'elles ont eue de me pousser dans mes derniers retranchements pour que je trouve les bons termes conceptuels et les bons mots pour les expliciter, expliquer un propos, une idée directrice, m'ont permis de rédiger cette thèse à partir d'éléments disparates fruit de mon expérimentation sur le terrain et de mes lectures. Les remarques émises à l'occasion de la soutenance de mon mémoire de DEA ont été utiles à l'élaboration de la problématique de ma thèse. Infiniment merci.

Toute ma reconnaissance et mes sentiments les plus dévoués vont au lutteur et à sa famille, sans qui cette thèse ne serait pas telle que je la présente. J'ai souvent conscience que la multiplication des hasards a fait que mon terrain est ce qu'il a été du fait de bonnes rencontres et des relations tissées au fil des séjours. Je me souviens de la mère du lutteur qui chaque soir me relisait à la lueur d'une bougie ; je me souviens de la future belle-mère du lutteur, « ma » grand-mère, qui un matin m'a demandé d'offrir à son défunt mari les prémices du thé et de procéder à l'aspersion matinale. Mes deux informatrices privilégiées, une mère et une grand-mère, n'ont pas été que des parentes d'accueil : elles ont été un soutien dans l'apprentissage de la langue et une source de motivation dans le travail de terrain. Enfin, l'intégration dans leur famille respective a été déterminante dans l'accès à la réalité vécue et à la récolte des données ethnographiques.

Ma grand-mère aurait aimé être là pour me voir terminer mon cycle universitaire. Je me suis absentée longtemps et je me suis occupée d'une autre grand-mère, mongole, tandis qu'un mal l'affaiblissait. Je me devais de terminer le travail entrepris qui m'a physiquement et géographiquement éloignée d'elle. C'est à mon seul dada, il se reconnaîtra, que reviendra le loisir de lire ma thèse. Je sais qu'il m'accordera ce temps.

À mon fils Achille, "conçu" en Mongolie.

À Pierre, qui pensait que je pouvais rédiger ma thèse dans le TGV et qui, pour cette bonne cause, m'a offert un ordinateur portable proportionnel à ma petite taille.

Introduction¹

Je me souviens parfaitement du point décisif, l'instant « déclic » où j'ai pris la ferme décision d'étudier la culture mongole. L'anthropologue A. Bensa (Directeur d'étude à l'EHESS) m'a remis un jour le numéro 6 des *Cahiers d'études mongoles* et cela détermina mon choix de l'aire géographique-linguistique-culturelle. Ce Cahier contient un article de R. Hamayon qui m'a convaincue de travailler sur l'alimentation.

Du sujet à l'objet - De l'objet à la problématique

La Mongolie s'étend sur 1 565 000 km² (cf. carte annexe 1, p : 506). Son altitude moyenne est de 1 500 mètres. En 1999, sa population est de 2 579 000 habitants, dont 548 000 résident dans la capitale Ulaanbaatar². La densité moyenne est alors de 1,5 habitant par km². La Mongolie³ est traditionnellement un pays d'éleveurs nomades, au climat continental rigoureux avec un hiver long et froid (-30°C en moyenne), un été court et relativement chaud (+35°C en moyenne), une faible humidité relative de l'air, de faibles précipitations annuelles et d'abruptes transitions inter-saisonnières. La Mongolie est composée d'écosystèmes aussi divers que la steppe au centre, la taïga au nord, le désert au sud et la chaîne de montagne de l'Altaï à l'ouest. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de -500 mm. La température moyenne annuelle est de +1°C avec des écarts de temps absolus de l'ordre de 90°C (-45°C à +45°C) et des amplitudes journalières de 20 à 30°C⁴.

Se nourrir pour les éleveurs nomades n'est pas et n'a pas toujours été facile, d'où l'importance accordée à l'alimentation depuis des temps reculés⁵. Il existe peu d'études occidentales sur l'alimentation mongole et celles-ci intéressent surtout les laitages et la viande. Nous faisons référence à l'article très complet sur les procédés techniques de fabrication des produits laitiers de J.-P. Accolas, F. Aubin, J.-P.

¹ Nous ne ferons pas de présentation générale de la géographie et de l'histoire mongole, ni de l'économie ou du mode de vie mongols. Le travail de thèse consiste à présenter des matériaux de recherches originaux, non de recopier ou calquer des généralités encyclopédiques. Par contre, le point sera fait sur les situations économiques et sociales des familles observées. Leurs pratiques alimentaires dépendent notamment des produits alimentaires auxquels elles ont accès sur les marchés et dans les magasins. Pour une brève perspective historique présentant en premier lieu le contexte économique post-communiste de notre étude, cf. annexe 4 p : 510.

² Chiffres officiels communiqués alors par l'ambassade de France en Mongolie lors du premier séjour effectué.

³ Nous entendrons désormais par Mongolie la Mongolie Extérieure.

⁴ Cf. Fr. Aubin (1994 : 656-684), J.-P. Accolas, J.-P. Deffontaines et Fr. Aubin (1975 : 9-14).

⁵ M-D. Even et R. Pop (1994).

Deffontaines (1975) et à l'article de référence de R. Hamayon (1975) qui analyse, à travers un double losange culinaire du lacté et du carné, les représentations mongoles relatives à l'hospitalité.

Mon mémoire de maîtrise d'ethnologie présentait des *Matériaux préparatoires à une ethnographie des pratiques culinaires mongoles*. Je m'étais alors intéressée aux techniques culinaires jusqu'à la plus petite unité d'action. Puis, dans le cadre d'un DEA d'anthropologie sociale et d'ethnologie, j'ai réalisé l'étude d'un rituel funéraire mongol, déployé sur 49 jours de deuil, sous l'angle des pratiques alimentaires. Pour cette thèse, ma problématique s'est affinée. J'ai tenté de mettre en évidence le rôle structurant des pratiques alimentaires dans la Mongolie du tout début de ce siècle. Mon travail sur la Mongolie apportera, je l'espère, de nouveaux éléments de comparaison pour l'ethnologie de l'alimentation.

L'accès (premier) au terrain

De la difficulté d'arriver et de (re)partir

Inutile de détailler par le menu les embûches de la rude administration mongole post-soviétique et rendre compte de l'endurance qu'il faut développer pour surmonter certaines épreuves. J'ai considéré toutes mes (més)aventures comme un rite d'initiation obligé pour accéder à la steppe et y développer un instinct de "survie".

En effet, si je parvenais à sortir des labyrinthes de la faculté et des administrations pour obtenir une inscription à la faculté mongole, si je survivais à deux inondations (chambre d'étudiante et appartement d'accueil), à un enfermement involontaire (chambre d'étudiante), au scellé de ma seconde chambre d'étudiante (suite à un séjour prolongé dans la steppe), aux procédures de rapatriement suite à une mise en quarantaine de fièvre aphteuse (interminables négociations avec les soldats pour mon évacuation de la région et mon retour à la capitale); à une "désinfection" physique collective par ingestion et application de produits non identifiés⁶ avant de monter dans l'avion; à une décontamination par gazage aérien; à un vol dans un avion "en carton" où chaque passager en porte un sur les genoux;

⁶ J'ai conservé la copie d'une dépêche AFP datant du 20 mars 2001, veille de mon rapatriement, qui s'intéresse au cas de la jeune étudiante, bloquée dans la steppe mongole par une mise en quarantaine, qui pour rentrer sera soumise à une « stricte procédure de décontamination préventive ». Cette dépêche a été lue à la fin du journal de 20 heures de TF1.

aux prières encourageantes de ma voisine de vol, etc., je survivrai à six mois de steppe par -40°C. Mais la perception des Mongols de ma personne physique restait le plus dur : je me sentais finalement étrangère. Ma gêne face aux regards s'accrut à Öndörxaan, où l'on riait, se retournait sur mon passage et me touchait même avant de me suivre parfois jusqu'au lieu où j'habitais.

Repartir de la steppe a été aussi difficile que d'y parvenir. Le stress du départ militarisé m'a fait oublier de serrer fort dans mes bras "ma" famille d'accueil. Après avoir trempé mes pieds dans un désinfectant au moment de monter dans l'avion de fortune, nos regards se sont croisés au travers du grillage qui nous séparait : nous nous sommes ainsi souhaité de nous retrouver, un jour.

Délimitation du terrain

Le terrain commence sans doute lorsque nous décidons dans notre for intérieur de la culture à découvrir et du sujet à étudier. Cela commença aussi avec l'apprentissage de la langue mongole. C'est en balbutiant le mongol que je trouvai une famille qui accepta de m'accueillir et de me faire partager sa vie pendant six mois.

Après un mois de négociations et d'épreuves administratives, je me lance dans le Xentij à la recherche d'une famille d'accueil. En pleine nuit, deux amis du cours de mongol de l'INALCO et moi-même, arrêtons la jeep à l'orée du petit village de Mörön et de la steppe. Nous plantons la tente sur la route. Au petit matin, trois yourtes apparaissent au loin dans la steppe. Nous partons dans leur direction, laissant quelqu'un venir à nous. Un lutteur d'Öndörxaan, capitale du Xentij, nous invite à entrer sous la yourte de sa future belle-famille. Quelques jours passés avec elle suffirent à me faire inviter à passer quelques mois d'hiver au sein du campement. Pour nous retrouver après la nomadisation - il me reste à récupérer à Ulaanbaatar mon autorisation de circuler dans le pays - le lutteur me donne rendez-vous à Öndörxaan, chez ses parents. « Tu demandes Nergüj Baatar le lutteur, et tu me trouveras », m'avait-il dit. Depuis Ulaanbaatar, je monte dans le mini bus postal qui mène à Öndörxaan en treize heures l'hiver. Nous sommes quarante personnes entassées sur les sacs de courrier dans un bus de vingt-cinq places. Près de l'arrivée, je me décide à entamer dans le bus mes recherches pour retrouver « Nergüj Baatar le lutteur ». Interloqués, les voyageurs se méfient, me demandent mon passeport et parlementent. J'avais l'impression qu'ils décidaient de mon sort. Finalement, à l'arrivée, un monsieur âgé et sa fille avec laquelle j'avais voyagé me menèrent à une yourte à cinq minutes

de là. Le père et la mère du lutteur me font entrer. Ma présence les perturbe. Ils ne savent que faire de moi : ils me trouvent jeune, frêle, bien pâle. Ils craignent qu'il ne m'arrive malheur et d'être tenus pour responsables par les autorités. De plus, mon mongol étant pour le moins rudimentaire, nous avons des difficultés certaines à communiquer. Ils décident de me laisser dans une chambre d'hôtel jusqu'à ce que leur fils rentre de la campagne. En fait, dès le lendemain, je retrouve mon chemin en demandant à de jeunes enfants où se trouve la maison de « Nergüj Baatar le lutteur ». Je fais comprendre aux parents du lutteur que je préférerais rester à leur côté, que je suis désireuse d'apprendre la langue et le mode de vie mongols. Amusés, ils me prennent sous leur aile. Ils m'adopteront au point qu'ils auront quelque peine à me laisser rejoindre la future belle-famille de leur fils chez qui je passerai une grande partie de l'hiver. La mère du lutteur deviendra mon informatrice privilégiée. La grand-mère, future belle-mère du lutteur, prendra le relais six mois durant.

Nous distinguons la démarche anthropologique, qui va du choix de l'aire culturelle à la rédaction de la thèse, du terrain ethnographique proprement dit qui concerne l'observation participante et la récolte de données ethnographiques dites de première main. Le terrain ethnographique, sur lequel se base l'essentiel de cette thèse et des données ethnographiques relatives aux pratiques alimentaires, se situe essentiellement entre ces deux familles, l'une sédentarisée, mais vivant sous une yourte en milieu urbain, l'autre composée d'éleveurs nomades⁷, en milieu rural. L'analyse ne tient compte que des terrains effectués dans l'*ajmag*⁸ du Xentij, en milieu rural (steppe) et en milieu urbain (centre de province du Xentij). Nous distinguons ce type de milieu urbain "provincial" de la capitale qui subit une urbanisation et une mondialisation particulièrement accélérées. En outre, nous ne

⁷ Je tiens à préciser que ce terme est typiquement un concept européen, car les éleveurs mongols ne font pas de distinction entre le semi-nomadisme et le nomadisme, un seul terme définit ce que nous considérons comme deux modes du nomadisme.

⁸ La République de Mongolie est divisée en 21 *ajmag*, unités administratives supérieures semblables à des provinces. Les *ajmag* sont subdivisés en *sum*, assimilables à des préfectures. Dans les années 30 et 50, avec les mouvements de collectivisation, le *sum* représentait à la fois une division administrative et une unité économique. En effet, le *sum* correspondait à une ferme d'État ou à une coopérative d'élevage. Les première et deuxième yourtes du campement fixe de la future femme du lutteur constituaient, avec un troisième foyer, un *suur'*. Un *suur'* est généralement constitué de deux à trois familles d'éleveurs qui vivent chacune sous leur yourte et qui ont la responsabilité d'un troupeau formé d'une seule espèce animale, en l'occurrence des bovins. Quant à la cinquième yourte du campement d'hiver, elle faisait partie d'une ferme d'État et le père de famille avait la charge d'un tracteur et s'occupait du fourrage. Les articles de J.-P. Accolas et de J.-P. Deffontaine (1975) et de F. Aubin (1967) expliquent plus en détail le mode de fonctionnement d'une Ferme d'État et d'une coopérative d'élevage ainsi que les divisions administratives dont elles dépendaient sous le régime communiste.

souhaitons pas présenter une analyse thématique suivant une dichotomie comparative ville/campagne, peu pertinente dans le cadre de notre problématique qui ne concerne pas le changement.

Les terrains ethnographiques

Notre appréhension de la culture mongole se base sur l'étude des pratiques alimentaires mongoles du tout début du XXI^e siècle. Trois terrains ethnographiques⁹ d'une durée totale de seize mois ont été effectués. Ces terrains ont permis de recueillir un minimum de données exploitables dans le cadre d'une étude des pratiques alimentaires de familles mongoles de milieux ruraux et urbains :

- premier terrain (8 mois) : de septembre 2000 à avril 2001, région du Xentij, ville principale Öndörxaan (famille du lutteur ; milieu urbain ; yourte-espace d'habitation ; mode de vie sédentaire-transport et vente de charbon au détail) et commune de Mörön (future belle-famille du lutteur ; milieu rural ; yourte-espace d'habitation ; mode de vie nomade basé sur l'élevage). [observation participante]
- deuxième terrain (6 mois) : de juillet à décembre 2002, région du Xentij (mêmes lieux, mêmes familles) et capitale Ulaanbaatar (famille tenant un hôtel de yourtes ; milieu urbain ; mode de vie sédentaire ; appartement-espace d'habitation ; marchés, restaurants). [observation participante]
- troisième terrain (6 mois) : de décembre 2003 à mai 2004, capitale Ulaanbaatar (trois familles ; milieu urbain ; mode de vie sédentaire ; appartement-espace d'habitation ; marchés, magasins-rayons alimentation ; temples via les cuisines et salles de prières). [visites quotidiennes, achats, préparation et consommation de repas ; enceinte, je vis dans mon propre appartement].

Les différentes saisons ont été couvertes au fil des terrains successifs. Néanmoins certaines activités spécifiques à des moments saisonniers n'ont pas fait l'objet d'une observation, à savoir la tonte des moutons et la fabrication du feutre, l'abattage du bétail pour la constitution des provisions de viande pour l'hiver. Enfin, à notre grand regret, les nomadisations de la future belle-famille du lutteur ont été manquées.

Les situations socio-économiques des familles seront présentées dans la première partie consacrée à la vie quotidienne.

⁹ Les 1^{er} et 3^{ème} terrains ont été financés par des bourses d'études attribuées par le Ministère des Affaires Étrangères.

De l'ethnographie au discours anthropologique

Toute la difficulté du travail anthropologique réside dans la juste articulation de l'observation-description et de l'analyse-conceptualisation.

L'observation participante

La pratique du terrain a consisté en un travail d'observation long et minutieux. L'observation participante est la méthode ethnographique que nous privilégions. Elle permet, en participant à la vie quotidienne des familles mongoles, de saisir dans le détail la réalité étudiée et d'obtenir les données ethnographiques qui nous intéressent, à savoir les gestes, les objets et les mots. Une relecture quasi-quotidienne des notes de terrain s'est ajoutée aux prises de notes immédiates et différées¹⁰, intégrées elles-mêmes à l'observation participante. L'observation s'est faite dans la discrétion, les observations des mêmes faits et gestes ont été multipliées. « L'information » n'était pas soustraite, parce que le but de l'ethnologue est de saisir l'Autre en tant qu'autre avec ses mots d'autre. Le questionnement modifie la réalité et en fait un truchement qui exprime et traduit finalement une tout autre réalité. Le questionnement impose en outre un ordre de mots, un vocabulaire propre à la culture de l'ethnologue, que l'Autre reprend en y réfléchissant. L'immersion dans la culture et dans la vie quotidienne de l'Autre est capitale. Cependant, l'essentiel dans l'observation participante c'est de pouvoir et savoir en sortir¹¹.

L'usage de l'appareil photographique a été dans un premier temps problématique. Je ne parvenais pas à l'utiliser. Je trouvais qu'un tel instrument s'interposait entre les personnes des familles observées et moi-même et de fait cela perturbait l'équilibre alors établi dans notre relation. En fait, pendant trois longs mois, je n'en ai pas saisi l'utilité. Mais à force de voir l'agencement des yourtes se modifier, mes schémas et dessins se multiplier, j'ai enfin décidé de photographier l'espace

¹⁰ La prise différée de notes peut être discutée, mais enfin lorsqu'on participe, on a en général bien souvent les mains occupées à autre chose que l'écriture. Mais la rédaction des notes n'est remise que de quelques minutes.

¹¹ Ph. Laburthe-Tolra parle d'« empathie » avec le champ d'observation, qui peut aller jusqu'à l'identification à l'Autre pour ensuite mieux s'en détacher et mener une analyse objective. Il aborde également le problème du questionnement : il constate que celui « qui pose des questions n'obtient que des réponses » et il pense que le questionnement instaure une hiérarchie et place l'enquêteur au-dessus de l'enquêté qui le perçoit en inquisiteur, (1998).

familial. Cela m'a permis de faire le point sur l'organisation interne de l'espace domestique et de me rendre compte que si tout bougeait sans cesse, l'impression de désordre et de chaos n'était qu'apparente. Petit à petit, l'objectif s'est déplacé sur les membres des familles ou plutôt sur leurs actions (gestes et outils). Si cet appareil permet la mémorisation, son inconvénient réside dans ce qu'il fige et ne rend pas compte du mouvement de l'action ou de l'écoulement du temps.

L'équation personnelle

L'équation personnelle fait partie intégrante du terrain, et, à ce titre, elle ne devrait pas être présentée à part des descriptions et des analyses. Elle consiste essentiellement à transmettre toutes les conditions de l'expérience du terrain. B. Malinowski¹² recommande que l'ethnologue fasse part du vécu et notamment des difficultés du terrain et de « l'équation personnelle ». L'ethnologue doit s'inclure dans l'observation-description et en tenir compte pour l'analyse. Le statut d'enquêteur, qui évolue et modifie les perceptions des enquêtés, est à prendre en considération.

L'équation personnelle nourrit la thèse de séquences de la vie quotidienne à laquelle l'observateur participe et rend ainsi la thèse plus vivante. Elle peut enfin aussi être révélatrice de propriétés fondamentales du système symbolique sous-jacent. Cela étant dit, les anecdotes sont placées en notes de bas de page pour ne pas interrompre le raisonnement.

Décrire l'action

L'action ne se comprend pas au moment même où elle se déroule, mais *a posteriori*, du fait même des questionnements de l'ethnologue. Sur le terrain déjà, je mettais l'observation participante au service des pratiques observées. Je m'appliquais à décrire les actions et à les illustrer de schémas et dessins descriptifs ou explicatifs. Je prenais tout ce qui d'emblée m'était offert à observer : les gestes et les objets. Les paroles étaient retranscrites, et trouvaient une explication ultérieurement, à la relecture de mes notes, avec l'aide des familles. Je prétextais en réalité, pour que ma curiosité se fasse moins sentir, vouloir apprendre du vocabulaire approprié aux pratiques et aux événements observés. Les familles en venaient assez naturellement à raconter et à me livrer des pans de leurs représentations, un

¹² *Les Argonautes du Pacifique occidental*, 1989 (1922).

discours sur leurs pratiques et parfois même une réflexion sur leurs représentations. Je souhaitais le moins possible intervenir pour ne pas trop influencer sur leur manière de vivre. Il serait erroné et utopique de croire que l'ethnologue ne modifie pas le cours des choses par son intervention dans le quotidien, dans les pratiques et le mode de penser et de se penser des familles.

Pour la construction des concepts analytiques des pratiques alimentaires mongoles, nous avons pris soin d'être fidèle aux significations mongoles telles qu'elles ont été données par les "informateurs", à leur insu parfois, et de nous tenir à distance de nos propres catégories occidentales de perception.

De l'indiscrétion de l'objet à la discrétion de l'ethnologue

Nous pensons que les pratiques alimentaires ont un avantage pour l'ethnologue sur d'autres objets d'études : elles sont directement accessibles à l'observation. Cet avantage masque cependant une difficulté, puisque la cuisine, qui certes se donne directement à voir et à sentir, fait partie intégrante de la vie privée. En effet, la cuisine n'est pas une activité humaine si "innocente" et dénuée d'intérêt. Elle relève de l'intime. Dès lors que l'on travaille sur l'alimentation, l'on pénètre les sphères les plus intimes des femmes et des hommes - ce qu'a priori je ne soupçonnais pas. Donc s'il est facile d'observer les pratiques alimentaires d'un groupe socioculturel défini, il n'est pas aisé d'en pénétrer et d'en comprendre d'emblée toutes les facettes. Pour ne pas mal interpréter les observations, le terrain se doit d'être intense, de durer et de se répéter. De plus, l'ethnologue doit être conscient qu'il est dans un premier temps perçu et reçu comme un hôte. En effet, l'observation participante fait jouer les règles de l'hospitalité, du moins dans un premier temps, et provoque une distorsion par rapport à l'ordinaire familial. Ainsi les pratiques alimentaires qui s'offrent au début à l'ethnologue ne sont pas à confondre avec la réalité quotidienne.

En tant qu'ethnologue, je pense savoir me faire très discrète, patiente et la plus transparente possible. Cela permet de récolter des données minutieusement détaillées. La grand-mère avec qui j'ai vécu plusieurs mois d'hiver sous sa yourte me l'a rapidement fait comprendre. Pour bien saisir le pourquoi du comment et le sens

des actes et des paroles, il me fallait bien parler sa langue et devenir "mongole" dans ma façon de vivre. Elle me laissa dès lors mettre la main à la pâte.

Le détail ethnographique pertinent

Je porte un attachement tout particulier au détail ethnographique. Les pratiques alimentaires, même si elles sont régies par des séquences récurrentes, sont parfois quelque peu inattendues. Mais surtout, les séquences installent un côté routinier qui tend à masquer les actes de moins grande envergure mais non moins signifiants. Le détail est primordial parce qu'il a du sens et s'oppose par-là au savoir immédiat. Il n'a de valeur que s'il est replacé dans son contexte social et culturel. Il n'est pas insignifiant de savoir que la marmite, faite de fonte ou de fer, dans laquelle les Mongols font cuire, notamment bouillir, leurs aliments, est un objet bien spécifique qui repose sur un trépied ou sur un fourneau. Mais il faut préciser que le fourneau se trouve au centre de la yourte, que ce centre a un sens puisqu'il est l'axe central symbolique de l'habitation qu'est la yourte et qu'il représente l'axe vertical de communication avec le ciel (fourneau-cheminée-ouverture supérieure), tandis que les outils et l'élaboration de la cuisine se situent au sud-est, partie féminine de l'espace domestique.

Il ne s'agit pas d'être un adepte du détail en soi et pour soi, mais du détail significatif. A. Piette propose une étude sur l'observation des objets et étudie le détail dans le détail et pour lui il n'existerait pas de détail insignifiant pour une culture donnée (1996). En Mongolie par exemple, l'on ne sert et l'on ne reçoit que de la main droite qui a de la grâce (*xišigtej*), littéralement « avec de la grâce », la main gauche ne faisant que soutenir l'avant-bras droit. Nous remarquons à quel point l'étude de la gestuelle corporelle peut-être pertinente en ethnologie. Toutefois, décrire le geste dans son intégralité et de manière très minutieuse n'apporte pas nécessairement un plus à la réflexion, à moins de ne travailler justement que sur les actions techniques comme le fait remarquablement M.-Cl. Mahias dans une étude anthropologique des techniques en Inde (2002).

A. Leroi-Gourhan (1965) et R. Cresswell (1975 : 52) observent jusqu'au « geste élémentaire » qui intègre l'outil, jusqu'à la « plus petite unité » ou « atome » d'action technique, dont se composent les séquences des chaînes opératoires. M-C. Bataille-Benguigui et F. Cousin, dans *Cuisine, reflets des sociétés*, montrent que c'est en

fonction d'objets et d'opérations techniques, et en tenant compte des contraintes du milieu, que les cultures choisissent leur « aliment de base », (1996).

Dans le cadre de cette thèse, nous utiliserons le vocabulaire technique autochtone et non celui de A. Leroi-Gourhan qui réfère, à notre sens, à des gestes techniques universels qui ne rendent pas fidèlement compte de nos observations.

Une anthropologie de l'alimentation

J. Goody, dans son « état de la question », présente les courants ethnologiques qui traitent de la cuisine et fait le point sur des auteurs-clef ayant développé une théorie anthropologique de l'alimentation, (1984). Cl. Fischler, dans sa partie sur « Le mangeur éternel », présente également les courants et auteurs clef de l'anthropologie de l'alimentation, (1990). Ce travail n'est pas à faire, encore moins à reproduire, dans le cadre de cette thèse. Par contre, il est indispensable de mettre en évidence de quelle manière des auteurs ont guidé et ont donné un cadre théorique et méthodologique de recherche pour les pratiques alimentaires. Il ne s'agit pas de présenter toutes les sources figurant dans la bibliographie, mais celles qui ont orienté le questionnement théorique général et qui ont permis d'interroger les données de terrain. Les autres sources seront utilisées comme élément de comparaison dans l'analyse.

Notre sujet concerne les pratiques alimentaires de familles mongoles du tout début du XXI^e siècle et se place dans le cadre d'une anthropologie de l'alimentation. Notre problématique consiste à partir de l'analyse de la structure des pratiques alimentaires pour comprendre leur mode d'existence au sein de la culture mongole. Ainsi, notre réflexion anthropologique part de l'étude du précurseur des travaux d'anthropologie de la « cuisine », Cl. Lévi-Strauss.

Le « triangle culinaire », un outil controversé mais utile

La cuisine est un fait culturel universel, et Cl. Lévi-Strauss pense que « pas plus qu'il n'existe de société sans langage, il n'en existe aucune qui, d'une façon ou de l'autre, ne fait pas cuire certains au moins de ses aliments » (1965 : 20). M.-Cl. Mahias fait remarquer que c'est grâce à Cl. Lévi-Strauss que la cuisine « s'est révélée être un domaine structuré, aussi particulier à une société que sa langue ou son système de parenté » (1985 : 1). La cuisine devient en effet un objet d'étude à part entière, et même un domaine d'étude au même titre que la politique, la religion,

la parenté, l'économie. Les ethnologues voient désormais la nécessité d'étudier l'ensemble des activités humaines au quotidien, de la cuisine jusqu'à la sexualité¹³.

L'étude de Y. Verdier (1969) retient notre attention sur l'étude fonctionnaliste de A. I. Richards (1939 et 1964) qui présente, à partir de monographies africaines, le rapport de l'alimentation à un autre besoin fondamental, la sexualité. La nourriture symbolise les relations sociales, de la tendresse d'une mère pourvoyeuse de nourriture au rôle de possesseur d'un père contrôlant l'approvisionnement en nourriture. La vie sociale, politique, économique, religieuse découle « directement de la quête de nourriture » (1969 : 50). Selon A. I. Richards, toute l'organisation sociale et économique est élaborée directement pour produire la nourriture.

Les *Mythologiques* de Cl. Lévi-Strauss ont été un véritable moteur de mon intérêt pour l'anthropologie de l'alimentation. L'étude de la cuisine en ethnologie trouve ses fondements dans le travail de Cl. Lévi-Strauss et dans son « triangle culinaire »¹⁴, analysé dans ses *Mythologiques* (1964, 1967, 1968, 1971) et dans un article paru dans la revue *L'Arc* (1965). Pour conforter son analyse de la cuisine ou la critiquer, des ethnologues ont adapté le triangle culinaire primordial à la culture qu'ils étudiaient :

Y. Verdier voit très justement les limites du triangle culinaire de Cl. Lévi-Strauss qui ne s'intéresse qu'aux moyens et pas aux résultats, caractérisant tout autant une cuisine, (1969 : 49-57).

J. Dournes s'amuse à mettre le triangle culinaire à « la sauce » des Joraï. Il montre que le triangle peut évoluer en une autre figure et par là s'adapter aux différentes cultures, (1969 : 42-48). Cependant, il passe à côté des gestes et des objets, réalité concrète et palpable.

¹³ Cl. Fischler (1990 : 16-17) mentionne quant à lui l'apport isolé, singulier, et par-là même intéressant, de A.I. Richards (1932) à l'étude de l'alimentation, qui précède celui de Cl. Lévi-Strauss.

¹⁴ Ce triangle est inspiré de la linguistique structurale (triangles vocalique et consonantique)

	a	k	cru	rôti
	u i	p t	cuit pourri	fumé bouilli
triangles :	vocalique	consonantique	culinaire	des recettes

Tout comme le langage, la cuisine est une activité humaine universelle, reposant sur un système qui se situe dans un champ sémantique triangulaire. Le triangle culinaire se compose de trois pôles : le cru, le cuit et le pourri. Ces pôles « primordiaux » ou élémentaires sont les trois états sous lesquels la nourriture « s'offre à l'homme ». Ce modèle structural est construit sur des rapports d'homologies et sur des oppositions binaires. On trouve notamment une double opposition sous-jacente au triangle élémentaire entre élaboré/non élaboré et entre culture/nature : le cuit est une transformation culturelle du cru - pôle non marqué de la cuisine -, le pourri une transformation naturelle (1965 : 19-20).

A. Lehrer propose un tétraèdre tridimensionnel, montrant ainsi que le modèle est extensible - les termes et le nombre des pôles primordiaux changent. Elle tente de dépasser le triangle culinaire de Lévi-Strauss en le mettant à l'épreuve de faits d'une culture à une autre, (1972 : 155-171).

D'autres ethnologues sont inspirés par les oppositions binaires qui s'en dégagent pour leur analyse sous l'angle d'oppositions entre le chaud/froid, sucré/salé, épicé/fade, liquide/solide, etc., (N. Krowolski et I. Simon-Barouh 1993¹⁵, G. Métaillié 1979, C. Bromberger et P. Centlivres dans les Actes du colloque de Neuchâtel 1984).

Le travail de M. Douglas (1979 et 1992), qui relève finalement davantage d'un culturalisme relatif que d'un fonctionnalisme pur, relativise l'universalisme de Cl. Lévi-Strauss. L'auteur propose d'analyser les « structures du culinaire » en dégagant des règles alimentaires culturelles, extrinsèques, constituant le *pattern* intelligible ou schéma de pensée et d'action spécifique à chaque culture. M. Douglas, par son analyse structurale du système culinaire des Lele du Kasai ou de la classe ouvrière britannique, « décode » l'unique d'une vision culturelle du monde et en interprète les réseaux de significations. C'est à travers l'étude des mets, des repas et de l'ensemble des pratiques alimentaires, que M. Douglas (1979 : 153-155) rejoint nettement le système d'oppositions binaires découlant du triangle culinaire de Cl. Lévi-Strauss.

D'autres enfin se sont dégagés totalement de la pensée de Cl. Lévi-Strauss et récusent son intérêt pour l'universalisme.

J. Goody estime que l'erreur de Cl. Lévi-Strauss a été « de supposer que l'on peut avoir un système neutre de concepts culinaires qui serait valable pour toutes les langues » et de ne s'intéresser qu'aux universaux logiques, (1984 : 302). J. Goody préfère étudier le changement et considère la cuisine comme étant liée à la production et à la classe sociale. Ainsi, il propose une étude théorique de la cuisine selon quatre opérations qui correspondent à quatre phases, quatre lieux et à quatre facteurs (économique, politique, social et culturel) et il constate que l'existence d'une grande cuisine dans une société donnée dépend de la complexité de son organisation. Il fait ainsi la distinction entre les sociétés hiérarchiques à grande cuisine et les sociétés hiératiques où la grande cuisine n'existe pas.

¹⁵ Nous retenons particulièrement de ce livre, l'étude de l'identité sociale des groupes humains de l'Asie du sud-est. Ce n'est pas la structure commune du repas qui marque l'identité, à savoir la « nourriture primaire » ou aliment de base - le riz -, mais les « nourritures secondaires » ou « accompagnement », qui révèlent des odeurs, des saveurs, des couleurs spécifiques à chaque groupe social. Par ailleurs, B. Formoso constate une « inversion » dans les repas festifs, l'aliment de base étant remplacé par la viande et l'alcool.

Si la rédaction d'une analyse doit articuler les pratiques et les modes de penser, la méthode qui permet d'y parvenir consiste, à notre avis, à partir du concret pour mieux saisir la pensée, sans jamais dévaloriser les pratiques, tangibles et de fait plus faciles d'accès, car les hommes cuisent au moins autant qu'ils pensent l'acte de cuisiner. Si le triangle culinaire est un outil conceptuel qui synthétise la réalité, nous pensons qu'il est utile pour résumer ou illustrer une description analytique. Nous situons donc l'intérêt de l'outil (analytique) structural de Cl. Lévi-Strauss et nous justifions son emploi au-delà et non en deçà de l'analyse. Nous ne prenons pas le triangle et les rapports d'homologie comme base d'un raisonnement mais comme en étant une illustration concise et jugée utile.

Nous présentons en fait un travail de recherche, qui ne se base pas en premier et encore moins exclusivement sur des représentations, mais bien sur des pratiques concrètes, directement accessibles à l'observation. Entre des parenthèses, Cl. Lévi-Strauss en suggère d'ailleurs l'intérêt : « (et sans doute y en a-t-il d'autres, intéressant la diachronie et non plus la synchronie, ainsi celles qui concernent l'ordre, la présentation et les gestes du repas) » (1965 : 29). R. Hamayon (1975) constate que les aliments sont certes « bons à manger » mais aussi « bons à penser », « bons à donner » et révélateurs de la façon dont chacun est considéré.

Le statut des convives définit les règles de distribution en fonction du sexe, de l'âge et selon la hiérarchie spatiale de la yourte : la femme, placée au sud-est, mange après l'hôte et/ou l'homme le plus âgé, qui, placé au nord de la yourte, est servi en premier et a droit aux meilleurs morceaux.

Ainsi, le double losange mongol des modes de cuisson du lait et de la viande (1975 : 115) est présenté à bon escient et illustre parfaitement l'analyse articulant les pratiques et les représentations. L'auteur base son analyse des représentations sur des pratiques hospitalières sociales et culturelles observées.

Nous nous inspirons en fait de la méthode de L. Bernot qui, en excellent « ethnographe », s'attachait à tout décrire d'une culture, des techniques au langage en passant par les objets et outils quotidiens, et les savoirs. En somme, il pratiquait une ethnologie de la culture matérielle replacée dans son contexte social et culturel. L'auteur pensait, selon G. Toffin (1995 : 6), qu'une telle ethnologie est des plus

explicatives en matière de structure sociale. L. Bernot pensait qu'une monographie vaut mieux qu'une excellente analyse structurale parce que l'on pourra toujours tirer une analyse structurale d'une très bonne monographie et pas l'inverse.

Notre approche ethnologique accorde de l'importance à la « culture matérielle ». Nous étudions l'homme dans son action, dans son rapport au corps et aux objets dans une dimension spatiale et temporelle. Des auteurs ont permis de saisir toute la dimension des pratiques alimentaires et de voir qu'au-delà des actes concrets, les pratiques alimentaires s'inscrivent dans les modes de représentations des différentes sociétés qui donnent à leurs aliments d'autres qualités que simplement nutritives. Elles les rendent en effet bons à sentir et à goûter, ainsi que « bons à penser », à offrir et à échanger. C'est ce qu'Igor de Garine¹⁶ appelle les « alentours de la cuisine ». Par l'intermédiaire de l'échange, qui se réalise tant au niveau du groupe social et du groupe familial qu'entre groupes sociaux, les pratiques alimentaires relèvent de la communication. Cette communication se réalise entre les humains, mais aussi entre le monde des humains et celui des ancêtres, des esprits et des dieux. Dans un autre registre, celui de la sociologie, Cl. Fischler¹⁷ exprime la relation de l'homme aux [à ses] aliments, selon laquelle « l'acte alimentaire opère un processus de double incorporation ». Le mangeur incorpore l'aliment qui lui communique ses vertus et simultanément l'aliment incorpore le mangeur au cosmos. Autrement dit, « l'aliment construit l'homme et le place dans le monde ; mais il est lui-même construit et placé par l'homme ».

D'autres ethnologues interprètent davantage l'alimentation comme une médiation, comme un moyen pour les humains de communiquer avec des entités surnaturelles quelles qu'elles soient (esprits, divinités...). Les pratiques alimentaires prennent alors la forme d'offrandes. J. Cobbi (1991) explique que des offrandes de nourritures sont de nature différente selon qu'elles s'adressent aux ancêtres ou aux divinités. N. Yalman (1971) s'intéresse à la signification des offrandes alimentaires à Ceylan. Il aborde la notion des « mérites » et montre qu'il existe des offrandes spécifiques destinées à de bons ou mauvais esprits ou à des divinités. G. Eichinger

¹⁶ 1979 : 70-87.

¹⁷ 1979 :189-210.

Ferro-Luzzi (1977) étudie l'analogie entre le langage verbal et les offrandes de nourritures selon leur nature, destination et cadre rituel. Ces sources bibliographiques ont été utiles pour étudier les pratiques liées à la préparation des aliments hors des cadres définis de la cuisine et de la consommation des mets et des repas.

Pour une approche rigoureuse, la maîtrise des terminologies spécifiques est nécessaire. À ce titre F. Cousin et S. Monzon (1992) permettent de se familiariser avec le vocabulaire technique permettant de distinguer un aliment d'un mets, des ingrédients, du condiment, des épices et aromates. Ainsi nous avons pu dégager au sein de l'alimentation mongole ce qui constitue un aliment de base, ce qui caractérise un repas quotidien ou de fête, qui est à mets unique ou multiples, à présentation successive (plusieurs services) ou simultanée (un seul service).

Ce n'est pas innocemment que les ethnologues de la cuisine s'intéressent souvent exclusivement à ces deux moments forts, mais bien parce qu'ils sont parmi les plus discriminatoires et les plus forts en contenu symbolique.

J. Cobbi (1978), Fr. Sabban (1983, 1986, 1989, 1990, 1995, 2000), M.-Cl. Mahias (1978), C. Mangeot (1996), M. Roué (1996), Y. Verdier (1979), M.-C. Aubin (1987), J. Bahloul (1983) présentent, à leur manière, une étude anthropologique ou anthropo-historique des techniques de préparation et de consommation ou une étude de terminologie culinaire des modes de préparation et de consommation.

D'autres s'intéressent plus largement aux repas rituels ou aux repas de fête : N. Revel-Macdonald (1978) étudie les repas de diète et de fête des Palawan. M.-O. Gonseth (1984) s'intéresse à l'alimentation festive des Ifugao. H. Suk-ki (1995) étudie la gastronomie funéraire en Corée. N. Balbir (1995) rend compte des mets et fêtes hindous du Nord de l'Inde. K. Buffetrille (1987) analyse les trois nourritures blanches du rituel de mariage tibétain.

Enfin, d'autres se concentrent plutôt sur les offrandes alimentaires : L. Caillet (1996) étudie les offrandes de céréales aux dieux et aux ancêtres au Japon. J. Cobbi (1991, 1993) focalise son attention sur les partages et les dons de nourritures au Japon.

Les pratiques alimentaires

Vocabulaire de base

Fr. Cousin et S. Monzon (1992) ont arrêté des définitions de termes du domaine de l'alimentation. Ces définitions permettent d'établir une convention sur la signification du vocabulaire employé. Sans les reprendre de façon exhaustive, certaines des définitions proposées ont servi à notre étude.

Les pratiques alimentaires comprennent des gestes, objets et paroles relatifs à une "matière", l'aliment. Plus précisément, un aliment est une substance solide ou liquide ingérée, avec ou sans préparation. Un aliment par définition, doit satisfaire une faim ou une soif ; il sert à nourrir et à se nourrir. Un aliment peut également, selon Fr. Cousin et S. Monzon, satisfaire un goût ou encore faciliter l'ingestion d'autres aliments. L'ensemble des aliments consommés pendant une période, par une culture ou une population, constitue un régime alimentaire. Les contraintes du milieu déterminent ou influent sur le régime alimentaire. Les contextes politiques, religieux, économiques, historiques, sociaux exercent également une influence.

Un mets est un aliment ou un ensemble d'aliments apprêtés. Les mets sont servis dans des plats ou récipients. La manière de préparer un mets constitue une recette.

Le repas consiste en la prise de nourriture à des moments précis et réglés par la coutume d'une culture donnée. Par extension, le repas englobe le temps qui lui est consacré et la présence des personnes conviées.

L'alimentation concerne l'action ou la manière d'alimenter ou de s'alimenter. Des normes sociales régissent les manières de préparer et notamment de consommer ses aliments. Ainsi un aliment, ou une association d'aliments, leur manipulation ou leur consommation peuvent être prohibés (interdit alimentaire) ou au contraire imposés (prescription alimentaire). Selon Fr. Cousin et S. Monzon, le rite alimentaire constitue un acte cérémoniel qui implique la présence d'aliments spécifiques. Le rituel alimentaire se définit comme étant un aliment ou un repas qui fait partie d'une cérémonie ou d'une célébration. Il désigne parfois le ou les aliments consommés en association à un moment du calendrier.

Définition première de l'objet d'étude

En ethnologie de l'alimentation, on étudie toute action de l'homme sur la "matière alimentaire", les aliments, les objets, ainsi que les couleurs, les odeurs, les textures... à savoir la particularité d'une société, à partir de ressources "choisies" dans son environnement, de transformer les aliments et de les rendre comestibles. Nous insérant dans une ethnologie de la « culture matérielle », nous considérons les **pratiques alimentaires** comme des actes concernant des aliments ou des objets étroitement associés aux aliments, tant dans la réalisation d'actes alimentaires que dans un système de valeur, de représentation auquel ils réfèrent. Les objets sont un prolongement du corps, du bras, de la main en action. Quant aux paroles, elles accompagnent les gestes effectués et ne peuvent pas en être dissociées dans l'analyse. Pour l'analyse, les pratiques alimentaires doivent nécessairement être (com)prises dans le cadre spatio-temporel dans lequel elles se déroulent et dans lequel l'ethnologue les saisit à l'observation [contextualisation].

Cerner l'objet d'étude

Placer les faits observés dans des catégories objectives n'est pas chose satisfaisante mais inévitable pour les clarifier. Ainsi, nous découpons théoriquement les « pratiques alimentaires » mongoles et nous obtenons un cadrage théorique suivant deux situations qui correspondent le mieux à la réalité sociale mongole :

- les **pratiques alimentaires « ordinaires »**. Elles correspondent aux pratiques alimentaires qui ont lieu en situation ordinaire, c'est-à-dire qui se déroulent au quotidien. Elles se divisent en pratiques alimentaires « **quotidiennes** » et en pratiques alimentaires d'« **hospitalité** ». L'hospitalité sera saisie alors dans sa forme la plus élémentaire¹⁸. Nous avons aussi les pratiques alimentaires des fêtes périodiques, qui relèvent du cycle de vie calendaire. La situation de « **fête périodique** » sera saisie dans ce qu'elle est alors une extension de l'hospitalité.
- les **pratiques alimentaires « extra-ordinaires »**. Elles comprennent les pratiques alimentaires qui interviennent lors de situations exceptionnelles, relevant des cycles de vie biologique et sociale. Elles se segmentent en

¹⁸ En situation de « fête » et de « revers de fête », l'hospitalité revêt un caractère extra-ordinaire. Plus complexe, l'hospitalité sera envisagée selon cette spécificité.

pratiques alimentaires de « **fête** » et en pratiques alimentaires de « **revers de fête** ».

Les situations « **extra-ordinaires** » viennent casser le rythme quotidien. Elles ne sont pas (pré)programmées (envisageables dans le temps) même si inéluctablement elles surviendront un jour (naissance, mort).

Commencer par l'étude de l'**ordinaire** nous permet notamment de présenter le contexte spatial, social et culturel des **pratiques alimentaires ordinaires** et des **pratiques alimentaires extra-ordinaires**, elles-mêmes représentant des contextes temporels.

De la conception d'une problématique

Nous découpons la réalité observée afin de faciliter sa compréhension et son analyse. Mais par-delà ce découpage théorique de départ, nous cherchons davantage à savoir si les pratiques alimentaires possèdent une structure et si elles sont structurantes. Nous étudions l'ensemble des pratiques alimentaires mongoles, mais pouvons-nous dégager une structure permettant de comprendre leur mode de fonctionnement et leur signification culturelle ? De quelle manière saisir cette structure ?

La problématique, qui interroge la réalité, se situe à deux niveaux : nous devons d'abord savoir de quelle manière les pratiques alimentaires sont structurées, à la condition d'être structurées – ce qui est à démontrer. Ensuite, nous devons comprendre comment les pratiques alimentaires structurées fonctionnent et enfin saisir si elles ont un rôle structurant. Si les pratiques alimentaires, **ordinaires** et **extra-ordinaires**, sont structurantes, sous-tendent-elles toutes les mêmes modes d'action et de pensée ? Que font-elles ? Que disent-elles ? Intéressent-elles uniquement des aliments consommés ? Qu'est-ce qu'une offrande ? Sans doute devons-nous redéfinir ce qu'est un aliment. Des aliments sont ingérés et détruits par la mastication, la digestion et l'expulsion (défécation). Les autres aliments, qui ne sont pas ingérés, qui ne pénètrent pas à l'intérieur du corps humain, sont-ils tout de même détruits ? En quoi consiste cette destruction ? Qu'est-ce que manger, se nourrir, consommer, ingérer, incorporer, détruire ? Qu'est-ce qu'un aliment dès lors qu'il n'est pas mangé pour se nourrir ?

Qu'est-ce que les pratiques alimentaires permettent aux Mongols de réaliser ? Que font les Mongols à travers leurs pratiques alimentaires ? Le mode de fonctionnement et l'état (stable) de la Société sont-ils corrélés au mode d'existence des pratiques alimentaires ?

De la « structure » au rôle structurant des pratiques alimentaires

La thèse du rôle structurant des pratiques alimentaires a déjà fait ses preuves. M.-Cl. Mahias (1985), qui explore le système culinaire des Jaina, démontre que la cuisine peut être envisagée comme un ensemble organisé et que c'est sa propre structure qui éclaire la société.

Outre les sacrifices animaux, les prohibitions et prescriptions alimentaires, l'auteur expose la composition des repas quotidiens ainsi que ceux des repas de naissance, de mort et de mariage et met en avant des oppositions, des symétries, des ressemblances et dissemblances entre chacun d'eux.

Si nous essayons de mettre en évidence des « structures », nous n'avons pas pour objectif de faire un travail théorique.

Dans le cadre de cette thèse, si nous comprenons les **pratiques alimentaires** comme étant structurées, certes, et comme ayant un rôle structurant à mettre en évidence, nous n'allons cependant pas jusqu'à signifier qu'elles sont nécessairement à l'image de la structure inconsciente de la société.

Le structuralisme est, assure Cl. Lévi-Strauss, « un instrument d'analyse scientifique » et pas une réalité. Ainsi même si son analyse de la cuisine se base sur une comparaison de mythes, il reconnaît une valeur aux pratiques et connaît les limites de son outil d'analyse,

« Sans doute ces notions constituent-elles des formes vides : elles ne nous apprennent rien sur telle ou telle société particulière, puisque seule l'observation peut nous dire ce que chacune entend par « cru », « cuit » et « pourri » [...] le triangle culinaire primordial délimite un champ sémantique, mais du dehors. » (1965 : 20).

Notre appréhension anthropologique de l'alimentation nous fait partir de l'analyse des pratiques, des actions comprises sous l'ensemble de réalités indissociables

{gestes-objets-paroles} sans nous soucier d'une quelconque hiérarchie du rite par rapport au mythe¹⁹, du vivre par rapport au penser.

Pour l'étude qui nous intéresse, la notion de « structure » est un outil scientifique sur lequel se basera la construction d'un paradigme alimentaire.

La « structure » consiste pour cette thèse en une base organisationnelle qui soutient un ensemble plus vaste de réalités. Ainsi, nous partirons de la mise en évidence du modèle fondamental du repas mongol et du système alimentaire à trois repas par journée pour comprendre comment fonctionne la catégorisation mongole des aliments et celle des catégories culinaires. En fait, à travers la consommation quotidienne des aliments, nous nous demanderons si les Mongols se nourrissent uniquement pour manger ou s'ils se nourrissent autant pour vivre que pour partager des nourritures ? Les aliments étant consommés et utilisés, et notamment offerts, le partage alimentaire semble être à la base des pratiques alimentaires, et il nous faudra définir la nature et les modalités de son fonctionnement. Serait-ce donc le partage alimentaire qui structurerait l'ensemble de la réalité sociale mongole ? Il nous faut de toute évidence analyser et définir en quoi consiste la notion mongole de partage alimentaire et comprendre ce que les Mongols pensent, font et veulent signifier à travers lui, ceci dans le cadre de situations ordinaires [quotidien, hospitalité, fête périodique] et extra-ordinaires [fête, revers de fête].

¹⁹ Si Cl. Lévi-Strauss considère que le mythe est pensée raisonnée, le rite pensée sensible, que le rite est la forme « abâtardie » du mythe et le rituel « représente un abâtardissement de la pensée consenti aux servitudes de la vie » (1971 : 603), J. Cuisenier prend le contre-pied de l'auteur. Il considère le rite comme relevant lui aussi de la discontinuité et il le situe au-dessus du mythe. J. Cuisenier voit dans les Carpates que « c'est dans le rituel que réside la substance même », (1994 : 419).

Translittération adaptée

La langue mongole est généralement classée par les linguistes parmi les langues altaïques. La famille des langues altaïques comprend les langues turques, les langues mongoles et les langues toungouses-mandchoues. Elles possèdent entre autres, une caractéristique commune : elles sont de type agglutinant, ce qui signifie que leur morphologie fonctionne par accumulation d'affixes sur le radical des mots.

alphabet cyrillique mongol

translittération de l'alphabet cyrillique mongol

а , аа

a , aa

б

b

в

v

г

g

д

d

е

je

ё

jo

ж

ž

з

z

и

i

й

j

к

k

dans des mots d'emprunt récents

л

l

м

m

н

n

о , оо

o , oo

е, еѐ

ö , öö

п

p

dans des mots d'emprunt intégrés

р

r

с

s

т

t

у , уу

u , uu

ү , үү

ü , üü

ф

f

dans les mots d'emprunt récents

х

x

ц

c

ч

č

ш

š

щ

šč

dans les mots d'emprunt russes

ъ

”

ы

y

ь

,

э, ээ

e , ee

ю

ju

я

ja

Première partie :

Des pratiques alimentaires « ordinaires » au cas particulier de l'« hospitalité »

Cette première partie concerne les **pratiques alimentaires « ordinaires » quotidiennes et d'hospitalité** et, pour les appréhender, nous commencerons par présenter l'espace domestique des familles mongoles observées. Nous mettrons en évidence le modèle ordinaire « typique » du repas mongol pour saisir le rôle structurant des pratiques alimentaires. Au quotidien, les pratiques alimentaires maintiennent un état (suffisamment) "stable" de la société, qui tel un être organique voit son ordre perturbé par le moindre événement exceptionnel.

L'hospitalité, en imposant un comportement réglementé transmis au sein du groupe domestique, maintient au quotidien cet ordre social. L'hospitalité est l'occasion de faire valoir les valeurs accordées à des pratiques précises qui sont alors l'objet d'une manifestation ostentatoire jamais négative. L'hospitalité permet de conserver un état faste, l'état "normal" de la société. Les pratiques alimentaires ordinaires sont le ciment qui maintient le lien social. Nous montrerons de quelle manière les relations sociales et le partage quotidien de nourritures sont corrélés à la structuration de la société.

I] Famille et échantillon de population observée

Nous rappelons brièvement que dans le cadre de la présente thèse, nous limitons notre analyse au milieu rural, que les familles des centres de province (*ajmag*) et des centres de préfecture (*sum*), de la steppe et de la capitale nomment « campagne » (*xödöö*). Ainsi les familles observées dans la province du Xentij “appartiennent” à la « campagne », qu’elles vivent dans le centre de province Öndörxaan, dans le centre de la préfecture de Mörön ou dans la steppe et qu’elles tirent leur subsistance d’un travail rémunéré ou de l’élevage (cf. carte p : 37).

Pour chaque foyer, nous présentons un schéma de parenté, un dessin de localisation géographique et de résidence, ainsi que leur situation socio-économique. Enfin, nous situons les foyers les uns par rapport aux autres de manière à cerner la nature des relations qui les lient et de manière à comprendre la fréquence des visites. Nous verrons que ces visites sont souvent l’occasion d’échanger des services qui mettent en circulation des nourritures, c’est pourquoi il nous semble opportun de ne pas reléguer ces présentations en annexes. Le premier foyer présenté est le foyer tenu par les parents du lutteur, personne de référence pour situer toutes les autres personnes en relation sur mon terrain. Car, pour mettre en évidence la situation d’hospitalité qui nous intéressera ci-après, nous préférons présenter l’ensemble du réseau de relations d’un groupe domestique plutôt que de multiplier les foyers “initiaux”, desquels partiraient des réseaux sociaux de relations.

Mon terrain se situe, je le rappelle, dans la région Est de la Mongolie, le Xentij, dont le centre principal, Öndörxaan, est à 300 kilomètres à vol d’oiseau de la capitale nationale Ulaanbaatar. Öndörxaan compte alors 17 000 habitants. Le centre ville est en partie construit en dur ; des bâtiments de quatre étages s’élèvent parmi les complexes administratifs et culturels (poste, banque, commissariat, caserne militaire, bibliothèque, écoles maternelles et primaires, collèges et lycées...). Dans la rue principale centrale se trouvent les bains publics, la poste (équipée d’un accès à Internet), le commissariat, le marché couvert, un coiffeur, des magasins d’alimentation générale et des magasins de vente diversifiée (ustensiles de cuisine, meubles, cosmétiques, jouets, vêtements), des cantines (*guanz*), des pharmacies et deux hôtels. Dans une autre grande rue, parallèle à cette rue principale centrale, se trouvent la bibliothèque municipale, le temple bouddhiste rattaché au complexe sportif (gymnase des écoles, centre d’entraînement et de combat des lutteurs de la

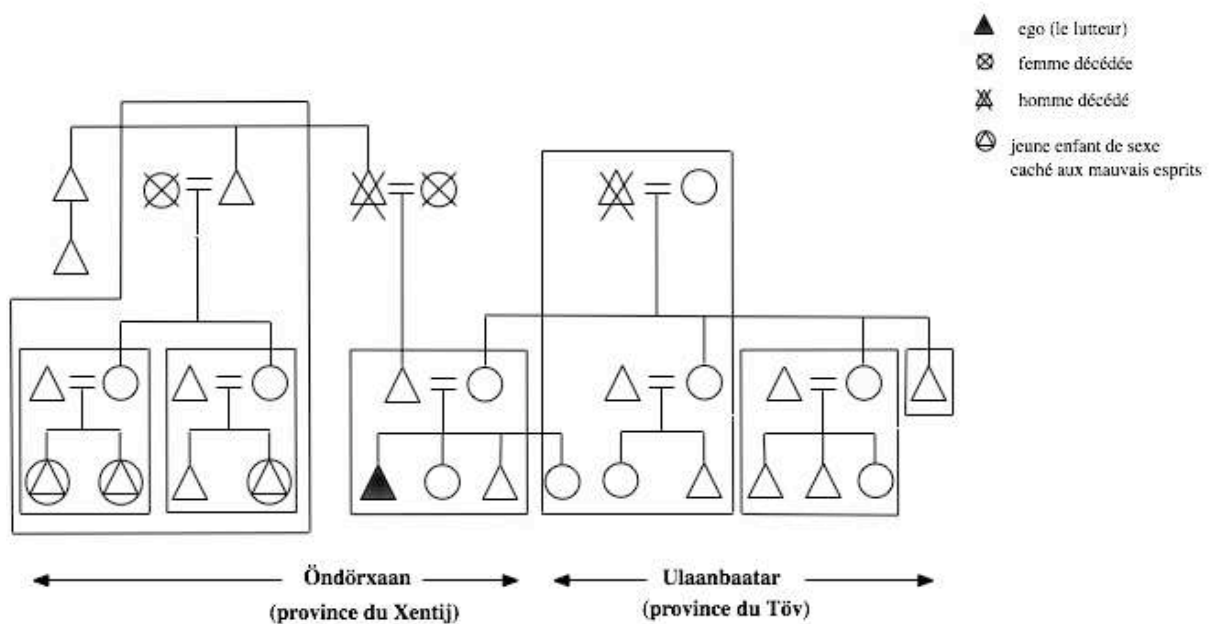
ville), la caserne militaire, le musée ethnographique de la ville, le théâtre de la ville, des écoles maternelles et primaires et au centre de la rue, un jardin en longueur où sont érigées des statues représentant des lutteurs, des tireurs à l'arc, des cavaliers (les trois jeux virils de la fête nationale *Naadam*). L'hôpital de la ville est quelque peu excentré ainsi que certains monastères ou temples et les cimetières. Au-delà de ces rues bétonnées, les habitants vivent dans des yourtes et les espaces domestiques sont délimités pour chacun des foyers d'habitation par des clôtures en bois - le terme *xašaa* désigne à la fois la clôture, la palissade et l'enclos du bétail. Pour pénétrer dans la cour d'habitation, les visiteurs doivent impérativement frapper au portail en tôle et appeler les propriétaires du chien qui, selon la mère du lutteur, garde l'espace domestique et protège les maîtres du foyer domestique des voleurs et des « mauvais esprits ». L'habitation du lutteur et de sa famille, comme de sa lignée paternelle, se situe au nord-ouest d'Öndörxaan, à gauche du temple bouddhiste et du complexe sportif, ainsi que de la principale station essence. Chaque ensemble de trois ou quatre rues ou ruelles s'approvisionne en eau potable à un même puits. L'eau est payante, et une famille est chargée de s'occuper de l'entretien du puits et récolte l'argent de la distribution d'eau pour le reverser à la région, qui en contrepartie la rémunère. Le puits auquel le foyer des parents du lutteur se pourvoit est situé devant l'entrée de la cour d'habitation de l'oncle paternel aîné du père du lutteur.

1) Les foyers²⁰ des parents du lutteur et de l'oncle paternel aîné du père du lutteur

Les parents du lutteur ont quatre enfants, le lutteur étant l'aîné (23 ans). Seule la plus âgée des deux sœurs (17 et 8 ans) du lutteur ne vit pas sous la yourte : elle fait ses études²¹ à la capitale Ulaanbaatar et se trouve sous la responsabilité de sa tante maternelle.

À Ulaanbaatar, la maîtresse de maison, veuve, n'est autre que la grand-mère maternelle du lutteur. Avec son défunt mari, elle tenait une entreprise de fabrication artisanale de bottes mongoles traditionnelles. L'entreprise a été reprise par leur deux gendres. Leur unique fils, qui vit seul dans un appartement de la capitale, est poète. La grand-mère maternelle du lutteur vit en compagnie de sa fille cadette, mariée avec leurs deux enfants (cf. schéma ci-dessous).

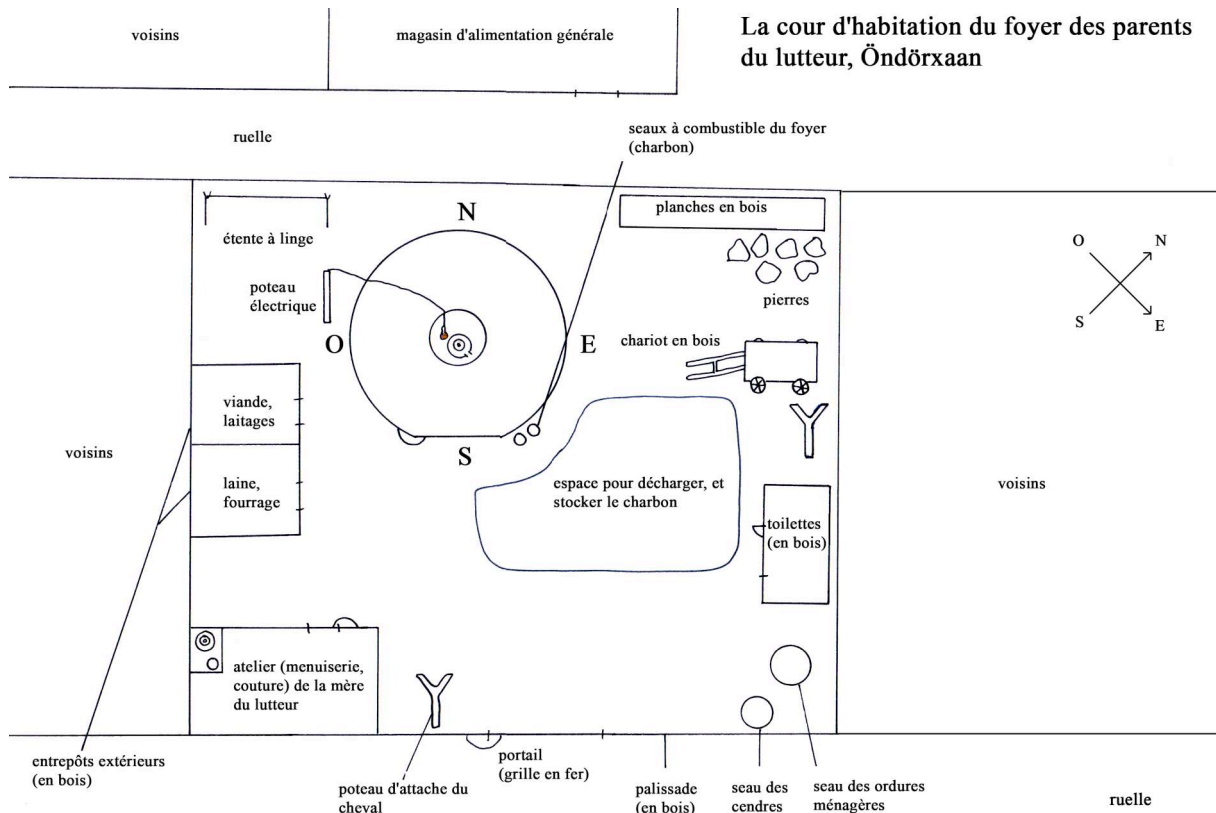
La famille étendue du lutteur (ego)



²⁰ Je préfère employer le terme de foyer, car les habitations ne renferment pas toujours une famille nucléaire, à savoir un couple et sa progéniture. Une cour d'habitation désigne les différents foyers résidant dans une cour délimitée par une clôture. Un campement de yourte désigne les foyers ou yourtes qui se regroupent momentanément ou de manière permanente pour élever leurs troupeaux en commun et les faire paître sur les mêmes pâturages. La famille étendue représente plusieurs couples mariés, avec ou sans leur progéniture, apparentés sous l'autorité d'un même chef de famille. La famille élargie représente la famille étendue et d'autres personnes, ou familles nucléaires, non apparentées vivant sous l'autorité d'un chef de famille.

²¹ Elle étudie les danses mongoles traditionnelles pour devenir danseuse professionnelle.

Avant la naissance des enfants, les parents du lutteur travaillaient au sein d'une troupe de danse mongole traditionnelle qui se produisait en Chine et en Corée. La mère du lutteur confectionnait les costumes des danseurs, son mari était danseur professionnel. Le foyer des parents du lutteur tire désormais sa subsistance de la vente d'un petit artisanat sur le marché et du commerce de charbon au détail. La mère du lutteur (43 ans) est aujourd'hui menuisier et couturière. Son mari (45 ans) se charge de vendre les meubles et vêtements à l'extérieur du marché couvert de la rue principale, aux côtés des vendeurs de peaux de bétail, de chaussures mongoles traditionnelles et des cueilleurs-vendeurs de pignons de pin et de baies sauvages. Le père du lutteur vend également du charbon que le lutteur rapporte de la mine. Le camion est déchargé dans la cour d'habitation (cf. schéma ci-dessous). Pendant plusieurs nuits et plusieurs jours, les hommes du foyer sont affairés à casser les gros blocs de charbon. Le petit frère du lutteur, âgé seulement de six ans, casse avec un marteau le charbon pour la consommation du foyer, tandis que le lutteur et son père cassent le charbon et le stockent dans des grands sacs de farine vides pour les vendre.

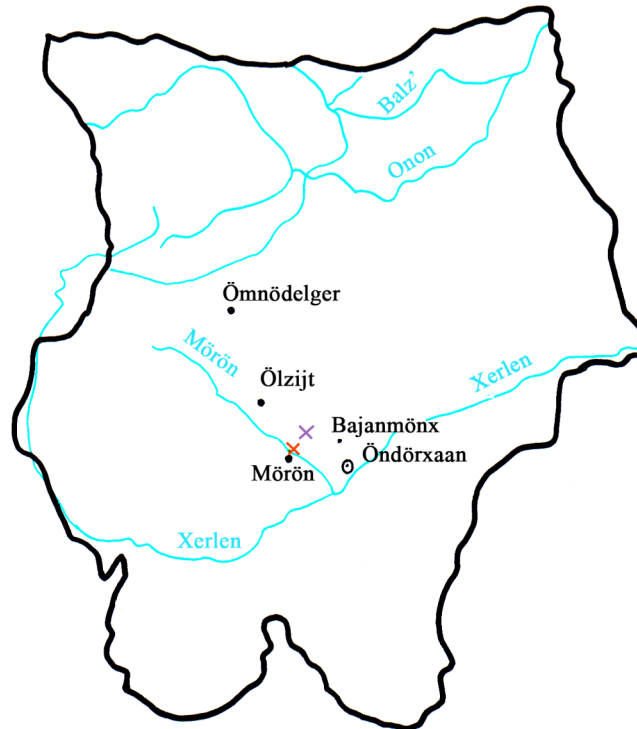


Si la famille de la mère du lutteur réside à Ulaanbaatar, la mère du lutteur vit dans le centre de la province de résidence de la famille de son mari, Öndörxaan. La cour d'habitation de l'oncle paternel aîné du père du lutteur se situe à quelques ruelles de celle des parents du lutteur. Elle est composée de trois yourtes d'habitation. Un premier foyer est constitué du père (60 ans) - l'oncle paternel aîné du père du lutteur - et de la mère (54 ans). Un deuxième foyer rassemble la fille aînée du premier foyer, avec son mari et ses deux enfants. Le troisième foyer est composé de la fille cadette du premier foyer, de son mari et de leurs deux enfants. Les filles mariées vivent donc avec leur époux et leur progéniture dans la cour d'habitation de leurs parents (résidence uxorilocale), (cf. schéma p : 34). Selon la mère du lutteur, les femmes mariées partent généralement vivre chez le père de leur mari (patrilocalité) jusqu'à ce que le couple possède sa propre yourte à proximité (virilocalité) ou dans le village des parents du mari (patrivirilocalité)²², mais la règle n'est plus vraiment respectée.

Tout ce petit groupe s'occupe d'un étal de légumes vendus sur le marché couvert - activité qu'exerçait le couple maître de la cour d'habitation désormais à la retraite. La fille aînée est également coiffeuse dans un salon. Les légumes sont cultivés dans la région et c'est par l'intermédiaire du lutteur que le petit groupe fait tourner son commerce : ils vendent une partie des légumes produits par les familles des deux filles mariées de la maîtresse de maison de la deuxième yourte du campement de la future femme du lutteur. Ces deux filles résident à Bajanmönx (cf. carte du Xentij page suivante).

²² Pour le cas des filles mariées de l'oncle paternel aîné du père du lutteur, la résidence est clairement en « dysharmonie » avec la filiation patrilinéaire.

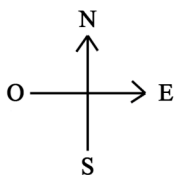
Le Xentij



⊙ 17 000 habitants (en 1999)
 • 1 500 habitants

0 30 km

× campement d'hiver
 × campement d'été



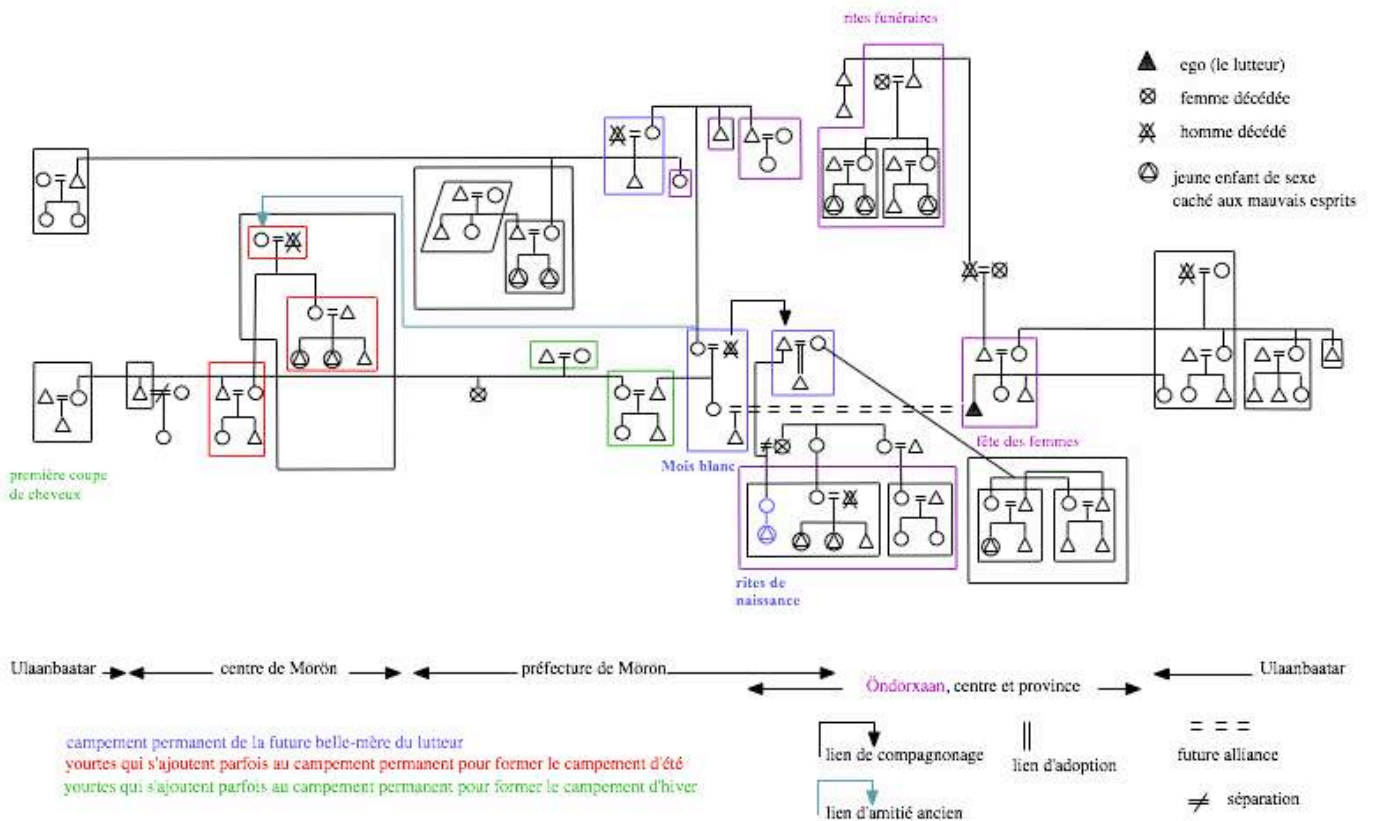
Xentij ajmag :

superficie 80 300 km²

population 75 000 habitants

La plus jeune sœur du lutteur récolte tout l'été des légumes et des fruits dans les champs de culture de ces deux filles vivant à Bajanmönx, en l'échange de quoi le lutteur prélève une infime part de la récolte pour diversifier la nourriture du foyer de ses parents et du foyer de sa future femme. Enfin, le lutteur obtient qu'une petite partie de la récolte soit destinée à la famille de l'oncle paternel aîné de son père contre un approvisionnement en charbon l'hiver des foyers de Bajanmönx (cf. schéma ci-dessous).

**Les familles étendues du lutteur (ego) et de sa future belle-famille :
le réseau "familial" de relations sociales des parents du lutteur et/ou du lutteur**



Nous constatons que le lutteur est au centre de la subsistance d'un certain nombre de foyers et que de là se dessine un réseau de relations qui dépasse la famille étendue. Notons à ce propos que la famille qui s'occupe de l'extraction à la mine reçoit, en paiement du charbon, des légumes cultivés par le campement des filles de Bajanmönx ainsi que des meubles construits par la mère du lutteur. Nous constatons que ces activités et ces échanges gravitent autour de l'alimentation, puisque le charbon sert certes à se chauffer, mais aussi et surtout à faire cuire les aliments, et que les légumes permettent aux familles de diversifier leur alimentation pour certains, de gagner un salaire en argent pour d'autres. Si chaque foyer parvient à subsister de différentes activités, aucun foyer ne dispose d'un salaire fixe en argent liquide. Enfin, le niveau de vie des familles observées n'est, selon la mère du lutteur, pas élevé. La mère du lutteur tente de faire des économies pour acheter deux bâtiments. Un bâtiment sera transformé en magasin d'alimentation générale où son mari vendrait également du charbon au détail, magasin à l'arrière duquel se trouverait leur habitation. Les parents du lutteur revendent entre autres les légumes d'une famille de cultivateurs coréens installés à Öndörxaan depuis deux ans. L'autre bâtisse tiendrait lieu d'atelier où la mère du lutteur construirait et réparerait des meubles ainsi que des yourtes, dont elle est certaine d'obtenir davantage de bénéfices²³. En fait, les foyers étudiés n'ont pas un salaire mensuel fixe. Le salaire d'un instituteur, régulier, est de 23 000 ₮²⁴ et, pour indication, le litre de lait est de 500 ₮ en hiver et de 300 ₮ en été. Un sac de charbon est vendu entre 1 000 et 1 500 ₮ par le père du lutteur, un fauteuil est vendu entre 4 000 et 5000 ₮ par la mère du lutteur, mais le charbon comme les meubles ne se vendent pas régulièrement et les gains tirés de la vente du charbon varient en fonction des saisons. Le foyer des parents du lutteur réunit selon les mois et les saisons entre 6 000 et 15 000 ₮, et lorsqu'il réunit davantage, une moitié est économisée à la banque, l'autre moitié est rapidement dépensée. Les parents achètent alors en priorité de la viande et de la farine, et nous verrons que ces deux types d'aliments sont en effet importants.

²³ Lors de mon dernier terrain en hiver 2003, le bâtiment était acheté et l'atelier de menuiserie installé - la mère du lutteur confectionne seule ses meubles, la vente d'un meuble, fauteuil, canapé-lit, coffre, meuble de cuisine, armoire, et même structure en bois de yourte, permettant de faire vivre son foyer un mois, voire deux mois si une yourte est vendue. La mère du lutteur espérait alors ouvrir très prochainement un magasin d'alimentation générale dans un deuxième bâtiment acheté avec la vente des meubles. Par contre, le mariage du lutteur n'était pas encore envisagé - un mariage étant très coûteux pour les parents du marié, qui mettent en jeu notamment leur honneur en invitant tout leur réseau de relations sociales.

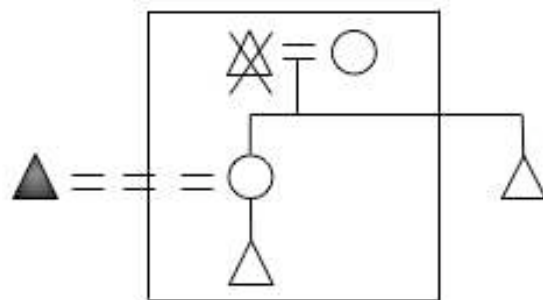
²⁴ Un euro valait alors 1 200 tougrig.

2) Le foyer de la future belle-mère du lutteur et le campement

La future femme du lutteur (24 ans) réside sur le campement de ses parents qui nomadise généralement deux fois par an sur la préfecture de Mörön, leur lieu de naissance²⁵. Le campement est précisément le regroupement permanent ou saisonnier de plusieurs yourtes avec les troupeaux des foyers domestiques.

Le foyer de référence où s'est déroulée une partie de mon terrain ethnographique est composé d'une maîtresse de maison, la future belle-mère du lutteur (56 ans), que nous nommerons « ma » ou « notre » grand-mère selon le contexte, et de sa fille. Ce foyer sera communément désigné comme la première yourte du campement - sous-entendu du campement permanent confondant les saisons et les nomadisations. Le maître de maison est décédé et son portrait photographique siège sur l'autel domestique. Auparavant, du vivant du maître de maison, le foyer tirait sa subsistance de ses travaux agricoles réalisés dans le cadre d'un kolkhoze. De nos jours, le foyer tire sa subsistance de l'élevage, des dons en légumes des filles de la maîtresse de la deuxième yourte (Bajanmönx), et des dons en charbon et en fourrage du lutteur (Öndörxaan) (cf. schéma ci-dessous).

Le foyer domestique de la future belle-mère du lutteur



la yourte 1 du campement permanent

▲ ego (le lutteur)



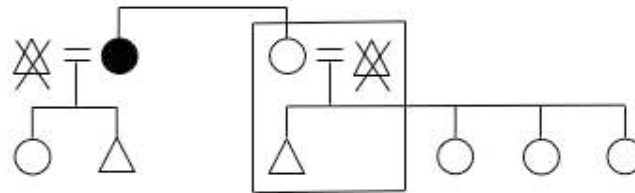
défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)

= = = future alliance

²⁵ Un centre de *sum* s'apparente en quelque sorte au centre d'un village.

La troisième²⁶ yourte du campement permanent est composée de la sœur cadette de la future belle-mère du lutteur et de son fils handicapé (cf. schéma ci-dessous).

Foyer domestique de la soeur cadette de la future belle-mère (ego) du lutteur

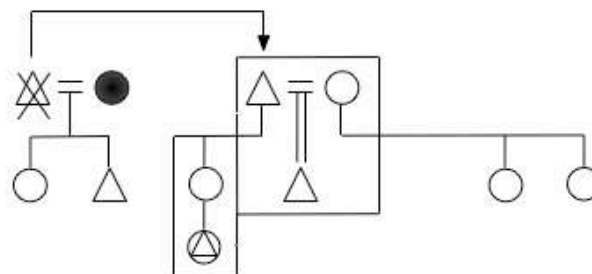


la yourte 3 du campement permanent


 défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)


La deuxième yourte du campement permanent est composée d'un père de famille et de sa compagne. Le couple vit avec un fils adopté²⁷ et avec la fille du maître de maison issue d'un premier mariage (cf. schéma ci-dessous).


Foyer domestique du compagnon de travail du défunt mari de la future belle-mère du lutteur




la yourte 2 du campement permanent

 lien initial de compagnonnage de travail

 lien d'adoption non juridique (lien électif de parenté)

 jeune enfant de sexe caché aux mauvais esprits

 défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)

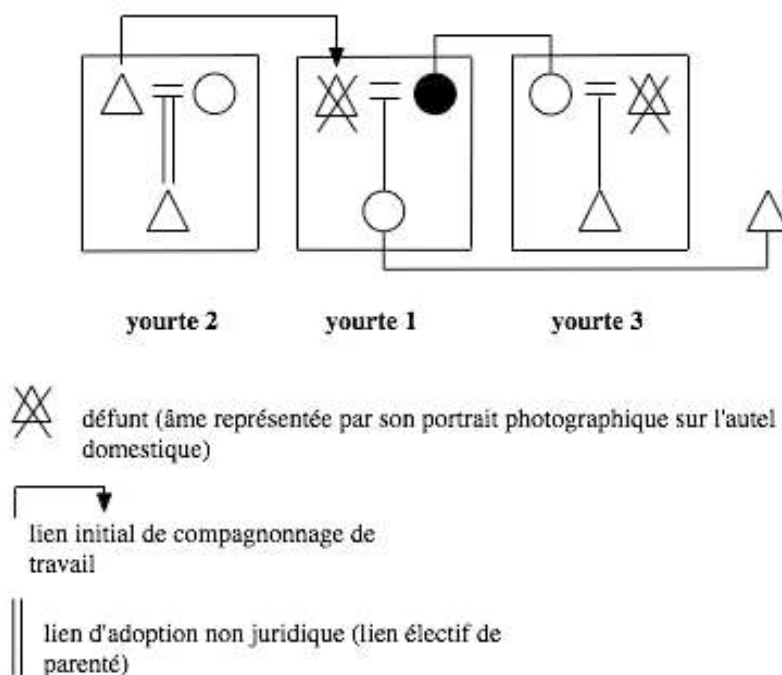
²⁶ Je me place face aux yourtes et je les numérote de gauche à droite, comme les familles me l'indiquent alors que je trace mes schémas de parenté de chacune des cinq yourtes du campement d'hiver.

²⁷ Adoption non juridique ; il s'agit donc d'un lien électif de parenté.

Cette fille (22 ans), dont la mère est décédée, vit parfois à Öndörxaan chez ses cousines matrilatérales, l'une mariée, l'autre veuve - chacune ayant deux et trois enfants. La maîtresse de maison de la deuxième yourte du campement a elle aussi deux filles d'un premier mariage qui vivent au nord d'Öndörxaan, à dix kilomètres, non loin d'un monticule de pierres (ovoo), à Bajanmönx. Ces deux filles sont mariées avec deux frères. Elles résident sur le lieu de résidence des parents de leur mari et elles cultivent la terre de leurs beaux-parents.

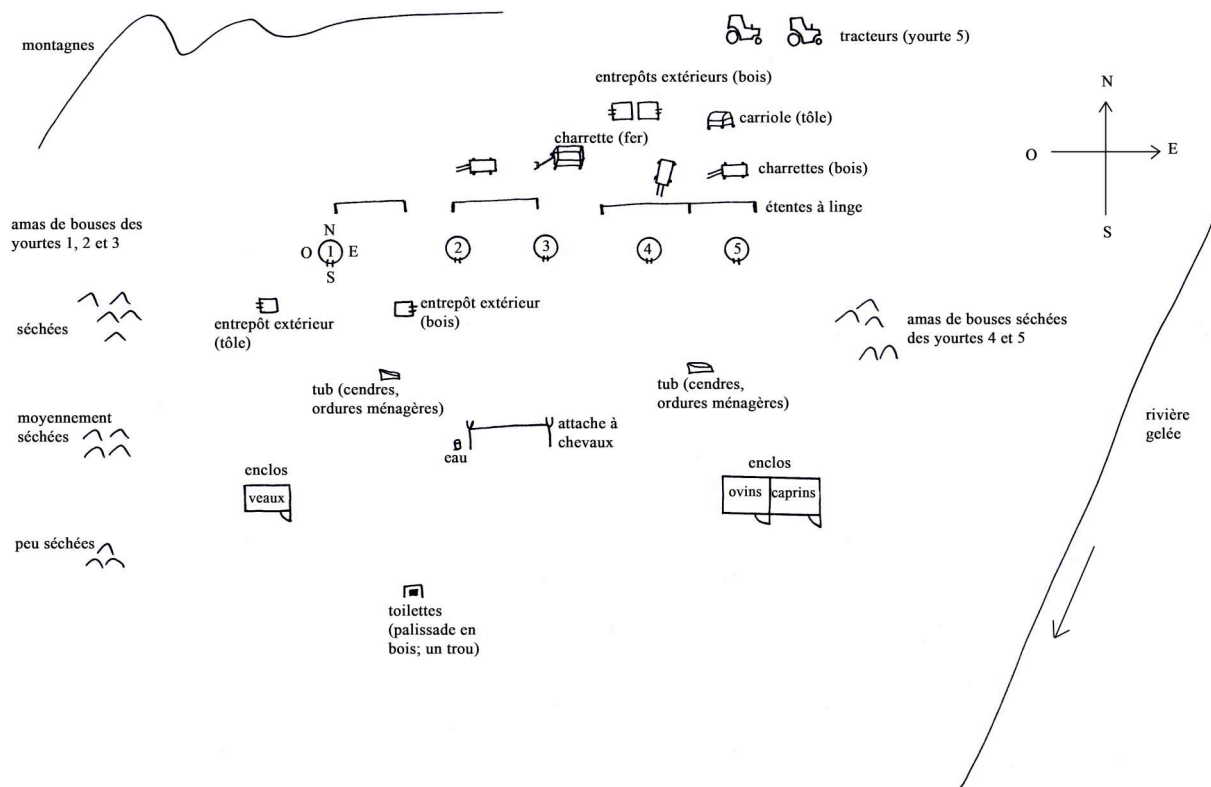
Les première, deuxième et troisième yourtes constituent un campement permanent (cf. schéma ci-contre).

Le campement permanent de la future belle-mère du lutteur sur la préfecture de Mörön



Les deux premières yourtes sont liées par des liens amicaux remontant au compagnonnage entre les deux pères de famille. La première et la troisième yourte sont liées par la consanguinité des maîtresses de maison. Les trois yourtes font paître leurs troupeaux sur les mêmes pâturages, été comme hiver²⁸, et ce sont les hommes qui mènent le bétail aux pâturages et le gardent, à savoir le père de la deuxième yourte et son fils adoptif, ainsi que le fils handicapé de la troisième yourte quand sa santé le lui permet.

Le campement d'hiver est composé de deux autres yourtes (cf. schémas ci-dessous).

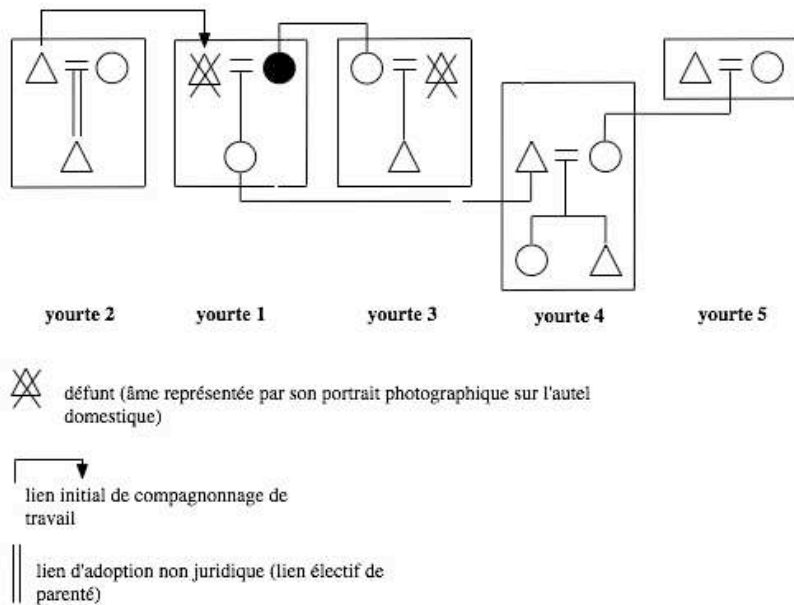


L'espace du campement d'hiver de la future belle-mère du lutteur, à 30-40 km au Nord du centre et sur le territoire de Mörön

²⁸ Les pâturages éloignés sont désignés par le terme *otor*. Quand le bétail n'a plus rien à manger sur les pâturages proches du campement, les éleveurs les mènent sur des pâturages éloignés et isolés du campement.

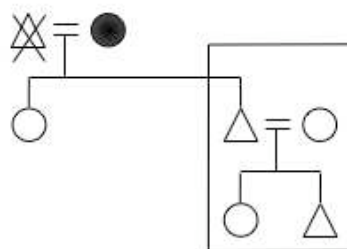
En été, la sœur cadette du lutteur mène un troupeau d'un couple d'amis éleveurs de ses parents sur des pâturages florissants pour que le bétail engraisse avant la fin de l'automne. Elle vit avec le troupeau et tire sa subsistance de la traite des femelles ; enfin, elle dort seule dans un abris temporaire simplement équipé d'un petit fourneau et d'une petite marmite. La jeune fille surveille le bétail et doit le protéger des animaux sauvages et des voleurs, ainsi que me le dit sa mère.

Le campement d'hiver de la future belle-mère du lutteur sur la préfecture de Mörön



La quatrième yourte est tenue par un couple, le fils de la future belle-mère du lutteur (31 ans) et sa femme (28 ans). Ils ont deux enfants, qui ne sont pas scolarisés, une fillette de huit ans et un jeune homme de quinze ans (cf. schéma ci-dessous). Le jeune homme aide son père dans l'élevage des troupeaux, le travail du cuir, des peaux et du feutre.

Foyer domestique du fils de la future belle-mère (ego) du lutteur

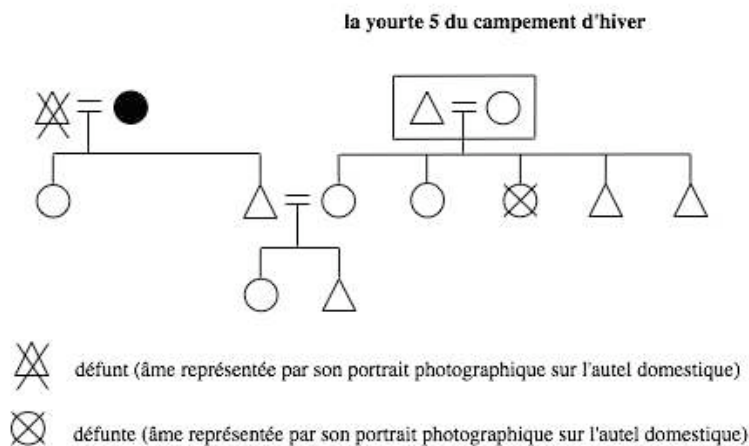


la yourte 4 du campement d'hiver

X défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)

La cinquième yourte du campement d'hiver est habitée par les parents de l'épouse du futur beau-frère du lutteur. Le couple a eu cinq enfants dont une fille décédée (cf. schéma ci-dessous). Nous savons que deux de leurs fils vivent au centre de Mörön, le cadet étant séparé de sa femme retournée vivre chez ses parents avec leur fille, l'aîné étant marié²⁹ avec deux enfants. Enfin, une de leur fille vit à Ulaanbaatar avec son mari et leur jeune fils.

Le foyer domestique des parents de la femme du fils de la future belle-mère (ego) du lutteur



Les yourtes quatre et cinq élèvent des ovins et des caprins. Les troupeaux des yourtes quatre et cinq sont menés et surveillés par les trois hommes des deux foyers, le père – fils de « ma » grand-mère - son fils [yourte 4 du campement] et son beau-père [yourte 5 du campement]. Leurs troupeaux ramenés au campement le soir sont enfermés dans un enclos. Par contre, seuls les veaux des trois yourtes du campement permanent sont rentrés le soir dans un enclos. Les petits sont sortis de leur enclos au moment de la traite des femelles pour faciliter la traite et accroître le rendement de lait.

Le campement de yourtes, hiver comme été, se situe entre le flan d'une montagne et une rivière : les portes des yourtes s'ouvrent sur la rivière et sont orientées au sud, tandis que la partie honorifique des yourtes donne sur le flan de la montagne et est orientée au nord. Le campement d'hiver se trouve à dix kilomètres au nord du centre de Mörön et, selon « ma » grand-mère, il se situe dans les limites du territoire de la préfecture de Mörön, tandis que le campement d'été se situe en

²⁹ Il est marié à la fille aînée de la « grand-mère de Mörön », grande amie de « ma » grand-mère.

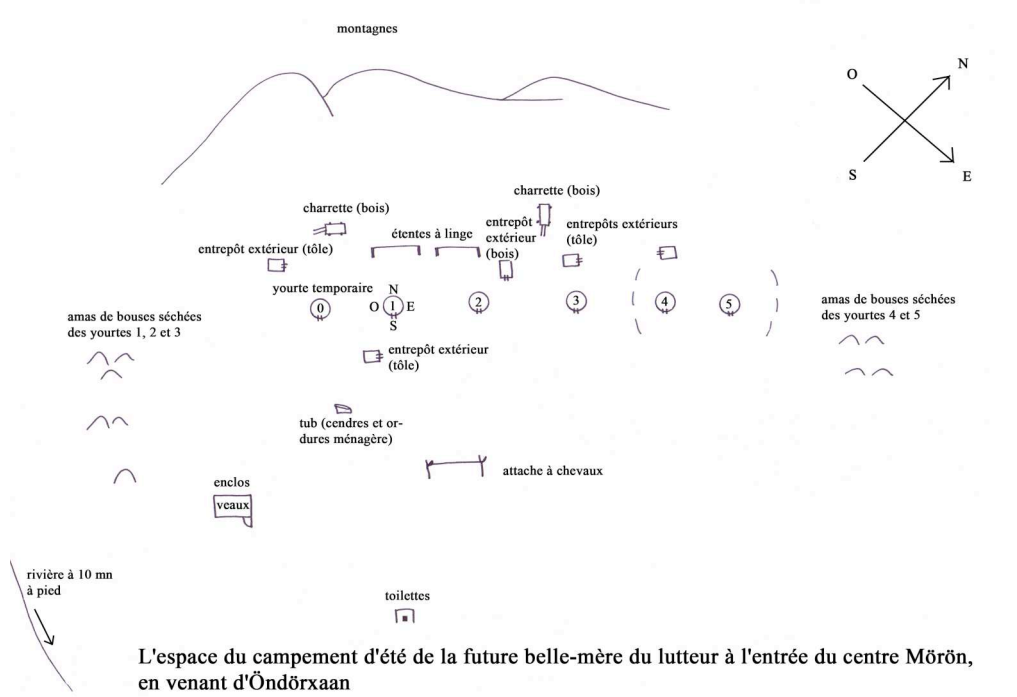
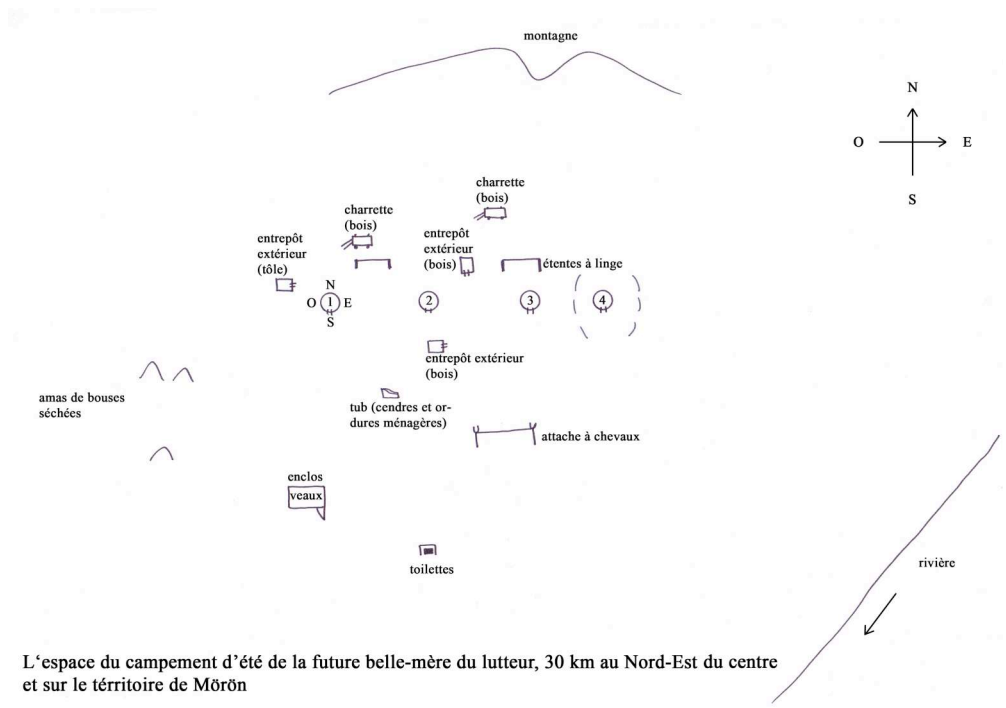
dehors du centre de Mörön, au bord de la rivière Mörön qui barre la route menant à Öndörxaan. Le campement se situe à dix ou quinze minutes du centre de Mörön à pied au nord-est, en traversant la rivière.

Le campement d'été est composé de quatre ou cinq yourtes, mais les yourtes quatre et cinq sont celles d'autres foyers que celles composant le campement d'hiver. La yourte quatre est alors la yourte de la « grand-mère de Mörön »³⁰, veuve et âgée de quatre-vingt-trois ans, venue passer les vacances aux côtés de « ma » grand-mère, en compagnie de sa fille aînée et de ses deux enfants. Le mari conducteur de jeep travaille davantage l'été et n'est pas présent. La yourte cinq est celle de la fille cadette de la grand-mère de Mörön avec ses trois enfants. Rebouteux, le mari de sa fille cadette reste au village de Mörön. La grand-mère vit le reste de l'année dans une yourte au sein de la cour d'habitation de sa fille aînée. Cette dernière vit dans une autre yourte avec ses deux enfants et son mari, qui n'est autre que le fils aîné du foyer de la cinquième yourte du campement d'hiver³¹. Le travail des deux maris suffit à entretenir leur foyer et la grand-mère. Les yourtes quatre et cinq du campement d'été ne tirent donc pas leur subsistance de l'élevage et de fait aucun troupeau ne s'ajoute aux troupeaux du campement permanent sur les terres de pâturage d'été³². Par contre, les femmes et les enfants de ces deux yourtes estivales aident matin et soir à traire les bêtes des trois yourtes du campement permanent (cf. schémas des pages suivantes).

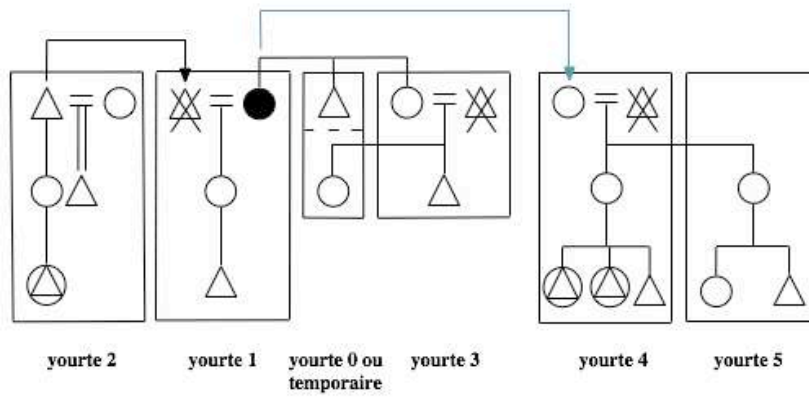
³⁰ C'est ainsi que « ma » grand-mère et sa fille la désignent.

³¹ Je rappelle que le frère cadet de son mari vit également au centre de Mörön. Ces deux frères sont conducteurs de jeep et font d'incessants allers-retours entre Öndörxaan et la capitale Ulaanbaatar.

³² Cette thèse n'intéressant ni l'élevage ni la nomadisation en propre comme mode de vie, je ne m'étends pas sur les zones de pâtures ni sur les circuits de nomadisations qui sur une année sont au nombre de deux, parfois trois, rarement quatre, pour le campement étudié.



Campement d'été de la future belle-mère du lutteur à l'entrée du centre de la préfecture de Mörön



⊗ jeune enfant de sexe caché aux mauvais esprits

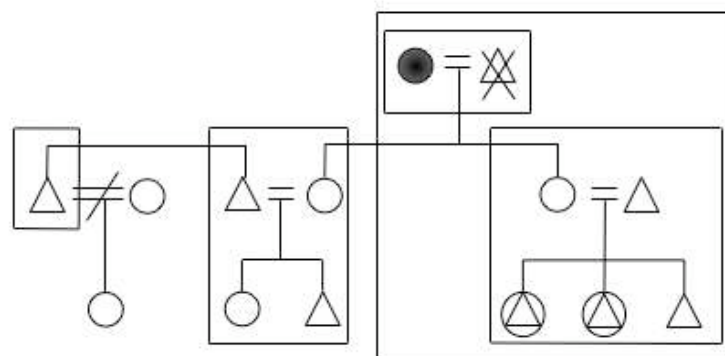
⊗ défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)

↪ lien d'amitié ancien

↪ lien initial de compagnonnage de travail

||| lien d'adoption non juridique (lien électif de parenté)

La "grand-mère de Mörön" (ego) au centre de préfecture de Mörön



≠ séparation

⊗ défunt (âme représentée par son portrait photographique sur l'autel domestique)

⊗ jeune enfant de sexe caché aux mauvais esprits

II] Les espaces

Pour saisir l'ensemble des pratiques alimentaires ordinaires et les temps alimentaires journaliers, nous devons appréhender l'espace de vie intérieur domestique, l'habitat, ainsi que l'espace qui entoure l'habitation du foyer domestique où les familles exercent des activités en rapport direct avec l'alimentation. Enfin, au-delà des limites de cet espace proche domestiqué, l'espace non domestiqué qu'est la nature, en l'occurrence la steppe, est un espace où les hommes, à l'exclusion des femmes, ne s'aventurent que pour faire paître leurs troupeaux, chasser ou rendre des visites.

1) Le dedans

Si nous prenons la yourte comme habitat de référence, c'est parce que la grande majorité des familles observées vivent dans une yourte, et parce que l'organisation interne de l'espace domestique qu'il constitue se retrouve presque à l'identique dans les autres habitations. L'espace des appartements comme des maisons présente notamment une répartition des espaces de vie selon les points cardinaux qui gouverne la répartition sociale des rôles selon l'âge, le sexe et le degré de parenté. Trois espaces s'emboîtent les uns dans les autres : l'espace domestique est délimité à l'extérieur par un espace domestiqué, celui du campement ou de la cour d'habitation, lui-même encerclé par l'espace beaucoup plus vaste de la nature considérée comme sauvage.

a) La yourte organisée

La yourte est une structure architecturale originale ronde – un cône reposant sur un tronc cylindrique. Aucune paroi ne délimite ce que nous considérons comme des « espaces de vie » où des activités spécifiques, notamment d'économie domestique, se déroulent quotidiennement. L'armature de la yourte est tout entière faite de bouleau³³. Deux poteaux centraux (*bagana*) soutiennent la lourde pièce maîtresse et centrale de la yourte, l'anneau de compression (*toono*)³⁴, dans lequel

³³ Pour le montage et le démontage détaillés d'une yourte, nous proposons de se reporter à l'article de K. Chabros (1990) sur les techniques de la nomadisation mongole.

³⁴ Cette ouverture circulaire, sorte d'oculus, pratiquée au sommet pour laisser passer l'air et le jour, revient en architecture à un anneau de compression exerçant une pression sur les murs pour que la yourte reste fixe sur le sol et que la structure ne s'envole pas ou ne tombe pas. Concernant la yourte mongole et son architecture particulière, nous désignons l'ouverture du toit par les expressions « anneau de compression » ou « ouverture supérieure » selon les contextes.

des perches (*un'*), à leur l'extrémité supérieure, sont emboîtées. Les perches du toit reposent sur un treillis (*tor*) mural amovible qui constitue le mur (*xana*) circulaire de la yourte – du nombre de pan de treillis, qui va de cinq à dix, dépend la taille de la yourte ; chaque croisillon tient par un lien de cuir passé dans un trou et doublement noué avec les dents. Sur chaque tête du treillis (*xanyñ tolgoj*)³⁵ repose une perche du toit (*un'*).

Au sud de la yourte, les perches du toit reposent sur le chambranle (*xatavč*) de la porte (*xaalga*) en bois, qui s'ouvre toujours latéralement sur l'extérieur, vers l'Ouest (la gauche). Le seuil (*bosgo*) de la porte est l'objet de toutes les attentions, puisque la porte constitue un siège pour les esprits. Selon « notre » grand-mère, le heurter du pied ou se tenir debout dessus peut fâcher les esprits qui y résident et être néfaste pour la santé et la prospérité du foyer³⁶. Enfin, il est interdit d'uriner en direction de la porte. La structure en bois de la yourte est recouverte de plusieurs couches de feutre et l'ouverture supérieure est généralement à demi fermée par un carré de feutre (*örx*) qui se tire et se place au moyen d'une corde (*xaalt*) à l'extérieur de la yourte, fixée au nord. Ainsi, le « trou à fumée » par où sort la cheminée du fourneau au sud-ouest n'est pas recouvert par le carré de feutre. Les termes désignant la porte et la corde, qui permet de tirer le feutre de fermeture du toit de la yourte, sont formés sur la racine du verbe *xaax*, « fermer ».

L'ouverture supérieure et la porte sont les seules ouvertures sur l'extérieur et les seuls passages possibles pour les esprits. Si la mère du lutteur craint l'entrée des « mauvais esprits » par la porte, rien de mauvais ne peut entrer ni sortir par l'ouverture supérieure, confie-t-elle un soir d'orage. L'ouverture supérieure est sous la protection des divinités représentées par les images de divinités, les statuettes de divinités et les livres de prières bouddhistes.

L'orientation de la yourte : la porte en direction du sud ou dans le sens de la pente du sol

Si la majorité des portails des cours d'habitation et des campements sont orientés au sud, tous ne le sont pas. Quant aux entrées des habitations, yourte (*ger*)

³⁵ Le treillis a une tête (*tolgoj*) et un pied (*šijr*) pour chacun des croisillons noués par des cordages pour sa fixation et sa stabilité, en haut et en bas.

³⁶ Ma première sortie d'une yourte fut particulièrement remarquée par la future belle famille du lutteur, puisque j'ai franchi le seuil en marchant à reculons. Il m'a fallu, pour réparer mon geste maladroit, ressortir correctement de la yourte.

ou maison en dur (*bajšin*), elles sont généralement orientées au sud³⁷. Dans le cas contraire, la porte d'entrée indique le Sud par référence, même s'il ne correspond pas à l'orientation cardinale - notamment pour certains appartements et certaines maisons en dur. Il se peut par exemple que la yourte soit installée et orientée en fonction de la pente du sol sur lequel elle repose. Nous noterons que les tombes sont également soit orientées vers le sud (les pieds du mort sont orientés vers le sud), soit creusées dans le sens de la pente, et que la porte de la yourte miniature placée sur la tombe au niveau de la tête du mort est orientée vers le sud. Les humains, vivants ou morts, ainsi que leurs âmes "vivent" donc dans des yourtes qui sont orientées vers le sud.

Dans un appartement ou dans une maison en dur, la pièce où se trouve le fourneau ou la cuisinière (gaz ou électrique) représente le sud-est ou la pièce féminine, le salon où l'on reçoit les visiteurs, le nord ou la pièce masculine³⁸. Nous retrouvons donc la même orientation et les mêmes espaces de vie dans une yourte ronde à espace unique que dans une maison en dur à deux³⁹ espaces rectangulaires cloisonnés.

Le fourneau⁴⁰, la cheminée et l'ouverture supérieure : axe central vertical de la yourte

L'ouverture supérieure en bois parfois cerclé de fer est constituée de deux cercles concentriques reliés entre eux par deux diamètres perpendiculaires nord-sud et est-ouest, quatre rayons sur la partie orientée nord et deux rayons sur la partie

³⁷ Selon Guillaume de Rubrouck (1985), au XIII^e siècle, la porte de la yourte était orientée vers le sud, mais il semble qu'il était possible de l'orienter vers l'est. Cela expliquerait que l'ouverture du fourneau soit aujourd'hui indifféremment orientée vers le sud, le sud-est ou l'est.

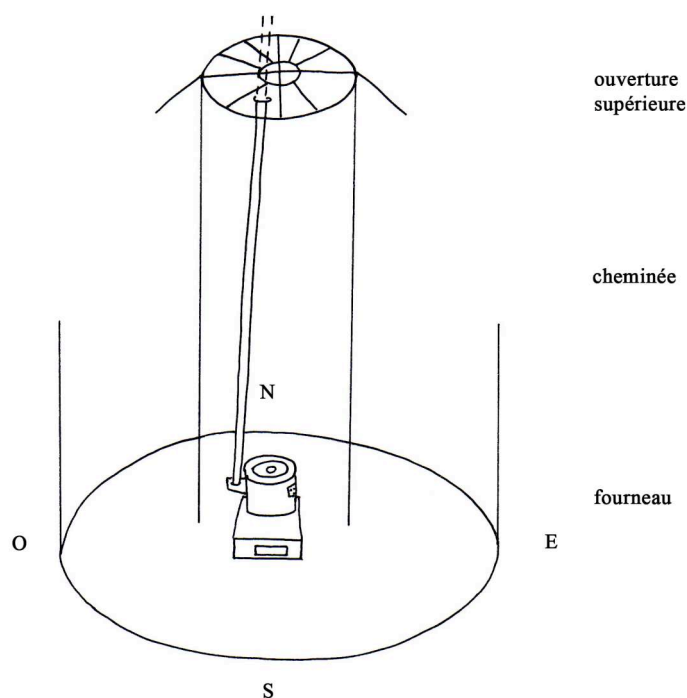
³⁸ Se reporter à l'article de A. Marois (2005-2006) pour les changements de l'orientation dans l'espace domestique de l'habitat mobile à l'habitat fixe en Mongolie-Intérieure dans la région du Barga. En Mongolie-Intérieure, le passage d'un habitat mobile, la yourte, à un habitat fixe, la maison en dur, provoque des changements de l'orientation, bien que ce changement d'habitat ne s'accompagne pas d'une sédentarisation stricto sensu. L'auteur constate notamment que l'orientation de la yourte, à savoir de la porte, révèle une contestation politique du pouvoir dominant.

³⁹ À la capitale Ulaanbaatar, les familles font les plans de leur maison en briques ou en bois pour la plupart et les font construire par des maçons, mongols ou chinois. Les maisons ont désormais un étage et le nombre de pièces se multiplie ; les enfants ont alors chacun une chambre et le salon n'est plus une pièce où les membres du foyer domestique dorment la nuit.

⁴⁰ Nous distinguons le fourneau qui sert à la cuisson des aliments et qui permet également de chauffer et d'éclairer l'habitation, du poêle qui ne sert qu'à chauffer une pièce d'une habitation. Ainsi, le feu, agent de cuisson avant toute autre chose, se trouve entretenu dans un fourneau. Nous réservons le terme de poêle à l'ustensile de cuisine équipé d'une longue queue qui sert à faire frire les aliments.

orientée au sud⁴¹. La cheminée (*jandan*) du fourneau passe par l'une des petites ouvertures situées au sud-ouest du *toono*, que nous appelons le « trou à fumée »⁴², pour correspondre avec l'embranchement de la cheminée en fer sur le fourneau (*zuux*). Le fourneau qui renferme le feu, protecteur du foyer domestique qui traditionnellement perpétue la lignée patrilinéaire, constitue avec la cheminée et l'ouverture supérieure l'axe vertical de la yourte (cf. dessin ci-dessous), à savoir l'axe de communication avec le ciel, le pays des divinités (*burxany oron*). C'est la raison pour laquelle personne ne doit se tenir ou s'adosser aux poteaux centraux qui maintiennent toute cette structure, puisqu'ils soutiennent le *toono*. Pour la même raison, selon la mère du lutteur, personne ne doit manger son repas en se tenant debout ; cela reviendrait, explique la mère du lutteur, à manger son repas sans en offrir aux âmes errantes « affamées » (*ölön*) - du verbe *ölsöx* « souffrir de la faim » - qui rôdent toujours.

L'axe vertical de la yourte



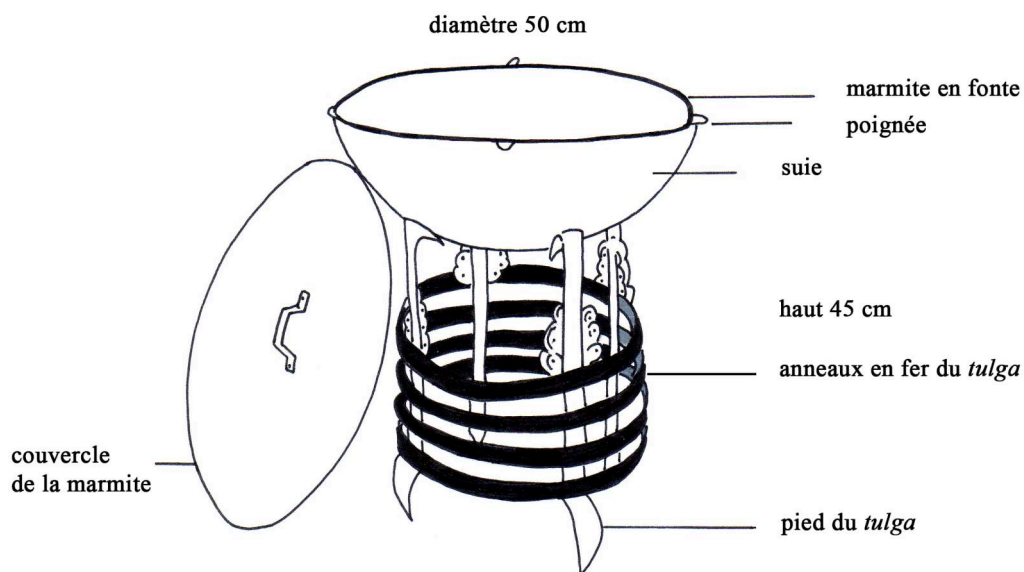
⁴¹ Nous disposons d'un article intéressant sur la structure de la tente turque d'Anatolie centrale, J. Cuisenier (1970).

⁴² Le « trou à fumée » se distingue ainsi de l'ouverture supérieure de la yourte. Le trou à fumée trouve en fait sa place dans le *toono*.

b) La centralité du feu

Le fourneau et le feu du foyer domestique

Avant l'introduction du fourneau fermé chinois (*zuux*), qui selon la mère du lutteur date du début du XXe siècle, le feu (*gal*) était un « feu ouvert » (*zadgaj gal*) allumé au centre d'un *tulga* pour foyer (ouvert). Le *tulga* est un appareil en fer à quatre – initialement trois⁴³ - pieds (*xöl*) recourbés sur lequel était posée la marmite pour la cuisson des aliments. Il n'y avait donc ni fourneau, ni cheminée pour conduire la fumée par le trou d'aération de la yourte. Aujourd'hui, le *tulga* sert simplement à poser une marmite dans laquelle un repas a cuit, pour libérer le fourneau fermé et y cuire éventuellement un autre plat (cf. dessin ci-dessous). Le terme *golomt* désignait le foyer au centre du *tulga* et il désigne également le foyer au centre du fourneau.

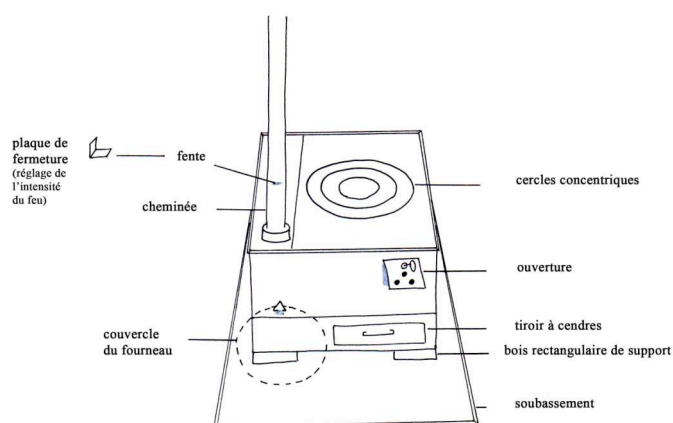


Le *tulga* à quatre pieds, support de la marmite en fonte

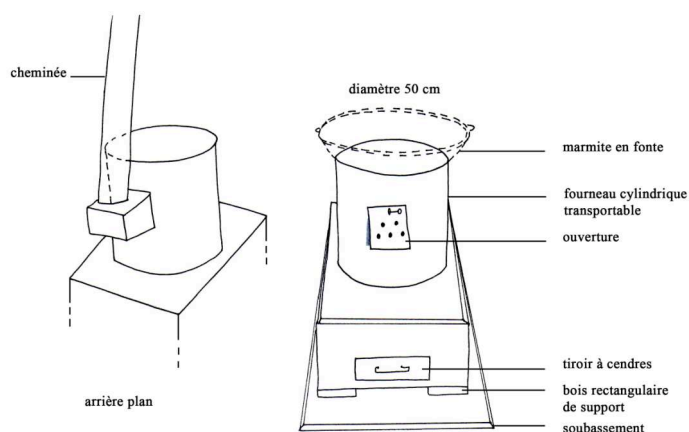
⁴³ Le *tulga* mongol consistait en un trépied, mais, aux dires de la mère du lutteur, les Mandchous auraient imposé un foyer à quatre pieds.

Toutes les familles observées dans la province du Xentij sont équipées d'un fourneau de cuisine (*zuux*), qui aujourd'hui consiste donc en un fourneau central fermé de forme carrée ou rectangulaire (cf. dessin ci-dessous). Le fourneau est toujours placé au centre de la yourte, dans l'axe de l'ouverture supérieure de la yourte. Le fourneau est en brique enduite de terre et de cendre (foyer domestique des parents du lutteur) ou en tôle (foyers domestiques du campement de la future femme du lutteur). L'été, un fourneau en fer, très léger et transportable, de forme cylindrique, est davantage utilisé (cf. dessin ci-dessous). Un petit soubassement (*inder galyn*) est généralement prévu au milieu de la yourte pour placer le support de la marmite. Dans la yourte de « ma » grand-mère, le fourneau repose sur quatre morceaux de bois rectangulaires placés aux quatre coins du fourneau (cf. photos de fourneaux n°1 et 2, annexe 9 p : 530).

Le fourneau central fermé



Le fourneau cylindrique



C'est par l'ouverture du fourneau (*zuux am*), littéralement la « bouche du fourneau », que la maîtresse du foyer domestique introduit le combustible, sans le pousser avec le pied, car cela revient à l'éteindre et cela porte malheur. L'ouverture du fourneau est légèrement inclinée vers le haut. L'ouverture du fourneau de « ma » grand-mère se baisse au moyen d'un crochet fermé. Pour attiser le feu dans le foyer, « ma » grand-mère souffle au travers des trois trous situés sous le crochet d'ouverture. L'ouverture du fourneau de la mère du lutteur se baisse au moyen d'une petite poignée pleine en fer et ne possède pas de trou pour attiser le feu ; ainsi la mère du lutteur ouvre la porte et souffle directement sur les braises du foyer pour les raviver. Le fourneau est équipé d'une ouverture sur le dessus, au sud-ouest, pour accueillir la cheminée par laquelle s'échappe la fumée du feu. La cheminée peut être obturée au moyen d'une plaque de fermeture (*jandangijn xorio*)⁴⁴ qui s'insère dans une fente à mi-hauteur. La cheminée est toujours penchée vers l'est pour passer par le quartier de l'ouverture supérieure prévu à cet effet, à savoir le troisième orienté au sud de la yourte en partant de l'est vers l'ouest.

Pour la cuisson des aliments, le fourneau comporte une seule ouverture réglable par trois cercles concentriques, sur lesquels repose la marmite. Le cul de la marmite repose sur l'un des deux cercles selon la cuisson désirée. Les cercles concentriques sont désignés par l'expression *širem togoo* ou le terme *širem* par la mère du lutteur. Le petit cercle, qui selon la mère du lutteur ferme le fourneau, est parfois désigné par l'expression *zuuxny širem*. C'est ce petit cercle qu'elle ou sa fille cadette ôte pour faire réchauffer le thé dans la bouilloire.

Le terme *golomt* désigne à la fois le feu du foyer (*gal golomt*), sous-entendu le foyer du fourneau, et le foyer familial.

Le terme *gal* désigne le feu et s'emploie également pour désigner les braises et le ménage. Le feu représente traditionnellement, selon la mère du lutteur, la lignée et quand une fille quitte le foyer pour vivre avec son mari, ses parents lui confient des braises du feu et un fourneau⁴⁵. Le feu doit toujours être prêt pour l'utilisation de la marmite et, selon A. Mostaert (1968), chez les Ordos, il est mauvais de verser de

⁴⁴ Le terme *xorio* désigne l'interdiction. La plaque d'obturation de la cheminée sert notamment à empêcher le vent fort et la pluie d'éteindre le feu de chauffage la journée, ainsi qu'à baisser l'intensité du feu de cuisson des repas.

⁴⁵ Traditionnellement, chez les Xalx, lorsque la fille quitte le foyer, elle sort de sa lignée et rejoint sa belle-famille ; son mari récupère le feu et le fourneau de sa propre lignée, et sa femme l'entretient ensuite.

l'eau sur le feu, d'attiser le feu au moyen d'un couteau, de déranger les cendres du foyer et de s'accroupir face au feu de façon que le derrière ne touche pas le sol. Enfin, il ne convient pas qu'il y ait de l'eau placée du côté nord du foyer la nuit⁴⁶. En effet, le traitement du feu s'accompagne de règles sociales précises qui sont à respecter pour préserver le feu comme agent de cuisson et le feu comme agent de protection du foyer familial. Selon « notre » grand-mère, il ne faut pas fâcher l'esprit-maître du feu (*galyn ezen*), littéralement « maître du feu », qui réside dans le foyer du fourneau.

Si le feu est important et l'objet de toutes les précautions, ainsi que ses instruments et les poteaux centraux qui sont l'objet de règles sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement, c'est parce que, explique la mère du lutteur, l'« esprit-maître du feu » (*galyn ezen*) est aussi compris comme un « dieu du feu » (*galyn burxan*) protecteur du foyer domestique et, par extension, du troupeau.

Les cendres (*ünc*), que la mère du lutteur ramasse quand elles sont tombées du foyer avec une pelle en métal, littéralement la « pelle du feu » (*galyn xürz*), ont également une grande importance : « notre » grand-mère et la future femme du lutteur expliquent que la maîtresse du foyer doit les transporter à l'extérieur de la yourte, au sud ou au sud-ouest du campement. Autrement dit, le feu domestique appartient à un foyer familial et le sort du feu comme celui de ses cendres influent sur le bonheur des membres du foyer familial et de l'ensemble de la lignée.

Le soir, la mère du lutteur et « ma » grand-mère couvrent leur feu, littéralement elles « gardent le feu » (*gal manax*). Elles creusent une fossette dans les restes des braises et placent un morceau de combustible - charbon (*nüürs*) ou bouse séchée (*argal*) - qu'elles recouvrent d'un peu de cendres. Les braises doivent pouvoir ainsi être ravivées le lendemain matin sans qu'il soit nécessaire aux maîtresses de maison

⁴⁶ Selon A. Mostaert (1968), les Ordos vénèrent solennellement le feu vers la fin de la 12^e lune. La veille, les Ordos procèdent au grand nettoyage de la yourte ou de la maison. Le jour de la vénération, le 23 ou le 24 de la 12^e lune, les Ordos offrent au feu la poitrine d'un animal tué pour l'occasion. Et quand on rencontre quelqu'un un des premiers jours après le 23 ou 24 de la dernière lune, on lui demande s'il a « bien renvoyé le [dieu du] feu ? » du verbe *morduulax* « faire monter », « accompagner ».

Les Ordos croient que quand le feu laisse entendre un sifflement, le temps deviendra mauvais, comme pour prévenir les éleveurs des intempéries. En outre, le feu doit être suffisamment fort, et selon A. Mostaert (1968), les Ordos se demandent ce qu'ils feraient d'un feu faible pour faire bouillir l'eau d'une marmite.

de rallumer le feu, qui ne doit jamais s'éteindre pour garantir le bonheur du foyer domestique.

Pour désigner la cuisine (*gal togoo*), littéralement « feu marmite », en tant que lieu et art, la mère, la future femme et la future belle-mère du lutteur emploient le terme *togoo* désignant la marmite. La marmite, munie de deux ou quatre poignées pour la prendre en main, est en fonte⁴⁷. La marmite est pourvue d'un couvercle (*xavxag*)⁴⁸ qui présente une poignée en son centre ou un crochet triangulaire. Quand la mère et la future belle-mère du lutteur n'en ont pas l'usage, elles posent le couvercle de la marmite sur la paroi est du fourneau ou sur un côté du meuble de cuisine. La marmite utilisée pour la cuisson des repas ordinaires quotidiens mesure cinquante centimètres de diamètre et peut contenir jusqu'à vingt litres. La paroi externe de la marmite est couverte de suie (*xöö*). Par contre, selon la future femme du lutteur, l'intérieur de la marmite doit toujours rester brillant et c'est à l'entretien de sa marmite que l'on juge une femme pour savoir si elle fera une bonne ou une mauvaise épouse. Ainsi, elle astique généreusement la paroi intérieure de sa marmite en riant pour que la mère du lutteur accepte un jour de la prendre pour bru. La cuisine peut également se dire « bâtiment marmite » (*togoo bajšin*). Le terme *togoo* dans l'expression « poser [à] nouveau la marmite » (*togoo šine tavix*), que la future femme du lutteur emploie parfois le matin quand sa mère prépare le thé du « repas du matin », traduit l'acte de faire les premières opérations préluant la préparation du manger, telles que faire le feu et faire bouillir l'eau.

La marmite est un objet féminin. Elle est située au centre de la yourte, l'ouverture du foyer est en direction du sud ou du sud-est, les outils d'élaboration de la cuisine sont placés au sud-est et la marmite ôtée du fourneau est placée sur le meuble du sud-est, où la maîtresse de maison prépare généralement les repas. Le sud-est de la yourte est une partie féminine, réservée, selon nos deux informatrices privilégiées, aux femmes et aux jeunes enfants. Le sud-est est aussi la partie la moins noble de la yourte, tandis que la partie nord, nord-ouest, est réservée au maître du foyer domestique et aux visiteurs honorés.

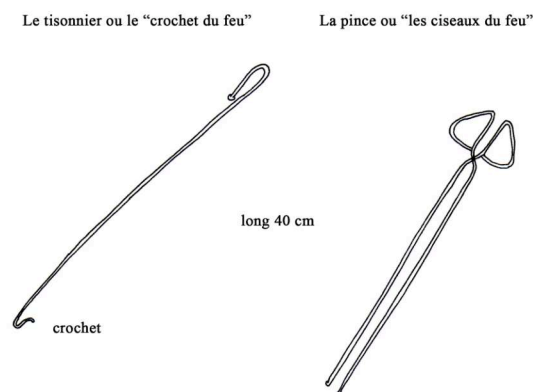
⁴⁷ Pour rendre apte à l'usage une nouvelle marmite, on la rougit au feu, après l'avoir enduite de graisse à l'intérieur ; cette opération prévient la rouille, selon « ma » grand-mère.

⁴⁸ La mère du lutteur emploie également l'expression *togoony taviur* « couvercle de la marmite ». Les termes *tag* et *xavxag* désignent un couvercle de casserole ou de tout autre récipient.

Traditionnellement, le nord de la yourte constituait à lui seul la partie honorifique de la yourte et cette partie se désigne encore aujourd'hui par le terme *xojmor* [*qoimar*], formé sur *xojno* signifiant aussi bien « derrière » que « nord » - parce que l'on s'oriente toujours vers le sud. Le *xojmor* est la « place d'honneur » (*xündtej suudal*) de l'habitation, de la yourte comme de l'appartement et de la maison pour lesquels le nord est signalé par la présence du meuble de l'autel domestique et ou du meuble de l'autel des divinités (cf. photo n°5 annexe 9 p : 531). Le sud-est de la yourte est marqué par la présence du meuble où se rangent les ustensiles de cuisine, du réfrigérateur et du fourneau ou des cuisinières électriques ou au gaz dans les autres types d'habitations⁴⁹.

Les instruments du feu

Pour manier le feu, la mère du lutteur possède une pince à feu (*galyn xajč*), littéralement les « ciseaux du feu », qui à l'extrémité où on la tient en main ressemble en effet à une paire de ciseaux, mais à l'autre extrémité a davantage l'aspect d'une grande pince. Les « ciseaux du feu » servent à prendre les braises ou à les remuer pour raviver le feu, ou encore à introduire des bouses séchées dans le foyer. « Ma » grand-mère possède également un tisonnier (*galyn degee*), littéralement un « crochet du feu », pour faire tomber les cendres du foyer dans le tiroir prévu pour les récupérer (cf. dessin ci-dessous).



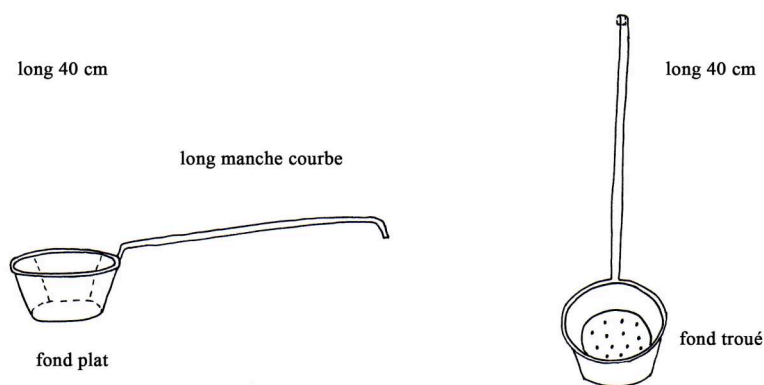
Les instruments du feu

⁴⁹ Chez les parents et l'oncle paternel aîné du lutteur, le réfrigérateur n'est pas branché sur l'électricité ; chez les uns, il sert simplement à stocker des aliments pour la consommation immédiate et il se situe au sud-est ; chez l'autre, il sert à ranger des papiers administratifs, de l'argent, des cadeaux et se situe au nord-ouest.

Le fourneau est en effet équipé sur son fond d'une sorte de grille qui permet aux cendres de tomber dans un tiroir à poignée que la maîtresse de maison vide chaque matin, sinon plusieurs fois dans la journée, excepté certains soirs tabous où, selon « notre » grand-mère, plus rien ne doit sortir de la yourte, ni ordures, ni cendres, ni laitages. Il ne faut en fait pas attirer l'attention des mauvais esprits qui, la nuit, rôdent « affamés ».

Avec les outils du feu, nous pouvons compter le seau à combustible, bouses séchées pour les foyers du campement de la future femme du lutteur, morceaux de charbon pour le foyer des parents du lutteur. Le seau en fer cylindrique ou le récipient rectangulaire est généralement situé au niveau de la paroi est du fourneau, mais il est parfois situé au niveau de la paroi sud du fourneau. Les « ciseaux du feu » et le « crochet du feu », s'ils ne reposent pas sur le sol à l'est du fourneau, sont posés sur le récipient rempli de combustible. Enfin, « ma » grand-mère possède deux sous-théières sur lesquelles elle pose les théières (*danx*)⁵⁰ qui contiennent le thé chaud préparé dans la marmite. Les sous-théières en fer plates, rondes et dentelées, sont posées sur le sol au nord-est du fourneau.

Enfin, nous terminons par l'ustensile en rapport étroit avec la marmite, qui est aussi le plus utilisé, la grande-cuiller (*šanaga*) ronde au fond plat avec un long manche courbe à son extrémité permettant à l'ustensile d'être suspendu au treillis de la yourte (cf. dessin ci-dessous).



en aluminium

La « grande-cuiller »

La « grande-cuiller filtrante »

⁵⁰ Nous distinguons la bouilloire qui sert à faire bouillir de l'eau, de la théière, qui sert à contenir le thé déjà préparé, même si nous évoquons le même objet. La théière (*danx*) est équipé d'un tuyau par lequel sort le liquide. Le récipient (*dombo*) à bouillie *berées* ou à thé utilisé dans les monastères et les temples bouddhistes, est un récipient haut qui s'apparente davantage à une cruche sans anse.

La grande-cuiller est également désignée par l'expression *togoo šanaga*, littéralement « grande-cuiller [de la] marmite ». Si la marmite est en fonte, les *tünpen* utilisés comme récipients ou marmites, la grande-cuiller, les bidons et mesures à lait sont en aluminium. Les seaux, qui contiennent parfois du combustible ou des ordures, et le baril d'eau propre sont généralement en zinc. Le récipient d'eau usée est en aluminium. La grande-cuiller en aluminium tend à être remplacée par une grande-cuiller en plastique colorée. « Ma » grand-mère, qui a fait fondre par mégarde une *šanaga* en plastique, préfère sa belle *šanaga* en aluminium, d'autant plus que la grande-cuiller en plastique ne possède pas de long manche et qu'elle ne peut pas se suspendre aux perches du toit, l'extrémité de son manche n'étant pas courbé. Enfin, le manche court de la grande-cuiller en plastique n'est pas commode pour effectuer le geste d'aération du lait pour la fabrication des produits laitiers : le lait coule trop près de sa main et elle n'a pas l'impression de l'aérer parfaitement. La mère du lutteur affectionne la grande-cuiller en plastique, mais elle ne l'utilise que pour puiser de l'eau dans le baril d'eau propre pour remplir la marmite et aérer le thé.

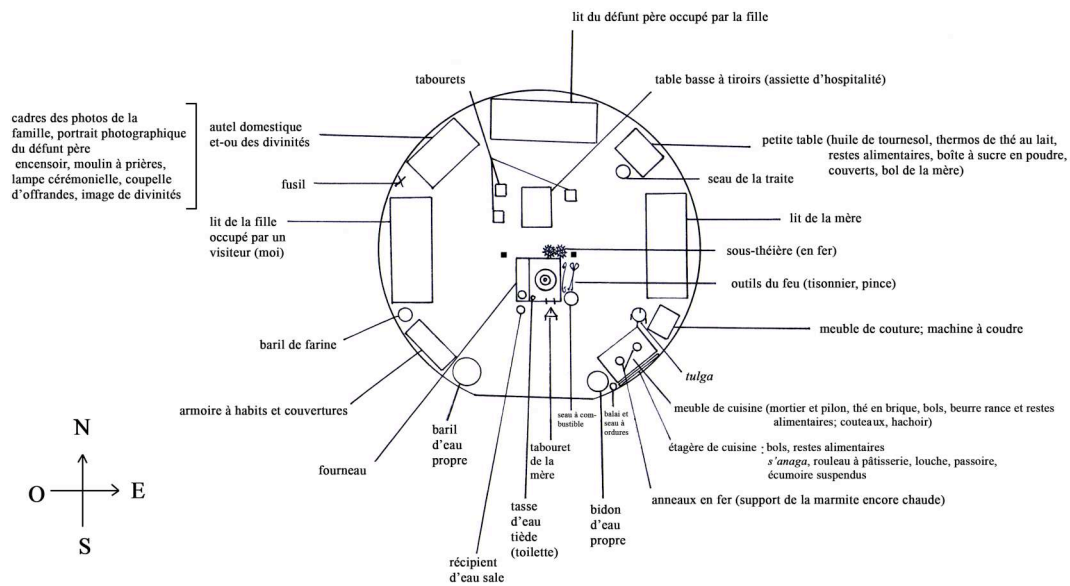
Les espaces hiérarchisés de la yourte

L'espace circulaire de la yourte se divise selon un axe diagonal : la partie nord-ouest de la yourte est la partie honorifique de la yourte (*xojmor*). Elle est réservée notamment à la réception des visiteurs, à la consommation des repas par le maître de maison, ainsi qu'au mobilier honorifique du foyer comme l'autel domestique (*avdar*) avec un coffre comportant tous les habits et couvertures de la maison et l'autel des divinités (*burxany avdar*) comportant des objets rituels et religieux. Ces deux meubles sont parfois confondus en un seul meuble et sont désignés par « notre » grand-mère par l'expression *xojmoryn avdar*, littéralement « coffre de la place d'honneur [du nord] ». Le lit du maître du foyer est généralement placé au nord, en face de la porte qui donne au sud.

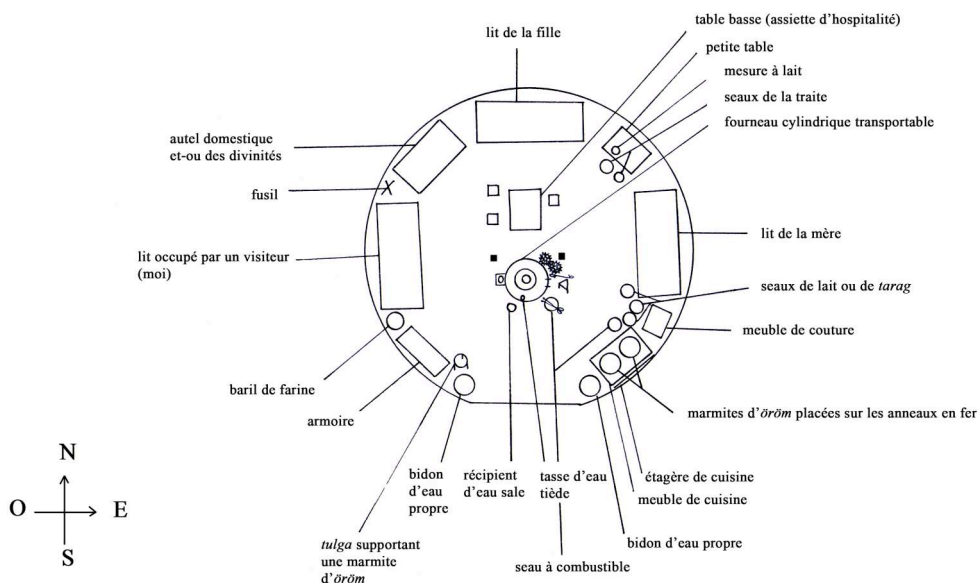
Dans la yourte de « notre » grand-mère, le sud-ouest est occupé par une armoire remplie de vêtements et de couvertures, le baril de farine et parfois des petites marmites de lait en attente d'être transformé. L'ouest est ordinairement occupé par le lit de sa fille, qui depuis mon arrivée a pris le lit de son défunt père situé au nord de la yourte, le lit de sa mère étant situé à l'est de la yourte. Entre le lit du nord et le lit de l'est, une petite table permet d'entreposer le thermos de thé au lait, un bocal

rempli de cuillers à soupe et fourchettes en métal, empruntées à la vaisselle russe au début du XXe siècle, une bouteille d'huile de tournesol, une bouteille de vinaigre chinois, une boîte à sucre en poudre, le pot de mesure à lait et le bougeoir de « ma » grand-mère. Sous cette petite table sont entreposés les seaux et les bidons de lait tout juste trait (cf. schémas ci-dessous).

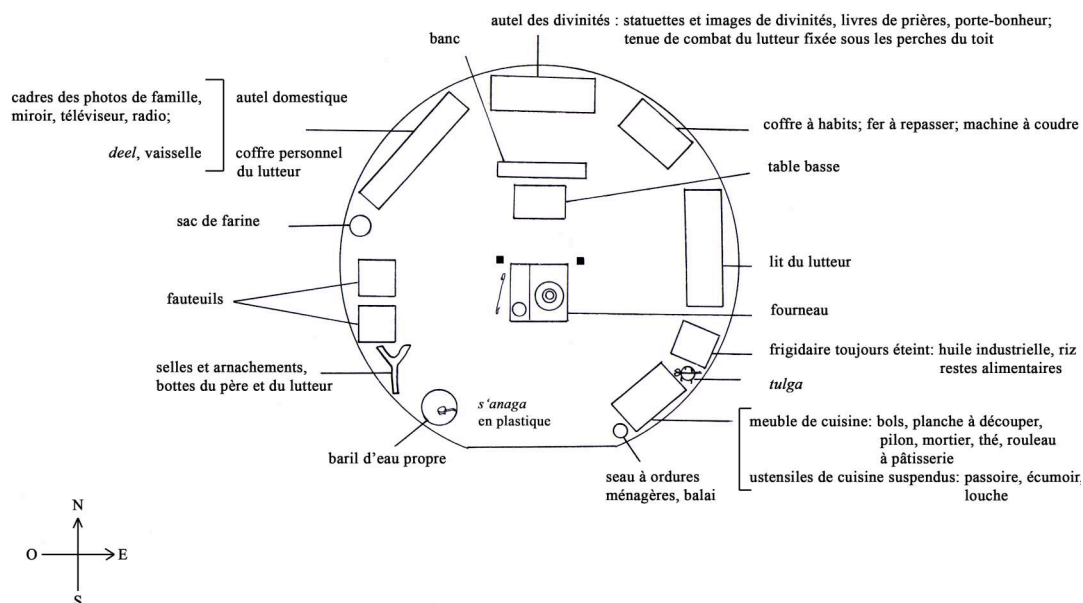
L'espace domestique de foyer de la future belle-mère du lutteur, en hiver



L'espace domestique du foyer de la future belle-mère du lutteur, en été



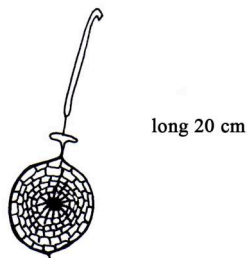
L'espace domestique du foyer des parents du lutteur



La partie sud-est de la yourte apparaît beaucoup moins noble en fonction du mobilier et des ustensiles associés qui y figurent (cf. photos n°3 et 4 annexe 9 p : 531). Le « meuble de cuisine » (*togoony baraa tavaar*), (*togoony ed tavaar*) de « notre » grand-mère et de la mère du lutteur s'apparente à un petit buffet en bois, muni d'un plan de travail recouvert d'un lino, de deux tiroirs et de deux portes s'ouvrant vers l'extérieur. L'espace cuisine de la yourte n'est pas nécessairement l'endroit où les femmes préparent les repas, mais davantage l'endroit où les ustensiles de cuisine (*gal togoony sav suulga*) et la vaisselle (*sav*, *xuvin sav*) - le terme *sav* désignant la vaisselle, le vase, le récipient - et où les restes de repas, les produits laitiers en préparation et la viande mise à décongeler sont rangés ou entreposés. L'espace cuisine comporte, outre le meuble de cuisine, une étagère (*taviur*). Les ustensiles de cuisine n'ont pas de place attribuée au sein de cet espace délimité : ils sont posés sur l'étagère, suspendus au mur, placés sous une perche du toit, déposés sur le meuble de cuisine ou rangés dans ce dernier. Les ustensiles de cuisine sont la grande-cuiller (*šanaga*) à fond plat pour remuer et aérer le lait et le thé

au lait, la grande-cuiller passoire⁵¹ (*šanaga šüür*) ou grande-cuiller filtrante (*burguj*) à fond plat pour filtrer le lait ou égoutter les beignets (cf. dessin p : 59), une petite passoire (*šüültüür*) (cf. dessin ci-dessous) et un petit écumoire (*šüür*)⁵² du verbe *šüürex* « saisir, prendre ». Les différents foyers possèdent également une planche en bois pour pétrir la pâte (*zuuruul mod*), littéralement « bois à pétrissage » du verbe *zuurax* « pétrir », « presser, serrer », servant également de planche à découper la viande, les légumes et les pâtes alimentaires, un rouleau (*eldüür*)⁵³ pour « rouler » (*eldex*) la pâte pétrie et une petite louche⁵⁴ (*uxar*) en fer ou (*ötüür xalbaga*).

La petite passoire en fer



« Ma » grand-mère est également équipée de récipients en aluminium (*tünpen*) de toutes tailles inférieures à la taille d'une marmite, de grands et petits bidons à lait (*süünij sav*) et d'une mesure à lait. La vaisselle est composée de couverts comme des petites cuillers (*cajny xalbaga*), littéralement « cuiller à thé », des cuillers à soupe (*xoolny xalbaga*), littéralement « cuiller à nourriture », de fourchettes (*seree*), de deux couteaux (*xutga*) réservés exclusivement à la consommation des plats collectifs,

⁵¹ Une cuiller est un ustensile de cuisine composé d'un manche et d'une partie creuse pour prélever ou remuer un liquide ou un plat peu consistant. Une passoire est un ustensile de cuisine percé de petits trous pour égoutter les aliments et filtrer les liquides.

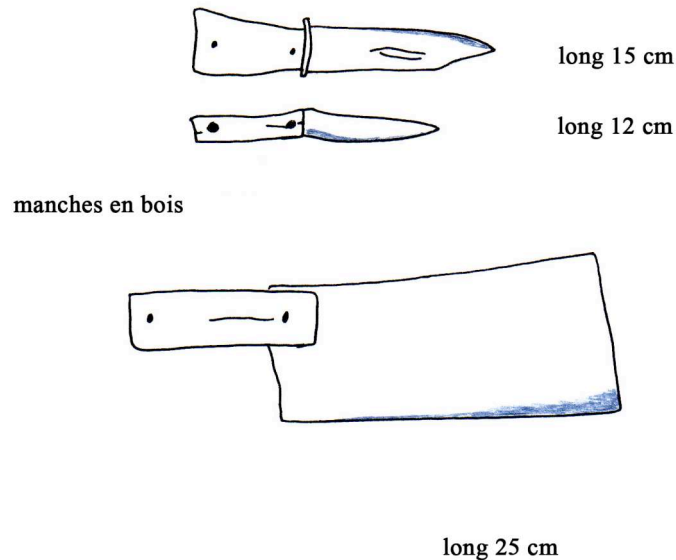
⁵² Le même terme désigne un balai. Un écumoir est une grande cuiller plate, perforée pour écumer les liquides. En fait, le même terme désigne des objets pour se débarrasser des saletés et de l'écume.

⁵³ Le rouleau en bois est également désigné par la mère du lutteur et les femmes du campement de la future femme du lutteur par l'expression *eldüür mod* « rouleau bois ».

⁵⁴ Une louche est une grande cuiller composée d'un long manche et d'un cuilleron profond utilisé pour servir les plats liquides ou peu consistants.

et un hachoir à lame rectangulaire (*tatuur xutga*), littéralement « couteau pour hacher », pour la découpe et le découpage des aliments (cf. dessin ci-dessous).

Les couteaux de cuisine



Le hachoir à découper

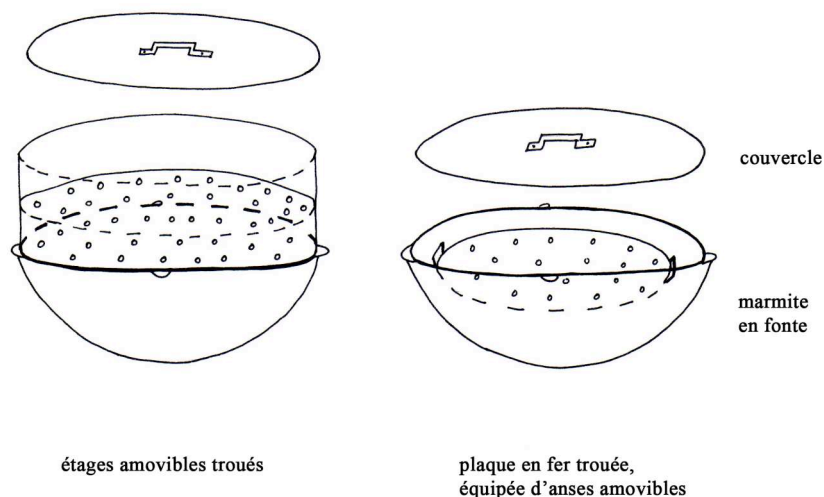
Avec ce hachoir, les maîtresses de maison coupent la chair de la viande en lamelle, éminent les légumes et hachent menu les oignons. Enfin, la vaisselle se compose de petites assiettes (*tavag* ou *pjal*), de plats (*tavag*) et de bols (*ajaga*), petits (douze centimètres de diamètre) et grands (quinze à vingt centimètres de diamètres), ces derniers désignés par l'expression « grand bol » (*tom ajaga*) étant réservés aux aînés du foyer domestique. « Ma » grand-mère ne possède pas de bâtonnets en bois ou en os (*savx* ou *xuls*), baguettes chinoises importées en Mongolie au XVIIe siècle, mais deux des maîtres de maison du campement en possèdent une paire. Les parents du lutteur ont dans un bocal pêle-mêle des couverts, ainsi que des bâtonnets en bois avec lesquels le lutteur mange parfois.

« Ma » grand-mère possède un « cuit-vapeur » (*žignüür*) – du verbe *žignex*⁵⁵ « cuire à la vapeur ». Ce cuit-vapeur consiste en une plaque trouée équipée de deux anses amovibles pour la manipuler. Pour cuire à la vapeur, la plaque est toujours

⁵⁵ Selon A. Mostaert (1968), le verbe *žignex* vient du chinois *tcheng*.

recouverte d'un sachet plastique fin. La plaque est posée à mi-hauteur de la marmite en fonte. La mère du lutteur possède, quant à elle, un cuit-vapeur étagé en aluminium (cf. dessin ci-dessous).

Le « cuit-vapeur »

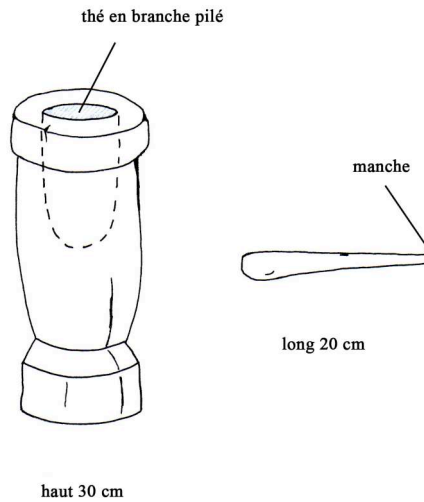


Le fond de chaque étage de ce cuit-vapeur étagé est percé de trous de deux centimètres de diamètre. Si les éléments ou étages sont du même diamètre que la marmite, ils sont simplement posés les uns sur les autres – généralement deux étages – sur le rebord de la marmite. Si le diamètre de la marmite est plus grand que celui du cuit-vapeur, ce dernier est posé dans la marmite. L'eau dans le fond de la marmite, qui sert à faire cuire à la vapeur les pâtes alimentaires et à faire cuire des morceaux de chair de viande, un oignon haché menu et éventuellement des légumes découpés en cubes, ne doit pas atteindre la plaque ou les étages amovibles. Le *žignüür* est fermé par le couvercle de la marmite.

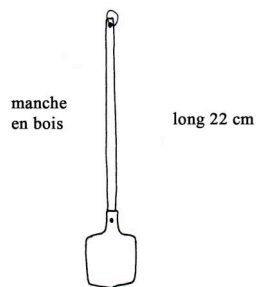
« Ma » grand-mère est enfin équipée d'un mortier en bois (*uur*) et d'un pilon en bois (*nüdüür*)⁵⁶ du verbe *nüdex* « piler » (cf. dessin ci-dessous), ainsi que d'un racloir (*xusuur*) (cf. dessin ci-dessous) qui sert à racler (*xusax*) le fond de la marmite et à récupérer les raviolis cuits à la vapeur dans le *žignüür*.

⁵⁶ Selon A. Mostaert (1968), chez les Ordos, le terme *mancuu* désigne le pilon. Dans le dictionnaire de Ja. Covel (1966), les termes *mancuu*, *mancuurga* et *nüdüür* désignent le pilon en mongol xalx.

Le mortier et le pilon en bois pour piler le thé



Le racloir en fer



L'eau propre est généralement stockée au sud-est, parfois au sud-ouest, près de la porte d'entrée dans un baril en fer (*tom xuvín*), littéralement « grand seau », désigné également par l'expression *usny sav*, littéralement « récipient à eau », par le père du lutteur. Chacun des foyers, celui des parents du lutteur comme ceux du campement de la future femme du lutteur, est muni d'un petit récipient destiné à recueillir les eaux sales ou lavures, placé au sud-est de la yourte ou au sud devant le

fourneau. Un seul torchon (*alčuur*) sert pour tous les membres du foyer : il est utilisé pour s'essuyer les mains et le visage lavés le matin, ainsi que la bouche, les mains et les avant-bras enduits de graisse après les repas. Le « récipient à ordures » (*xogijn sav*) servant de poubelle est généralement un seau en fer. Le balai repose quant à lui contre le mur près de la porte, à l'est ou à l'ouest, généralement derrière le seau d'ordures.

Pour éclairer la yourte, la mère du lutteur fait pendre au nord depuis une perche du toit un fil électrique qui descend de l'ouverture supérieure de la yourte depuis la ligne électrique qui arrive jusque dans sa cour d'habitation. L'ampoule est vissée ou dévissée selon les besoins en éclairage. « Ma » grand-mère possède une lampe torche à piles pour visiter les yourtes du campement à la nuit tombée ou pour choisir des morceaux de viande à cuisiner dans l'entrepôt extérieur quand il y fait sombre l'hiver. Pour éclairer la yourte, « ma » grand-mère préfère la lumière qui sort par les trous de la « bouche du fourneau » et l'éclairage des bougies (*laa*). Elle considère qu'une bonne maîtresse de maison avec un bon esprit achète des grandes bougies blanches. Une bougie placée entre les deux poteaux centraux de la yourte éclaire donc l'ensemble de la yourte ; pour cela, « ma » grand-mère pose la bougie sur un socle (*laany suur'*) rond sur lequel le maître de maison de la seconde yourte du campement a fixé une baguette en fer surmontée d'un crochet ouvert pour le suspendre sur le fil tendu entre les deux poteaux centraux de la yourte. Parfois, une lampe cérémonielle (*zul*) à beurre remplace la bougie de cire. La lampe cérémonielle consiste en une petite coupelle généralement dorée sur pied remplie de « beurre jaune » fondu dans lequel est figée une mèche de coton – un morceau de coton tourné sur lui-même – enduite du beurre fondu.

Un baril en bois muni d'un couvercle contient de la farine. « Ma » grand-mère le place en hiver au sud-ouest de la yourte, en deçà du lit, au nord-est, en été quand le sud-ouest est occupé par des *tünpen* et des marmites de lait qui a subi un premier chauffage. Le baril de farine se situe alors entre le lit où dort la future femme du lutteur et la table où repose notamment le thermos de thé au lait.

Au sud-ouest, contre le mur, se trouve dans la yourte de « ma » grand-mère, une armoire (*šüügee*) remplie de couvertures et d'habits. Dans d'autres yourtes du campement, cet espace est réservé au nettoyage du visage, des mains et des dents. Dans la cinquième yourte du campement, à cet emplacement figure une étagère où reposent brosses à dents et dentifrice, brosse à cheveux, savon et shampooing. Sous l'étagère, un système de "robinet" manuel est fixé au mur de la yourte et un seau récupère, au sol ou dans le petit meuble du lavabo, l'eau usée.

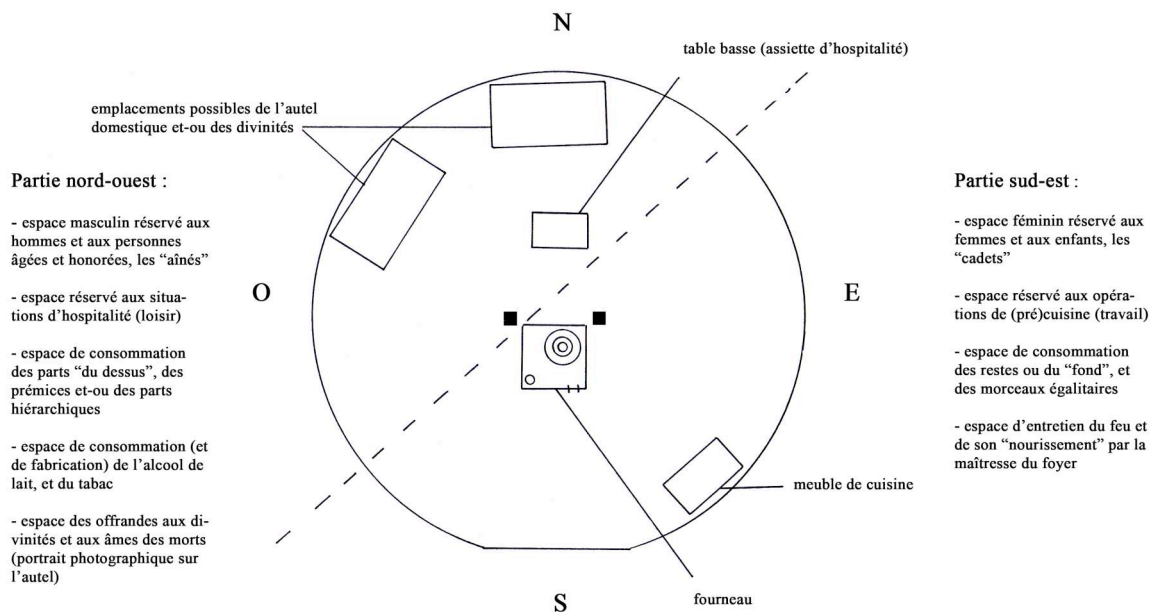
Pour manger, femmes et hommes s'assoient sur des petits tabourets (*sandal*) en bois ou sur le rebord d'un lit. Quand elles mangent seules, la future femme du lutteur et sa mère s'appuient chacune sur leur lit ou s'assoient sur leur tabouret placé au-devant de la tête de leur lit. Chez les parents du lutteur, le maître de maison et le lutteur mangent assis au nord de la yourte sur un banc (*urt sandal*) en bois, littéralement « chaise longue », devant la table basse (*širee*), tandis que la maîtresse de maison mange assise à la tête du lit du lutteur, donc à l'est de la yourte, ou sur un petit tabouret, au nord-est, près de la table basse. Les cadets mangent assis au pied du lit du lutteur, ou par terre au sud-est ou au sud-ouest de la yourte⁵⁷.

⁵⁷ Tant que j'étais considérée comme un visiteur, j'étais honorée et placée au nord-ouest de la yourte, tant chez « ma » grand-mère que chez les parents du lutteur. Une fois intégrée et considérée comme un membre du foyer, je prépare alors les repas, je mange assise au pied du lit du lutteur ou au pied de mon lit placé à l'ouest dans la yourte de « ma » grand-mère.

c) Une répartition sexuelle d'utilisation de l'espace de la yourte

Quand nous nous intéressons aux lieux de rangement-stockage des aliments, des ustensiles de cuisine ou aux places réservées à la préparation et à la consommation des repas, nous constatons qu'il y a une correspondance avec la division sexuelle et sociale de l'espace domestique de la yourte et la répartition sociale et sexuelle des tâches (cf. schéma ci-dessous).

La hiérarchisation de l'espace domestique selon le statut, le sexe et l'âge



Ainsi, le nord-ouest est la partie masculine par excellence, la partie réservée au maître de maison et aux visiteurs, mais aussi la partie consacrée aux objets rituels et religieux, aux objets précieux comme les papiers d'identité cachés sous une perche du toit entre la couche de tissu et le feutre d'isolation, aux objets honorifiques comme la tenue de combat du lutteur placée devant l'autel des divinités au nord-est. Lorsqu'un foyer possède deux meubles-autels, le *xojmor* s'étend de l'ouest (*baruun*) à l'est (*züün*)⁵⁸. En fait, le *xojmor* ou partie honorifique de la yourte est l'espace de vie domestique où se déroulent les activités de plaisir et de divertissement. C'est autour de la table basse que le lutteur joue aux échecs avec son père. C'est sur l'autel familial que reposent le téléviseur et le radiocassette, et c'est devant cet autel

⁵⁸ Le terme *baruun* désigne l'ouest et ou la droite, le terme *züün* désigne l'est et ou la gauche.

que le père et le lutteur consomment le repas du soir en regardant un film ou les informations en exigeant le silence. C'est à l'ouest que le père du lutteur cire ses bottes. C'est sur ou dans le coffre de l'autel familial que le lutteur range ses plus beaux et grands bols en bois ou en porcelaine, ses manteaux et ses chapeaux traditionnels qu'il revêt pour se rendre à une compétition de lutte. C'est au nord que les hommes de la maisonnée et leurs amis entretiennent de longues discussions pendant qu'au sud-est de la yourte, la maîtresse de maison et les jeunes enfants préparent à manger en silence. Selon la mère du lutteur, la maîtresse de maison a une position ambiguë : elle doit prendre part aux discussions avec modération et elle doit être disponible pour ses visiteurs tout en faisant mine d'être occupée. Pour mon intégration, la mère du lutteur insistait sur ce point : une jeune femme ne doit pas rester inactive en présence de visiteurs ; elle doit faire n'importe quoi plutôt que de ne rien faire et elle doit parler peu mais bien et avoir de l'humour, signe d'intelligence, l'enjeu étant pour une jeune femme son futur mariage, pour une femme mariée, la bonne tenue de son foyer.

Les femmes circulent donc dans le sens « faux du soleil » (*nar buruu*), par l'est, pour servir les hommes du foyer ou les visiteurs, tandis que les hommes entrent par l'ouest, en respectant le sens « juste [du] soleil » (*nar zöv*) de circulation ordinaire dans la yourte, et s'assoient au nord de la yourte. Le sud-est de la yourte est marqué par le travail ménager des femmes du foyer, qui peut déborder sur le sud-ouest, plus rarement sur le nord-est en l'absence de visiteur, sans empiéter sur le nord honorifique. Ainsi, l'espace de la yourte est parfaitement organisé, notamment et essentiellement en fonction des pratiques alimentaires de rangement, de stockage, de fabrication-préparation et de consommation des aliments. Les aliments sont partout dans les yourtes du campement de la future femme du lutteur : sur les lits la journée pour les produits manufacturés, qui disparaissent sous les lits la nuit, sous les lits ou sous une table pour les produits en attente d'être transvasés et ou transformés (lait, viande, graisse animale), sur ou dans le meuble de cuisine pour les aliments séchés, mis à décongeler ou en attente d'être cuisinés. Le chaos apparent, qui me contraignait à dessiner chaque jour un nouveau schéma de la yourte et à procéder à une nouvelle description des emplacements des objets et des effectuations d'actions techniques en rapport avec l'alimentation, révèle finalement une logique bien définie. Si les ustensiles circulent sans cesse et semblent ne jamais

être rangés à la même place, ils sont nécessairement rangés à la bonne place et ne doivent en tout cas jamais être posés sur le sol ou tomber par terre. C'est que les actions alimentaires donnent corps et chair au temps qui passe et à l'organisation-gestion de l'espace domestique par les femmes seules. L'espace et le temps d'une journée ordinaire est structuré à la fois par la nécessité de préparer un repas quasi immédiat et d'anticiper le repas suivant, tout en faisant place aux fabrications quotidiennes de produits laitiers en été, aux traitements premiers du lait (filtrage, chauffage, filtrage) congelé pour des utilisations et fabrications ultérieures en hiver.

Si nous effectuons un tour général d'une yourte dans le sens de circulation ordinaire, en tournant autour du feu du foyer domestique, qui est central, à partir de la porte d'entrée (sud), nous avons d'abord l'eau propre, les équipements des chevaux, le baril de farine et un lit qui composent la partie sud-ouest (*baruun*) de la yourte. La partie nord honorifique de la yourte commence où l'autel familial est installé et où les visiteurs sont reçus, au nord ou au nord-ouest, où reposent le fusil de chasse, les médailles, les cadres des photos de familles, le lit du maître de maison quand il est situé au nord en face de la porte d'entrée, ainsi que l'autel des divinités au nord-est au-devant la table basse. La table basse occupe l'espace entre le meuble au nord (autel ou lit) et le fourneau au centre. Nous pénétrons alors la partie féminine et dévalorisée de la yourte : le lit de la maîtresse de maison est généralement à l'est, suivi du petit réfrigérateur utilisé comme meuble de rangement par la mère du lutteur ou du petit meuble de couture soutenant la machine à coudre de « ma » grand-mère, du meuble de cuisine et du baril d'eau propre. Au centre, le fourneau qui renferme le feu du foyer domestique. Le centre de la yourte est l'emplacement de la marmite et constitue la partie féminine par excellence de la yourte où la femme se tient la majeure partie de son temps pour entretenir le feu.

Nous constatons également que toutes les matières en rapport plus ou moins étroit avec l'alimentation relèvent du travail et des préoccupations des femmes et des cadets du foyer : la bouse séchée ou le charbon pour faire cuire les aliments, éclairer et chauffer le foyer domestique ; les cendres pour laver, dégraisser, rendre brillant ; enfin, l'eau de neige, de glace, des puits pour cuire, laver la vaisselle, les habits, le corps et la yourte.

2) Les dehors proches et lointains

L'espace extérieur de la yourte est considéré de manière différente selon qu'il est proche et domestiqué ou lointain et « sauvage », la nature non-domestiquée par l'homme.

a) L'espace domestiqué du campement

Le campement s'étend sur cinquante mètres au sud des yourtes, sur dix mètres au nord et sur les côtés ouest et est du campement bordé aux extrémités par les yourtes 1 et 5 l'hiver, 1 et 4 ou 5 l'été. C'est sur le campement, donc dans un espace proche des yourtes, que le bétail dort la nuit et que les hommes et les femmes travaillent le jour.

Si l'espace intérieur domestique est nettement un lieu de travail pour la femme, et davantage un lieu de plaisir et de repos pour l'homme, l'espace extérieur du campement est un lieu de travail pour la femme comme pour l'homme. Les femmes du campement sont chargées de ramasser les bouses séchées, de les mettre en tas à l'ouest du campement, d'approvisionner régulièrement leur foyer en seaux de combustible séché. Dans la cour d'habitation, les hommes et les jeunes enfants du foyer des parents du lutteur sont chargés de casser le charbon au fur et à mesure des besoins journaliers. La traite du bétail ne concerne généralement que les femmes du campement de la future femme du lutteur, mais les hommes aident généralement les femmes pour la traite du soir. Les hommes du campement se chargent également de prodiguer des soins au bétail et de mener les troupeaux sur les pâturages d'été ou d'hiver et de les surveiller. Le travail du cuir, des peaux et du feutre, incombe aux hommes et aux fils en apprentissage. Il a été constaté sur le terrain que seuls les hommes du campement sont autorisés à abattre et à dépecer le bétail pour constituer des provisions de viande. Le sort des cendres est exclusivement dans les mains des maîtresses des foyers: du tiroir du foyer du fourneau, les cendres sont transportées au sud, à l'extérieur de la yourte, et versées dans un tub en zinc. Quand le tub est plein, la maîtresse de maison le transporte sur un petit chariot (*tereg*) pour jeter les cendres au loin, dans la direction du sud, mais pas trop loin pour que les âmes « affamées » ne les dérangent pas et que l'esprit-maître du feu ne soit pas contrarié, selon mes informatrices privilégiées.

En fait, selon la future femme du lutteur, le tub de cendres situé à vingt ou trente mètres au sud de la yourte au sein même du campement est régulièrement, quand il est plein, vidé à l'extérieur du campement, et la maîtresse de maison prend alors garde à ce que le tas ne s'éparpille pas. L'étude de K. Chabros confirme les propos de la future femme du lutteur, puisque « le tas de cendres à une centaine de mètres de la yourte reste en place » (1990 : 8).

L'approvisionnement en eau, puisée au puits ou provenant de la glace ou de la neige est un travail qui revient à la maîtresse de maison, d'après les observations menées. Cependant, l'hiver, les cadets du lutteur sont chargés de cette tâche ; avec un bidon de lait, porté à la main ou tiré sur un chariot, ils font plusieurs allers-retours au puits pour remplir le baril d'eau propre nécessaire aux activités de la yourte.

Le campement ou la cour d'habitation est un espace extérieur à la yourte, mais c'est un espace domestiqué où le foyer est à l'abri « des mauvais esprits qui rôdent dehors dans la nature ». Si la cour d'habitation est délimitée par une clôture en bois et fermée par un portail en fer, le campement est délimité par le paysage naturel, au nord-ouest par les flans de montagne, au sud-est par une rivière. Concrètement, le campement voit ses limites où la main de l'homme n'intervient plus : au nord du campement, les chariots, les fils tendus pour étendre le linge et les tracteurs marquent la limite ; à l'est, ce sont les amas de bouses séchées des yourtes 4 et 5 en hiver, l'enclos pour le jeune bétail en été, ou parfois un entrepôt extérieur (*čingeleg*) en bois placé plus loin des yourtes en été qu'en hiver. Au sud, la limite du campement est marquée par le trou des toilettes quand un trou a été creusé à cet effet, et par les poteaux et la corde d'attache des chevaux de monte (*zel ujaany gadas*). Ces poteaux font partie du campement, selon le maître du foyer de la deuxième yourte, et nous devons comprendre qu'il s'agit de la structure permanente du campement. À l'ouest, le campement se termine avec les amas de bouses séchées des yourtes 1, 2 et 3 du campement. Les enclos et autres entrepôts extérieurs sont situés au milieu de cet espace, au sud des yourtes.

L'organisation de la cour d'habitation des parents du lutteur ressemble à celle du campement décrit : la yourte est située au fond de la cour, au milieu. Au sud-ouest, deux entrepôts extérieurs contiennent les provisions de viande et de produits laitiers et les peaux. Enfin, un petit bâtiment en béton sert d'atelier de menuiserie et de couture à la mère du lutteur ; il est équipé d'un fourneau en terre dont la mère du

lutteur se sert l'été pour faire cuire les repas quand il fait trop chaud sous la yourte. Au sud-est de la yourte se trouve le trou des toilettes dans une petite cabane en bois qui se ferme par une porte battante. Tout au sud, près du portail d'entrée, se trouve un grand seau où sont vidées chaque jour les ordures ménagères. Les cendres sont vidées dans un autre seau situé de l'autre côté de la cabane des toilettes, où le lutteur attache son cheval de monte à la clôture et où le père range sa charrette en bois. Le chariot pour porter le bidon d'eau propre est rangé au nord-est de la yourte, contre la clôture. À cet endroit sont entreposées également de la terre, des planches et des briques pour rénover le fourneau de cuisine. La maîtresse de maison et les cadets du lutteur préparent les repas dans la yourte, tandis que le maître de maison débite la viande d'un animal entier acheté au marché, à l'extérieur de la yourte au sud de la cour d'habitation. Au sud-est de la yourte, non loin de la porte d'entrée, est stocké le charbon en vrac déposé par le camion qui le transporte depuis la mine. Le charbon destiné à l'usage du foyer est cassé et rangé par avance dans des seaux posés au sud-est de la yourte, proche de la porte d'entrée ; de la même manière, « ma » grand-mère stocke d'avance des bouses séchées dans des seaux rangés contre le mur extérieur de la yourte, à l'est de la porte d'entrée.

Le feu sorti de l'espace domestique

Nous comprenons que le campement et la cour d'habitation ne constituent pas des espaces domestiques, puisque, ainsi que l'explique la mère du lutteur, la nuit, les mauvais esprits « affamés » viennent rôder. Le feu, au moyen d'une braise incandescente, sert alors à brûler de l'encens dont la fumée est dirigée sur les meubles, objets et ustensiles de la yourte. Dehors, la fumée d'encens est dirigée sur les entrepôts, sur les charrettes, sur les enclos, le long de la palissade de la cour d'habitation. Le feu et la fumée d'encens servent donc à protéger l'espace domestiqué qui est habité la nuit par des esprits « affamés ».

Nous pensons en fait que la présence du feu du foyer domestique à l'intérieur de la yourte confère à cet espace un caractère domestique. Plusieurs éléments d'observation nous permettent de penser que le feu constitue l'agent protecteur du foyer domestique. La première raison à nos yeux est que les hommes qui partent chasser pendant plusieurs jours doivent reconstituer un feu de camp avec trois pierres pour d'une part se nourrir, et d'autre part, explique la mère du lutteur, se protéger des esprits « affamés » "portés" par les animaux sauvages de la nature

environnante considérée comme « sauvage ». Or, nous savons d'après un article de K. Chabros (1990), consacré aux techniques et à la symbolique de la nomadisation mongole, que trois [en réalité quatre] pierres (*šav*), désignées littéralement par l'expression *gurvan čuluu*, représentent le feu du foyer domestique et plus particulièrement les trois pieds - devenus quatre sans que l'expression ne change - du *tulga* quand ce dernier servait encore à soutenir la marmite au-dessus du foyer⁵⁹. L'auteur explique que les trois pierres, pour marquer le nouveau site de la yourte, sont déposées par terre à l'emplacement exact du feu du foyer domestique – les pierres forment un triangle de manière à se toucher. Une fois la yourte montée, les trois pierres du trépied entourent ou stabilisent en fait le feu du foyer domestique (1990 : 11). Ce sont quatre briques et quatre morceaux de planche en bois qui jouent respectivement ce rôle de stabilisation du fourneau dans la yourte des parents du lutteur et de « notre » grand-mère.

Ensuite, le feu du foyer domestique est ce que les familles nomades installent en premier et désinstallent en dernier lors des nomadisations. Enfin, le feu du foyer représentait, nous l'avons déjà dit, la lignée paternelle et une braise se transmettait traditionnellement à la jeune épouse pour allumer le fourneau de son époux ; il représente aujourd'hui, selon la mère du lutteur, la famille (*ger бүл*), le foyer domestique. Le feu est clairement l'élément primordial de l'habitat, de la structure de l'habitation et agent élémentaire de cuisson des aliments.

J'ai pu également observer qu'à partir du feu domestique de la yourte [intérieur-yourte], les foyers du campement de la future belle-mère du lutteur préparent un feu dans un fourneau placé à l'extérieur de la yourte, notamment en été, pour faire cuire des marmottes [extérieur yourte-intérieur campement]. Ce feu est allumé à partir des braises du feu du foyer domestique, et nous le définissons alors comme un feu domestiqué pour le distinguer du feu domestique. Ce feu domestiqué est extérieur à l'espace domestique, mais il se situe dans un espace domestiqué, c'est-à-dire maîtrisé par les hommes [cour d'habitation] ou les éleveurs [campement]. Selon la mère du lutteur, la cuisson en extérieur est réservée aux hommes. Pourtant, cet été, la cuisson de la marmotte chassée par le frère aîné de « notre » grand-mère, est le travail de la future femme du lutteur – la marmotte

⁵⁹ K. Chabros définit le *tulga* comme « support » de la marmite, (1990 : 8).

chassée par le maître de la seconde yourte est également cuite par la maîtresse de la yourte. Nous pensons que le mode de cuisson prévaut, dans le cas présent, sur la nature domestique/domestiquée du feu : la marmotte n'a pas été comme à l'accoutumée cuite à l'étouffée (*boodog*) [cuisson masculine-extérieur], mais bouillie⁶⁰ [cuisson féminine-intérieur]. Deux fourneaux cylindriques, en fer léger, ont été pour l'occasion sortis des entrepôts extérieurs et installés sur le campement, au sud-ouest des yourtes concernées. Les « bouches des fourneaux » sont orientées au sud-ouest, présentant une « inversion de l'ordinaire »⁶¹ signifiant que la préparation n'est pas ordinaire du simple fait que le fourneau, la marmite et le mode de cuisson bouilli, qui sont les référents culturels, sont pratiqués exceptionnellement non pas dans la yourte, mais à l'extérieur de la yourte. Un fourneau cylindrique est en fait un fourneau transportable temporaire, qui se ferme par un couvercle muni d'un crochet sur un bord, contrairement au fourneau du foyer domestique, lourd et permanent, qui se ferme par trois cercles concentriques en fer qui s'ôtent avec le « crochet du feu » pour ne pas se brûler. Selon la mère du lutteur, qui relit mes notes prises dans la steppe chez « ma » grand-mère, il est interdit d'utiliser un fourneau hors des limites du campement. Elle compare le feu extérieur de cuisson de la marmotte, au feu de cuisson des têtes de mouton⁶² qu'elle pratique l'été dans son petit bâtiment en dur situé au sud-ouest de sa cour d'habitation, puisque ces deux feux sont allumés au moyen d'une braise du feu du foyer domestique. Il semble, selon les propos tenus par mes informatrices privilégiées, que le feu de camp des chasseurs est allumé avec des allumettes. C'est un nouveau feu, un feu qui ne provient pas du feu du foyer domestique. C'est un feu qui se situe dans un espace naturel sauvage (*zerleg gazar*), littéralement « terre, contrée sauvage ».

⁶⁰ Pour la marmotte, « ma » grand-mère, alors qu'elle la débite, m'explique que tout se mange exceptés la queue, le cœur, les poumons, la rate, les glandes (prostates et pancréas), la vésicule biliaire, les « reins supplémentaires » (*ilüü böör*), les vaisseaux sanguins (*cudas xujan* ?) et la « viande homme » (*xün max*) considérée comme « très mauvaise », interdite à la consommation. « Ma » grand-mère situe la « viande homme » entre les deux pattes avant qu'elle désigne par le terme *xaa*. Cette viande serait, toujours selon « ma » grand-mère de couleur jaune.

⁶¹ Nous en présentons une définition dans la partie consacrée au « revers de fête ».

⁶² À la nuit tombée d'un jour ordinaire, la mère du lutteur décide de faire cuire trois têtes de mouton achetées au marché. Elle applique le tisonnier brûlant sur la peau des têtes pour la griller (*tolgoj xujxlax*). Le terme *xujx* désigne, m'explique-t-elle, la peau de la tête brûlée. Les poils ont été au préalable enlevés avec la lame d'un couteau, à même le sol de la yourte. Une fumée odorante s'échappe par le trou d'aération de la yourte, ce qui inquiète son mari et son fils le lutteur, qui craignent que les « mauvais esprits » et les « âmes errantes des morts » ne voient la fumée et ne sentent l'odeur de brûlé et qu'ils se rapprochent du foyer.

b) La nature « sauvage » habitée par des âmes errantes « affamées »

Quand on sort de l'espace domestiqué du campement ou de la cour d'habitation, on se trouve dans un espace naturel habité par des « mauvais esprits » et des âmes errantes de mort « affamés ». La nature « sauvage » qui entoure le campement ou la cour d'habitation n'est donc pas éloignée de la yourte et sitôt la nuit tombée, les habitants craignent de sortir seuls à plus de dix mètres de la yourte, espace domestique "fermé" où ils se sentent protégés. Ainsi, le soir, les maîtresses de maison du campement ne s'éloignent pas de la yourte pour uriner, et ne tiennent alors pas compte des règles de vie. De même, la mère du lutteur et ses jeunes enfants évitent de devoir marcher dans les ruelles qui bordent la palissade de leur cour d'habitation.

Selon la mère du lutteur et les habitants du campement de la future femme du lutteur, dès que l'on sort des limites du campement, on se trouve dans la nature, dans la steppe. Et selon les maîtres des foyers du campement, plus on s'éloigne du campement, espace maîtrisé par les éleveurs, plus on s'expose à une nature « sauvage », habitée par des animaux « sauvages », qui pour certains transportent sur leur dos, dans leur fourrure, des esprits « affamés » qui rôdent la nuit. La mère du lutteur, pour cette raison, n'aime pas que le lutteur sorte, une fois le soleil couché. La mère du lutteur demande également à son mari de raccompagner chacune de ses amies venues la visiter sans leur mari, avec ou sans leurs enfants.

Quand le tonnerre gronde, qu'un éclair éclate, la mère du lutteur s'empresse de fermer, pas tout à fait entièrement, l'ouverture du toit de la yourte, même si elle sait que rien de mauvais ne peut entrer par l'ouverture supérieure. Elle pense que la famille et l'espace d'habitation sont protégés par les divinités (*burxan*), à savoir les statuettes, les images et les livres de prières bouddhistes qui reposent sur l'autel des divinités au nord-est. Par temps de pluie, que le *toono* est également fermé, et parfois presque entièrement quand la pluie tombe fort et longtemps, pour protéger le feu du foyer domestique qui ne doit pas s'éteindre et sur lequel on ne doit jamais faire tomber d'eau. Mais l'inquiétude se sent à cet instant présent où le tonnerre s'est fait entendre. En effet, la mère du lutteur a défait un pliage en papier pour prendre trois fois trois graines de millet consacré par les lamas. Les graines sont groupées dans le creux de sa main gauche par trois. Et, geste plus important et évocateur, elle jette alors trois graines à l'extérieur de la yourte, de sa main droite, en direction du

sud, en prononçant la formulation bouddhiste propitiatoire *um maan' badmy xum* et en souhaitant que son troupeau gardé dans la steppe par une famille d'amis éleveurs ne souffre pas de l'orage. De retour dans la yourte, elle se dirige vers l'autel des divinités, touche de la main droite la tenue de combat de son fils le lutteur et offre solennellement trois graines qu'elle dépose dans une coupelle vide sur l'autel. Enfin, la mère du lutteur offre les trois dernières graines de millet consacré au feu du foyer domestique en les déposant sur les cercles concentriques du fourneau. Elle explique qu'elle peut également manger les trois dernières graines. Rassurée, elle explique alors que sa famille, la réussite de son fils aîné au combat, leur troupeau de bêtes dans la steppe sont sous la protection des « sept divinités » (*doloon burxan*) [la Grande ourse] qui « regardent » [ses gestes propitiatoires effectués]. En fait, les graines de millet sont offertes (*örgörsön*), littéralement « levées », aux sept divinités. C'est alors qu'elle explique qu'outre les esprits « affamés » qui circulent sur le dos des animaux sauvages dans la steppe, la forêt et les rues de la ville, des silhouettes noires, des « mauvaises âmes » (*muu süns*), qu'elle compare au diable (*čötgör*), rôdent la nuit par temps de pluie après un orage. Elle précise que les silhouettes noires ne se voient pas et que ce ne sont pas que des âmes de morts ou fantômes – par fantômes, elle entend en fait ce qu'elle a vu à la télévision dans les films occidentaux. Les silhouettes noires sont aussi des esprits devenus mauvais, parce que des familles les ont fâchés, heurtés, mal traités, ou encore mal nourris à une occasion exceptionnelle où ils auraient dû être bien nourris, sur recommandation des lamas.

Au campement, personne ne souhaite se promener en haut des montagnes ou dans la steppe. D'ailleurs, personne ne comprend l'intérêt d'une promenade. Les maîtres des foyers, réunis dans la yourte du fils de « notre » grand-mère pour fumer et discuter, expliquent que tous les éleveurs ont peur de s'éloigner du campement.

Un jour ordinaire, après concertation, les maîtresses des foyers deux, trois et quatre du campement, acceptent finalement que les enfants et moi-même fassions une promenade en haut de la montagne la plus proche du campement. À notre départ, la mère de famille de la deuxième yourte nous offre un bol de thé au lait et effectue une aspersion de thé au lait dans notre direction, tandis que nous lui tournons déjà le dos. Les gouttes aspergées sont retombées sur la terre pour « protéger notre route », et ce geste d'aspersion est généralement effectué pour les visiteurs qui reprennent la route.

Pour sortir du campement, il faut une raison suffisante et nécessaire : visiter de la famille, un ami, une relation, acheter ses vivres en ville, aller à la chasse, nomadiser. Et pour la chasse, qui nécessite de s'arrêter dans la nature « sauvage », un campement provisoire est monté et un feu de camp, feu provisoire, est installé pour éloigner les mauvais esprits.

C'est l'espace naturel sauvage, situé au-delà des pâturages, qu'il faut traverser pour nomadiser, pour mener les troupeaux sur de nouveaux pâturages. La nomadisation implique de démonter le campement, les yourtes et de transporter le feu du foyer domestique et de traverser un environnement que les éleveurs craignent plus ou moins, pour les réinstaller sur un nouvel emplacement choisi avec soin et précaution par les hommes du campement.

K. Chabros (1990 : 9) nous explique parfaitement tout l'enjeu et les dangers que les familles d'éleveurs encourent pendant une nomadisation, qui met en jeu un rapport au temps et à l'espace. Avant le départ de la « caravane », selon l'auteur, la maîtresse du foyer fait une aspersion de lait en direction de la montagne qui domine le campement, ou dans la direction que prend la caravane pour le nouveau campement⁶³. La maîtresse du foyer fait ensuite le tour de l'emplacement de la yourte démontée (*buur'*) dans le sens exact du soleil⁶⁴. Selon la mère du lutteur, la maîtresse de maison peut continuer de faire des aspersion de thé au lait pendant qu'elle effectue de tour de l'ancien emplacement de la yourte. Selon K. Chabros, l'aspersion permet de souhaiter une « route blanche » (*cagaan zam*) de nomadisation, autrement dit de blanchir le chemin qu'emprunte la caravane, pour que la route soit « facile et sans empêchements », (1990 : 32). En outre, selon la mère du lutteur, beaucoup d'éleveurs consultent un lama qui détermine le bon jour pour nomadiser, le jour faste pour quitter l'emplacement du campement.

En route, la caravane doit faire une halte dès qu'elle passe devant une yourte. La caravane ne visite pas les hôtes ; ce sont les hôtes, selon K. Chabros (1990), qui viennent à la rencontre de la caravane pour lui offrir un bol de thé au lait et ou des

⁶³ Et pour un nouveau campement comme pour une nouvelle année, ainsi que pour la chasse, les éleveurs revêtent de nouveaux ou beaux vêtements et ne doivent en aucun cas se disputer, sous peine d'une mauvaise nomadisation, d'une mauvaise nouvelle année ou d'une mauvaise chasse.

⁶⁴ Le terme *buur'* désigne la marque laissée au sol à l'emplacement qu'occupait la yourte, ainsi que l'emplacement choisi pour monter la yourte après une nomadisation

produits laitiers et souhaiter que la nomadisation se déroule bien. Cette offrande de thé au lait, effectuée à l'extérieur de l'espace domestique, ne s'assimile pas à une pratique d'hospitalité telle que nous la définissons dans la présente thèse, tout au plus s'y apparente-t-elle par certains points, même si l'auteur précise qu'une halte peut être marquée par l'échange des tabatières ou des pipes (1990 : 11). Je n'ai pas eu l'occasion d'assister et de participer à une nomadisation, mais je sais que le campement de la future femme du lutteur nomadise généralement deux fois dans l'année, à la fin du printemps pour passer la saison chaude, et à la fin de l'été pour passer l'automne et la saison froide. Pourtant, nous pouvons, en croisant les discours recueillis et les données écrites, comprendre les faits analysés par K. Chabros. L'offrande du bol de thé au lait relève, selon nous, du geste de protection du voyageur qui fait une route à travers la steppe, dans un espace donc ni domestique, ni domestiqué, mais sauvage. K. Chabros précise que les nomadisants doivent descendre de leur monture pour recevoir et consommer les offrandes de nourritures. Au sein de la yourte, nous allons voir qu'il est interdit de manger debout et nous verrons que les positions assises sont très réglementées selon l'âge, le sexe et le statut social. Selon K. Chabros (1990 : 10), dans le cadre de la nomadisation, cet interdit permet d'éviter le malheur, à savoir que les charges ne se déséquilibrent pendant le reste du parcours.

Selon K. Chabros, la nomadisation est une « progression à travers l'espace et le temps » qui est cyclique comme la vie de la collectivité, (1990 : 27). Le démontage de la yourte et le départ du campement permet à la nature de reprendre de la liberté en réinvestissant l'espace domestique de la yourte et l'espace domestiqué du campement. Ainsi, explique la mère du lutteur, l'emplacement du campement, et pas seulement de la yourte, doit être entièrement intact, « très pur » (*ariuxan*), exceptée la trace laissée par la yourte sur le sol. Aucune ordure ne doit joncher le sol, ce que nous confirme l'étude de K. Chabros selon laquelle le site du campement doit être laissé propre, sous-entendu pur (*ariun*). L'esprit-maître de la nature va regagner cet espace habité un temps par l'homme et ses troupeaux.

Quant à la route parcourue, elle est interprétée par K. Chabros comme une « marge », et ce point de vue correspond à la définition que A. Van Gennep (1909) fait des « rites de passage ». La nomadisation est une « période de transition », une « étape critique » assimilée à « la mort temporaire », du fait même que les membres

du campement traversent la steppe et ne se trouvent pas protégés à l'intérieur de leur espace domestique par le feu du foyer domestique. Le feu, s'il est transporté, n'est en effet plus entretenu comme il se doit toujours de l'être. En fait, nous constatons que les règles sociales de vie domestique "normales", « ordinaires » sont inversées en situation de nomadisation. Nous constaterons d'ailleurs, quand nous aborderons le cas particulier de l'hospitalité, que la forme d'hospitalité pratiquée par les éleveurs envers les éleveurs qui nomadisent n'est pas une hospitalité ordinaire. Selon K. Chabros, la nomadisation se caractérise par « l'inversion ou la dissolution des structures de la vie normale » (1990 : 28), elle est une étape de « non-être ».

Finalement, pendant le temps que dure la nomadisation, l'éleveur est dans une situation dangereuse puisqu'il traverse un espace sauvage et que son foyer est démonté. L'éleveur quitte un espace domestiqué qui redevient nature sauvage pour s'installer dans un espace à domestiquer. Il est donc en proie à tous les dangers et il craint l'intervention des mauvais esprits, qui selon la mère du lutteur pourraient agir sur les jeunes enfants et les troupeaux. Nous savons, par la mère du lutteur, que personne ne doit entraver le passage des nomadisants, et nous verrons que selon A. Mostaert (1968) il était auspicious, chez les Ordos, de croiser un cortège funéraire. Ainsi, le parallèle entre le "cortège" (caravane) des nomades et le cortège funéraire, poursuit l'assimilation que fait K. Chabros entre la nomadisation et la mort, même si l'aboutissement de toute nomadisation revient toujours au point de départ, qui est l'installation d'un espace de vie domestique [yourte] au sein d'un espace domestiqué [campement]. En fait, dans une société de tradition nomade, la vie se caractérise par le mouvement ou la « mobilité » selon les termes de K. Chabros, tandis que la mort se définit par l'arrêt de la vie sur terre et l'immobilité. C'est probablement la raison pour laquelle les personnes âgées sont, dans de nombreuses cultures nomades, laissées derrière le campement qui nomadise pour ne pas le ralentir, et aussi parce qu'elles sont plus proches de la mort. L'immobilité est assimilée à la mort par K. Chabros. La valorisation du « déplacement » s'exprime chez la mère du lutteur par l'importance qu'elle accorde au fait que ses enfants rejoignent des familles d'éleveurs pour garder des troupeaux chaque été, et au fait également qu'elle estime indispensable de rendre des visites aux parents, amis et voisins. Si aujourd'hui les familles sédentaires sont immobiles, elles deviennent mobiles dès qu'arrivent les vacances, et dans ce cas la visite est une métaphore de la mobilité. Nous verrons

ainsi quelle dimension sociale importante revêt la pratique de l'hospitalité dans la culture mongole.

III] Un ordinaire empreint de ritualité

1) L'« ordinaire »

Pour étudier les pratiques alimentaires, nous commencerons par l'ensemble de réalité directement accessible à l'ethnologue, le vécu des familles observées en rapport avec la manipulation et la transformation des aliments, les objets que ces dernières impliquent et les paroles accompagnant les actions mises en oeuvre.

L'« ordinaire » consiste à croiser le temps relevant du quotidien, donc de la vie de tous les jours, avec les pratiques alimentaires qui lui sont imparties. Les pratiques alimentaires ordinaires sont donc toutes les actions alimentaires et tous les repas qui scandent le déroulement d'une journée. Toute action, toute pratique alimentaire située dans un autre temps et faisant intervenir une alimentation, des aliments non-ordinaires ou des aliments ordinaires qui prennent un sens non-ordinaire, sont considérés comme étant de l'ordre de l'exception, que nous désignerons par l'expression « extra-ordinaire ».

Nous tenons à préciser que nous n'opposons pas dans cette thèse le quotidien au rituel. Nous ne pensons pas qu'il faille nécessairement opposer l'une des réalités à un autre ordre de réalité. Le quotidien ne représente en rien une réalité séculière, profane. Nous choisissons le terme « ordinaire » pour caractériser les actions qui relèvent de l'usager ou du coutumier, et nous le qualifions par le terme « quotidien » pour sa permanence et son caractère journalier. Nous partons du quotidien et des pratiques alimentaires quotidiennes pour analyser l'ensemble des pratiques alimentaires « ordinaires » et « extra-ordinaires ».

Y. Verdier (1966) fait une description intéressante des repas traditionnels de la Basse-Normandie, pour en dégager l'ordinaire et l'extraordinaire. Nous lui empruntons cette distinction ordinaire/extraordinaire, justement parce qu'elle correspond à la réalité mongole. Y. Verdier écrit le terme extraordinaire d'un seul tenant tandis que nous préférons y interposer un trait d'union de sorte à laisser

entendre que ce terme exprime l'exception, la rareté, le peu commun, en somme l'extra de l'ordinaire.

Nous partons du particulier pour saisir le général. Nous partons du groupe domestique pour comprendre ses relations avec l'extérieur. Enfin, nous partons de l'espace domestique pour saisir de quelle manière une personne extérieure est perçue et reçue. Nous analysons les pratiques alimentaires selon deux catégories distinctes, l'« ordinaire », qui à intervalles réguliers (jour, semaine, mois, saison, année) revient et se répète, et l'« extra-ordinaire » qui survient et qui pour l'individu compris dans son individualité, dans son existence individuelle, ne se reproduit pas.

L'« ordinaire quotidien » se situe au croisement d'une conception d'un espace-temps qui lui appartient et de pratiques alimentaires qui lui sont spécifiques. Nous analysons donc les pratiques alimentaires ordinaires quotidiennes et notre étude débouchera sur le cas particulier des pratiques alimentaires relevant de l'hospitalité.

Production/approvisionnement-préparation-consommation

L'ordinaire quotidien est structuré par un ensemble de pratiques indissociables des pratiques alimentaires que sont la préparation et la consommation des aliments, et nous incluons toutes les « chaînes opératoires » précédant la préparation. Pour les familles d'éleveurs nomades, la prise de décision, l'approvisionnement, le stockage et le rangement se déroulent au sein même de l'espace domestique et ou de l'espace délimité par la vie du campement. Pour les familles résidant et travaillant au centre de Mörön ou à Öndörxaan, la prise de décision se fait en général au petit matin avant de quitter la yourte, sur consultation du calendrier bouddhiste pour s'assurer de la réussite de chacune des entreprises envisagées dans la journée. L'approvisionnement s'effectue de préférence sur le marché couvert de la rue principale d'Öndörxaan, mieux achalandé et moins onéreux, et donc plus rarement dans des magasins d'alimentation générale, où l'on se rend en urgence en raison d'un oubli. Les courses se font en principe en fin de journée, pour la préparation du repas du soir. Le stockage des produits frais, la viande comme les produits laitiers, se fait dans l'enceinte de la cour d'habitation, à savoir dans les entrepôts extérieurs. La farine, les céréales, le thé en brique et les aliments pour la consommation immédiate sont rangés dans la yourte, au sud-est, sur ou dans le meuble de cuisine.

Toutes ces étapes correspondent notamment à des séquences d'actions techniques qui intéressent en propre l'alimentation, la manipulation des aliments avant leur préparation et leur consommation. Cependant, toutes ces étapes concernant des gestes élémentaires techniques alimentaires ne feront pas l'objet d'une analyse systématique : les « chaînes-opératoires » représentent un travail à part entière qui sort du cadre de notre problématique. Nous nous intéresserons de près à la division sexuelle des tâches et nous mettrons en évidence le déroulement d'une journée ordinaire « typique » des femmes et des hommes, de manière à cerner les activités quotidiennes relevant du travail domestique de chacun. Cette répartition du travail correspond à l'économie domestique. À la manière de Y. Verdier, nous donnerons à voir « comment se jouent les rôles distribués à l'un et l'autre sexe, comment se délimitent les domaines propres du féminin et du masculin », (M.-Cl. Pingaud et F. Zonabend, 1991). Nous analyserons alors l'organisation et la gestion de l'espace domestique et les emplacements des produits alimentaires dans les différentes parties de la yourte à différents moments de la journée. Le cadre spatio-temporel mis en place, nous entrerons alors dans l'analyse structurelle du système alimentaire mongol et nous présenterons le modèle du repas ordinaire quotidien « typique ». Nous ne dresserons pas un inventaire des repas quotidiens ; nous dégagerons les éléments primordiaux du repas. Enfin, nous aborderons la préparation et la consommation pour analyser la notion de « partage alimentaire ».

L'étude de l'« ordinaire quotidien » permet de saisir le temps linéaire de la vie des individus dans le cadre du foyer en appréhendant les formes significatives de l'organisation du groupe domestique au quotidien. L'analyse du quotidien implique, enfin, de se questionner sur les usages des aliments, que les familles classent par catégories signifiantes.

2) Des actes ritualisés

Nous serons notamment conduits à nous intéresser à des actes qui en apparence ressemblent à des rites, tout en se situant hors de la sphère du religieux ou d'une sphère de croyances. Nous tenons en effet à distinguer les rites⁶⁵,

⁶⁵ Nous définissons les notions ethnologiques de « rite » et de « rituel » au début de la deuxième partie consacrée aux rituels de fête.

empreints de sacralité, des « actes ritualisés »⁶⁶, qui ont été rendus rituels ou qui sont en quelque sorte devenus rituels. En fait, ce qui est remarquable, c'est que l'ordinaire est interpénétré de ritualité, sans nécessairement comporter de sacralité. Nous refusons donc de voir dans le moindre geste une référence au religieux. Nous pourrions considérer que certains actes de partage avec les divinités, les ancêtres et les âmes de morts récents sont « religieux », mais nous pensons qu'effectués en-dehors de toute prescription et de toute cérémonie religieuse, ils relèvent en fait de gestes ritualisés.

J. Pitt-Rivers⁶⁷ définit la « ritualisation »⁶⁸ comme autant d'actes répétés⁶⁹ hors de la sphère religieuse. C'est ainsi que nous pouvons qualifier certaines pratiques alimentaires ordinaires, qui relèvent d'actes répétés effectués en-dehors d'un cadre rituel religieux et qui sont donc des pratiques alimentaires ritualisées.

3) Les pratiques alimentaires : la consommation d'aliments et leurs utilisations

Au quotidien, les pratiques alimentaires ne consistent pas uniquement en consommations d'aliments ; elles se manifestent sous différents aspects :

- **la consommation d'aliments**, sous-entendu la consommation d'aliments cuits par des humains vivants
- **l'utilisation⁷⁰ rituelle ou ritualisée d'aliments** (offrandes, aspersion, applications, lavages) cuits ou crus, selon qu'ils sont destinés à être consommés par des humains vivants ou morts ou des non-humains. Les aliments crus ne sont pas ingérés et restent extérieurs au corps de l'homme vivant. L'offrande matinale est comprise comme un « acte ritualisé » : elle ne s'insère pas dans le cadre d'un grand rituel social, mais elle fait partie

⁶⁶ Nous considérons l'expression de « rite profane » trop connotée et lui préférons l'expression d'« actes ritualisés ». Dans le cadre de cette thèse, l'expression « actes ritualisés » est substituée à celle de « rite profane ».

⁶⁷ Selon J. Pitt-Rivers, le rite sert originellement à désigner les techniques employées pour communiquer avec les divinités, mais il « dépasse de tous bords les seules communications religieuses » (1984-85 : 41). Les rites marquent des pauses, des répétitions, dans le temps et dans l'espace, et servent à effectuer une « transition ». J. Pitt-Rivers considère ainsi les actes se rapportant à la navigation aérienne comme « ritualisés », comme des « ritualisations » (1984-85 : 54-55).

⁶⁸ Cf. Rivière aborde également, à sa manière, le concept de « ritualisation » (1996), mais tout ou presque dans le quotidien semble revêtir une forme de ritualisation, qui consisterait en un « réenchancement perpétuel du quotidien par un ordre des pratiques ». Nous nous démarquons de l'auteur puisque nous ne considérons pas que tout acte alimentaire, aussi codifié soit-il, est nécessairement un acte ritualisé.

⁶⁹ Ce n'est pas le sens qui prévaut mais la répétition, selon l'auteur.

⁷⁰ Le terme d'utilisation s'emploie pour exprimer les actions, les manières d'utiliser des aliments ; les « usages » sont le fait de les utiliser, de s'en servir.

intégrante du bon déroulement d'une journée ordinaire et conditionne son bon déroulement. Les aliments cuits sont en principe offerts au sein de l'espace domestique ou au sein de l'espace du campement (ou de la cour d'habitation). Les aliments crus sont généralement destinés à des esprits néfastes « affamés » en vue de détourner leur mauvaise attention, de les écarter de l'espace domestique ou de l'espace domestiqué : il s'agit donc de les repousser et de les contenir dans la sphère de la nature considérée comme sauvage.

Nous effectuons donc une distinction préalable entre les pratiques alimentaires intéressant des aliments destinés à être consommés [ingérés] et des pratiques alimentaires concernant des aliments utilisés à d'autres fins [non-ingérés]. Les uns sont ingérés au cours de repas, tandis que les autres sont manipulés avec précaution, présentés et offerts. Nous affinerons la distinction ingéré/non-ingéré au fil de l'analyse.

IV] Manger et boire

1) Terminologie

Le repas concerne des nourritures ingérées. Pour notre thèse, les substances solides sont désignées plus communément par le terme *xool* « nourriture », « aliment », « mets » ou « plat » selon les contextes, et les substances liquides sont englobées sous le terme *und* (*undaa*) « boisson ».

Le verbe *idex* est le plus courant pour exprimer l'acte de manger et de se nourrir. Le verbe *idex* signifie également « prendre, s'approprier ». Nous verrons qu'en Mongolie, toute substance appropriée, solide ou liquide, subit au moins une transformation pour être considérée comme étant consommable, avant donc d'être assimilée à un aliment. Le nom *idee*, dérivé du verbe *idex*, désigne la nourriture.

L'autre verbe employé couramment pour désigner l'acte de se nourrir est *xoollox* « se nourrir », « dîner ». Manger se dit également *xool idex*, littéralement « manger de la (des) nourriture(s) ». Le terme *xool* renvoie à la nourriture prête à être mangée, tandis que le terme *xüns* « vivres, provisions » désigne des produits achetés. Ainsi,

l'on achète des *xüns*, et l'on prépare et fait cuire des *xool*. On précise quand le plat ou le repas est « de viande (uniquement) » (*maxtaj xool*)⁷¹, « avec des céréales » (*budaataj xool*), « blanche » (*cagaan xool*) autrement dit à base de laitages. Le manger ordinaire est désigné par l'expression *bor xool*, « repas brun-gris ».

Manger *idex* c'est manger et boire à la fois. Ainsi, si l'acte particulier de boire est désigné par le verbe *uux*, il est commun de « manger le thé » (*caj idex*), comme il est commun de boire un plat plus ou moins consistant ou liquide telle qu'une bouillie de laitages. Manger son repas et boire son thé se dit littéralement « manger le thé et la nourriture » (*caj xool idex*).

Les boissons, thé ou alcools, sont « bues » (*uu-*), « avalées » (*zalg-*) ou « absorbées » (*šingee-*) - le terme *šingen* désigne ce qui est liquide.

Le premier acte alimentaire d'un être humain est désigné par le verbe *šimex*, « sucer, téter », dérivé du terme *šim* désignant la qualité nutritive, ainsi que la fertilité et la fécondité. Nous retrouverons le terme *šim* chaque fois que nous aborderons des plats de viande ou un plat à base d'un bouillon de viande, comme la soupe.

Le terme *öl* désigne la faim (*ölsgölön*), la nourriture, ainsi que la qualité d'être nourrissant - il équivaut alors au terme *šim*. Le terme *ölön* désigne le fait d'être affamé et le verbe *ölsöx* le fait d'avoir faim, de souffrir de la faim. Une nourriture nourrissante est *öltöj xool*, littéralement « nourriture avec la qualité nourrissante ».

Lorsque l'on a bien mangé, l'on est rassasié *cadsan*, du verbe *cadax* « manger à satiété, se rassasier ». Il faut, explique la mère du lutteur, manger jusqu'à satisfaction (*xangalt*) - ce terme désigne également le ravitaillement. Le verbe *xangax* signifie « pourvoir, satisfaire ».

Le verbe *amsax* désigne l'acte de manger en petite quantité, de « goûter » à la nourriture. Le verbe *amsuulax* signifie « faire goûter ». Le terme *amt* désigne le goût et les termes *amtat*, *amttaj* signifient « savoureux », littéralement « avec du goût ». Le verbe *amtlax* signifie « manger des mets meilleurs que les mets ordinaires ».

Le grignotage (*zuuš*), entre les repas, peut être froid ou chaud. Il s'agit soit d'une simple prise de thé d'arrivée ou de départ d'un visiteur, soit de l'alcool de lait fermenté (*ajrag*) ou distillé (*arxi*). Aujourd'hui, en ville, le grignotage consiste souvent

⁷¹ Ce qui n'est pas le cas pour la soupe ainsi que nous le montrerons.

à manger un fruit, des sucreries ou des gâteaux, ce que font fréquemment les enfants au retour de l'école et tout en marchant.

Les provisions de bouche sont appelées *am'zuulga*. Selon A. Mostaert, le verbe *am'zuulax*, dérivé du terme *am'* désignant la vie, le vital, le souffle, désigne chez les Ordos l'acte de se procurer les moyens de subsistance, de prendre de la nourriture ou un repas.

Le mot *zoog* réfère au repas et à la nourriture. Cependant, sur le terrain, le verbe *zooglox*, « manger », désigne le repas de fête. Le verbe *zooglox* signifie offrir des nourritures à quelqu'un que l'on respecte. Le terme *zoog* est associé au terme *zugaa* qui désigne la distraction, la joie, le plaisir, la réjouissance. Il semble donc que le terme *zoog* soit réservé à la situation d'hospitalité et de fête.

Manger c'est, nous venons de le voir à travers la terminologie mongole, absorber des nourritures. Sur le terrain, la nourriture est communément désignée par le terme *xool* et les aliments sont désignés par le terme *idee*. Nous verrons que manger, en Mongolie, est avant tout un acte social et que, de fait, personne ne s'isole pour manger. Dans l'ordre des croyances chamaniques, manger c'est nourrir son âme logée dans les os. Et nous verrons que la catégorisation des aliments traduit parfaitement ces croyances, le traitement des os d'un animal abattu en vue de sa consommation étant étroitement corrélé aux croyances concernant l'âme humaine. Mais manger c'est aussi et avant tout nourrir son corps, le pourvoir en énergie, en nutriments.

2) Manger, c'est manger de la viande

Nos familles font une différence entre prendre un repas qui « nourrit » et tout simplement « manger », et elles ont une idée très précise de ce que doit comporter un repas qui « nourrit ». En effet, au niveau de leurs représentations, faire un repas nourricier revient toujours, pour les familles mongoles observées, à manger de la viande (*max*). Un repas peut se constituer d'un mets unique à condition que ce mets soit de la viande. Un repas doit contenir au moins de la viande pour être considéré comme un repas, que la viande soit rattachée à l'os ou détachée de l'os. Les

Mongols pensent donc que la viande est l'élément comestible qui « nourrit » et qui fait repas.

Un jeune enfant devient un être social dès lors qu'il consomme de la viande sur l'os. Dans les représentations, c'est la viande qui "fait" le Mongol. Pour bien faire comprendre le rôle essentiel de la viande, la mère du lutteur fait une comparaison entre son jeune neveu et son fils cadet. Son neveu, venu de la capitale pour les vacances avec sa mère - la sœur cadette de la mère du lutteur -, consomme pour la première fois, sous les yeux fiers des parents du lutteur, une côte dite de « l'orphelin » (*önčin xavirga*) de mouton bouilli. La mère du lutteur explique qu'il devient un homme, sous-entendu un être social qui se sépare lentement de sa mère pour suivre un jour son père dans ses activités et ses visites. Jusque-là, le neveu de la mère du lutteur ne consommait que des morceaux indifférenciés de chair, des morceaux détachés de l'os, généralement du fémur (*dund čömög*). Le fils cadet de la mère du lutteur consomme, quant à lui, depuis plusieurs années déjà, de la viande sur l'os, et se voit parfois offrir des morceaux de viande d'un os de prédilection réservé aux hommes et aux visiteurs de marque comme l'omoplate. La consommation de la viande sur l'os marque notamment le sexe de la personne, puisque des os sont réservés exclusivement à l'un ou l'autre sexe. Ainsi, le sexe de l'enfant est identifié selon qu'il consomme un morceau de chair détachée au couteau de l'omoplate, part masculine⁷², ou d'humérus, part davantage féminine, selon la mère du lutteur. Toujours selon notre informatrice privilégiée, l'on donne à « racler » (*xusax*) la rotule (*tojg*) à une fillette, tandis que l'on donne à racler l'astragale (*šagaj*) à un garçon. Racler l'os jusqu'à le rendre apparent, blanc et lisse, embellit les enfants et leur donne de l'esprit.

À l'inverse de la viande attachée à l'os, les boudins de sang « ne sont pas de la viande » « *max biš* », ils ne constituent « pas de la nourriture » « *xool biš* ». Les intestins sont simplement considérés comme une « nourriture acceptable » (*zügeer xool*) ; les familles observées considèrent que les intestins ne « nourrissent » pas et ils ne sont pas classés comme un aliment honorifique.

⁷² Nous n'entrons pas pour le moment dans le détail de distribution selon le lien de parenté.

Dans une société traditionnellement fondée sur l'élevage nomade, les prélèvements sur le bétail sont effectués de manière à préserver le troupeau : l'abattage pour la viande est nécessairement limité, et l'élevage a un objectif de rendement laitier. De nos jours, pour les familles d'éleveurs nomades comme pour les familles sédentaires des centres de provinces et de la capitale, manger signifie toujours manger de la viande et le repas ordinaire quotidien comporte toujours de la viande.

Cependant, dans la réalité, les familles observées mangent aussi des pâtes et des légumes. En fait, les familles absorbent au quotidien une plus grande quantité de pâtes que de viande. L'élément comestible qui « nourrit » et qui fait repas est donc certes obligatoirement consommé, mais finalement en quantité moins importante que les autres aliments pourtant considérés comme étant accessoires. Pour « notre » grand-mère, les céréales (*budaa*)⁷³ ne sont pas de la nourriture qui « nourrit », qui rassasie ; elles ne constituent pas un repas, au sens où elles doivent nécessairement se manger avec de la viande. Un repas ordinaire ne saurait être seulement constitué de céréales. Les farineux sont dits « consistants », ils donnent de la solidité (*xatuu*), « dur, fort, solide », mais ils ne sont pas considérés comme étant de la nourriture « nourrissante » par nos maîtresses de foyer. Les pâtes et les grains de céréales accompagnent la viande, et le plat ordinaire unique central devient un plat « avec de la farine » (*guriltaj xool*). Aujourd'hui, le plat unique solide consiste parfois en une soupe (de viande), mais plus généralement en une « soupe (de viande) avec de la farine » (*guriltaj šöl*).

Quant aux légumes, ils sont explicitement désignés comme un agrément du repas : ils « donnent du goût », parce que ce sont des aliments qui « ont du goût ». Quand les légumes sont ajoutés dans la soupe ordinaire, la mère du lutteur dit qu'elle prépare une « nourriture mélangée » (*xolimog xool*). Les légumes sont les aliments ajoutés à l'aliment nourrissant, la viande. La mère du lutteur explique que quiconque peut se passer d'en manger. Les légumes sont en outre coûteux, et cela pourrait être une raison de leur rare consommation par les familles observées. La mère du lutteur a du cholestérol, comme beaucoup de Mongols. Les médecins lui recommandent

⁷³ Dans le dictionnaire de Ja. Covel (1966), le terme *budaa* est pourtant équivalent au terme *xool* « nourriture, plat, repas ». Enfin, le verbe *budaalax* signifie « manger » (*xoollox*).

d'introduire des légumes et des fruits dans son alimentation, mais elle éprouve de réelles difficultés à en consommer davantage, bien qu'elle trouve que les légumes donnent du goût aux repas. Présents en trop grande quantité dans la soupe, ou présents en plus grande quantité que les pâtes et la viande réunies, le repas n'est plus ni « nourrissant », ni « consistant ». « Notre » grand-mère assimile les consommateurs de légumes à des moutons ; les végétariens, qui selon « notre » grand-mère et sa fille sont toujours des habitants de la capitale, sont assimilés à des ruminants. Les légumes (*nogoo*) sont associés à la couleur verte (*nogoon*) de l'herbe et à la verdure, l'herbe et la verdure étant désignées par le même terme que les légumes, dont les légumes verts (*nogoo*)⁷⁴. En outre, quelqu'un qui mange trop de céréales est assimilé à un cochon, par les maîtresses des familles observées. Selon la mère du lutteur, la personne qui aime les farineux et en abuse aura un caractère semblable à la consistance de la pâte pétrie, et sera lent et mou dans tout ce qu'il entreprendra.

À l'ordinaire, les légumes ne constituent donc pas une catégorie culinaire appréciée et nourrissante. Quant aux farineux (*guril*), si les familles observées leur accordent une qualité et une importance, elle se limite à la consistance qu'ils apportent aux repas ordinaires. Dans le cadre des repas ordinaires quotidiens, les végétaux (farineux et légumes) sont mal considérés, et, en effet, les végétaux sont des aliments égalitaires distribués et consommés de manière indifférenciée. Par contre, dès lors qu'ils sont préparés et présentés dans le cadre d'un repas d'exception, sous une même forme qu'à l'ordinaire ou sous une autre forme, nous verrons que les farineux et les légumes ont une fonction autre que celle de rendre le plat consistant ou assaisonné. Et nous verrons notamment qu'en situation extraordinaire de revers de fête ils sont d'une grande importance et sont assimilés à une autre catégorie d'aliments que la leur.

En fait, les familles savent ce que sont les aliments et les classent hiérarchiquement, même si leur classement ne correspond plus aux pratiques. Nous comprenons donc que, dans une société où l'économie traditionnelle reposait entièrement sur l'élevage, et où l'élevage reste la principale activité économique, la

⁷⁴ La future femme du lutteur provoque un éclat de rire général sur le campement en m'expliquant que les consommateurs de légumes « deviennent verts » (*nogoorox*).

viande continue d'être l'aliment qui « nourrit », tandis que les familles consomment d'autres aliments – et que les marchés sont approvisionnés en céréales, en légumes et en fruits qui sont cultivés localement et importés.

3) Boire de la soupe, boire du thé, boire des boissons alcooliques

Les familles mangent de la viande pour se nourrir. Nous avons vu que les légumes et les farineux ne possèdent pas la propriété de « nourrir » pour vivre. Par contre, selon la mère du lutteur et « notre » grand-mère, le bouillon gras de la soupe est « nourrissant » (*šim*), puisqu'il est imprégné du gras de la viande bouillie. D'ailleurs la soupe se « mange », les aliments qui la composent sont mâchés, et elle se boit, son bouillon est aspiré et bu. Un bol de bouillon gras peut constituer à lui seul un véritable repas qui rassasie.

Selon mes deux informatrices privilégiées, des boissons peuvent « nourrir » et faire repas. Ainsi, nous l'avons vu, le thé est dit « bu » ou « mangé ». En fait, le thé est bu quand il entre dans la composition du repas, repas ordinaire qui commence et finit toujours par l'absorption d'un ou plusieurs bols de thé. D'autres aliments liquides ou peu consistants ont cette même propriété « nourrissante » : le yaourt, le thé au lait auquel on a ajouté de la peau crémeuse de lait ou du « beurre jaune », donc des « aliments blancs » gras. La grand-mère de Mörön consomme son petit bol de yaourt (*tarag*) en « léchant » le yaourt, du verbe *doloox* « lécher ». En fait le yaourt n'est pas léché, mais lapé. Le bol terminé est enfin intégralement et réellement léché. Si manger ne peut pas se dire « lécher », lécher est une manière de consommer ou de boire un aliment liquide ou d'une consistance plus ou moins liquide et une manière de signifier que l'aliment est consommé entièrement.

Par contre, des boissons ne peuvent en aucun cas être consommées léchées et le bol les contenant ne doit pas être léché : les alcools de lait. En effet, avant une compétition, le lutteur se nourrit d'une dizaine de grands bols individuels de lait de jument fermenté (*ajrag*), considérant que cette boisson est « nourrissante » et apporte force et vitalité. Cependant, le dernier bol d'alcool, s'il est presque entièrement vidé, n'est pas léché et il n'est pas considéré comme étant vide. Quant à l'alcool de lait distillé (*arxi*), il est généralement consommé avant un repas ou en dehors d'un repas, en quantité généralement raisonnable, et il n'est pas considéré par nos familles comme pouvant faire repas. Il ne saurait être absorbé quotidiennement car, bien qu'il soit une boisson « nourrissante », c'est une boisson

alcoolique d'un degré bien plus élevé que l'*ajrag*, ainsi que nous le verrons. Enfin, l'alcool de lait distillé est bu, éventuellement aspiré, comme l'est la soupe, mais nous n'avons jamais vu qu'il était léché ; quant au dernier bol individuel bu et vidé de son contenu d'*arxi*, il ne semble pas léché non plus. Lécher le bol d'*ajrag* ou d'*arxi* reviendrait à signifier qu'il n'y a plus d'*arxi*, c'est-à-dire que c'est la fin de la prospérité et de l'abondance donc du bonheur. Lécher le bol d'alcool de lait distillé est inconcevable parce que ce geste porterait malheur aux hôtes. Le mode léché de consommation semble donc être réservé aux bols qui ont contenu des aliments gras et de consistance plus ou moins liquide qui doivent nécessairement, non pas être simplement goûtés, ni même ne surtout pas être terminés, mais au contraire entièrement consommés. Il ne doit donc pas rester une goutte des « aliments blancs » gras, tandis qu'il doit rester un fond des « aliments blancs » alcooliques. De même que pour les aliments blancs gras, les doigts imprégnés de graisse après une consommation de gros raviolis-vapeur ou des gros beignets sont toujours « léchés » – concrètement sucés. Sont donc léchés, les bols de yaourt, de thé au lait avec du beurre ou un autre produit laitier gras ajouté, de bouillon gras de la soupe. Quant aux aliments « léchés », ce sont davantage des aliments de consistance plus solide que liquide, servis avec une cuiller à soupe, tels que le yaourt et la bouillie de laitages et de céréales. Et ils sont lapés soit dans un bol, soit directement dans le creux de la main droite, ce qui implique dans ce dernier cas, soit de ne manger qu'une petite quantité de yaourt ou de bouillie, soit de se resservir.

4) Le modèle fondamental du repas

Si nous nous référons aux études de S. W. Mintz (1985, 2001), nous savons que le modèle du repas des anciennes sociétés rurales, cultivatrices de céréales, est fondé sur un centre ou « noyau » à base de féculent au goût généralement neutre accompagné d'une « périphérie » composée de plats sapides. En fait, le « *core-fringe-pattern* » de l'auteur est devenu un « *core-fringe-legume-pattern* », quand celui-ci a constaté que, dans les anciennes sociétés agraires, la base de féculent est toujours accompagnée de légumes.

a) Le modèle mongol du repas ordinaire « typique »

Le modèle mongol du repas n'a pas pour « centre » ou aliment de base⁷⁵ un farineux, comme c'est le cas notamment dans les cultures agricoles d'Afrique et d'Asie du Sud-Est⁷⁶. La Mongolie fait partie des exceptions qui n'entrent justement pas dans le schéma théorique de S.W. Mintz, puisque la société mongole est une société d'éleveurs – les autres exceptions étant les sociétés dont l'économie repose sur la chasse, la cueillette et la pêche. Le modèle de repas de base est en effet en Mongolie nécessairement autre puisque les Mongols sont non seulement des éleveurs nomades et qu'ils ne sont traditionnellement pas des cultivateurs. Et nous avons vu que même si l'alimentation ne repose plus uniquement sur le lacté et le carné, au niveau des représentations les « aliments blancs » et les « aliments bruns-gris » demeurent les aliments qui « nourrissent », tandis que dans la pratique des pâtes donnent de la consistance aux repas. L'écart entre les discours, les croyances et les pratiques est intéressant : il met en évidence que le changement progressif de régime alimentaire d'une société ne modifie pas aussi simplement et aussi rapidement les considérations et la classification des aliments.

Aujourd'hui, le modèle du repas mongol ordinaire « typique » est donc une soupe à base de viande, et non pas (plus) simplement de la viande bouillie comme c'était le cas au XIII^e siècle ainsi que nous le verrons. Ce que les familles ajoutent à la viande dans la soupe n'entre pas en considération, puisqu'elles peuvent finalement faire un repas d'une soupe de viande sans pâtes et sans morceaux de légumes.

b) La soupe (de viande)

Le terme *šöl* désigne une soupe à base de viande dont la partie liquide est un bouillon obtenu en faisant cuire de la viande. La soupe mongole *šöl* ordinaire « typique » est donc une soupe de viande, sans qu'il soit nécessaire de préciser la présence de la viande par le terme *max* la désignant⁷⁷. Le bouillon, de manière générale, est appelé « soupe limpide » (*tungalag šöl*), mais il est plus couramment

⁷⁵ Selon le lexique de l'alimentation de F. Cousin et S. Monzon (1992), il existe deux catégories d'aliments : l'aliment de base et l'aliment de disette. L'un assure la plus grande part de la ration consommée, l'autre est consommé en période de soudure ou de famine.

⁷⁶ Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin Fr. (1996), Krowolski N. et Simon-Barouh I. (1993).

⁷⁷ D'ailleurs, dans l'*Histoire secrète des Mongols* (M.-D. Even et R. Pop, 1994 : 312 note 63), le terme *sölen*, qui désigne la soupe de viande ou le bouillon, désigne aussi par euphémisme le mouton destiné à être abattu pour la consommation.

désigné par le terme *šūūs* qui s'applique aussi au mouton entier abattu pour la consommation - nous l'étudierons en détail en analysant le repas de fête périodique du Mois blanc. Dans ce cas, ce mot qualifie le jus qui s'écoule de la viande à la cuisson. On emploie l'adjectif noir pour appeler une soupe sans adjonction d'un autre aliment que la viande (*xar šöl*). Selon R. Hamayon (1978), la désignation noire (*xar*) pour qualifier des aliments indiquerait une qualité inférieure ou des aliments insuffisamment élaborés pour être intégrés tels quels dans une préparation culinaire, comme par exemple le « millet noir » qui est du millet non décortiqué. Mais l'adjectif noir peut aussi signifier que l'aliment est présenté et consommé seul, sans mélange, sans ajout d'un autre aliment. Ainsi, du « thé noir » est communément du thé sans lait.

La soupe ordinaire « typique », faite à la base de bouillon de viande salé, contient généralement un oignon haché, doré dans la marmite sans matière grasse avant que l'eau ne soit versée. Le bouillon (*šūūs*) de la soupe (*šöl*) est toujours gras du fait des morceaux gras de viande et des morceaux de gras dur (*öõx*) ajoutés.

c) La soupe ou le plat unique et central du repas

L'étude de la préparation et de la consommation montre comment les aliments sont consommés dans le cadre d'un repas ordinaire quotidien, et avec, l'ordre dans lequel les repas journaliers se succèdent. Le modèle du repas ordinaire quotidien « typique » apparaît pleinement sous une forme élémentaire quasi immuable [**thé-soupe-thé**], que le plat unique, la soupe, soit précédé ou non de la consommation de morceaux de viande avec os. La consommation des seuls morceaux de viande avec os ne suffit en effet pas à rassasier, et, ainsi que nous le verrons, elle est généralement suivie de l'ingestion de la soupe cuite dans le bouillon de cuisson des os. Nous constaterons également que le plat de boudins de sang et d'abats, quand il n'est pas suivi d'une consommation d'une soupe, est toujours accompagné de l'ingestion d'un ou de plusieurs bols de leur bouillon de cuisson, bouillon utilisé au préalable comme assaisonnement des boudins de sang et des abats.

La soupe constitue donc, ainsi que nous l'avons démontré, le mets élémentaire du repas ordinaire quotidien « typique »⁷⁸, et le thé, ou sa variante le thé au lait,

⁷⁸ Et il semble que pour l'empereur à la cour des Yuan, le repas consistait déjà également en une soupe à base de viande de mouton (M.-D. Even et R. Pop, 1994). Aux XIIIe et XIVe siècles, si en Mongolie le peuple mangeait de la viande bouillie, à la capitale de l'Empire installée en Chine, les

constitue la boisson ordinaire quotidienne « typique ». Un repas commence nécessairement et se termine obligatoirement par un bol de thé. La soupe se révèle alors être l'unique plat d'aliments solides et le plat central du repas ordinaire « typique ». La structure du repas suit toujours ce même ordre de consommation : boisson [liquide] - plat central [consistant plus ou moins liquide] - boisson [liquide], et le modèle du repas mongol ordinaire « typique » se résume donc à une consommation de **[thé-soupe-thé]**. De ce modèle dégagé, nous comprenons tous les autres modèles de repas comme une extension ou un enrichissement de la soupe ordinaire « typique » et du thé de base, ainsi le modèle de repas **[thé blanchi-soupe avec des pâtes-thé blanchi]** n'est rien d'autre qu'une extension du modèle de base **[thé (noir)-soupe (noire)-thé (noir)]**⁷⁹ ou **[thé-soupe-thé]**.

Désormais, lorsque nous ferons référence au **modèle du repas ordinaire quotidien « typique »**, nous utiliserons la formule suivante, **[thé-soupe-thé]**. Le modèle consiste en une base (dont nous avons mis en évidence l'organisation interne) qui, nous souhaitons le démontrer, structure l'ensemble des pratiques alimentaires.

En Mongolie, le repas quotidien est donc fondé sur un plat qui est une soupe. La soupe est aujourd'hui un plat complet, puisqu'il comporte de la viande qui « nourrit », des pâtes alimentaires « qui consolident » et des légumes « qui donnent du goût ». Et, la viande, même présente en petite quantité, reste l'aliment qui « nourrit », qui donne le sentiment d'avoir mangé et d'être rassasié. Très souvent, les aînés d'un foyer, comme leurs visiteurs, terminent leur repas en disant qu'ils sont « rassasiés » (*cadsan*) pour signifier qu'il n'est plus nécessaire de les resservir. Cette formule, qui est certes une formule de politesse, illustre justement l'importance pour les Mongols d'avoir le sentiment d'avoir pris un repas qui « nourrit », puisque les Mongols ne sont rassasiés que s'ils ont consommé un plat et ou une boisson « nourrissants ».

d) Des pratiques alimentaires « structurées »

Nous posons en principe que la mise en évidence et l'étude du modèle du repas ordinaire « typique » vont nous permettre de comprendre de quelle manière

seigneurs mongols mangeaient un repas avec une base de soupe de viande de mouton, (cf. annexe 2 p : 507).

⁷⁹ Nous rappelons que le qualificatif « noir » signifie que rien n'a été ajouté : le thé noir est sans adjonction de lait et la soupe noire ne comporte que de la viande.

les pratiques alimentaires structurent la réalité sociale des familles mongoles. En fait, le modèle du repas de base est compris comme une base organisationnelle, ordonnatrice, inhérente à l'organisation et au fonctionnement du foyer domestique, de la famille et de la société. À partir du modèle du repas ordinaire quotidien « typique », nous analyserons le système alimentaire mongol au centre duquel se trouve le partage alimentaire sous toutes ses formes, c'est-à-dire au quotidien, en situation d'hospitalité, mais aussi en situation de fête et en situation extra-ordinaire, heureuse ou malheureuse. Nous montrerons comment le modèle du repas se trouve au quotidien sous sa forme la plus basique ou élémentaire, tandis qu'il se retrouve sous des formes plus élaborées en situation d'hospitalité et en situation de fête périodique et sous des formes complexifiées dans des situations extra-ordinaires. Autour et sur le modèle du repas se greffent des pratiques alimentaires de consommation d'aliments et d'utilisations d'aliments spécifiques, sous forme d'offrandes ritualisées ou rituelles selon les contextes. Sans la présentation du modèle du repas de base, il n'est pas possible de saisir les pratiques alimentaires dans leur intégralité et dans leur essentialité. Cependant, la mise en évidence du modèle du repas, et celle du système alimentaire qui va suivre, ne suffiront pas à l'analyse.

5) Un système à trois repas par jour

En Mongolie, dans les centres urbains ou en milieu rural, été comme hiver, les repas (*xool*) d'une journée ordinaire sont généralement au nombre de trois : le petit-déjeuner ou le « repas du matin » (*öglöönij xool*), déjeuner ou le « repas du midi » (*üdiijn xool*) et le dîner ou « le repas du soir » (*orojn xool*).

Le « repas du matin »

Le repas matinal se consomme au lever du soleil sur le campement, et ceci généralement une heure avant le départ pour l'école ou le travail chez les parents du lutteur, après la première traite du matin chez les foyers du campement de la future femme du lutteur. Le repas matinal est composé au minimum d'un thé. Il est désigné alors par le terme « thé » (*caj*) ou par l'expression « thé du matin » (*öglöönij caj*). Le thé peut être « noir » (*xar*), c'est-à-dire sans adjonction de lait, chez les parents du lutteur comme chez beaucoup d'autres foyers sédentaires urbains, ou « avec du lait » (*süütej caj*) chez la future femme du lutteur comme chez tous les éleveurs

nomades. Cependant d'autres foyers sédentaires qui n'élèvent pas de bétail ajoutent parfois du lait pasteurisé, du lait fraîchement traité ou du lait en poudre dans leur thé. « Notre » grand-mère plonge dans son premier thé matinal les restes de la veille, des pâtes, des gros raviolis-vapeur coupés en deux⁸⁰. L'été, « notre » grand-mère enrichit son thé au lait de peau crémeuse de lait (*öröm*) et de « beurre jaune » (*šar tos*). Au mieux, le thé du matin est accompagné de la consommation de morceaux de gâteaux industriels (*göőxij*) ou de petits beignets (*boorcog*).

Chez les parents du lutteur, il ne reste jamais de nourriture à tremper ou à plonger dans le thé du matin. Les restes de la veille sont systématiquement jetés le soir même aux chiens dans la cour d'habitation. Le samedi ou le dimanche matin, le petit-déjeuner se prend plus tard, vers dix heures. Le thé est alors accompagné de tranches de pain industriel (*talx*) beurrées de beurre industriel (*maslo*) et saupoudrées de sucre en poudre (*elsen čixer*). Ce menu n'étant jamais prévu, les aliments sont achetés le matin même dans le magasin d'alimentation générale situé dans la rue derrière la yourte. Ce repas du matin a un caractère de fête. Y. Verdier (1966) constate que le dimanche, chez les Bas-normands, se situe entre l'ordinaire et la fête. Quand la famille du lutteur mange un tel repas pour commencer la journée, elle mange nécessairement un plat à caractère festif, puisque le petit déjeuner comporte un mets rare (le pain) agrémenté d'un condiment rare (le sucre en poudre) ; le beurre est également rarement consommé dans le cadre d'un repas ordinaire chez les parents du lutteur.

Le petit-déjeuner se consomme rapidement chez « notre » grand-mère, qui, tout en buvant, fait des allers-retours entre le dehors et l'intérieur, continuant ses activités. Il en est de même chez les parents du lutteur qui pressent leurs deux plus jeunes enfants pour qu'ils n'arrivent pas en retard à l'école. Par contre, le petit-déjeuner du samedi ou du dimanche, lorsqu'il se compose d'un thé et d'une tartine de pain, dure souvent une bonne heure pendant laquelle le père de famille et le lutteur jouent aux échecs et discutent de leur chiffre d'affaire de la semaine écoulée. Ainsi, tant dans le type de nourritures consommées que dans le temps consacré à la consommation du repas, ce « repas du matin » de week-end s'apparente parfois à un repas d'exception sans pour autant s'y assimiler, puisqu'il ne célèbre aucun événement et

⁸⁰ Jamais les restes ne m'ont été donnés, même lorsque je fus complètement « intégrée ».

qu'il ne se déroule pas dans le cadre d'un grand rituel social, périodique ou d'exception.

Le « repas du midi »

Le « repas du midi » se prend généralement entre douze et treize heures. Les enfants étant à l'école, le lutteur au gymnase, les parents du lutteur consomment ce repas du midi entre eux ou chez des amis. Sur le campement de la future femme du lutteur, le « repas du midi » se consomme en famille lorsque les pères de famille rentrent des pâturages - scénario qui correspond généralement à la saison hivernale -, entre les maîtresses de maison et les enfants lorsque les pères restent sur les pâturages – scénario correspondant davantage à la saison estivale où le temps clément permet de rester un temps prolongé hors de la yourte. Été comme hiver, les hommes du campement ne partent jamais rejoindre leur bétail sans emporter dans la poche intérieure blousante (*övör*) de leur manteau (*deel*) quelques fromages séchés considérés comme étant très nourrissants. Le « repas du midi » (*üdiijn xool*) peut également se désigner par l'expression « repas du jour » (*ödriijn xool*). En été, cette expression désigne pour le père et la mère du lutteur le seul repas solide des journées très chaudes scandées par de nombreuses prises de boissons. Cet unique repas journalier d'été est généralement consommé entre quinze et dix-sept heures, décalé donc par rapport à l'habitude.

Le « repas du soir »

Si les parents du lutteur étaient régulièrement absents le midi, leur soirée était consacrée à la famille restreinte. Selon la mère du lutteur, le repas vespéral doit réunir tous les membres du foyer. La sœur cadette du lutteur est chargée de la préparation du « repas du soir ». Ainsi, lorsqu'elle rentre de l'école, elle se lave les mains pendant que son petit frère casse du charbon dans la cour d'habitation pour qu'elle puisse cuisiner. Le feu est ravivé, la sœur du lutteur, après s'être à nouveau lavé les mains, prépare le « repas du soir », généralement à l'est ou au sud-est de la yourte. La planche de travail pour la pâte, qui est également la planche à découper les aliments, est posée sur le sol ou éventuellement sur le lit du lutteur situé à l'est de la yourte - la jeune fille se place alors au pied du lit, la tête du lit étant réservée aux

affaires personnelles du lutteur⁸¹. Lorsque la jeune fille oublie, pour une raison ou une autre, de préparer le dîner, elle doit faire en sorte que le repas soit prêt à l'arrivée du père et du lutteur. Une fois, en plein hiver, un feuilleton télévisé japonais ayant tellement capté l'attention de la sœur et de la mère du lutteur, le repas du soir n'a pas été prêt. Le père du lutteur, en colère, rappela que le lutteur doit toujours être honoré et rassasié d'un bon « repas du soir ». La lutte est un sport national, un jeu traditionnel honorifique, mais seuls les plus grands lutteurs professionnels vivent de la lutte. Si le lutteur ne vit pas de la lutte⁸², il est néanmoins un lutteur et il occupe de fait au sein de sa famille une position particulière, celle d'aîné. Ses cadets doivent donc l'honorer à chacune de ses entrées sous la yourte et cela consiste, en premier lieu, en un repas servi dans l'immédiat.

Si chaque foyer consomme le « repas du soir » dans sa propre yourte, le repas terminé, chacun circule d'une yourte à l'autre pour boire un dernier bol de thé avant de se coucher. C'est l'occasion de raconter sa journée, d'évoquer la rudesse de l'hiver, l'état de santé du bétail, pour les femmes de raconter leur journée au campement, pour les hommes, qui mènent les troupeaux sur les pâturages, de raconter leurs visites dans les autres yourtes et de rapporter des nouvelles.

Les repas sont au nombre de trois par jour et il est de coutume, après le premier service, de se servir au moins deux fois. La mère du lutteur explique que pour être rassasié il faut ingérer au minimum trois bols de nourriture qui « nourrit », donc trois bols de soupe. Ce même chiffre faste, trois, se retrouve dans la consommation des autres nourritures, tels que les raviolis qui se consomment par multiple de trois⁸³.

⁸¹ Sur le cadre de la tête du lit, peuvent reposer uniquement les vêtements du haut du corps, à partir de la ceinture jusqu'à la tête. Mais le chapeau et la ceinture du lutteur sont généralement posés sur son *deel* soigneusement plié selon des règles précises, le tout rangé sur l'autel domestique, au nord-ouest de la yourte. Les vêtements sous la ceinture sont déposés sur le cadre du pied du lit. Placer les bas en haut reviendrait à marcher sur la tête des divinités.

⁸² Il reçoit cependant un petit salaire quand il est employé comme commentateur d'une compétition de lutte.

⁸³ La consommation des repas était, les premières semaines, un moment très délicat et difficile pour mon estomac. J'étais rassasiée d'un rien et mes joues, que la mère du lutteur trouvait creuses, inquiétaient beaucoup. La pâleur de ma peau à l'évidence laissait penser que je ne me nourrissais pas assez. Je devais manger autant que les cadets du lutteur pour ne pas offenser les parents du lutteur et pour ne pas attirer le malheur sur leur famille. En effet, on considère qu'une personne qui

V] La catégorisation des aliments

Nous proposons de considérer les catégories des aliments relevées sur le terrain au sein des foyers étudiés. Les trois grandes catégories sont le lait, la viande et les aliments à base de végétaux. À ces trois catégories d'aliments correspondent les catégories culinaires d'« aliments blancs » (*cagaan idee*), d'« aliments bruns-gris » (*bor idee*), et d'« aliments farine » (*guril idee*).

1) Les produits laitiers - Les « aliments blancs »

Le lait (*süü*) n'étant pas ordinairement bu cru, pour être considéré consommable, il doit subir une première ébullition qui le transforme alors en un « aliment blanc » (*cagaan idee*). Les « aliments blancs » ou produits laitiers sont dérivés du lait. Le lait provient sur « notre » campement des vaches pour les yourtes du campement permanent, des brebis et des chèvres pour les deux autres yourtes du campement d'hiver.

a) Les « aliments blancs » à partir du lait : processus de fabrication

Il n'est pas dans notre propos de répertorier tous les « aliments blancs » dérivés du lait dont on trouve une excellente description dans l'article sur les produits laitiers de J.-P. Accolas et Fr. Aubin (1975). Nous nous intéresserons ici à la mise en évidence de la chaîne technique des opérations de transformation du lait en différents dérivés. La même chaîne d'opérations techniques a pu être observée régulièrement sur le campement de la future femme du lutteur, et les foyers du campement ne fabriquent manifestement que les « aliments blancs » dont ils aiment le goût. Cela signifie qu'ils sélectionnent de fabriquer tel ou tel produit. La fabrication des produits laitiers est une opération importante, puisque les produits laitiers, abondants, blancs et gras ont un caractère faste qui détermine, conditionne le bonheur et la prospérité des familles. Ainsi, si l'on laisse choir une petite quantité de yaourt sur le sol de la yourte, équivalent à une perte de lait et avec de bonheur, il faut à trois reprises tremper son index droit dans le yaourt et se toucher le front. La maîtresse de maison récite alors une prière pour que le lait soit abondant cette année. Si le caractère faste des « aliments blancs » détermine le bonheur des

mange peu ne nourrit pas assez son âme. L'âme peut alors quitter son corps et se perdre, et le corps de fait en proie aux mauvais esprits. En outre, étant considérée comme un visiteur, j'avais droit à être traitée avec considération ; cela impliquait d'être bien nourrie.

familles, nous verrons que les « aliments brun-gris » ont une valeur sociologique que les « aliments blancs » ne possèdent pas.

b) La traite : le lait cru, matière première

La première étape consiste en la traite, du verbe traire *saax*, pour récupérer le lait (*saal'*). Les produits laitiers sont désignés par le générique *saal'* qui désigne également la traite et le lait qui n'a pas encore subi de chauffage. Le lait trait est la matière première, crue, qui selon « notre » grand-mère ne se boit qu'exceptionnellement tel quel, notamment en cas de maladies particulières⁸⁴ de la gorge et de la peau. Ces propos s'accordent avec les données que R. Hamayon relevait sur le terrain dans les années soixante, soixante-dix : « Le lait est toujours bouilli au préalable », « Tout au plus recommande-t-on au tuberculeux de boire trois jours au pis d'une vache rousse », (1975 : 110).

La mère du lutteur soigne les maux de gorge avec du lait qui a bouilli ou du yaourt chaud. Quand le mal persiste, elle donne à boire toute une série de décoctions diverses⁸⁵. Pour les maux de ventre, signe que l'on a pris froid, il en est de même : la mère du lutteur et « notre » grand-mère proposent d'ingérer du yaourt sucré, une bouillie de riz sucrée ou du fromage frais (*bjaslag*)⁸⁶.

Les maîtresses de maison, aidées ou non de leur fille, traient tôt le matin pendant que l'eau du thé du « repas du matin » bout. Pour traire, la femme s'assied sur un petit tabouret qu'elle sort de la yourte. Elle fixe entre ses genoux le seau en fer réservé à la traite. Quand la vache ne se laisse pas traire facilement, elle l'attache à l'enclos près des veaux. Si le veau ne tient plus en place et que le lait ne sort plus des pis, « notre » grand-mère arrête alors la traite, sort le veau de l'enclos et le laisse téter un court instant pour provoquer une montée de lait. Elle reprend et termine la traite en laissant le veau attaché près de sa mère. Au moment de la traite matinale, les hommes du campement commencent à mener les troupeaux sur les pâturages. Le soir, la traite commence quand les hommes ramènent les troupeaux. Les

⁸⁴ Cf. l'article de I. Bianquis-Gasser (1997) qui étudie les « aliments blancs » dans leurs utilisations thérapeutiques, notamment l'ingestion de lait cru de vache rousse.

⁸⁵ Notamment de l'eau portée à ébullition tiédie mêlée de gros sel. En dernier recours, elle propose son urine ou celle de son fils, les signes astrologiques devant correspondre pour que le mal de gorge guérisse.

⁸⁶ Si le mal ne passe pas, il faut ingérer alors une eau bouillie, puis tiédie, additionnée de gros sel et du sucre en poudre et se bander le ventre, la taille et les hanches avec des écharpes pour se protéger du froid.

hommes aident alors les femmes dans la traite en apportant et en maintenant les veaux et les agneaux le temps de la traite.

Le lait fraîchement traité de chaque vache est versé dans un ou plusieurs bidons de lait en aluminium ou seaux en plastique situés au nord-est de la yourte.

c) Le lait « bouilli », traitement premier du lait

La traite matinale terminée, un peu de lait du premier pot rempli est versé dans un bidon à lait plus petit et filtré par la grande-cuiller passoire (*šanaga šüür*), au fond de laquelle on place un tissu fin de coton blanc (*daavuu*). Le lait filtré, « purifié » notamment des brindilles et poussières, est versé dans le thé matinal, qui frémit et qui est alors aéré avec la grande-cuiller (*šanaga*). « Le repas du matin » terminé, l'on procède au filtrage du lait de la traite du matin auquel est ajouté le lait cru de la traite de la veille au soir, stocké dans des seaux et des bidons à lait au nord-est et au sud-ouest de la yourte. Le lait filtré est alors chauffé dans la marmite.

L'opération de chauffage du lait, qui correspond à une pasteurisation, dure vingt-cinq minutes, pendant lesquelles il faut alterner feu fort et feu moyen⁸⁷. Le lait, pour être consommé, doit au préalable être « bouilli » (*bucalax*), et en fait le lait n'est chauffé qu'à une température qui se rapproche de celle de l'ébullition. Plongé dans l'eau frémissante du thé, le lait est considéré comme « cuit », « bouilli ». Le lait qui a été chauffé au moins une fois est désigné par « notre » grand-mère par le terme *süü*, qui désigne le lait cuit prêt à être consommé.

d) Les crèmes du lait, produits de base gras, et leurs dérivés gras

La maîtresse de maison remue de temps à autre le lait avec la grande-cuiller (*šanaga*) pour fabriquer de la peau crémeuse de lait (*öröm*) (cf. photos n°17 à 20 annexe 9 p : 536). Dans un premier temps, elle maintient le feu à une température élevée. Les dernières impuretés remontent à la surface et sont enlevées avec le dos de la grande-cuiller, les impuretés mouillées par le lait adhérant au dos de la cuiller. Le lait cuit dans la marmite, sous l'action du feu. L'opération de chauffage du lait est alors désignée par les verbes bouillir (*bucalax*) ou cuire (*tülex*). Un petit bol d'eau est parfois ajouté au lait remué pour homogénéiser le mélange. Quand le lait commence

⁸⁷ La pasteurisation consiste à chauffer le lait pendant 15-20 secondes à 85°C, puis à le refroidir. Pour la stérilisation, la température du chauffage s'élève à 115° pendant le même temps. La mention UHT (Ultra Haute Température) concerne le lait chauffé à 140°C. Plus la température est élevée, plus les germes sont détruits et plus le lait se conserve longtemps.

à bouillir (*buca/gax*), la maîtresse de maison diminue l'intensité du feu (*zamaraax*) et sort vider le tiroir de cendres à l'extérieur de la yourte. Le feu doit être très bas pour aérer le lait. Le verbe *samrax* désigne l'acte d'aérer le lait, qui consiste concrètement à plonger délicatement la grande-cuiller de la main gauche dans le fond de la marmite, et à lever le lait un mètre au-dessus de la marmite en le laissant retomber au fur et à mesure que le bras se lève. Le lait retombe avec force, du versant droit de la grande-cuiller, dans la marmite remplie de lait, accomplissant la formation d'une mousse (*xöös*) à la surface de la marmite sur le lait qui se tiédir. La maîtresse de maison laisse alors cuire à feu très doux. L'importante masse de mousse de dix centimètres d'épaisseur tombe, du verbe *buux* « tomber ». Une fois la mousse tombée, il faut raviver le feu avec des petites bouses séchées qui vont prendre et se consumer plus rapidement, et à cet instant pas une goutte de lait ne doit sortir de la yourte sous peine que l'*öröm* ne soit pas bon. Pendant dix minutes, la mousse tombée se durcit sous l'effet de la cuisson et forme une peau crémeuse, qui a l'apparence d'une croûte. L'*öröm* se soulève un peu sous le lait qui reprend son ébullition.

La marmite est alors ôtée du feu et posée sur un anneau de fer prévu à cet effet sur le meuble de la cuisine ou sur le *tulga*. La marmite et son contenu reposent ainsi jusqu'au lendemain matin, moment où la maîtresse de maison procède alors à une opération délicate qui consiste à ôter le disque de peau crémeuse de lait (*öröm*). Avec le racloir, il faut faire le tour de la paroi de la marmite pour en détacher le disque. De ses mains préalablement lavées placées aux extrémités du diamètre, il faut saisir rapidement le disque qui se referme sur lui-même laissant la crème onctueuse (*cöcgij*) à l'intérieur et le côté en apparence rugueux, piqué et plus solide, à l'extérieur⁸⁸. Le demi disque est déposé sur un grand plateau chinois en aluminium. Quand le disque est ôté sans être replié sur lui-même, c'est pour en prélever la crème onctueuse sur le côté moelleux et la placer dans un bol avec la spatule. Le bol est rempli quand on a fabriqué dix disques d'*öröm*. En été, les seaux en plastique ou en fer au nord-est sont remplis du lait trait ; les marmites, posées sur des anneaux de fer sur le meuble de la cuisine ou posées au sol devant ledit meuble ou encore sur des trépieds au sud-ouest de la yourte, sont remplies de lait chauffé sur lequel

⁸⁸ A. Mostaert (1968) définit l'*öröm* comme « une crème de lait solidifiée par la cuisson » illustrant parfaitement l'état solide du produit.

repose une nuit l'*öröm* fabriqué. La maîtresse de maison passe la journée à aérer le lait préalablement filtré et à le chauffer pour fabriquer une grande quantité d'*öröm* pour la consommation courante estivale. En automne, quand le temps le permet, l'*öröm* est fabriqué en quantité et congelé en prévision de la fête du Mois blanc. L'*öröm* est très souvent consommé frais, mais on le laisse parfois fermenter ; l'*öröm* fermenté est alors désigné par le terme *zööxij*. En général, les traites sont au nombre de deux en hiver (aux aurores et au coucher du soleil), et de trois, quatre ou cinq pendant l'été.

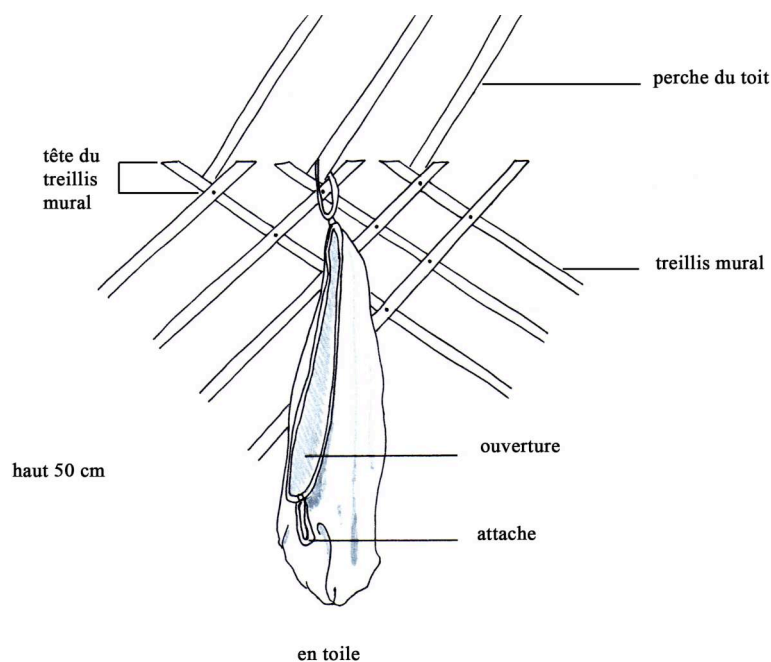
Le disque d'*öröm* ôté, « notre » grand-mère racle les parois de la marmite où le disque adhérait et mange directement sur le racloir (*xusuur*) ce qu'elle désigne par le terme *xusam*, du verbe *xusax* racler⁸⁹. Le *xusam* n'est autre que le lait ou l'*öröm* roussi sur les parois de la marmite que l'on racle pour le jeter ou le manger. Le lait qui figurait sous l'*öröm* est alors remis à chauffer [second chauffage du lait]. Il faut attendre que le lait devienne tiède (*büleen*) – on le goûte avec son doigt. Pendant ce temps, on mélange dans la grande-cuiller quatre cuillers à soupe d'ancien yaourt (*tarag*) avec un peu de lait. Le mélange qui constitue un ferment lactique (*targijn xöröngö*), littéralement « ferment du yaourt », est versé dans la marmite de lait tiède. Le verbe *esex*, *isex* désigne l'acte de fermenter et ce qui est fermenté est désigné par le terme *esgel*. Sur la même racine, la levure est désignée par le terme *esgüür/isgüür*. Le lait est alors remué et aéré trente fois à feu moyen (cf. photo n°21 annexe 9 p : 537). Le lait chauffé,ensemencé avec un ferment, aéré et réparti dans des seaux en plastique, suit une incubation pendant laquelle le produit se refroidit, puis une coagulation au cours de laquelle le produit se solidifie. Au bout de cinq à sept heures, selon « notre » grand-mère, le mélange donne un « beau yaourt ». Le yaourt formé doit être conservé dans des récipients fermés. « Notre » grand-mère place en général un torchon fixé au moyen d'une ficelle ou pose un couvercle de casserole, une planche en bois pour mettre le yaourt à l'abri de l'air, de la lumière, de la poussière et des mouches.

⁸⁹ A. Mostaert (1968) traduit le terme *xusam* par « gratin » et le *süü xusam* est un « gratin de lait ».

e) Le caillé, base de tous les fromages frais et séchés

Si une partie du lait donne, comme nous venons de le voir, du yaourt (*tarag*), une autre partie du lait est chauffée une troisième fois. Le lait chauffé, qui coagule sous l'effet d'un ferment lactique ajouté⁹⁰, donne un caillé (*eedem*) qui peut servir de matière première à la fabrication de tous les fromages. La maîtresse de maison place le caillé dans un sachet oblong en toile blanche (*taarcag*) fermé par deux attaches en toile⁹¹ qui permettent de suspendre le sachet à une tête du treillis mural ou à une perche du toit de la yourte (cf. dessin ci-dessous).

Le sachet oblong d'égouttage du caillé



Le sachet oblong est suspendu indifféremment au sud-est ou au sud-ouest, près de la porte. Le caillé est ainsi égoutté, du verbe égoutter *šüürex*. L'égouttage consiste à extraire le caillé et à expulser l'eau qui le compose. Le liquide qui coule du torchon est récupéré dans un récipient : cette « eau jaune » (*šar us*) est le lactosérum. Le fromage enfermé dans le torchon est un fromage frais égoutté (*aarc*). L'*aarc* s'égoutte dans un même sachet oblong (*taarcag*). À partir de l'*aarc* égoutté, on

⁹⁰ Généralement du vieux *tarag*.

⁹¹ Selon A. Mostaert (1968), le terme *sanxug* désigne chez les Ordos un sachet oblong pour conserver les fromages séchés et l'*aarc*.

fabrique des fromages que l'on fait sécher. Le fromage égoutté et ayant pris la forme d'un fuseau est découpé en tranches rondes ou ovales, au moyen d'un fil de coton fin tendu entre les mains, au-dessus d'une grande planche en bois. Les *aaruul* ronds ou ovales (selon la forme du moule) sont déposés sur la planche et sont laissés reposer plusieurs jours ou plusieurs semaines sur le toit de la yourte pour sécher (cf. photos n°24 et 25 annexe 9 p : 538). Le fromage peut également être façonné au moment de l'égouttage, de sorte à être coupé en tranches (*xuruud*) carrées ou rectangulaires. Les fromages séchés sont stockés dans un sac de toile, dans l'entrepôt extérieur. Le fromage peut également être forcé à travers les trous d'une passoire pour obtenir des gros filaments, qui sécheront de la même manière au soleil et au vent, sur le toit de la yourte ou encore sur un chariot. Les fromages séchés peuvent être additionnés de sel ou de sucre et, selon qu'ils ont été fabriqués à partir de divers laits fermentés, ils sont plus ou moins gras, plus ou moins épais (de un à deux centimètres d'épaisseur), ils ont une couleur blanche ou jaune et une texture tendre ou friable.

Le caillé (*eedem*) peut également être placé dans un torchon et « pressé » (*šaxax*) entre une planche en bois et une planche à découper en fer (cf. photos n°22 et 23 annexe 9 p : 537). Au bout de quelques heures, on obtient un « beau fromage frais » que l'on recouvre d'un tissu pour le protéger de la poussière et de la lumière. La part rectangulaire de fromage (*bjaslag*) obtenu peut être consommé frais ou séché. Le *bjaslag* peut également être fait à partir de lait coagulé dans lequel on ajoute un peu d'eau jaune (*šar us*). Parfois la maîtresse de maison prolonge le chauffage du caillé et obtient un produit d'un jaune plus prononcé (dû à la caramélisation par le chauffage prolongé) égoutté et séché (*eezgij*) qui s'effrite facilement. L'*eezgij* est souvent consommé sous forme de filaments ou brins de un à deux centimètres de diamètre et de trois à cinq centimètres de longueur.

f) Le beurre, produit de base gras dérivé du lait bouilli

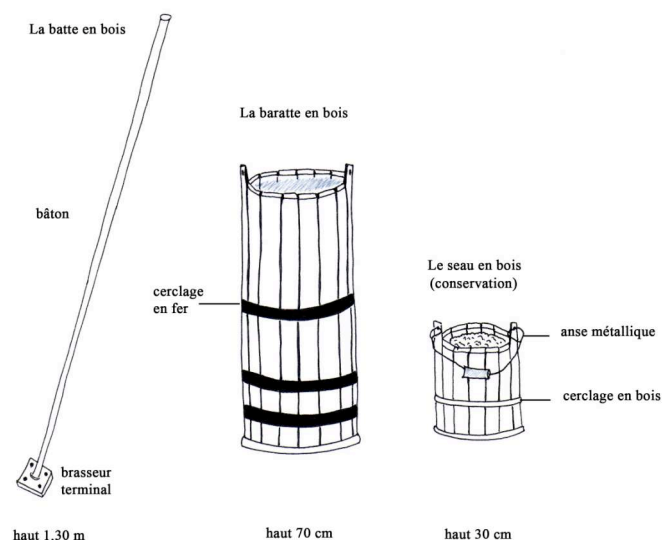
Pour la fabrication du « beurre jaune » (*šar tos*), qui est un beurre consommé rance, la maîtresse de maison procède au barattage du lait qui a subi un chauffage, auquel elle a ajouté trois cuillers à soupe de « beurre jaune » ancien, et qui a refroidi une nuit. Le matin, une épaisse couche de crème (*zööxij*)⁹² est séparée et repose au-

⁹² Cette crème est désignée par « ma » grand-mère par le même terme qui désigne la crème onctueuse sous le disque d'*öröm*.

dessus du lait écrémé. La maturation fait apparaître des morceaux de beurre. Le beurre s'obtient alors par concentration de la matière grasse de la crème du lait au moyen d'une batte : la crème de beurre est agitée et est passée (*süvlex*) par les trous dont est pourvu le brasseur de la batte. L'opération du barattage donne des grains de beurre que la maîtresse de maison récupère, presse entre ses mains pour en extraire le restant de crème pour ensuite les placer dans un petit seau en bois. Le seau en bois de stockage du « beurre jaune » de « notre » grand-mère mesure 30 centimètres de hauteur, avec un cerclage en bois au premier tiers ; il est équipé d'une anse métallique et se ferme au moyen d'un couvercle de bidon à lait ou de casserole. Entre le seau à beurre et le couvercle, un tissu est placé pour enfermer hermétiquement le beurre une fois rance. Le beurre est souvent préparé en petite quantité. À la fin de l'automne, une panse de bœuf est cependant nécessairement remplie de « beurre jaune » pour le conserver congelé jusqu'à la célébration de la fête du Mois blanc.

La séparation du beurre est désignée par « notre » grand-mère par le verbe *unax* « tomber ». Le beurre est fabriqué au sud-ouest de la yourte temporaire pour ne pas encombrer la yourte d'habitation. Traditionnellement, le beurre était battu dans une outre en peau (*xöxüür*)⁹³ suspendue au sud-ouest de la yourte. Si le beurre et le lait de jument fermenté sont encore généralement barattés dans une outre en peau (de bœuf), « notre » grand-mère possède une baratte en bois. (cf. dessin ci-dessous)

L'instrument et les récipients de fabrication du beurre



⁹³ Selon A. Mostaert (1968), chez les Ordos, la baratte (*xöxüür*) consiste en un vase dans lequel on trait et on baratte. La baratte est alors en cuir de bœuf.

Cette baratte verticale consiste en un baril droit en bois haut de 70 centimètres, avec un cerclage en fer au milieu et deux autres cerclages en fer en bas. La batte à beurre (*bülüür*) est un grand bâton en bois de 1,30 mètre auquel le maître de maison de la deuxième yourte du campement a fixé un carré plat de bois dont les quatre coins sont troués. L'extrémité carrée de la batte est en fait le brasseur terminal qui permet d'agiter la crème⁹⁴. Cette batte à beurre est littéralement « la batte en bois carrée » (*dörvölžin modon bülüür*). Si « ma » grand-mère s'obstine à se servir de cette baratte en bois, elle possède également pour battre le lait un baril en plastique bleu fermé par un couvercle rouge et des anses grises, dont se servent sa sœur cadette et la maîtresse de la seconde yourte. Les deux autres yourtes du campement d'hiver partagent également une baratte en plastique blanc, qui est plus haute.

À partir du lait battu ou babeurre (*cagaa*), on fabrique encore du fromage sur le même principe que celui évoqué plus avant. Le lait est donc recuit. Sur le fond de la marmite, on récupère du *xusam*, résidu raclé, qu'on donne cette fois aux chiens.

g) Les boissons dérivées du lait : la fermentation et la distillation du lait

Le campement de la future femme du lutteur ne possède plus de jument, mais uniquement des chevaux de monte. Ainsi, les techniques de fabrication de l'alcool de lait fermenté ou *ajrag* n'ont pas pu être observées, car selon « notre » grand-mère le véritable *ajrag* est fait à partir de lait de jument. À Öndörxaan, les parents du lutteur achètent du lait de jument fermenté qui provient de la production industrielle d'une laiterie du centre ou d'un éleveur du centre qui vend sa production sur le marché couvert. Quoi qu'il en soit, le lait de jument est conditionné dans des sachets en plastique. Cependant, sur le marché, à l'occasion de la fête nationale du Naadam, la mère du lutteur privilégie l'*ajrag* fabriqué artisanalement par des éleveurs de la ville.

Le lait de jument fermenté est fabriqué à partir du lait de jument cru (*saam*), versé directement dans une outre en peau (*xöxüür*) ou dans un haut baril en bois ou en plastique, toujours situé au sud-ouest de la yourte⁹⁵. L'agitateur utilisé est en fait

⁹⁴ La baratte en bois décrite n'est pas équipée d'un couvercle troué par lequel passerait la batte à baratter. Le diamètre du fond de la baratte est plus grand que celui de l'ouverture. Le brasseur terminal des yourtes 4 et 5 consiste en une croix en bois - deux morceaux plats de bois sont attachés entre eux de sorte à former une croix.

⁹⁵ Sur le campement de la future femme du lutteur, le lait de jument se fabriquait dans la yourte temporaire, au sud-ouest ; à Öndörxaan, des familles voisines du foyer des parents du lutteur

la batte à beurre. « Notre » grand-mère explique que ce sont essentiellement les hommes, c'est-à-dire le maître du foyer et les visiteurs de sexe masculin, qui battent le lait en entrant sous la yourte. La maîtresse du foyer et les enfants ne sont donc pas exclus de la fabrication de l'*ajrag*. Le lutteur explique qu'il faut mille coups de batteurs pour obtenir un « bon *ajrag* ». En effet, son ami lutteur d'Ömnödelger, qui achète chaque matin du lait de jument fraîchement traité à un éleveur du village, sort régulièrement battre son *ajrag* pendant cinq à dix minutes dans un grand seau en plastique bleu, à l'extérieur de sa maison, à droite de la porte d'entrée.

En fait, par addition quotidienne des traites, le lait de jument subit une fermentation spontanée continue⁹⁶. Les hommes du campement sont tenus d'entrer régulièrement dans la yourte et d'agiter fréquemment le lait pour obtenir, selon J.-P. Accolas et Fr. Aubin « une bonne fermentation alcoolique », (1975 : 69). Le degré d'alcool de l'*ajrag* est relativement faible, de 2,5 à 3°.

Il est intéressant de constater que l'alcool de lait fermenté est le seul aliment qui est préparé et placé dans la partie sud-ouest de la yourte, la partie où notamment le maître de maison range la selle et les harnachements de son cheval et où il cire et répare ses bottes. En effet, tous les autres aliments sont stockés, soit dans les entrepôts extérieurs, soit dans le meuble de cuisine situé dans la partie féminine de la yourte. Les familles attribuent donc bien une place particulière à l'*ajrag*, tant dans la manière de le consommer que dans la manière de le situer au sein de l'espace domestique.

D'ailleurs, en été, une fête célèbre le renouveau par l'abondance des laitages. C'est précisément en juin, quand les poulains sont sevrés et que les familles peuvent alors traire les juments pour une consommation domestique, que beaucoup de lait de jument est fermenté. I. Bianquis-Gasser (1995) écrit que cette fête est appelée « *güü barix* », littéralement « prendre la jument ». Selon notre informatrice privilégiée, cette fête s'appelle « *güü tavix* » « poser la jument », c'est-à-dire « offrir la jument ». Sur le terrain, nous avons eu l'occasion d'observer une importante consommation d'alcool

entreposent leur baril à *ajrag* à l'extérieur de leur yourte ou de leur maison en dur, toujours à droite de la porte d'entrée en sortant, c'est-à-dire au niveau du mur de la partie sud-ouest de l'habitation.

⁹⁶ Dans l'Abrégé des aliments mongols (Č. Ongoodoj, 1991 : 27), le ferment lactique est désigné par l'expression *ajragijn xöröngö*, littéralement « ferment du lait de jument fermenté ».

non pas à l'occasion de cette fête, mais à l'occasion des *naadam*, du "grand" Naadam suivi de "petits" Naadam.

À partir du lait fermenté qui a subi une fermentation alcoolique, les familles mongoles fabriquaient plus ou moins régulièrement jusque dans les années 70 selon la mère du lutteur, des alcools distillés, du verbe *nerex* « distiller », qui signifie également « fumer »⁹⁷. Selon R. Hamayon (1975 : 113), l'alambic était au centre de la yourte et l'alcool distillé sortait vers l'est, recueilli dans un broc (*dombo*)⁹⁸. Pour la distillation artisanale, les éleveurs utilisent encore des alambics qui comportent, selon la mère du lutteur qui s'appuie sur un dessin fait à partir d'une de mes observations rapides et hasardeuses à travers l'embrasure d'une porte d'un entrepôt extérieur d'un voisin éloigné :

- un **corps** qui n'est autre que la marmite (*togoo*) [lait fermenté]
- un **chapiteau** (*bürxeer*) constitué d'un baril large sans fond, en bois ou en aluminium, qui repose sur la marmite par son diamètre le plus grand [récipient des condensats]
- un **condenseur** (*žalavč*) qui est la marmite en fonte ou le *tünpen* en aluminium qui vient s'emboîter au sommet du chapiteau. Ce récipient est rempli d'eau froide renouvelée à plusieurs reprises⁹⁹ au cours de la distillation : il joue le rôle de réfrigérant ou condensateur¹⁰⁰ [eau froide]

(cf. dessin page suivante)

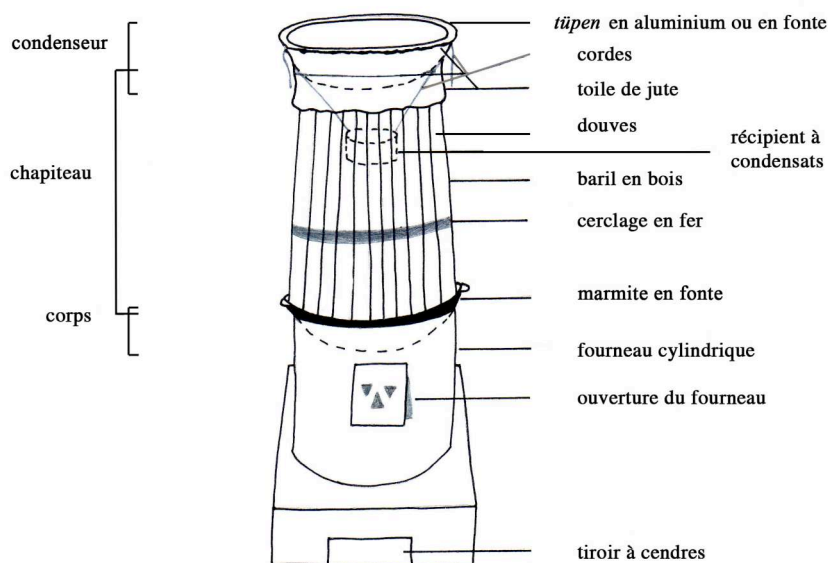
⁹⁷ Le verbe boire *uux* signifie également « fumer » selon A. Mostaert (1968).

⁹⁸ Le terme *dom*, du tibétain *dombo*, désigne une grande théière dont les lamas se servent pour le thé au lait et la bouillie de riz, laitages et raisins secs (*berees*).

⁹⁹ Trois à neuf fois, selon la mère du lutteur.

¹⁰⁰ Selon A. Mostaert (1968), le terme *žalavč* est une marmite en fonte de petit format et l'expression *žalavč'in togoo* désigne le réfrigérant de l'alambic. Dans l'Abrégé des aliments mongols (Č. Ongoodoj, 1991 : 31-32), le réfrigérant est désigné par le terme *xajs* ou *xajsan*, défini dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966) comme étant une petite marmite placée à l'intérieur.

Alambic de « distillation fermée »



haut 1,20 m

Nous précisons que le haut du chapiteau est hermétiquement fermé au moyen d'une toile de jute ficelée à l'extérieur, sur les parois du chapiteau¹⁰¹.

Dans cet alambic de « distillation fermée » (*bitüü nerex*), sur appréciation donc de la mère du lutteur¹⁰², c'est un petit récipient (*xubin*), littéralement un « seau », suspendu à l'intérieur du chapiteau qui recueille les condensats. Parfois, le récipient est simplement placé à l'intérieur, et les cordes d'attache pendent à l'extérieur, sur la paroi du chapiteau ; c'est alors le poids de la petite marmite réfrigérante qui fait tenir en suspension le petit récipient de recueil des condensats. Le distillé est recueilli en trente minutes, selon la mère du lutteur.

Selon J.-P. Accolas et F. Aubin (1975 : 76), dans les alambics de « distillation ouverte » (*zadgaj nerex*), un plateau (*tosguur*)¹⁰³ est suspendu à l'intérieur du chapiteau. Pourvu d'un tuyau (*cor*)¹⁰⁴ débouchant à l'extérieur de l'alambic, les

¹⁰¹ Selon A. Mostaert (1968), un enduit (*šavaas*) d'un mélange à base de bouse permettait de faire un joint entre les trois éléments de l'alambic imbriqués.

¹⁰² L'alambic n'était pas en fonctionnement au moment de mon passage. Les propriétaires étant absents, je n'ai pas pu approcher de l'alambic et vérifier si à l'arrière un tuyau en bois sortait du chapiteau. La mère du lutteur pense que n'ayant pas vu de tuyau sortir du chapiteau, il s'agissait d'un alambic de distillation fermée.

¹⁰³ Dans l'*Abrégé des aliments mongols*, il semble que le terme *xajv* désigne le large plateau (*örgön xavtgaj*) placé à l'intérieur du chapiteau.

¹⁰⁴ Le tuyau est alors en bois selon la mère du lutteur.

condensats tombent dans un récipient (*corgo*, *jarx corgo*) placé à l'extrémité du tuyau¹⁰⁵.

Selon « notre » grand-mère, faire de l'eau-de-vie se dit littéralement « distiller la marmite » (*togoo nerex*) ou « poser la marmite » (*togoo tavix*). Selon Mostaert (1968), la première eau-de-vie, de qualité supérieure, est appelée « la tête de l'eau-de-vie » (*tolgoj arxi*). L'*arxi* atteint 25° d'alcool. Selon J.-P. Accolas et Fr. Aubin (1975), l'eau-de-vie distillée une seconde fois (*arz*) et une troisième fois (*xorz*) permet d'obtenir des produits de degrés différents. Selon A. Mostaert (1968), la dernière eau-de-vie (*sUvs*) qui découle est aussi appelée « *arxiny süül* », littéralement la queue, la fin de l'*arxi*. En fait, plus l'eau de réfrigérant est renouvelée fréquemment, plus la quantité d'*arxi* est importante, mais plus sa teneur en alcool est faible et plus son goût est insipide.

Aujourd'hui, selon la mère du lutteur, les familles ne sont plus autant libres de distiller artisanalement le lait. Selon J.-P. Accolas et Fr. Aubin, dans les années soixante-dix, la distillation domestique était déjà devenue rare et elle était « réprimée par les autorités locales », (1975 : 77). Cependant, selon I. Bianquis-Gasser « si aujourd'hui la distillation ne fait plus l'objet d'un contrôle de la part des autorités, elle reste cependant marginale, comme elle l'a toujours été par rapport à la production de lait de jument fermenté », (2004 : 3). La nuit, le lutteur participe, en fait, parfois illégalement à un commerce de bouteille d'*arxi* artisanal fabriqué par des éleveurs. Il nous semble donc que la fabrication artisanale d'alcool de lait distillé n'est plus ni interdite, ni contrôlée par les autorités, mais que le commerce des vodkas industrielles a visiblement contribué à la disparition de la distillation sous la yourte. Selon la mère du lutteur, pour la consommation d'alcool de lait distillé rituellement prescrite à l'occasion de la célébration d'événements périodiques ou extra-ordinaire de fête, les familles achètent de préférence de la vodka mongole industrielle. Une bouteille contient 50 cl de vodka, de 38 à 40° d'alcool. Le prix de la bouteille oscille entre 1 500 ₮ et 8 500 ₮, selon la qualité et la marque. Les familles observées préfèrent la vodka mongole, moins chère que la vodka russe et considérée meilleure que l'alcool chinois bon marché. Dans tout le pays, la vodka mongole la plus prisée

¹⁰⁵ Cf. l'article de J.-P. Accolas et de Fr. Aubin pour un dessin de l'alambic de « distillation ouverte », dessinée effectuée sur un *tulga* et non sur un fourneau fermé (*zuux*), (1975 : 75).

est celle appelée « *Činggis* », le nom de l'empereur mongol Gengis Khan, aujourd'hui un emblème national. L'étiquette de la bouteille comporte, outre son nom en cyrillique et en écriture mongole classique, son portrait.

À l'ordinaire, le campement de la future femme du lutteur et le foyer des parents du lutteur ne s'autorisent pas à boire, moins encore avec excès, pour ne pas porter malheur au lutteur au combat¹⁰⁶.

Les « aliments blancs » relèvent du quotidien des éleveurs et leurs différents modes de fabrication et de conservation leur confèrent une régularité dans la consommation. Les « aliments blancs » frais sont destinés à une consommation immédiate. La congélation spontanée en automne et en hiver permet de disposer en hiver des différents produits laitiers et d'en stocker une quantité suffisante pour fêter le Mois blanc. Les « aliments blancs » séchés sont destinés à une consommation différée, le séchage permettant de facilement stocker les produits et les conserver longtemps. Par contre, formés de résidus des produits laitiers de base, les « aliments blancs » séchés sont moins gras et moins nourrissants.

2) Les viandes – Les « aliments brun-gris »

Des cinq espèces d'animaux élevés¹⁰⁷, la viande de mouton est la plus appréciée et la plus valorisée, parce que la plus grasse. La viande de bœuf est, après la viande de mouton, la plus couramment consommée. La viande de cheval est rarement consommée, le cheval étant aujourd'hui avant tout, selon « notre » grand-mère, un animal de monte. La viande de chèvre est, selon toutes les familles observées, trop maigre : sa viande est dite « noire » (*xar max*), par opposition à la viande grasse considérée supérieure et « nourrissante ». La consommation de la viande de chameau n'est pas générale et elle se limite à la région du Gobi, selon le maître de maison de la seconde yourte du campement.

¹⁰⁶ Ainsi, quand les parents du lutteur célèbrent la fête des femmes, le 8 mars, et qu'ils sont ivres pendant plusieurs jours, ils viennent en cachette me charger de tenir la maison, de faire les repas, de m'occuper des devoirs des deux cadets et de servir le « repas du soir » au lutteur. De retour, les parents du lutteur se sont « purifiés » en faisant tourner trois fois autour de leur taille de l'encens consacré en poudre. La mère du lutteur a ensuite procédé à la purification de la yourte, de la cour et pour finir de la tenue de combat du lutteur.

¹⁰⁷ Cf. annexe 3 p : 509.

La viande de gibier

Les viandes de gibier sont une catégorie à part entière, puisqu'elles ne sont consommées qu'en été et à l'automne, et de manière aléatoire. La viande de gibier se limite pour les familles observées à la marmotte, du lapin et éventuellement de l'antilope, et se consomme aujourd'hui rarement du fait des restrictions et des interdictions par les autorités, selon les saisons. Les éleveurs qui chassent revendent illégalement au moyen du porte-à-porte ou du bouche-à-oreille les peaux de gibier ainsi que des peaux de renard, et plus rarement de loup - selon la mère du lutteur, le renard et le loup sont des animaux sauvages dont la consommation est taboue¹⁰⁸. Nous tenons dès lors à préciser que la viande de gibier n'a pas fait l'objet d'une observation prolongée, puisque relevant de la chasse, cette activité n'est pratiquée que par les hommes, l'été et au début de l'automne. En l'occurrence, seul le frère aîné¹⁰⁹ de « notre » grand-mère partait chaque midi à la chasse. En tant que femme, je n'ai eu accès qu'au dépeçage de quatre marmottes, effectué à l'extérieur des yourtes, entre les entrepôts et les yourtes. Le dépeçage, pratiqué au couteau sur des plaques de fer posées sur un seau métallique retourné par les dépeceurs que sont « notre » grand-mère et le couple de la seconde yourte, est extrêmement rapide¹¹⁰. Les femmes sont assises sur un petit tabouret. En fait, la chasse est, selon « ma » grand-mère, interdite si elle n'est pas signalée aux autorités, qui veulent éviter la chasse à outrance pendant la période de reproduction. Ainsi, dès qu'une jeep passe au loin, l'on sort détacher les peaux de marmotte lavées séchant au sol à l'extérieur et au nord des yourtes, pour les cacher. Enfin, la viande de la marmotte est consommée immédiatement, notamment par crainte des autorités. Elle n'est pas cuite à l'étouffée (*boodog*) en plein air, par les hommes exclusivement¹¹¹, comme cela se pratique à l'accoutumée, ce qui confère à ce plat un caractère de fête, puisque la chair est mangée fraîche et que le plat est exceptionnellement préparé

¹⁰⁸ Nous verrons quelle est la place du renard dans les représentations mongoles. Loup-Bleu est l'ancêtre de Gengis Khan et de sa lignée (M.-D. Even et R. Pop, 1994). Enfin, le chien constitue une aide des divinités bouddhistes, et nous verrons quel traitement lui est réservé à l'occasion du repas de fermeture de deuil.

¹⁰⁹ Le frère aîné est alors installé dans la yourte temporaire où le campement stocke des produits laitiers en cours de fabrication et où « ma » grand-mère cuisine tout l'été.

¹¹⁰ Nous constatons ici que les femmes participent au dépeçage des marmottes, autrement dit du petit gibier, tandis que nous verrons qu'elle ne dépècent pas le bétail.

¹¹¹ Tout feu extérieur au feu du foyer domestique est généralement l'affaire des hommes, qui pratiquent alors une cuisson à l'étouffée de la viande. Cependant, nous n'interprétons pas ce fait sous la simple dichotomie feu intérieur domestique-femme-culture / feu extérieur sauvage ou non-domestique-homme-nature.

par des hommes à l'extérieur de la yourte, sur un feu extérieur au foyer domestique. Exceptionnellement, pour plus de discrétion, les morceaux de marmottes dépecés sont bouillis, avec des oignons hachés menu et des pommes de terre entières épluchées, dans des marmites placées sur les fourneaux cylindriques transportés à l'extérieur de la yourte. La femme du lutteur et la maîtresse de maison de la seconde yourte du campement surveillent le feu et la cuisson des marmottes. La consommation des quatre marmottes bouillies se déroule dans les yourtes, et non à l'extérieur comme lorsqu'elles sont cuites à l'étouffée à l'extérieur. Quoiqu'il en soit, si la préparation du plat présente un caractère festif, la chair décomposée et détachée des os ne permet pas de distinguer des parts et le plat de marmotte est donc un plat égalitaire.

La chasse, épisodique et incertaine, n'est pas un moyen de subsistance, cependant nous comprenons qu'elle permet, en été et à l'automne, de ne pas trop prélever sur le bétail tout en mangeant de la viande fraîche.

a) L'abattage et le dépeçage du bétail, des activités masculines

Selon la mère du lutteur, les femmes parce qu'elles donnent la vie ne peuvent pas assister à la mise à mort des bêtes, mais peuvent être présentes au dépeçage de l'animal celui-ci une fois abattu. Si les femmes du campement "savent" comment le bétail est abattu, elles sont gênées de décrire les manières d'abattre le mouton. Elles expliquent, qu'en présence des hommes, elles doivent feindre leur ignorance quant aux techniques d'abattage¹¹².

Quand le maître de maison de la seconde yourte abat un bœuf, d'une balle entre les deux yeux, le bœuf est, au moment de l'abattage derrière la deuxième yourte du campement, attaché par une corde au niveau du cou et de la queue, les deux cordes étant nouées à un pieu enfoncé dans la terre¹¹³. Quand la maîtresse de maison

¹¹² Et, lorsque j'annonce à « ma » grand-mère que mon étude nécessite aussi d'observer les techniques d'abattage et de dépeçage d'une bête, elle est contrariée et me répond que c'est impossible, que seuls les hommes et les jeunes enfants dont le sexe est encore indifférencié peuvent assister à l'abattage. Trois mois plus tard, les maîtresses des yourtes 2 et 5 du campement m'avertissent qu'un bœuf va être abattu, les provisions pour l'hiver s'avérant insuffisantes, et que je pourrai alors assister discrètement au dépeçage - donc pas à l'abattage.

¹¹³ Personne ne m'a parlé de cette balle tirée. Personne n'a parlé de la mort de l'animal. Je suis en fait sortie une fois l'animal tué. Lorsque je relis mes notes de terrain avec la mère du lutteur, cette dernière veut s'assurer que, selon « la règle », je n'ai pas pu observer l'abattage de l'animal. Je demande alors des précisions sur le mode d'abattage et le lutteur me répond que le bœuf est attaché par le cou et la queue au sol au moyen de deux longues cordes et qu'un homme lui donne un grand coup de hache sur le front entre les deux yeux. Le bœuf meurt, selon le lutteur, immédiatement sans

arrive sur les lieux de l'abattage, l'homme est accroupi devant la bête, qui est couchée sur le côté droit. Le corps de l'animal est déjà ouvert par une entaille qui va du bas du ventre jusqu'au sternum. La maîtresse de maison vient recueillir dans des récipients en aluminium le sang de la cavité thoracique au moyen d'un bol, « le sang ne doit pas couler sur la terre »¹¹⁴.

La manière coutumière et légale de tuer le bétail destiné à être consommé renvoie, selon V.A. Riazanovski, à une règle qui date du droit mongol du XIIIe siècle¹¹⁵ : les pieds de l'animal domestique doivent être attachés [deux à deux, à l'avant et à l'arrière], son ventre doit être ouvert, et son cœur doit être pressé dans la main jusqu'à ce que l'animal meure, sous-entendu étouffé. Alors seulement, l'animal peut être mangé. Il est précisé que, si l'abattage ne suit pas cette loi, la personne qui aura tué l'animal sera à son tour abattu [comme il aura abattu l'animal], (1965 [1937] : 83). L'auteur précise que l'animal destiné à la consommation ne peut en aucun cas être abattu d'une manière qui provoque l'effusion du sang hors du corps de l'animal.

Un des deux fils de la maîtresse de la cinquième yourte du campement d'hiver est chargé d'abattre un mouton et deux chèvres. L'abattage se déroule sous les yeux d'une assemblée de jeunes enfants ; les femmes sont rentrées sous leur yourte - et je suis donc la seule femme présente. Les trois bêtes sont d'abord assommées d'un coup de marteau entre les deux yeux pendant qu'on les maintient - leurs pattes avant, ainsi que les pattes arrière, ne sont pas attachées. Rapidement, le ventre est ouvert (*gedeslex*) à l'endroit où se termine le sternum (*övčüü*), juste sous la jointure des deux dernières côtes flottantes. Cette partie où est pratiquée l'ouverture est désignée par le terme *xarvin* « l'aine, la graisse du ventre », selon A. Mostaert

souffrir. L'ayant cru et noté dans mon cahier, lors de ma visite suivante, à la question « alors comment tue-t-on le bœuf ? » je réponds, « je ne l'ai pas vu, mais d'un coup de hache dans la tête », toute la famille rit. L'on m'explique alors que le bœuf est abattu d'une balle entre les deux yeux, qu'un homme n'a pas la force de tuer un bœuf de ses mains.

¹¹⁴ J'ai pu constater que la peau du thorax en partie dépouillé protège la terre. Le mari dépouille la bête une fois que le sang et les viscères sont enlevés. Les extrémités des pattes sont coupées et les pattes avant sont dégagées en premier. La peau de l'animal est enlevée avec la lame du couteau, délicatement, pour que la peau soit entière – elle sera vendue ou utilisée notamment pour la confection d'une outre en peau.

¹¹⁵ Le « Grand pouvoir » (*lx Zasag*).

(1968). La main passe dans l'ouverture et, très vite, l'abatteur trouve l'aorte (*gol*)¹¹⁶, au milieu de la graisse, et la serre quelques secondes pour étouffer l'animal (*atgax*). Ainsi, la traduction de V.A. Riazanovski s'éclaire : ce n'est pas le cœur qui est « pressé », mais l'aorte thoracique. La mort est quasi immédiate ; la bête fait juste un petit soubresaut. Ensuite, l'abatteur doit rompre (*tasalax*) l'aorte thoracique d'un geste sec avec un couteau, ou à main nue d'un geste ferme. Selon un ami éleveur du père du lutteur, juste avant de rompre l'aorte, ou en même temps, l'éleveur peut déchirer le diaphragme (*örc*). L'abatteur tient l'aorte thoracique pour que le sang qui en sort ne coule pas hors du corps de l'animal. Le sang est alors contenu dans la cavité thoracique et ne coule pas sur la terre (*gazar*), sur le « territoire » (*gazar nutag*), selon les termes de « notre » grand-mère, qui associe au territoire les ancêtres (*xuučid*) (cf. photos n°6 et 7 annexe 9 p : 532).

Il est intéressant de constater que les familles observées ne dénomment jamais le geste d'étouffement. Ainsi, dans les discours, l'abattage est défini par le geste qui consiste à rompre l'aorte (thoracique), donc celui qui consiste à vider l'animal de son sang, et non par le geste qui tue l'animal et lui ôte la vie, le « souffle » (*am*).

L'homme qui a abattu l'animal est littéralement l'« homme qui a tué » (*alasan xün*). L'acte d'abattage peut être désigné par divers verbes. Selon mon informatrice privilégiée, quand on abat un animal pour la célébration d'une fête, événement heureux, il est interdit (*ceerlex*) de prononcer le verbe tuer (*alax*) et d'associer à la vie et à la fête la mort de l'animal. Ainsi, les autres verbes désignant l'acte de tuer sont employés : le verbe *gedeslex*, formé sur le terme *gedes* désignant le ventre, signifie « tuer en ouvrant le ventre » [et en rompant l'aorte]. Le verbe *unagaax*, formé sur le terme *unax* « tomber », signifie « faire tomber, abattre en renversant », et désigne le geste de renverser en tirant pour que l'animal se retrouve sur le dos et qu'éventuellement ses pattes soient jointes deux par deux – pour un bœuf ou un cheval selon le maître de la seconde yourte. Selon A. Mostaert (1968), le verbe *nugaslax* désigne l'acte d'abattre par le procédé d'énervation. Il s'agit de trancher la moelle épinière (*nugas*) au moyen d'un couteau introduit entre le crâne et la première vertèbre cervicale. Enfin, le verbe égorger (*xoolojlox*), formé sur le terme *xooloj*

¹¹⁶ Nous pensons qu'il s'agit de l'aorte thoracique qui se situe dans la cavité thoracique. Le diaphragme, quant à lui, sépare la cavité thoracique de la cavité abdominale. Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), l'aorte est désignée par le terme *gol* et par l'association des termes *gol* « aorte » et *zürx* « cœur » (*gol zürx*).

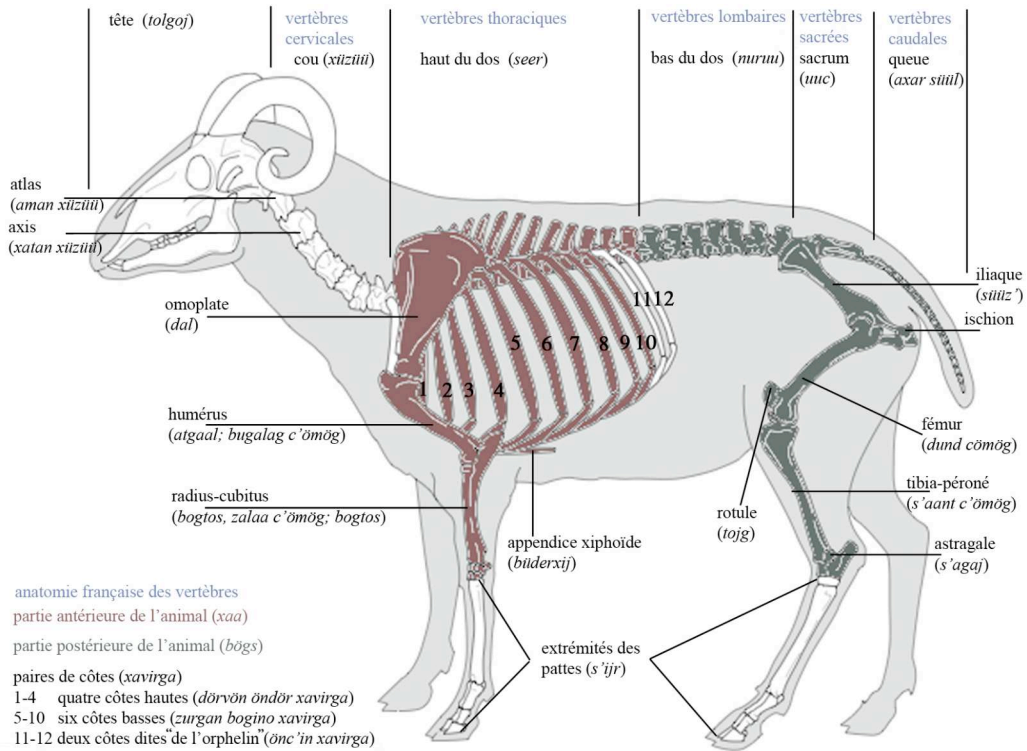
« gorge » désigne le mode d'abattage des abattoirs des villes, selon « notre » grand-mère. Ce dernier verbe ne peut pas être employé à la place du verbe *alax* employé en situation ordinaire d'abattage de l'animal, puisque le sang jaillirait nécessairement et se répandrait sur le sol. Selon la mère du lutteur, un homme qui tue un mouton ou un bœuf en l'égorgeant (*xoolojlox*), en lui tranchant la gorge (*xoolojg ogtlox*) précisément, est un assassin (*jargačïn*), le même terme désignant le boucher.

Les femmes n'apparaissent qu'au moment de recueillir le sang contenu dans la cavité thoracique. Une fois tout le sang ôté de l'intérieur du corps de l'animal à la louche ou au moyen de petits bols, les femmes repartent sous la yourte avec des récipients remplis de sang, des viscères et des intestins et procèdent à leur nettoyage.

Tout comme l'abattage, le dépeçage suit des règles strictes : les os ne doivent pas être coupés, fracturés, mais détachés par pliure au niveau des articulations (*ūje*). Le terme *ūje* désignant également la génération, au niveau des représentations briser un os reviendrait à briser sa lignée, le lignage étant patrilinéaire en Mongolie et la parenté du côté du père étant représentée par l'os (*jasan töröl*) - contrairement à la parenté du côté de la mère représentée par la chair ou le sang (*maxan* ou *cusan töröl*). Briser les os reviendrait à libérer l'âme contenue dans les os, selon d'anciennes croyances chamaniques, ce alors même que l'animal vient d'être tué, et cela porterait malheur à l'ensemble de la famille ; ce serait néfaste pour la santé et la prospérité du troupeau, comme l'explique la mère du lutteur. R. Hamayon nous dit bien que les os doivent être laissés « intacts » au moment du dépeçage, (1975 : 103). Nous allons voir que l'ordre des pièces débitées est le même que celui indiqué par R. Hamayon (1975 : 103). Pour suivre la description, nous présentons ci-contre un squelette de mouton (parties anatomiques et parts de cuisine mongoles), le mouton étant alors pris comme référence.

La particularité mongole se situe au niveau de la dénomination des parts anatomiques et des parts de boucherie et de cuisine, qui ont la même dénomination, celle de l'os. Ainsi nous choisissons, pour être au plus près de la réalité mongole, de conserver la traduction du terme anatomique mongol. Un dessin de découpe de boucherie française avec les termes afférents s'ajoute au dessin de découpe anatomique et de cuisine mongole, ainsi qu'un tableau récapitulatif pour bien se repérer.

Dessin: M. Coutureau (Inrap) d'après R. Barone, Anatomie comparée des mammifères, T1, éd. Vigot, 1976



Parties anatomiques et de cuisine mongoles

Dessin: M. Coutureau (Inrap) d'après R. Barone, Anatomie comparée des mammifères, T1, éd. Vigot, 1976

Les parts de boucherie françaises

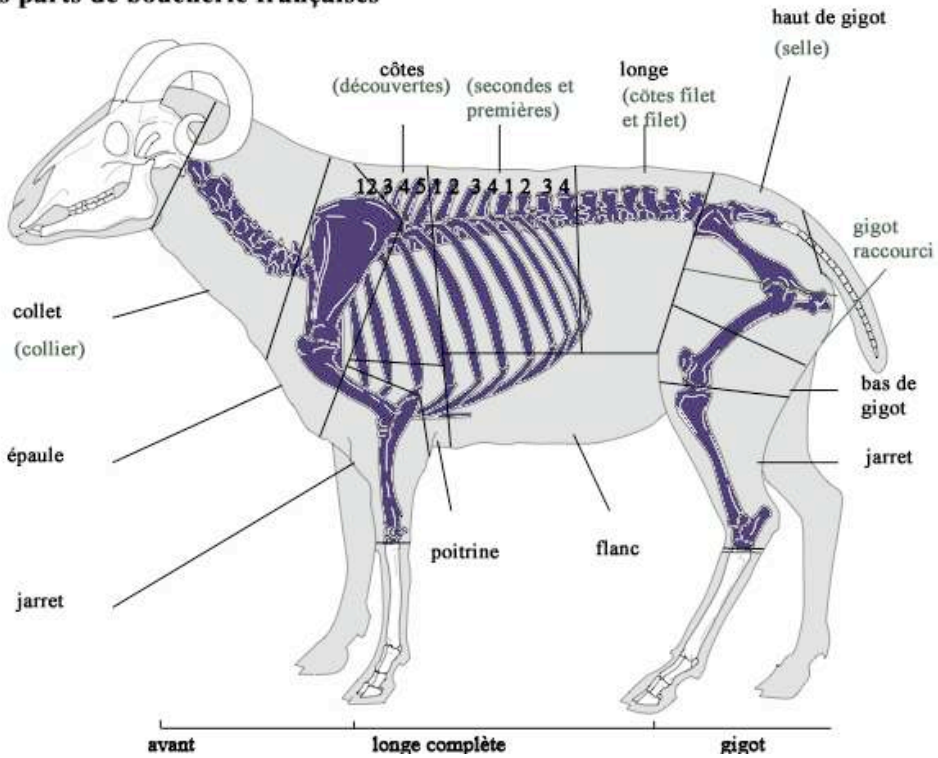


Tableau récapitulatif des parts anatomiques, de boucherie et de cuisine mongoles et françaises

Anatomie française	boucherie française	anatomie, boucherie et cuisine mongole	
tête		tête	
os du cou (vertèbres cervicales 7 et axis)	collet (collier)	cou (dont atlas)	
omoplates	épaule	omoplates	
os de l'épaule (humérus) os du jarret avant (radius et cubitus) articulation caspienne	épaule jarret	humérus radius-cubitus	
bréchet (sternum)	poitrine flanc	appendice xiphoïde	
épine dorsale (vertèbres thoraciques 13) vertèbres sternales vertèbres asternales vertèbres flottantes	côtes (découvertes 5) côtes (secondes 4) côtes (premières 4)	haut du dos (12) côtes hautes (4) côtes basses (6) côtes de l'orphelin (2)	
épine dorsale (vertèbres lombaires 7)	longe (côtes filet et filet)	bas du dos	
sacrum (vertèbres sacrées)	} haut de gigot (selle)	sacrum	
os de la queue (vertèbres caudales)		}	queue
os du bassin et os pubien		} sacrum (dont iliaque et ischion)	
os de la jambe (fémur) articulation tibio-fémorale grasset os du jarret arrière (tibia et péroné) articulation tarsienne	bas de gigot } (gigot raccourci) } jarret	fémur rotule tibia-péroné astragale	

Pour débiter le mouton, les abatteurs observés commencent par détacher, au moyen de la pointe d'un couteau, le sternum (*övčüü*) avec l'épiploon (*semž*) – le terme désignant la membrane de graisse - et la peau (*sar's*)¹¹⁷. La pointe du couteau est plantée à la jointure de la partie postérieure des côtes et de l'œsophage (*ulaan*

¹¹⁷ Sur le terrain, les termes désignant les os ou les parts rattachées aux os du mouton ont été appris par le père du lutteur et revus par les maîtres des yourtes 2 et 5 du campement.

xooloj), littéralement « gorge rouge »¹¹⁸, sous le manubrium (*ajuulxaj möögöors*)¹¹⁹. Les côtes sternales et asternales sont rattachées au corps. Le terme *büderxij* désigne l'appendice xiphoïde du sternum, la pointe en bas du sternum à laquelle aucune côte n'est rattachée – les dernières côtes sont rattachées à l'arrière aux vertèbres thoraciques et à l'avant au cartilage des dernières côtes asternales. L'abatteur sépare ensuite la partie antérieure (*xaa*), qui s'étend jusqu'à la douzième et dernière vertèbre thoracique du haut du dos (*seer*)¹²⁰, de la partie postérieure (*bögs*). La partie antérieure (*xaa*) de l'animal comprend en fait les pattes antérieures [humérus et radius-cubitus¹²¹], les épaules [omoplates], les vertèbres thoraciques [haut du dos] et les dix premières paires de côtes, groupées par quatre paires de côtes sternales [quatre côtes hautes] et six paires de côtes asternales [six côtes basses]¹²² - en rose sur le schéma.

L'homme retourne alors la partie antérieure (*xaa*) de l'animal et débite les six paires de côtes courtes (*bogino xavirga*), littéralement « côtes basses », qu'il détache du haut du dos (*seer*) avec la pointe du couteau et qu'il découpe dans la longueur des quatre paires de « côtes hautes ». Les « quatre côtes longues » (*öndör xavirga*), littéralement « côtes hautes », parfois désignées par l'expression *dörvön öndör* « les quatre hautes », sont à leur tour détachées. L'homme dépèce alors les pattes, comprenant l'omoplate (*dal*), l'humérus (*atgaal* ou *bugalag čömög*) et le radius-cubitus (*bogtos*, *bogt* ou *bogtos čömög*)¹²³. Le terme *čömög* désigne la moelle contenue dans les os longs que sont l'humérus et le radius-cubitus, ainsi que le

¹¹⁸ L'expression *cagaan xooloj*, littéralement « gorge blanche », désigne la trachée-artère selon A. Mostaert (1968).

¹¹⁹ Ou (*ajuulxaj möörs*), les termes *mögöors* et *möörs* étant équivalents selon le dictionnaire de Ja. Cével (1966), partie sur laquelle se rattachent les clavicules (*egem*).

¹²⁰ Nous savons que le nombre de vertèbres diffère du mouton au bœuf et au cheval

vertèbres cervicales	7	7	7
vertèbres thoraciques	12(13)	13	18
vertèbres lombaires	6 (7)	6	6
vertèbres sacrées	4	5	5
vertèbres caudales	16(18)	18-20	15-21

Selon A. Mostaert (1968), la dernière vertèbre du haut du dos (*seer*) est la vertèbre « noire du haut du dos » (*xar seer*) et la première vertèbre du bas du dos (*nuruu*) est la vertèbre « noire du bas du dos » (*xar nuruu*).

¹²¹ Selon la dénomination des parties anatomiques mongoles, qui je le rappelle est la même que celle des parties cuisinées.

¹²² Les deux dernières paires de côtes sont encore attachées aux « côtes basses », mais elles font partie de la partie postérieure (*bögs*) de l'animal.

¹²³ Parfois, sur le terrain, le terme *xar't* désigne le radius-cubitus ou le radius seul – le terme *bogtos* désignant alors le cubitus. Cependant, dans le dictionnaire de Ja. Cével (1966), ce terme est équivalent à *bugalag čömög*, autrement dit à l'humérus. Sur le terrain, quand le radius est désigné par l'expression *bogtos čömög*, c'est pour le distinguer du cubitus désigné alors par l'expression *zalač čömög*, expression désignant la moelle (*čömög*) qu'ils contiennent.

fémur et le tibia-péroné. L'omoplate (*dal*) et l'os iliaque (*süüž*) contiennent également de la moelle, mais ils ne sont pas désignés comme étant des os à moelle. Par contre, l'omoplate et l'os iliaque sont des os « à trou » (*nüxtej*), selon le père du lutteur, et c'est pourquoi un traitement spécial leur est réservé une fois consommés. Ce que nous retenons, c'est qu'il est interdit de toucher, de s'appuyer ou de frapper l'omoplate du lutteur, sous peine de lui porter malchance au combat. En effet, dans un combat au corps à corps, l'adversaire est battu quand on parvient à faire toucher terre l'une de ses épaules.

Le radius et le cubitus ne sont pas séparés dans la désignation des parts de viande, au moment du dépeçage et de la consommation. Les pieds (*šijr*), à savoir la partie inférieure des pattes, ne sont généralement pas consommés et sont bien souvent offerts aux chiens avec des restes de repas mêlés à du sang et à des parties des intestins et des viscères qui ne se consomment pas. Par contre, l'os de la cheville (*šaa*) est utilisé comme un osselet, jeu prisé des Mongols. En fait, les pieds sont généralement coupés avant le dépouillement de l'animal, opération qui précède le dépeçage des parties destinées à la consommation.

La partie postérieure de l'animal (*bögs*) comprend les pattes postérieures [fémur, tibia-péroné], le bassin [sacrum, iliaque] et les vertèbres caudales [queue], et les vertèbres lombaires [bas du dos] – en vert sur le schéma du squelette du mouton mongol. La partie postérieure (*bögs*) est dépecée à partir de l'os iliaque (*süüž*) en pliant les articulations et en s'aidant de la pointe du couteau : le sacrum (*uuc*) rattaché à la queue (*axar süül* ou *süül*), puis les pattes, à savoir le fémur (*dund čömög*) et le tibia-péroné (*šaant čömög*, *šaant*). La rotule (*tojg*) et l'astragale (*šagaj*) seront détachés au moment de la consommation par la personne qui entame l'os de rattachement. Les deux côtes flottantes dites « de l'orphelin » (*önčin xavirga*), font partie de la partie postérieure de l'animal. L'abatteur les détache en dernier des « côtes basses », au moyen de la pointe du couteau, ainsi qu'il a procédé pour les côtes longues et courtes. Pour un mouton, le bas du dos (*nuruu*), constitué des sept vertèbres lombaires, est bien souvent laissé rattaché au sacrum (*uuc*), lui-même rattaché à la queue (*axar süül*). Cependant, quand le bas du dos est détaché du sacrum, il faut, selon G. Lacaze (2000), « demander la vertèbre » (*asuux nuruu*), pour se protéger du boitement. La dernière vertèbre lombaire serait, selon l'auteur, considérée comme le siège de l'esprit protecteur du boitement.

Enfin, la tête (*tolgoj*) est séparée du cou (*xüzüü*) qui comprend sept vertèbres cervicales. La première vertèbre cervicale, la vertèbre atlas (*aman xüzüü*), littéralement « cou de la bouche », est l'objet de toutes les attentions de la part de l'abatteur-dépeceur. La mère du lutteur explique que selon des croyances remontant au temps de Gengis Khan, l'âme (*süns*) se loge à la mort de l'animal dans l'*aman xüzüü*.¹²⁴ Ainsi, au moment de détacher l'atlas de l'axis, seconde vertèbre cervicale du cou (*xatan xüzüü*), littéralement « cou dur », il faut, selon G. Lacaze (2000), prononcer des paroles pour « implorer la clémence du bétail » et pour se dégager de la responsabilité de la mort de l'animal.

L'animal n'est pas toujours débité aussi complètement le jour de l'abattage. Bien souvent, l'omoplate, l'humérus et le radius-cubitus sont conservés attachés jusqu'à leur consommation, ou la consommation de l'un d'entre eux. Il en est de même pour l'os iliaque, le fémur et le tibia-péroné, et pour la tête et le cou.

Nos observations confirment ce que R. Hamayon avait déjà bien mis en évidence : les morceaux de viande dépecée sont désignés en fonction de l'os (*jas*) auquel la chair (*max*) est attachée. En Mongolie, on ne mange pas du gigot, mais du fémur et du tibia-péroné. La dénomination des parties cuisinées du bétail est donc bien, en Mongolie, la même que celle de l'os. La définition mongole de la viande, de la chair et des os, est donc différente de celle à laquelle N. Vialles se réfère dans son travail sur les abattoirs de l'Adour (1987). Selon N. Vialles, en France, la partie molle du corps des hommes et des animaux, ainsi que des fruits et des légumes, est dénommée « chair », et seule cette partie charnue est consommée. La viande est une catégorie alimentaire : elle désigne la chair transformée en vue de sa consommation. En Mongolie, les familles consomment la viande de deux manières. Soit elles consomment de la chair (*max*) détachée des os, à savoir des morceaux de viande considérés comme étant égaux, parce que détachés des os – chaque convive recevant alors les mêmes morceaux de viande. Soit elles consomment des « os » (*jas*), c'est-à-dire de la chair sur l'os, qui sont des parts distinctives de viande – les convives recevant dans ce cas des morceaux hiérarchiques de viande, en fonction de leur âge, sexe et statut social.

¹²⁴ Le terme *am(an)* désigne la bouche. L'atlas se désigne également par l'expression *amargal xüzüü*, formé sur la même racine *am(an)*.

b) Le nettoyage des « intestins », une activité féminine

Pendant le dépeçage, les femmes du campement nettoient l'estomac (*xodood*) et les intestins (*gedes*) au sud-ouest de la yourte. Lorsqu'un foyer du campement abat un animal, toutes les femmes du campement se joignent à la maîtresse de maison pour lui prêter main-forte pour le nettoyage des intestins (*gedes ugaax*), littéralement « laver les intestins ». Le terme *gedes* est le générique qui désigne les entrailles. La future femme du lutteur est exclue du nettoyage des intestins parce qu'elle est enceinte. Les femmes âgées du campement ne participent manifestement pas non plus au nettoyage des intestins - elles sont également exclues de la préparation-cuisson -, mais nous ignorons si c'est parce que cela provoquerait un affaiblissement de leur corps par analogie, tandis qu'il a été expliqué que pour une femme enceinte cela peut provoquer la perte du fœtus et pour une femme qui a ses menstrues une hémorragie. Une femme qui a ses menstrues n'est pas fertile et, donc, l'on peut supposer que son intervention nuirait à la transformation du sang. Une femme qui a ses menstrues est également une femme qui perd son sang, substance nous le verrons considérée comme impure notamment dans la tradition bouddhiste.

La maîtresse de la seconde yourte, la belle-fille de « notre » grand-mère et une belle-fille de la maîtresse de la cinquième yourte, de passage, s'activent autour des récipients remplis de sang et des intestins¹²⁵ (cf. photos n°8 à 10 annexe 9 p : 533).

L'estomac (*xodood*) des ruminants est composé de quatre poches : la panse (*gūzee*), le bonnet (*sarxinag*), le feuillet (*muu sarxinag*), et la caillette (*xodood*) qui constitue le véritable estomac. Les quatre poches sont vidées, notamment de l'herbe des différents stades de digestion, nettoyées à l'extérieur et à l'intérieur avec de l'eau tiède, à plusieurs reprises. La panse est parfois consommée hachée menu, et elle garnit par exemple les boudins faits à partir des intestins ; sa peau rugueuse est alors raclée au couteau. Si la peau de la panse est trop dure, la panse vidée et lavée sert alors à conserver des produits laitiers ou de la chair en morceaux. La caillette (*xodood*) est consommée remplie de sang par son ouverture ou « bouche » (*am*), le

¹²⁵ Pour la première observation, je me contente d'essayer de différencier les organes vitaux des viscères, et parmi eux ceux qui se gardent ou qui se jettent. En fait, il me faudra observer quatre fois l'opération avant de me sentir capable de participer au nettoyage. Quant à la cuisson, il m'est permis d'y assister à condition que mon propre sang « ne sorte pas », sinon le sang et les boudins peuvent « mal bouillir », croit-on.

pylore. Le feuillet ou « mauvais bonnet » est dur et n'est pas apprécié, ainsi que son nom l'indique. Pour le consommer, sa bouche (*am*), qui est plus dure encore, est éliminée. La maîtresse de la seconde yourte ne le jette pratiquement jamais et se le réserve pour sa propre consommation, si elle juge qu'il est trop dur pour les enfants.

L'intestin (*gedes*), partie du système digestif qui part de l'estomac pour se terminer à l'anus (*süv*) « trou », est composé de l'intestin grêle (*ölön gedes*) « intestin affamé » ou (*narijn gedes*) « intestin fin »¹²⁶, et du « gros intestin » (*büdüün gedes*) qui se compose du caecum (*olgoj*), du côlon (*xošginog*) et du rectum (*cagaan max*), littéralement « viande blanche ». Le caecum, vidé, lavé et séché est utilisé comme contenant pour conserver des produits laitiers ou de la chair en morceaux (cf. photo n°11 annexe 9 p : 533). Les intestins, grêle et gros, ou boyaux (*zems*), sont vidés des excréments, lavés à grande eau tiède à plusieurs reprises. Ils sont utilisés pour la fabrication des boudins ou des saucisses de foie et de cœur et sont coupés alors chacun en un seul long morceau enfoncé dans l'intestin, en faisant glisser les doigts sur les parois extérieures. Au préalable, les boyaux sont dégagés de l'épiploon avec la lame d'un couteau.

Les abats (*cuvdaj*) sont le foie (*eleg*), les poumons (*uušig*), le cœur (*zürx*), la rate (*delüü*), les reins (*böör*), les testicules avec le scrotum (*umdaj jas*) – auxquels on ajoute parfois les mamelles (*delen* ou *xöx*) et l'utérus (*umaj*), ceux-ci étant rarement consommés. Il est d'ailleurs exceptionnel d'abattre des femelles dont on tire du lait et qui assurent la reproduction du bétail ; il faut une exigence rituelle pour abattre une femelle. La vésicule biliaire (*önčin eleg*), littéralement « foie orphelin »¹²⁷, qui sécrète la bile amère (*sös/cös*), est détachée du foie et jetée dans un récipient à part où elle est mêlée aux excréments, aux caillots de sang qui seront réchauffés pour les chiens. Les glandes (*bulčirxaj*), à savoir la prostate et le pancréas, ne sont pas consommées et sont placées dans le récipient destiné aux chiens. Le péritoine (*düüree*), trop dur, est un viscère déprécié ; les femmes du campement le jettent. Les poumons sont également dépréciés, mais ils sont cependant bouillis dans la marmite

¹²⁶ J'ignore s'il existe des termes distinguant le duodénum du jejunum et de l'ileum, mais selon que l'intestin se vide facilement des excréments en s'aidant du couteau et en pressant avec le pouce et l'index, ou qu'il ne se vide pas facilement, l'intestin grêle est entier s'il ne rompt pas, en plusieurs morceaux si son élasticité n'a pas résisté.

¹²⁷ L'adjectif « orphelin » qualifie donc les côtes flottantes qui ne sont pas directement rattachées au sternum mais au cartilage, et la vésicule biliaire, qui est un appendice du foie. Les côtes et la vésicule de « l'orphelin » sont des parts dépréciées, parce qu'en quelque sorte isolées. Nous savons qu'un humain qui s'isole est mal considéré par la société mongole.

avec les boudins. Enfin, la rate (*delüü*) a un goût trop prononcé et constitue un morceau déprécié ; elle est de fait rarement préparée et généralement donnée aux chiens¹²⁸.

Nous constatons que l'abattage et le dépeçage, qui ne font pas intervenir le sang de l'animal, sont l'affaire des hommes - les hommes ne sont théoriquement pas en contact direct avec le sang de l'animal -, tandis que le recueil, le nettoyage et la préparation des « intestins » (*gedes*), qui impliquent un contact direct avec le sang de l'animal, incombent aux femmes. Nous constatons, enfin, que le nettoyage des entrailles se déroule ordinairement à l'intérieur du foyer domestique, et si le sang de l'animal abattu ne doit pas se répandre sur la terre, il n'est pas gênant d'en faire tomber sur le sol de la yourte, qui, pour finir, est nettoyé à grande eau.

Les « intestins » sont généralement bouillis et consommés le jour de l'abattage, cependant, s'il ne fait pas trop chaud, ils peuvent se conserver quelques jours dans la panse. En hiver, les intestins peuvent être conservés congelés, le sang étant alors congelé dans un récipient en aluminium à part. Par contre, les parts dépecées par les hommes sont conservées et stockées dans l'entrepôt extérieur comme provision.

À la fin de l'automne, les familles du campement abattent chacune une quantité suffisante d'animaux pour constituer toutes les provisions de viande de l'hiver, comprenant les provisions de viande pour la fête du Mois blanc. La viande est stockée dans les entrepôts extérieurs dans des grands sacs en toile de jute où elle se congèle toute seule. L'été, la viande débitée peut être séchée directement au soleil et au vent. Elle est alors disposée, selon les convenances, sur le toit de la yourte, sur la charrette ou sur le toit de l'entrepôt extérieur. Les maîtresses de maison découpent de la chair en fines tranches (*žirgex*) et la suspendent sur des fils tendus aux perches du toit dans la partie sud-est de la yourte. Les paires de côtes, en équilibre sur les fils tendus, sont de même mises à sécher, posées à leur jointure

¹²⁸ Selon A. Mostaert (1968), les cinq morceaux de viande sans os (*tavan cul*), littéralement « les cinq masses compactes », sont les cinq viscères (cœur, foie, rate, reins, poumons). Dans le dictionnaire de Ja. Covel (1966), nous trouvons également mention de ces « cinq masses compactes » qui se consomment, ainsi que les « six masses compactes » (*zurgaan cul*) qui sont la vésicule biliaire, la caillette, le caecum, l'intestin grêle, les organes génitaux (*davsag* ou *belge erxten*) et les « trois poches [de l'estomac] » (*gurvan samšuu*) - la panse, le bonnet et le feuillet supposons-nous puisque la caillette est déjà comprise isolément.

pour qu'elle tiennent en équilibre sur le fil. Le maître de maison les fume (*utaataj borclox*), littéralement les fait « sécher avec de la fumée » ; il les boucane avec une fumée de bouses de vache séchées (*argalyn utaa*) émanant d'un seau en fer placé sous la viande qui pend. Selon le père du lutteur, cette viande fumée est de la viande « nouvelle », nécessairement fraîche. Il est intéressant de préciser que les paires de côtes fumées - de la chair attachée à l'os - sont désignées par l'expression *xar borc*, littéralement « noir fumé », et que les tranches de viande fumées - chair détachée de l'os - sont appelées « fumées » (*borc*). La couleur noire désigne ici de la chair attachée à l'os.

De temps à autre, le père du lutteur change le seau de place et rajoute des bouses pour boucaner l'ensemble de la viande. La porte de la yourte et l'ouverture supérieure sont ouvertes, et les rebords inférieurs du feutre intérieur et extérieur de la yourte sont relevés pour aérer la yourte. La mère du lutteur explique que la fumée empêche les mouches de pondre, accélère le séchage de la viande et donne un goût meilleur à la viande. La viande séchée est ensuite parfois réduite en poudre, au moment de la consommation ou au préalable, et la poudre est alors conservée dans un récipient cylindrique en bois fermé par un couvercle en bois, rangé dans l'entrepôt extérieur. Le séchage et le fumage ou boucanage ne sont pas des modes de conservation privilégiés : la viande n'est plus fraîche et elle a perdu les propriétés qui lui confèrent son caractère exceptionnel et festif. Ainsi, la viande consommée fraîche et grasse immédiatement après l'abattage ou la viande congelée est privilégiée. Le mode congelé préserve toutes les propriétés de la viande fraîchement abattue. Les familles du campement préfèrent consommer moins de viande et plus de laitages en été et consommer la viande du bétail engraisé abattu en automne tout au long de l'hiver, même si elle n'est présente qu'en petite quantité dans les repas.

3) Autres aliments à base de végétaux – Farineux et autres, légumes et fruits¹²⁹

Quand nous nous référons à l'article de R. Hamayon (1975), les végétaux frais résultaient « de [la] cueillette et non de [la] culture ». Aujourd'hui, la Mongolie produit sur son sol différents légumes et céréales soit par culture en pleine terre, soit sous serre¹³⁰.

a) La farine de blé

Le terme *amuu* désigne l'ensemble des céréales cultivées ou importées, consommées par les humains ou par les animaux. Le terme *budaa* désigne en propre le gruau et le terme *taria* le grain¹³¹. Les expressions *amuu taria* et *budaa taria* désignent les céréales en général. Les plantes sont désignées par le terme *övs*, « herbe, foin », par la mère du lutteur.

Le « blé tendre » (*zöölön buudaj*)¹³² et le « blé dur » (*xatuu buudaj*)¹³³ sont tous deux cultivés en Mongolie¹³⁴. Les grains de blés tendre et dur sont moulus, mais les familles avec lesquelles nous avons travaillé préfèrent en général acheter la farine de blé tendre de qualité supérieure, dite « blanche » (*cagaan*). Cette farine est notamment utilisée pour les événements qui nécessitent la consommation et l'offrande de plats à base d'aliments de couleur blanche, comme nous le verrons dans la dernière partie de la thèse consacrée aux nourritures funéraires. Il faut préciser que les céréales supérieures sont considérées comme « blanches » (*cagaan taria*), tandis que les céréales inférieures sont dites « noires » (*xar taria*).

La farine de blé de fabrication locale, généralement moins coûteuse que les farines russe et chinoise, est considérée comme meilleure par les familles et est préférée. Sur les marchés, la région de fabrication est très souvent indiquée sur la marchandise. La farine d'importation chinoise est dépréciée, comme beaucoup de produits alimentaires ou autres. La mère du lutteur explique que c'est simplement

¹²⁹ Nous précisons dès à présent que l'identification des légumes, fruits et autres végétaux résulte, sauf indication contraire, d'un croisement entre les données de terrain et les dictionnaires de Ch. Bawden (1997) et de A. Mostaert (1968) qui présentent les noms botaniques des végétaux.

¹³⁰ Pour un bref historique et une contextualisation des pratiques observées, ainsi que pour l'approvisionnement en laitages, viande et végétaux à la capitale, cf. annexe 4 p : 510.

¹³¹ Le terme *tarialan* signifie « agriculture », le verbe *tarix* veut dire « semer, planter », et le verbe *tarxax* « se répandre ».

¹³² Blé tendre ou froment (*Triticum aestivum* L.).

¹³³ Blé dur (*Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf). Husn.).

¹³⁴ Selon l'Abrégé des aliments mongols (Č. Ongoodoj, 1991) et le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), la céréale mongole (*mongol amuu*) de référence est le blé (*buudaj*).

parce que les Mongols n'aiment pas les Chinois, qui sont perçus comme des envahisseurs. La farine chinoise est donc jugée de qualité inférieure, même si elle est de meilleure qualité et de fait plus coûteuse.

Sur les marchés, la farine de blé supérieure est désignée par l'expression *deed guril*, littéralement « farine supérieure, meilleure » et la même quantité de farine supérieure de fabrication chinoise, mongole ou russe est proposée à la vente sur les marchés. Quand la farine est de qualité inférieure aucune mention particulière n'est indiquée ; sur les sacs qui la contiennent, il est simplement marqué le mot « farine » (*guril*). La farine est vendue au poids dans des sachets plastique, par grands sacs de 25 kg¹³⁵ ou encore, à la capitale, conditionnée dans des sachets en papier de 1 kg.

farine supérieure russe	450 tougrig le kg
farine russe	280 ₮
farine supérieure chinoise	300 ₮
farine de sarrasin mongole	280 ₮
farine supérieure mongole ¹³⁶	250 ₮

Le foyer du lutteur se procure de la farine de blé et du riz en grain sur le marché couvert lorsqu'il faut également acheter des légumes et des produits non-alimentaires, tels que du savon ou des stylos. La farine, le sucre en poudre, le beurre industriel mongol ou russe, le riz, les bonbons, les gâteaux mongols industriels et le pain sont vendus moins cher au marché couvert que dans les petits magasins d'alimentation générale situés aux coins des rues d'Öndörxaan. Ainsi, la mère du lutteur autorise à y faire des achats lorsqu'il est trop tard pour se rendre au marché avant la fermeture. Les foyers du campement de la future femme du lutteur se procurent généralement la farine, le riz, le millet, le sucre en poudre, le pain et les bonbons sur le marché couvert. Ces achats sont épisodiques et ont lieu chaque fois qu'un événement important se prépare, ou à la fin de l'automne pour stocker des provisions pour l'hiver. Si la mère du lutteur achète la farine et les céréales par sachets d'un ou deux kilogrammes, la future femme du lutteur rapporte au campement un ou plusieurs grands sacs de 25 kg selon les commandes des trois, quatre ou cinq foyers qui composent alors le campement. Pour un repas ordinaire, à savoir une soupe, il faut compter pour quatre personnes 400 g de farine ; pour des gros raviolis-vapeur, il faut près du double de farine. Il est onéreux pour les familles

¹³⁵ Un sac de 25 kg de farine mongole supérieure coûte de 6 250 à 7 000 tougrig, un euro valant alors 1 200 tougrig.

¹³⁶ À la capitale, le prix de la farine supérieure mongole varie selon sa région de provenance : 230 ₮ (Selenge), 250 ₮ (Darxan), 280 ₮ (Ulaanabaatar).

de préparer des raviolis, des beignets ou des plats de pâtes alimentaires cuites à la vapeur, parce les quantités de farine et de viande nécessaires sont multipliées au moins par deux.

b) Les céréales en grains

Le riz¹³⁷ est la céréale la plus communément consommée après le blé dans les familles avec lesquelles j'ai pu vivre. Le riz est désigné par le terme *tutraga*, mais communément les Mongols l'appellent *cagaan budaa*, littéralement « gruau blanc ». Les foyers du lutteur et du campement de la future femme du lutteur consomment régulièrement du riz en grains dans la soupe ou en bouillie. Le riz, chinois parce que moins onéreux, est acheté régulièrement par sachets de 500 g par la mère du lutteur, occasionnellement par sacs de 5 ou 10 kg par « notre » grand-mère, au marché couvert.

riz russe	400 à 450 ₮	le kg
riz chinois	380 à 400 ₮	le kg

Le millet¹³⁸ constitue une céréale plus ou moins couramment consommée : à la capitale, les familles que je connais n'en consomment jamais et ne connaissent pas la bouillie de riz et de millet à base de laitage que « notre » grand-mère prépare pour les repas de fêtes périodiques ou pour les fêtes extra-ordinaires, ni même la « soupe de petits raviolis avec du millet ». Le millet non-décortiqué est désigné par l'expression *xar budaa*. Décortiqué, le millet est un « gruau jaune » (*šar budaa*), ainsi que l'indique sa couleur. Chez les parents du lutteur et « notre » grand-mère, le millet est toujours consommé en grains dans des soupes, du thé ou des bouillies¹³⁹. Sur le marché couvert d'Öndörxaan, un kilogramme de millet coûte 300 à 320 ₮.

L'orge¹⁴⁰ (*arvaj*), qu'il s'agisse de l'orge « bleu » (*xöx arvaj*) ou « jaune » (*šar arvaj*), qui désigne deux variétés que nous n'avons pas réussi à déterminer, est consommé sous forme de farine, selon la mère du lutteur, les grains broyés ou

¹³⁷ *Oryza sativa* L.

¹³⁸ *Panicum miliaceum* L.

¹³⁹ Si la Mongolie n'est pas traditionnellement un pays cultivateur de céréales, il semble néanmoins que, selon le témoignage de Jean de Plan Carpin, les Mongols au XIIIe siècle mangeaient du millet cuit dans de l'eau ; le millet était consommé sous forme d'une bouillie liquide dans laquelle « il y a là plus à boire qu'à manger », (1965 : 49).

¹⁴⁰ *Hordeum bresisubulatum* (Trin.) Link.

entiers étant destinés au bétail¹⁴¹. La mère du lutteur désigne l'orge destiné au bétail par l'expression *üxer arvaj*, littéralement « orge taureau »¹⁴². Toujours selon la mère du lutteur, l'orge jaune peut-être soumis à distillation. Sur les marchés, on reconnaît la farine d'orge à sa couleur brune. Les temples bouddhistes s'en servent pour confectionner des gâteaux et des figurines de pâtes pour certaines cérémonies religieuses. Un kilogramme de farine d'orge coûte sur le marché couvert d'Öndörxaan 280 ₮.

Enfin, le sarrasin (*sagag*)¹⁴³ ou « blé brun » (*bor buudaj*) est désigné, selon la mère du lutteur, d'après sa forme triangulaire par l'expression *gurvalžin budaa*, littéralement « gruau à trois côtés ». Le sarrasin n'est pas consommé en grains mais moulu, et sa farine entre notamment dans la fabrication des boudins.

Toutes ces céréales, en grains entiers ou transformées en farine, servent à la préparation des pâtes et des bouillies, dont nous présenterons le détail de la fabrication. À partir de la farine de blé tendre¹⁴⁴, on prépare en effet des pâtes alimentaires fraîches, courtes ou longues, fines ou larges, en disques cuits entiers (*büxel*) à plat (bouillis) ou déchirés (*tasalsan*) à la main (bouillis), en rouleaux-vapeur (*oroomog*)¹⁴⁵, mais aussi des gros raviolis-vapeur (*buuz*)¹⁴⁶, des petits raviolis-bouillis (*banš*) et des gros beignets (*xuušuur*), frits, qui sont des « nourritures enveloppées »,

¹⁴¹ Dans l'article de J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975), l'orge et l'avoine sont des céréales de fourrage. L'avoine *Avena sativa* L. est selon A. Mostaert (1968) désigné par l'expression *noxojn xošuu* « museau du chien », tandis que le sorgho *Sorghum bicolor* (L.) M. est appelé « céréale taureau » (*üxer amuu*). Selon le dictionnaire de J. Legrand et de Ts. Sükhbaatar (1992), le seigle *Secale cereale* L. est le « grain bleu » (*xöx taria*).

¹⁴² Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), cette expression désigne une variété de grain d'orge « poilu ».

¹⁴³ *Fagopyrum sagittatum* L. Il existe également le « sarrasin de tatarie » (*tataar sagag*), *Fagopyrum tataricum* L. Gaertn.

¹⁴⁴ La farine de blé dur sert en fait à la fabrication du pain ; le pâton qui a reposé une demi-heure cuit dans une casserole au fond épais, fermée par son couvercle, sur les cercles concentriques du fourneau en place. Les familles observées achètent du pain industriel plutôt que d'en fabriquer elles-mêmes.

¹⁴⁵ Le terme *oroomog* désigne le « rouleau » et désigne quelque chose de roulé ou d'enroulé. Le verbe *oroox* signifie « envelopper, entortiller, tourner » et le mot *oroolt* désigne une enveloppe, dans le cas présent une enveloppe de pâte de farine et d'eau cuite à la vapeur. Les rouleaux de pâtes sont également préparés en soupe ; le disque de pâte crue, roulé sur lui-même, est découpé dans sa largeur en plusieurs parts de cinq millimètres, qui sont plongées dans un bouillon de viande et de légumes. Les morceaux de rouleaux découpés se déroulent plus ou moins bien dans le bouillon et constituent des pâtes alimentaires. La soupe de pâtes provenant des rouleaux est appelée « *oroomogtoj šöl* », littéralement « soupe avec des rouleaux ».

¹⁴⁶ Ces raviolis sont un emprunt chinois et le terme *buuz* vient du chinois *baozi*.

à savoir des pâtes farcies¹⁴⁷. À partir de la farine, les familles préparent également des pains vapeur (*mantuu*), du pain au four (*talx*) des gâteaux (*boov*), des galettes-frites (*gambir*) et des bouillies. Sur les marchés, on peut aussi acheter des pâtes alimentaires de blé sèches¹⁴⁸ mongoles (*gojmon*), généralement des linguines, ainsi que des pâtes industrielles de blé chinoises désignées par le même terme *gojmon*¹⁴⁹. Enfin, la famille du lutteur apprécie les *püntüüz*, spaghettis translucides de farine de riz d'importation chinoise et les ajoute à la soupe préparée à l'occasion de la réception d'un visiteur¹⁵⁰.

c) Les légumes et les plantes condimentaires

Parmi toutes les plantes (*urgamal*), les légumes (*nogoo*) et racines (*ündes*)¹⁵¹, nos familles distinguent en fait les légumes, qui accompagnent des farineux dans la composition du repas, des légumes « avec du goût » (*amttaj/amtat*) qui donnent de la saveur à un plat. L'épinard (*buucaj*)¹⁵², l'ail à tondre ou ciboulette chinoise (*žuucaj*)¹⁵³, les pousses d'ail, le carvi (*gon'd*)¹⁵⁴ et le fenouil (*nogoon gon'd*)¹⁵⁵, la cannelle (*šanc*), le piment¹⁵⁶ (*činžüü*) ou l'« épice chaude » (*xaluun činžüü*), la coriandre (*janšuj*)¹⁵⁷, l'oseille (*xurgan čix*)¹⁵⁸, le topinambour (*dun nogoo*)¹⁵⁹, la

¹⁴⁷ Nous réservons le terme de pâtisserie au sucré. Les pâtisseries sont désignées par le terme *boov* « gâteau ».

¹⁴⁸ Les pâtes alimentaires sèches sont longues, en ruban, en tube, fantaisies, à potage ou farcies, généralement à base de farine de blé, dur ou tendre, ou de farine de riz, selon les cultures. En Mongolie, on ne fabrique industriellement que des pâtes de farine de blé.

¹⁴⁹ Ce terme est le nom général pour désigner toutes les pâtes industrielles de semoule de blé dur ou de farine de blé tendre, selon leur provenance étrangère, telles les pennes (« pâtes vides, creuses », *xöndij gojmon*), les fusillis, spaghettis (« pâtes fines, étroites », *narijn gojmon*), macaronis, conchiglie, farfalles et tagliatelles, importées d'Allemagne, de Hongrie, de Russie ou de France.

¹⁵⁰ Parmi celles des familles observées à la capitale Ulaanbaatar, l'une d'entre elles consomme des vermicelles de farine de riz d'importation chinoise ; la maîtresse de maison les prépare en potage avec du tofu, du soja germé, des algues et des champignons déshydratés ainsi qu'elle l'a appris durant un séjour de cinq ans au Japon. Ce plat n'est certes pas un plat couramment cuisiné et consommé par les familles mongoles, y compris les familles de la capitale.

¹⁵¹ Avec une amie mongole de la capitale, j'ai fait le tour de plusieurs grands marchés alimentaires et nous avons répertorié tous les légumes de production locale ou d'importation essentiellement de Chine. Les livres mongols dont nous disposons constituent des manuels de cultivation qui renseignent sur les modes de préparation des végétaux et qui donnent le mode d'emploi pour construire une serre, travailler la terre, de l'ensemencement jusqu'à la récolte ; tous présentent des dessins des outils de jardinage et des recettes de cuisine, B. Adijaa et D. Boloož (1998), D. Mjagmaržav et A. C'ojžamc (1997) et S'. Orosoo (1991). Ces livres nous fournissent également des photos des plantes, légumes et racines cultivés et ou consommés en Mongolie, avec leur nom botanique.

¹⁵² *Spinacia oleracea* L.

¹⁵³ *Allium chinense* G. Don.

¹⁵⁴ Du tibétain go-snyod. *Carum buriaticum* T.

¹⁵⁵ *Anethum graveolens* L.

¹⁵⁶ *Capsicum annuum* L.

¹⁵⁷ *Coriandrum sativum* L.

¹⁵⁸ L'oseille commune (*Rumex acetosa* L.).

rhubarbe (*gišüüne* ou *bažuuna*)¹⁶⁰ et le gingembre (*cagaan gaa*) sont des « légumes avec du goût ».

Le sel (*davs*) est le condiment le plus utilisé dans les préparations culinaires, qu'il s'agisse des soupes, des plats comportant des farineux, des « nourritures enveloppées », des bouillies, des gâteaux, des galettes, et du thé.

Les principaux légumes consommés par les familles observées à la ville d'Öndörxaan dans le Xentij sont la pomme de terre (*töms*)¹⁶¹, la « carotte jaune » (*šar luuvan*)¹⁶², le chou blanc (*bajcaa, bajcaj*), le rutabaga ou la « rave jaune » (*šar manžin*)¹⁶³, la betterave rouge (*ulaan manžin*)¹⁶⁴ et l'« oignon rond » (*böörönxij songino*)¹⁶⁵, l'« oignon rouge » et l'« oignon blanc » (*ulaan songino, cagaan songino*), une variété d'oignon sauvage (*xümel*)¹⁶⁶ et les variétés de *mangir*¹⁶⁷, le *mangir* étant classé parmi les oignons (*songino*), qui existent en grand nombre de variétés à l'état sauvage et qui ont été détachés des plantes à usages thérapeutiques pour intervenir comme condiment. Selon la mère du lutteur, c'est sous l'influence chinoise, notamment avec l'apparition des nourritures enveloppées, que s'est répandu et s'est développé ce nouvel usage des aulx et des oignons. Ces derniers sont considérés comme un légume. « Ma » grand-mère ne connaît que la pomme de terre et l'oignon quand le lutteur lui apporte un jour ordinaire d'été des carottes, des navets (*cagaan luuvan*) ou (*sarmag*)¹⁶⁸, des concombres (*örgöst xemx*) et des citrouilles (*xuluu*)¹⁶⁹ du champ des filles (de Bajanmönx) de la maîtresse de la seconde yourte du campement. Le marché alimentaire couvert d'Öndörxaan présente sur ses rayons d'autres légumes, tels que la « tomate rouge » (*ulaan lool'*), les « petites tomates »

¹⁵⁹ *Helianthus tuberosus* L.

¹⁶⁰ *Rheum nanum* S.

¹⁶¹ *Solanum depilatum* Kitagawae et *Solanum Bunge*.

¹⁶² *Daucus carota* L.

¹⁶³ *Brassica napobrassica* M. Le terme *manžin* désigne tout légume-racine.

¹⁶⁴ *Beta vulgaris* L.

¹⁶⁵ *Allium cepa* L. ; *altajn songino, zerleg songino* (*Allium altaicum* P.), *njagt songino, emgen songino* (*Allium condensatum* Turcz.), *tomgoxuurt* (*Allium macrostemon* B.), *cagaancecegt* (*Allium galanthum* Kar. Et Kir.). En fait, les oignons et aulx sont à « bulbes » (*songinolog*).

¹⁶⁶ *Allium mongolicum* Turcz. Regel.

¹⁶⁷ *Mangina* (*Allium prostratum* Trev.), *xižeel songino, (Allium senescens* subsp. *glaucum*).

¹⁶⁸ *Brassica rapa* L.

¹⁶⁹ À la capitale, j'ai pu constater que toutes sortes de courges (*gua*) d'été et d'hiver sont cultivées en Mongolie ou importées de Chine, telles que la citrouille (*Cucurbita pepo* L.), la courgette (variété de l'espèce *Cucurbita pepo* L.), le potiron (*Cucurbita maxima* D.) et le potimarron (variété du potiron) et la courge cireuse (*Benincasa hispida*, Thunb., Congn.). Les courges sont des plantes annuelles, dont les différentes espèces sont cultivées en Mongolie pour leurs fruits comestibles.

mongoles (*žizig ulaan lool'*), l'ail cultivé (*sarimsag, sarmis, sarmisag*)¹⁷⁰ considéré comme un condiment au goût amer (*gašuun*) et le « chou fleur » (*cecegt bajcaa*)¹⁷¹. « Notre » grand-mère a indiqué des noms de variétés d'aulx sauvages (*taana, sors*) qui se cueillent dans le Nord du Xentij.

Chez les parents du lutteur, les légumes sont bouillis lorsqu'ils interviennent dans la composition d'une soupe. Ils sont frits quand ils accompagnent du riz, épluchés et assaisonnés quand ils sont consommés crus en salade (*salat*).

d) Les fruits, le grignotage ou l'en-cas

De nombreuses espèces de fruits sont en vente à la capitale : de la pomme à la fraise en passant par le raisin, la mangue, l'ananas, la pastèque, le brugnon, la pêche, l'abricot, la poire, la banane, le kiwi, le pruneau et le litchi. La majorité de ces fruits sont désignés par des termes empruntés au chinois et ne sont jamais consommés par les familles de notre étude. La famille du lutteur, restreinte comme étendue, et les foyers du campement de la future femme du lutteur ne mangent que de la pomme, et encore à de rares occasions. La pomme, pour la mère du lutteur, est semblable aux gâteaux industriels mongols ou aux gâteaux chocolatés importés de Corée, de Chine ou d'Europe de l'Est.

En revanche, les Mongols consomment des baies sauvages qu'ils cueillent en montagne. Ils trouvent ainsi des fraises sauvages (*güzeelzgene*)¹⁷², framboises (*böörölzgonö*)¹⁷³, myrtilles (*xar, xöx ners*)¹⁷⁴, cassis (*üxer nüd*) ou (*xar xad*)¹⁷⁵, et autres fruits des groseilliers du genre *Ribes* tous désignés par le terme *xad* qui apparaît générique. La consommation de ces baies reste cependant marginale. Selon Ch. Bawden (1997) et A. Mostaert (1968), les *xad*¹⁷⁶ ressemblent à des petites

¹⁷⁰ *Allium sativum* L.

¹⁷¹ *Brassica cauliflora* L.

¹⁷² *Fragaria orientalis* Los.

¹⁷³ *Rubus ideaus* L.

¹⁷⁴ *Vaccinium myrtillus* L.

¹⁷⁵ *Ribes nigrum* L.

¹⁷⁶ Du chinois ma jou tseu, selon Ch. Bawden (1997) qui les identifie comme des « *Ribes altissimum* ». En fait, selon une étude de l'Université de l'Oregon publié sur Internet, le nom scientifique de ces baies est *Ribes altissimum* Turcz. ex. Pojark. Ces *xad* sont en fait d'un noir violacé et le terme désigne en propre les fruits du cassisier. Le terme *ulaagana* désigne quant à lui d'autres groseilliers du genre *Ribes* (*Ribes diacanthum* Pall., *Ribes fragrans* Pall., *Ribes pulchellum* Turcz., *Ribes nubrum* L., *Ribes aciculare* Sm.) (<http://oregonstate.edu/dept/eoarcunion/>).

cerises et servent à faire du sirop. « Ma » grand-mère en consomme quand elle se rend au village de Mörön : elle achète l'équivalent d'un verre en plastique qu'elle mélange à un grand bol de yaourt. La sœur cadette du lutteur, sur le chemin du retour de l'école, achète au marché un gobelet de *xad* qu'elle mange à la main. Avec son jeune frère, elle consomme également, en dehors des repas, des pignons de cèdre (*samar*). Les pignons se présentent dans leur fine cosse rouge-brune qui se casse facilement sous la dent et qui est recrachée tandis que le pignon est mâché.

Selon « notre » grand-mère et la mère du lutteur, les fruits (*žims*) ne constituent pas de la nourriture (*xool*), mais plutôt un en-cas, un grignotage (*zuuš*). En effet, leur consommation relève davantage du plaisir, de la gourmandise et s'associe à la consommation d'une sucrerie ou d'un bonbon (*čixer*), littéralement « sucre ». Les fruits ont « bon goût » selon « notre » grand-mère qui, parmi les bonbons et les fruits, n'omet pas de compter les « fruits secs » (*xuuraj žims*, *xataasan žims*) comme les raisins secs (*xar üzem*) et les fruits bouillis, sucrés et réduits en confiture (*žimsnij čanamal*). Les fruits sont de fait consommés rarement et en dehors du repas. Cependant, à la capitale Ulaanbaatar, nous avons pu constater que les repas de fêtes périodiques occidentales comptaient au menu des salades de fruits mélangés baignant dans un sirop de jus de fruit.

Enfin, les fruits constituent une offrande aux divinités : selon le lama Amraa du temple Gandan de la capitale Ulaanbaatar, les fruits sont tous considérés comme étant constitués d'une multitude de graines, qui par nature croissent et se multiplient. Les fruits incarnent donc parfaitement la notion des « mérites » chère à la religion bouddhiste, ainsi que nous le verrons dans les parties consacrées aux pratiques alimentaires de fêtes périodiques et de fêtes extra-ordinaires.

e) Les bonbons « bons à offrir »

Les bonbons (*čixer*)¹⁷⁷, importés ou fabriqués localement à partir de la betterave à sucre (*čixijn manžin*), sont vendus en grande quantité sur les marchés et dans les magasins d'alimentation générale des centres urbains. Le sucre en poudre est désigné quant à lui par l'expression *elsen čixer*, littéralement « sucre en

¹⁷⁷ Nous distinguons le bonbon de la confiserie. Le bonbon est à base de sucre cuit avec des parfums ou des essences, auquel on a donné une forme et qui contient parfois une amande, une crème ou une liqueur. La confiserie consiste plus largement en toute préparation à base de sucre ou à base sucrée. La confiserie est désignée par le terme *čixer* désignant le sucre et les bonbons.

poudre », ou par le terme *saxar* d'origine russe. Si le sucre est très apprécié par les familles observées, il ne constitue pas une nourriture qui nourrit, mais un condiment, un aliment qui donne du goût. « Notre » grand-mère achète des bonbons en papillote (*caastaj čixer*), littéralement « sucre avec du papier », et des « grands bonbons » (*tom čixer*) qu'elle offre solennellement aux divinités et aux personnes qu'elle estime, notamment pour la célébration du Mois blanc. Les autres bonbons constituent un cadeau coutumier offert notamment aux enfants. À la capitale, la consommation des bonbons est plus courante et les enfants les mangent abondamment en dehors des repas et en dehors de toute circonstance rituelle ou célébration.

f) Le thé et les infusions de plantes

Le thé (*caj*), du chinois *chá*, acheté par la majorité des familles mongoles, est un thé chinois noir de qualité inférieure. Il est conditionné sous forme de briques compressées constituées de tiges de thé et non de feuilles. Les briques de thé sont vendues emballées dans du papier kraft.

Les éléments conférant du goût au thé sont le sel, le lait, le « beurre jaune » et la peau crémeuse de lait. Le thé mongol, préparé en infusion, est généralement au moins additionné de lait. Dans la famille du lutteur, le thé préparé est généralement du « thé noir », du thé auquel aucun aliment n'est ajouté. Dans les foyers du campement de la future femme du lutteur, le thé est toujours additionné de lait et « notre » grand-mère pose toujours sa petite boîte métallique de sucre en poudre pour que l'on sucre le thé au lait, littéralement « avec du lait » (*süütej caj*). Les restes de pâtes alimentaires et de raviolis sont consommés réchauffés dans le thé ou le thé au lait dans les familles observées.

Selon Ch. Bawden (1997), certaines plantes comme l'aubépine (*doloongono*, *časulaan doloongono*)¹⁷⁸, les saules (*burgas*)¹⁷⁹, le thym (*ganga*)¹⁸⁰, les potentilles (*gičgene*)¹⁸¹, la dryade à huit pétales (*zožir övs*)¹⁸², le géranium des prés

¹⁷⁸ *Crataegus sanguinea* Pall.

¹⁷⁹ *Mongol burgas* (*Salix mongolica* (F.)S.), *xöx nogoön burgas* (*Salix glauca* L.), *cagaan burgas* (*Salix caprea* L.), *zoosoon burgas* (*Salix nummularia* Anderss.).

¹⁸⁰ *Thymus serpyllum* L.

¹⁸¹ *galuun gičgene* (*Potentilla anserina* L.), *imt gičgene* (*Potentilla bifurca* L.), *isgüj gičgene* (*Potentilla acaulis* L.), *torgon gičgene* (*Potentilla sericea* L.).

¹⁸² *Dryas octopetala* L.

(*mjagmansanz*)¹⁸³, la renouée vivipare (*xurgan mexeer*)¹⁸⁴, le rosier acicularis (*sarnaj, örgöst noxojn xošuu*)¹⁸⁵, la primevère (*xavarsal ovog*)¹⁸⁶, la pivoine japonaise (*ceene*)¹⁸⁷ et la reine-des-prés (*tuulajñ tagñaj*)¹⁸⁸ servent également à faire des infusions. Comme le dit « notre » grand-mère, celles-ci sont bues en guise de thé pour leurs feuilles, leurs racines ou leurs fleurs. Elle distingue ces plantes (*urgamal*) des aliments (*idee*) et les infusions de ces plantes du thé qui peut faire repas, qui « nourrit ». Le statut particulier des plantes est marqué par leur emplacement sous la yourte : selon « notre » grand-mère et la mère du lutteur, les plantes sont gardées entre les perches du toit et le revêtement de feutre, au nord de la yourte, où sont également rangées les lettres que les éleveurs font circuler de la steppe à la ville par personnes interposées qui se connaissent, ainsi que l'encens consacré acheté au temple. Les lettres et l'encens sont rangés dans un pliage en papier particulier. Juste à côté de ces objets et plantes à usages thérapeutiques ou rituels est suspendue la tenue de combat du lutteur. Le souci que l'on a de ranger ces plantes au *xojmor*, montre qu'elles ne sont pas simplement des aliments à consommer, mais des produits à usages particuliers, notamment thérapeutique.

Si toutes sortes de thés, en brique, en poudre, en sachet, d'importation russe, française, japonaise, indienne, chinoise, se trouvent sur les marchés alimentaires de la capitale comme de la ville d'Öndörxaan, les familles observées dans le Xentij limitent leur achat à des briques de thé chinois, parce qu'il est peu coûteux. Cependant, « notre » grand-mère se souvient avec nostalgie des infusions et décoctions que sa mère savait composer à base de feuilles, de fleurs et d'écorce de bois. Elle explique qu'aujourd'hui les éleveurs ne ramassent plus de plantes pour les faire infuser, si ce n'est pour prodiguer des soins bien précis et soigner notamment les maux de dents, de digestion et de tête.

g) L'eau, l'élément primordial de cuisson

L'eau (*us*), tirée des puits dans les centres de provinces et de préfectures, est rarement bue telle quelle. On lui préfère le thé. Le frère et la sœur cadets du lutteur approvisionnent leur foyer en eau du puits, qu'ils transportent à la main dans un

¹⁸³ *Geranium pratense* L.

¹⁸⁴ *Polygonum viviparum* L.

¹⁸⁵ *Rosa acicularis* Retz.

¹⁸⁶ *Primula veris* L.

¹⁸⁷ *cagaan ceene* (*Paeonia lactiflora* Pall.), *jagaan ceene* (*Paeonia anomala* L.).

¹⁸⁸ *Filipendula ulmaria* L.

bidon à lait. Les foyers du campement de la future femme du lutteur s'approvisionnent en eau à la rivière en saison estivale. L'hiver, l'eau est tirée soit de la neige prélevée en haut des montagnes, soit des endroits où personne n'a marché, uriné ou déféqué. La « terre noire » désigne selon « notre » grand-mère qui explique alors les règles de considération de l'espace du campement, les endroits salis par l'homme et le bétail, tandis que la « terre blanche » désigne les endroits « propres ». La neige est prélevée au moyen d'une petite pelle rectangulaire à manche court et placée dans un grand sac de toile de jute. Le sac est alors porté sur le dos pour la descente de la montagne, puis transporté par un petit chariot en bois jusqu'à la yourte. Le sac repose à l'est à l'extérieur de la yourte. Quand le baril d'eau propre de la yourte est vide, la future femme du lutteur fait fondre le sac de neige dans la marmite bien propre pour accueillir la « nouvelle eau » (*šine us*). La neige fondue est ensuite filtrée dans une passoire au fond de laquelle repose un fin tissu blanc qui va retenir les brindilles et les poussières. L'eau est alors versée directement de la marmite dans le baril à eau propre de la yourte.

En hiver, le lutteur apporte des blocs de glace à sa future belle-mère. Les blocs de glaces sont stockés derrière la yourte sur une charrette en bois. Cette eau est considérée de meilleure qualité que la neige, puisqu'elle provient des puits d'eau potable et il n'est pas besoin de la filtrer une fois fondue.

L'eau, de manière générale, est considérée par les familles observées comme étant par nature pure (*ariun*). Ainsi, selon la mère du lutteur, une coupe remplie d'eau peut être offerte en étant placée devant l'image d'une divinité (*burxany us taxil*) ; et quand elle bénit notamment la tenue de combat de son fils le lutteur, elle utilise parfois de l'eau consacrée par le temple (*rašaan*).

Comme le sel, l'eau entre dans la majorité des préparations culinaires, qu'il s'agisse des aliments et des plats bouillis, du thé, ou de la confection de certains produits laitiers ou de gâteaux et de pâtes alimentaires. Le mode de cuisson privilégié étant le bouilli, l'eau est l'élément indispensable à la cuisson des aliments, tout comme le feu est l'agent primordial de cuisson, et la marmite le récipient de cuisson.

VI] La préparation et la consommation des repas

Y. Verdier (1966), pour l'étude structurelle des repas bas-normands, prend comme unité de base le repas replacé en contexte journalier, hebdomadaire, annuel. Dans le cadre de la thèse, si nous ne limitons pas l'étude des pratiques alimentaires aux seules actions relevant de la préparation et de la consommation, nous nous intéressons aux « temps forts » que chacune d'elle représente. La préparation comme la consommation requièrent plus d'attention, de précaution et de temps. Ce n'est pas sans raison que les ethnologues de la cuisine se penchent souvent exclusivement sur ces deux étapes opératoires les considérant comme les plus discriminatoires et comme ayant souvent un fort contenu symbolique.

Si les deux « temps forts » des pratiques alimentaires sont l'objet de règles strictes (du moins en théorie) c'est justement parce qu'elles sont l'objet d'enjeux essentiels, pas simplement au niveau individuel ou domestique, mais plus largement au niveau social et collectif. Nous nous intéresserons alors aux pratiques qui relèvent du partage alimentaire. Au quotidien, nous verrons que la nourriture est toujours partagée, au sein du groupe domestique bien sûr, mais pas seulement entre les membres de la famille nucléaire. La nourriture est en effet également partagée avec le feu du foyer domestique, le [portrait du] défunt et des entités surnaturelles. Les entités surnaturelles se voient régulièrement offrir par les maîtresses de maison les prémices du thé matinal offertes en aspersion à l'extérieur de la yourte ; et « notre » grand-mère offre les prémices des plats consommés, notamment des nourritures à caractère festif préparées pour honorer un visiteur.

La préparation, culinaire, puisqu'il s'agit bien d'action directe sur les aliments pour leur transformation en vue de leur consommation, est une étape critique par l'intermédiaire de laquelle les aliments doivent devenir consommables, donc bons à manger dans le cadre d'une culture donnée. Pour notre étude, nous mettrons en évidence les différentes techniques nécessaires aux opérations de précuisson, d'association, de cuisson et de présentation des mets. Ces opérations s'inscrivent dans la préparation des trois repas de la journée.

1) Les instruments et les techniques culinaires de base

Les techniques de préparation des repas ordinaires sont simples et consistent principalement en des opérations de précuisine, la découpe et le découpage des aliments qui composent le repas (la soupe), et le travail de la pâte de farine de blé.

a) Découpe de la viande (et des légumes)

Le hachoir (*tatuur*) est l'outil ou l'instrument de cuisine utilisé pour la découpe, puis pour le découpage, plus fin, de la viande et des légumes. Pour cela, la nourriture est tenue fermement sur la planche à découper et le hachoir est manipulé au niveau des extrémités des doigts. Le geste est rapide et franc pour une efficacité maximale. À la manière de Fr. Sabban (1983), nous distinguons ces deux techniques, la découpe constituant l'étape antérieure facilitant le découpage. La découpe est quotidienne, tandis que le débitage, nécessairement moins détaillé et plus "grossier", s'effectue juste après l'abattage. La découpe s'effectue une demi-heure avant la cuisson du repas. Le découpage, quant à lui, s'effectue pendant que le feu prend de l'intensité. Le découpage affine la coupe, en lamelles puis en dés, de la viande (morceaux de chair) et la coupe des légumes hachés menu (oignon) ou découpés en dés (pomme de terre, navet, carotte). Ces opérations de « précuisine » (Fr. Sabban, 1983) consistent à désosser, découper, hacher les aliments solides de façon à ce que pour les consommer on n'ait plus besoin d'utiliser un couteau¹⁸⁹.

Quand des repas extra-ordinaires l'exigent, le hachoir est utilisé, comme un éminceur à légumes et à pâtes de farine. Le verbe hacher (*tatax*) est également désigné par la mère du lutteur par le verbe *xöšiglösön*. « Notre » grand-mère emploie davantage le verbe *xerčix* qui désigne l'acte de couper en « très petits » (*žizigxen*) les morceaux la viande ou les légumes. Elle désigne le hachoir par le terme *xerčüür* associé au verbe *xerčix* qu'elle utilise pour désigner l'acte technique. Le hachoir est un objet tranchant qui découpe (*xeseglex*), autrement dit qui partage, divise en parties ou morceaux (*xeseg*).

¹⁸⁹ Les petits morceaux permettent dans la cuisine chinoise, selon Fr. Sabban (1983 : 358), une cuisson plus rapide et plus précise. Dans la cuisine mongole, le temps n'est pas compté et la précision n'est pas, du moins explicitement, un critère de la bonne ou de mauvaise cuisson. L'essentiel de la précision pour une bonne cuisson consiste à goûter en fonction du changement de couleur et de texture de l'aliment. Pour cela, rien n'exige que les aliments soient coupés en petits morceaux, preuve en est, le mouton entier bouilli préparé pour la fête du Mois blanc.

La découpe et le découpage de la viande comme des légumes et le découpage des pâtes alimentaires s'effectuent sur la planche en bois qui sert également à pétrir et à « rouler » la pâte de farine. La planche est généralement posée sur un petit tabouret au sud-est ou sur le lit situé à l'est de la yourte. Les étapes de précuisine se déroulent donc logiquement dans la partie féminine de la yourte, dans la partie de la yourte consacrée à la cuisine, comprise comme espace et activité, à la pré-préparation, comme à la préparation et à la cuisson des repas. La viande ne doit pas être trop gelée pour pouvoir être découpée en lamelles et ne doit pas être complètement décongelée pour que le hachoir fende facilement et nettement la chair. Les légumes découpés sont lavés dans une eau tiédie dans un *tünpen* sur un coin du fourneau.

b) Travail de la pâte de farine de blé

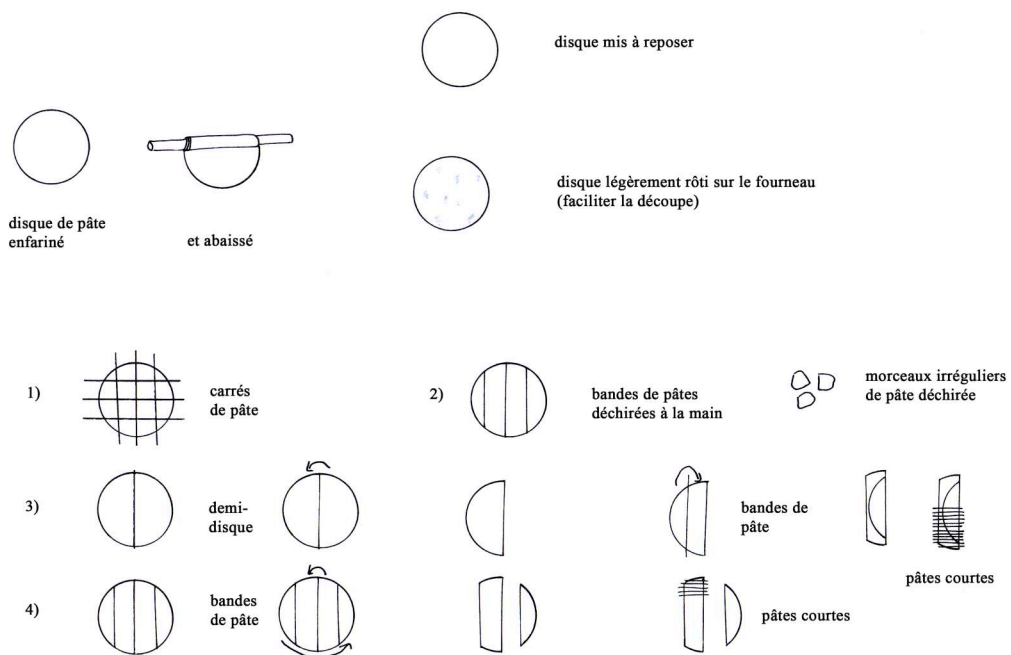
Lorsqu'on explicite les étapes du travail de préparation de l'unique plat du repas « typique », la soupe, les familles parlent d'abord de la viande. Pourtant, dans les pratiques, l'ordre du travail impose de commencer par la préparation des pâtes. En effet, pendant que la viande décongèle un peu, le pâton pour les pâtes est réalisé, et la viande est découpée quand le pâton de pâte formé repose.

Le pâton et les disques de pâte

Une dose de farine (100 g par personne) est posée dans un saladier en plastique ou en aluminium au moyen d'un petit bol mesureur. La farine est ensuite mélangée avec un peu d'eau tiédie sur le coin du fourneau dans la grande-cuiller ou dans un petit récipient en aluminium. Tiédir au préalable l'eau permet de travailler la pâte plus facilement. Le mélange est pétri, des deux mains ou d'une seule main selon la grosseur du pâton, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ferme. Pour que la pâte n'accroche pas à la planche, la pâte travaillée et la planche de travail en bois sont régulièrement enfarinées. La pâte pétrie est divisée en plusieurs « boules » (*böön*) de même taille. Les pâtons de pâte sont laissés à reposer pendant un quart d'heure sur la planche et recouverts soit d'un torchon soit d'un saladier. Ils sont ensuite abaissés sur la planche en bois à l'aide d'un rouleau en bois enfariné. Pour cette opération, la femme est assise sur le lit de l'est ou sur un petit tabouret au sud-est de la yourte, avec la planche posée sur un autre petit tabouret. Le pâton puis les disques de pâte, comme la planche et le rouleau, sont régulièrement saupoudrés de

farine pour empêcher que la pâte colle et se déchire. Plusieurs disques de pâte de trente à quarante centimètres de diamètre et de deux à trois millimètres d'épaisseur sont ainsi formés. Le disque de pâte ne doit être ni trop fin ni trop épais pour que les pâtes alimentaires soient fermes à la cuisson. Le même terme *guril*, désignant initialement la farine, désigne également les pâtes alimentaires et les disques entiers de pâte. Chaque disque de pâte est, quelques minutes avant de plonger les pâtes dans le bouillon (de viande), découpé suivant son diamètre. Chaque demi-cercle est alors découpé dans la longueur pour obtenir une bande et un arc de cercle (cf. dessin ci-dessous).

La confection des pâtes alimentaires de la soupe ordinaire



Les quatre morceaux du disque, de même largeur, sont alors superposés et coupés dans leur largeur. Les tagliatelles courtes obtenues sont saupoudrées de farine avant d'être plongées dans la marmite. Les pâtes cuisent pendant dix minutes, puis la soupe, qui est une soupe ordinaire « typique », à savoir une « soupe (de viande) avec des pâtes » (*guriltaj šöl*), est servie. Pour accélérer encore la cuisson des pâtes, au lieu de laisser reposer les disques de pâtes sur une feuille de papier journal sur les lits, les disques de pâtes sont déposés l'un après l'autre sur le rebord du fourneau qui chauffe fort pour la cuisson de la soupe. Chaque face de disque

repose une minute sur le fourneau. La pâte du disque est saisie, du verbe *šarax* « rôtir » formé sur la racine du terme *šar* « jaune », et se durcit. Les disques, puis les bandes sont superposés et les pâtes alimentaires découpées rapidement par une seule personne. Les pâtes faites à partir de disques « rôtis » sont plus fermes et de fait sont moins imprégnées du bouillon de viande. Ainsi rôtir les disques change à la fois la consistance et le goût des pâtes.

La découpe des pâtes alimentaires

Si les foyers observés préparent généralement des tagliatelles courtes, il n'est pas exclu de préparer d'autres types de pâtes alimentaires pour une soupe ordinaire quotidienne. Une variante consiste à découper les disques de pâte en bandes et à déchirer (*tasalax*) à la main la pâte. Les morceaux, approximativement de même taille mais de formes irrégulières, sont jetés au fur et à mesure du découpage dans le bouillon. Cette soupe est une « soupe avec de la farine découpée » (*tasalsan guriltaj šöl*). Une autre variante consiste à découper au hachoir des morceaux triangulaires ou carrés de pâtes à partir des bandes de pâtes (cf. dessin p : 143). Les disques de pâtes sont parfois cuits entiers ; ils sont alors déposés sur le bouillon de la soupe et bouillent chacun leur tour en flottant sur le bouillon gras. Si ce disque entier de pâte est préparé dans le cadre d'une soupe (de viande), la soupe est communément désignée par l'expression « soupe avec des pâtes ». Par contre, s'il est cuit sur des os qui bouillent, le plat est désigné par l'expression *guriltaj büxel max*, littéralement « viande entière avec des pâtes ». La soupe désignée par le terme *bantan* est faite de farine de blé mouillée d'un peu d'eau et frottée entre les deux mains au-dessus du bouillon. La farine mouillée retombe par petits paquets qui forment des petits grumeaux de pâte de la taille d'un grain de riz ou deux.

Enfin, il peut arriver que l'on utilise parfois des pâtes industrielles (*gojmon*), généralement des pennes et des fusillis d'importation russe ou européenne, des spaghettis ou des linguines de farine de blé de fabrication locale ou d'importation chinoise pour la soupe. Cette pratique est plus rare, parce que les pâtes industrielles sont plus coûteuses que la farine.

2) Les modes de cuisson : le bouilli essentiel

a) Importance fondamentale du bouilli

Pour un Mongol, la viande, qu'elle soit rattachée à l'os (parts distinctives hiérarchisées) ou détachée de l'os (morceaux de chair indifférenciés égalitaires), est de préférence une viande fraîche et grasse. Le mode de cuisson privilégié de la viande est le bouilli, du verbe *bucalax* « bouillir » : il retient tout le gras dans l'eau de cuisson (bouillon gras de la soupe ordinaire) et il préserve le gras de la chair. Plus précisément, les os et la chair comportent et dégagent à la cuisson de la graisse, une graisse liquide (*tos*) et une graisse dure (*ööx*). Mais en fait, bouillir la viande consiste à la faire cuire (*čanax*) en sorte qu'elle devienne brune-grise à l'intérieur comme à l'extérieur. Le verbe *borlox* « bouillir », sous-entendu la viande, est construit sur la racine *bor* « brun-gris ». Le mode de cuisson bouilli de la viande, l'élément comestible qui « nourrit », est privilégié parce qu'il préserve tout le gras, considéré comme étant particulièrement « nourrissant » (*šim*). La viande rouge crue devient un « aliment brun-gris » (*bor idee*) sous l'effet de l'ébullition.

Le mode de cuisson de référence, largement utilisé pour la cuisson des repas ordinaires quotidiens « typiques » qui contiennent certes de la viande mais aussi des pâtes et des légumes, est le bouilli, désigné alors par les différents termes *bucalax*, *orgix*, *čanax*.

Les Mongols, depuis toujours, éprouvent un réel sentiment de répulsion envers le cru. Les aliments crus ne sont jamais ingérés, parce qu'étant crus ils ne sont tout simplement pas considérés comme de la « nourriture » (*xool*). Le terme *tüüxij* désigne également ce qui est cru, qu'il s'agisse de la viande ou de grains de céréales pas encore bouillis. Le même terme désigne également un légume ou un fruit qui n'est pas mûr ou qui est cru. Les termes *šüürenxij*, *šüürxij* désignent ce qui est à moitié cru ou à moitié mûr. De la viande, du millet et du riz qui n'ont pas assez bouillis, sont considérés comme étant à moitié crus. Quant à la viande, aux fruits et aux légumes qui ont pourri (*ilzir*) ou qui sont gâtés (*gašilsan*), ils ne sont pas comestibles et sont considérés comme impropres à la consommation.

Si le cru provoque le dégoût et qu'il est dit qu'aucun aliment cru n'est jamais consommé, les familles expliquent que c'est en raison d'une assimilation aux animaux. Un végétarien, un homme qui mange des légumes, est ainsi moqué et

comparé à un mouton qui mange de l'herbe - le même terme désigne l'herbe et les légumes. Cependant, les familles consomment de plus en plus de salades composées de légumes crus. Cet écart entre les discours, les croyances et les pratiques est intéressant. Si les familles classent les aliments selon qu'ils sont considérés comme « nourrissants » ou pas, elles hiérarchisent également les modes de cuisson, sans pour autant respecter cette hiérarchisation dans la pratique.

b) Autres modes de cuisson

Dès que nous sortons de l'ordinaire quotidien, la cuisson se diversifie et les modes de préparation relèvent alors pour la viande, outre le bouilli, du frit et de la cuisson à la vapeur et à l'étouffée, pour les produits laitiers, du fermenté et du distillé. Nous avons compris que le bouilli est le mode essentiel de cuisson des Mongols. Et un aliment, et nous prenons comme référence la viande, qui n'est pas cuit ou pas assez cuit est considéré cru ; de la même manière, de la viande très cuite ou trop cuite est assimilée au pourri.

À la vapeur, pour autrui et soi

Les gros raviolis-vapeur (*buuz*) sont cuits dans un cuit-vapeur posé sur la marmite. Le feu est donc médiatisé et les récipients sont « durables ». La viande utilisée pour la préparation des raviolis est fraîche et grasse, et le mode de cuisson à la vapeur préserve ces qualités « nourrissantes ». En outre, la cuisson à la vapeur préserve tout le jus gras qui s'écoule de la viande. Si le plat est nécessairement égalitaire, puisque la viande consiste en des morceaux de chair indifférenciés, détachés des os, les gros raviolis-vapeur sont consommés par multiples de trois, chiffre faste qui « appelle » le bonheur, dans un bol individuel. La cuisson à la vapeur est réservée aux situations d'hospitalité et de fête, donc les nourritures cuites à la vapeur sont destinées d'abord aux visiteurs ou convives, et elles sont ensuite seulement consommées par les hôtes.

Le frit, pour autrui et ou soi

Sur un continuum des valeurs accordées aux modes de cuisson par les familles observées, dans l'ordre décroissant, nous avons ensuite le frit, qui ne fait intervenir ni eau, ni vapeur d'eau, mais de la graisse, animale ou végétale. La cuisson s'effectue dans la marmite, récipient « durable ». Pour la préparation des

gros beignets de viande¹⁹⁰, qui font repas, la viande est fraîche et grasse. Le mode frit de cuisson préserve la fraîcheur de la viande, mais il produit une déperdition du jus gras. Ainsi, les gros beignets sont préparés à l'occasion de la venue de visiteurs et de la réception de convives à une fête, et les hôtes en consommeront une fois les visiteurs et les convives rassasiés et partis. Le plat de beignets de viande est égalitaire, puisque la chair est détachée des os et n'est donc pas identifiable, mais ils sont généralement consommés, tout comme les gros raviolis-vapeur, par multiple de trois.

En fait, toute préparation culinaire exigeant plus de temps qu'à l'ordinaire a un caractère festif. En outre, la quantité de viande préparée pour les raviolis et les beignets est plus importante que pour une soupe. Enfin, les uns et les autres s'offrent à autrui. Les *buuz* et les *xuušuur* sont donc triplement des nourritures à caractère festif. S'il est rare de préparer des raviolis-vapeur pour une consommation quotidienne domestique, il est moins rare de préparer des beignets. Ainsi, ces derniers sont des nourritures pour autrui ou pour soi, tandis que les raviolis-vapeur semblent plutôt être des nourritures pour autrui et pour soi. La préparation-consommation des raviolis-vapeur implique généralement la réception de visiteurs.

À l'étouffée, pour soi

La chèvre, ainsi que la marmotte, est cuite à l'étouffée. Le récipient de cuisson, la peau de l'animal, est « périssable », en comparaison avec la marmite. En outre, ce sont des pierres chauffées à blanc qui vont cuire la viande. Cependant, la peau de l'animal permet également de contenir le lait que les hommes battent pour le faire fermenter et fabriquer notamment de l'alcool de lait de jument fermenté. Si la viande est fraîche, la cuisson à l'étouffée s'applique à des chairs maigres d'animaux et les morceaux de chair sont détachés des os, et ceci avant la cuisson. Le plat est donc un plat égalitaire présentant des morceaux de viande indifférenciés. Si la cuisson et la consommation se font à l'extérieur de la yourte, fait exceptionnel qui leur confère un caractère de fête, et si la cuisson ne provoque pas de déperdition de gras ou de jus gras, la quantité de gras et de jus n'est pas assez importante, la chair cuisinée choisie étant maigre à l'origine. R. Hamayon (1975 : 108) assimile la préparation et la consommation en plein air du repas de la chèvre cuite à l'étouffée à

¹⁹⁰ Pour lors, nous laissons de côté les gâteaux et les galettes frits, puisque l'élément discriminant comestible qui nous intéresse parce qu'il « nourrit », est la viande.

un « pique-nique ». Une fois la première bouchée prise en respectant le droit d'aînesse et le sexe (l'aîné étant assis au nord), nous dit l'auteur, « chacun puise au ventre de la dépouille au gré de son estomac » (1975 : 108). L'auteur ajoute qu'auparavant les femmes n'étaient pas admises à ce repas, ce qui nous confirme son caractère festif, malgré les morceaux égalitaires le composant. Quoi qu'il en soit, la viande n'étant pas honorifique, ce repas ne saurait être préparé et consommé à l'occasion d'une fête, ce qui signifie qu'il ne s'offre pas à un visiteur ou à un convive. La cuisson à l'étouffée est donc une cuisson pour soi.

Le rôti et le grillé, assimilés au pourri

Nous verrons qu'au XIIIe siècle, les Mongols jetaient au feu des morceaux de chair en offrande aux mânes des ancêtres, "consommés" donc par des humains non-vivants par l'intermédiaire du feu. Le mode grillé ne semble, par contre, pas exister pour la consommation de la viande par des humains vivants.

Le foie semble toutefois faire exception, puisque la mère du lutteur explique que bien souvent elle le rôtit, avec l'épiploon, dans une poêle sur le plus petit trou de cuisson du fourneau. Le foie est alors coupé en trois parties et rôti sans matière grasse ajoutée. Le mode de cuisson rôti est désigné par différents termes par la mère du lutteur et « notre » grand-mère. Les termes *xajrax* et *šarax* désignent communément le mode rôti pour la viande, mais ils désignent également les gros beignets, galettes et gâteaux frits. Le verbe *tūlex* désigne le mode grillé, notamment la viande grillée dans le feu, sans récipient de cuisson, selon la mère du lutteur. Le verbe *šatax*, enfin, désigne ce qui est cuit, plus précisément trop cuit, au sens de brûlé par le feu. Le père du lutteur consomme seul le foie rôti, avant le repas, comme un hors d'œuvre. Le foie rôti lui est réservé, certes parce qu'il est un aîné¹⁹¹, mais aussi parce qu'il est rôti et non pas bouilli.

Ceci nous rappelle les brochettes de foie rôti, « cuites au bûcher », qui étaient préparées, nous explique R. Hamayon (1975 : 109), à l'occasion de la cuisson à l'étouffée (*boodog*) d'une chèvre par les hommes à l'extérieur de la yourte. Ce serait, selon l'auteur, le seul exemple connu de mode rôti de cuisson de la viande, mode de cuisson qui « gaspille, et gaspille le plus précieux, la graisse » (1975 : 105). Et les brochettes, spécifie l'auteur, ne constituaient pas un repas ou un plat, mais bien un « hors d'œuvre ».

¹⁹¹ Il pourrait le partager avec son fils aîné le lutteur mais celui-ci n'aime pas le foie.

Le grillé et le rôti sont les seuls modes de cuisson où la nourriture, la viande, entre en contact avec le feu : la cuisson n'est pas médiatisée par le feu, mais, dans le cas des offrandes jetées dans le feu, ce dernier cuit la chair par un contact direct. Par contre, le foie rôti destiné à être consommé par des humains vivants est soit enfilé sur une brochette (R. Hamayon, 1975 : 109), soit cuit dans une poêle sans matière grasse.

Ainsi que nous l'avons expliqué, la viande très cuite, c'est-à-dire rôtie, est considérée par les familles observées comme étant trop cuite et est associée au pourri. Le jus gras et le gras de la viande fraîche sont entièrement perdus sous l'effet de la cuisson. La viande n'est donc plus une viande, au sens où la viande « nourrit » par définition. Si la chair « nourrit », on considère que la chair attachée aux os « nourrit » davantage, et que le plus nourrissant est le gras, de la chair ou des os. Quand nous étudierons le repas des funérailles, nous prendrons la mesure de la considération de la viande rôtie comme étant une non-viande, c'est-à-dire une viande qui ne se consomme pas par les humains vivants, du moins ordinairement.

Le séché, pour soi

Si la viande est de préférence bouillie, qu'elle peut être cuite à la vapeur, frite et cuite à l'étouffée, la viande est également séchée à la saison chaude pour se conserver. La dessiccation ôte à la viande le gras, et donc on perd aussi le jus gras. En outre, la viande séchée est détachée des os et elle se réduit parfois en poudre. La chair n'est alors donc plus sous forme de morceaux, pas même indifférenciés. La viande séchée, pour pouvoir être consommée, est nécessairement plongée dans un liquide chaud, du thé ou une soupe. La viande séchée, qu'elle soit réduite en poudre ou non, est donc transformée pour être considérée comme étant comestible : elle est bouillie. Le plat est, nous l'avons compris, égalitaire, et la viande équivaut en quelque sorte à une viande maigre. Le plat de viande séchée est donc toujours préparé en vue d'une consommation ordinaire domestique.

En comparaison avec le rôti, le séché n'est pas considéré comme une cuisson, ainsi faut-il faire bouillir la viande séchée pour pouvoir la manger. Le séché est assimilé par les familles observées au cru : la viande séchée n'est pas (encore) cuite. La dessiccation est un mode de conservation, pas un mode de cuisson de la viande. La viande séchée est donc en quelque sorte un aliment cru, sans gras rappelons-nous.

R. Hamayon a élaboré, à partir du triangle culinaire de Cl. Lévi-Strauss, un double losange culinaire mongol (1975 : 115), concernant chacun la viande et les laitages, à savoir les aliments traditionnels qui composaient le régime alimentaire mongol. L'auteur mentionne la cuisson à la vapeur de la viande et précise, que, parallèlement à la distillation des laitages, elle est un mode de cuisson récent et peu répandu. L'auteur, enfin, ne fait pas mention des « pâtés » frits, mais des gâteaux, dont nous supposons qu'ils sont frits. Or nous verrons que les beignets contiennent généralement de la viande, mais qu'ils peuvent également comporter des produits laitiers de consistance plus ou moins solide. Nous comprenons donc que la cuisson frite est plus récente encore que la cuisson à la vapeur ; la consommation des gros beignets garnis de viande s'est cependant répandue et généralisée rapidement. Et les familles ont classé ces beignets parmi les nourritures que l'on offre et parmi les nourritures qui « nourrissent ».

Les modes de cuisson correspondent donc précisément à des situations ordinaires, d'hospitalité ou de fête périodique, ou à des situations extra-ordinaires de fête ou de revers de fête. Et le mode de cuisson essentiel reste le bouilli, pour soi et pour autrui, parce qu'il réunit toutes les conditions pour un repas ordinaire comme pour un repas de fête : le récipient utilisé, la marmite, est durable, culturel et représente avec le feu du foyer domestique la lignée. La viande est de préférence fraîche, donc grasse, et il n'y a pas de déperdition de jus gras. Enfin, si, la viande est ordinairement préparée-consommée en morceaux indifférenciés, seul le mode bouilli de cuisson permet de consommer et d'offrir des morceaux de chair attachée à l'os, donc un plat inégalitaire de morceaux différenciés, dont la distribution, sociale, est très réglementée. La viande rôtie peut également rester attachée à l'os, mais la chair et les os perdent tout leur gras et leur jus gras, propriété fondamentale de la viande qui « nourrit ».

3) Les rôles des femmes et des hommes dans la cuisine

La marmite et la préparation culinaire relèvent traditionnellement et quotidiennement du domaine féminin, même si pendant l'absence éventuelle de la maîtresse de maison, l'homme peut faire la cuisine. Si le père du lutteur a très faim et que sa femme s'est absentée, il attend que son fils cadet rentre de l'école pour qu'un « bon » feu soit « fait » ; alors seulement il prépare un thé pour patienter jusqu'au dîner. Sur le campement de la belle-mère du lutteur, quand la maîtresse de maison de la yourte 4 ou 5 s'absente, les maîtres de maison ne se préparent pas à manger. Une maîtresse d'une autre yourte du campement vient remplacer leur femme pour la préparation du repas et le service. Elle reste pendant que le maître de maison consomme son repas, le ressert et ne sort pour rejoindre sa yourte que lorsque le repas est définitivement terminé. La maîtresse ravive le feu pour maintenir la chaleur de la yourte en hiver, rentre manger sous sa yourte et reviendra laver le bol, les couverts et la marmite du voisin.

Les maîtresses de foyers observés nous expliquent que la préparation des repas est une tâche féminine, qui est également remplie par les cadets du foyer, jeunes enfants, filles et brus. Nous allons présenter une description enchaînée de la préparation des trois repas d'une journée en mettant en évidence les rôles des femmes et des hommes et le contenu diversifié de chaque repas. C'est l'écart significatif entre le discours et les pratiques qui nous intéresse, et nous verrons justement que les rôles femmes/hommes dans la cuisine, particulièrement la préparation des repas, ne respectent pas toujours les « règles » que chacun a intériorisées. Nous avons d'ailleurs constaté que la meilleure des règles consiste à savoir contourner les règles et prétendre ne pas les enfreindre.

a) La préparation du thé matinal, le travail de la maîtresse de maison

Selon la règle traditionnelle, le thé se prépare nouvellement chaque matin, généralement en quantité suffisante pour la journée, et le « repas du matin » est préparé peu après le lever du soleil par la maîtresse de maison. En effet, « notre » grand-mère « fait le thé » (*caj xij-*) chaque matin et refuse systématiquement que sa fille se lève tant que le thé n'est pas versé dans l'eau frémissante. Tout au plus a-t-elle le droit d'aérer le thé quand le lait y est versé. Par contre, pendant la saison froide, la mère du lutteur ne se lève jamais ; c'est le jeune fils qui casse du charbon à l'extérieur de la yourte pour que la jeune fille « fasse » le thé. La préparation du « thé

du matin » (*öglööñij caj*), également « petit thé », n'est autre que la préparation du premier thé de la journée, parfois désigné par l'expression « nouveau thé ».

Un morceau de brique de thé est cassé sur le sol ou sur les genoux avec un marteau. Le morceau cassé est pilé avec le pilon en bois dans le mortier (cf. dessin p : 66). Chez « notre » grand-mère, le mortier en bois est toujours rangé dans le meuble de cuisine à côté d'un petit baril en bois sans couvercle rempli de « beurre blanc » (*cagaan tos*) qui fermente. On ajoute parfois une cuiller à soupe de ce beurre dans le bol de thé au lait pour lui donner du goût et pour le rendre gras et nourrissant. La poudre du thé pilé est versée dans l'eau qui commence à frémir. Préparer le thé se dit littéralement « faire cuire/bouillir le thé » (*caj čanax/bucalax*), mais l'eau n'est jamais portée à ébullition. Le thé infuse jusqu'à ce que l'eau prenne une belle couleur rousse.

Le lait est versé dans la marmite quand l'eau frémit, puis il est mélangé à l'infusion de thé avec la grande-cuiller. Le thé au lait est alors aéré de la main gauche pendant dix minutes, le liquide devant tomber du côté droit - en direction donc du *xojmor* compte tenu du positionnement du corps quand on cuisine devant l'ouverture du fourneau -, ceci à deux ou trois reprises. Chez « notre » grand-mère, le contenu de la marmite est alors versé dans les deux théières en aluminium posées à terre au nord-est du fourneau sur les sous-théières prévues à cet effet. La mère du lutteur préfère poser les théières sur le rebord, toujours chaud, de son fourneau.

Si au moment d'ajouter le lait un peu de lait tombe sur le fourneau, « notre » grand-mère prononce à voix basse que « ce lait est offert au feu » et elle asperge alors la paroi de l'ouverture du fourneau de quelques gouttes de lait par une chiquenaude (*njaslagaa/njasalgaa*).

Asperger d'une chiquenaude consiste à tremper son annulaire droit dans le liquide à offrir, à presser l'ongle imprégné du liquide sur le gras du pouce droit et à lâcher la pression pour projeter des gouttes de liquide en l'air. La chiquenaude est généralement dirigée vers le ciel, mais elle peut tout aussi bien, comme dans le cas présent, être dirigée sur un objet, domestique et ou rituel. Nous verrons que ce geste d'offrande et de bénédiction est souvent effectué en situation d'hospitalité, qu'il s'effectue toujours à l'intérieur de l'habitation dans la partie honorifique, en position assise, généralement avec de l'alcool destiné aux divinités ou à l'esprit-maître du feu.

Le couvercle des théières est ôté, une petite passoire est déposée sur le trou et le thé au lait, versé dans la théière est ainsi filtré¹⁹² de ses branches de thé. Le thermos chinois rouge à fleur rangé sur la table du nord-est est rempli de la même manière.

Une fois le thé filtré et versé dans les théières, le « repas du matin » est consommé et sa distribution suit les règles précises respectées pour la distribution de chaque repas de la journée.

Des petits beignets (*boorcog*) décongelés le soir pour le lendemain matin accompagnent parfois le thé au lait sur le campement. « Notre » grand-mère termine par contre les restes de la soupe du dîner de la veille, qu'elle trempe dans son thé. Elle affectionne tout particulièrement les restes de gros raviolis-vapeur qu'elle coupe en deux de son petit couteau de cuisine aiguisé au préalable sur sa petite pierre à aiguiser ou sur le dessous d'un bol en porcelaine. Les gros raviolis-vapeur sont coupés un à un dans sa main gauche, la lame du couteau toujours dirigée vers soi pour n'agresser personne. Chez les parents du lutteur, le thé est noir et il est généralement bu sans accompagnement ni restes.

Chaque foyer du campement de la future femme du lutteur prépare du thé en quantité suffisante pour toute la journée. Il faut donc prévoir pour les trois repas de la journée, pour les visites des membres du campement et pour les éventuels visiteurs extérieurs au campement. En hiver, la règle est, selon la maîtresse du foyer de la seconde yourte du campement, de garder le thé chaud pour son foyer et les visiteurs extérieurs au campement, et d'offrir le thé refroidi aux visiteurs du campement, qui peuvent boire du thé chaud dans leur propre yourte. Il est préférable, dans le pire des cas, de refaire du thé, que de faire réchauffer le thé refroidi, ce que fait pourtant la mère du lutteur. En fait, la mère du lutteur ne possède pas de thermos, elle refait donc du thé en cours de journée.

¹⁹² Nous distinguons le filtrage de la décantation. Le triage est parfois effectué pour utiliser le liquide. La décantation, par prélèvement ou écoulement, consiste à séparer par gravité un liquide d'éléments solides plus lourds ou plus légers qui s'y trouvent en suspension. Le filtrage consiste à faire passer le liquide au moyen d'une passoire ou d'un filtre. Le liquide qui coule s'appelle le filtrat et le marc est le résidu solide - terme également employé pour le résidu du pressage et de la décantation. Enfin, le triage peut séparer deux éléments liquides de densités ou de fluidités différentes. La décantation revient alors à séparer deux liquides par gravité. Après la décantation, la séparation s'effectue par écoulement ou par prélèvement. Le filtrage consiste lui à séparer deux liquides par passage dans un filtre. Se référer à F. Cousin et S. Monzon (1992).

Le geste ritualisé d'offrande d'aliments liquides et solides

De ce premier thé de la journée, la maîtresse de maison prélève le meilleur (*deež*), littéralement « le dessus », autrement dit les prémices. Le *deež* du thé est alors l'objet d'une action ritualisée qui consiste en une aspersion. Le terme *cacal / sacal*, désigne l'aspersion, à savoir une offrande (*örgöl*) destinée, selon les familles observées, à la terre, aux esprits-maîtres de la terre, aux montagnes, et aux quatre points cardinaux.

Un problème terminologique se pose lorsque nous utilisons le terme d'aspersion, parce que ce terme est connoté religieusement et que l'aspersion concerne uniquement des liquides (eau bénite, vin, liqueur, lait mêlé ou non de miel) répandus ou projetés au moyen d'un aspersion, qui n'a rien de commun avec l'aspersion mongol. Le terme de libation ne convient pas davantage à notre étude, puisqu'il est tout autant du domaine du religieux et que le liquide est répandu depuis un libatoire, à savoir un vase. Les familles mongoles ne projettent pas que des liquides, mais également des aliments solides, à savoir des graines de céréales. Enfin, le geste d'offrande ne s'effectue pas seulement dans un cadre rituel ; il résulte à l'ordinaire d'un acte ritualisé. Nous choisissons d'employer le terme d'aspersion pour désigner le geste rituel d'offrande d'aliments, liquides ou solides, projetés et non pas présentés ou déposés comme toute autre offrande alimentaire destinée aux divinités, ou aux âmes des défunts. Pour les solides, nous associerons éventuellement le terme de projection. Pour désigner l'objet manipulé, nous employons donc logiquement le terme d'aspersion associé au terme d'aspersion.

En mongol *xalx*, le verbe *cacax/sacax*, « arroser, asperger, gicler », désigne l'acte d'asperger au moyen d'un aspersion *cacuur/sacuur*. L'aspersion traditionnelle est composée d'un manche en bois éventuellement orné d'une tête de cheval sculptée et d'une cuiller rectangulaire à neuf creux ou « trous » (*nüx*)¹⁹³. Plus généralement, de nos jours, l'aspersion consiste en une cuiller à soupe ordinaire plongée dans la grande-cuiller *šanaga* servant de récipient. Cependant, nous verrons que selon les

¹⁹³ Au campement d'été ou d'hiver, comme en ville, chez les parents du lutteur ou chez les voisins, amis et pairs, je n'ai jamais eu l'occasion de voir un tel aspersion. J'ai pu en acheter un au Grand magasin de la capitale, dans un stand qui vend des objets artisanaux traditionnels pour touristes à la recherche d'exotisme. Personne sur le campement ne pouvait utiliser mon bel aspersion en bois clair pour les aspersions matinales, puisqu'il était verni.

situations les liquides sont projetés directement depuis leur étui ou récipient de stockage, de conservation ou de transport, tel qu'une bouteille ou un sachet en plastique. Enfin, les graines de céréales sont projetées à la main.

L'aspersion matinale est faite avec du thé au lait sur le campement de la future femme du lutteur. La grande-cuiller est remplie des prémices du thé au lait. « Notre » grand-mère ou sa fille tient la grande-cuiller de la main gauche. La tête toujours couverte, règle élémentaire de respect, l'une des femmes procède à l'aspersion sur le seuil, à l'extérieur de la yourte, le dos à la porte. La cuiller à soupe sert à prendre un peu de liquide et à l'asperger, toujours de la main droite « pure », dans les quatre directions ou simplement en direction du sud et l'aspersion est alors adressée, explique-t-on, à la « terre » et aux « esprits-maîtres » qui l'habitent. Les gouttes ne doivent jamais retomber sur le toit de la yourte : elles doivent nécessairement être jetées (*xajax*) en l'air et retomber sur la terre pour être offertes. L'aspersion matinale consiste à faire se répandre le bonheur et la prospérité à la manière des gouttes aspergées. « Notre » grand-mère prononce des formules de bénédiction bouddhistes alors qu'elle effectue le geste d'aspersion. La mère ou la sœur cadette du lutteur prononcent des paroles en faveur de la réussite de chacun des membres du foyer dans leurs démarches ou actions quotidiennes, la lutte pour le lutteur, l'école pour les cadets, richesse et bonne santé pour tous. La sœur cadette s'excuse préalablement des fautes commises dernièrement.

Que le thé soit noir ou blanchi par le lait, l'offrande matinale relève toujours du même geste effectué par une femme sur le seuil extérieur de la yourte, la porte fermée, le dos à la porte, debout, la tête couverte. L'offrande s'accompagne de paroles murmurées ou mentalement récitées. Le liquide projeté en l'air doit retomber en gouttes éparpillées, signifiant la multiplication, la croissance et appelant par un acte ritualisé le bonheur et la prospérité à soi. L'offrande est adressée à un même ensemble d'entités surnaturelles, au moyen d'un même objet. Pour une action ritualisée quotidienne, nous avons donc une association d'un geste, d'un objet, et de paroles qui sont similaires pour chacun des foyers.

Nous pouvons ajouter une précision concernant la part réservée aux défunts récents, part prélevées sur les prémices du thé au lait avant qu'elles ne soient aspergées.

Tant que « notre » grand-mère porte le deuil de son défunt mari¹⁹⁴, le portrait photographique représentant l'âme de son défunt mari reçoit chaque matin une « coupelle d'offrande » (*taxilyn cögc*) remplie des prémices du thé au lait¹⁹⁵. Pour être plus précis, l'âme du défunt reçoit « le dessus » des prémices offertes aux entités surnaturelles. Quant au contenu de la coupelle de la veille, il est préalablement versé dans les prémices matinales. Donc, les prémices aspergées à l'extérieur de la yourte sont composées de la part prélevée des prémices de thé au lait de la veille offertes à l'âme du défunt et des prémices du nouveau thé du matin. Nous ne considérons pas que cette offrande relève d'un geste ritualisé, parce qu'elle est effectuée tous les matins, à savoir en dehors du rituel funéraire. Cette offrande est certes une commémoration de mort, mais l'acte de partage avec l'âme du mort n'est, à notre avis, pas « religieux ». Par contre, les commémorations qui doivent sur ordre des lamas être pratiquées à des dates précises, notamment un mois et un an après le décès, sont nécessairement « religieuses », puisqu'elles sont associées au rituel funéraire de 49 jours. Au quotidien, la veuve peut oublier d'offrir les prémices du *deež* à son défunt mari, tandis qu'elle ne peut pas déroger à l'obligation de commémorer sa mort un mois et un an après sa mort.

prémices thé matinal aspergées : entités surnaturelles extérieur yourte : : prémices thé matinal déposées : entités surnaturelles, âmes des morts récents : intérieur yourte

b) La préparation de la soupe du midi par les femmes

La préparation du « repas du midi » vient clore la matinée de travail des femmes du foyer domestique, qui consiste principalement en nettoyage-balayage du sol de la yourte, ramassage du combustible stocké pour une utilisation ultérieure, stockage du combustible pour une utilisation immédiate et journalière, ramassage du petit-bois dans la steppe (à dix minutes à pied), approvisionnement en eau (neige ou eau de rivière), veille et entretien du feu du foyer domestique. Pour le repas du midi, la maîtresse du foyer ou une de ses filles doit penser, dès onze heures du matin, à faire décongeler de la viande en hiver, à préparer des produits laitiers l'été. Une demi-heure avant le repas, pris vers douze heures l'hiver, vers treize ou quatorze

¹⁹⁴ « Ma » grand-mère portera le deuil un an à partir de la date du décès de son mari.

¹⁹⁵ Je me sens un membre de la famille le jour où « ma » grand-mère me demande de procéder à l'aspersion matinale, comprenant au préalable l'offrande à son défunt mari.

heures l'été, la maîtresse du foyer, ou une de ses filles, rajoute une bonne quantité de combustible dans le feu. La maîtresse du foyer commence alors à préparer les pâtes alimentaires : le pâton de pâte de farine est formé, mis à reposer, puis les disques de pâte sont abaissés et découpés suivant les techniques déjà décrites. Pendant que les disques de pâte reposent, l'on fait revenir dans la marmite l'oignon haché sans matière grasse. On remue l'oignon pour qu'il n'adhère pas à la marmite, avec une cuiller à soupe ou le racloir en fer. Quand l'oignon roussit, la viande découpée en petits morceaux entre-temps est ajoutée et remuée de même. Une pincée de sel fin ou de gros sel est ajoutée. Quand la viande commence à devenir brune-grise à l'extérieur, la marmite est remplie d'eau. La viande et l'oignon vont alors bouillir pendant cinq à dix minutes. Pendant ce temps, on découpe les disques de pâtes selon l'une des techniques décrites et dessinées. Les pâtes découpées et enfarinées sont mises à bouillir pendant environ quinze minutes. Elles sont toujours consommées « dures », al dente dirions-nous, et c'est en goûtant une pâte qu'on estime la juste cuisson.

Pour toutes ces opérations techniques de préparation culinaire, la maîtresse de maison et ses enfants se relaient, et le repas du midi est souvent consommé entre les femmes et les cadets du foyer. Les hommes sont soit sur les pâturages, soit en visite.

c) La contribution des hommes au travail de la pâte de farine de la soupe du repas du soir

La préparation du « repas du soir » ne diffère pas techniquement de la préparation du « repas du midi », et l'ordre de préparation des aliments de composition du repas ne change pas. Par contre, le repas du soir réunit toujours tous les membres du foyer domestique.

La mère du lutteur rentre généralement une demi-heure avant son mari pour s'assurer que ses jeunes enfants ont commencé à préparer le repas du soir, qui consiste généralement, pour la partie solide centrale, en une soupe (de viande) avec des pâtes. Les enfants se répartissent les tâches : le fils cadet casse du charbon pour que la fille « fasse un bon feu ». Pendant que le thé du dîner infuse, la fille prépare la pâte de farine de blé. Pendant que le pâton de pâte de farine repose, elle sort chercher de la viande de mouton dans l'entrepôt extérieur. La mère choisit

quelques légumes entreposés dans un sac de toile de jute au sud-ouest de la yourte. La fille coupe un morceau de chair, congelé en hiver, frais du matin en été. Pendant qu'elle découpe la viande en tranches puis en petits dés, la mère découpe les légumes en petits morceaux et les lave dans un saladier d'eau tiède. Ensemble, la mère et la fille préparent alors les pâtes alimentaires, selon les techniques habituelles. Le repas doit être cuit à l'arrivée du père et du lutteur. Le thé prêt est versé dans la bouilloire, la marmite est replacée sur le feu du foyer, remplie d'eau après que l'oignon et la viande ont été saisis. Les pâtes, rapidement découpées, sont plongées dans le bouillon de soupe. Le fils cadet se détourne de son feuilleton télévisé et de ses devoirs, et met en place la table basse, les tabourets des aînés masculins, père et frère, à la place d'honneur. Il nettoie la table avec le torchon de la maison, sort deux grands bols et deux grandes cuillers, ainsi que trois petits bols et trois petites cuiller, qu'il dépose sur le meuble de cuisine.

Sur le campement, il n'est pas rare que le fils de « notre » grand-mère pétrisse la pâte de farine de la soupe du repas du soir, dans sa yourte à la place de sa femme, ou dans la yourte de sa mère à la place de sa mère et ou de sa soeur cadette, selon que la traite du bétail prend plus de temps à l'une ou l'autre maîtresse de foyer alors aidée chacune des enfants. Enfin, dans la seconde yourte du campement, le même scénario s'observe : pendant que la maîtresse traite le bétail avec l'aide de son mari, le fils, âgé de quinze ans, pétrit la pâte pour la confection des pâtes de la soupe du dîner et met le pâton à reposer.

Nous constatons donc que les hommes, maîtres de maison ou fils, à savoir des aînés, participent parfois à des préparations culinaires, et en l'occurrence le pétrissage de la pâte de farine pour la confection des pâtes de la soupe ordinaire. Nous verrons que les hommes sont également chargés de pétrir la pâte des gâteaux-semelle de la fête du Mois blanc, donc pas uniquement de la pâte d'un repas ordinaire. Si l'aide masculine semble réservée à la préparation des repas du soir, c'est justement parce que, ainsi que nous l'avons vu, les hommes sont absents la journée pour le travail et les visites, et parce que le repas du soir réunit toujours, en théorie, tous les membres du foyer domestique.

Nous nous sommes intéressés aux rôles hommes/femmes dans la préparation de la soupe ordinaire, nous devons également nous intéresser à la préparation de deux repas spécifiques qui se distinguent de la soupe tout en s'y associant, les « intestins » ou le plat de boudins et d'abats, et la soupe d'os ou de viande attachée à l'os. Nous comprendrons alors quand et pourquoi les hommes peuvent intervenir dans l'étape de la préparation des repas.

d) Les intestins, une préparation exclusivement féminine

Un autre « repas du soir », généralement cuisiné l'après-midi pour le soir selon la mère du lutteur, est préparé par les femmes de la maison et consommé entre les membres du foyer domestique. Ce dîner est composé d'abats (*cuvdaj*) spécifiques désignés par le terme *gedes*¹⁹⁶ « ventre, intestins ». Le terme *gedes* désigne alors l'ensemble des parts constitutives du plat, à savoir les boudins (*šavaj*) faits à partir de l'intestin grêle et du gros intestin, et les viscères. Le plat d'abats et de boudins est préparé à partir d'un mouton fraîchement abattu. Les boyaux comme les viscères ont été vidés, nettoyés du sang et des excréments et débarrassés du péritoine¹⁹⁷, ainsi que du grand et du petit épiploon¹⁹⁸, à la main ou au moyen de la lame d'un couteau.

Les boudins sont fabriqués par deux ou trois femmes du campement. La mère du lutteur est, quant à elle, toujours aidée d'une amie voisine. En France, former le boudin revient à mettre le sang sous enveloppe, c'est l'embossage, qui se faisait parfois au moyen d'un entonnoir¹⁹⁹. En Mongolie, quand les boudins ne sont pas faits de sang mêlé de farine, ils sont remplis du foie, du cœur, et parfois des poumons, qui sont découpés en un morceau chacun et enfoncés à la main dans l'intestin grêle et le gros intestin. Quand ces trois abats ne garnissent pas les boudins – boudins d'abats -, ils sont cuits à côté des boudins de sang. Des cinq abats principaux, seule la rate est exclue de la consommation. Selon « notre » grand-mère, il est interdit de manger la vésicule biliaire et la rate. Les femmes du campement la jettent avec la vésicule

¹⁹⁶ Pour le cheval, le plat des « intestins » est désigné par le terme *ums*, qui désigne le gros intestin du cheval. La « viande blanche » ou rectum du mouton est désigné par le terme *gitaj* désignant les viscères chez le cheval. La panse du mouton est désignée par le terme *ums* pour le cheval. Enfin, « ma » grand-mère m'explique que dans le cheval, il n'y a pas de « sang rouge » comme dans le mouton et la chèvre, mais que du « sang blanc ».

¹⁹⁷ Membrane qui tapisse la cavité abdominale, ses parois et les organes qu'elle contient.

¹⁹⁸ Le petit épiploon est le repli du péritoine qui flotte au-devant de l'estomac, tandis que le grand épiploon est le repli du péritoine qui flotte au-devant de l'intestin grêle.

¹⁹⁹ À en croire Cl. Fabre-Vassas (1991 : 427).

biliaire dans un récipient qu'elles destinent aux chiens avec les autres viscères dépréciés, comme le péritoine, les mamelles, l'utérus, les glandes (prostate et pancréas). « Notre » grand-mère désigne les glandes par l'expression *nojir bulčirxaj*, le terme *nojir* renvoyant, selon le dictionnaire de Ja. Cevel (1966), aux « glandes à côté des intestins avec une forme longue, oblongue ».

Le bouillon de cuisson du plat d'abats et de boudins est préparé au préalable, le matin ou la veille au soir. Il est composé d'une eau de cuisson salée agrémentée d'oignons hachés en fines rondelles et parfois d'un peu de sang. Le sang (*cus*) du mouton est réservé pour la confection des boudins de sang. Une importante partie du sang appelé « versé » (*cutgasan*) est cuit et mélangé à des petits morceaux de gras dur (*ööx*) et à de la farine. La femme de la seconde yourte préfère utiliser de la farine de sarrasin que de la farine de blé ; la farine de sarrasin donne un meilleur goût au sang bouilli²⁰⁰.

Dans la seconde yourte du campement, la maîtresse de maison, cuisinière des boudins, est assistée de la maîtresse de maison de la quatrième yourte et d'une de ses belles-sœurs venue visiter ses beaux-parents habitant la cinquième yourte du campement. Le sang de l'animal abattu le matin, recueilli dans un récipient, est versé dans un récipient en aluminium et mélangé avec un peu de bouillon tiède d'eau et d'oignon. Les boyaux sont alors remplis du mélange au moyen d'une petite louche. En hiver, les boudins sont parfois préparés le lendemain de l'abattage de l'animal. Le sang qui a gelé pendant la nuit est alors chauffé à feu moyen pendant quinze minutes avec des petits morceaux de gras durs gardés pour cela. Il est impératif, selon la cuisinière, que la température reste stable. Au moyen d'une louche, la cuisinière remue le sang pour l'empêcher de coaguler²⁰¹. Le temps et la température sont sous la responsabilité de la seule cuisinière et le geste répété tout le long de la cuisson pour remuer le sang doit toujours être effectué dans le même sens et à la même vitesse fixée au départ par la cuisinière. Le sens du geste n'est autre que le sens « exact du soleil », qui est faste. À mi-temps de la cuisson, la cuisinière ajoute,

²⁰⁰ La maîtresse de la seconde yourte expliquera plus tard chacune des étapes de la préparation et de la cuisson des boudins, car au moment de l'observation il me faut garder le silence même si parfois les trois femmes présentes échangent quelques paroles à plaisanterie.

²⁰¹ Elle m'expliquera, par la suite, qu'à la surface du sang se forme un « sang jaune » qui devient du « sang blanc » qu'il ne faut pas mettre dans les boudins. Selon la cuisinière, seul le « sang rouge » est utilisé pour remplir les boyaux. Si je n'ai pas réussi à voir la différence entre les couleurs du sang, j'ai constaté que son chauffage est très délicat.

un à un, trois petits bols de farine de sarrasin et remue le sang pour que le bouillon de sang ne comporte pas de grumeaux de farine : le mélange doit être homogène. Pendant ce temps, les deux autres femmes s'appliquent à vérifier les segments plus ou moins longs de boyaux pour s'assurer qu'ils ne sont pas percés et qu'une des extrémités est correctement nouée de manière à ce que le sang ne s'échappe pas lors du pochage des boudins. Pour cette vérification, les deux assistantes, qui se tiennent debout au sud-ouest de la yourte, soufflent dans les boyaux, lavés à grande eau et égouttés, pour les gonfler d'air. Une fois le sang un peu refroidi, les deux assistantes de la cuisinière « remplissent » (*düüre-*) alors les boyaux du bouillon de sang [rouge]²⁰². Selon la mère du lutteur, le sang mêlé de farine est parfois additionné d'oignons hachés menu pour donner du goût aux boudins.

L'opération de remplissage des boyaux se déroule au sud-est de la yourte. Nous disposons de l'étude ethnographique détaillée de Y. Verdier (1979) sur la cuisine du sang relative au porc, et notamment d'un article de Cl. Fabre-Vassas (1991) portant sur l'analyse ethnologique des boudins de sang en France et en Europe sur un fond de littérature de sorcières, et nous constatons que la technique de formation des boudins diffère en Mongolie. Le sol de la yourte est protégé par un plastique carré. La confection des boudins de sang est difficile, et les trois femmes cessent de plaisanter pour cette opération technique. Une assistante tient un boyau à la verticale de ses doigts, qui maintiennent l'ouverture la plus large possible, pendant que l'autre assistante verse doucement avec la louche le mélange de sang et de farine qui remplit le boyau. L'assistante pose sa louche sur le meuble de cuisine et ferme au moyen d'un bout de ficelle le boudin garni, qui est ensuite déposé dans un plat en aluminium posé sur le sol à ses pieds. Bien qu'en Mongolie cette fabrication ne semble pas impliquer de croyance magique, comme le décrit C. Fabre-Vassas dans son étude, les femmes mongoles, de même, ne doivent pas trop parler pendant la délicate cuisson des boudins. Elles peuvent, par contre, plaisanter avant et après le remplissage des boudins.

²⁰² C'est donc le sang rouge qui est versé dans les boyaux et ce sang est simplement appelé « sang » (*cus*).

La cuisinière a remplacé la marmite de sang par une marmite remplie du bouillon d'eau salée et de rondelles d'oignon préparé la veille. Le feu est entretenu à la même température par la cuisinière pendant le temps de pochage des boudins. Quand le bouillon salé et agrémenté d'oignon atteint l'ébullition, la cuisinière plonge en premier les boudins de sang et de farine, en prenant bien garde de ne pas les percer : elle les dépose délicatement des deux mains dans le bouillon qui frémit. Plus les boudins sont longs, plus le geste est difficile et il nécessite toujours l'aide d'une assistante. Les autres abats sont ensuite ajoutés, le rectum en dernier. Le feu doit être maintenu à la même température, mais il ne doit pas être trop fort pour éviter que les boudins éclatent²⁰³. Ces derniers sont cuits et retirés de la marmite quand ils sont devenus brun-gris. Si les boudins éclatent, le repas est alors perdu, ainsi que le bonheur et la prospérité du troupeau et de la famille, nous dit la maîtresse de la deuxième yourte. Les boudins et les abats sont cuits en vingt minutes et quand ils remontent à la surface du bouillon, la cuisinière les ôte un à un de la marmite, au moyen de deux grosses cuillers à soupe ou de la pince à feu. Elle doit éviter de se brûler et de percer les boudins. Elle fait en sorte de les égoutter en remuant un peu ses mains et les dépose sur un grand plat en bois tenu par une assistante qui se tient à sa droite, au sud-est de la yourte. La deuxième assistante aide la cuisinière en disposant les boudins de manière à ce qu'ils ne plient pas et ne se percent pas. Les abats sont ensuite ôtés de la marmite et déposés sur les boudins. L'assistante a entre-temps posé le plateau de présentation sur la table basse au nord de la yourte. En réalité, il faut faire pocher les boudins et surtout ne pas les faire bouillir. La viande qui bout trop se désagrège et nous avons compris qu'elle est alors considérée comme gâtée, pourrie.

abattage-dépeçage (os) : extérieur : hommes : :

nettoyage-cuisson intestins (sang) : intérieur yourte : femmes

S'il n'existe pas d'ustensile spécifique à la cuisson du sang et des boudins, la cuisinière et ses deux assistantes ont nettoyé les deux marmites et la louche après la cuisson des boudins et des abats. Elles se sont ensuite lavé les mains à plusieurs reprises après avoir lavé le sol avec de l'eau tiède.

²⁰³ Par contre, si la caillette pleine de sang se perce, cela a des conséquences heureuses pour la prospérité et la santé du bétail, me dit la belle-fille de « ma » grand-mère.

e) La soupe « avec des os », une préparation sous surveillance masculine

Si les hommes participent parfois au pétrissage de la pâte pour la soupe quotidienne de pâte, ils participent également à la cuisson de la viande, et pas n'importe quelle viande, puisqu'il s'agit de viande attachée à l'os.

Le plat principal du repas du soir, la soupe (de viande), est parfois précédée d'une préparation-consommation d'os de mouton cuits dans le bouillon de la soupe, désignée alors par l'expression « soupe avec des os » (*jastaj šöl*).

Pour le premier repas qui suit l'achat d'un mouton entier au marché pour le foyer des parents du lutteur, ou l'abattage d'un mouton pour les foyers du campement de la future femme du lutteur, les femmes préparent les parties honorifiques de l'animal, comme l'omoplate, les quatre côtes hautes et l'os iliaque. Le repas du soir comportera donc une « soupe avec des os », et les femmes prépareront les os à moelle et les six côtes basses. La soupe d'os met davantage de temps à cuire : le bouillon d'eau salée avec l'oignon haché menu sert d'abord à faire cuire les morceaux avec les os, dont la moelle imprègne le liquide. Au bout d'une demi-heure, les morceaux de viande sur l'os sont ôtés de la marmite et disposés dans un plat « posé » (*tavix*) sur la table basse. Le bouillon sert ensuite à cuire les morceaux de chair détachée des os (*max*), les morceaux de gras dur, les légumes et les pâtes alimentaires qui composent la soupe du repas du soir.

Généralement, quand la soupe comporte des os, le père du lutteur rentre plus tôt et participe à la cuisson des os ou la surveillance tout en regardant la télévision avec son fils cadet. Le père du lutteur tient à s'assurer que les os ne sont pas trop cuits, et il préfère les ôter lui-même de la marmite pour les placer soigneusement sur un grand plat creux en bois. Il est intéressant de constater alors que le père du lutteur ne se tient pas au sud-est de la yourte comme les femmes pour effectuer des opérations techniques de préparation mais au nord ou au nord-est de la yourte. Et j'ai pu constater également que la règle élémentaire, consistant à ne jamais passer entre les poteaux centraux de la yourte et à ne jamais rien faire passer entre ces deux poteaux, n'est alors pas respectée par le père du lutteur. Non seulement le père du lutteur se tient debout entre les deux poteaux centraux, mais les os sont passés entre les deux poteaux centraux de la yourte pour être déposés, avec une fourchette, dans le plat de présentation.

Le père du lutteur se réjouit toujours des repas du soir qui comportent une « soupe avec des os » et il n'oublie jamais de remercier le dieu du feu. Il choisit un morceau rattaché à un os honorifique, généralement de l'omoplate, avec un petit bout du gras dur prélevé de la marmite, et l'offre solennellement en le jetant dans le feu par l'ouverture du fourneau en prononçant des souhaits de bonheur. Pour l'offrande au feu, le père du lutteur s'est nécessairement déplacé au sud-est, au-devant de l'ouverture du fourneau. Le soir où la famille mange de la soupe avec des os, le père du lutteur ne se fâche jamais et ne dispute jamais ses deux jeunes enfants. Bien au contraire, il prend du temps pour regarder la télévision à leur côté, il propose à sa fille cadette de s'asseoir auprès de lui et de son frère cadet pour se distraire un peu.

La soupe d'os confère au repas du soir un caractère festif, parce qu'il est plus rare de consommer de la viande rattachée à l'os que détachée de l'os, et parce qu'un plat qui comporte des os est un plat inégalitaire à parts distinctives. Nous verrons, en outre, que la préparation des repas de fête est toujours plus longue que la préparation d'un repas ordinaire quotidien et que la préparation fait partie intégrante de la fête. Si la soupe d'os du repas du soir ordinaire ne s'assimile pas à un repas festif, elle en retient certains traits caractéristiques, à la différence près que le repas décrit n'est pas offert à des personnes extérieures au foyer domestique.

La préparation revient donc toujours aux femmes de la maison, à quelques exceptions près : il arrive que le père du lutteur plonge des os de mouton, parts hiérarchiques, dans l'eau bouillante de la marmite, et qu'il en surveille la cuisson. Mais, ce n'est jamais lui qui se charge de raviver le feu. Par contre, il s'occupe de retirer les os du bouillon de cuisson gras et de les placer dans un grand plat métallique, qu'il pose sur la table basse au nord de la yourte. Le père consomme la viande sur l'os, littéralement « manger des os » (*jas idex*), en compagnie d'un ami et de son fils le lutteur ; un couteau circule pour la consommation de la viande sur l'os et il est présenté la pointe dirigée vers soi pour ne pas défier ou agresser la personne à qui il est donné. Pendant ce temps, la sœur cadette du lutteur, ou la maîtresse de maison, prépare le « repas du soir » à partir du bouillon gras.

Si les maîtres de maison participent ou surveillent de près la cuisson des os, ils ne s'intéressent pas au sang, considéré comme étant une souillure majeure, et

sont alors positivement exclus de la préparation-cuisson du sang, des boudins et des abats. Si les hommes sont positivement exclus du nettoyage et de la cuisson des intestins [contact avec le sang animal], les femmes sont, inversement, négativement exclues de l'abattage et du dépeçage de l'animal [pas de contact avec le sang animal]. En outre, quand le maître de maison s'occupe de la cuisson des os, il se situe au nord de la yourte, tandis que la préparation-cuisson des intestins se déroule au sud-est de la yourte. Nous retrouvons donc bien notre définition sociale mongole de la femme, qui est un être de chair et de sang, dont l'espace domestique est limité au sud-est, ainsi que celle de l'homme, qui dans l'ordre de la parenté est un être d'os à qui revient la place d'honneur du nord. Le langage de la cuisine trouve un écho dans le domaine social de la parenté et de la sexualité. La cuisine du sang ne peut être que la cuisine des femmes – des femmes qui ne sont ni remplies de sang, enceintes, ni vidées de leur sang, menstruées.

4) L'étiquette et le service

Si les hommes participent parfois à la préparation de certaines pâtes ou à la cuisson de la viande attachée aux os, ils n'interviennent pas dans le service. Que le plat ou les parts du plat du repas soient égalitaires (soupe de viande avec ou sans pâtes et légumes) ou hiérarchiques (soupe ou plat de viande attachée à l'os), les femmes ou les cadets servent le repas aux hommes et aux aînés en premier, qui commencent à manger entre eux seuls.

En nous intéressant aux rôles des hommes et des femmes dans la cuisine, nous constatons que le service et la consommation des repas sont parmi les étapes les plus discriminantes socialement. En Mongolie, l'étiquette et le service sont des actes tout aussi importants et signifiants que les techniques de consommation.

a) Le service, une affaire de femme ou de cadets

Ordinairement, la sœur cadette sert le thé en premier à son père, suivi de son frère aîné le lutteur et de sa mère. Son frère et elle-même se servent individuellement et en dernier. Le même scénario se répète pour le bol de soupe. Une fois les hommes de la maison resservis une fois par la jeune fille, chacun se sert soi-même à volonté. D'une manière générale, la maîtresse de maison, ou à défaut

ses enfants, voire sa bru, assurent d'abord deux services et commencent à manger une fois, donc, que les hommes et ou les aînés ont bien entamé leur repas²⁰⁴.

Aîné/cadet, ou les parts du dessus/du dessous

Le service en Mongolie suit effectivement une règle fondamentale toujours observée sur le terrain : le droit d'aînesse. Les personnes les plus âgées sont servies en premier. Ainsi, « notre » grand-mère est servie avant son fils par sa fille quand il la visite alors qu'elles s'apprêtent à manger. Par contre, les maîtres des yourtes deux et cinq du campement, qui la visitent au moment du repas, sont servis en premier, avant « notre » grand-mère. Ces hommes ne sont pas ses fils et sont considérés comme âgés ; ce sont, aux yeux de la grand-mère, des aînés.

R. Hamayon (1975 : 99-102) explique comment le statut des convives ordonne les règles de distribution en fonction du sexe, de l'âge et selon la hiérarchie spatiale de la yourte : l'hôte et/ou l'homme le plus âgé, au nord de la yourte, est servi le premier et a droit aux meilleurs morceaux quand le plat comporte des morceaux distinctifs (avec os). Les femmes sont servies et mangent en général après les hommes. À l'ordinaire, un plat égalitaire implique de respecter le droit d'aînesse ; un plat de parts distinctives oblige de respecter les trois variables âge, sexe, parenté. Les hommes sont en effet servis en premier et ont droit aux meilleurs morceaux (des parts distinctives) et ou aux prémices (des parts indifférenciées). Les femmes, et les enfants, sont servies en second (en dernier) et bénéficient des moins beaux morceaux ou du fond de la marmite. Il est intéressant de savoir que les meilleurs morceaux et les prémices sont appelés indifféremment « du dessus » (*deež*), tandis que les autres morceaux, moins beaux, fond de marmites ou restes, tous dépréciés, ne sont pas nommés. Le terme *doož* serait, à notre avis, le plus approprié, et il serait le pendant du *deež*. En effet, *doož* signifie « du dessous » ; ce mot est l'antonyme de *deež*. Ainsi, le *deež* constitue les parts des aînés et le *doož* les parts des cadets. Le *deež* signifie également « supérieur » et les aînés, considérés avec honneur, placés au nord de la yourte, servis en premier, sont pour toutes ces raisons les personnes

²⁰⁴ Chez les parents du lutteur, tant que j'étais considérée comme une invitée respectée, j'étais servie en premier par la sœur cadette du lutteur. Une fois intégrée à la famille, j'étais servie après le père de famille et le lutteur. Enfin, quand on a considéré que j'étais totalement intégrée, ce sont mon sexe et mon âge qui ont alors déterminé l'ordre dans lequel je devais être servie, à savoir après la mère et avant les cadets du lutteur.

considérées comme « au-dessus » des cadets. Ces derniers, moins bien considérés, placés au sud-est de la yourte, servis en dernier, sont considérés comme inférieurs, et le terme *doož* peut également signifier « inférieur ».

À un espace organisé par la femme-maîtresse de maison se substitue un espace hiérarchique particulièrement marqué pour la distribution et la consommation des repas, qu'ils soient à présentation successive (os puis soupe) ou simultanée (soupe), à mets unique (soupe) ou multiples (os suivis d'une soupe).

Si le temps entre lequel les hommes et les femmes commencent le repas est différé, il ne l'est pas de beaucoup au quotidien. Les hommes achèvent certes toujours leur repas, par un bol de thé, avant les femmes et les jeunes enfants, mais nous pouvons considérer que le repas ordinaire est consommé en commun, littéralement « mangé ensemble » (*xamt ide-*), ainsi que le considèrent la mère du lutteur et les femmes des foyers du campement de la future belle-mère du lutteur. Le repas ordinaire quotidien n'a qu'un temps limité et dès que les hommes du foyer ont bu leur dernier bol de thé, le reste de la maisonnée doit suivre et passer de même à tout autre chose.

b) Le geste pour donner (et prendre) la nourriture

Selon la mère du lutteur, l'action qui consiste à servir est dénommée ordinairement par le verbe *ögöx* « donner », et respectueusement par le verbe *tavix* « poser, déposer ». Généralement, le bol de nourriture liquide, individuel, est « donné » de la main à la main en utilisant la main droite, tandis que le plat collectif de nourriture solide est « posé » sur la table basse. Le verbe *barix* « offrir », le verbe *taxix* « offrir en se penchant »²⁰⁵ et le verbe *örgöx* « élever, lever, soulever », sont les termes employés par la mère du lutteur lorsqu'elle évoque une offrande marquée d'un grand respect. La nourriture est alors élevée à hauteur du front, les bras rapprochés placés en avant du corps, geste désigné par l'expression *öndör bolox*, littéralement « devenir haut ». Aux verbes correspondent les noms désignant une offrande respectueuse de nourritures ou de parts honorifiques, ainsi les termes *baric*, *taxil*, *örgöl*.

²⁰⁵ Le verbe *taxijx* construit sur la même racine désigne l'acte de se courber, de se plier.

Le thé et la soupe ne s'offrent pas du même geste. Le thé ou le thé au lait est présenté de la main droite, le pouce maintenant le bol par-dessus, les autres doigts soutenant le bol par en dessous. La cadette du lutteur penche le haut de son corps un peu en avant pour offrir le thé, en présentant ainsi le bol. Pour servir son père et son frère le lutteur, aînés masculins, la sœur cadette du lutteur doit effectuer un geste d'offrande marquant un plus grand respect que pour sa mère. Ainsi, l'extrémité des doigts de sa main gauche vient se poser sous son coude droit pour le soutenir, et la sœur cadette peut ainsi facilement diriger l'offrande du bol de thé vers son père ou son frère aîné. La soupe est toujours consommée dans un bol, généralement avec une cuiller. La grandeur du bol et de la cuiller est proportionnelle au statut du membre de la famille, ainsi le père et le lutteur mangent dans des grands bols avec une cuiller à soupe. Chaque bol est rempli au sud-est de la yourte, au-dessus de la marmite, et immédiatement servi. Les bols ne sont donc jamais posés avant d'être offerts, et la femme fait plusieurs aller-retour pour servir les aînés.

Une règle consiste à ne pas verser de liquide dans un bol dans lequel est déjà posée une cuiller. Une règle similaire consiste à ne pas verser d'eau ou de lait dans la marmite, si la grande-cuiller est dans la marmite. Une autre règle consiste à ne pas sortir de la yourte, quand la grande-cuiller repose dans la marmite. Ce geste « néfaste » fait diminuer le nombre de visites, explique la mère du lutteur.

La soupe est offerte d'un geste précis faisant intervenir les deux mains presque jointes. Des deux mains ouvertes de chaque côté sous le bol, la sœur cadette offre un grand bol de soupe à son père et à son frère aîné, en levant légèrement le bol à son front (*örgöx*). Cette marque gestuelle de respect indique la considération de tout cadet envers son aîné, et des enfants et des femmes envers les hommes. Ainsi, la sœur cadette invite son père et son frère aîné à « boire » (*uux*) ou à « manger » (*idex*) la soupe, car les éléments solides se mangent d'abord et le bouillon liquide se boit ensuite. Les morceaux de chair, de légumes et les pâtes alimentaires sont mangés à la cuiller, grande ou petite. Quand il manque des cuillers, ce sont les cadets qui mangent la soupe (les éléments solides qui la composent) avec une fourchette.

Les paroles accompagnant le geste d'offrande sont toujours exprimées sur le ton de l'exclamation - marquée par la reprise de la voyelle harmonique du dernier mot de la

phrase - et à l'impératif de la seconde personne du pluriel « buvez la soupe ! », « mangez la soupe ».

Pour recevoir le bol de thé, le père ou le lutteur devrait utiliser, selon les règles de bienséance, le même geste avec lequel il est offert. Cependant, le père et le lutteur se contentent bien souvent de réceptionner le bol de thé de la main droite sans la soutenir au niveau du coude par les doigts de la main gauche. Pour le bol de soupe, généralement servie très chaude, le père et le lutteur, qui mangent assis à la table basse au nord, demandent à ce que leur grand bol soit posé sur la table. Quand la sœur cadette insiste pour respecter les règles de conduite d'une femme au sein du foyer domestique, le père ou le lutteur saisissent le bol de soupe des deux mains pour rendre le geste d'offrande du bol de nourriture. Ils posent immédiatement le bol sur la table basse, libérant ainsi la jeune fille de ses obligations.

c) Manières de s'asseoir pour manger

Au campement de la future belle-mère du lutteur, chacun possède un petit tabouret pour manger assis. Il n'est pas correct de consommer un repas les jambes croisées quand on est assis au bord du lit, car selon « notre » grand-mère, « cela emmêle le destin »²⁰⁶. Néanmoins la grand-mère de Mörön venue séjourner sur le campement d'été s'assied les jambes en tailleur au milieu du lit pour consommer un bol de yaourt sucré. On explique que cette position assise est bouddhiste et est en fait permise aux femmes âgées et aux veuves.

Des positions sont spécifiques à l'acte de manger et diffèrent des positions prises pour travailler²⁰⁷. La position la plus couramment prise pour manger, quand la femme

²⁰⁶ Lorsque je traverse le jardin en longueur de la ville d'Öndörxaan avec la sœur cadette du lutteur celle-ci m'explique que nous ne devons rien laisser passer entre nous, bâton ou arbuste, sans quoi nos chemins de vie ne se croiseront plus. Elle m'explique alors qu'une femme ne doit pas croiser les jambes quand elle s'assied au sol pour que son destin ne parte pas par deux chemins divergents, ce qui reviendrait à ce que son âme se perde.

²⁰⁷ La mère du lutteur m'explique que pour travailler une femme peut éventuellement se tenir les jambes en grand écart, notamment pour coudre, à condition que personne ne se trouve en face d'elle, car cette position évoque l'accouchement. La position la plus facile à tenir en travaillant à l'extérieur, consiste à se baisser au maximum, les jambes pliées devant les épaules, les fesses dans le vide, le dos droit, les plantes de pieds reposant totalement sur le sol ; les bras peuvent librement se mouvoir, l'espace situé devant le haut du corps étant entièrement dégagé. Cette position est considérée par les Mongols, selon G. Lacaze (2000), comme une position intermédiaire entre la position assise (position fixe) et la marche (position debout en mouvement) et ne peut donc être pratiquée qu'au sein de l'espace domestique. Cette position est désignée par l'expression *javdal suux*, littéralement « la marche [de] s'asseoir ». Pour une maîtresse de maison tenue de rester à la maison pour recevoir des visiteurs, cette position est forcément contradictoire.

est assise au sol consiste à s'asseoir sur une fesse, les deux jambes pliées l'une sur l'autre d'un côté, la plante des pieds orientée vers la porte. Cette position est une variante, plus confortable, de la position ordinaire qui consiste à s'asseoir à genoux, les fesses sur les talons. Cette position est, selon la mère du lutteur, la plus respectueuse à adopter face aux hommes et aux aînés. Mais l'essentiel, pour une femme, est de bien lisser son manteau traditionnel et de bien se tenir pour que le manteau couvre parfaitement les jambes.

La position la plus répandue et la plus respectueuse pour un couple marié et pour une femme qui a enfanté consiste à s'asseoir sur le talon de la jambe dont le genou repose au sol, tandis que l'autre genou se situe à hauteur de la poitrine, la jambe étant repliée au maximum sur le haut du corps.

Les règles énumérées par la mère du lutteur tiennent compte des marques de respect dues aux ancêtres, aux aînés, aux divinités, ainsi qu'aux visiteurs qui franchissent le seuil de la porte et circulent dans le sens de la marche du soleil pour aller s'asseoir au nord.

- il est strictement interdit de manger debout, cette position étant, selon la mère du lutteur, la position des animaux qui paissent dans la steppe.
- il n'est pas correct de s'asseoir plus en hauteur qu'un aîné²⁰⁸. L'autel étant situé à la place d'honneur du nord, au *xojmor*, personne ne peut se trouver assis plus au nord ou plus en hauteur que les divinités et les ancêtres – l'autel représentant le siège des divinités et des ancêtres sous la yourte.
- il est également incorrect de s'asseoir plus en hauteur que le maître de maison, c'est-à-dire plus au nord. Ainsi les femmes et les enfants de la maison sont communément assis au sud-est et les hommes au nord ou au nord-ouest. Seules les femmes âgées et les veuves peuvent prétendre s'asseoir auprès des hommes et des aînés. « Notre » grand-mère et la grand-mère de Mörön sont toujours assises au nord de la yourte. Et quand l'une d'elles s'assied en tailleur sur le lit de l'est, elles prennent garde de ne pas s'asseoir au niveau de la tête du lit, où repose la tête de la personne (homme ou femme) qui y dort, tout en étant le plus au nord.

²⁰⁸ Ainsi, quand le fils de « ma » grand-mère pénètre au moment du repas du soir dans la yourte, je descends immédiatement de mon lit, situé à l'ouest, et je m'assieds sur un petit tabouret pour laisser la place la plus haute à mon aîné.

- il est interdit de s'asseoir en dirigeant les plantes des pieds en direction du feu du foyer, ce geste revenant à repousser l'esprit protecteur du foyer. Le même interdit vaut pour les poteaux centraux de la yourte qui soutiennent l'anneau de compression de la yourte. En fait l'axe vertical [fourneau-cheminée-poteaux centraux-ouverture supérieure] fait l'objet de nombreuses prohibitions. Il ne faut notamment pas s'appuyer contre les poteaux centraux.

Comme toutes les règles, que j'apprends au fil du temps, la mère du lutteur me fait comprendre, qu'une fois apprises et incorporées, il n'est pas nécessaire de toujours les respecter. Ainsi, si je me fais réprimander la première fois que je m'adosse à un poteau central, on se moque de moi quand j'insiste pour que la mère du lutteur ne me tende pas un bol de nourriture entre les poteaux centraux. La mère du lutteur, qui me reprend systématiquement sur les différentes prescriptions et proscriptions relatives aux postures du corps dans la yourte, m'explique donc que lorsque l'on connaît les règles, il n'est pas (plus) grave de les enfreindre parfois. Elle se reprend et dit que ce n'est pas les enfreindre tant qu'on les a à l'esprit et que l'entourage sait qu'on les a à l'esprit. Contourner les règles n'est pas pour autant un pli à prendre.

- il est interdit également de diriger la plante des pieds vers l'autel des divinités. Ce serait à la fois une offense et cela constituerait une menace pour le bonheur et la prospérité que, chaque jour, en consultant le calendrier bouddhiste, les familles observées prennent soin de préserver.
- il est interdit de s'asseoir en dirigeant la plante des pieds vers une personne. Selon la mère du lutteur, cela revient à se fâcher avec cette personne et à ne plus la recevoir et à ne plus être reçue d'elle.
- il est interdit d'allonger les jambes quand on est assis pour manger. Il est également interdit de s'asseoir sur un lit sans l'autorisation d'un aîné. Si le lit est plus confortable qu'un tabouret, il est l'endroit où l'on dort et où le malade se repose – et par extension où le mort repose jusqu'à son enterrement. En effet, quand « notre » grand-mère s'assied sur son lit pour manger, sa fille est de fait autorisée à manger son repas sur son lit. Il est surtout interdit de se servir du bord du lit pour soutenir son corps, de se voûter, de soutenir son corps d'une main au sol, de soutenir sa tête²⁰⁹, de s'adosser ou de s'appuyer (*nalax*) où que ce soit en mangeant. Ces postures sont le signe que le corps

²⁰⁹ Selon G. Lacaze (2000) « tenir sa mâchoire » (*šanaaga tulax*) en mangeant s'assimile à une personne âgée ou malade qui a besoin d'une canne pour tenir son corps.

est fatigué ou malade et cela porte donc malheur, selon la future femme du lutteur.

- le manteau traditionnel (*deel*) doit être correctement boutonné et couvrir les jambes. Les jeunes enfants sont repris à chaque fois qu'ils relèvent leurs manches pour manger : il est faste de laisser couler la graisse le long des avant-bras et des manches. Au moment de boire le thé et de manger, les hommes rabaisser en effet toujours leurs manchettes double en pointe au bas des manches, retournées pour travailler à l'extérieur.
- le dos ne doit jamais être tourné à la porte, mais à l'autel, ce qui permet notamment de respecter l'interdit de diriger la plante des pieds vers l'autel, et ce qui permet, selon la mère du lutteur, de faire venir et de bien accueillir les visiteurs.
- enfin, la plante des pieds doit toujours être dirigée vers la porte d'entrée pour barrer la route aux mauvais esprits, selon la mère du lutteur.

d) Manger ou aspirer bruyamment

Pour manger, les femmes, hommes et enfants savent quelles positions prendre pour « bien s'asseoir » et où s'asseoir dans la yourte. La manière de manger, de porter la nourriture à la bouche est également normée. Il est en fait important d'honorer la maîtresse de maison, mais, explique la mère du lutteur, il faut surtout manger de manière à montrer que la nourriture est grasse, nourrissante et abondante. Pour marquer la présence du jus gras et du gras dans un plat, il faut nécessairement aspirer la nourriture, ce qui permet également de ne pas se brûler. L'aspiration doit s'effectuer bruyamment. La mère du lutteur ne trouve pas de terme désignant cette manière spécifique de manger et de boire des aliments, particulièrement chauds, liquides ou de consistance plus ou moins liquide. C'est en quelque sorte comme la viande qui fait partie intégrante de la soupe et qui de fait n'est pas nommée. Manger la soupe, le thé, les bouillons, les jus, les bouillies, des nourritures enveloppées, c'est aspirer en faisant du bruit. Ainsi pour manger les gros raviolis-bouillis, il faut d'abord du bout des dents faire une petite entaille dans la pâte et aspirer bruyamment le jus gras de la viande contenu dans l'enveloppe. La pâte et la farce sont ensuite croquées, mâchées et ingérées.

Cette manière de manger revient à la fois à dire que le troupeau est prospère et à préserver sa bonne santé et sa reproduction. C'est la raison pour laquelle on ne s'essuie pas les mains, la bouche et les avant-bras enduits de graisse avec le torchon. La graisse animale est une marque du bonheur et il est faste de s'en enduire les mains et le visage. L'on peut par contre s'essuyer les mains quand elles sont enduites d'huile végétale industrielle. Un torchon (*alčuur*) sert pour tous les membres du foyer domestique : il circule pendant et à la fin du repas pour s'essuyer le front et la nuque dégoulinants de sueur. Le torchon collectif part des mains du lutteur et revient toujours dans ses mains. Si le torchon est collectif, le lutteur en a l'exclusivité, car il ne doit pas tomber malade en s'enrhumant. Le torchon est rangé à la tête de son lit.

e) La main droite « pure »

La main droite est la main avec laquelle les Mongols font des offrandes aux esprits, aux ancêtres, aux divinités, et avec laquelle ils reçoivent des offrandes. C'est aussi la main avec laquelle ils donnent et reçoivent la nourriture, les bols de nourritures - quand ils ne se servent pas de leurs deux mains²¹⁰. La main droite est la main « pure », la main avec laquelle il est notamment interdit de s'essuyer le sexe et l'anus. Nous savons en outre que la libation effectuée avec l'annulaire (*jadam xuruu*) plongé dans un liquide concerne toujours l'annulaire de la main droite. Cette libation est désignée par le terme *jadamdax*, dérivé du terme désignant l'annulaire. Le dictionnaire de Ja. Cével (1966) nous apprend que l'annulaire [de la main droite] est un « doigt dit pur » (*ariun xuruu gedeg*), le terme *ariun* désignant le pur, le sacré et l'honnête. Quand la mère du lutteur explique que la main droite est la main qui est « propre » (*cever*), nous pouvons donc comprendre qu'elle est pure, le terme *cever* désignant le propre, mais aussi le pur et le beau. La main droite est également désignée comme la main qui a de la grâce (*xišigtej*), littéralement « avec de la grâce »²¹¹.

²¹⁰ Nous verrons que les offrandes plus importantes, des écharpes cérémonielles de soie bleue, des bonbons, des cadeaux, des bols de soupe funéraire, des nourritures solides offertes aux morts, ancêtres, divinités, esprits, s'effectuent des deux mains jointes portées au front, paumes à plat orientées vers le haut.

²¹¹ R. Hamayon (1971 : 167) précise que donner ou recevoir de la main gauche marquerait le mépris d'autrui et engendrerait une perte de *xišig* « grâce ». L'auteur ajoute que l'homme « avec une main gauche » désignait un voleur.

Ainsi, les personnes observées reçoivent le bol de la main droite et, pour manger au moyen d'une cuiller ou d'une fourchette, tiennent leur bol dans la main gauche pour porter la nourriture à leur bouche de la main « pure ». La réception et l'ingestion de la nourriture sont donc des actions importantes au point de les effectuer, si elles doivent l'être d'une seule main, de la main qui a de la « grâce ».

Enfin le mangeur doit maintenir son dos bien droit pour ne pas être assimilé à une personne malade. Il ne se penche pas sur son bol ; au contraire, il élève celui-ci à hauteur du menton.

f) La parenté affine la répartition des morceaux distinctifs [os]

À l'instar de ce que R. Hamayon a bien montré, il a été constaté sur le terrain qu'aujourd'hui encore la parenté conditionne la répartition des nourritures, c'est-à-dire la répartition des parts distinctives et, aujourd'hui encore, les seules parts sociologiquement distinctives sont celles de viande rattachée à l'os. Le beau-frère de la mère du lutteur est venu séjourner, depuis la capitale, chez les parents du lutteur pendant plus d'un mois. Pendant la première semaine, il fut traité en visiteur, servi en premier et des meilleurs morceaux - la sœur cadette du lutteur lui rajoutait notamment de gros morceaux de gras dur, qui nageaient à la surface de son bol de soupe.

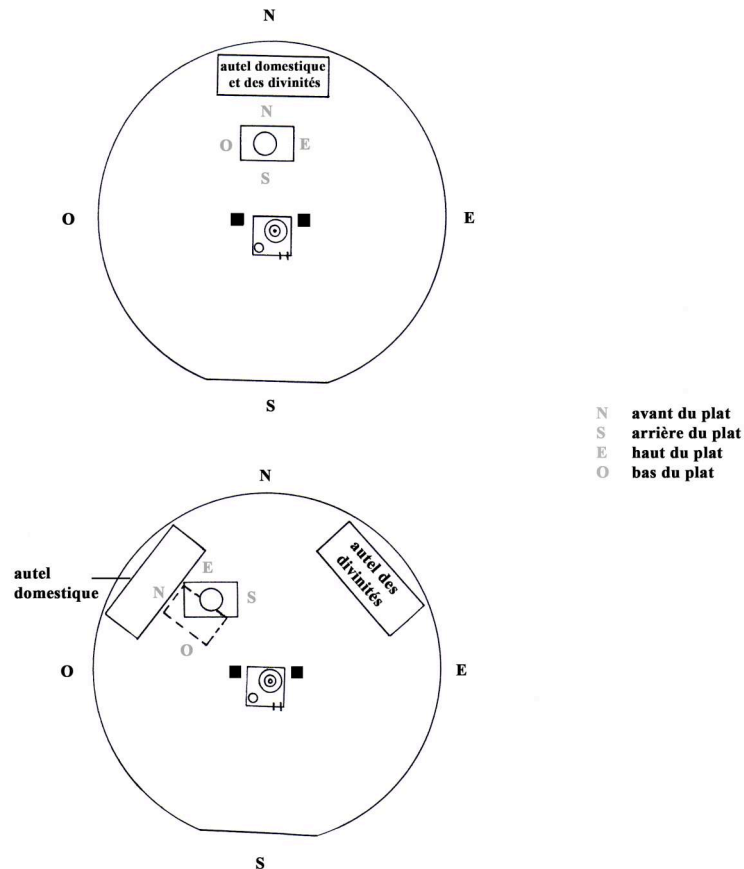
Disposition des parts de viande attachées à l'os dans le plat

Quand le père du lutteur surveille un soir la cuisson des os, il dispose les os dans un grand plat en bois en prenant soin de placer les os honorifiques sur le dessus, ainsi le sacrum, l'omoplate toujours accompagnée des quatre côtes hautes. Ces os sont des os « avec du respect » (*xündtej*) ; ils figurent sur « le dessus » (*deež*) du plat - ce qui n'est pas toujours évident pour le sacrum - ou ils sont éventuellement placés du côté du plat qui est présenté aux aînés et aux hommes, à savoir le côté du plat du côté nord de la yourte. Il faut préciser que la place des morceaux et leur orientation, suivant leur tête (*tolgoj*) [au nord] et leur pied (*xöl*) [au sud], dépend de l'orientation au sein de la yourte.

Ainsi, L'orientation nécessaire du plat est la suivante : "l'avant" du plat est au nord ou au nord-ouest de la yourte, "l'arrière" du plat est au sud ou au sud-est de la

yourte. Les côtés du plat sont “le bas“ [au sud] et “le haut“ [au nord de la yourte] (cf. schéma ci-dessous).

Orientation du plat ordinaire et des parts de viande attachées à l'os comparée à l'orientation dans la yourte



Les morceaux honorifiques sont théoriquement placés sur le dessus, à l’“avant“ ou sur le côté “haut“ du plat. Sur l’échelle des valeurs, la place d’honneur revient en fait à la tête, traditionnellement posée sur le dessus et à “l’avant“ du plat, mais ce morceau ne rassasie pas et la mère du lutteur a rarement le temps de le cuisiner. Le père ou le lutteur, ainsi que les maîtres des foyers du campement (à défaut, les maîtresses veuves), offrent toujours un premier morceau de l’omoplate au dieu du feu ; le morceau est généralement jeté dans la bouche du fourneau de la main droite et le geste d’offrande est généralement accompagné de paroles de bénédictions (*jerööl*).

Sont placés sous ces os « avec du respect », à l' «arrière» ou en «bas» du plat, les os longs, à moelle, le fémur avec le tibia-péroné ou l'humérus avec le radius-cubitus. Ces deux derniers os sont « sans respect » (*xündgüj*) ; les hommes n'y touchent pas ou seulement en dernier lieu si éventuellement ils ont encore faim. Généralement, le père et le lutteur laissent les jeunes enfants racler les os à moelle, se régaler de la moelle et récupérer les osselets. Des os parfaitement lisses et intacts promettent également une bonne réincarnation, dit la mère du lutteur. C'est pour cette raison, explique-t-elle, que les adultes raclent de la lame les os jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs.

Enfin à l'«arrière» du plat, en «haut» ou en «bas», sont posées les six côtes courtes, qui parfois ne figurent même pas au menu.

Concernant l'exigence portant sur le raclage des os et l'importance pour les familles qu'ils soient laissés lisses après leur consommation, nous pouvons nous reporter à une remarque de R. Hamayon (1975 : 106). L'auteur propose, au-delà d'un rapprochement suivant un « lien sémantique » entre beauté et couleur, de rattacher la prescription de racler à la conception mongole de l'âme, dont un aspect est désigné par l'expression *jasan süns*, littéralement « âme de l'os »²¹². Dans les croyances chamaniques, toute égratignure faite à l'os se répercute sur l'âme de l'os qui revient pour animer un nouveau corps humain.

Le plat d'os peut comporter une autre série de morceaux avec os : le sternum et le haut du dos sont placés sous le bas du dos. Le cou, quand il est consommé, est généralement placé sous les autres os et à l'«arrière» du plat, à savoir vers l'est ou le sud-est de la yourte. Le cou est un os « sans respect », cependant nous verrons que dans certaines situations, ordinaire de fête périodique ou extra-ordinaire de fête, il est un os important. Les « côtes de l'orphelin », qui ne sont rattachées à aucune vertèbre, sont des os « sans respect » et sont réservées aux cadets du lutteur. Elles sont placées en «bas» dans le plat et sous les autres os.

²¹² Dans la partie consacrée au rituel de naissance, nous explicitons en quoi consiste l'« âme de l'os » (*jasan süns*), notamment pour les Darxad selon le professeur O. Pürev.

Nous constatons que d'une manière générale, la disposition des os dans le plat suit leur disposition relative dans le corps de l'animal vivant.

Les os « avec du respect », selon la mère du lutteur, par ordre de décroissance de préférence :

la tête	(<i>tolgoj</i>)
le sacrum	(<i>uuc</i>)
l'omoplate avec les quatre côtes hautes	(<i>dal, dörvön öndör xavirga</i>)
le sternum	(<i>övčüü</i>)
le bas du dos	(<i>nuruu</i>)
le tibia-péroné	(<i>šaant čömög</i>)
le haut du dos	(<i>seer</i>)

Les os « sans respect »

les six côtes basses	(<i>zurgan bogino xavirga</i>)
le fémur	(<i>dund čömög</i>)
l'humérus	(<i>bugalag čömög</i>)
le radius-cubitus	(<i>bogtos, zala čömög</i>)
les deux côtes de l'orphelin	(<i>önčin xavirga</i>)
l'iliaque	(<i>süüž</i>)

Nous constatons que la mère du lutteur ne mentionne pas le cou. En fait elle le situe pour un repas ordinaire dans la catégorie « sans respect », pour un repas de fête dans la catégorie « avec respect ». Enfin, avec les os « sans respect », la mère situe les boudins et les viscères qui constituent un plat ordinaire égalitaire.

Des parts sociales pour aîné/cadet

Généralement, sur le terrain, le sacrum, l'omoplate et les quatre côtes hautes sont réservés au maître du foyer ou au fils aîné. Le morceau du sternum est souvent entamé par le fils aîné et terminé par la mère de famille. C'est un mode de partage des os : les hommes entament les os, les femmes et les cadets les terminent, les cadets les raclent. Les vertèbres lombaires sont toujours consommées en premier par les hommes aînés du foyer, tandis que les vertèbres thoraciques le sont davantage par les maîtresses et ou les femmes du foyer. Le fémur et le tibia-péroné sont souvent entamés par le fils aîné et achevés par un fils cadet, tandis que

l'humérus et le radius-cubitus sont généralement entamés par la mère de famille et finis par les cadets. L'astragale est réservé aux jeunes enfants, qui doivent le racler pour la prospérité du troupeau et leur propre croissance, selon la mère du lutteur. L'iliaque semble réservé aux femmes âgées, et les jeunes enfants achèvent de le consommer.

Quant à la tête, si elle est également préparée, et elle l'est parfois seule, sa consommation²¹³ est en premier lieu réservée aux hommes âgés du foyer, qui consomment alors les meilleurs morceaux, notamment le gras des joues. La mère de famille est ensuite invitée à en consommer. Les jeunes enfants se voient offrir ce que le père de famille racle sur l'os. Tout dans la tête de mouton ou de boeuf, se mange au moyen du couteau dans un plat creux doré (*car*). La maîtresse du foyer « pose la tête » (*tolgoj tavix*) sur le plat et présente le plat des deux mains à son mari avant de le déposer sur la table basse au nord de la yourte. Les parties consommées de la tête sont : le museau (*xošuu*), les oreilles (*čix*), les yeux (*nüd*), les pommettes (*šanaa*) et le menton (*erüü*). Les parties qui contiennent le plus de chair (*max*) sont le front, les oreilles et les pommettes. Pour consommer l'intérieur de la tête, l'aîné ouvre la mâchoire²¹⁴ pour pouvoir atteindre le palais (*tagnaj*) - morceau réservé à la femme pour qu'elle couse bien²¹⁵, la langue (*xel*) qui est le « meilleur » morceau selon la mère du lutteur ; enfin, la cervelle (*tarxi*) et la moelle à l'intérieur sont également mangées. Quand le cou est consommé, ce qui a rarement été le cas sur le terrain en situation ordinaire quotidienne, la vertèbre atlas est raclée par le maître du foyer et parfaitement rangée sous le tissu qui recouvre le feutre du toit de la yourte, au nord. Cette prescription positive promet, selon le père du lutteur, un avenir faste pour le troupeau qu'il possède à la campagne.

Les parts de prédilection sont les parts socialement marquées, les parts distinctives, et l'os est au centre du marquage social qui définit le mode de distribution des parts inégales. Finalement, nous constatons que les morceaux les

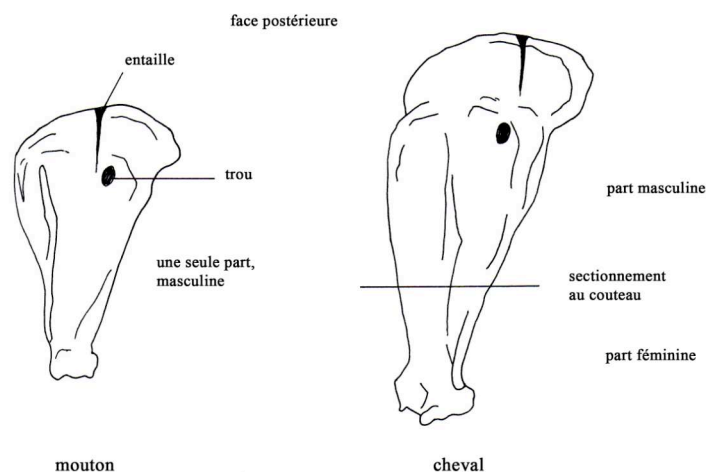
²¹³ La préparation de la tête a été décrite par ailleurs.

²¹⁴ La tête du boeuf, plus grande que la tête du mouton, est au préalable coupée à la scie en quatre par le maître du foyer à l'extérieur de la yourte. La tête est d'abord coupée en deux en longueur, puis transversalement pour séparer la partie avant de la tête, constituée du museau et de la mâchoire, de l'arrière de la tête.

²¹⁵ Il y a des règles qui ne s'expliquent pas, et généralement ces règles sont suivies de génération en génération sans le savoir du pourquoi. La mère du lutteur m'explique alors que c'est ainsi et qu'il ne sert à rien de [toujours vouloir] savoir pourquoi.

plus gras et situés dans le haut du squelette de l'animal vivant constituent les morceaux de prédilection, consommés par les hommes et les aînés. Un os est toujours entamé par sa tête : un os possède en effet une tête (*tolgoj*) et un pied (*xöl*) qui généralement se situent respectivement en haut et en bas, suivant sa position dans le corps de l'animal vivant debout. Ces morceaux ou parts sociales sont considérés, par les parents du lutteur, comme étant « *bujan xišig* », littéralement des « mérites grâce ». L'expression *bujan xišig* désigne originellement la part [de viande de sacrifice] reçue-prise, qui est également désignée, par la mère du lutteur s'appliquant à expliquer le sens des propos, par l'expression *nogdson xuv'*, littéralement « part revenue ». Ces parts sont, selon le père du lutteur, remplies de bonheur (*az*), bonheur transmis au foyer domestique dès lors qu'elles sont consommées et raclées. À partir de la tête de l'omoplate, le pied constituant la partie pointue la plus proéminente du triangle que représente l'os, le père du lutteur coupe des petits morceaux de chair. Les morceaux de chair sont portés aux lèvres avec le tranchant de la lame, de manière que la lame ne touche pas les lèvres. Tout plat collectif est consommé avec un unique couteau ; cela implique pour chaque convive de couper un ou deux morceaux, de le(s) porter aux lèvres et de reposer immédiatement le couteau dans le plat, sur la viande. Le couteau ne se garde pas en main, il circule. L'omoplate est un os « avec un trou » et le père ou le lutteur qui le consomme doit, une fois l'os raclé, fendre la tête en procédant à une entaille au milieu de la tête ou percer le trou de l'os avec la pointe du couteau ; le "trou" de l'omoplate se situe sur la fosse infra-épineuse (cf. dessin ci-dessous).

L'omoplate : l'entaille ou le trou pratiqué au couteau, au niveau de la fosse infra-épineuse :



Le geste qui consiste à faire une entaille est désigné par le terme *cuulax* « couper, diviser, scinder », tandis que le geste consistant à faire un trou (*nüx*) est désigné par le terme *coolox* « percer, perforer, transpercer ». Selon le père du lutteur, cette prescription permet d'empêcher les mauvais esprits de se loger dans l'os, d'entrer dans le foyer domestique, ce qui serait néfaste à la reproduction du troupeau. L'os iliaque est, de la même manière et pour les mêmes raisons, percé en son « trou » ; le « trou » de l'os iliaque, à savoir le trou ischio-pubien, se situe au niveau de l'ischion. L'os iliaque percé est raclé puis jeté à l'extérieur de la yourte. Tous les os, raclés, sont jetés hors de la yourte et constituent le repas des chiens. Mais l'omoplate percée, raclée et les côtes hautes raclées sont gardées une nuit ou deux sous la yourte, sur le socle du fourneau, côté est, avant d'être jetées dehors aux chiens. Le père du lutteur connaît un dicton qui en explicite la raison « un nomade qui comprend avec sa tête ne laisse pas un (os) iliaque passer la nuit sous la yourte, il le jette dehors ». Le père du lutteur explique que les mauvais esprits peuvent entrer par le trou de cet os et nuire aux membres du foyer domestique.

Autre exemple, régulièrement observé, le tibia-péroné est entamé par sa tête, mais la tête se situe cette fois en bas dans le corps vivant de l'animal, puisqu'elle n'est autre que l'astragale. Seules les côtes ne semblent pas avoir de tête ni de pied et sont entamées par le côté concave, selon nos observations.

Si la parenté affine, selon R. Hamayon (1975), la répartition des parts, les parents du lutteur ainsi que les membres du campement de la future femme du lutteur n'ont pas « pu » dresser une liste des os offerts selon le degré de parenté. La mère du lutteur affirme que les femmes peuvent manger les mêmes os que les hommes, même si elles mangent après les hommes. En effet, son mari lui donne parfois un os « avec du respect » pour qu'elle achève de le racler. Je n'ai pas réussi à déterminer ou à entrevoir des règles de distribution suivant la parenté, cependant j'ai pu observer que le beau-frère de la mère du lutteur reçoit une omoplate de la part de la sœur cadette du lutteur. R. Hamayon (1975 : 107) mentionne que l'omoplate était réservée à l'oncle maternel (*nagac ax*)²¹⁶, qui doit s'abstenir de consommer du sternum en présence de ses neveux utérins (*nagac zee*). L'auteur ajoute que le sternum est « le morceau des femmes respectables ». Finalement l'oncle maternel par alliance de la sœur cadette du lutteur reçoit une omoplate de cette nièce utérine.

²¹⁶ Le terme *nagac* désigne les parents du côté maternel.

En dehors de cette règle, qui paraît se retrouver ici, j'ai pu observer, mais en situation de fête périodique, précisément pour la fête du Mois blanc analysé en deuxième partie de thèse, que « notre » grand-mère offre à son frère cadet un sternum, tandis qu'elle offre à son frère aîné un sacrum. Le sacrum apparaît dans le cas présent un meilleur morceau que le sternum. Enfin, une côte basse est donnée au très jeune fils du lutteur (descendance directe) et qu'une côte flottante est donnée à un jeune neveu utérin de la mère du lutteur (parenté éloignée).

Pour ce qui est des produits laitiers, les produits les plus frais, qui sont aussi les plus gras, et qui sont estimés le « meilleur » (*deež*), sont les plus valorisés et sont disposés sur le dessus du plat. Inversement, les produits laitiers séchés, et avec les gâteaux mongols industriels secs comme les *göxij*, sont placés au fond du plat sous les produits laitiers de prédilection. À la différence des os, les produits laitiers se distinguent uniquement suivant l'axe frais/sec, ou gras/maigre. Rien d'autre ne peut intervenir pour distinguer des parts honorifiques et dévalorisées d'un produit laitier frais comme sec ; les produits laitiers se distinguent les uns par rapport aux autres uniquement. Ainsi, les règles de distribution des produits laitiers sont sans aucun rapport avec l'ordre de la parenté et seule la considération sociale biologique du mangeur compte, à savoir son sexe et son âge et son importance dans le réseau de relation sociale. Nous n'abordons pas plus en détail la distribution des produits laitiers, qui sera traitée dans la partie consacrée à la situation d'hospitalité. Seul l'os possède la propriété de distinction, sous-entendu la hiérarchisation dans l'ordre de la parenté. Ainsi, les légumes et les farineux rejoignent les produits laitiers, à la différence près que les légumes et les farineux ne se distinguent pas suivant qu'ils sont frais ou séchés, mais suivant leur mode de cuisson bouilli, vapeur ou frit.

g) Les boudins et les abats, entre les os et la soupe

La consommation des boudins et des abats suit la seule règle du droit d'aînesse et du sexe pour l'ordre de la consommation. Chacun dans le foyer domestique peut manger du boudin, entamé obligatoirement par le maître du foyer à l'une des extrémités, et chacun peut goûter aux abats. Si les boudins ne présentent aucune part distinctive d'après leur constitution et leur forme, les abats sont théoriquement, selon la mère du lutteur, destinés à l'homme ou à la femme, aux aînés ou aux cadets. Ainsi, elle explique que les morceaux dépréciés sont les reins,

toujours consommés par paire pour la prospérité du troupeau et la propre croissance des enfants, et le cœur destinés aux jeunes enfants. Le rectum est, selon la mère du lutteur, traditionnellement destiné à la maîtresse de maison, qui peut le laisser aux jeunes enfants. Le foie, très souvent rôti à la poêle, est toujours consommé par le maître du foyer ou par un aîné que l'on veut honorer. Cependant, j'ai constaté que les aînés prélèvent bien souvent un morceau de chaque abat réservé aux femmes et aux cadets, et généralement avant que ceux-ci n'y touchent. Nous constatons donc, comme R. Hamayon le constatait déjà il y a quelques décennies (1975 : 105-106), que les abats ne figurent pas au menu honorifique. Par contre, nous constatons que les hommes consomment aujourd'hui des abats, et parmi eux ceux qui sont considérés comme « meilleurs », laissant les abats dépréciés ou les restes de leurs abats aux femmes et aux enfants (cf. photos n°12 et 13 annexe 9 p : 534).

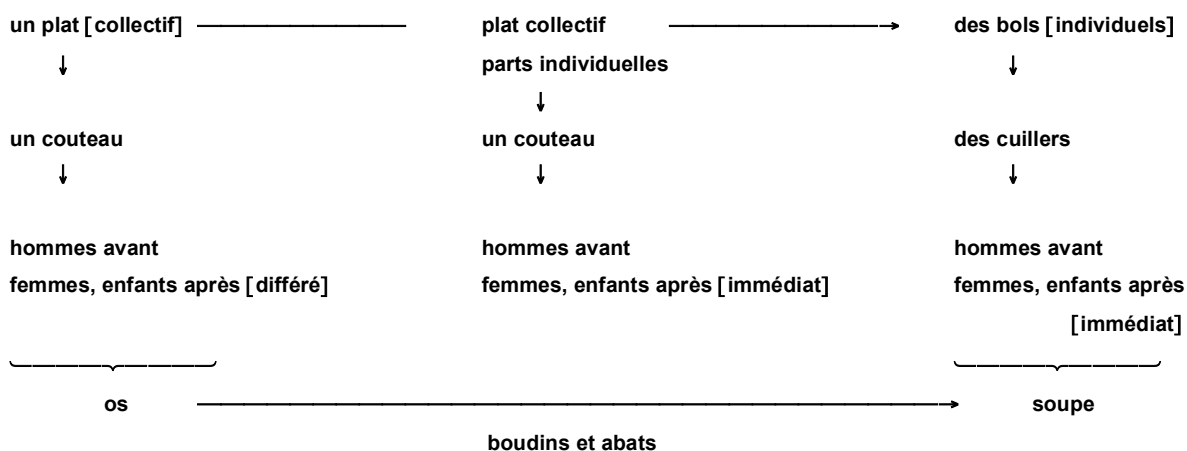
Le bouillon de cuisson d'eau salée et agrémenté d'oignon est utilisé comme une sauce et le terme pour la désigner est celui qui désigne communément le jus (*šüüs*). Les morceaux de boudins et d'abats prélevés au couteau et mangés avec la lame du couteau sont souvent trempés dans le jus ou bouillon de cuisson. Selon la maîtresse de la seconde yourte du campement de la future femme du lutteur, le bouillon de cuisson s'apparente à une « soupe avec des légumes » (*nogootoj šöl*). En effet, les foyers observés terminent le plat de boudins et d'abats par l'ingestion d'un ou de plusieurs bols de son bouillon de cuisson²¹⁷ qui comporte de l'oignon. Le repas, quant à lui, se clôt toujours par un bol de thé. Le plat de boudins et d'abats se situe alors entre le plat d'os et la soupe : il se consomme dans un plat collectif au couteau ainsi que les os ; il s'accompagne ou se suit de l'ingestion d'un bol de bouillon de cuisson qui s'assimile à une soupe.

Le plat de boudins et d'abats est particulier parce qu'il se consomme dans un seul plat et qu'il réunit en même temps, ou presque, tous les membres du foyer domestique. La mère du lutteur explique que traditionnellement les boudins et les abats étaient consommés directement dans la marmite. S'ils sont aujourd'hui

²¹⁷ La maîtresse de la seconde yourte du campement m'explique enfin que la tête du mouton est généralement mangée avant les boudins et les abats ou avec une partie de ceux-ci, ou encore avec des os honorifiques tels que l'omoplate et les quatre côtes hautes. La préparation et la cuisson de la tête est très longue et en été elle préfère donc la cuisiner indépendamment des boudins et des abats qui nécessitent déjà beaucoup de temps et d'attention. En outre, il fait trop chaud l'été pour faire cuire longtemps un repas. Cependant, la tête en été ne se conserve pas plus de deux jours et il est impossible de différer sa cuisson, tandis qu'en hiver, la tête peut être congelée et réservée pour le repas de fête.

consommés directement dans un grand plat, l'expression désignant la consommation directe dans la marmite reste employée par les familles. Ainsi, ils sont littéralement « mangés depuis une marmite » (*neg togoonoos ide-*). Le dictionnaire de Ja. Cével (1966) laisse supposer que d'autres plats, ou d'autres nourritures, peuvent être consommés directement dans la marmite ou dans un plat collectif, puisque l'expression ne précise pas le type de nourriture et indique simplement « la nourriture » (*neg togoonoos xool idex*). Le dictionnaire explique que cette expression traduit le fait d'avoir été ensemble dans un endroit. Or, j'ai pu constater que c'est le seul repas pour lequel les cadets du lutteur s'assoient au nord-est de la yourte et non pas au sud-est ou au sud-ouest. Ils ne s'assoient certes pas autour de la table, mais sur le lit du lutteur, juste en dessous de l'emplacement de la tête quand le lutteur est couché - il perdrait au combat s'ils venaient à s'asseoir sur sa tête. Si les boudins et les abats ne constituent pas un plat honorifique, puisque les morceaux des boudins sont indifférenciés et que finalement les abats sont plus ou moins également répartis pour la consommation, ils constituent une nourriture « nourrissante »²¹⁸. Cependant, ils ne font pas repas, parce qu'ils ne sont pas considérés comme étant de la viande, et leur consommation est, de fait, bien souvent suivie de la consommation d'une soupe (de viande) avec ou sans pâtes. Le plat d'os, quant à lui, est considéré comme particulièrement « nourrissant » parce qu'il comporte des os ; mais, si c'est un plat honorifique, il ne suffit généralement pas à rassasier et il peut alors être suivi d'une consommation d'une soupe (de viande) avec ou sans pâtes.

Schéma de positionnement des trois repas du soir ordinaires quotidiens « typiques »



²¹⁸ Le sang est, depuis au moins l'époque de Gengis Khan selon la mère du lutteur, utilisé pour se fortifier, cru ou cuit. Des passages de *l'Histoire secrète des Mongols* (M.-D. Even et R. Pop, 1994) attestent en effet ce point.

5) Le partage du repas et des nourritures

Le partage alimentaire s'exprime par les verbes *xuvaax* « partager, diviser » et *xuvilax* « diviser en parts, reproduire, multiplier » - verbe qui signifie également « se transformer, se réincarner ». Le terme *xuvaar'* désigne la division, la distribution, la répartition. « Notre » grand-mère emploie également le terme *xeseglex*, qui dans le dictionnaire de Ja. Cével (1966) est presque synonyme du verbe *xuvilax*. Le verbe *xeseglex* signifie « partager, diviser » et « découper ». Et nous trouvons intéressant que le verbe *xesex*, construit sur la même racine, désigne l'acte de vagabonder, de voyager et de rendre visite, puisque nous verrons que les nourritures sont offertes au quotidien, certes aux membres du foyer domestique, mais aussi à des visiteurs - quant à l'âme qui rôde, elle cherche un nouveau corps à animer, ou où se réincarner. Les verbes *xuvilax* et *xeseglex* sont significatifs et proviennent chacun d'un terme évocateur : le terme *xuv'*, qui désigne le lot, la part, ou le destin, le sort, ou encore la contribution, et le terme *xeseg* qui désigne la partie, le morceau, la parcelle²¹⁹. Dans l'ordre de la tradition remontant à l'époque de Gengis Khan, les termes *xuv'* et *xeseg* renvoyaient à des pratiques funéraires et des conceptions qui nous permettent d'analyser aujourd'hui la notion de partage alimentaire en situation ordinaire. Le terme *xuv'* désignait une (part) de viande de sacrifice, tandis que le terme *xeseg*, *xešeg*, désignait la part de viande offerte aux ancêtres²²⁰. Sans aller plus loin dans l'explication de ces termes, puisque nous les aborderons dans la partie consacrée aux pratiques alimentaires funéraires, nous comprenons que les verbes et les noms relatifs ne concernent plus uniquement la viande animale, mais qu'ils permettent aux familles observées de définir un partage de toutes les catégories de nourritures. La notion de partage désigne en fait trois ordres de fait : la division, la distribution et la multiplication. En effet, dans les actes, partager c'est couper la nourriture, la distribuer et également la multiplier, ce depuis une conception toute bouddhiste de l'acquisition et de la préservation du bonheur. Ce partage bouddhiste consiste à faire se reproduire la nourriture, à la faire croître et à la faire se (dé)multiplier par le simple fait de la consommation, consommation en deux temps, par les membres du foyer

²¹⁹ Cf. le dictionnaire de Ja. Cével (1966) et le dictionnaire mongol-français de J. Legrand et Ts. Sükhbaatar (1992).

²²⁰ Cf. A. Mostaert (1968), R. Hamayon (1990) et L. Ligeti (1973), qui s'intéressent à l'un et l'autre terme chez les Ordos, les Bouriates et les Xalx. Nous étudions ces termes en détail dans la dernière partie.

domestique dans un premier temps, et ensuite par un nombre important d'autres personnes.

Au quotidien, partager des nourritures c'est en somme répartir la nourriture, manger ensemble, faire acte de commensalité, même si les aînés et les hommes mangent toujours un peu avant les femmes et les enfants. C'est aussi offrir des nourritures, acte qui revient à les multiplier. Le partage domestique se définit par le partage de nourritures et de repas entre les membres du foyer domestique. Il relève d'une « endo-cuisine ». Le partage alimentaire domestique est donc un partage alimentaire restreint, qui implique la réunion de tous les membres du foyer domestique – généralement une famille nucléaire – à un moment délimité dans le temps et consacré à la consommation du repas, et nous savons que les journées ordinaires de la vie économique domestique sont rythmées par la préparation-consommation de trois repas. Les partages alimentaires quotidiens viennent donc sous-tendre l'organisation de la vie économique des familles qui est de l'ordre du travail, de l'utile.

Le partage des nourritures qui s'effectue à l'occasion des repas participe de la cohésion du groupe domestique, cohésion basée sur les rapports sociaux entre les membres du foyer. Le groupe domestique fonctionne comme une micro-société dans laquelle chacun apprend à tenir son rôle en fonction de règles de parenté, de relation de parenté, de la répartition sexuelle des tâches, de règles de comportement selon l'âge, le sexe et le statut social et économique des différents membres. Les règles élémentaires du vivre en famille se retrouvent à l'échelle plus large de la société ; apprendre à se comporter en famille, c'est donc apprendre à se comporter en société avec tout le respect dû aux aînés, aux hommes et à tous ceux qui sont considérés comme supérieurs (veuves et femmes âgées, moines, officiers, administrateurs). Bien s'entendre est nécessaire, puisque la bonne entente influe sur le bonheur et la prospérité du foyer. Ce bonheur, à l'échelle du foyer domestique, se répercute et conditionne la stabilité de l'ordre social : le bonheur maintient l'état "stable" de la société.

Pour cela, le partage des nourritures entre membres du foyer domestique est nécessaire, mais il ne suffit pas. Ainsi, nous avons constaté que les maîtresses de

foyer offrent chaque matin les prémices du thé au lait aux esprits de la nature sur le seuil de la yourte (espace extérieur domestiqué).

En fait, nous pouvons, dès à présent, désigner les cas de figure où les familles partagent des nourritures :

- le partage avec des humains vivants au quotidien, en des occasions ordinaires régulières, ainsi qu'en des occasions extra-ordinaires exceptionnelles. Les nourritures sont alors des nourritures humaines cuites offertes et consommées à l'intérieur de l'espace domestique.
- le partage avec les âmes de morts récents, les ancêtres (hommes morts depuis plus longtemps) et les divinités (non-humains immortels). Les nourritures partagées avec ces âmes et entités surnaturelles, que les familles choient, sont des nourritures humaines cuites et offertes à l'intérieur de l'espace domestique.
- le partage avec des esprits-maîtres de la nature (non-humains), qui sont par définition bons mais qui peuvent devenir mauvais s'ils sont fâchés ou mal nourris, concerne des nourritures humaines cuites ou des nourritures non-humaines crues, selon les circonstances, et sont offertes à l'extérieur de la yourte, dans l'espace domestiqué du campement ou de la cour d'habitation.
- enfin, le partage avec des âmes errantes de morts et des mauvais esprits, affamés, concerne des nourritures non-humaines crues, parce que les familles ont pour but de les éloigner.

Nous avons donc un partage de nourritures humaines cuites avec les humains vivants et non-vivants et les entités non-humaines surnaturelles, que les familles veulent honorer et choyer, et un partage de nourritures non-humaines crues avec des humains non-vivants et des esprits néfastes que les familles veulent repousser. Les âmes errantes des morts se promènent, selon les croyances populaires, sur le dos des animaux sauvages en s'accrochant, selon la mère du lutteur, à leurs plumes ou à leurs poils. Ainsi, tout partage de nourriture pour éloigner ces âmes errantes s'effectuent généralement à l'extérieur des espaces domestiques et domestiqués, au-delà des pâturages où paissent les troupeaux, à savoir dans la nature « sauvage ». Nous étudierons, dans la partie consacrée à l'étude des rites funéraires, les offrandes alimentaires destinées aux âmes errantes sur le lieu d'enterrement, un cimetière situé en plein milieu de la nature « sauvage ». L'homme,

à la naissance et à la mort, est proche des animaux sauvages, et les humains vivants doivent l'en protéger. Cette protection se fait, nous le verrons, par l'utilisation d'aliments et des pratiques inhabituelles.

Si dichotomie nous avons entre le cuit et le cru, ce n'est pas au niveau des recettes et des repas, mais au niveau du partage des nourritures qu'elle se situe : les nourritures cuites se partagent, s'offrent, se reçoivent et se consomment au sein de l'espace domestique, tandis que les nourritures crues sont offertes, partagées au-delà de l'espace domestiqué et des pâturages.

cuit : espace domestique(é) : choyer : : cru : espace naturel sauvage : éloigner

VII] L'« hospitalité » ou la mise en application du partage alimentaire

1) L'hospitalité, constitutive de la vie sous la yourte

a) Traits caractéristiques de l'hospitalité

Un cas particulier de l'« ordinaire »

L'hospitalité est rarement comprise par les ethnologues comme un cas particulier de l'ordinaire, mais généralement comme une situation à part entière. Elle est intégrée par la majorité des sociologues et des ethnologues²²¹ dans le cadre d'événements qui mettent en jeu un hôte et des convives, ainsi tout repas d'exception est l'occasion d'offrir et de recevoir l'hospitalité. Si, dans de nombreuses sociétés, l'hospitalité fonctionne en rapport avec le lien social, nous verrons qu'elle permet de réaliser plus que cela pour les familles mongoles observées.

L'hospitalité est un trait caractéristique de la culture mongole, et si elle apparaît en dehors du quotidien, dans des situations ordinaires de fêtes périodiques et dans des situations extra-ordinaires de fête ou de revers de fête, elle revêt au quotidien une importance spécifique. En outre, son analyse permet de comprendre de l'intérieur le

²²¹ Dans un tout autre registre que le notre, A. Gotman (2001) étudie l'hospitalité, comprise entre l'apport enrichissant, le sacrifice de soi et les conflits avec autrui, comme une pratique sociale critique de la vie quotidienne dans laquelle l'homme s'accomplit. A. Gotman étudie tout à la fois, les réfugiés et les personnes atteintes du sida, pour dégager un mode de fonctionnement de l'hospitalité en rapport avec le lien social. Nous comprenons que cette approche globale ou globalisante de l'hospitalité ne peut pas convenir à la réalité mongole.

partage alimentaire en situation périodique de fête et en situation extra-ordinaire de fête et de revers de fête. L'hospitalité est indissociable du vécu quotidien des familles et elle est nécessaire au bonheur des familles. D'ailleurs, selon V. A. Riazanovski (1965), certaines lois de l'époque de l'empereur Gengis Khan, renouvelées à plusieurs reprises aux XVII et XVIIIe siècles, punissaient le refus d'hospitalité.

Un caractère de fête

L'hospitalité a un statut ambivalent : elle se situe entre le quotidien et l'exception, entre l'ordinaire et l'extra-ordinaire. Elle est du même ordre que le repas bas-normand du dimanche, que Y. Verdier situe entre le quotidien et la fête, en position « médiane » (1966 : 97). Le dimanche prend tout son sens en fonction des deux catégories de repas bas-normands, le quotidien et la fête. De même, l'analyse de l'hospitalité mongole prend son sens lorsque nous la situons par rapport aux pratiques alimentaires quotidiennes et aux pratiques alimentaires de fêtes périodiques. Il faut préciser que l'hospitalité se situe également entre le travail, caractéristique du quotidien (économie domestique), et le plaisir, caractéristique de la fête périodique (période de non-travail).

dimanche : repas bas-normand : : hospitalité : système des pratiques alimentaires mongoles

Ce sont certains aliments ou plats offerts par les hôtes qui confèrent à l'hospitalité un caractère de fête, sans qu'elle s'y assimile pour autant. Des nourritures à caractère festif sont donc offertes quotidiennement. Leur qualité festive porte sur le choix des aliments et leur mode de cuisson, ainsi que sur la manière de les offrir (gestes, mots, paroles) et de les distribuer, sur la façon également dont l'hôte reçoit et considère ses visiteurs (selon leur statut social et différentes variables sociales). Enfin, la qualité festive des nourritures porte sur les manières du visiteur de les recevoir. Malgré son caractère festif, nous choisissons, pour l'analyse, de comprendre l'hospitalité comme une situation ordinaire, principalement parce que l'hospitalité rythme les journées des habitants des centres urbains et des milieux ruraux. Il est bon de recevoir des visites, d'être un instant l'hôte de visiteurs furtifs, comme il est bon de rendre visite, de visiter. L'hospitalité existe au quotidien, elle fait partie du vécu journalier des familles, ainsi nous la plaçons du côté des pratiques alimentaires ordinaires.

L'hôte reçoit le visiteur

Pour nos familles, le terme *zočín*, comme le mot « hôte » en français, désigne communément les personnes qui reçoivent et les personnes qui sont reçues. Pourtant, pour éviter de les confondre dans notre description et notre analyse, nous qualifierons les personnes qui reçoivent d'hôtes, tandis que les personnes qui visitent seront appelés « visiteurs ». D'ailleurs, la mère et la future belle-mère du lutteur désignent parfois les personnes qu'elles reçoivent par le terme *ajlčín*, « visiteur, voyageur ». Ce terme provient du nom *ajl* désignant la famille, le campement ou la yourte. Pour bien les distinguer, la mère du lutteur explique que l'hôte est celui qui reste (*suux*), « être assis » « vivre, habiter, résider », et que le visiteur est celui qui est en mouvement, qui part (*javax*), « aller, partir ». Les formulations propitiatoires au moment du départ du visiteur sont tout à fait à propos, puisque l'hôte commence par souhaiter au visiteur, à l'impératif, « allez bien ! » et que le visiteur répond systématiquement à son hôte de « bien vivre ! », « bien rester ! ». Notre choix terminologique est donc justifié par la terminologie relevée sur le terrain.

Terminologie

Le terme *zočín* désigne l'hôte²²² et le verbe *zočlox* signifie « offrir » et « être en visite ». Cependant, pour qualifier l'acte de rendre une visite, les familles observées emploient également le verbe *ajlčlax* « voyager, visiter », autrement dit se rendre dans une famille, un campement une yourte, tous trois désignés par le même terme *ajl* duquel dérive le verbe *ajlčlax*. Le terme *ajlčlal* signifie « voyage », « visite » et l'expression *ajlčín zočín*, littéralement « hôte visiteur », désigne le voyageur, le visiteur (*ajlčín*). Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), les termes *zočín* « hôte, visiteur » et *ajlčín* « visiteur » sont synonymes. Enfin, l'expression *zočnoor javax* signifiant « aller en visite », nous comprenons que le terme *zočín* doit être accompagné d'un verbe exprimant le mouvement pour signifier la visite. Le visiteur sort de sa yourte, traverse la steppe, espace naturel sauvage, et se rend dans une autre yourte. Le visiteur est donc bien en mouvement, tandis que l'hôte est statique. Un hôte accueillant, hospitalier, est désigné par le terme *zočlomtgoj*²²³.

²²² L'expression *zočid buudal* désigne l'hôtel, littéralement « arrêt d'hôtes », sur le verbe *buux* « descendre », le lieu où l'on donne l'hospitalité.

²²³ Enfin, le salon dans les appartements est désigné par l'expression *zočlox öröö*, littéralement « pièce d'offrir [l'hospitalité] ».

L'hospitalité désigne de manière univoque l'acte de recevoir une personne qui vient « du dehors » (*gadaas*). Le terme *gadaa* signifie dehors et le terme *gadaad* désigne l'extérieur comme un étranger, ce qui ne signifie pas que le visiteur, personne nécessairement extérieure au groupe domestique, doit être traité comme un étranger. Si le visiteur visite pour la première fois son hôte, l'hôte transforme alors la personne « venue de dehors » en un visiteur respecté. L'hospitalité, impossible à refuser, oblige toujours à respecter le visiteur (*xündetgex*). Le visiteur est un « homme respecté » (*xündetgen xün*).

De son côté, le visiteur doit faire en sorte d'être identifié comme n'étant pas une personne hostile. La mère du lutteur nous explique que le visiteur doit se débarrasser de son fusil [auparavant, de son arc et de ses flèches] avant d'entrer sous la yourte, ranger son couteau dans le bas intérieur de sa botte ; il ne doit pas surprendre les maîtres du foyer et, pour cela, il lui faut avertir de son arrivée en demandant à ce que l'on retienne les chiens, en hélant les maîtres du foyer par leur prénom ou en toussant²²⁴. Il est interdit, par contre, de frapper à la porte de la yourte. Pour l'hôte, il est interdit de regarder par une fente de la porte pour voir qui lui rend visite, l'hospitalité ne pouvant être refusée. Pourtant, la mère du lutteur a percé un petit trou en haut de la porte du côté où elle s'ouvre et de temps à autre regarde qui appelle depuis le portail fermé²²⁵.

Si le portail peut-être fermé pour éviter que les chiens ne s'attaquent aux visiteurs, il est interdit de fermer de l'intérieur la porte de la yourte, de la maison ou de l'appartement. Pourtant, la future femme du lutteur et sa mère s'enferment quand la première prend son bain.

L'étude de l'hospitalité consiste à croiser un temps alimentaire avec une nourriture particulière et des pratiques alimentaires spécifiques à la situation d'hospitalité. L'hôte, généralement la maîtresse de maison ou une de ses filles, est la personne qui reste à la maison pour entretenir le feu, qui reçoit les visiteurs. Ce qui

²²⁴ C. Humphrey (1987) présente les cent règles qui régissent le bon comportement de l'hôte et du visiteur, qui selon l'auteur est compris comme un « invité » (guest).

L'invitation formelle n'est jamais pratiquée par les familles vivant sous la yourte. Cependant, dans les centres urbains où les familles résident en appartement, les portes étant en réalité fermées à clefs et les horaires de travail étant fixes et stricts, les visites sont plus ou moins programmées et prennent alors la forme d'une invitation.

²²⁵ Cela ne l'empêche pas de m'interdire d'agir de même, pour deux semaines plus tard me demander, après avoir jeté un oeil par le trou, de sortir pour excuser son absence. La mère du lutteur m'explique qu'elle n'enfreint pas la règle, puisque l'essentiel est de savoir qu'il est interdit de refuser l'hospitalité.

nous intéresse, ce n'est pas d'analyser l'hospitalité comme un fait social total, mais de mettre en évidence comment les pratiques alimentaires d'hospitalité donnent à voir les relations du groupe domestique avec l'extérieur, et la manière dont la notion du partage se présente et évolue.

Des petits groupes de visiteurs. Constitution d'un réseau de relations sociales

L'hospitalité se caractérise enfin par un point qui la distingue nettement de la fête périodique : ce sont généralement des hommes seuls ou des petits groupes, un père et son fils ou un couple marié, qui rendent des visites à intervalles réguliers, tandis qu'une fête périodique réunit en un temps défini, fixé par le calendrier républicain ou bouddhiste, tous les petits groupes de visiteurs réguliers. Les visites ordinaires journalières sont certes effectuées en fonction des prescriptions ou proscriptions du jour du calendrier bouddhiste, mais tout au plus la visite est-elle décalée ou empreinte de précautions.

Si les visites sont généralement le plaisir et l'affaire des hommes, la mère du lutteur, en fin de journée, quand elle a terminée son travail et qu'elle est de retour sous la yourte, reçoit une fois par semaine une mère et sa fille. La mère est devin et pratique sur la demande de la mère du lutteur des divinations au moyen de neuf sapèques sorties de la poche blousante de son manteau traditionnel. Sa venue est l'occasion de lui demander de prédire l'avenir de la famille, mais aussi de bavarder. Les visiteuses quittent toujours la yourte une fois la nuit tombée, et le père du lutteur doit les raccompagner. Un couple d'amis éleveurs, qui quitte en hiver le campement familial pour vivre à Öndörxaan dans un appartement, visite très souvent le foyer des parents du lutteur. Lorsque la mère de famille, accompagnée uniquement de son fils ou de sa fille, rend visite à la mère du lutteur, le père du lutteur les raccompagne également jusqu'à leur immeuble. La mère du lutteur explique qu'il est important pour le bonheur des foyers respectifs, qu'il n'arrive pas malheur aux maîtresses de maison parties en visites.

b) L'assiette d'hospitalité toujours présente

Une assiette d'hospitalité est toujours prête à être posée sur la table basse en prévision de la venue de visiteurs, et cette pratique est spécifique à la culture mongole. Après chaque visite, des nourritures grasses et fraîches, dites « du dessus » (*deež*) sont rajoutées sur les nourritures plus sèches qui garnissent le fond

(*doož*) de l'assiette permanente. Seules les premières sont consommées ou simplement goûtées par les visiteurs. Une fois les visiteurs partis, l'assiette est rangée dans le meuble de cuisine ou dans le tiroir de la table basse. L'assiette d'hospitalité est communément désignée par le terme *idee* « nourriture » par les femmes du campement, *idee tavag* ou *cagaan idee tavag*, littéralement « l'assiette de nourriture » ou « l'assiette d'aliments blancs ».

Dans l'assiette d'hospitalité des foyers du campement de la future belle-mère du lutteur, les produits laitiers frais sont toujours placés sur le dessus de l'assiette. Ils constituent littéralement « le dessus », c'est-à-dire que le meilleur aliment est présenté aux visiteurs. C'est donc généralement de la peau crémeuse de lait, le produit laitier le plus gras, qui est posé sur des étages de fromages séchés ou de tranches de pain ou de gâteaux secs industriels. Le « dessus », c'est aussi les prémices ; or l'*öröm* constitue le premier produit fabriqué à partir du premier chauffage du lait. À sa fabrication, le disque d'*öröm* se détache d'ailleurs du lait en formant une croûte à la surface. L'*öröm* est donc en quelque sorte le « dessus » du lait, le meilleur des prémices des « aliments blancs ». L'hiver, les assiettes d'hospitalité du campement sont garnies de petits beignets, préparés et stockés en grande quantité pour la préparation des gâteaux-semelle de la fête du Mois blanc. Parfois, « notre » grand-mère rajoute des morceaux de sucre dans l'assiette. Quand l'*öröm* devient trop fermenté, « notre » grand-mère le mange trempé dans un bol de thé au lait et place un morceau d'*öröm* frais sur le dessus de l'assiette.

Il est frappant de constater que l'assiette d'hospitalité est inexistante dans le foyer des parents du lutteur. Elle n'est rapidement improvisée par la mère du lutteur que quand elle entend venir un visiteur très important ou quand elle sait sa venue imminente. Une assiette creuse est alors remplie indifféremment de gros morceaux de gâteaux industriels mongols, de gâteaux coréens fait d'une guimauve blanche nappée d'une couche de chocolat emballés dans leur sachet. L'assiette repose sur l'autel domestique, à gauche du poste de télévision. La mère de famille explique que la gestion de l'argent liquide est difficile, que généralement tout argent gagné est très vite dépensé, et l'achat de produits laitiers et de gâteaux n'est alors pas une priorité. L'argent gagné sert en effet en priorité à faire des provisions de viande, parce que la viande « nourrit », ainsi que des provisions de farine de blé, parce qu'elle donne de la consistance au repas ordinaire (de viande). Ainsi, l'assiette d'hospitalité n'est pas permanente au sein du foyer des parents du lutteur.

L'assiette n'est pas offerte, littéralement « donnée » (*ögö-*) aux visiteurs de la main à la main droite pure comme le bol (*ajaga*) de thé, mais offerte « posée » sur la table basse au nord. L'assiette d'hospitalité est une assiette collective destinée à tous les visiteurs, déposée sur la table basse des deux mains paumes levées en l'air. Les visiteurs doivent nécessairement prélever un petit morceau d'*öröm* ; ils ne doivent pas toucher aux produits laitiers secs. Par contre, il est permis et même proposé, pendant que les visiteurs boivent leur bol de thé, de manger une tranche de pain ou un petit beignet.

frais-gras : visiteur : : séché-maigre : hôte

Selon « notre » grand-mère, l'assiette d'hospitalité constitue l'offrande minimale d'hospitalité. Un bol de thé ne suffit pas à honorer un visiteur extérieur au campement. L'assiette d'hospitalité est alors comparée par « notre » grand-mère à la pyramide de gâteaux-semelle "montée" pour célébrer le Mois blanc : l'une comme l'autre assiette est destinée aux visiteurs et les visites contribuent au gain de bonheur du foyer des hôtes. Les deux assiettes sont des assiettes d'aliments blancs et de gâteaux ou sucreries et les produits les plus gras sont placés sur le dessus, parce qu'ils sont destinés à être goûtés par les visiteurs. « Notre » grand-mère insiste bien sur le fait qu'il faut goûter (*amsax*) et non pas manger (*idex*) tout l'*öröm*, parce qu'une l'assiette d'hospitalité terminée mettrait fin à l'abondance et à la reproduction du troupeau. L'assiette d'hospitalité, comme le bol collectif de lait de jument fermenté, doivent toujours être pleins et les visiteurs doivent toujours recevoir « du dessus » et ne goûter qu'au dessus. La nourriture est ainsi partagée, offerte, multipliée, suivant le principe bouddhiste déjà évoqué. L'assiette d'hospitalité ne peut pas se passer du thé et « notre » grand-mère explique qu'un bol de thé doit être offert avant que l'assiette ne soit posée sur la table basse ; enfin, un visiteur ne repart jamais sans avoir bu un bol de thé.

Si pour le cas de l'offrande minimale, qui consiste pour le visiteur à recevoir un bol de thé en entrant et en sortant, nous avons une structure équivalente à [thé-thé], dans le cas de l'offrande de l'assiette d'hospitalité nous avons un modèle semblable à la structure du modèle du repas ordinaire « typique » [liquide-solide-liquide], qui est [thé-assiette d'aliments blancs-thé] au lieu du modèle élémentaire [thé-soupe-thé].

Nous avons constaté que les gâteaux (frits) et le pain (pâte de farine levée avec de la levure, donc fermentée, cuite au four) sont associés aux aliments blancs frais et séchés. A. Mostaert (1968) mentionne, chez les Ordos, qu'une « assiette de galettes » (*boorcog pjal*) ou une « assiette de pains [vapeur] » (*mantuu pjal*), faits de pâte de farine levée cuite à la vapeur, est offerte aux visiteurs. Chez la grand-mère de Mörön, l'assiette d'hospitalité consiste parfois en des pains-vapeur sucrés (*čixertej mantuu*), littéralement « pains-vapeur avec du sucre »²²⁶. La grand-mère de Mörön nous en propose notamment quand la future femme du lutteur et moi-même passons la nuit sous sa yourte en rentrant des courses de la ville d'Öndörxaan, à cause d'une panne de voiture.

2) Les hospitalités

a) L'hospitalité régulière

L'hospitalité régulière concerne les visites de personnes ou de petits groupes de personnes qui reviennent chaque semaine ou plusieurs fois dans la semaine.

En effet, des petits groupes de visiteurs se succèdent au fil des jours de la semaine ou dans le courant d'une même journée. La mère du lutteur les énumère suivant l'intérêt qui les lie, intérêt basé sur les activités économiques du visiteur ou groupe de visiteurs, donc suivant la nature des échanges qui les relie. Les principaux visiteurs qui chaque semaine ou chaque jour visitent les parents du lutteur sont

- des amis : la femme devin et sa fille, les amis qui ont du bétail, les amis qui vivent à la mine de charbon, les lutteurs (amis du lutteur fils d'éleveurs, pourvoyeurs de viande, peau, cuir, laine ou d'herbe), l'entraîneur du lutteur (un homme populaire, en relation donc avec beaucoup de foyers), un moine bouddhiste (qui est sage et qui « sait »)
- des parents : la coiffeuse (la fille cadette de l'oncle paternel aîné du père du lutteur), les vendeurs de légumes (la fille aînée de l'oncle paternel aîné du père du lutteur et son mari), l'oncle paternel aîné du père du lutteur (dont la femme est dans le coma)
- des voisins proches : les voisins qui ont le téléphone, les voisins qui tiennent un magasin d'alimentation générale ; l'institutrice de la fille cadette du foyer.

²²⁶ Cf. annexe 5 p : 517.

Les seuls visiteurs à qui le lutteur rend visite et qui ne peuvent pas encore visiter le lutteur et ou ses parents sont les parents maternels et paternels de sa future femme, tant que celle-ci n'est pas présentée à ses futurs beaux-parents²²⁷.

Les visites furtives des brus de la maîtresse de la cinquième yourte sont toujours l'occasion pour la maîtresse de foyer de rappeler son statut de belle-mère : les brus, aussitôt le bol de thé au lait d'hospitalité offert et bu, participent aux tâches ménagères, tandis que les maris, les fils donc de l'hôtesse, sont reçus avec tous les égards et le respect dus aux aînés. L'une des deux brus, qui habitent Mörön, affirme sur le ton de la plaisanterie, que sa belle-mère attend certainement toujours sa venue pour abattre un mouton et lui donner les intestins à nettoyer, tandis qu'elle ne mange pas du mouton abattu.

Les petits groupes de visiteurs constituent ce que la mère du lutteur désigne par l'expression *xamaataj xümüüs*, littéralement « gens avec relation ». Le terme *xamaa* désigne la relation, le rapport. La mère du lutteur explique qu'elle, son mari et son fils le lutteur créent des liens sur la base d'échanges avec le plus grand nombre de gens, de foyers, ou de petits groupes²²⁸. La mère du lutteur précise que les visiteurs sont parfois des parents proches ou éloignés, et nous constatons alors que le terme désignant les parents (*xamaatan*) est construit sur la même racine *xamaa* « relation ». Toutes les autres personnes sont, selon la mère du lutteur, des *xamaagüj xümüüs*, littéralement des « gens [de] sans relation », dont il faut toujours espérer, s'attendre à ce qu'ils entrent en relation avec son foyer. La mère du lutteur explique que plus la fréquence de visites est grande, plus son foyer est heureux, et que plus le nombre de visiteurs connus est important plus son foyer voit sa richesse croître. La mère du lutteur ajoute que les visites garantissent un gain de « grâce » (*xišig*) et de bonheur (*žargal*). Enfin, toujours selon la mère du lutteur, il faut régulièrement se rendre mutuellement visite pour que la relation se maintienne.

²²⁷ Dès lors que je suis totalement intégrée et que je connais les règles élémentaires d'hospitalité, la mère du lutteur vaque à ses visites tandis que je reste à la maison pour recevoir les visiteurs. J'entre alors dans le cercle des relations sociales du foyer des parents du lutteur et je constate rapidement que des visiteurs font des visites à intervalle régulier, voire journalier. C'est ainsi que j'apprends le fonctionnement de l'hospitalité mongole.

²²⁸ La mère du lutteur sous-entend un groupe de personnes effectuant le même métier, ainsi les cinq compagnons de lutte de son fils aîné, les trois marchands de peaux et les deux policiers, qui viennent toujours en groupe, sont des petits groupes de visiteurs.

Visiter ses relations permet également de faire de nouvelles rencontres, et, confie à voix basse la mère du lutteur, toute personne rencontrée chez des *xamaataj xümüüs* devient une relation.

L'hospitalité génère donc de la relation sociale, qu'il faut nécessairement entretenir au quotidien avec des nourritures et des manières à caractère festif pour les honorer. Le père du lutteur et le lutteur créent et entretiennent quotidiennement un important réseau de relations sociales. La mère du lutteur, qui est à la fois couturière et menuisier, et qui gère l'ensemble des activités économiques de la maisonnée, participe activement à la création et à l'entretien de ce réseau. Nous pensons que cette situation est exceptionnelle : la mère du lutteur, en comparaison avec les autres mères de famille que nous visitons alors toutes les deux, quand sa fille cadette garde la yourte le week-end, possède en effet une autorité particulière au sein de son foyer domestique. Ainsi, la mère du lutteur donne parfois des ordres à son mari et au lutteur ou les réprimande. Enfin, explique-t-elle un jour, elle gère l'argent du foyer comme une maîtresse de maison garde le ferment, le même terme *xöröngö* désignant à la fois le ferment, les biens et le capital.

b) L'hospitalité furtive

Un autre type de visite est désignée par la mère du lutteur par l'expression « qui vient et qui s'en va vite ». Ces visites, que nous qualifions de furtives, sont de courte durée, mais davantage remarquée par les hôtes, parce que le visiteur ou le petit groupe de visiteurs furtif vient rarement - généralement parce qu'il habite à plus d'une heure de trajet, effectué à cheval. L'hôtesse de maison, explique la mère du lutteur, traite ce visiteur furtif avec beaucoup d'égard, pour marquer la gratitude envers le visiteur qui lui fait l'honneur de faire un long chemin pour la visiter. Le visiteur furtif reste généralement quelques heures, mais il arrive qu'un jeune éleveur passe une nuit ou deux sous la yourte. L'éleveur se voit alors servir abondamment de la nourriture par la maîtresse et sa jeune fille. Le visiteur occupe la place d'honneur dans la yourte et discute jusque tard le soir avec le maître du foyer. Le visiteur furtif est l'objet de toutes les attentions et ses hôtes demandent des nouvelles de toute sa famille et de son troupeau ; le père et le lutteur ne parlent d'eux-mêmes et de leur propre famille qu'à la demande du visiteur furtif. Les enfants restent silencieux, la mère du lutteur pose quelques questions, assise en deçà du

visiteur. Le cheval du visiteur est bien surveillé et bien nourri par les cadets du lutteur. Le visiteur dort sur le lit du lutteur si le lutteur dort chez un ami, au nord-ouest si le lutteur dort dans son lit. Dans ce dernier cas, le visiteur dort alors au-delà des parents du lutteur. De l'ouest à l'est, couchés sur le sol les semelles orientées toujours vers la porte (sud), nous avons donc, au sol, le visiteur, le père du lutteur, la mère du lutteur, les cadets du lutteur et, sur son lit, le lutteur²²⁹. Le visiteur furtif, s'il sait qu'il va passer une nuit sous la yourte de ses hôtes, ôte son chapeau et déboutonne le col de son *deel* pour le leur signifier. Le visiteur furtif vient généralement parce qu'il a des affaires à conclure au centre d'Öndörxaan et la yourte de ses hôtes est finalement un refuge pour passer la nuit. Si le visiteur fait une visite furtive, il doit cependant passer une soirée et partager un repas du soir, la première soirée de son court séjour, selon notre informatrice privilégiée. Si le visiteur furtif ne passe aucune nuit chez ses hôtes, il reçoit un bol de nourriture à manger ; les hôtes ne partagent pas le repas avec leur visiteur, mais mangeront une fois qu'il sera sorti de la yourte, après un dernier bol de thé, et après que la maîtresse de maison aura procédé à une aspersion de thé en direction du cheval monté qui s'éloigne.

c) L'hospitalité prolongée

Ce "type" d'hospitalité correspond à un séjour plus ou moins long, d'une ou plusieurs semaines ou de plusieurs mois. Le beau-frère de la mère du lutteur fait un séjour de deux mois chez les parents du lutteur pour aider la mère du lutteur dans la fabrication d'un premier canapé-lit. Le premier soir, le beau-frère est traité comme un visiteur furtif, avec le plus grand respect et la plus grande attention. Il raconte la vie à la capitale, donne des nouvelles de la grand-mère et des tantes maternelles du lutteur, de l'entreprise familiale de fabrication artisanale de bottes mongoles traditionnelles. Enfin, il donne des nouvelles de la fille aînée des parents du lutteur qui vit dans l'appartement où vivent ensemble la grand-mère maternelle, sa fille cadette avec son mari (notre visiteur) et leurs deux jeunes enfants. Le beau-frère installe son sac à côté et en deçà de l'autel familial et dort tout le long de son séjour sur le lit du lutteur, qui part quelque temps vivre sous la yourte de sa future femme.

²²⁹ Tant que je suis considérée comme une visiteuse à respecter, comme une personne extérieure au foyer domestique, je dors par terre au-delà des parents du lutteur, c'est-à-dire plus au "nord". Quand je suis considérée comme une fille du foyer, leur fille, les parents du lutteur me font dormir par terre entre le lutteur qui dort sur son lit et ses cadets qui dorment par terre.

Les jours suivants, le beau-frère est traité comme un visiteur respecté. Son statut d'oncle maternel lui donne droit aux morceaux de viande à os « avec du respect ». Ainsi l'omoplate ne revient plus au père de famille, mais systématiquement à l'oncle maternel, qui en prélève un peu de chair pour l'offrir à son neveu utérin en l'invitant à s'asseoir à ses côtés, au nord-est. Plus le temps passe, plus le séjour se rallonge, plus l'oncle maternel est intégré à la famille et son rang parental s'estompe. Quand les parents du lutteur sont absents pour le repas du soir, l'oncle maternel demande aux jeunes enfants, ses cadets, d'ignorer les règles de bienséance. Il s'assied alors à leurs côtés pour manger et, s'il est servi en premier, s'il reçoit un grand bol bien rempli, dans lequel sa nièce utérine prend soin de rajouter des gros morceaux de gras durs (ööx), l'oncle maternel demande à être traité davantage comme un père que comme un visiteur particulièrement honoré. Il reste simplement vouvoyé et servi le premier. Sur la fin de son séjour, l'oncle maternel est finalement traité comme un homme aîné de la famille l'est au quotidien.

Pour ce qui est du vouvoiement, il est la conséquence d'une règle absolue qui est à la base des relations parentales, et plus largement au fondement des rapports sociaux relationnels, c'est-à-dire le droit d'aînesse. Tout cadet vouvoie son aîné, toute femme vouvoie un homme de son âge ou plus âgé. La mère du lutteur ne vouvoie son mari que lorsqu'ils se sont querellés et qu'elle est en tort, ce qui montre bien sa place particulière au sein de son foyer domestique. La femme du lutteur vouvoie toujours son futur mari et le vouvoiera tant qu'il sera lutteur.

Les autres séjours de visiteurs, observés cette fois dans différents foyers du campement de la future femme du lutteur, sont semblables au séjour de l'oncle maternel du lutteur, dans la forme comme dans le fond, à la différence près que plus le visiteur est jeune, plus son intégration au foyer est rapide. Quant aux jeunes filles des centres urbains qui viennent prêter main-forte à leur grand-mère (yourtes 2, 3 et 4 du campement) pendant les vacances scolaires, elles sont immédiatement, après le premier bol de thé au lait offert en marque d'hospitalité, intégrées au foyer et travaillent comme une fille de la maisonnée. Elles s'occupent des tâches qui incombent aux femmes à l'intérieur et à l'extérieur de la yourte. Ces visites prolongées ne prennent pas la même forme que les visites prolongées des frères de « notre » grand-mère, qui du début jusqu'à la fin de leur séjour, sont traités très cérémonieusement. En fait, en situation ordinaire d'hospitalité, le frère aîné comme

le frère cadet de « notre » grand-mère sont considérés selon leur sexe et non pas selon leur âge. « Notre » grand-mère honore en fait autant son jeune frère pour le remercier de sa visite. La grand-mère très âgée de Mörön, veuve, grande amie de « notre » grand-mère, est toujours reçue comme une personne âgée et elle est de fait honorée comme un aîné²³⁰.

Après les salutations préliminaires, l'ambiance peut être détendue sans que le respect pour le visiteur ne se perde.

3) Les nourritures et les boissons de l'hospitalité

a) Le thé ou l'offrande minimale d'hospitalité

Le thé noir, sans lait, ou le thé au lait, constitue l'offrande minimale d'hospitalité. La maîtresse de maison doit toujours être en mesure d'offrir un à trois petits bols de thé aux visiteurs. Ainsi, la mère du lutteur laisse toute la journée les théières remplies de thé noir sur le bord surélevé ouest du fourneau. Quand le thé du matin est bu avant la fin de la journée, la mère du lutteur refait du thé. « Notre » grand-mère prépare beaucoup de thé au lait le matin pour ne pas avoir à en refaire en cours de journée. Le thé est conservé dans un thermos et dans deux théières. Le thé chaud du thermos est réservé aux visiteurs extérieurs au campement et aux membres du foyer domestique ; le thé des théières, qui se refroidit dans la journée, est réservé aux visites internes au campement. « Notre » grand-mère et la grand-mère de Mörön aiment sucrer leur thé au lait et proposent toujours aux visiteurs de mettre une petite cuiller de sucre en poudre dans leur bol de thé.

Le sucre en poudre est rangé dans une petite boîte métallique placée sur la table du nord-est. Le sachet duquel est tiré le sucre en poudre est quant à lui rangé sous le lit de la grand-mère, au niveau de la tête. Le sucre n'est pas rangé dans le meuble de la cuisine comme le sel notamment et cet emplacement au nord de la yourte lui confère un statut particulier. Selon « notre » grand-mère, le sucre en poudre est un condiment précieux, aussi précieux que le sont les plantes ramassées par certaines maîtresses de foyer, selon la mère du lutteur - plantes rangées sous le tissu du toit de la yourte, maintenues par une perche du toit.

²³⁰ Je tiens cependant à préciser que quand la grand-mère de Mörön rend une visite en hiver et dort sous la yourte, « ma » grand-mère est toujours ennuyée de ma présence, car elle ne sait pas comment honorer son amie tout en préservant le confort quotidien de l'hôte que je suis également, confort auquel sa fille a également droit, puisque la yourte est équipée de trois lits, fait assez rare.

Tout visiteur reçoit au minimum un bol de thé une fois qu'il s'est assis à la place d'honneur qui lui revient dans la yourte. De même, un visiteur ne repart jamais sans avoir bu un bol de thé. Ce dernier thé est dit littéralement « thé [de] se mettre en route, chevaucher » (*mordox caj*), sous-entendu le thé pour se mettre en route. Le thé mongol représente, selon la mère du lutteur, l'offrande la plus honorable (*erxem deed*), littéralement le « dessus meilleur »²³¹. En situation d'hospitalité, le thé représente plus qu'une boisson (*undaa*) ou un repas (*xool*). Selon la mère du lutteur, remercier un homme qui rend visite, consiste à bien le recevoir et à le respecter en lui offrant du thé (*cajlax*), littéralement « donner le thé ». L'expression *caj dajlax* « offrir le thé », employée parfois par « notre » grand-mère et sa fille représente le minimum qui incombe à l'hôte, que le verbe *zočlox* « offrir [l'hospitalité] » comprend. Le modèle du repas que constitue l'offrande minimale de thé revient en somme à la prise d'un repas liquide [thé-thé], dont le plat central, la soupe, ne fait pas partie.

b) Le(s) plat(s) de farineux

Les tagliatelles courtes

Quand la mère du lutteur voit entrer cinq à dix lutteurs après une compétition de lutte, sa fille doit rapidement préparer un repas nourrissant et consistant, c'est-à-dire un repas [de viande] de pâtes avec des gros morceaux de gras durs. Quand les lutteurs sont pressés de rentrer chez eux et qu'une jeep les attend, la mère du lutteur ordonne non pas de préparer des gros raviolis-vapeur, mais des *cujvan*. Les *cujvan* sont des tagliatelles courtes cuites à la vapeur pendant quinze à vingt minutes ; leur préparation comme leur cuisson est en fait plus rapide²³².

Pendant la cuisson du repas, la sœur cadette du lutteur ne doit pas rester inactive ; ainsi elle essuie les petits bols avec un torchon et range le meuble de cuisine²³³. Le repas cuit, la cadette assure le service et offre des deux mains les petits bols de pâtes, réceptionnés d'une seule main ou des deux mains par les lutteurs. La mère du lutteur sert l'entraîneur du lutteur qui se tient assis sur le banc au nord de la yourte.

²³¹ Dans le *Dictionnaire des aliments mongols* (1991), le thé mongol ou thé au lait, représente pour l'hôte respecté « la coutume blanche, pure, la plus honorable ».

²³² Cf. annexe 5 p : 517.

²³³ La sœur cadette du lutteur me regarde du coin de l'œil et rit quand, dans la même situation, elle me voit un jour placer, déplacer et replacer les mêmes bols dans le meuble. Cela amuse beaucoup sa mère quand elle le lui raconte et elle m'explique que personne ne fait jamais attention à ce que les femmes font dans la yourte, tant qu'elles font quelque chose. Le principal, pour une femme ou une jeune fille est de ne pas être inactive en présence de visiteurs.

Pour servir les lutteurs, il faut passer devant l'ouverture du fourneau et se diriger à l'ouest et au nord en circulant dans le sens de la marche du soleil (*nar zöv*), sens ordinaire de circulation dans la yourte et portant bonheur. En fait, au sens ordinaire de circulation dans la yourte correspond la hiérarchie de la répartition des espaces masculin et féminin, ainsi que le sens de distribution des bols de nourritures (aînés/cadets, hommes/femmes-enfants). Nous précisons que la mère du lutteur a au préalable servi un petit bol de thé aux lutteurs. Le plat de pâtes est servi dans les mêmes petits bols individuels. Avant de se lever et de quitter la yourte, les lutteurs reçoivent à nouveau de la main droite soutenue de la main gauche un petit bol de thé, que la mère du lutteur et sa fille leur servent avec respect. Sur ordre de la mère du lutteur, la fille cadette lave tous les bols au fur et à mesure que les lutteurs partent pour que la famille puisse dîner. Le père du lutteur et le lutteur sont comme à l'ordinaire servis en premier. Le lutteur n'a pas mangé avec ses amis lutteurs. Il mange comme sa famille après que les visiteurs ont mangé. La mère du lutteur et les cadets du lutteur se partagent ensuite les restes et les consomment au sud-est de la yourte. La visite des lutteurs, qui a bouleversé le déroulement de la soirée du foyer, a réaffirmé la place de chacun des membres de la yourte. En effet, pendant la présence des visiteurs, les membres du foyer domestique se sont tous strictement tenus à leur place respective selon leur âge et leur sexe. Une fois les lutteurs partis, les membres du foyer sont restés à leur place jusqu'à ce que le père les invite à se rapprocher un peu et à prendre leur place ordinaire.

Les gros raviolis-vapeur

La mère du lutteur explique qu'il est plus honorable d'offrir des gros raviolis-vapeur²³⁴ à des visiteurs considérés comme étant particulièrement importants. « Notre » grand-mère et les autres maîtresses de foyers du campement ont d'ailleurs toujours en réserve une quantité suffisante de gros raviolis-vapeur congelés en prévision des visiteurs d'importance, qu'il s'agisse de visites furtives ou d'une visite prolongée. Les *buuz* n'ont pas besoin d'être décongelés : ils sont directement posés sur la grille du cuit-vapeur et cuisent en vingt-cinq minutes au lieu des vingt minutes habituelles. La congélation préserve la fraîcheur, honorifique, de la viande des

²³⁴ Cf. annexe 5 p : 518.

raviolis. Par contre, les restes réchauffés de *buuz* ne sont pas considérés comme étant frais et ne sont jamais offerts à un visiteur, interne ou externe au campement. Pour la célébration des fêtes périodiques mongoles, les gros raviolis-vapeur doivent être beaux et bien formés ; dans le cas de l'hospitalité, la décoration des aliments est moins attendue des visiteurs. Une fois cuits, les raviolis sont délicatement ôtés du récipient de cuisson au moyen du pouce droit et d'une cuiller à soupe, tenue proche du fond creux par les quatre derniers doigts de la main droite. Les gros raviolis sont toujours servis par trois ou par multiples de trois, dans un petit bol, de la main droite. Les raviolis sont mangés sans couvert, de la main droite « pure » et le jus gras et chaud est aspiré bruyamment.

Les gros beignets frits

La mère du lutteur préfère en été offrir des gros beignets²³⁵. Les *xuušuur* sont généralement présentés dans un plat collectif déposé sur la table basse au nord de la yourte, et les visiteurs se servent de la main droite beignet par beignet au fur et à mesure de la consommation, ou trois par trois beignets et dans ce cas les beignets sont entassés par les visiteurs dans un petit bol individuel. La friture ne permet pas de conserver le jus de la viande à l'intérieur du beignet. Par contre, la main droite « pure » est enduite de la graisse de l'enveloppe du beignet et les visiteurs essuient leur main dans le torchon collectif quand il s'agit de graisse végétale. Nous avons vu que la graisse végétale n'est pas valorisée contrairement à la graisse animale, et seul un torchon imprégné de graisse animale peut être jeté au feu.

« Notre » grand-mère ne considère pas que les *xuušuur* soient des aliments honorifiques et elle n'en prépare donc jamais pour les visiteurs. Elle réserve le mode frit de cuisson aux seuls gâteaux. Ainsi, pour le repas de fête périodique du Mois blanc, « notre » grand-mère ne conçoit pas de préparer de gros beignets salés (*xuušuur*), tandis qu'elle conçoit parfaitement de préparer des petits beignets sucrés (*boorcog*) à l'occasion des préparatifs du Mois blanc.

La mère et la future femme du lutteur préparent, pour les visiteurs, des galettes frites (*gambir*)²³⁶ sucrées ou salées (cf. photo n°15 annexe 9 p : 535). Les *gambir* sont également cuisinées au quotidien, mais chez les parents du lutteur, elles constituent

²³⁵ Cf. annexe 5 p : 519.

²³⁶ Cf. annexe 5 p : 520.

alors un repas de midi de dimanche pris en commun, et nous avons déjà expliqué que ce repas du dimanche est associé à un repas de fête. La tartine de pain beurrée et sucrée et les galettes frites sont des plats à caractère festif et elles sont toujours consommées en commun, de manière indifférenciée. En effet, les *gambir* sont généralement coupées avec le hachoir en quatre quarts ou en morceaux carrés plus petits et sont mangés collectivement à même le plat. Les morceaux sont alors trempés dans le thé, ou éventuellement dans la soupe ordinaire, parce qu'à elles seules, elles ne constituent pas un repas qui « nourrit ».

c) La « marmite chaude »

Selon la mère du lutteur qui se contente de décrire le plat que jamais je n'ai vu se préparer ou se consommer, la « marmite chaude » (*xaluun togoo*) est un plat collectif particulier, d'emprunt ouvertement chinois. De l'eau est mise à bouillir dans la marmite et de fines lamelles de nourriture sont plongées au fur et à mesure de la consommation par les visiteurs qui les repêchent au moyen d'une fourchette et les placent dans leur bol pour les manger. De la chair de fémur de mouton, de la carotte, de la citrouille, de la pomme de terre, des petits oignons et aux sauvages sont au préalable émincés ou découpés en fines lamelles et déposés sur la planche en bois à découper et dans des plats en aluminium ; enfin, des pâtes translucides de farine de riz chinoises (*püntüüz*) sont sorties de leur sachet en plastique. Selon la mère du lutteur, les convives se tiennent autour de la marmite qui est placée sur un fourneau cylindrique mobile installé à côté du fourneau domestique, au nord-ouest de la yourte. La cheminée est ôtée de son emplacement ordinaire et enfoncée dans le trou prévu à cet effet sur le côté ouest du fourneau mobile. Les visiteurs et les hôtes sont assis autour du fourneau cylindrique, les visiteurs avec le maître de maison au nord, les femmes et les enfants au sud du fourneau. La mère du lutteur précise qu'en fonction du nombre de convives, les enfants sont parfois assis à l'écart au sud-est et mangent une fois les visiteurs partis. Nous notons que ce plat présente des morceaux indifférenciés de viande et qu'il est de fait parfaitement égalitaire. Toujours selon la mère du lutteur, ce plat se termine par l'ingestion d'un bol du bouillon de cuisson des divers aliments.

Ce plat est mentionné par Fr. Sabban (1983) et serait en fait un plat chinois, consommé au nord-est de la Chine, sans doute d'origine musulmane (note 29 : 362). Étonnement, ce plat de la Chine du nord est appelé dans les traductions françaises

« marmite mongole ». Selon Fr. Sabban, ce plat est désigné en chinois par l'expression « feu-casserole » (*huoguo*), d'où provient sans doute le terme mongol *togoo* désignant la marmite. C'est un plat d'hiver, consistant en une marmite avec une cheminée centrale, remplie de bouillon, posée sur un réchaud ou sur un foyer au milieu de la table et dans laquelle les convives sont invités à tremper des morceaux émincés de divers aliments, puis à les assaisonner dans une sauce préparée séparément. Nous pensons que si la mère du lutteur connaît l'existence de ce plat, c'est par l'intermédiaire du cousin de Mongolie-Intérieure de son mari, présent à l'enterrement de la femme de l'oncle paternel aîné du père du lutteur. Le mode saisi des aliments, qui laisse leur croquant aux légumes et qui ne cuit pas la viande au point qu'elle soit brune dedans et dehors, laisse supposer que ce plat est encore peu ou pas consommé en Mongolie. Quoi qu'il en soit, aucune autre personne visitée pendant mes terrains n'a goûté à ce plat, à la capitale comme en steppe. Enfin, si ce plat est cuisiné et consommé en Mongolie, nous pensons que l'expression *xaluun togoo* le désignant peut également être, compte tenu de la manière de le consommer en commun, traduite par « marmite chaleureuse », le terme *xaluun* désignant le chaud, la chaleur, mais aussi ce qui est chaleureux.

d) La soupe de petits raviolis-bouillis

Pour le départ d'un visiteur qui a effectué une visite prolongée, comme le beau-frère de la mère du lutteur, les maîtresses de foyer préparent un plat de petits raviolis-bouillis (*banš*)²³⁷. Les petits raviolis sont préparés le matin même par la mère du lutteur et sa fille, tandis qu'en hiver chez « notre » grand-mère, ils sont plongés encore congelés dans la marmite.

Si la mère du lutteur prépare pour un départ définitif d'une visite prolongée une soupe de petits raviolis-bouillis (*banštaj šöl*), littéralement « soupe (de viande) avec des *banš* » (cf. photos n°47 à 51 annexe 9 p : 547-548), « notre » grand-mère prépare des petits raviolis dans du thé au lait, plat désigné par l'expression *banštaj süütej caj*, littéralement « thé avec du lait avec des petits raviolis-bouillis ». Le bouillon de cuisson ne comporte pas, à la différence de la soupe de *banš* préparée par la mère du lutteur, des morceaux de viande et des morceaux de gras durs. Par contre, une fois le thé au lait retiré du feu, filtré de ses branches et mis de côté,

²³⁷ Cf. annexe 5 p : 521.

« notre » grand-mère fait griller du millet (*šar budaa*) avec une cuiller à soupe de farine de blé, dans le fond de la marmite sans matière grasse. Le thé au lait est alors versé sur le millet grillé et les petits raviolis congelés sont plongés dans le « thé avec du lait avec du millet ». Les nombreux grains de millet assureront une route sans embûche au visiteur qui repart, dit « notre » grand-mère. Le plat est désigné plus exactement selon la future femme du lutteur par l'expression *šar budaataj banštaj sūūtej caj*, littéralement « thé avec du lait avec des grains jaunes avec des petits raviolis-bouillis ».

Les *banš* cuits en dix minutes et remontés à la surface, un bol de soupe ou de thé de petits raviolis-bouillis est alors offert des deux mains au visiteur sur le départ. Sa consommation est précédée et suivie d'un bol de thé, qui pour un départ est généralement mêlé de lait, que la mère du lutteur a acheté le matin même du départ de son beau-frère dans sa mesure à lait. Le bol de « soupe avec des petits raviolis-bouillis » (*banštaj šöl*) est reçu des deux mains par le visiteur et bu en aspirant aussi fort que le jus gras des gros raviolis-vapeur (*buuz*). Chez « notre » grand-mère, un bol du thé de cuisson des *banš* est ingéré après la consommation du plat de *banš* en guise du bol de thé au lait. Elle explique que c'est meilleur avec du millet, sous-entendu pour la personne physique et morale. Le thé au lait avec du millet n'est pas assimilé/assimilable à une soupe ou à un bouillon de soupe ; aucun morceau de viande ou de gras n'est directement cuit dans le thé de manière à s'y mélanger et le jus gras des petits raviolis reste enfermé dans l'enveloppe.

Le contenu de la marmite est ensuite partagé entre les membres du foyer domestique. Pour cela, la maîtresse de maison attend que le visiteur soit sorti de la yourte et qu'il s'éloigne un peu. Alors elle procède à une aspersion de thé au lait à l'arrière du cheval ou de la jeep en marche, le visiteur tournant le dos à ses hôtes. L'aspersion est effectuée suivant le même geste ritualisé que l'aspersion matinale de thé ou de thé au lait. Et les gouttes qui retombent sont destinées à protéger le visiteur des mauvais esprits tout le long de sa route. La mère du lutteur explique, pour le départ de son beau-frère, que grâce à cette aspersion, la route devient une « route blanche » (*cagaan zam*), c'est-à-dire sans embûche. De retour sous la yourte, elle procède enfin à la distribution de la soupe de *banš* aux membres du foyer suivant les règles ordinaires de distribution internes au foyer domestique.

Qu'il s'agisse d'une soupe ou d'un thé, l'aliment signifiant est le *banš*. Pour que les hôtes restent bien, vivent bien [sous leur yourte] et que le visiteur fasse bonne route, s'en aille bien, la maîtresse de maison offre une multitude de petits raviolis-bouillis, de préférence avec une multitude de grains de millet. Sur l'échelle de valeur des modes de cuisson, les petits raviolis-bouillis constituent le farineux et la « nourriture enveloppée » d'excellence. Nous avons mis en évidence comment le mode bouilli de cuisson, mode de cuisson du plat mongol d'excellence qu'est le mouton entier bouilli (*šüüs*), préserve tout le jus gras à la cuisson. Ces *banš* se consomment dans leur thé de cuisson et s'accompagnent de l'ingestion d'un bol de bouillon de cuisson. Le mode de cuisson à la vapeur, s'il préserve également le jus gras à la cuisson (et si la viande est également fraîche), il ne constitue pas un mode de cuisson aussi valorisé socialement, notamment parce qu'il est un emprunt au monde chinois. Par contre, à l'occasion d'un repas de fête, les gros raviolis-vapeur (*buuz*) semblent être préférés aux petits raviolis-bouillis (*banš*), et c'est sans aucun doute parce qu'ils sont servis et consommés par trois ou par multiple de trois tandis que les *banš* ne sont pas comptés quand ils sont puisés à la louche dans la marmite par la maîtresse de maison. Le visiteur consomme un nombre identifiable et faste de *buuz*, comme il mange une part de viande distinctive (attachée à l'os) qui lui revient. Nous constatons que les choix des familles portent sur les raviolis bouillis ou cuits à la vapeur en fonction de l'exigence du contexte social.

bouilli : *banš* : : vapeur : *buuz* : : frit : *xuušuur*

banš* > *buuz* > *xuušuur

e) De la consistance ordinaire au caractère de fête, les farineux

Les farineux donnent une consistance au repas quotidien, tandis qu'ils confèrent au repas d'hospitalité un caractère de fête. En fait, les farineux qui entrent dans la composition du plat central quotidien diffèrent des farineux du plat central d'hospitalité : les pâtes alimentaires sont peu élaborées au quotidien, toujours bouillies et entrent systématiquement dans la composition d'une soupe ordinaire. Dans le cadre d'une situation d'hospitalité, les farineux sont en fait des enveloppes qui renferment de la viande fraîche et grasse et constituent de fait des plats à caractère festif, les plus valorisés étant les nourritures enveloppées bouillies dans une soupe ou un thé au lait. Par ordre décroissant sur l'échelle des valeurs sociales

et en fonction du mode de cuisson de la farce de viande, nous avons les petits raviolis-bouillis tout en haut, puis les gros raviolis-vapeur, enfin les gros beignets et, tout en bas, parce qu'elles ne comportent pas de viande, les galettes frites. Pour la situation d'hospitalité, nous retrouvons donc le modèle du repas ordinaire quotidien « typique » [thé-soupe-thé] avec une spécificité relative à la nature des farineux garnis de viande. La soupe [de viande] avec des pâtes devient une soupe [de viande] avec des nourritures enveloppées [garnies de viande]. Nous disposons en somme d'une variété de plats centraux de repas d'hospitalité. Enfin, le thé reste, en situation d'hospitalité, la boisson de début et de fin de repas, et il constitue l'offrande minimale d'hospitalité.

quotidien : soupe (de viande) avec des pâtes : :

hospitalité : soupe (de viande) avec des nourritures enveloppées (garnies de viande)

Une autre caractéristique de la situation d'hospitalité consiste à ce que les règles soient strictement appliquées, tandis qu'une marge de liberté est tolérée au quotidien. Ainsi, les hôtes servent d'abord les visiteurs, et mangent après eux, une fois les visiteurs partis. Autrement dit, les hôtes ne mangent pas devant les visiteurs (cf. photo n°16 annexe 9 p : 535). Au quotidien, les aînés mangent avant les cadets, mais les cadets mangent en présence de leurs aînés.

Relativement à la gestuelle et aux comportements, notamment relatif au service, aucun écart de règle n'est toléré en présence de visiteurs. Si au quotidien, les règles sont contournées ou oubliées tout en étant à l'esprit, elles sont strictement respectées en situation d'hospitalité. En situation d'hospitalité, la maîtresse de maison ou sa fille accentue les gestes de marque de considération. C'est une démonstration de la connaissance des règles et de leur bonne application qui est mise en œuvre de manière presque ostentatoire. Le visiteur doit se sentir très bien accueilli et doit avoir le sentiment que ses hôtes mettent tout en œuvre pour le rassasier jusqu'à satiété - qu'elle soit réelle ou non. C'est la relation hôtes-visiteurs, le lien social les unissant qui est en jeu, par la manière dont le visiteur est considéré, traité, nourri. C'est au-delà leur bonheur, le bonheur des foyers de l'hôte et du visiteur qui est en jeu à travers les dons et contre-don d'hospitalité, ou le pendant, don-contre-don de visites. C'est notamment pourquoi nous ne décrivons pas à nouveau les gestes de base qui sont simplement mis en valeur au moment de leur

exécution par des phrases d'invitation à boire ou à manger, déjà mentionnées. Simplement, au quotidien, l'avant-bras droit n'est pas systématiquement soutenu par la main gauche, tandis qu'il l'est systématiquement en situation d'hospitalité, pour un visiteur que la mère du lutteur, son mari ou son fils le lutteur veut particulièrement honorer. Par contre, quand les membres des foyers du campement de la future belle-mère du lutteur se visitent, au minimum une fois dans la journée « selon la règle », les gestes d'offrande de nourritures ne sont pas effectués de manière ostentatoire. En fait le visiteur s'assied à l'ouest en entrant sous la yourte et se sert lui-même un bol de thé froid, le thé chaud étant économisé pour les visiteurs extérieurs au campement.

4) Les « objets de transactions alimentaires » de l'hospitalité

R. Hamayon (1971) considère en situant l'analyse au niveau du geste, que la main est l'intermédiaire entre deux hommes. L'auteur ajoute que « dans l'hospitalité, le véritable partenaire du geste est la coupe offerte, et non son destinataire » (1971 : 148). Considérant la main comme étant le prolongement du corps, nous nous intéresserons donc ici davantage à l'objet manipulé, qui passe de la main de l'hôte à la main du visiteur. Les nourritures s'offrent par l'intermédiaire d'objets qui se donnent (*ögöx*) et se prennent (*avax*).

Nous rappelons que les pratiques alimentaires sont définies comme autant de paroles proférées, de gestes accomplis et de manipulations d'objets en rapport avec les aliments. Ce sont les objets qui vont à présent être analysés. Le rôle structurant accordé aux pratiques alimentaires, comme aux actions les mettant en jeu, nous conduit à englober des éléments matériels, à savoir des objets manipulés. Ces objets peuvent être ordinairement associés aux pratiques alimentaires sans leur être totalement assimilés, et ils nous intéressent justement parce qu'ils permettent en situation ordinaire d'hospitalité de communiquer, d'effectuer un geste social (socialisé) relationnel avec une personne extérieure au groupe domestique. Ce sont des « **objets de transactions alimentaires** ». Nous verrons par exemple que le bol constitue, pour la consommation des aliments solides et liquides, un « objet de transactions alimentaires », le grand bol étant toujours réservé au maître de maison, à l'aîné, tandis que les petits bols étant les bols des femmes et des enfants ainsi que des visiteurs. Pour la situation d'hospitalité, nous allons en fait nous intéresser à

deux objets spécifiques : la tabatière, dont l'échange engage le don (et la prise) de nourritures. Enfin, le bol (*ajaga*) et son pendant le verre (*xundaga*) qui suit l'offrande du bol de thé offert dès l'entrée sous la yourte.

a) De la tabatière au tabac - Échanger et fumer un aliment fermenté

La plante fumée

Bien que le tabac soit une plante²³⁸, ce n'est pas un aliment en soi. Pourtant les humains l'ingèrent en la fumant. Lévi-Strauss²³⁹ l'intègre donc dans ses études sur les pratiques culinaires. En Mongolie, ce que l'on fumait ne provenait pas de la plante *Nicotiana tabacum* L., mais d'un épineux de la famille des Ephédra (*zeergene*)²⁴⁰.

Le tabac (*tamxi*) se consomme quotidiennement par les hommes, à l'exception de certaines femmes généralement âgées, selon la femme de la seconde yourte du campement du lutteur qui n'est pas âgée et qui fume pourtant la pipe régulièrement. Le tabac à fumer (*aman tamxi*), littéralement « tabac bouche », aspiré se distingue du tabac à priser (*xamar tamxi*), littéralement « tabac nez » qui est inspiré. Aujourd'hui, les cigarettes ou le tabac à rouler étant importés de Russie et d'Europe, les Mongols fument de la plante *Nicotiana tabacum* L. Le tabac en poudre à priser vient par contre de Chine ou du Tibet.

Selon A. Mostaert (1968), il existe plusieurs espèces de tabacs : le tabac bleu qui est une espèce de tabac à fumer de couleur verte, le tabac rouge, le tabac que l'on fume dans une pipe à eau et le tabac noir ou le « mauvais tabac » qui est en fait de l'opium. Selon R. Hamayon (1972 : 139), les tabacs « bleu » et « rouge » sont précisément des tabacs à priser et proviennent de la plante dite *azuji* qui pousse dans l'Altaï. Le tabac provient également d'une troisième plante, une anémone de la famille des Ranunculaceae, *jarguj*, qui est en fait une variété de *Pulsatilla* à fleurs bleues ou jaunes.

Le tabac de provenance chinoise se vend en fait en petits cubes que les Mongols réduisent en fine poussière. Traditionnellement, selon le maître de maison de la seconde yourte, le tabac se présentait sous forme de feuilles dont on séparait la fine poussière après les avoir exposées au soleil ou posées sur le fourneau pour les faire sécher (*šarax*), littéralement « rôti ».

²³⁸ *Nicotiana tabacum* L.

²³⁹ 1966.

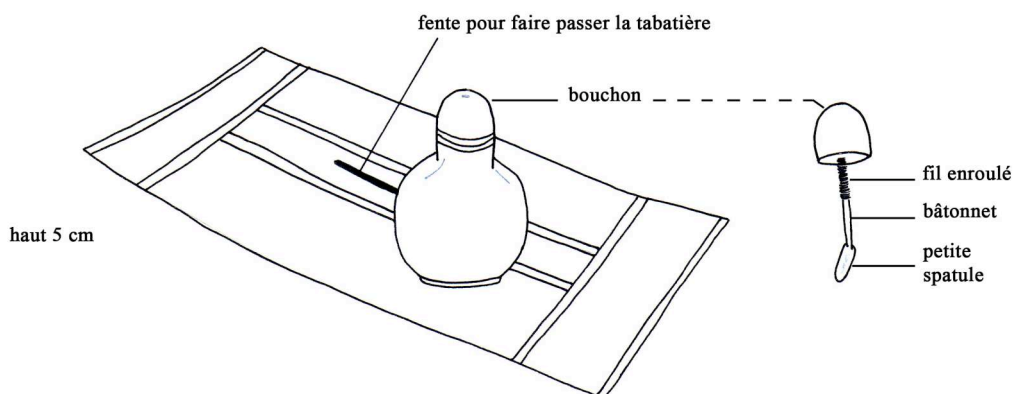
²⁴⁰ R. Hamayon, 1972.

Fumer du tabac se dit *tamxilax*, littéralement « offrir du tabac [en échange] », ce qui est révélateur de la manière mongole d'offrir et de consommer le tabac. Fumer se dit communément *tamxi tatax*, littéralement « tirer le tabac ». L'expression *tamxi uux*, littéralement « boire du tabac », désigne également l'acte de fumer. Notons que le tabac peut aussi être « mangé » (*ide-*) quand il est chiqué, ce qui selon R. Hamayon est une habitude bouriate plutôt que mongole (1972 : 139). Quant au verbe *nerex* « distiller », il désigne aussi l'acte de fumer. Fumer, c'est donc transformer en fumée un végétal (au préalable séché ou brûlé puis fermenté), de même que distiller revient à transformer en vapeur du lait pour en obtenir un alcool.

La tabatière

Le tabac à priser est présenté et offert dans une tabatière (*xöörög*)²⁴¹ ou dans une petite bouteille désignée par le terme *xöxüür*, désignant l'outre en peau ou la baratte dans laquelle est baratté le lait de vache pour fabriquer du beurre ou le lait jument pour obtenir du lait de jument fermenté. La tabatière a d'ailleurs la forme des outres en peau dessinées dans les livres de traditions mongoles. Les tabatières mesurent de 5 à 15 centimètres, de forme circulaire en section verticale, les deux faces planes, généralement sans pied (cf. dessin ci-dessous).

La tabatière à priser en pierre semi-précieuse et sa pochette rectangulaire en soie



²⁴¹ Le terme désigne également selon R. Hamayon un soufflet de forge, (1972 : 140).

Certaines tabatières sont en pierres semi-précieuses (jade, agate, néphrite, lapis-lazuli, malachite), en argent, en porcelaine ou en verre. Les tabatières les plus appréciées sont de couleur blanche. Un petit bâtonnet fixé par un de ses bouts au bouchon de la tabatière et terminé à l'autre bout par une petite spatule permet de puiser le tabac et de la porter au nez pour le priser - rien n'indique que le bâtonnet soit assimilé à la batte qui sert à baratter. Une pochette (*daalin*) en soie rectangulaire, longue d'environ trente centimètres, large de dix centimètres, est rangée repliée sur elle-même et portée par les hommes à la ceinture au niveau avant de la hanche gauche. Les hommes qui s'échangent la tabatière, chez les parents du lutteur comme au campement de la future femme du lutteur, sortent leur pochette rectangulaire à tabatière de l'intérieur de leur manteau traditionnel (*deel*), de la poche blousante (*övör*), littéralement « sud », « intérieur », formée sur le haut des hanches et fermée par la ceinture particulièrement serrée.

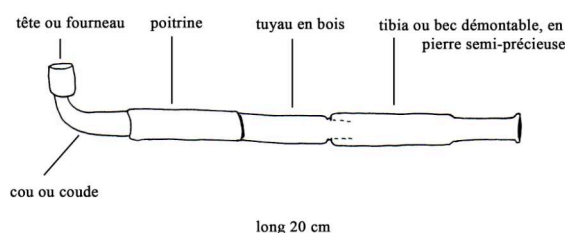
Le contenant [tabatière] comme le contenu [tabac] sont étroitement liés, au niveau terminologique, au produit laitier fermenté et bu qu'est l'*ajrag*. Fumer se rapproche donc de l'acte de boire et nous verrons que cela ne s'arrête pas à une question de terminologie.

Si nous nous intéressons au tabac dans le cadre de l'hospitalité, nous tenons à préciser que le tabac est également présent à des occasions extra-ordinaires, par exemple, on présente la tabatière pour féliciter quelqu'un d'un événement heureux et cet acte se dit littéralement « offrir le tabac [de] la fête » (*bajar tamxi barix*). Du tabac s'offre également pendant la période du deuil. En effet, quelques jours après le décès, on présente à la famille d'un défunt, un certain nombre d'écharpes cérémonielles de soie bleue (*xadag*), placées les unes sur les autres, sur lesquelles on dépose une poignée de tabac ou un paquet de cigarettes russes ou mongoles. Cet acte se dit littéralement « fumer [distiller] le tabac » (*tamxi nerex*). Pour ce qui est du tabac, de la poudre et de sa fumée, il n'a pas de vertu purificatrice, contrairement aux plantes aromatiques utilisées comme l'encens. Selon R. Hamayon (1972), le tabac est en fait considéré comme étant une souillure par le clergé lamaïque, comme une chose déjà morte, puisque le tabac est une feuille fermentée et brûlée réduite en cendres. L'odeur du tabac est mauvaise et ne convient pas pour les esprits, tandis que l'odeur de l'encens est agréable et convient aux esprits. R. Hamayon (1972 :

145) explique que c'est pour cette raison que la consommation des plantes aromatiques a lieu pendant le déroulement d'une cérémonie religieuse.

La pipe

Le grand-père de la cinquième yourte du campement de la future belle-mère du lutteur fume quotidiennement la pipe (*gaans*) (cf. dessin ci-dessous).



La pipe mesure de vingt à quarante centimètres de long. Le terme de marmite *togoo* est aussi employé pour désigner une pipe, comme un récipient qui sert à cuire le tabac, et certaines parties constitutives de la pipe font référence à des parties du corps humain. Ainsi, la tête de la pipe (*togoo tolgoj*), littéralement « tête de la marmite », son cou (*xüzüü*) - le coude faisant suite au fourneau de la pipe - et sa poitrine (*ceež*) - partie de la pipe continuant le coude et dans laquelle s'emboîte le bout du tuyau. Son tibia (*šilbe*)²⁴² ou l'embout (*soruul*) de la pipe à fumer, toujours en pierre semi-précieuse de couleur blanche, bleue ou verte claire. Enfin, le tuyau en bois (*togoo mod*), littéralement « le bois de la marmite »²⁴³.

Le maître de la cinquième yourte range sa pipe entre le bas du pantalon et la botte de la jambe gauche, du côté extérieur de la jambe. Le tabac de la pipe est contenu dans une petite bourse (*xavtga*) suspendue à la ceinture au côté gauche. La bourse se décompose en une partie supérieure (*ceež*), terme désignant également la mémoire et la poitrine, et une partie inférieure ou fond (*jorool*)²⁴⁴.

²⁴² Le terme *šilbe* désignant exactement le tendon d'Achille.

²⁴³ Selon A. Mostaert (1968), un anneau en argent (*togoo burazag* ?) ciselé orne le tuyau de la pipe à l'endroit où celui-ci vient s'emboîter dans le tibia.

²⁴⁴ Toujours selon A. Mostaert (1968), une attache (*teeg*), consistant en un disque de métal ou d'étoffe ou en un tout autre ornement, était portée et accrochée à la ceinture. Elle servait à retenir l'étui à couteau et les bâtonnets à manger ou la bourse contenant le tabac et la pipe.

Le maître de la cinquième yourte du campement frappe (*galdax*) la pipe contre l'extérieur de sa botte ou contre le rebord du socle du fourneau pour faire tomber les cendres, littéralement le « feu » (*gal*).

Le geste d'échange des tabatières

Selon A. Mostaert (1968), chez les Ordos, une politesse consistait à « échanger avec quelqu'un la tabatière et la lui rendre après l'avoir approchée du nez, tout en demandant s'il va bien ». De nos jours, chez les Mongols Xalx le pratiquant encore, notamment les personnes âgées, car selon le maître de maison de la cinquième yourte du campement, les manières mongoles traditionnelles se perdent, l'échange des tabatières reste très codifié.

Le visiteur, un éleveur voisin, entre sous la quatrième yourte du campement et, sans prononcer un mot, se dirige par l'ouest pour s'asseoir à la place d'honneur. Le visiteur baisse la manchette (*nudraga*) double retournée au bas de la manche droite de son *deel* parfaitement boutonné et fermé de bas en haut, son chapeau couvrant sa tête. Le maître de maison, le fils de « notre » grand-mère, et le visiteur passent alors en même temps leur main droite dans l'*övör* de leur *deel* et saisissent leur pochette à tabatière. Ils déroulent leur pochette rectangulaire et sortent leur tabatière par la fente centrale faite dans la longueur. Les tabatières sont enroulées à la verticale avec les quatre doigts à l'extérieur et avec le pouce à l'intérieur dans le creux de la main droite, au niveau de la poitrine. Les deux protagonistes tendent simultanément et symétriquement le bras en tenant la tabatière dans la main. D'un geste habile et rapide ressemblant à une poignée de main, le visiteur et l'hôte s'échangent les tabatières de leur main « pure ». Le bouchon est soulevé, une petite prise de tabac est prélevée et déposée au moyen de la petite spatule sur le gras du pouce ou sur le dessus de la main, à l'intersection plate du pouce et de l'index. La main levée, le tabac est porté à la narine droite, puis à la narine gauche, et sèchement inspiré. Le visiteur comme l'hôte ne referment pas complètement la tabatière, c'est la règle selon le fils du maître de maison qui observe attentivement l'échange. Selon R. Hamayon (1972 : 141), il n'est permis de fermer totalement le bouchon de la tabatière que pendant les funérailles. Les protagonistes se rendent alors leur tabatière du même geste de poignée de main. En principe, explique plus tard le maître de maison, les deux partenaires ne font pas le geste simultanément,

mais celui qui a reçu (généralement l'hôte en premier) doit donner ensuite (au visiteur).

Sous la seconde yourte du campement, le maître de maison fait circuler sa pipe allumée de la main droite aux deux éleveurs venus le visiter furtivement à cheval. La pipe revient toujours au maître de maison après qu'un des deux visiteurs en a tiré une à trois bouffées. Nous verrons que ce type d'échanges bilatéraux des tabatières et de la pipe se retrouvent à l'identique pour l'offrande du bol collectif de lait de jument fermenté. Sous la cinquième yourte du campement, les fils du centre de Mörön en visite offrent des cigarettes (*sigaret*) ou du « tabac papier » (*caasan tamxi*) à leur père et aux hommes du campement réunis, du même geste effectué pour l'échange des tabatières.

Aucune parole n'est prononcée avant le geste ritualisé d'échange des tabatières. Par contre, l'échange des tabatières, et du tabac, déclenche les salutations préliminaires entre le visiteur et le maître de maison, sur le mode du vouvoiement. Les salutations consistent toujours en questions et en réponses positives sur la bonne santé des membres du foyer, le bon passage de la saison, la bonne santé des troupeaux. Une fois les salutations préliminaires effectuées selon les règles, l'hôte et son(ses) visiteur(s) se racontent la dure réalité de la vie d'éleveur nomade. Le tabac consommé ouvre finalement sur l'offrande et la consommation de nourritures d'hospitalité.

Le tabac est donc un aliment à la fois consommé et échangé. Cet usage du tabac a une fonction sociale d'entrée en matière : sa consommation ouvre sur les salutations, qui à leur tour donnent lieu à l'offrande d'un bol de thé au lait au visiteur, et alors seulement les discussions sortent des formules conventionnelles. Les liens entre les partenaires sont ainsi actualisés et ou renforcés. R. Hamayon nous fait d'ailleurs remarquer (1972 : 142) que le tabac joue également un rôle « d'instauration ou d'entretien des relations » dans le cadre du mariage, par la bénédiction de la bru par le beau-père, et dans le cadre des funérailles, quand on pourvoit le défunt qui rejoint l'au-delà d'une poignée de tabac.

Si la tabatière est un objet de transactions alimentaires, c'est le tabac qui est consommé et échangé à la manière d'un aliment, de la main droite « pure ». Le tabac et l'alcool vont souvent de pair, comme s'associant. Ainsi, parallèlement à la tabatière, nous étudions les récipients d'offrande d'alcool comme objet de transactions alimentaires.

b) Du bol à l'alcool de lait fermenté, du verre à l'alcool de lait distillé

Nous avons analysé comment les familles mongoles boivent le thé, la soupe, le bouillon, le yaourt et parfois le lait chaud. Nous allons désormais nous intéresser à la consommation des deux boissons alcooliques de prédilection des Mongols : l'*ajrag* et l'*arxi*. Le terme *arxi* désigne aujourd'hui la vodka russe, chinoise ou mongole industrielle. Quand les familles doivent distinguer la vodka de l'alcool de lait distillé, elles désignent ce dernier par les expressions *šimijn arxi*, littéralement « alcool de lait nutritif » (le terme *šim* désignant la qualité nutritive et la fertilité, la fécondité) et *mongol arxi*, littéralement « alcool de lait mongol ». « Notre » grand-mère emploie parfois l'expression *nermeliijn arxi*, littéralement « alcool de lait du distillé » - le terme *nermel* désigne le distillé, le produit issu de la distillation.

Les familles observées, bouddhistes, ne consomment pas d'alcool au quotidien. Selon la mère du lutteur, il faut une vraie occasion pour boire de l'alcool, un événement festif ; ainsi, le bouddhisme lamaïque prohibe strictement la consommation d'alcool pendant les funérailles et le deuil. Pour les parents du lutteur, il n'est pas permis de boire au quotidien en présence du lutteur qui risquerait de perdre au combat. Les familles du campement de la future femme du lutteur ne consomment également pas, ou rarement, de l'alcool. Bouddhistes, ces familles considèrent qu'il est néfaste de boire au quotidien. Nous devons être conscients que ces familles observées constituent un cas particulier, puisque nous savons que la consommation d'alcool au quotidien est répandue dans de nombreuses familles d'éleveurs et que l'alcoolisme sévit en milieu urbain, principalement à la capitale. Les consommations excessives ne dateraient pas d'aujourd'hui si l'on en croit V.A. Riazanovski, qui rappelle que déjà au XVIII^e siècle deux lois²⁴⁵ stipulent que la consommation d'alcool, notamment de vin, était interdite aux lamas (1965 : 60). Il

²⁴⁵ 1724 et 1759.

était en outre interdit d'être saoul plus de trois fois par mois, mais une maxime dont l'auteur serait l'empereur Gengis Khan, expliquant qu'il est préférable d'être saoul deux ou même une seule fois par mois, se terminerait en demandant où un tel homme peut-il se trouver ?, (1965 : 86).

Le bol d'alcool de lait fermenté

Selon le lutteur, l'alcool est avant tout et généralement consommé par les hommes, toujours en groupe. Un homme qui boit seul est considéré comme un alcoolique. Les termes *arxičin* et *sogtuu* désignent l'état d'ivresse ; une personne saoule est un ivrogne, un alcoolique. Le lutteur explique que le lait de jument fermenté (*ajrag*) est la boisson mongole emblématique par excellence, et qu'elle n'est pas considérée comme un alcool – nous avons vu que son degré d'alcool est faible. L'*ajrag*, boisson nationale, est consommé dans un bol (*ajaga*). Les familles du campement ne fabriquent pas de lait de jument fermenté, parce qu'ils ne possèdent pas de jument. Quant aux parents du lutteur, ils n'en boivent que l'été, à l'occasion de la fête nationale des trois jeux virils, le Naadam ; ils l'achètent alors au marché dans des bouteilles en plastique. C'est notamment chez un ami lutteur, de Ömnödelger, à quatre-vingts kilomètres au nord de Öndörxaan, que j'observe les manières de consommer le lait de jument fermenté, la veille d'une compétition de lutte à laquelle ce lutteur et notre lutteur doivent participer.

Le lait de jument fermenté est toujours offert et consommé dans un « grand bol » (*tom ajaga*) collectif. Le grand bol mesure généralement vingt centimètres de diamètre, et un petit bol mesure douze centimètres de diamètre. À son arrivée, dès que le lutteur est assis au nord-ouest de sa maison en dur, son hôte sort et revient avec un seau rempli de lait de jument fermenté. Il verse, du verbe *ajagalax* « verser dans un bol », du lait de jument dans un grand bol, qu'il remplit entièrement. L'hôte tend alors le bol des deux mains jointes, paumes levées, au lutteur qui le reçoit de la même façon, *deel* fermé et chapeau porté. Il boit presque l'intégralité du bol et le rend des deux mains à l'hôte, qui remplit à nouveau le grand bol et l'offre à son frère cadet, assis autour de la table, au sud-est. Il boit quelques gorgées et rend le bol à son frère, l'hôte, qui remplit encore le grand bol jusqu'au bord pour l'offrir à nouveau à son visiteur. Après trois tours de table, l'hôte boit à son tour du lait de jument, et chacun des trois hommes se sert désormais à sa convenance dans des grands bols

individuels posés sur la table basse. Les bols individuels de chacun des hommes est chaque fois vidé entièrement.

L'alcool de lait fermenté se boit toujours collectivement, « ensemble » (*xamt*), de deux manières : soit le grand bol est collectif et revient toujours à l'hôte pour qu'il verse et offre « du dessus » (*deež*) [consommation successive par les visiteurs], et c'est pourquoi il doit rester un fond (*doož*) d'*ajrag* dans le bol. En outre, le bol doit toujours être offert plein pour exprimer, selon le lutteur, le souhait de prospérité et l'abondance. Le bol circule donc par l'intermédiaire des mains de l'hôte, qui généralement ne se sert pas. Soit le grand bol est individuel et dans ce cas seulement il doit être vidé avant d'être à nouveau rempli jusqu'au bord par l'hôte, qui se sert un bol en même temps que ses visiteurs, mais généralement en dernier [consommation simultanée par tous les convives]. Selon G. Lacaze (2000), le bol collectif n'est jamais vidé tant qu'il circule pour en laisser au visiteur suivant. Le fond du dernier bol d'*ajrag* est offert par le lutteur en visite au feu du foyer domestique : il soulève son bol de la main droite et projette l'alcool de lait sur le coin et la paroi nord-est du foyer domestique en prononçant des bénédictions pour leur réussite à la compétition du lendemain. Le lutteur ôte alors son *deel* et son chapeau : il va passer plusieurs nuits chez son hôte. Comme pour le bol de soupe, le bol d'alcool, fermenté ou distillé, n'est jamais directement posé sur la table basse, mais immédiatement porté aux lèvres. Selon G. Lacaze (2000), poser son bol rempli d'alcool revient à offrir le « dessus » aux mauvais esprits, tandis que de le porter directement aux lèvres, de le soulever donc, revient à l'offrir aux bons esprits.

grand bol collectif : pas vidé : : grand bol individuel : vidé

Le petit verre d'alcool de lait distillé

L'autre alcool de lait mongol, généralement du lait de vache, est distillé, du verbe *nerex* « distiller ». L'alcool de lait distillé (*arxi*) est offert par l'hôte dans des petits bols en bois ou en porcelaine de dix ou douze centimètres de diamètre, ou dans des petits verres en porcelaine de quatre centimètres de diamètre, ou encore dans des petits verres en fonte de deux centimètres de diamètre. Les verres (*xundaga*) sont, selon la mère du lutteur, des « petits » (*bjacxan*) verres réservés à la consommation de d'alcool distillé ou vodka (*arxiny xundaga*) offerts à des visiteurs

respectés. Ainsi les petits verres d'*arxi* sont offerts, des verbes *barix* « offrir », *örgöx* « élever », *mörgöx* « prosterner, abaisser [en signe de profond respect] ».

Le lutteur vient, un soir tard, prévenir ses parents de la visite d'un « grand homme ». La mère du lutteur range la maison, le père du lutteur se tient assis au nord de la yourte. Ils doivent faire comme si sa venue ne leur a pas été annoncée tout en se tenant prêts à le recevoir honorablement. Quand le « grand homme » entre sous la yourte du bon pied droit, il passe par l'ouest et rejoint le père du lutteur dans la partie honorifique de la yourte. La mère du lutteur est invitée par le visiteur à se joindre à eux. Elle s'assied du côté de la table qui donne au sud-est de la yourte. Le grand homme sort de la poche blousante de son *deel* une bouteille de vodka mongole industrielle. Il ouvre la bouteille et remplit quatre petits verres en porcelaine blanche avec des motifs de dragons bleus, que la cadette du lutteur a sortis du coffre de l'autel domestique et déposés sur la table basse. Le visiteur offre un à un les petits verres de la main droite « pure » soutenue de la main gauche au niveau du coude, au père du lutteur, au lutteur, à la mère du lutteur et se réserve le dernier petit verre qu'il soulève pour lui-même. Le visiteur remplit un petit verre et procède alors à une aspersion de lait distillé d'une chiquenaude (*njasalgaal/njaslagaa*), de la main droite « pure ».

La chiquenaude s'effectue, en situation d'hospitalité, comme en situation de fête périodique ainsi que nous le verrons pour la fête du Mois blanc, en position assise, à l'intérieur de la yourte. C'est toujours l'annulaire droit qui est plongé dans le petit verre et qui exerce une pression sur le gras du pouce pour projeter le liquide en l'air. Les gouttes retombent éparpillées sur le sol de la yourte, éventuellement au pied du fourneau. Le « grand homme » fait malencontreusement retomber les gouttes sur le fourneau en grommelant des paroles insaisissables. Il boit entièrement, sans reprise, son petit verre et les hôtes font de même. Le « grand homme », saoul, quitte la yourte, immédiatement suivi du lutteur. Les parents du lutteur sont mécontents et n'ont pas été honorés de cette visite. La mère du lutteur explique alors que le visiteur était saoul avant même d'entrer sous la yourte, ce qui est mauvais, dit-elle à voix basse. Il s'est en outre mal comporté en faisant retomber le liquide directement sur le fourneau, menaçant ainsi d'éteindre le feu du foyer domestique.

Nous constatons que le petit verre d'alcool de lait distillé ou de vodka industrielle doit toujours être bu en une seule fois. C'est en effet le cas, à l'occasion

d'une visite de salutation suite à la célébration du mariage d'un ami lutteur kazak, résidant à Ölzijit, où l'entraîneur et les lutteurs du centre d'Öndörxaan se rendent pour une compétition de lutte. Les hommes sont, en outre, généralement tenus de boire au moins trois petits verres d'alcool distillé²⁴⁶. Il est impératif de connaître ces règles pour « bien » boire²⁴⁷.

Huit bouteilles de vodka sont ouvertes, l'une après l'autre, par le lutteur kazak, qui les reçoit cérémonieusement des deux mains avec un billet de monnaie à hauteur du front. L'entraîneur distribue les petits verres et pendant qu'il les remplit, il prononce des souhaits pour le bonheur du jeune couple kazak. Il procède ensuite à une aspersion en l'honneur des esprits de la nature et projette de son annulaire droit des gouttes d'alcool en l'air aux quatre orientes, en déplaçant son bras droit autour de son corps qui reste fixe. Les lutteurs chantent ensemble, le verre levé. Tous les convives et l'hôte boivent en une fois leur petit verre et le posent vidé sur la table pour qu'il soit à nouveau rempli. Les lutteurs commencent alors à chanter. Une fois vidées, les bouteilles sont renversées sous la table. Avant la consommation d'alcool distillé, la jeune mariée et ses sœurs ont servi un bol de thé au lait. Après la consommation d'alcool distillé, les femmes servent simultanément sur la grande table basse un plat rempli d'os de mouton, un plat de boudins, un plat de légumes bouillis et un bol de sel. Chacun des convives se sert à satiété, mais le premier à toucher à la nourriture est l'aîné, l'entraîneur. Avant de partir, les convives boivent un dernier petit verre d'*arxi*, puis un bol de thé au lait. Un morceau de sucre est alors déposé sur le goulot de la dernière bouteille de vodka vide laissée à la verticale sur la table basse²⁴⁸.

²⁴⁶ À en croire A. Mostaert (1968) l'on verse traditionnellement une seconde fois de l'*arxi* à un visiteur qui a bu un premier verre. Et, pour satisfaire aux « règles de la politesse, le maître de maison doit remplir une troisième fois le verre. Par la suite, le visiteur se sert lui-même à discrétion.

²⁴⁷ Pour apporter quelques précisions, à notre arrivée, sur une longue table devant un canapé (face à la porte d'entrée de la maison en dur et à côté de l'autel domestique) sont disposés deux assiettes de pommes, six assiettes creuses de légumes sortis de leur bocal de conservation au vinaigre, deux assiettes de bonbons et de chocolats, un bol de « beurre jaune » pour le thé au lait salé. Nous goûtons à ces nourritures, sans terminer les plats multiples à présentation simultanée.

²⁴⁸ De retour chez les parents du lutteur, saoule, je manque de renverser un wok électrique, jamais vu jusque-là, placé au-delà du fourneau au nord de la yourte. Ce wok consiste en une poêle semi-sphérique sans manche qui repose sur un socle renfermant le mécanisme électrique. Cet ustensile servira notamment désormais à cuire le riz, les *gambir* et les *xuušuur* sans encombrer la marmite qui pourra servir simultanément à cuire un plat ou du thé.

La mère du lutteur sort mon duvet et je me couche. Le lendemain matin, les parents et le lutteur concluent que je ne connais manifestement pas les règles mongoles du boire, et que je ne connais pas le geste signifiant qu'on ne terminera pas son verre. En effet, un visiteur qui trempe son annulaire droit dans son verre et dépose alors une goutte d'*arxi* sur son front, fait savoir, par un geste de bénédiction, qu'il ne terminera pas son verre sans offenser son hôte. Et, en effet, oindre son front d'*arxi* revient à souhaiter son renouvellement autant que l'acte de boire.

Nous constatons que les petits verres d'*arxi* sont individuels et bus ensemble, de manière simultanée et en une prise par tous les convives, l'hôte compris. Nous pouvons donc établir un parallèle entre le grand bol d'alcool de lait fermenté, collectif, jamais vidé, remplit chaque fois du « meilleur » (*deež*) et bu en plusieurs prises, et le petit verre d'alcool distillé, individuel, vidé et bu en une fois. Si l'échange de la tabatière, qui revient toujours à l'hôte en présence de plusieurs visiteurs, ressemble à la circulation du grand bol d'alcool fermenté, c'est le verbe *nerex* « distiller » qui signifie également fumer et non le verbe *esex*, *esgex* « fermenter ». Il semble qu'un glissement se soit opéré, dans le cadre de la situation d'hospitalité, de l'offrande d'alcool fermenté à l'offrande d'alcool distillé. Nous savons d'après R. Hamayon (1975 : 114), qu'au siècle dernier, c'était un honneur pour un visiteur que d'assister à la distillation du lait dans l'alambic²⁴⁹. En fait l'alcool de lait fermenté est aujourd'hui réservé essentiellement à des occasions de fêtes périodiques, où il est un emblème national au même titre que les gros raviolis-vapeur qui tendent à remplacer à la capitale le mouton entier bouilli difficile à cuisiner en appartement, tandis que l'alcool distillé est (devenu) l'alcool honorifique par excellence généralement offert. Nous ne pensons pas que l'intervention des femmes dans la traite des juments aient provoqué le glissement de la consommation d'*arxi* à la consommation d'*ajrag* en situation d'hospitalité, d'autant plus que ce sont toujours les hommes, hôtes et visiteurs, qui battent le lait en entrant dans la yourte avant de se diriger au nord pour s'asseoir. Nous ne pouvons pas non plus penser que le passage d'un *arxi* artisanalement distillé sous la yourte, devant les visiteurs, à un *arxi* industriel acheté en magasin a pour conséquence une croissance de la fréquence de consommation d'*arxi* par rapport à la consommation d'*ajrag* en situation d'hospitalité. Cependant, le résultat est que ce ne sont plus les longues préparations artisanales de l'*arxi* et de l'*ajrag* qui confèrent un air de fête à l'hospitalité donnée-reçue. L'avantage de l'*arxi* industriel est justement qu'il ne demande pas de temps de préparation et qu'il s'achète dans tous les magasins d'alimentation générale, hiver comme été, jour et nuit - régulièrement, la nuit, un voisin saoul frappe à la porte du magasin qui se situe juste derrière la yourte des parents du lutteur.

²⁴⁹ L'auteur n'a cependant pas observé les mêmes manières de servir et de boire l'*arxi*, puisque l'*arxi* circulait alors dans une coupe d'un convive à l'autre, qui la recevait en tout trois fois (ou un multiple de trois). L'auteur précise que, vidée ou non, du *deež* était toujours rajouté dans la coupe.

La consommation d'*arxi* est en situation d'hospitalité généralement une consommation simultanée. C'est notamment dans les transports en commun, jeep ou camion de la poste, que l'on peut assister à des consommations successives d'*arxi*. Ainsi, le chauffeur de la jeep ramenant les lutteurs à Öndörxaan, s'est arrêté à un magasin d'alimentation générale et a acheté une bouteille de vodka mongole. Il a ouvert la bouteille et a procédé à une aspersion avec du liquide versé dans le bouchon de la bouteille, à l'extérieur de la voiture, au niveau de sa portière. Le chauffeur s'est assis dans la voiture, a rempli le cendrier de vodka et l'a offert en premier à l'entraîneur. L'entraîneur n'a pas terminé le cendrier, qui est revenu au chauffeur pour qu'il rajoute du « dessus » avant de l'offrir aux autres lutteurs. Le chauffeur se contenta de tremper les lèvres au premier service. Notons que le bouchon de la bouteille est généralement utilisé en guise de petit verre. La bouteille vide fut laissée sur le sol de la voiture.

Les familles observées, bouddhistes, restreignent leur consommation d'alcool à des événements festifs. Nous sommes donc conscients que chacune des parties de notre étude souffre d'une insuffisance de données sur les pratiques alimentaires relatives à l'alcool. Il nous reste à faire une étude plus approfondie des manières mongoles d'offrir et de boire l'alcool dans chacune des situations ordinaires et extraordinaires. Cependant, nous pouvons dégager de nos observations, que des règles sociales prescrivent et légitiment ou prohibent la consommation d'alcool, en des situations bien précises, et que le mode de distribution des différents alcools leur donnent sens. M. Douglas²⁵⁰ est un des rares anthropologues qui a consacré un livre au boire qui, selon l'auteur, revient dans la plupart des sociétés à boire de l'alcool. Selon le lutteur, les femmes ne doivent ni boire, ni fumer. Nous savons cependant que les femmes boivent de l'alcool autant que les hommes et qu'elles sont ainsi que les hommes parfois ivres, notamment à l'occasion de la fête des femmes. Cl. Fabre-Vassas (1989), qui s'intéresse aux études anthropologiques de la consommation de l'alcool, se demande si l'ivresse, généralement collective, ne correspondrait pas à une manière sociale de boire, par opposition à l'ivrognerie, individuelle, qui serait une manière asociale de boire. Quoi qu'il en soit, en Mongolie, selon la mère du lutteur, il est permis, aux hommes et aux femmes, de boire de l'alcool et d'être ivres quand

²⁵⁰ *Constructive drinking : perspectives on drink from Anthropology*, 1987.

l'alcool est consommé à l'occasion d'un rituel qui en exige l'absorption par tous les convives, dans des petits verres individuels ou dans un grand bol collectif.

Cl. Fabre-Vassas (1989), quand elle se concentre sur les boissons, et non plus sur l'alcool, affirme que « toute société, tout groupe restreint tend à organiser l'ensemble de ses pratiques autour d'un breuvage principal ». La boisson primordiale des Mongols est le thé ou thé au lait. L'alcool est ingéré quand une situation ordinaire d'hospitalité ou de fête périodique, ou une situation extra-ordinaire de fête, l'exige, le prescrit ou le permet. En situation ordinaire quotidienne, la consommation d'alcool est considérée par les familles observées, comme une preuve d'alcoolisme, ce qui signifie consommation d'alcool de manière isolée, à savoir en solitaire ou en dehors d'une exigence rituelle, et qui revient à s'exclure de la société.

Au quotidien, le thé ou le thé au lait permet avec la soupe d'affirmer les rapports entre les membres du groupe domestique, selon le sexe et l'âge. En situation d'hospitalité, la consommation d'alcool, qui suit généralement la consommation d'un bol de thé, a pour fonction de créer un lien social, de s'unir (*nijlex*) - le verbe signifiant également « se lier, se réunir » - ou de conclure une affaire, selon la mère du lutteur. Nous avons vu comment la tabatière et le bol ou le verre, « objets de transactions alimentaires », permettent l'échange et l'offrande d'aliments fermentés ou distillés, le tabac [fermenté] et les alcools [fermenté/distillé]. Les objets manipulés et les gestes effectués sont manifestement significatifs, mais la valeur sociale de l'échange ou de l'offrande n'est pas comprise dans le contenant, indissociable de son contenu, mais dans le contenu qui est pris et consommé par le visiteur.

Nous avons montré de quelle manière les pratiques alimentaires d'hospitalité sont l'occasion pour le groupe domestique de se lier avec l'extérieur, avec des visiteurs extérieurs au groupe domestique et venus de l'extérieur. L'hospitalité, ou l'obligation d'hospitalité, permet en somme de transformer un « homme de dehors », et un « homme du dehors », sur la racine *gadaa* « dehors », autrement dit un étranger au foyer en un visiteur. Les pratiques alimentaires structurent ce passage d'un statut à un autre et fondent la relation. La situation ordinaire d'hospitalité permet au groupe domestique de tisser et d'entretenir un réseau de relations sociales. Les seules interruptions momentanées des relations sociales correspondent à des

impossibilités d'hospitalité : des jours interdits (*ceertej ödör*), littéralement « jour avec interdit », certains établis par le calendrier bouddhiste, d'autres fonction d'événements survenus, prescrivent à un foyer, à une famille, restreinte ou étendue, de se couper de l'extérieur et de condamner l'accès à leur habitation par des signes distinctifs. Selon « notre » grand-mère, il existe également des jours tabous où l'on peut recevoir des visiteurs, mais où les produits laitiers ou les plats à base de produits laitiers, ou encore le thé et le sel, ne sortent pas de la yourte ou encore des jours tabous où les ordures et balayures ne sortent pas de la yourte (*garaxgüj*). Selon « notre » grand-mère, enfin, il y a des jours où il est interdit de balayer et de sortir les cendres du feu de la yourte, mais où il est permis de jeter l'eau sale.

Nous avons montré de quelle manière l'hospitalité fait partie intégrante du quotidien ordinaire tout en présentant des manières et des nourritures à caractère festif, exigeant l'intervention de gestes ordinaires ritualisés, effectués de manière ostentatoire, des objets de transactions alimentaires qui ouvrent sur des salutations préliminaires et d'autres qui engagent la relation. Enfin, nous avons mis en évidence comment des nourritures offertes [prises] structurent la création et l'entretien au quotidien d'un réseau de relations sociales.

tabac	=	séché, consommé, fumé	⇒	ouvre sur des salutations préliminaires
alcools	=	frais, bus, aspergés	⇒	scellent un contrat, une union
thé	=	séché, infusé, bu	⇒	ouvre sur un partage de nourritures
nourritures	=	fraîches, consommées	⇒	créent une relation sociale

VIII] Éléments de conclusion : l'ordinaire et la notion de partage alimentaire

En partant du groupe domestique et du partage restreint, nous avons montré comment, en situation d'hospitalité, le partage prend la forme d'un partage ouvert sur l'extérieur. Nous mettrons en évidence comment l'ordinaire constitue en fait la base d'un embranchement complexe de réalités structurées par un partage qui s'élargit au moyen de nourritures qui se spécialisent.

Les activités quotidiennes sous-tendent la préparation et la consommation de plats et de repas. Les pratiques alimentaires quotidiennes, qui relèvent notamment d'une division sexuelle des tâches, des rôles sociaux et de l'espace domestique, concernent d'abord une « endo-cuisine », une cuisine destinée à l'ensemble du groupe domestique - généralement la famille nucléaire - partagée et consommée en commun. Les pratiques alimentaires quotidiennes correspondent à un partage alimentaire simultané, car même si les hommes et les aînés sont servis en premier et commencent à manger avant les femmes et les enfants, le repas est consommé en présence des uns et des autres. Le repas relève au quotidien de la commensalité, ainsi que A. Van Gennep la définit. Les pratiques alimentaires concernent ensuite une cuisine d'hospitalité réservée aux visiteurs ou « exo-cuisine »²⁵¹. Relevant autant de l'imprévu que du routinier, toujours prévue sans jamais être fixée dans le temps, l'« exo-cuisine » présente la particularité d'être consommée en deux temps : les visiteurs mangent les meilleurs morceaux, tandis que les hôtes attendent leur départ pour manger à leur tour, exception faite de l'alcool et du tabac pour les aînés du foyer.

L'endo-cuisine concerne la cohésion du groupe domestique, l'exo-cuisine assure le maintien des liens sociaux, tous deux motivés donc par une notion de partage alimentaire. Les pratiques alimentaires d'hospitalité ne correspondent pas à un partage simultané [commensalité], mais à un partage différé des nourritures [offrande].

²⁵¹ Nous rejoignons Cl. Lévi-Strauss qui, dans son *Petit traité d'ethnologie culinaire* (1968 : 390-411), réserve l'« endo-cuisine » à l'« usage intime » et la destine à un « petit groupe clos », tandis que l'« exo-cuisine » s'offre « à des étrangers » - dans l'*Arc*, l'« exo-cuisine » s'offre à des invités (1965 : 22).

Le modèle du repas ordinaire « typique » et le système alimentaire est destiné à se reproduire, à être reproduit. Cette structure sous-jacente des pratiques alimentaires tient lieu de ciment à l'édifice. Elle permet au rôle structurant des pratiques alimentaires d'exercer ses fonctions, organisatrice et ordonnatrice, sur le déroulement de la vie sociale.

Ainsi, au quotidien, les pratiques alimentaires faisant intervenir un partage « ordinaire quotidien » permettent de rassembler, de mettre ensemble (*xamtrax*) les membres d'un foyer [relations parentales stricto sensu], et les pratiques alimentaires faisant intervenir un partage d'hospitalité permettent d'unir, de lier (*nijlex*) plusieurs foyers [réseau de relations sociales]. Le partage quotidien divise les nourritures distribuées ; le partage d'hospitalité multiplie les nourritures offertes.

La notion du partage alimentaire étudiée dans le cadre de l'hospitalité nous permet de sortir de la sphère du quotidien pour atteindre la sphère de la fête périodique, où cette fois les nourritures sont festives et se consomment à des repas de fêtes périodiques. Nous montrerons comment le modèle du repas ordinaire « typique » se ramifie, se complexifie pour permettre au groupe domestique de réagir à des situations et de célébrer des événements de sa vie cyclique. Le réseau de relations sociales est indispensable à chacun des foyers, puisque les petits groupes qui se visitent successivement au quotidien (on reçoit des visites que l'on rend ensuite) se réunissent à l'occasion d'événements périodiques festifs. Des événements affirment, ainsi que nous allons le mettre en évidence, des partages alimentaires spécifiques à définir.

Deuxième partie :

Quand la « fête périodique » s'annonce et que le « partage alimentaire » s'élargit

La notion cyclique du temps permet de croiser un type d'événement, la fête, avec un état de la société qui sort de la "normalité" - au sens où A. Van Gennep l'emploie, 1976 (1946) - vécue au quotidien. Cette partie est consacrée aux **pratiques alimentaires « périodiques de fête »**. Elle suit la logique de l'étendue progressive du partage, familial restreint au quotidien, social pour l'hospitalité, étendu voire généralisé à l'occasion des événements réguliers festifs. En nous intéressant aux grands rituels de la vie sociale mongole, nous mettons en évidence la manière dont les pratiques alimentaires structurent la **fête**, à savoir la célébration d'un événement heureux et faste pour la famille directement concernée, ainsi que pour la micro-société qu'elle représente avec les autres familles l'instant de la fête - et de fait, par ricochet, pour la société. Les rites de célébration du Mois blanc sont un aperçu de cet ordre de faits.

I] Du rite au rituel

Nous allons désormais aborder une réalité qui sort de l'ordinaire, puisque nous analyserons dans cette partie et les parties suivantes les pratiques alimentaires des rituels sociaux mongols. Pour mener à bien une analyse thématique basée sur une description des gestes et objets en œuvre, nous devons faire le point sur les notions ethnologiques de « rite » et de « rituel », et présenter la définition que nous retenons pour la présente thèse.

Le mythe au-dessus du rite

Cl. Lévi-Strauss propose d'étudier le rituel « en lui-même et pour lui-même, afin de comprendre en quoi il constitue un objet distinct de la mythologie et de déterminer ses caractères spécifiques » (1971 : 598). Cl. Lévi-Strauss semble hiérarchiser une réalité et placer le mythe (discontinu) au-dessus du rituel (continu). Cl. Lévi-Strauss définit le rituel comme « paroles proférées, gestes accomplis, objets manipulés » (1971 : 600). Il dégage également le principe fondamental et universel de l'élaboration des rites, qui se répètent chaque fois que surviennent, de manière périodique (rites périodiques) ou aléatoire (rites occasionnels), les événements ou circonstances auxquels ils sont (re)liés. En fait, le rituel fait sans cesse appel à « deux procédés » (1971 : 601), le morcellement et la répétition. Nous sommes en accord avec cette définition des rites, cependant Cl. Lévi-Strauss pense que les rites, ou les paroles, les gestes et les objets manipulés relèvent en réalité de la « mythologie implicite ». L'auteur va jusqu'à penser que les gestes et les objets « remplacent des paroles » (1971 : 600).

Nous pensons que, d'une certaine manière, Cl. Lévi-Strauss dévalorise le rituel, quand il écrit qu'« au total, l'opposition entre le rite et le mythe est celle du vivre et du penser, et le rituel représente un abâtardissement de la pensée consenti aux servitudes de la vie²⁵² » (1971 : 603).

Rites et rituels

J. Cuisenier propose, à travers l'étude de ce qu'il appelle les « grands » rituels (naissance, noces, funérailles), un vocabulaire déterminé qui distingue le rite du rituel et le cérémoniel du cérémonial. Le rite consiste en une gestuelle, une communication

²⁵² Souligné par nous présentement.

(matières, objets) et un *logos* (poésie, mythe...) (1994 : 17). Les rites composent le rituel qui fonctionne par consensus et transmission de rôle (1994 : 20). Il opte donc pour l'empirisme et se base sur l'observation de rituels et de rites (ou variations de rites) comparés. Les rites relèvent d'opérations techniques et symboliques (1994 : 127), ainsi que d'opérations motivées. Il s'oppose à Cl. Lévi-Strauss en ce qu'il ne considère pas que le mythe prévaut sur le rite, et ce serait même le contraire dans les Carpates. Il affirme que « c'est dans le rituel que réside la substance même » (1994 : 419). Dans les Carpates, le chant vient suppléer le mythe, et il n'est pas moins « intelligent » que ce dernier. En fait J. Cuisenier voit du mythe (du penser) dans le rituel (le vivre). La pensée de Cl. Lévi-Strauss se trouve donc renversée. J. Cuisenier (1998) donne très clairement ses définitions des ordres de faits que sont les rites, rituels, cérémonies, cérémoniels et cérémoniaux. Le rite est une pratique codifiée, la cérémonie revient à la forme extérieure codifiée et souvent solennelle donnée au rite. Le rituel est le produit de la codification des rites. Le cérémonial est le produit de la codification des pratiques cérémonielles.

Si ces définitions conviennent, J. Cuisenier semble pourtant souvent employer de manière interchangeable, dans son ouvrage sur les rituels de la parenté dans les Carpates, les termes de rite et de cérémonie, et ceux de rituel et de cérémonial. Nous laisserons donc de côté les termes de cérémonie et de cérémonial, qui ne nous semblent pas apporter d'éléments de réflexion supplémentaires.

« Rites de passage »

En fait, nous nous intéresserons aux rites et aux rituels dans ce qu'ils ont d'essentiel : les rites participent d'un « passage », de la réalisation d'une transition, d'une période transitoire et s'inscrivent en l'occurrence dans un rituel.

Van Gennep (1909) a élaboré une théorie « générale » des « rites de passage », selon laquelle, nous citons, « les rites ou cérémonies de passage sont ceux qui accompagnent tout changement de place, d'état, de situation sociale et d'âge ». L'auteur ajoute que les rites de passage comportent « régulièrement trois stades équivalents : celui de séparer, celui d'attente ou de marge, et celui d'agrégation » (1943 : 111-114).

Pour l'analyse des rites, qui se jouent et se réalisent dans le cadre de rituels calendaires, saisonniers et sociaux, nous nous rapprocherons de cette conception

des rites, qui nous semble la plus appropriée notamment aux rites de naissance et de mort mongols, où les pratiques alimentaires rituelles, opèrent un véritable changement, voir un retournement de situation. En dépassant la dichotomie réductrice sacré/profane, A. Van Gennep ne circonscrit pas le rite à la sphère religieuse ; tout rituel implique des rites, qu'il voit comme des passages concernant aussi bien des rites de la porte et du seuil, que des rites de l'hospitalité, de l'initiation, des saisons, de la grossesse et de l'accouchement, de la naissance, du mariage, des funérailles... En Mongolie, les pratiques alimentaires, inhérentes à la réalisation de rites et rituels, marquent tout particulièrement la période de transition entre les rites de séparation et d'agrégation ; elles assurent précisément le bon passage, du fait même qu'elles lui donnent un ordre, l'ordonnent (et l'ordonnent).

Grâce à la théorisation des rites de A. Van Gennep, qui permet de pénétrer le sens des rites en dégagant les traits structuraux façonnant leurs formes, nous pouvons saisir toute l'étendue d'action influente et structurante des pratiques alimentaires de l'ordinaire et de l'extra-ordinaire, des pratiques alimentaires relevant de la fête périodique, comme des pratiques alimentaires relevant des deux événements exceptionnels de fête et de revers de fête.

Définition

Nous définirons donc les rituels comme un ensemble de séquences de rites ou de rites qui reviennent chaque fois que l'événement, la situation, auxquels ils sont reliés surviennent. La répétition est constitutive des rites et leur confère une efficacité. Les rituels, ainsi que les rites, marquent un « passage » d'un état social à un autre état social, et, pour cette thèse nous définissons le rite comme étant empreint de sacralité. Le terrain a permis d'éprouver le pouvoir effectif des rites, qui réellement marquent des temps forts autour desquels s'arrange l'ensemble du déploiement des rituels. Les rites requièrent l'association des gestes aux mots et aux objets. Enfin, nous pensons que les rites prennent des formes diverses et remplissent diverses fonctions : ils sont bien souvent polysémiques. Cette pluralité de sens est difficile à capter. Ainsi la multiplication des terrains et des expériences rituelles permet de tester la résistance et la pertinence des concepts élaborés et des interprétations. La comparaison de variations d'un même rituel ou la comparaison de rituels mongols xalx à ceux d'autres peuples mongols permet de conforter les interprétations.

Méthode de présentation et d'analyse

Nous souhaitons présenter une description analytique des pratiques alimentaires de « fête » pour mettre en évidence la manière dont elles structurent des situations « **de fête périodique** ». Pour l'étude des « grands rituels » sociaux, J. Cuisenier (1994) recommande l'articulation entre la description et l'interprétation. Il propose notamment de mettre en évidence le « modèle d'une scénographie » tout en en présentant quelques variantes. Nous suivrons cette méthode et, pour chaque retranscription d'un grand rituel de fête, nous exposerons également certains détails relevant d'une ou plusieurs variantes, dans la mesure où celle-ci enrichit notre argumentation. Nous ne procéderons donc pas à la manière de A. Van Gennep qui, dans ses *Manuels du folklore français contemporain* (1875-1957), présente pour chaque rite de multiples variantes nationales ou régionales.

Le découpage séquentiel préservera le déroulement des rituels. Enfin, nous nous conformerons au principe posé par M. Mauss, qui est d'appréhender l'étude des rites même ainsi que leurs représentations, sans oublier que les rites relèvent également d'un ordre matériel. Les objets et leur manipulation seront intégrés à l'étude des rituels périodiques et des rituels extra-ordinaires.

Les pratiques alimentaires périodiques de « fête » sont de fait situées dans le temps, le temps cyclique de la vie sociale, collective, tandis que les pratiques alimentaires extra-ordinaires de « fête » et de « revers de fête » sont situées dans le cycle de vie de l'individu (temps linéaire). Puisque nous sortons à présent de l'ordinaire, nous présenterons les modifications spatiales dès lors qu'elles sont pertinentes à la compréhension et à l'interprétation des rites.

II] La « fête périodique »

Ce sont les situations « **de fête périodique** » qui nous intéressent dans cette partie. Nous analyserons dans la troisième partie les pratiques alimentaires « extra-ordinaires de fête ». Distinguer les fêtes périodiques des fêtes d'exception permet d'être au plus proche des conceptions mongoles du temps social collectif et biologique individuel – même si la naissance est également sociale, elle est avant tout un événement biologique. Et, nous verrons que du point de vue de notre thèse

des offrandes et du partage alimentaires, la fête périodique a toutes les bonnes raisons d'être située entre l'hospitalité et l'exception.

Les pratiques alimentaires de fête périodique renvoient concrètement à des événements festifs. Ces derniers sont notamment régis par un calendrier républicain solaire, juxtaposé pour les familles bouddhistes au calendrier lunaire bouddhiste, et ils interviennent à intervalles réguliers. Dans cette catégorie de faits, nous nous intéresserons au « Mois blanc ». Ce grand événement festif calendaire, social et religieux, qui célèbre la nouvelle année est également l'occasion de fêter l'anniversaire de naissance et ou la première coupe de cheveux d'un enfant. La catégorie des fêtes périodiques comprend également toutes les fêtes importées de Russie, comme Noël, le Nouvel An occidental ou réveillon du 31 décembre, la fête des femmes, la fête des hommes.

La fête existe en mongol en tant que catégorie à part entière. Le terme *bajar* désigne à la fois la fête et la joie. De ce terme dérivent les verbes *bajarlax* et *bajaslax* qui désignent le fait de se réjouir. Le terme *bajartaj*, littéralement « avec de la joie », s'emploie pour dire « au revoir ! ».

Le terme *cengel*, qui souvent est associé au terme désignant en propre la fête (*bajar*), désigne la gaieté, la joie. Un autre terme, *najr*, désigne la fête, ainsi que le banquet, le festin. Accompagné du terme *xurim*, désignant avant tout le mariage, il désigne le mariage, les noces, à savoir l'événement heureux et le festin qu'il comprend (*najr xurim*). Le verbe *najrlax* lui correspondant, désigne à la fois le fait de se réjouir et de festoyer. Le terme *najrč* désigne toute personne qui festoie et le noceur²⁵³.

Y. Verdier, qui concentre ses études de la cuisine sur les repas, qualifie les repas festifs de « spéciaux » et de « particuliers » (1966 : 96, 97). L'auteur constate que ce qui distingue la fête de l'ordinaire réside notamment dans une caractéristique : les repas bas-normands ordinaires scandent le déroulement de la journée, tandis que les repas festifs ne mesurent pas le temps, mais le consomment. L'auteur pense que la fête « mange » le temps (1966 : 109). Si cette caractéristique se vérifie et s'affirme dans la réalité mongole étudiée, nous verrons que d'autres

²⁵³ Selon le *Petit dictionnaire raisonné de langue mongole* (Ja. Cével, 1966), ce terme désigne également l'amabilité, la politesse, ainsi que la gaieté et la fête.

caractéristiques définissent non seulement les repas, mais aussi l'ensemble des **pratiques alimentaires de fête périodique**.

Nous mettons en évidence le rôle structurant des pratiques alimentaires et non pas uniquement la place et l'importance qu'occupent les repas dans les grands rituels de la vie d'un homme, d'une famille, d'une communauté. Ainsi, l'étude des pratiques alimentaires de fête comprendra l'analyse des repas festifs, mais ne s'y restreindra pas. Toutes les actions en rapport plus ou moins étroit avec l'alimentation seront décrites et analysées suivant des thèmes précis.

Nous verrons que, par certains de ses aspects, la fête périodique s'oppose au quotidien tout en se rapprochant de l'hospitalité. Nous allons montrer comment l'hospitalité, quotidienne, se situe bien entre le quotidien et la fête périodique. En effet, l'étude du partage alimentaire mettra en évidence, que la fête périodique est une extension de l'hospitalité, du partage d'hospitalité, et qu'elle se situe ainsi dans sa continuité. La fête périodique ne vient pas marquer une rupture dans la vie quotidienne. Le quotidien, l'hospitalité et le festif récurrent se situent dans un continuum. Nous définissons la « fête » comme étant une sur-valorisation du quotidien, et par-là même une valeur ajoutée à l'hospitalité et aux valeurs qui y sont attachées.

La « fête périodique » est un croisement entre le temps cyclique de la société, la situation périodique d'une famille et l'événement lui-même qui, lorsqu'il survient, plonge la société, et particulièrement une ou plusieurs familles, dans l'exception heureuse, et les fait sortir d'un état "normal" ou d'une situation "normale". Une fête perturbe l'ordinaire de façon positive, et nous verrons comment des pratiques alimentaires périodiques de fête peuvent "servir" la société.

III] Les notions mongoles de « faste » et de « bon augure »

Avec la **fête**, nous sous-entendrons désormais le terme générique *bajar* pour la désigner, c'est un pan des conceptions mongoles bouddhisées du vécu de la vie qui se déploie. La notion mongole de « faste » recoupe un ensemble de termes qui tous s'accordent avec le bonheur (*žargal*) – opposé au malheur (*zovlon*). Dans le

bouddhisme lamaïque, les chiffres impairs incarnent le bonheur, les chiffres pairs incarnent le malheur. Le bonheur peut aussi être désigné par une combinaison avec le terme *az*, désignant la chance, la réussite, le bonheur (*az žargal*). Sur le terrain, les familles, bouddhistes, opposent le terme *süjd*, « néfaste », « malheur », aux termes *az žargal* et *zolios* pour exprimer le caractère faste, notamment d'une action. Les termes désignant le destin (*zajaa*) et le bonheur (*zol*) une fois assemblés désignent le bonheur (*zol zajaa*). Quant au bien-être, il est désigné par le terme *amar* désignant le calme.

Sur la base de complexes calculs astrologiques des lamas, le calendrier bouddhiste, que les familles possèdent et consultent chaque jour, détermine les actions à accomplir et à ne pas accomplir selon qu'elles sont, pour ce jour, croisées avec d'autres variables astrologiques, de bon ou de mauvais présage. Nous n'insistons pas ici sur les règles positives et négatives que le calendrier édicte. Il nous paraît plus judicieux de nous y consacrer dans la dernière partie consacrée au « revers de la fête ». Simplement, la vie terrestre ne va plus de soi avec l'emprise du bouddhisme lamaïque, et les familles, quel que soit leur degré de croyance, se voient contraintes de suivre les prescriptions et les proscriptions avant d'agir ou de prendre quelque décision que ce soit. Tout est mis en œuvre pour entretenir l'idée que faste et bonheur constituent l'état "stable" ou "normal" de la société. Ces notions de « faste » et de « bonheur » gagnent la Mongolie dès la fin du XVI^e siècle. Et les lamas n'ont pas manqué d'y entremêler des conceptions proches du chamanisme, dont ils tentent d'éradiquer les pratiques pour imposer leur hégémonie. Ainsi, les Mongols agissent et pensent leurs actions notamment selon un système de « bons » et de « mauvais » augures (*sajn jor*, *muu jor*).

Le bonheur est intimement lié à la prospérité. Le bonheur d'une famille d'éleveurs nomades est corrélé à la prospérité de son troupeau. Les familles étudiées effectuent au quotidien, mais aussi à l'occasion des rituels périodiques de fête, des « appels du bonheur », de la prospérité. Le rite d'« appel du bonheur » est ici compris dans des situations de fête. Il n'est pas à confondre avec le « rappel du bonheur », qui se situe du côté des situations extra-ordinaires de « revers de fête ». À l'occasion d'une fête, il ne s'agit pas de rétablir le bonheur, mais de le faire venir à soi et de le préserver. Le bonheur **appelle** le bonheur en situation de « fête », tandis

que nous pensons que le malheur pousse à **rappeler** le bonheur en situation de « revers de fête ». Dans les faits, il n'existe pas de démarcation aussi nette entre l'appel (*dallaga*) et le rappel du bonheur caractérisé par un rite de réparation (*zasal*). Mais l'analyse exige de les distinguer, ne serait-ce que parce que la situation dans laquelle se trouvent un homme, son corps, sa famille, et par extension la société, diffère.

Le terme *bujan*, qui désigne la vertu, désigne également le bienfait, ce qui est bienfaisant. Le bonheur, redéfini par le bouddhisme lamaïque pour les Mongols, dépend de ce que nous nommerons des « mérites » (*bujan*). L'expression *bujan xišig* désigne par extension le bonheur.

Dans le bouddhisme lamaïque, l'accent n'est pas porté sur la vie et le bonheur sur terre, mais plutôt sur la mort et le malheur. Le clergé bouddhique instaure un Enfer d'un nouvel ordre et des esprits nuisibles qui créent et entretiennent un *tremendum* religieux. Le bonheur est en fait lié à la notion de « mérites », interdépendante de celle de souillure latente²⁵⁴. Dans la réalité, les familles bouddhistes doivent chaque instant appeler le bonheur à elles ; le bonheur est sans cesse à (re)conquérir.

Les notions mongoles du « faste », du « bonheur », de la « prospérité » vont de pair avec ce qui est bon et bien (*sajñ*). Conjugué avec le mot désignant le mérite *bujan*, le terme *sajñ* désigne la bravoure des gens (*bujantaj sajñ xümüüs*). Un corps en bonne santé est littéralement un « corps avec du bon, du bien » (*bije sajñtaj*), et les familles observées pensent qu'un corps en bonne santé, morale et physique, est un corps bien nourri. Enfin, un foyer domestique n'a rien à craindre d'un corps en bonne

²⁵⁴ Selon M.-D. Even (1999 : 177-179), des éléments de pensée populaire tibétaine ont été importés en même temps qu'une pensée doctrinale. Ainsi, au XVI^e siècle, la conception tibétaine de l'âme (*bla*) est quelque peu familière aux Mongols. L'âme est essentielle pour le bien-être et l'intégrité de la vie humaine. L'âme est liée à la vie et à la force vitale (*bla srog*). Pour les familles mongoles étudiées, nous parlons alors d'un des deux aspects de l'âme, appelé « force vitale », désigné par le terme *süld*. La force vitale (*süld*), qui siègerait dans la moelle osseuse pour certains, irrigue les organes et les membres du corps de l'homme. Le corps vit à condition d'être animé par cette force vitale. Cette composante marque le bonheur, la chance, la prospérité, le succès. Cette composante de l'âme est mobile et vulnérable. Si elle quitte le corps, ce dernier s'affaiblit mentalement et physiquement. Les lamas exécutent alors un rite de « rappel du *süld* ». Selon M.-D. Even (1999 : 187), ce rite de rappel peut viser à « rétablir l'harmonie dans un couple qui se dispute. ». Si le *süld* ne revient pas dans le corps, la personne tombe malade. La personne et sa famille se trouvent alors en situation extra-ordinaire de « revers de fête ». Parfois l'âme-force vitale tombe entre les mains d'esprits néfastes. Les lamas effectuent alors des rites de rachat de l'âme par une rançon ou un substitut (*zoliq*), (le *bla glud* dans la pensée populaire tibétaine).

santé, tandis qu'il a tout à perdre d'un corps mal nourri ou malade, parce qu'alors le bonheur de la famille est en jeu. En fait, expliquent nos familles, l'âme quitte le corps de l'homme qui se nourrit peu et mal, à savoir d'une nourriture pas assez nourrissante, pas assez grasse, parce que l'âme est « affamée ». Les familles ajoutent qu'il n'y a pas que les âmes de morts récents qu'il faut bien nourrir.

Le superlatif *sajxan* désigne ce qui est beau, ce qui est très bien. Il peut désigner un excellent repas (*sajxan xool*). La couleur blanche est également associée à la notion du « faste », au bonheur et à la prospérité. Le lait et ses dérivés constituent, nous l'avons vu dans la première partie, la catégorie des « aliments blancs », qui représente la prospérité et la joie des familles, la prospérité du troupeau et sa bonne santé. Les aliments blancs coulent à flot à l'occasion de la fête nationale du Naadam. Une bonne personne, bienveillante, est une personne avec un « esprit blanc ». Nous verrons comment, avec le bouddhisme lamaïque, la couleur blanche est en quelque sorte détournée et incarne à la fois le pur et les « mérites ». Au cours de leur vie sur terre, avec une accumulation d'actions blanches, méritantes, les humains s'assurent une bonne réincarnation lamaïque. Quant aux mauvaises actions, elles sont rachetées au temple, auprès des lamas, par le biais de bonnes actions fort coûteuses.

IV] Délimitation du champ d'analyse

La fête périodique, annuelle ou saisonnière, réunit un grand nombre de convives : elle est nécessairement collective. J'ai assisté à la fête nationale du *naadam* - du verbe *naadax* jouer -, qui met à l'honneur les trois jeux virils nationaux que sont la lutte, la course de chevaux et le tir à l'arc. J'ai également assisté à des petits festivals ou *naadam*, qui suivent le *naadam* solennel. Si les *naadam* sont associés à la période estivale et aux produits laitiers, s'ils sont notamment l'occasion d'une généreuse consommation d'alcool de lait fermenté, nous préférons présenter et analyser la fête du « Mois blanc ». Cette fête est la plus importante de l'année, (*xamgijn tom bajar*) - littéralement « la plus grande fête ». Elle est l'objet d'importants enjeux sociaux et familiaux : elle célèbre la nouvelle année de sorte que l'année s'annonce et se place sous les « bons augures ».

Le Mois blanc est pris comme exemple de fête calendaire. Il est intéressant notamment parce qu'une nouvelle année commence²⁵⁵, et avec elle un nouveau cycle des saisons. Pour illustrer la catégorie des pratiques alimentaires de fête, nous nous fonderons donc en priorité sur l'analyse du rituel de la célébration du Mois blanc, fête emblématique parmi les rituels festifs mongols.

Nous mettrons cependant en parallèle aux rites de célébration du Mois blanc xalx, certains éléments du rituel de la célébration du mariage ordos, fournis par A. Mostaert (1968)²⁵⁶. Il ne s'agira pas, bien entendu, de reconstituer un mariage xalx auquel nous n'avons pas assisté, à partir de "bribes" du rituel de mariage ordos. Si nous pensons que des pratiques ordos ne peuvent pas être prises pour une référence de la tradition mongole xalx remontant au temps de l'empereur Gengis Khan, elles peuvent cependant en donner un aperçu. En fait, ces pratiques ordos relevées au début du siècle dernier peuvent contribuer à interroger la réalité mongole xalx de ce début du XXI^e siècle, qu'elles s'accordent entre elles ou au contraire qu'elles se contredisent. Ces éléments de compréhension du mariage permettront d'éclairer notre étude et donneront parfois des arguments à notre analyse du « Mois blanc ».

V] Les pratiques alimentaires du « Mois blanc »

Le « Mois blanc » (*cagaan sar*) se fête à la fin de l'hiver, après la série des « neufs grands froids » représentant neuf semaines de froid croissant, qui surviennent par série de trois semaines. La date exacte de célébration du Mois blanc est calculée chaque année par les lamas du temple Gandan de la capitale Ulaanbaatar. Le terme *sar* désigne le mois et la lune²⁵⁷. Les Mongols, pour associer la nouvelle année avec l'abondance, la prospérité et le bonheur, incarnés par les produits laitiers tirés du troupeau, congèlent des quantités de lait et de produits dérivés du lait, ce dès la fin de l'automne²⁵⁸. Le Mois blanc est une combinaison du

²⁵⁵ Un nouveau calendrier est établi par les lamas sur la base de calculs astrologiques.

²⁵⁶ A. Mostaert a notamment remarqué la capacité des Ordos à résister à l'emprise chinoise et à préserver d'anciennes coutumes mongoles.

²⁵⁷ Le même caractère en chinois.

²⁵⁸ Car ainsi que l'explique R. Hamayon (1978 : 219), le lien entre la dénomination de la fête et le lait est « évident pour tout Mongol ». En fait, l'adoption du calendrier chinois par l'empereur Kubilai Khan (1260-1294) a déplacé la fête du Mois blanc. L'auteur précise que l'année débutait « avant l'adoption

mois et de la lune, le mois blanc de la nouvelle année indiquée par la nouvelle lune²⁵⁹ et la consommation d'aliments « blancs ».

Tout est mis en œuvre, dans le cadre de la célébration du Mois blanc, pour se placer sous les « bons augures », pour « appeler » la prospérité et le bonheur. Si le choix porte sur des aliments blancs, fastes, nous mettrons en évidence que d'autres aliments et plats incarnent également la notion de « faste » et remplissent la même fonction d'« appel du bonheur ».

1) Une longue préparation à caractère festif

Si la fête du Mois blanc dure trois jours (cf. schéma calendaire annexe 6 p : 522), la préparation s'étend sur un long mois. Par préparation, nous entendons la préparation, la conservation et le stockage des aliments indispensables à la célébration de la fête, et les préparations qui ne peuvent être effectuées que la veille ou pendant la fête. Nous allons présenter les aliments et les plats dans l'ordre où les familles mongoles du campement d'hiver les ont préparés.

a) Des aliments blancs pour le « Mois blanc »

La fraîcheur des aliments blancs est inhérente à la fête. Ainsi, dès la fin de l'automne et avec les premiers froids, les familles d'éleveurs diminuent leur consommation, que nous qualifions d'immédiate, de lait et de produits laitiers frais : elles stockent ces derniers et en conservent en grande quantité en prévision de la fête du Mois blanc. La mère du lutteur, qui ne « voit » toujours pas sa future belle-fille, tant que son fils ne la lui aura pas présentée solennellement, reçoit de la part de la future belle-mère du lutteur du « beurre de *xajlmag* » et du « beurre blanc ». Nous sommes en plein milieu du mois de novembre et le Mois blanc est fixé à la fin du mois de février prochain. Le *xajlmag* est fait de peau crémeuse de lait (*öröm*) mélangée à la main à du « beurre jaune » (*šar tos*) fondu. Le « beurre blanc » (*cagaan tos*) est fait de farine tout juste grillée (*xuursan*), sans avoir roussi, dans le

du système chinois, à la jonction de l'été et de l'automne, à l'apparition des Pléiades dans le ciel ». La nouvelle année coïncidait donc, jadis, à la période de reprise de la lactation, au sens de prémices et d'abondance.

²⁵⁹ La nouvelle lune correspond à l'absence de lune, phase qui précède l'apparition du premier croissant de lune. Le cycle lunaire s'étend sur 29,5 jours ; il correspond à une rotation complète de la lune autour de la terre. Ce cycle fournit au bouddhisme lamaïque une échelle de temps, le mois, en décalage avec le calendrier républicain qui compte des mois de 30 et 31 jours. Il faut savoir qu'une année ne contient pas un nombre entier de cycles lunaires, ce qui implique un nouveau calcul chaque année, effectué par les astrologues du temple Gandan de la capitale.

fond de la marmite à laquelle on mêle du lait préalablement chauffé avec de la peau crémeuse de lait ; le mélange est alors additionné de fromage séché (*eezgi*) émietté et de sucre en poudre. La mère du lutteur est très honorée de cette offrande de nourriture blanche : le beurre de *xajmag* constitue le meilleur du « dessus » (*deež*), prémices offertes en toute occasion solennelle. Par ordre décroissant, viennent la peau crémeuse de lait, le « beurre jaune » et le « beurre blanc » dans les aliments blancs non-alcoolisés les plus honorifiques. Les beurres sont, dit la mère du lutteur, consommés sur l'index que l'on suce. La mère du lutteur conservera précieusement pour le Mois blanc les deux aliments blancs offerts, placés chacun dans un sac plastique, et elle les range dans l'entrepôt extérieur.

Chez la future belle-mère du lutteur, à partir de la seconde moitié de l'automne, les fromages séchés ovales ou ronds (*aaruu*) sont mis de côté pour les hommes, qui mèneront dans le grand froid les bêtes en pâture, et pour la célébration du Mois blanc. Les deux-tiers du lait sont prélevés de chaque traite matinale et vespérale pour constituer les provisions pour le Mois blanc. Une grande quantité de yaourt frais est mise à congeler dans un haut baril en bois. Tous les petits récipients en aluminium, qui servent ordinairement à pétrir la pâte de farine, sont utilisés comme récipients pour conserver du lait ²⁶⁰ et du « beurre jaune ». De la peau crémeuse de lait est également conservée : plusieurs grands disques repliés sont conservés, empilés sur un grand plat rond chinois en aluminium. Une feuille de journal recouvre la pile de peaux de crème de lait. Enfin, de la crème onctueuse prélevée de l'*öröm* est mise à congeler dans un petit *tünpen*.

Tous ces aliments blancs, une fois congelés, sont démoulés pour libérer les contenants et pouvoir les réutiliser. Pour les démouler, il faut placer quelques secondes le récipient au-dessus du fourneau et s'aider de la pointe cassée d'un couteau. Les produits congelés sont placés dans de grands sacs de toile de jute blancs, eux-mêmes rangés dans les entrepôts extérieurs.

Le soir, après la dernière traite, le lait est simplement versé dans des seaux. Ce n'est que le lendemain matin, pendant la traite matinale, que le lait de la veille est mis à bouillir pour être purifié. De transvasement en transvasement, des seaux aux *tünpen*, les produits laitiers sont fabriqués, puis des *tünpen* aux sacs de jute stockés.

²⁶⁰ Le lait a bouilli une première fois et a été filtré pour en ôter les impuretés ; il sera donc prêt à la consommation.

Pour le Mois blanc, « notre » grand-mère conserve également du « beurre jaune » et ou du « beurre blanc » dans la panse ou dans le caecum d'un boeuf - où ils sont conservés gelés en hiver. Vidées, les deux poches sont lavées et laissées à tremper dans de l'eau mêlée de lait, pendant deux ou trois jours. Elles sont ensuite essorées grossièrement à la main. La grand-mère noue alors une extrémité et souffle à l'intérieur des poches comme dans un ballon. Les poches se gonflent d'air, et l'extrémité laissant entrer l'air est alors fermée au moyen d'un fil noué. Une fois séchées en équilibre sur un fil, fixé entre les deux poteaux centraux de la yourte, les poches sont ouvertes à l'une des extrémités et sont remplies d'un produit laitier.

On conserve autant de produits nécessaires à chacune des familles du campement pour fêter, dignement et de manière « faste », le Mois blanc ; il en faudra en outre pour les foyers des centres urbains. Il s'agit donc de faire des provisions pour le campement et pour le reste de la famille des centres urbains. Chaque foyer composé d'un couple et de leurs enfants recevra des visiteurs pour célébrer le Mois blanc, tandis que les personnes célibataires, ou qui ne sont pas encore mariées, partent en général à la campagne pour célébrer le Mois blanc chez un couple marié de la famille.

La fabrication des produits laitiers occupe les familles d'éleveurs nomades tout l'hiver et, plus qu'elle ne scande, elle structure cette période de froid et d'isolement social saisonnier, d'instant à caractère festif. En effet, chacune des fabrications de produits laitiers est l'occasion d'en consommer un bol plein : dans chacune des cinq yourtes du campement, l'ambiance est alors à la fête. Les foyers du campement d'hiver consomment donc des nourritures de fête en petites quantités à intervalles plus ou moins réguliers. Un bol de prémices est à chaque fois destiné au portrait photographique des morts, et l'équivalent d'une petite cuiller est jeté au feu en prononçant des vœux de prospérité et de bonheur pour « bien passer l'hiver ».

b) La graisse animale liquide

Sous le lit ouest de chacune des cinq yourtes du campement d'hiver, se trouve un tub en zinc ou un plateau en bois remplis de graisse animale gelée. En prévision du repas du Mois blanc, la graisse des moutons ou des boeufs abattus a

été séparée des morceaux de viande dépecés et stockés dans les entrepôts extérieurs.

La graisse dure (*öõx*) est transformée en graisse liquide (*tos*), dès le début du mois de décembre. Cette graisse liquide servira à faire cuire les petits beignets consommés pendant la préparation des « gâteaux-semelle » du Mois blanc, qui eux-mêmes sont frits dans la graisse animale.

Les femmes du campement, une semaine durant, s'aident pour la fabrication de la graisse dans chacun des foyers. Le tub ou la marmite sont posés sur le fourneau. Avec une spatule en fer, les femmes brisent la graisse congelée qui se réchauffe sous la chaleur du feu du foyer. Quand la graisse dure commence à mollir, elles la malaxent des deux mains, et elles se facilitent ainsi le travail à venir. Quand la graisse devient tiède, le sang (*cus*) s'en dégage et tombe au fond du tub ou de la marmite. Le dégel de la graisse est désigné par l'expression *us bazaž avax*, littéralement « prendre l'eau dégelée ». Quand la graisse devient chaude, qu'elle commence à brûler un peu les mains, le tub ou la marmite sont retirés du fourneau et posé à terre. Chacune sur son tabouret, les femmes pressent des deux mains une boule de graisse pour en extraire tout le sang et l'eau (cf. photo n°26 annexe 9 p : 539). La boule est alors mise de côté, dans une marmite, installée entre temps sur un trépied. Deux cercles concentriques de cuisson ont alors été enlevés pour permettre une forte cuisson de la graisse purifiée de son sang. Le sang qui restera dans le tub ou dans la marmite est, selon les yourtes, jeté à l'extérieur au-delà du tas de cendres, soit mélangé à de vieux restes de nourriture et donné aux chiens.

Seules les femmes participent à l'opération de transformation de la graisse dure en graisse liquide. Les enfants n'y participent pas ; c'est un travail difficile, qui nécessite force et endurance. En effet, le pressage de la graisse dure en moyenne trois heures. La graisse dure purifiée est chauffée dans la marmite (cf. photo n°27 annexe 9 p : 539). La graisse dure « *öõx* » devient alors de la graisse liquide « *tos* », qui est filtrée pour la débarrasser de toutes les impuretés restantes (résidus ou petits caillots de sang, herbe ou autres). Le filtrage se fait au moyen de la grande-cuiller filtrante (*burguj*) dont le fond est percé de petits trous. Le verbe *burgujdax* désignant le filtrage signifie purifier, nettoyer (*ceverlex*) en séparant - du verbe séparer *xöndijlõx* - par des petits trous (*nüx, süv*). Le fond est parfois couvert d'un fin carré de tissu blanc, qui sert notamment à récupérer les impuretés filtrées. Avec une louche

(*uxar*), une des femmes verse dans la grande-cuiller filtrante la graisse qui a subi une première purification. Avec la louche, la femme fait pression sur la graisse liquide, qui retombe dans une marmite posée à terre au sud-est. Nous pouvons constater que la graisse impure est traitée dans la partie sud-ouest de la yourte, là où est placé le seau d'eau usée, tandis que la graisse entièrement purifiée – ayant subi la seconde et dernière purification - est récupérée dans la partie sud-est de la yourte, là où est placé le bidon d'eau propre destinée à la préparation culinaire²⁶¹.

Les restes de graisse brunâtre ou de graisse encore dure sont filtrés et reversés dans la marmite pour continuer de bouillir. Une fois toute la graisse liquide filtrée, cette fois avec la petite passoire (cf. photo n°28 annexe 9 p : 539), la marmite contenant la graisse purifiée est rangée dans l'entrepôt extérieur ; la graisse va se congeler et se conserver jusqu'à la préparation des gâteaux du Mois blanc. Cette graisse pure, de couleur blanche, est désignée par le terme *tos*, « huile », désignant également le « beurre jaune » (*šar tos*). Elle n'est pas assimilée au beurre jaune. La graisse animale transformée en huile sert à faire frire des gâteaux et des beignets. Le beurre jaune sert davantage à donner du goût et à ajouter du gras au thé au lait et aux bouillies de laitages et de riz.

En décembre, la mère du lutteur transforme de la graisse de chèvre en huile à frire. Celle-ci explique que quelle que soit la provenance de la graisse (chèvre ou mouton), ce qui compte c'est qu'elle permette de bien faire frire les gâteaux du Mois blanc. Lors de la séance de préparation de la graisse, le frère cadet du lutteur participe : assis au nord-ouest, il broie la graisse congelée de chèvre avec un hachoir à viande. Quand il est fatigué, son père le relaie. Le lutteur, quant à lui, allongé sur le lit, au nord-est, n'apporte pas d'aide. L'opération de transformation de la graisse dure impure, en graisse liquide pure, commence à quinze heures et se termine à deux heures du matin. La purification de la graisse se fait, comme à la campagne, en deux étapes : une première étape qui purifie grossièrement la graisse dure de son sang et de son eau ; une deuxième étape où la graisse liquide, passée dans la grande-cuiller filtrante, est totalement purifiée de son sang et de toute autre impureté. Avec la purification, la graisse devient une huile facile à stocker et prête à utiliser comme agent de cuisson.

²⁶¹ Nous rappelons que l'eau provient en hiver de la neige fondue puis filtrée.

c) Les gâteaux-semelle

Un matin du début du mois de janvier, les occupants d'une des yourtes du campement se lèvent avant le lever du soleil, à trois heures du matin, pour préparer les « gâteaux-semelle » du Mois blanc. Ce sont en fait des gâteaux en forme de semelle (*ul*), un ovale particulièrement allongé. Le centre est plat et orné de motifs particuliers. Le tour est formé d'un bourrelet entaillé au couteau. Les entailles servent à décorer et empêchent la déformation du gâteau à la cuisson, explique le père de famille. Les gâteaux du Mois blanc sont désignés par l'expression *xevijn boov* quand les familles font référence aux moules à motifs. Le terme *xev* désigne ici le moule du gâteau. L'expression *ulyn(ulny) boov*, littéralement « gâteaux-semelle », fait référence aux nombreux visiteurs qui viendront saluer les familles et rendre propice la nouvelle année. Tous les hommes sont à l'œuvre, les enfants sont excités, les femmes visiblement heureuses. La maîtresse de maison sert un bol de thé au lait accompagné de petits beignets, préparés et cuits la veille au soir, à toutes les personnes qui participent ou assistent à la préparation des gâteaux. Le bol de thé au lait vide, la maîtresse de maison le remplit de soupe. L'ambiance de fête de la préparation des gâteaux du Mois blanc tient à ce qu'elle s'accompagne de la préparation, cuisson et consommation d'aliments à caractère exceptionnel, festif - dont ces petits beignets. En fait, la veille au soir, la maîtresse de maison, aidée ou non d'une fille, a préparé trois cents petits beignets, ainsi que deux cents petits raviolis (*banš*) pour la soupe que le campement consomme le lendemain matin²⁶². Les petits beignets sont conservés dans des récipients en aluminium et les petits raviolis mis à congeler dans l'entrepôt extérieur sur une grande planche en bois.

Les petits beignets et la soupe de *banš* consommés à l'occasion de la préparation des gâteaux festifs

Les *boorcog* sont formés à partir de boudins de pâtes de farine, d'eau et de « beurre jaune » de deux centimètres de diamètre coupés tous les deux centimètres, tournés sur eux-mêmes et plongés quelques minutes dans la graisse bouillante de la marmite. Ces petits beignets sont notamment préparés et consommés à l'occasion

²⁶² Pour les petits raviolis de sa propre yourte, la future femme du lutteur a eu l'idée de mettre du piment dans la farce de viande et d'oignon – elle tient cette innovation d'une émission de télévision qu'elle a eu récemment l'occasion de voir lors d'un récent séjour chez son oncle maternel à la ville d'Öndörxaan. Le piment a été acheté lors de ce séjour et sa mère avait jugé cet achat inutile. Si sa mère est sceptique, elle semble cependant amusée d'une nouvelle recette.

de la préparation des gâteaux-semelle, dans l'huile animale fabriquées et conservée pour faire frire les gâteaux-semelle. Ils sont ôtés trois par trois de la marmite et placés dans un récipient en aluminium, au fond duquel est placé un tissu épais pour récupérer et retenir la graisse des beignets. La préparation des beignets suivants s'accompagne de la consommation de quelques beignets encore tièdes, trempés ou non dans un peu de thé au lait. Pendant cette journée, les membres des yourtes du campement qui se rendront visite en consommeront. Les trois quarts des beignets sont conservés dans la yourte, dans le meuble du sud-est jusqu'au lendemain. Le reste des beignets est conservé congelé dans des sacs de toile de jute dans les entrepôts extérieurs pour honorer un visiteur important.

La soupe de petits raviolis-bouillis (*banštaj šöl*), frais de la veille, contient, outre des petits raviolis de viande bouillis, des morceaux de chair de fémur de mouton, des morceaux de gras ajoutés et du millet. Les prémices (*deež*) de la soupe seront offertes au portrait du défunt mari sur l'autel domestique, dans un bol.

Le pétrissage de la pâte, le moulage et la cuisson des « gâteaux-semelle » par les hommes

La maîtresse de maison se lève donc à trois heures du matin et commence à « faire le thé ». Après que les prémices du thé au lait ont été offertes dans une petite coupelle au portrait du défunt mari, le thé au lait est versé dans des thermos. Le maître de maison et son fils, ou un père et un fils d'une yourte voisine quand la maîtresse de maison est veuve, s'installent par terre, au nord-ouest, après avoir ingéré un bol de thé au lait. Ce sont les hommes qui vont pétrir la pâte, pendant que la fille de la maîtresse de maison leur offrira la soupe, le thé au lait et les petits beignets.

Dans un seau, un père et son fils mélangent quatre bols de sucre en poudre à de l'eau chaude versée à la louche depuis la marmite placée sur le fourneau. Les hommes mettent de la farine dans un grand récipient en aluminium et dans un grand tub en zinc. Avec le rouleau à pâtisserie, le père mélange l'eau sucrée et la farine. Le fils ajoute des bols de « beurre jaune », fondu sur un coin du fourneau. De temps à autre, le père goûte la pâte recueillie dans un bol. Une fois la pâte formée, le fils se lave les mains et saisit la pâte de ses deux bras, manches remontées, et la dépose sur une grande planche en bois posée à même le sol. Il commence à travailler la

pâte : il exerce des pressions de ses poings fermés sur la masse de pâte, puis il pétrir la pâte. Il pétrir une partie, puis tourne le morceau de pâte et pétrir l'autre partie, et ainsi de suite jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Il se tient alors un genou relevé, l'autre au sol. Si les hommes ne pétrissent pas la pâte au quotidien, c'est que les quantités alors nécessaires sont minimales, expliquent les familles, et les femmes peuvent alors s'en charger. Par contre, pour la confection des gâteaux du Mois blanc, il faut faire une très grande quantité de pâte, c'est l'affaire donc des hommes, qui ont la peau des mains durcie par le travail du cuir, des bêtes et autres travaux extérieurs.

Les hommes et femmes du campement arrivent par vagues successives. Les hommes, après avoir bu un bol de thé au lait et un bol de soupe, se lavent les mains et s'installent au sol, devant une planche en bois pour pétrir des grosses portions de pâte. Tout le nord de la yourte est occupé par les hommes qui malaxent la pâte. Les plus vieux sont agenouillés au nord-est, les plus jeunes sont installés au nord-ouest. Ainsi, nous avons dans l'ordre, le père de famille de la deuxième yourte, le père de famille de la quatrième yourte à savoir le fils de « notre » grand-mère, le fils de la cinquième yourte aidé d'un ami²⁶³, le fils de la deuxième yourte et le fils de la quatrième yourte. Pour faire de la place, la table basse est posée sur un lit, au niveau de la tête. Au bout de deux heures, les quatre premiers hommes de la chaîne, en partant de l'ouest, pétrissent des morceaux plus petits de pâte. Les morceaux passent d'un jeune homme à l'autre. Bien pétris, les morceaux arrivent sous la forme de boules dans les mains du quatrième jeune homme qui façonne, à partir d'une boule, deux boudins de même taille. Le premier des deux hommes plus âgés, au nord-est, transforme chacun des boudins en grosses gouttes de même taille. Une fois les deux gouttes séparées, chaque goutte est lissée de sorte à obtenir deux boules uniformes roulées en boudins de même taille. Le dernier homme de la chaîne de travail s'occupe de mouler les gâteaux : le boudin de pâte est posé au centre du moule ovale en bois (*xev*), préalablement beurré avec du « beurre jaune » (*šar tos*). Le boudin est aplati de manière homogène sur l'ensemble du moule, en prenant soin d'appuyer ou « presser » (*darax*) la pâte au milieu pour que les motifs du moule soient bien imprimés à l'intérieur du gâteau-semelle (cf. les photos n°29 à 31 annexe

²⁶³ Tous deux sont venus trois semaines avant le Mois blanc pour remplacer la mère de famille, qui va partir en ville faire des courses pour le Nouvel an avec son fils aîné de Mörön.

9 p : 540). La pâte est suffisamment molle pour inscrire les motifs, mais suffisamment travaillée pour tenir une fois démoulée. Enfin, le bourrelet de la bordure du gâteau est soigneusement lissé. Il y a deux moules ovales sans rebord, l'un plus long que l'autre, et avec des motifs différents creusés dans le bois - l'un comporte trois fleurs séparées de deux croisillons, l'autre ne comporte que des croisillons. Les bourrelets sont entaillés pour empêcher que le gâteau ne se déforme à la cuisson. Parce que la nouvelle année 2001 sera, selon le calendrier bouddhique, l'année du serpent, un serpent est façonné avec la même pâte par un des hommes : un boudin plus long est enroulé sur lui-même pour former une boucle. Une langue fourchue est ajoutée au niveau de la tête, dessinée avec la pointe d'un couteau à l'une des extrémités de la boucle représentant la tête du serpent dont les yeux sont faits avec la pointe du couteau. Enfin, il confectionne un gâteau en forme de pomme de pin à quatre côtés (*samnaa*) à partir d'une petite boule de pâte. Les gâteaux-semelle, au fur et à mesure qu'ils sont démoulés, sont délicatement posés les uns sur les autres par les femmes. Pour cela, les lits de la yourte ont été couverts de feuilles de papier journal.

La yourte est éclairée par des bougies. L'ambiance est joyeuse, les femmes chantent, les enfants mangent des beignets et rient. La maîtresse de maison fait chauffer la graisse animale congelée dans une grande marmite. Sa fille prend soin d'entretenir le feu du foyer : pour la cuisson des gâteaux-semelle, la température de la graisse doit être maintenue élevée. Le premier gâteau-semelle, plongé et sorti de la graisse quand il est frit à point, est cassé en trois morceaux placés dans une assiette avec trois petits beignets. L'assiette de gâteaux est présentée sur l'autel devant le portrait photographique du défunt maître du foyer. La maîtresse de maison tourne le moulin à prières et murmure la récitation d'une prière bouddhiste. « Notre » grand-mère, veuve, refuse que le père de famille de la seconde yourte cuise les gâteaux-semelle de son foyer domestique. Elle commence alors à frire les gâteaux-semelle par lots de neuf. Pour cela, elle se tient devant l'ouverture du fourneau, au sud-est de la yourte. Les gâteaux-semelle, plongés doucement à la main dans la graisse en ébullition, frisent pendant quelques minutes. « Notre » grand-mère les retourne de temps en temps avec le tisonnier ou « crochet du feu » : dès qu'ils sont dorés, les gâteaux-semelle sont considérés bien cuits et sont alors ôtés de la marmite à l'aide de la pince ou des « ciseaux du feu ». Ils sont placés au-

dessus de la marmite, sur deux fines lattes en bois rapprochées. Une fois égouttés et refroidis, les gâteaux-semelle sont à nouveau placés sur les lits, couverts de papier journal qui va s'imbiber de l'excédent de graisse de cuisson. Les gâteaux-semelle empilés par cinq (chiffre faste) une fois complètement froids sont rangés dans des grands sacs de toile. Ils sont conservés congelés dans les entrepôts extérieurs jusqu'à la célébration du Mois blanc.

Dans la deuxième yourte du campement d'hiver, le fourneau étant trop petit et trop bas pour faire frire les gâteaux-semelle, la cheminée a été enlevée du fourneau rectangulaire en brique, et fixée sur un fourneau cylindrique en fer dont le foyer est plus grand. Le fourneau cylindrique est installé au sud-ouest de la yourte. C'est le père de famille qui s'est chargé de faire cuire les gâteaux-semelle. Debout au sud-ouest, il tenait dans une main les « ciseaux du feu », dans l'autre main une longue palette en bois fine, avec laquelle il plaçait les gâteaux dans la graisse en ébullition, les retournait et les en sortait pour les laisser égoutter sur deux lattes en bois posées sur la marmite (cf. photos n°32 et 33 annexe 9 p : 541).

Les hommes n'interviennent donc pas seulement dans le pétrissage de la pâte qui requiert de la force, mais aussi dans la cuisson des gâteaux festifs. Rappelons que le père du lutteur surveille parfois à l'ordinaire la cuisson des os, qui sont un plat certes quotidien, mais composé de morceaux hiérarchiques, dont les plus valorisés sont destinés aux hommes eux-mêmes.

Si la préparation des gâteaux du Mois blanc est l'occasion de consommer une soupe et des beignets particuliers, elle est aussi l'occasion de goûter les gâteaux du Mois blanc. Chacun des membres du campement consomme un ou trois gâteaux-semelle dans la yourte qui les prépare, et en rapporte un ou trois dans sa propre yourte pour une consommation ordinaire quasi-immédiate. Les gâteaux donneront une consistance au thé offert d'ordinaire aux membres du campement. Tout le campement prend plaisir à goûter aux spécialités du Mois blanc avant sa célébration, à perturber joyeusement, l'instant d'une journée, le déroulement d'une journée hivernale ordinaire. C'est également l'occasion de se remémorer les célébrations passées de Mois blanc.

d) Les courses pour la confection des gros raviolis-vapeur

Trois semaines à l'avance, chacune des cinq yourtes va préparer entre trois cents et mille gros raviolis qui seront cuits à la vapeur le premier jour du Mois blanc. La confection des gros raviolis-vapeur nécessite de se procurer au centre d'Öndörxaan une importante quantité de farine, soit un sac de 25 kg par yourte. Trois femmes partent en jeep faire des courses pour approvisionner chaque foyer en farine, ainsi qu'en riz, en sucre en poudre, en raisins secs, en oignons, en ail, en bonbons et en vodka mongole industrielle. Les femmes achèteront également des grandes bougies blanches, des briques de thé, de la lessive et du savon, des cadeaux pour les visiteurs du Mois blanc, de la soie pour la confection de nouveaux manteaux traditionnels. Pour cela, les familles ont besoin d'argent liquide, c'est-à-dire 20 000 ₮ par foyer pour les courses alimentaires – c'est donc sans compter la soie pour un nouveau *deel*, les nouvelles bottes traditionnelles mongoles et les petits cadeaux. La cinquième yourte ne possède pas suffisamment d'argent liquide. Elle décide donc, quelques heures avant le départ de la jeep pour Öndörxaan, d'abattre un mouton et deux chèvres pour vendre les peaux et les intestins sur le marché couvert de la rue principale. Quant à la viande rattachée à l'os du mouton entier, elle constituera le plat principal festif du Mois blanc de la cinquième yourte du campement. Après avoir été vidé, écorché, le mouton, dépecé en suivant ses articulations, sera mis à congeler dans un entrepôt extérieur. Les deux chèvres seront vendues entières sur le marché.

Abattage du mouton et des chèvres pour réunir l'argent des courses du Mois blanc

À dix-huit heures, tous les jeunes enfants du campement sont groupés au sud de la cinquième yourte du campement. Les jeunes hommes sont également présents et regardent leurs aînés abattre deux chèvres et un mouton²⁶⁴. Le jour commence à tomber ; les hommes se dépêchent, car les bêtes doivent être abattues avant le coucher du soleil pour ne pas attirer les esprits « affamés ». Les deux fils de la maîtresse de la cinquième yourte, aidés d'un ami du cadet, procèdent à l'abattage : pendant que le fils cadet et son ami tiennent l'animal debout, le fils aîné donne un

²⁶⁴ Je suis la seule femme à y assister, pour l'unique raison que mon travail anthropologique intéresse les pratiques alimentaires. Ce travail est perçu, par les plus âgés, comme une "sauvegarde" des coutumes mongoles traditionnelles. Les familles du campement pensent que ce témoignage sera utile aux futures générations de la capitale Ulaanbaatar, qui oublie la culture mongole.

coup de marteau entre les deux yeux d'une chèvre. L'animal tombe à terre. Les trois bêtes à terre, chaque homme se place au-dessus d'une des bêtes, lui découpe la peau du ventre et lui rompt l'aorte. La peau est ensuite ôtée soigneusement avec la lame du couteau. La peau du dos reste intacte pour constituer une belle pièce à vendre. Une fois la peau retirée, le sang dont les hommes ont pris soin qu'il ne s'écoule pas, est délicatement versé par deux femmes dans des récipients en aluminium. Les femmes transportent les récipients de sang dans la cinquième yourte.

La femme du fils aîné de la cinquième yourte, la mère de famille de la deuxième yourte et la belle-soeur de la future femme du lutteur (fille du couple de la cinquième yourte) sont accroupies ou debout au sud et au sud-ouest de la yourte, en deçà du fourneau. Elles réceptionnent les récipients et rapidement deux autres femmes apportent dans d'autres récipients les cœurs, poumons et intestins des trois bêtes abattues. Les parties internes de chaque bête sont placées dans trois panses pour ne pas mélanger les trois bêtes. Le sang et la matière fécale seront réservés dans deux récipients à part. La matière fécale sera jetée au loin, tandis que le sang servira à réchauffer les vieux restes de nourritures destinés aux chiens du campement. Un troisième récipient recueille les parties qui ne seront pas vendues sur le marché, tels que les pieds coupés ou les cornes des deux chèvres. Pendant que les femmes nettoient les viscères (*gedes*), les hommes achèvent de dépouiller les bêtes et procèdent au dépeçage, en commençant par leur couper la tête.

Sous la yourte, les femmes font d'abord le tri : elles rassemblent des organes de la cavité thoracique - cœur, poumon - dans un récipient, et placent certains organes de la cavité abdominale - foie, reins - dans un autre récipient²⁶⁵. Le côlon est vidé, lavé à l'eau chaude, ainsi que l'intestin grêle. L'un est enroulé sur la longueur de l'avant-bras gauche, entre le coude et la main, au fur et à mesure qu'il est vidé de l'herbe digérée, par pression de deux doigts de la main droite. L'autre est vidé à la main ou au hachoir des crottes qu'il contient ; l'opération demande plus d'attention pour ne pas fendre l'intestin grêle qui servira à cuire les saucisses d'abats (*cuvdaj*).

²⁶⁵ Pendant tout ce temps, je prends énergiquement des notes. La nuit tombant, les hommes sont venus installer un phare de la voiture dans la yourte pour que les femmes puissent poursuivre correctement leur travail. Le phare a été dévissé et fixé sous une perche du toit au niveau de la porte d'entrée. L'éclairage à la bougie ne suffisait plus. L'installation du phare me permet de prendre des photos, qui sont réussies malgré la fumée qui s'échappe des récipients, du fait de la différence de température entre les abats chauds et l'air frais qui pénètre dans la yourte.

Les femmes vont ainsi chacune effectuer les mêmes opérations de nettoyage, et elles sont pressées par le temps qu'il reste avant le départ de la jeep. Chaque partie est rangée dans une panse, qui a été au préalable lavée à l'eau chaude et dont la paroi rugueuse a été raclée au couteau. Les femmes ne savent plus identifier les bêtes ; elles confondent désormais les chèvres et le mouton. Les acheteurs emporteront certainement un foie de mouton et un cœur de chèvre. Elles n'en diront rien aux hommes qui finissent le dépeçage. Les femmes referment les trois panses et les apportent chacune dans un récipient aux femmes qui se préparent pour le départ.

Le lendemain matin, toutes les courses faites au marché couvert d'Öndörxaan seront déposées chez l'oncle maternel cadet de la future femme du lutteur. Cette dernière achète tous les aliments nécessaires aux trois premières yourtes du campement ; la maîtresse de la cinquième yourte se charge de l'approvisionnement de sa propre yourte et de la yourte de son gendre. Les cadeaux qui seront offerts aux visiteurs de la nouvelle année sont achetés en dernier - slips, tricot de corps chauds, chaussettes, gants, bonnets, ceintures de soie, tabac pour les hommes ; foulard, soie, gants, maillots, parfums, maquillage pour les femmes. Les maîtresses du campement ont déjà de nombreux petits jouets pour les jeunes enfants - ils sont rangés au fond du coffre de l'autel familial.

Des gros raviolis-vapeur gras et beaux pour un Mois blanc « faste »

De retour au campement, la future femme du lutteur distribue les sacs de farine²⁶⁶ : chaque yourte va pouvoir confectionner ses gros raviolis-vapeur. Au moins un membre de chaque foyer doit aider à préparer les gros raviolis des autres yourtes. Et, lorsqu'un membre du campement pénètre dans une yourte qui prépare les raviolis ou d'autres plats du Mois blanc, il est tenu d'apporter une aide ne serait-ce que "symbolique" : il doit avant de boire le thé précédant sa sortie de la yourte toucher au travail en cours d'exécution, notamment façonner un *buuz*.

La future femme du lutteur souhaite que la moitié des gros raviolis-vapeur contienne une viande épicée, mais, enceinte, le piment lui ferait augmenter sa tension. Les *buuz* du Mois blanc renferment, outre de la chair fraîche de fémur de mouton et de

²⁶⁶ Les courses effectuées sont toujours distribuées après le lever ou avant le coucher du soleil pour ne pas attirer les esprits « affamés » qui errent la nuit sur le campement.

l'oignon hachés menu, des morceaux de gras de queue de mouton. Les *buuz* façonnés sont de différentes formes, en lune ou en fleur. Ils doivent être gros et beau. La pâte doit être épaisse pour bien retenir le jus gras de la viande et du gras de la queue, autrement dit aucun ravioli du Mois blanc ne doit se percer à la cuisson sous peine d'une perte de bonheur. Un gros ravioli-vapeur est de qualité dès lors qu'il renferme beaucoup de jus (*šүүs*), sous entendu gras. Au fur et à mesure qu'ils sont façonnés, les gros raviolis-vapeur sont posés sur une planche en bois, parfaitement alignés. Lorsqu'une planche est entièrement couverte, la maîtresse de maison sort la ranger dans l'entrepôt extérieur. Les gros raviolis-vapeur doivent être préparés aussitôt pour être rapidement mis à congeler de manière à préserver la fraîcheur de la farce.

Pour chaque yourte, un *buuz* doit renfermer une pièce de monnaie. Ce *buuz* dit « *buuz* de la chance » (*azyn buuz*) est mêlé aux autres *buuz* au moment de la cuisson. Il représente la chance, le bonheur et la prospérité. La personne qui le recevra par hasard aura, pense-t-on, une année heureuse et riche.

2) Le jour du grand ménage et la consommation d'une bouillie blanche

[1^{er} jour du Mois blanc]

Si la semaine précédant la fête du Mois blanc est consacrée à la confection des manteaux traditionnels et au nettoyage des éléments du mobilier de la yourte qui mettent du temps à sécher, couture et nettoyage doivent se terminer à la fin du premier jour de la fête du Mois blanc.

a) La confection des manteaux neufs

Les maîtresses de maison occupent leur journée à coudre un ou plusieurs manteaux traditionnels neufs. Ceux-ci sont taillés dans une soie neuve dont les motifs, la couleur et la qualité ont été choisis avec beaucoup d'attention. Ces manteaux traditionnels seront offerts et seront portés pendant les trois jours de fête du Mois blanc. Les manteaux doivent être neufs, parce qu'en les portant on marque l'ouverture de la nouvelle année. Les manteaux doivent également être beaux, parce qu'ils consacrent la prospérité et le bonheur de la nouvelle année. Le tissu des bordures est soigneusement choisi et cousu. Les boutons de manchette sont de préférence des boutons traditionnels, faits à la main à partir d'un tissu de bordure. Si les boutons sont achetés sur le marché, ils sont alors choisis argentés ou dorés. Les

manteaux cousus pour le Mois blanc sont doublés d'une fine ouate de coton. Les manteaux neufs des adultes ont généralement été confectionnés à l'avance, pendant l'hiver. Pendant cette dernière semaine de préparatifs, ce ne sont pas moins de treize *deel* neufs destinés à des petits-enfants qui ont été cousus²⁶⁷. Le manteau et le chapeau, traditionnels, neufs, propres et beaux, rendront propice la nouvelle année que l'on célèbre en les portant, explique-t-on.

Pour coudre, les femmes s'installent au nord de la yourte. Elles peuvent s'asseoir par terre les jambes grand écartées, ou sur un tabouret.

b) Le grand nettoyage de la yourte

Pendant une semaine, la yourte est nettoyée de fond en comble en prévision de la fête du Mois blanc. Les couvertures, les tapis, tous les tissus épais et les feutres d'isolation de la yourte sont lessivés et lavés à grandes eaux. Le premier jour du Mois blanc est réservé, en partie, au ménage interne et externe de la yourte, de ses ustensiles, de ses objets, de son mobilier, de sa charpente. La fête du Mois blanc se déroule sur trois jours et le premier jour est « le jour [de] battre la poussière » (*toos gövöx ödör*). Si le ménage commence finalement une semaine avant le Mois blanc, il doit en grande partie être effectué et terminé le premier jour du Mois blanc.

Le 22 février 2001 est le premier jour des trois jours de fête du Mois blanc. Au petit matin, une fille de la yourte se lève et fait fondre dans la marmite les blocs de glace (*mös*) apportés au début de l'hiver par le lutteur, pour faire cuire les aliments de la fête du Mois blanc dans une eau « propre », sous-entendu une eau plus propre que celle qui provient de la neige fondue. Cette eau sera donc exclusivement réservée à la cuisson des aliments. La fille fait donc le thé au lait du matin avec cette eau « propre » pendant que la maîtresse de maison traite les vaches et rapporte des

²⁶⁷ Mon propre *deel* doublé de laine d'agneau a été confectionné dès la fin de l'automne par la mère du lutteur. Les parents du lutteur étaient si fiers que je ressemble à une mongole que pendant trois jours, ils m'ont littéralement fait défiler vêtue mon nouvel appareil traditionnel dans toutes les rues, dans tous les lieux publics importants. Mes bottes mongoles étaient encore rigides, mon manteau me serrait à la taille (la ceinture était trop serrée, et elle devait l'être), mon chapeau me tenait chaud. Je devais me tenir comme une "vraie" femme mongole, un pied joint à l'autre le talon relevé du sol, les mains jointes sous mes manches sous ma poitrine. Je n'ai jamais pu porter ce manteau sur le campement, car « ma » grand-mère le trouvait bien trop beau et craignait que je ne l'abîme et ne le salisse. Et au Mois blanc, il faisait déjà bien trop chaud pour que je le porte. En France, il a été mangé par les mites.

bouses de vache très sèches. Une femme de la yourte fait l'aspersion matinale de thé au lait, sans oublier la coupelle d'offrande du défunt. Toutes les jeunes filles sont alors à califourchon sur les toits des yourtes pour rendre le tissu qui recouvre le feutre blanc comme neuf.

Chaque foyer du campement boit rapidement le thé au lait du matin accompagné de quelques petits beignets, qui décongèlent dans le thé chaud. Dans les foyers, les tâches de nettoyage sont réparties. Il faut balayer le plancher en bois et enlever tout ce qui repose sous et sur les lits pour le poser provisoirement à l'extérieur²⁶⁸, détacher les tissus qui recouvrent les murs de treillis de la yourte. Il faut également enlever les tapis, qui sont pliés et entassés sur les planches des lits en guise de matelas, les poser sur le fil pour étendre le linge à l'arrière de la yourte, et les battre pour en extraire toute la poussière. La yourte est comme nue et vidée du superflu ; seul le mobilier lourd reste en place, ainsi que les cartons des courses alimentaires du Mois blanc posés sur le sommier d'un lit. Il faut laver le treillis mural avec de l'eau chaude mêlée de lessive et de savon, et nettoyer et essuyer les perches du toit. L'ouverture supérieure est ensuite lavée soigneusement avec une eau chaude neuve. Enfin, il faut procéder au nettoyage de l'espace extérieur de la yourte : pierres, brindilles, bouses séchées sont placées dans un tub placé en avant du tub en zinc des cendres du foyer domestique. Ensuite, il faut battre avec un balai la toile blanche épaisse imperméable qui recouvre le feutre du mur extérieur de la yourte. Pour finir, un sac de plastique blanc est placé entre le feutre qui ferme une partie du toit de la yourte et l'armature du toit pour masquer le feutre de l'ouverture supérieure gris-noir ; pour le Mois blanc, il doit être blanc, propre ou blanchi de quelque manière que ce soit.

c) La consommation d'une bouillie blanche de consécration du ménage, du propre, du neuf

Après avoir lessivé tous les meubles de la yourte, les femmes du foyer boivent un bol de lait tout en préparant une bouillie (*cagaa*) sucrée de riz cuit dans du yaourt. Des bols de bouillie s'offrent chaque fois qu'un membre du campement visite une maîtresse d'un foyer. La préparation et la consommation de cette bouillie blanche

²⁶⁸ Au sud-ouest de la yourte.

marquent la consécration du ménage effectué, qui revient selon la future femme du lutteur à « rendre blanche » la yourte.

Le repas terminé, les maîtresse de maison se penchent sur leur ouvrage de couture qu'elles doivent à tout prix finir aujourd'hui avant la tombée de la nuit. Les filles ôtent les pans de moquette qui recouvrent le sol, balayent et lessivent le plancher de la yourte, pour installer des nouveaux tapis. Pour finir la journée du grand ménage, les femmes procèdent au nettoyage minutieux des objets rituels, le portrait photographique du défunt et les images de divinités, ainsi que des ustensiles de la yourte. Le torchon est trempé dans l'eau chaude savonneuse pour ôter le gras accumulé pendant l'année sur les objets et ustensiles. Ces derniers doivent paraître neufs. Vers le milieu de l'après-midi, la yourte est rangée ; tout doit être en ordre avant la tombée de la nuit.

Les femmes vont alors chercher de la neige « propre ». Cette neige servira à effectuer leur toilette. La célébration de la nouvelle année oblige chacun des membres des familles à se laver le corps et les cheveux, et à porter des vêtements neufs ; le *deel* est neuf, et si les vêtements portés sous le *deel* sont généralement des vêtements ordinaires, ils ont été lavés la veille. « Notre » grand-mère refuse de se laver, et sa fille craint que cela porte malheur à leur foyer et à leur troupeau et que la nouvelle année se place sous de mauvais augures. Finalement la maîtresse de la seconde yourte parvient à laver la tête de « notre » grand-mère, qui ne se lavera pas le reste du corps.

La yourte et les corps sont blanchis à l'extérieur (ménage/bain) et à l'intérieur (ménage/bouillie blanche). Le campement est prêt à célébrer le Mois blanc.

Nous avons là, à travers des pratiques de lavage, de couture et de cuisine une présentation des actions qui appartiennent en propre au monde féminin. Dans le même ordre d'idée, Y. Verdier, à partir des façons de dire et de faire des femmes de Minot (1979), met en évidence trois types de femmes, auxquels sont corrélés trois fonctions, trois techniques et trois moments de la vie. Ainsi, l'auteur dresse les portraits de la laveuse, de la couturière et de la cuisinière. Et tout comme les hommes sont en Mongolie exceptionnellement chargés de pétrir la pâte des gâteaux-

semelle du Mois blanc, il revient périodiquement aux hommes de Minot de descendre au saloir pour saler le lard du cochon tué deux fois l'an, consommé quotidiennement. En fait, si les hommes « font le saloir » et que les femmes « font la cuisson », les menstrues, qui feraient « tourner le lard », écartent les femmes du saloir. Si dans le discours des familles mongoles observées, seule la force masculine semble expliquer l'écartement des femmes du pétrissage périodique de la pâte des gâteaux-semelle, quelques enjeux se jouent nous semble-t-il. En effet, les gâteaux-semelle représentent les visiteurs de la nouvelle année et les familles (hôtes) appellent à leur grand nombre pour faire venir à elles le bonheur. Si les maîtresses de maison ont formé et fait cuire les petits beignets, nous pensons que c'est parce qu'ils n'ont aucun poids sur le gain de bonheur souhaité. Par contre, si les hommes pétrissent la pâte des gâteaux-semelle, les moulent et les font cuire, c'est parce que ces gâteaux sont festifs et parce qu'ils contiennent en eux tout l'espoir et le pouvoir de faire venir à soi des visiteurs, et donc de faire venir à soi du bonheur. En outre, les hommes qui font les gâteaux-semelle consomment les gâteaux offerts à l'occasion de la préparation de ceux-ci.

Dans l'ouvrage de L. Caillet sur les fêtes et rites des quatre saisons au Japon (2000 [1980] : 72), il apparaît que la préparation des aliments constituant des offrandes faites au dieu du nouvel an est bien souvent confiée aux hommes. L'auteur ajoute que les femmes sont interdites de préparation, parce qu'elles sont considérées comme impures. Les aliments sont choisis pour leur caractère faste, associé à un grand nombre d'aliments, et de fait ils ne peuvent pas être préparés par les femmes. Nous ne sommes pas en mesure d'expliquer pourquoi effectivement les femmes sont, en Mongolie, écartées du pétrissage et du moulage des gâteaux du Mois blanc, eux aussi à caractère faste de par leur grand nombre, parce que les discours ne le permettent pas de manière satisfaisante pour l'anthropologue. Mais il est intéressant de constater que pour le Mois blanc, les hommes « font le pétrissage » et « font les gâteaux » et que les femmes « font la cuisson » des gâteaux. Nous ne pensons cependant pas que les femmes sont écartées de la préparation des gâteaux-semelle, parce qu'elles sont ou seraient impures ; d'ailleurs, nous avons vu que « notre » grand-mère a insisté pour faire cuire les gâteaux-semelle de son foyer. Nous pensons que le bonheur des foyers est le seul enjeu, et qu'il relève des visites reçues ; or, au quotidien, nous avons constaté que ce sont

généralement les hommes qui effectuent des visites pendant que les maîtresses reçoivent des visiteurs. Sans doute alors faut-il comprendre que les hommes visiteurs appellent les hommes à visiter les yourtes pour la célébration du Mois blanc.

3) Le jour qui ferme l'année. Les « nourritures fermées »

[2^{ème} jour du Mois blanc]

a) La décoration de la yourte

Le 23 février est le deuxième jour de fête du Mois blanc. Le matin, après un rapide ménage de l'ensemble de la yourte, ménage plus conséquent que le ménage ordinaire mais moins important que le grand ménage de la veille, la maîtresse de maison fait le nouveau feu (*šine gal asaax*), littéralement elle « allume le nouveau feu ». Elle ravive les braises de la veille au soir, sort les cendres du foyer domestique, et prépare le thé au lait du matin. Pendant ce temps, les femmes et enfants ramassent les bouses séchées et nettoient l'espace extérieur environnant la yourte. Une grande quantité de thé au lait est préparée, dont une partie est stockée dans des thermos chinois. Les maîtresses « font le *deež* » (*deež xij-*) sur le seuil de la yourte et les veuves n'oublient pas au préalable d'honorer leur défunt mari des prémices du nouveau thé au lait. Le repas du matin consommé, la maîtresse de maison se charge, en ce deuxième jour du Mois blanc, de décorer la yourte : les tissus de décoration des murs de treillis de l'intérieur de la yourte sont attachés aux têtes du treillis, les lits sont recouverts de belles couvertures aux couleurs vives ou de tissus blancs, habituellement rangés dans le coffre familial de l'autel. Les coussins sont parés de beaux carrés de tissu, les manteaux traditionnels et affaires personnelles qui reposent ordinairement sur le lit sont pliés au carré et couverts d'un tissu blanc brodé d'animaux et de fleurs aux couleurs vives ou de motifs mongols symboliques - ces tissus très prisés sont importés de Chine. Des banderoles, à franges ou sans franges, faites dans les mêmes tissus blancs brodés, sont attachées aux pieds des lits et aux perches du toit au niveau des lits. Une ficelle blanche est également tendue entre les montants en fer, à l'avant et l'arrière des lits. Sur la ficelle du lit ou du meuble situé au nord de la yourte sont suspendus deux pans de tissu blanc sur lesquels est brodé un poussin jaune portant des accessoires multicolores. Ces pans de tissu empêcheront le soleil de se refléter dans le miroir de l'autel domestique et ou des divinités. Sur ce lit, au *xojmor*, les couvertures et habits ordinaires sont rangés dans de grandes housses d'oreiller du même tissu blanc

immaculé et vivement décoré. Les deux gros oreillers sont posés l'un sur l'autre au centre du lit. Ils sont surmontés de l'oreiller ordinaire de la future femme du lutteur. Le lit du nord de la yourte doit être particulièrement bien rangé et beau. Il est associé à l'autel. Il représente la partie honorifique de la yourte et en ce jour faste et festif, il doit honorer les visiteurs et les divinités, selon les explications de la future femme du lutteur. La boîte de la machine à coudre est recouverte d'un tissu rose vif, la table du nord-est est recouverte d'une nouvelle toile cirée. Le lino ordinaire blanc collé sur la table basse en bois est lessivé jusqu'à ce qu'il soit d'un blanc immaculé. La table basse est placée devant l'autel des divinités, au niveau du poteau central ouest dans la yourte de « notre » grand-mère. Dans cette même yourte, on place deux petits tabourets pour soutenir une mallette recouverte d'une feuille de papier journal, qui servira de table basse. Une pendule est accrochée au treillis nord de la yourte. Les plus beaux bols en porcelaine et en bois sont sortis du coffre du meuble de l'autel et sont mis en évidence sur le meuble de cuisine. Ils seront lavés à l'eau chaude et essuyés à plusieurs reprises.

b) La cuisson du plat de viande principal ou *šüüs*

Pendant ce temps, la maîtresse de maison s'occupe de cuire le plat principal de viande. Elle va donc chercher à l'entrepôt extérieur les morceaux de viande qui composent le *šüüs* du Mois blanc. Nous verrons alors que la composition du *šüüs* varie plus ou moins d'une yourte à l'autre.

Le *šüüs* ou mouton entier d'antan

Selon A. Mostaert (1968), chez les Ordos, pour honorer un visiteur, un hôte présentait un mouton entier bouilli appelé « *šüüs* ». Ce mouton était dépecé (*šüüsle-*), bouilli²⁶⁹ et disposé dans l'ordre usuel des différentes parts spécifiques, chacune rattachée à un os, avant de le « poser » (*tavix*) sur une table pour le présenter aux visiteurs. La tête du mouton, considérée comme la « meilleure » part de viande avec os, était offerte aux convives (*šüüs deežlež tavix*). La peau du front (*tojl*), adhérant encore à l'os, était tailladée en petits losanges pour être jetée à l'extérieur de la yourte en offrande au ciel. Un morceau des différentes parties du *šüüs* - donc des

²⁶⁹ Le *šüüs* était bouilli à point (*ötgöröx*) dans la marmite : ni trop pour ne pas se transformer en bouillie, ni pas assez, puisqu'il devait être de couleur brune ou grise (la viande ne devait plus être crue à l'intérieur) et garder le jus et le gras. Réduite en bouillie (*nulgaax*), la viande était considérée comme trop cuite, et de ce fait pourrie (*ilzirex ?*), gâtée (*ulburax*).

prémices (*deež*) - était ensuite offert au ciel. Celui qui avait fait l'offrande criait « les prémices ont été offertes ! » (*deež örgövöö !*). Les hôtes restés à l'intérieur répondaient « que la force se présente ! » (*xüč barivaa !*) ou « abondance ! » (*delgeree !*)²⁷⁰. Les convives étaient alors invités à manger un petit morceau de *toj* et à goûter (*amsax*) leur part du *šüüs*. Quand un hôte présentait un *šüüs* à des convives, un *bulgamdus/bulgadus* était rendu au maître de maison, c'est-à-dire la viande qui constitue chacun des deux côtés de la culotte (*uuc*) et les épaules (*xaa*). La culotte, les épaules et les quatre paires de côtes longues²⁷¹ constituaient la part réservée aux gens de la maison (*ger xuv'*).

Après sa cuisson, l'animal devait être présenté sous la forme d'un *šüüs*, c'est-à-dire qu'il était disposé sur un grand plat en bois (*tevš* ou *zaamal*) dans l'ordre usuel des différentes parties d'un mouton, de la manière suivante : à "l'avant" du plat les deux épaules [omoplates] et les quatre paires de côtes longues [côtes hautes]; sur "l'arrière" du plat les deux cuisses [fémur] ; sur ces pièces, la partie postérieure du dos [bas du dos] avec la queue et les six paires de côtes courtes, et au-dessus la tête et la partie antérieure du dos [haut du dos]. Le *šüüs* était donc généralement partagé en sept parties²⁷² :

1-	la tête	(<i>tolgoj</i>)
2-	la partie antérieure du dos	(<i>seer</i>)
3 et 4-	les 2 épaules et les 4 côtes longues de chaque côté	(<i>xaa</i>) (<i>öndör xavirga</i>)
5 et 6-	les 2 cuisses	(<i>gujaa</i>)
7-	la partie postérieure du dos avec la queue et les 6 côtes courtes	(<i>uuc</i>) (<i>süül</i>),(<i>bogino</i>)

Le cou (*xüzüü*), les sept paires de côtes les plus proches du cou (*doloon bogino*) et les extrémités des pattes (*šijr*) ne faisaient pas partie du *šüüs*. Il faut préciser que A. Mostaert ne dénomme pas systématiquement les parties de viande cuisinées selon

²⁷⁰ Selon A. Mostaert, le terme *delger* désigne ce qui est abondant et ce qui se répand.

²⁷¹ Selon notre terminologie, qui est celle des familles observées, le sacrum, les omoplates, les côtes hautes.

²⁷² Un *šüüs* peut ne comprendre que la tête, le haut du dos, le sacrum, une omoplate et un fémur du mouton. Il constitue alors une moitié de *šüüs* (*örööldös šüüs*).

le nom de l'os auquel elles sont rattachées. Nous gardons ici les termes de dénomination de l'auteur, que nous modifierons quand nous présenterons le *šüüs* du Mois blanc tel qu'il fut observé sur notre terrain.

Si le *šüüs* constituait l'offrande pour honorer un convive, il était également présenté à l'occasion du repas des noces ou de tout autre banquet d'importance. Il semble qu'un *šüüs* servait également à célébrer une naissance ou un mariage chez d'autres peuples.

Selon S. P. Baldaev (1975), chez les Bouriates d'Irkutsk, un *šüüs* était présenté à l'occasion d'une fête pré-nuptiale - fête virginale pratiquée au milieu du XIXe siècle -, la *zemehen*, de *zem* (*gem*, « défaut, faute, tort ») qui signifie « délit ; remontrance, blâme ». Selon Rintchen, ce terme vient du terme mongol ancien *zemesün*, « régal, régalade », de *zemekü*, « désirer manger ». Le terme *zemhen* désigne le don, l'offrande lors de l'abattage d'un mouton. Pour cette fête, une brebis était abattue et le grand ménage était fait dans la yourte. Le boudin était préparé et la viande était bouillie. Après une purification par fumigation de végétal et des aspersion d'alcool de lait, le festin était distribué selon les sexes, les jeunes gens étant tous du même âge. La femme à épouser parmi l'assemblée était celle qui calmait les pleurs d'un nourrisson fictif emmailloté dans une peau de mouton, allant de pair avec des capacités à apporter le bonheur et la prospérité dans un foyer.

Un sternum de bœuf pour un frère cadet urbain marié

Si, pour respecter la tradition, il est préférable de faire cuire un mouton entier, les familles peuvent toutefois se contenter de certains morceaux de bœuf. Ainsi, dès que le soleil se lève, « notre » grand-mère prépare, dans la grande marmite, un sternum de bœuf (*övcüü*)²⁷³ pour son frère cadet qui recevra, aux côtés de sa femme à Öndörxaan, des visiteurs pour le Mois blanc²⁷⁴ (cf. photo n°35 annexe 9 p : 542). Avec le sternum, « notre » grand-mère fait bouillir deux tibia-péronés, avec leur astragale, ainsi que le haut du dos, le bas du dos et deux côtes²⁷⁵. La viande de bœuf bout pendant six heures. Le sternum débordant de la marmite, « notre » grand-mère le retourne régulièrement pour qu'il cuise de manière homogène, puis elle finit

²⁷³ Bœuf abattu à l'automne en prévision du Mois blanc.

²⁷⁴ Le frère aîné n'a pas de femme ni d'enfant et visitera son frère à Öndörxaan, où il réside également, puis ses sœurs au campement d'hiver.

²⁷⁵ Les paires de côtes hautes et les paires de côtes basses n'étant, à notre connaissance, jamais présentées séparément, nous supposons que ce sont les deux paires de côtes flottantes.

par séparer en plusieurs morceaux le sternum²⁷⁶. La viande bien bouillie, grise-brune à l'intérieur, est ôtée de la marmite avec l'aide du fils de la deuxième yourte. Le sternum est déposé dans un grand plat en bois (*tevš*) sur la table basse placée au nord-ouest de la yourte, contre le meuble de l'autel familial. Le *šүүс* est déposé devant l'autel domestique (*övcүү tavix*), en attendant d'être transporté à Öndörxaan : le sternum, pièce maîtresse grasse, repose sur « le dessus » du plat de viande. Nous devons préciser que le plat porte le nom d'*övcүү*, quand on précise que le plat de viande festif provient d'un bœuf, tandis qu'il porte le nom générique du plat de viande de la fête du Mois blanc *šүүс*, qui traditionnellement est un mouton, entier ou non.

Sous le sternum, sont déposés à "l'avant" du plat (face à l'autel, au nord-ouest de la yourte)²⁷⁷ le haut du dos, à "l'arrière" du plat (du côté nord-est de la yourte) le bas du dos ; un tibia-péroné, avec son astragale, sont placés sur le bas du dos - la tête de l'os dirigée vers le nord. Enfin, les deux côtes « de l'orphelin » sont posées du côté du plateau orienté vers le sud, sur l'une des parties découpées du sternum, elle-même déposée à gauche et à droite du morceau constituant le gros du sternum.

Le déjeuner d'os et de disque entier de pâte

Le midi-même, « notre » grand-mère et sa fille consomment les os qui ont bouilli avec les parts du "*šүүс*" du cadet urbain de « notre » grand-mère, mais qui n'en feront pas partie : quatre paires de « côtes longues »²⁷⁸ et le deuxième tibia-péroné, avec son astragale. Ces parties de viande avec os sont accompagnées d'un disque de pâte entier, qui cuit quinze minutes pour être juste ferme. Pendant ce temps, le *šүүс* de « notre » grand-mère est mis à cuire dans la marmite jusqu'à la traite du soir.

Les os cuits sont ôtés de la marmite et déposés dans un grand plat creux par la future femme du lutteur. Le disque de pâte entier, de quarante centimètres de

²⁷⁶ Les trois morceaux séparés du morceau principal sont le "bas" du sternum (*coroj*), les côtés gras, et la pointe en "haut" du sternum (*xošnogo*).

²⁷⁷ Si nous découpons le plat suivant les axes d'orientation de la yourte, il se compose, comme l'espace domestique, de quatre parties, le nord honorifique, le sud, l'est dévalorisé et l'ouest. En fonction de l'orientation de la table basse par rapport à l'emplacement de l'autel dans la yourte (au nord ou au nord-ouest), les quatre parties du plateau suivent une rotation de 45 à 90°. Par commodité, nous choisissons de nommer les parties du plat comme étant l'avant (devant l'autel), l'arrière (opposé à l'autel), le haut (côté qui donne sur le fond de la yourte, le nord) et le bas (côté qui donne sur l'entrée de la yourte, le sud).

²⁷⁸ L'expression *urt xavirga* est l'autre appellation des quatre paires de côtes hautes (*öndör xavirga*).

diamètre et de deux à trois millimètres d'épaisseur, abaissé au rouleau une demi-heure avant la cuisson, est ôté et déposé au-dessus des os (cf. photo n°14 annexe 9 p : 535). « Notre » grand-mère et sa fille consomment la viande sur l'os, au couteau, l'aînée en premier. La viande attachée à l'os s'accompagne de morceaux de pâte du disque, déchirés au couteau au fur et à mesure de la consommation. Ce plat est désigné par l'expression *guriltaj bûxel max*, littéralement « viande entière avec de la [pâte de] farine ». Le disque de pâte qui a cuit sur les os a le goût de viande. L'aînée mange entre temps l'astragale, assise près de l'ouverture du feu à l'aide de son couteau. Elle offre auparavant au feu des morceaux du tibia-péroné en prononçant des vœux de bonheur. La couche épaisse de graisse, formée au-dessus du bouillon de cuisson refroidi, est ôtée à l'aide du racloir, et elle est déposée dans un bol rangé dans le meuble de cuisine. « Notre » grand-mère ne sait pas encore exactement ce qu'elle en fera, mais elle sait que cela servira²⁷⁹.

Ce repas est quelque peu exceptionnel, puisque, au quotidien, la mère et la fille ne consomment jamais entre elles de viande avec os, mais de la viande détachée des os et préparée en soupe avec des pâtes. Un repas consommé un jour de préparation d'un repas festif, en l'occurrence du Mois blanc, doit lui aussi présenter un caractère de fête, et nous avons montré qu'il en allait de même au moment de la confection des gâteaux-semelle du Mois blanc.

Un sacrum de mouton pour les aînés ruraux mariés (ou veufs)

Le deuxième jour du Mois blanc est donc le jour où la pièce de viande du repas de fête est cuite. Les parts du *šüüs* de « notre » grand-mère proviennent d'un mouton abattu à la mi-automne, dépecé et congelé en prévision du Mois blanc. « Notre » grand-mère pose les parts de viande dans des récipients en aluminium devant le fourneau²⁸⁰. Sont plongés dans l'eau de cuisson les deux omoplates, les quatre paires de côtes hautes dites « longues », les deux tibia-péronés et leurs astragales encore attachés entre eux, le haut du dos, et le bas du dos, le sacrum en un morceau, sacrum auquel est encore attachée la queue (cf. photo n°34 annexe 9

²⁷⁹ Le bouillon de cuisson de la viande de bœuf à également été versé avec une louche dans un grand récipient en aluminium pour être gardé dans l'entrepôt extérieur.

²⁸⁰ Alors que je sors mon appareil photographique, « ma » grand-mère s'empresse de poser les différentes parts de viande dans l'ordre usuel du *šüüs* - sur lequel nous reviendrons en détail -, les parts honorifiques au-dessus.

p : 542). Toutes les parts de viande cuisent sous la part maîtresse bas du dos-sacrum-queue, qui déborde de la marmite. À plusieurs reprises, « notre » grand-mère change la part maîtresse de position pour qu'elle bouille de manière homogène. Elle prend grand soin de ne pas abîmer la queue grasse, qui pend hors de la marmite en direction du sud-est. La part maîtresse du *šüüs* bout pendant six heures, tandis que les autres parts sont ôtées de la marmite deux heures avant et sont déposées dans un récipient en aluminium au *xojmor*. Le *šüüs* ne peut être “formé” qu’une fois la pièce maîtresse cuite. En attendant que la cuisson du sacrum s’achève, « notre » grand-mère grignote au couteau du tibia-péroné, assise sur son tabouret au nord-est. Elle commence par en offrir un bout au feu du foyer domestique, en marmonnant des vœux (*jeröö!*) pour la prospérité du troupeau qui a souffert du froid et de la fièvre aphteuse cet hiver. Quand la dernière part du *šüüs* est cuite, elle la porte de ses deux bras et de ses mains recouvertes de torchon pour ne pas se brûler et la dépose, le plus délicatement qu’elle peut, compte tenu du poids, au-dessus des autres parts. Le *šüüs* attend ainsi une heure d’être disposé dans un grand plat, selon la coutume.

La pièce maîtresse, ainsi que l’ensemble des parts formant le *šüüs*, est désignée par « notre » grand-mère par le terme *uuc* désignant le sacrum. La tête ne fait plus systématiquement partie du *šüüs* explique-t-elle. Traditionnellement, la tête constituait, avec le sacrum, les parts les plus honorifiques du *šüüs*. Aujourd’hui, c’est le sacrum rattaché à la queue qui peut représenter un *šüüs* à lui seul. Il est cependant généralement accompagné de parts honorables, telles que les omoplastes et les paires de côtes hautes. En fait, une fois bouillie la part comportant le sacrum, les autres parts du *šüüs* sont disposées pour former un *šüüs*, que « notre » grand-mère appelle donc « sacrum ». Ainsi, on dit que le « sacrum est déposé » (*uuc tavix*). Déposer le sacrum signifie le présenter sous une forme honorifique aux divinités, sur la table basse (*širee*), placée pour la fête du Mois blanc devant le meuble de l’autel familial sur lequel sont posés les images des divinités et le portrait du défunt maître du foyer domestique.

Parmi les trois frères et sœur, le sacrum et les omoplastes constituent les parts honorifiques, littéralement « avec du respect » (*xündleltej*), du *šüüs* réservé au maître de foyer le plus âgé : « notre » grand-mère est l’aînée de ses deux frères qui

résident à Öndörxaan²⁸¹. Elle est également la personne la plus âgée du campement. Le sacrum de son foyer doit être le plus beau, le plus imposant, le plus gras et il doit comporter les morceaux de viande avec os les plus honorifiques. C'est notamment pourquoi le frère cadet de « notre » grand-mère reçoit, de cette sœur aînée, un sternum de bœuf en guise de *šүүс* pour fêter le Mois blanc et pas un sacrum de mouton. Le *šүүс* du frère cadet est désigné par « notre » grand-mère par le terme *övčүү* « sternum », qui explique que c'est la pièce maîtresse d'un *šүүс* moins honorifique présenté aux divinités et aux visiteurs de la nouvelle année par un cadet. L'âge prévaut toujours sur le sexe en Mongolie. En outre, il faut comprendre que si la sœur aînée ne prépare pas de *šүүс* au plus âgé de ses deux frères, c'est parce qu'il est célibataire et que, par conséquent, il ne recevra personne dans sa maison pour la fête du Mois blanc. En fait, tout célibataire se joint à un aîné de la famille, marié ou veuf, pour célébrer le Mois blanc. En effet, le plus âgé des frères, célibataire, se joindra à sa sœur aînée (veuve) pour le célébrer, puis il visitera solennellement sa sœur cadette (veuve) et, en dernier, son frère cadet (marié).

R. Hamayon constatait déjà que la tête, toujours servie avec l'omoplate, la culotte (*uuc*)²⁸², le sternum, les côtes hautes et le tibia étaient des parts honorifiques offertes dites « avec du respect » (*xündtej*), tandis que l'humérus, le radius, le cou et les trois²⁸³ dernières côtes étaient des morceaux « sans respect » (*xündgüj*). Ces derniers, jamais offerts par l'hôte, étaient réservés à une consommation familiale domestique (1975 : 106). Dans le cadre de la fête du Mois blanc observée, les parts considérées comme moins honorifiques ont été données au frère cadet, tandis que les parts considérées comme d'excellence ont été gardées par la sœur aînée. R. Hamayon nous dit que le sternum était « le morceau des femmes respectables » (1975 : 107) ; il est ici réservé à un cadet respecté. En outre, le mouton constituant le bétail chaud par excellence, ce sont des parts provenant d'un mouton qui composent le *šүүс* du Mois blanc de l'aînée, tandis que ce sont des parts provenant d'un bœuf, bétail certes chaud mais moins valorisé que le mouton, qui composent le *šүүс* du

²⁸¹ Ainsi que de sa sœur qui vit dans la troisième yourte du campement. Sa sœur cadette, dont le mari est décédé, prépare son propre *šүүс* sous sa yourte.

²⁸² Selon l'auteur, les morceaux de viande sont « distingués et dénommés d'après les os auxquels ils restent attachés » à la cuisson, à l'exception de l'*uuc* qui correspondrait à la culotte (1975 : 105). Sur notre terrain, la chair attachée au sacrum « *uuc* » était généralement distinguée de la chair attachée à l'iliaque (*sүүž*).

²⁸³ Deux sur notre terrain, mais la différence vient peut-être du fait qu'il s'agit d'animaux domestiques qui ne possèdent pas le même nombre de paires de côtes, ainsi le cheval et le mouton.

cadet. Enfin, nous constatons que le *šүүс* “rural” est plus proche du *šүүс* traditionnel que le *šүүс* “urbain”. Ainsi, si les éleveurs de la famille approvisionnent l’autre partie de la famille à Öndörxaan, les meilleurs morceaux sont gardés par les éleveurs pourvoyeurs de viande fraîche (et de produits laitiers) pour le repas de fête de célébration du Mois blanc.

c) Les laitages, les petits raviolis-bouillis et l’autel domestique

Décongeler les produits laitiers

Pendant la cuisson du *šүүс* de « notre » grand-mère, la future femme du lutteur se charge de mettre à décongeler dans la yourte les différents produits laitiers stockés dans l’entrepôt extérieur. Un morceau rectangulaire de fromage frais (*bjaslag*), ôté de son tissu, décongèle sur une petite planche en bois posée sur un tabouret au *xojmor* ; un seau rempli de lait et des récipients aluminium remplis de yaourt décongèlent au sud-ouest de la yourte.

Les petits raviolis-bouillis

Le climat s’étant réchauffé deux semaines avant le Mois blanc, les familles du campement furent alors dans l’impossibilité de confectionner à l’avance les petits raviolis (*banš*) pour les congeler. Chaque famille a donc attendu le dernier moment pour hacher menu la viande de fémur de mouton, et pour préparer la farce des petits raviolis. Cet après-midi-là, toutes les yourtes du campement préparent trois cents petits raviolis du Mois blanc. Les femmes et enfants des foyers participent au travail pour faire vite. La farce est confectionnée une demi-heure avant la préparation et la cuisson de la soupe « avec des petits raviolis-bouillis » (*banštaj šöl*). On n’attache pas d’importance à la forme de ces petits raviolis, car la cuisson dans l’eau va de toute façon modifier leur aspect. L’essentiel consiste à bien presser la pâte pour « fermer » (*bitüürex*) le ravioli en sorte que la garniture de viande ne s’échappe pas. Les petits raviolis sont placés sur des planches en bois posées sur le meuble de cuisine ou rangées dans l’entrepôt extérieur.

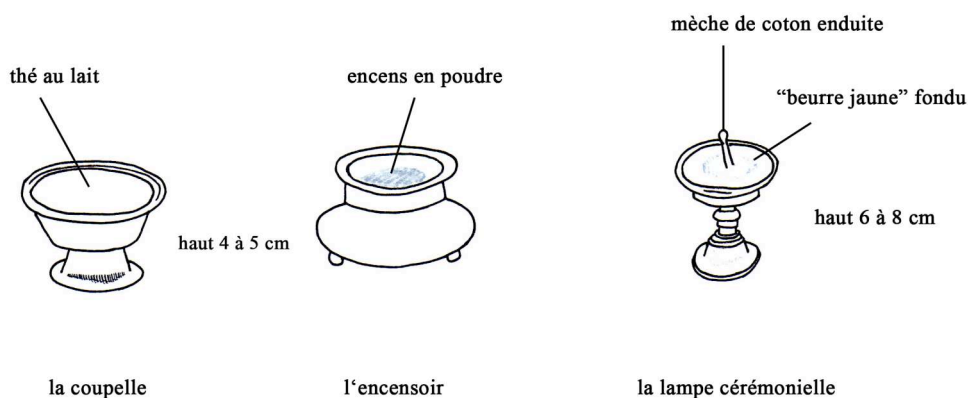
De l'autel familial ordinaire à l'autel des divinités du Mois blanc

Il est dix-huit heures. Dans chacune des yourtes, le *šüüs* finit de bouillir ou vient d'être ôté de la marmite.

Les maîtresses de maison font fondre du beurre jaune dans une petite tasse en métal ou dans une petite louche posée sur le fourneau, et tenue en équilibre au niveau de sa queue par une théière de thé au lait qui réchauffe. Trois petites lampes cérémonielles (*zul*), qui ont une mèche de coton dressée au centre, sont alors remplies de beurre fondu. Cette opération doit être effectuée avant le coucher du soleil.

Ensuite, chacune des maîtresses de maison dépose des nourritures (*idee*) particulières sur l'autel des divinités (*burxany avdar*), littéralement « petite armoire des divinités ». Les nourritures sont adressées aux divinités par le biais des images qui les représentent²⁸⁴. Outre les images de divinité surmontées d'une écharpe cérémonielle de soie bleue, l'autel des divinités contient des livres de prières, et des objets religieux, tels qu'une lampe cérémonielle (*zul*), un encensoir (*xüž*), une coupelle d'offrandes (*taxilyn cögc*) (cf. dessin ci-dessous) et un moulin à prières.

Les objets rituels des offrandes sur l'autel domestique et ou des divinités



²⁸⁴ Dans la yourte des parents du lutteur, des statuettes remplacent les images de divinités.

Un autel familial comporte ordinairement deux grands cadres de photographies de famille qui entourent un miroir. Devant le miroir est éventuellement posé un portrait photographique d'un défunt récent. Les yourtes qui ne comptent qu'un seul meuble placent tous ces objets sur un seul meuble qui fait alors office de meuble domestique et d'autel des divinités. Il se peut alors qu'aucun miroir ne figure entre les deux cadres de photographies de famille, parce qu'un autel des divinités ne présente jamais de miroir (*tol'*), explique alors « notre » grand-mère.

Dans la cinquième yourte du campement, les perches du toit au-dessus de l'autel familial qui est aussi l'autel des divinités servent à suspendre deux écharpes cérémonielles, l'une bleue, l'autre blanche, et à fixer les banderoles de prix remis sous le régime communiste aux meilleurs travailleurs. Des médailles et des diplômes sont également mis en évidence. Devant le miroir, une grande brique de thé, encore dans son papier kraft, enroulée dans une feuille de papier blanc, soutient trois piles de cinq gâteaux-semelle. Les briques de thé constituent une offrande, notamment quand elles sont associées à une écharpe cérémonielle de soie bleue. Les piles de gâteaux-semelle sont surmontées d'un morceau de peau crémeuse de lait et de trois fromages séchés ronds. Ces nourritures blanches, parce qu'elles sont solides, sont superposées sans contenant. Du « beurre blanc » est ajouté au sommet : il constitue le « dessus » de l'offrande aux divinités posée sur l'autel des divinités. Des bonbons (*čixer*) sont placés entre les gâteaux-semelle et sur les aliments blancs. Deux bonbons de grande taille, littéralement « grands bonbons » (*tom čixer*), sont posés sur le « beurre blanc ». À droite de l'autel d'offrandes aux divinités du Mois blanc, un tampon pour marquer les chevaux est orné d'une écharpe cérémonielle de soie bleue. Sur le tampon de marquage sont posés de la peau crémeuse de lait, une gaufrette industrielle fourrée de vanille et un grand bonbon en offrande aux sept divinités (*doloon burxan*).

L'offrande (*taxil*) placée sur l'autel, explique la mère de famille, est destinée aux divinités (*burxan*). Elle comporte donc des nourritures (*idee*) spécifiques. Ces nourritures ne constituent pas un repas (*xool biš*), sous-entendu d'humains, mais un nourrissage de divinités. Nous constatons que cette offrande de nourritures aux divinités ne comporte pas de viande, mais uniquement des aliments blancs et ou sucrés.

L'autel familial est, dans la troisième et dans la deuxième yourte, également transformé en un autel des divinités le temps de la fête du Mois blanc. Une brique de thé couverte d'une feuille de papier blanc repose au milieu de l'autel. Trois piles de trois gâteaux-semelle surmontent la brique de thé. Les gâteaux-semelle soutiennent des gaufrettes industrielles dans leur emballage plastique, des paquets de gâteaux industriels au chocolat, un gros gâteau rond industriel sur lequel est posé un morceau de peau crémeuse de lait, et deux fromages séchés ronds. Le « dessus » de l'offrande aux divinités consiste ici aussi en un gros morceau de « beurre blanc ». Devant l'offrande aux divinités sont déposés des objets rituels, tels qu'une cloche (*xonx*), une coupelle remplie de thé au lait (*cögc*), une grande lampe cérémonielle à « beurre jaune » (*zul*) à côté de huit plus petites. Deux bouteilles de vodka mongole industrielle encore fermées sont placées devant les piles de gâteaux-semelle.

L'autel d'offrandes aux divinités des maîtres de maison cadets (à défaut des maîtresses veuves) présente un nombre impair de piles de gâteaux-semelle inférieur : trois étages au lieu de cinq étages chez la cadette de « notre » grand-mère et chez le couple de compagnons de travail de son défunt mari²⁸⁵. L'autel de la belle-fille (quatrième yourte) de « notre » grand-mère présente également trois piles de trois étages de gâteaux-semelle, tandis que l'autel des parents de la belle-fille (cinquième yourte) présente cinq étages de gâteaux-semelle (cf. photos n°36 et 37 annexe 9 p : 543). Les nombres impairs sont fastes, c'est pourquoi il faut trois ou cinq étages de gâteaux. Si l'autel de « notre » grand-mère ne présente aucune pile de gâteaux-semelle, c'est parce que, cette année, le Mois blanc ne doit pas être fêté « en grand » dans sa yourte. « Notre » grand-mère porte encore le deuil de son mari décédé un an auparavant et ne peut donc pas fêter le Mois blanc de manière ostentatoire l'année suivant le décès de son mari²⁸⁶.

Il est intéressant de constater que malgré l'empreinte du deuil, « notre » grand-mère présente le plus honorifique des *šüüs*. Il semble donc que l'interdit ne porte que sur

²⁸⁵ Il faut sous-entendre par cadet les foyers où le maître de maison, la maîtresse de maison le cas échéant, est en position de cadet(te) par rapport à « ma » grand-mère qui représente l'aînée du campement d'hiver fixe. Le grand-père de la cinquième yourte ne compte pas, puisque son foyer ne fait pas partie du campement permanent, mais du campement d'hiver certaines années.

²⁸⁶ La mère du lutteur expliquera plus tard qu'un décès survenu dans le mois de célébration du Mois blanc interdit (*ceele-*) de le fêter, puisqu'on porte le deuil. La femme d'un mort peut porter le deuil pendant un an.

les nourritures posées sur l'autel des divinités, donc celles qui sont réservées aux divinités. En fait, explique la mère de famille de la seconde yourte, « notre » grand-mère doit tout de même fêter le Mois blanc pour « appeler le bonheur » (*dallax*) à elle : elle doit nourrir l'âme de son défunt mari et les divinités pour les contenter. L'offrande sur l'autel des divinités de « notre » grand-mère consiste en un sachet de gaufrettes de la taille d'une brique de thé, sur laquelle est posé un bocal en verre transparent rempli pêle-mêle de gâteaux et gaufrettes industriels dans leur emballage. Sur le bocal sont posés un morceau de peau crémeuse de lait, un fromage séché rond, et au sommet un morceau de « beurre blanc », dans lequel est plantée une sucette industrielle dans son emballage plastique. La sucette, qui selon les familles représente un pic d'élévation vers le ciel tel le sommet d'une montagne, permet de communiquer avec le pays des divinités (*burxany oron*), de donner « des nourritures aux divinités » (*burxand idee ögöx*) et d'« appeler le bonheur » (*žargal duudax*). La future femme du lutteur emploie alors le terme *örgöl* désignant communément les offrandes aux divinités. Deux lampes cérémonielles, l'une en fer blanc, l'autre en porcelaine blanche à motifs chinois bleus, à gauche et à droite du bol de nourritures destinées aux divinités, sont remplies de vodka mongole industrielle. Si le bol d'offrande est placé devant le portrait photographique du défunt, les offrandes de vodka sont placées entre les images de divinités et le portrait du mort. « Notre » grand-mère explique que les « nourritures blanches et sucrées » (*čixertej cagaan idee*) et l'alcool sont destinés aussi bien à l'âme (*süns*) de son défunt mari qu'aux sept divinités que représentent les sept étoiles de la Grande ourse (*doloon od*).

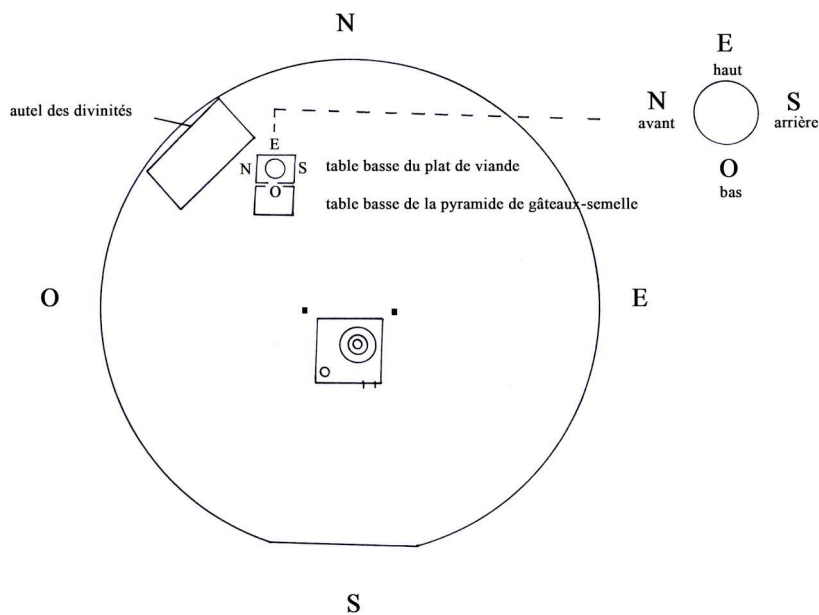
d) Le plat de viande « posé » sur la table basse

À dix-neuf heures, dans chaque yourte se prépare la disposition du plat de mouton du Mois blanc ou « sacrum ». Pour cette opération, il faut attendre que le soleil se couche. Dans un grand plat, la maîtresse de maison « pose le sacrum » (*uuc tavix*). La queue grasse qui pend hors du plat est orientée vers l'est, le haut du dos est donc en direction de l'ouest. La future femme du lutteur explique que l'autel représente le nord, que le meuble soit en fait placé au nord, au nord-ouest ou à l'ouest de la yourte. La queue du mouton est donc en fait dirigée vers le sud (et non vers l'est) - et la yourte est orientée vers le sud. Sur le sacrum, à sa gauche et à sa droite, sont placées les omoplates. Sur le centre du sacrum sont posés croisés les

deux tibia-péronés. À droite et à gauche du sacrum sont également déposées les quatre côtes hautes. Un couteau est placé sur le sacrum, la pointe dirigée vers l'est (donc le sud du plat).

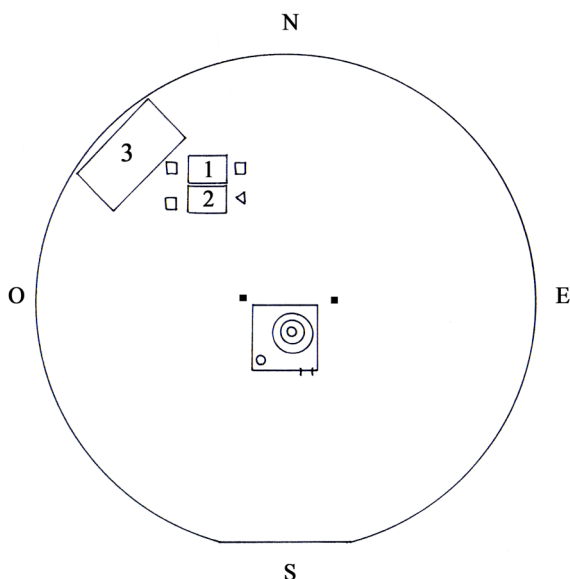
La cadette de « notre » grand-mère dépose sur un plateau un sacrum plus petit que celui de sa sœur aînée. À l'avant du sacrum est posé le haut du dos. Les omoplates sont posées du côté du plateau situé vers le nord de la yourte. Sur le plateau, vers le côté sud de la yourte, sont posés les tibia-péronés. Dans cette yourte, la queue du mouton n'est également pas dirigée vers le sud, mais vers l'est représentant le sud (cf. schéma ci-dessous).

Orientations comparées du plat de viande du Mois blanc (*s'üüs*) et des parts de viande, et de la yourte



Selon la future femme du lutteur, l'essentiel est de présenter le sacrum plus au nord que l'assiette de gâteaux-semelle. Cette disposition des deux plateaux est effectivement respectée dans les cinq yourtes du campement (cf. schéma ci-dessous).

Les nourritures “posées” sur les tables basses et l'autel des divinités, au Mois blanc



1 Table basse des “nourritures fermées” “noires” qui ferment l’ancienne année

- plat de viande (*s'üüs*)
- bol de “nourritures enveloppées” (*buuz* et soupe de *bans'*)

2 Table basse des nourritures “blanches” et-ou sucrées, qui ouvrent la nouvelle année

- assiette de pyramide de gâteaux-semelle
- assiette de gelée de pieds de mouton
- bol ou saladier de “beurre blanc”
- bol de bonbons
- saladier de bouillie épaisse et sucrée de riz

3 Autel des divinités et portrait photographique d’un mort récent (âme)

- pyramide de gâteaux-semelle et de bonbons, brique de thé
- offrande des prémices des plats de 1
- puis offrande des prémices des plats de 2

Si nous nous reportons au découpage schématique de A. Mostaert du *šüüs* des Ordos présenté auparavant, nous pouvons présenter le modèle de *šüüs* de notre campement xalx. La suite des chiffres indique la progression des parties avant aux parties arrière du squelette de l’animal sur pied, ainsi que la progression des parts d’os dans le plat, dessus ou dessous, à l’avant ou à l’arrière et sur les côtés du “haut” ou du “bas” (vers le nord-ouest ou le sud-est de la yourte)

1-	le haut du dos	(<i>seer</i>)
2-	les 4 côtes hautes	(<i>öndör xavirga</i>)
3-	les 2 omoplates d’un côté	(<i>dal</i>)
4-	les 2 tibia-péronés et leur astragale	(<i>šaant čömög</i>) (<i>šagaj</i>)
5, 6 et 7-	le bas du dos le sacrum avec la queue	(<i>nuruu</i>) (<i>uuc</i>) (<i>süül</i>)

1-	les 2 omoplates d'un côté	(<i>dal</i>)
2-	les 4 côtes hautes	(<i>öndör xavirga</i>)
3-	les 2 tibia-péronés et leur astragale	(<i>šaant čömög</i>) (<i>šaga</i>)
4, 5, 6 et 7-	le haut du dos le bas du dos le sacrum avec la queue	(<i>seer</i>) (<i>nuruu</i>) (<i>uuc</i>) (<i>süül</i>)

La mère du lutteur a été *a posteriori* très étonnée que la tête ne figure sur aucun *šüüs* des foyers du campement. La mère du lutteur a en effet présenté un « beau » *šüüs* « entier » (*büxel*), avec une tête posée sur « le dessus » du *šüüs* en offrande aux divinités. Son *šüüs* se présentait comme suit :

1-	la tête	(<i>tolgoj</i>)
2-	les 2 omoplates	(<i>dal</i>)
3-	les 4 côtes hautes	(<i>öndör xavirga</i>)
4-	les 2 tibia-péronés et leur astragale	(<i>šaant čömög</i>) (<i>šaga</i>)
5, 6 et 7	le bas du dos le sacrum avec la queue	(<i>nuruu</i>) (<i>uuc</i>) (<i>süül</i>)

Si le *šüüs* de « notre » grand-mère surprend la mère du lutteur, parce qu'il ne correspond pas à un *šüüs* traditionnel, chacun sait et accepte que la tête, qui reste de nos jours dans les représentations la part la plus honorifique, ne fasse plus systématiquement partie du *šüüs*. La tête est en effet très longue à cuire, et il faut au préalable en griller les poils et la peau, ce qui donne du travail supplémentaire. La mère du lutteur explique que l'homme le plus âgé est le premier à « toucher » (*xöndlöx*) le *šüüs*, et il doit toucher la tête si elle fait partie du *šüüs*, une autre partie honorifique si la tête ne fait pas partie du *šüüs*. Ensuite, l'homme le plus âgé distribue les parts de viande, après en avoir offert les prémices au feu et aux divinités. En l'absence de la tête, le sacrum - à défaut le sternum - constitue la part d'excellence, même s'il ne figure pas sur « le dessus » du plat. Les omoplates et les quatre paires de côtes hautes font, selon la mère du lutteur, obligatoirement partie du

šüüs du Mois blanc ; or nous savons que le *šüüs* du cadet de « notre » grand-mère ne comportait aucune de ces deux parts, ce qui confirme bien sa position de cadet. Omoplate et côtes hautes sont certes également des parts honorables, mais c'est le sacrum qui donne son nom au plat et qui a toute l'importance : il se termine par la queue, la partie la plus grasse du *šüüs*, dont trois morceaux prélevés sont offerts au feu du foyer domestique. Trois autres morceaux sont également offerts aux divinités, sur l'autel. En fait, explique la mère du lutteur, les morceaux gras de queue remplacent, quand la tête est absente du *šüüs*, les morceaux de peau ayant une forme de triangle ou de losange prélevés au niveau du front et offerts au feu du foyer domestique. Il est intéressant de constater que, pour la mère du lutteur, le plat de viande de fête du Mois blanc se désigne par le terme de *šüüs*. Le plat de viande de fête du Mois blanc de « notre » grand-mère est tout de suite identifié par la mère du lutteur, dès lors qu'elle apprend qu'il ne comprenait pas la tête, comme un [plat de] « sacrum » qu'elle désigne de fait par le terme *uuc* ou « sacrum », plat certes festif mais pas aussi honorifique qu'un [vrai] *šüüs* (son propre *šüüs*).

Le cou, à savoir les sept vertèbres cervicales courtes (*doloon bogino*), et les extrémités des pattes, qui ne faisaient pas partie du *šüüs* chez les Ordos du siècle dernier, ne sont pas non plus déposés devant l'autel chez les Mongols Xalx de ce siècle. On peut remarquer qu'aujourd'hui, les six paires de côtes basses, le fémur, l'humérus et le radius-cubitus ne font pas – plus selon la mère du lutteur - partie du *šüüs*. Si nous comparons avec le *šüüs* du cadet de « notre » grand-mère, qui ne comportait ni tête, ni sacrum, ni queue, mais à la place les deux côtes - et sans doute les deux côtes flottantes qui sont les moins honorables -, avec les autres *šüüs*, “urbains” (campement) ou “ruraux” (foyer des parents du lutteur), nous pouvons constater que les *šüüs* des foyers installés (en couple, avec des enfants) et qui sont en position d'aînés en référence au maître (ou maîtresse veuve) de maison, sont généralement composés à l'identique. Si le *šüüs* du cadet est un *šüüs* moins honorable, il n'en constitue pas moins un *šüüs*, si l'on se réfère à la composition des *šüüs* ordos ou xalx où certaines parts n'ont jamais été incluses.

Le schéma du *šūūs* du foyer du cadet de « notre » grand-mère permet de visualiser une superposition en sept parties, qui diffère quelque peu de la composition des autres *šūūs* que nous avons vus précédemment :

1-	le haut du dos	(<i>seer</i>)
2-	le tibia-péroné et son astragale	(<i>šaant čömög</i>) (<i>šaga</i>)
3-	les 2 côtes (flottantes?)	(<i>xavirga</i>)
4-	le bas du dos	(<i>nuruu</i>)
5, 6 et 7-	le sternum avec sa partie du bas ses côtés gras et sa pointe en haut	(<i>övčüü</i>) (<i>coroj</i>) (<i>xošnogo</i>)

La table basse sur laquelle repose le plat de viande de fête du Mois blanc est ordinairement désignée par le terme *širee*. À l'occasion de la célébration du Mois blanc, la future femme du lutteur et « notre » grand-mère la désigne par l'expression *burxany širee*, littéralement « table des divinités ». La table basse n'est de fait pas située pour l'occasion au-delà du feu du foyer domestique, au centre nord, mais elle est installée provisoirement au-devant de l'autel domestique qui est également alors l'autel des divinités. Le plat de viande est donc présenté aux divinités, même si des nourritures leurs sont offertes sur l'autel où les images les représentant reposent.

e) L'assiette de gâteaux-semelle déposée sur la table basse

Après avoir déposé le plat de viande sur la « table des divinités », les maîtresses de maison préparent l'assiette sur laquelle repose la pyramide de gâteaux-semelle. Une pyramide est nécessairement composée d'un nombre impair dit « du bonheur » (*žargal*) d'étages de gâteaux pour « appeler le bonheur » (*dallax*). Selon l'âge du maître ou de la maîtresse de maison et son statut au sein du campement d'une part, et en fonction des parents plus ou moins proches qu'il ou elle va recevoir d'autre part, les pyramides comptent trois, cinq ou sept étages de gâteaux. Les gâteaux sont en forme de semelle et, dans le cadre de la fête du Mois blanc, cette forme représente, comme nous l'avons déjà vu, les empreintes des pas des nombreux visiteurs dont chaque hôte espère recevoir la visite. Les gâteaux-semelle sont déposés sur l'assiette en formant un carré. Le carré de gâteaux du

second étage est superposé en diagonale du carré de l'étage inférieur, et ainsi de suite. À chaque étage de gâteaux-semelle, et entre chaque gâteaux-semelle, sont déposés des aliments blancs (blancs et ou sucrés). Les aliments blancs décorent en quelque sorte ce que nous appelons la pyramide de gâteaux-semelle, mais surtout, explique la future femme du lutteur, ils permettent d'associer les gâteaux-semelle à des aliments blancs et à des offrandes d'aliments blancs. Les aliments blancs, dans le cadre de la fête du Mois blanc, sont considérés comme fastes, et à ce titre, ils appellent le bonheur pour le foyer, la prospérité et l'abondance notamment pour le troupeau.

Alors qu'elle « fait » le thé au lait, « notre » grand-mère remarque que sa fille a déjà placé les images de divinités sur l'autel ; elle réprimande sa fille et lui rappelle qu'il faut les mettre sur l'autel juste avant de poser le sacrum devant l'autel. En fait, les images de divinité doivent être posées sur l'autel et les plats déposés devant l'autel quand le soleil se couche. Sa fille enlève les images, les essuie sur son ventre et les repose sur l'autel en prononçant, énervée, la formule de bénédiction bouddhiste *um maan' badmy xum* ; la fille répare de cette manière son erreur. La femme du lutteur termine la pyramide de gâteaux-semelle en posant sur le troisième et dernier étage une couche de peau crémeuse de lait, divers morceaux de beurre blanc et, au centre, un gros morceau de « beurre blanc » surmonté d'un fromage séché en forme de semelle et d'un fromage séché sucré rond. Pour terminer, la future femme du lutteur dépose un morceau de beurre blanc dans lequel elle plante une sucette. Les aliments blancs doivent nécessairement être présents en grand nombre. Ainsi, la future femme du lutteur intercale entre les gâteaux-semelle des morceaux de peau crémeuse de lait, des morceaux de fromage frais et de « beurre blanc » décongelés la veille, des morceaux de sucre blancs et des fromages séchés ronds ou ovales. Elle ajoute ensuite de nombreux bonbons. « notre » grand-mère fait alors remarquer à sa fille que la pyramide doit être blanche pour être belle, à quoi sa fille répond que, comme les autres femmes du campement, elle souhaite décorer leur pyramide de petits bonbons de couleur.

L'assiette de gâteaux-semelle est désignée par l'expression « gâteaux-semelle » (*ul boov*) ou « assiette de gâteaux-semelle » (*ul boov tavag*). Dans les yourtes où les maîtres de foyer sont en fait des femmes, à savoir la yourte de « notre

» grand-mère encore en deuil et celle de sa sœur cadette, les pyramides sont composées de trois étages, tandis que dans les trois autres yourtes du campement où les maîtres de maison sont des hommes, les pyramides sont composées de cinq étages (cf. photos n°38 à 40 annexe 9 p : 544).

Les pyramides de gâteaux-semelle seront consommées par les visiteurs, qui prélèveront un morceau d'aliment blanc ou de gâteau. Les pyramides de gâteaux-semelle sont associées au gâteau-semelle qui sera offert aux visiteurs par l'hôte, généralement un gâteau par visiteur avec des bonbons posés dessus, et un petit cadeau. Les gâteaux-semelle constituent la part du repas de fête du Mois blanc des visiteurs qui est rapportée à la maison. Une fois la pyramide de gâteaux-semelle achevée, les maîtresses de maison font brûler de l'encens en poudre sur l'autel et allument une des trois lampes cérémonielles préparées la veille. « Notre » grand-mère regarde l'autel et récite à voix basse la formule de bénédiction bouddhiste *um maan' badmy xum*.

La table basse sur laquelle est déposée l'assiette des gâteaux-semelle est située en deçà de la table basse du plat de viande, autrement dit elle se trouve plus au sud (cf. schéma p : 269). L'essentiel est que les deux sortes de plats festifs soient présentés aux divinités devant l'autel des divinités. Tant que la viande est placée plus au nord de la pyramide de gâteaux et qu'elle est déposée en premier, peu importe finalement qu'il y ait deux tables basses ou une table basse.

L'offrande d'aliments blancs au sein du campement

D'autres plats sont présentés devant l'autel des divinités, sur la table basse de la pyramide de gâteaux-semelle : un bol rempli de bonbons, une assiette de gelée de pieds de moutons découpés en fines tranches, un bol de yaourt et de crème onctueuse, un bol de « beurre blanc » et un grand récipient rempli de bouillie blanche épaisse de riz cuit dans du yaourt sucré et additionné de beurre jaune et de raisins secs (*cagaalag*).

Les bonbons ont été distribués par les habitants de la yourte de la sœur cadette de « notre » grand-mère à toutes les yourtes du campement. La gelée de pieds de

moutons a été préparée la veille par la femme du compagnon du défunt mari de « notre » grand-mère et distribuée dans chaque yourte²⁸⁷.

Le yaourt et la crème ont été distribués par la femme du fils aîné de « notre » grand-mère. Enfin, la bouillie compacte blanche a été préparée par « notre » grand-mère et par la maîtresse de la cinquième yourte, et chacune en a offert aux quatre yourtes du campement. Cette bouillie (*cagaalag*) est également désignée par l'expression *agšaasan cagaan budaa*, littéralement « grains blancs épais » désignant une bouillie épaisse de riz. Pour le Mois blanc, la bouillie épaisse sucrée à base de yaourt et de riz, agrémentée de raisins secs, peut être additionnée de lait, de crème onctueuse, de « beurre jaune » [rance]. « Notre » grand-mère a également offert aux quatre yourtes du campement un bol de beurre blanc, qui est à l'occasion du Mois blanc l'aliment blanc le plus honorifique et le plus faste, ainsi que nous l'avons vu en étudiant la composition des pyramides de gâteaux-semelle.

Ces nourritures s'échangent et circulent d'une yourte à l'autre. Le « beurre blanc » est découpé et posé en haut des pyramides de gâteaux-semelle, la bouillie est contenue dans un saladier, les bonbons sont déposés sur les gâteaux-semelle des pyramides, la gelée de pieds de mouton en tranches est présentée sur une petite assiette plate. Cet échange est une coutume, explique la future femme du lutteur, qui favorise le bon déroulement de la fête du Mois blanc, conditionnant le bonheur. « Notre » grand-mère explique que les aliments blancs, gâteaux et bonbons ne constituent pas un repas (*xool*) comme la viande²⁸⁸ du *šüüs* et les raviolis-bouillis ou vapeur. Les aliments blancs sont simplement des nourritures (*zügeer idee*), mais des nourritures blanches de fête (*bajar*).

²⁸⁷ La veille, les pieds d'un mouton (trois os des quatre pieds et du gras, selon la mère de famille) ont été grillés après que les poils ont été enlevés. Les pieds sont ensuite bouillis pendant deux bonnes heures avec de fines rondelles de carotte et de pomme-de-terre. Les pieds sont retirés du bouillon et découpés en lamelles suivant les fibres ; les os sont mis de côté dans un seau rangé au sud-est. Les lamelles de viande et les rondelles de légumes sont placés dans un plat creux. C'est le bouillon gras de cuisson qui constitue la gelée : il est passé dans une passoire à mailles fines. Le plat ainsi rempli est mis à refroidir dans l'entrepôt extérieur pour que la gelée se forme. La mère de famille de la deuxième yourte ne sait pas comment se nomme le plat de gelée de pieds de moutons ; elle le désigne pour mes notes par l'expression *xoniny šijr*, littéralement « pieds de moutons ». Pour la présentation, la gelée est coupée en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Elle se mange avec les doigts.

²⁸⁸ « Ma » grand-mère ne prononce pas le terme *max* désignant la viande, prohibé en situation de fête du Mois blanc, puisqu'il sous-entend la mort d'un animal. La mort, comme la maladie, doit être cachée, tue, niée en contexte de fête, m'expliquera la mère du lutteur.

Le deuxième jour de fête du Mois blanc est appelé « jour noir » (*xar ödör*) par les femmes du campement, parce qu'il est le jour de fermeture de l'année. Le « jour fermé » (*bitüünij ödör*) et le « soir fermé » (*bitüünij oroj*), qui sont donc « noirs », il faut consommer des aliments gris-brun. En effet, si des aliments blancs s'offrent entre les yourtes du campement et qu'ils sont goûtés (*amsa-*), ils sont en fait gardés pour le lendemain. Quant au *šüüs*, s'il n'est pas mangé en entier, mais simplement goûté par les habitants du campement qui vont tous se rendre visite, c'est parce que le *šüüs* doit être présentable et disponible en quantité suffisante pour les visiteurs extérieurs au campement. Le *šüüs* doit donc à la fois être « beau », donc peu entamé pour le jour des nombreuses visites du Mois blanc²⁸⁹, et goûté le soir de fermeture qui exige la consommation d'aliments bruns-gris pour bien finir, littéralement « fermer », l'année qui s'achève.

f) Le « soir de fermeture » de l'année ou réveillon

Le soir de fermeture de l'année, l'ensemble des habitants des yourtes du campement vont tous se rendre mutuellement visite, et la première yourte à recevoir des visites est celle de la plus âgée du campement permanent, « notre » grand-mère. La fermeture de la fin de l'année se célèbre le dernier soir de l'année, soir où le ciel se « ferme » pour la dernière fois cette année, et où tout doit être « fermé », à savoir notamment la nourriture et les habits²⁹⁰.

Il est vingt heures, le soleil est couché (*nar šingex*), les foyers du campement se préparent à se recevoir en qualité d'hôtes et à se visiter en qualité de visiteurs. Seules les maîtresses de maison restent dans le foyer et se chargent d'offrir les nourritures festives du soir du réveillon du Mois blanc. Avant d'entamer la série de visites mutuelles entre les yourtes, une offrande (*taxil*) doit être adressée aux divinités et aux esprits-maîtres de la nature. Pour chaque yourte, c'est la maîtresse de maison qui procède à l'acte d'offrande : elle « doit (dé)poser » un morceau de sucre et trois grands bonbons sur le linteau de la porte d'entrée de la yourte. Si le seuil de la yourte est l'objet de proscriptions «superstitieuses», le linteau apparaît comme un support de communication avec les divinités et les esprits. Ces offrandes

²⁸⁹ Le troisième et dernier jour de la fête du Mois blanc.

²⁹⁰ Les personnes sont considérées comme « fermées » quand leur *deel* est correctement boutonné jusqu'au col, que les manches ne sont pas retroussées et que le chapeau est bien enfoncé sur la tête.

déposées à l'extérieur de la yourte sont destinées aux sept divinités, explique la future femme du lutteur. La mère du lutteur expliquera plus tard que les familles peuvent également déposer des grains de riz et de millet, trois morceaux de glace ou trois boules de neige ou encore du « thé sec » émietté. Les offrandes doivent être en nombre impair de trois, cinq ou sept, considéré comme faste. Le chiffre neuf est le plus faste, et il est le chiffre des divinités, explique la mère du lutteur ; ainsi, aucune offrande faite par les humains, même destinée aux divinités, ne comporte neuf morceaux ou n'est aspergée neuf fois sous une yourte familiale. Dans la yourte de « notre » grand-mère, nous retrouvons également des offrandes de bonbons en équilibre sur les fusils, posés contre le treillis mural au sud-ouest ou au nord-ouest des yourtes. Dans les autres yourtes du campement, ces offrandes sont déposées sur la selle du cheval du maître de maison, entreposée à l'ouest ou au sud-ouest de la yourte. Le cheval malade de la future femme du lutteur ayant été abattu deux semaines auparavant, les équipements de monture ont été rangés dans l'entrepôt extérieur. Nous remarquons que c'est du matériel typiquement masculin, la selle avec les harnachements et le fusil, rangé dans la partie masculine de la yourte, qui sert de support d'offrandes aux esprits - rappelons que l'autel familial et ou des divinités, où sont offertes les nourritures aux divinités et à l'âme des morts récents, est également dans la partie masculine de la yourte.

Enfin, ce soir de réveillon, les familles doivent bien nourrir les chiens du campement. Le soir de fermeture de l'année, les chiens ne doivent pas être battus et insultés, sous peine de les rendre agressifs et de voir le lendemain tous les visiteurs du Mois blanc fuir, explique-t-on. L'agressivité du chien est donc contrôlée par l'abondance de nourriture ingurgitée. Les chiens se voient offrir un [vrai] repas désigné par le terme *xool*, qualifiant un repas de viande. Les (trois) chiens sont, dans la « religion jaune » les « gardiens » de l'âme et les « aides » des divinités, explique a posteriori la mère du lutteur ; c'est pourquoi, en prévision de la venue d'un grand nombre de visiteurs au Mois blanc et pour des funérailles, les chiens sont bien nourris. Ainsi, en des occasions particulières de fête, et nous le verrons aussi en situation extra-ordinaire de revers de fête, les chiens sont traités avec beaucoup d'égard, contrairement à l'ordinaire où ils doivent garder et défendre le campement et le bétail de l'espace naturel sauvage qui les entoure.

Les « nourritures enveloppées » ou les « nourritures fermées »

« Notre » grand-mère explique que pour le jour de fermeture de l'ancienne année, la coutume veut que « trois nourritures fermées » soient offertes (*gurvan bitüü xool*). Les trois nourritures fermées sont en fait les gros raviolis-vapeur, les petits raviolis-bouillis accompagnés de morceaux de viande (*banštaj xool*), et le plat de sacrum ou *šüüs*, que « notre » grand-mère désigne à présent par le terme *bitüüleg* formé sur la racine du terme *bitüü* qui signifie « fermé ».

Les gros et petits raviolis sont considérés et dits « fermés », parce que la viande est enveloppée dans une pâte que, pour la préparation, les femmes s'appliquent à bien fermer pour en préserver le jus gras qui s'écoule de la chair à la cuisson. Les raviolis-bouillis ou vapeur, ainsi que les gros beignets, parce qu'ils sont constitués d'une enveloppe de pâte, sont désignés par les familles du campement par l'expression « nourritures enveloppées » (*booxyn xool*). Le verbe *boox* signifie notamment « enrrouler, envelopper, recouvrir », et exprime bien l'idée selon laquelle la garniture de viande et d'oignon hachés menu est enfermée dans une pâte²⁹¹. Enfin, le plat de viande principal (*šüüs*) ou « sacrum » constitue un plat fermé, parce qu'il est idéalement un mouton entier, c'est-à-dire un animal entier préparé et consommé entièrement, et que la partie du mouton qui « ferme » l'animal [qui « termine » son corps, qui ferme son corps comme le chapeau pour un corps humain] n'est autre que la queue – qui nous le rappelons est attachée à la pièce maîtresse, le sacrum. Ainsi, à la cuisson (et pour la présentation), s'il faut faire attention à ne pas abîmer la queue qui pend de la marmite (qui pend du plat), c'est pour bien « fermer » l'année le soir de fermeture de l'année.

Le « cuit-vapeur » est donc mis en place dans la marmite remplie d'eau bouillante. La maîtresse de maison va y faire cuire, par série de vingt, une soixantaine de gros raviolis (*buuz*) congelés. Quand la pâte des raviolis est cuite, chaque ravioli est cueilli délicatement au moyen d'une cuiller à soupe. Les gros raviolis-vapeur sont répartis dans deux assiettes creuses posées sur la table basse du *šüüs*. Les *buuz* sont en fait associés au plat de viande et comme lui ils se distinguent des plats de nourritures blanches présentés sur l'autre table basse.

²⁹¹ Les galettes que sont les *gambir*, dont l'équivalent sucré est apparenté à un gâteau désigné parfois par le terme d'origine chinoise *bin*, sont également considérées comme des « nourritures enveloppées » quand elles renferment de la viande hachée menu.

« Notre » grand-mère pose sur l'autel des divinités un bol de gros raviolis-vapeur sur lesquels elle prend soin de mettre deux tranches de tibia-péroné prédécoupées. Cette nourriture offerte aux divinités est désignée par « notre » grand-mère par le terme *xool*, et elle précise qu'elle sous-entend de la viande (*max*). Il faut ensuite préparer la soupe de petits raviolis-bouillis qui contient également des pâtes, littéralement « soupe avec des petits raviolis avec des pâtes avec de la farine » (*banštaj gojmontoj guriltaj šöl*). Les petits raviolis sont plongés congelés dans l'eau bouillante, qui contient déjà des morceaux de chair de fémur de mouton, des morceaux de gras durs, et des spaghettis industriels mongols.

Les visites du soir du réveillon du Mois blanc commencent. La yourte de « notre » grand-mère est la première yourte du campement à être visitée, puisqu'elle est l'aînée des maîtres ou maîtresses de foyer du campement permanent. Une fois toutes les visites rendues à « notre » grand-mère, les yourtes se visitent les unes les autres sans ordre de priorité. Dans un premier temps, les maîtresses de maison ne rendent pas de visites : elles doivent assurer la réception des visiteurs et leur offrir les nourritures « fermées » du soir du réveillon du Mois blanc. Les maîtresses de maison, comme en situation d'hospitalité, ne partagent pas le repas avec les visiteurs : elles sont en position d'hôtesse et se doivent de présenter solennellement les nourritures. Une fois les séries de visites reçues, les maîtresses de maison peuvent alors goûter à leur nourriture et se rendre visite ensuite.

Les hommes et les enfants de la quatrième et cinquième yourte du campement entrent dans la yourte de « notre » grand-mère, qui les invite à s'asseoir au nord-ouest après que les salutations sont faites. Les visiteurs saluent (du verbe *zolgox* saluer, congratuler) la maîtresse de maison, qui est leur aînée, en offrant solennellement une écharpe cérémonielle de soie bleue pliée, dans laquelle un petit billet a été glissé. Le geste rituel de salutation consiste pour l'aînée à soutenir, les paumes en l'air, les avant-bras du cadet, qui de fait a les paumes dirigées vers le bas.

« Notre » grand-mère embrasse ses petits-enfants au niveau du front et des tempes. Les petits-enfants se tiennent debout contre le lit, tandis que le fils de « notre » grand-mère et son beau-père s'agenouillent au-devant des tables basses. Tous ont vêtu un nouveau manteau traditionnel et tous sont coiffés d'un chapeau qu'ils ne quittent pas, puisqu'ils nous visitent en quelque sorte furtivement, et que le corps doit

être « fermé ». Pour cette même raison, les manteaux sont entièrement boutonnés, et la tenue vestimentaire est terminée par un chapeau.

L'hôtesse sert solennellement un bol de thé au lait aux deux hommes, puis à ses petits-enfants. Le maître de la cinquième yourte entame alors le *šúús*. Il prélève un morceau de gras de la queue et le donne à « notre » grand-mère qui le jette au feu du foyer domestique en offrande. C'est donc par la queue, part qui « ferme » l'animal, que le repas est entamé. C'est la queue que l'on « touche » en premier. L'hôtesse essuie des petits verres de porcelaine de Chine blanche ornementée de dragon bleus, dans lesquels le maître de la cinquième yourte va servir les verres de vodka mongole industrielle (*arxi*) ou « distillé » (*nermel*). Si tous les visiteurs doivent boire au moins un verre de vodka, nous avons vu qu'il est de bon augure d'en boire trois. Le maître de la cinquième yourte offre les prémices (*deež*) de son verre de « distillé » aux divinités d'une chiquenaude dirigée derrière chacune de ses épaules, puis au feu du foyer. Le liquide froid retombant au pied du fourneau brûlant laisse entendre un grésillement, qui présage la venue de nombreux visiteurs le jour du Mois blanc, dit-on. Le maître offre ensuite d'une même chiquenaude quelques gouttes de « distillé » aux images de divinités, qui ont déjà reçu l'offrande de deux petits verres de vodka mongole lors de sa transformation de l'autel familial en autel des divinités. Le maître de la cinquième yourte, parce qu'il est un homme et le plus âgé du campement et des personnes présentes sous la yourte de « notre » grand-mère, est le premier à « goûter » (*amsax*) à la viande cérémonielle. Avant de prélever un petit morceau d'une omoplate, il prononce les paroles qui solennellement « ferment » l'année, « une bonne année est passée ! » « *sajxan žil bol öngörlöö* », que l'année ait été bonne ou moins bonne en matière de réussite, de santé, de bonheur. Par contre, si l'hiver a été particulièrement rude et que la famille a perdu beaucoup de bétail, l'homme qui prononce les paroles de fermeture de l'année le mentionne. Il doit cependant terminer et accentuer sur l'année à venir, qui nécessairement sera faste et heureuse, réparant (*zasa-*) alors les malheurs de l'année passée. « Notre » grand-mère explique que l'on doit « dire du bien », qu'il faut avoir « bon esprit » pour bien clore l'année.

Le soir du réveillon du Mois blanc, du premier jour du premier mois de la nouvelle année, est littéralement « le soir fermé » (*bitüün oroj*) ou « le soir de fermeture » de l'ancienne année (*öngöröx žil*). Le jour qui ferme l'année (*bitüün ödör*) consiste à réveiller une fois le soleil couché, une fois que « le ciel se referme » (*tenger bitüürex*) en consacrant (du verbe consacrer *zoriulax*) la nourriture carnée (*max idee*). Ces explications ont été fournies ultérieurement par la mère du lutteur, qui pouvait alors employer le terme *max* désignant la viande, contrairement à « notre » grand-mère pendant la fête. En fait, le terme *bitüüleg* exprime l'idée selon laquelle, le dernier jour du dernier mois de l'année les familles « reconduisent » (*üdex*), « ferment » (*bitüülex*), l'année. L'année doit donc être bien fermée pour que la nouvelle année (*šine žil*) commence et s'annonce bien. Le soir du réveillon consacre l'échange (du verbe *solix* « échanger ») d'une ancienne année qui doit nécessairement se fermer par de bonnes actions, de bonnes paroles, de bonnes pensées, contre une nouvelle année que les familles appellent à être prospère, heureuse et faste.

Ce sont donc en effet les nourritures carnées, brunes-grises, par extension noires, car comme nous l'avons vu pour la soupe la seule présence de la viande qualifie un repas de noir, qui concrètement ferment l'ancienne année. La soupe noire est une soupe qui ne comporte que de la viande. La table basse sur laquelle repose le plat de viande, les assiettes creuses de raviolis-vapeur et les bols des visiteurs de raviolis-bouillis, est une table d'aliments « noirs », puisque cette table ne comporte rien d'autre que de la viande.

Quant aux raviolis bouillis et vapeur, ils sont, en ce contexte de jour de fermeture « noir », associés à de la nourriture « noire ». Les raviolis ne sont donc pas ici considérés en fonction de leur enveloppe [contenant] mais en fonction de leur garniture [contenu]. Si le plat principal de viande est seulement entamé et consommé en petites parts (*žizig xuv'*), la particularité des raviolis est de rassasier les visiteurs. Les visiteurs ne peuvent, en fait, en aucun cas quitter une yourte sans avoir consommé les « trois nourritures fermées » (*gurva bitüü xool*). Ainsi, la soupe de petits raviolis de « notre » grand-mère n'étant pas prête, les hommes et enfants de la quatrième et de la cinquième yourte doivent patienter un peu. « Notre » grand-mère prend alors le temps d'offrir des bonbons sur un gâteau-semelle à chacun de ses petits-enfants en les embrassant sur le front. Les petits-enfants, qui remercient

leur grand-mère, rangent les bonbons et le gâteau-semelle dans le pan de leur *deel*. Au moment de recevoir la soupe de petits raviolis-bouillis des deux mains, les hommes vérifient que les manches de leur manteau sont parfaitement baissées et qu'elles ne présentent aucun revers, pour ne pas nuire à la bonne fermeture de l'ancienne année. Nous verrons qu'en situation extra-ordinaire de revers de fête, il faut au contraire, à des instants précis du rituel funéraire, faire un revers à ses manches pour rappeler le bonheur à soi.

Avant de sortir de la yourte, le maître de la cinquième yourte dépose sur le sacrum neuf gros raviolis-vapeur. Il appelle ainsi le bonheur et l'abondance (*žargal elbeg delbeg duudax*), comme l'expliquent ensuite « notre » grand-mère et sa fille²⁹². En fait, les familles peuvent également déposer trois ou cinq gros raviolis sur le sacrum, à défaut sur le sternum. Le maître de la cinquième yourte annonce alors que « le mois est vieilli, usé » (*sar xuučrsan*). La mère du lutteur expliquera plus tard qu'il est de coutume de déclarer solennellement que le mois est fini, mais qu'il est alors interdit de prononcer le verbe *duusax*, « finir ». Les visiteurs sortis, « notre » grand-mère goûte alors au *šüüs* : elle prélève avec le couteau un morceau de sacrum et un morceau de tibia-péroné qu'elle dépose dans son bol de soupe de petits raviolis-bouillis. La future femme du lutteur ne fait que « goûter » un morceau de tibia-péroné, car elle va visiter les quatre yourtes du campement où elle mangera quantité de gros et petits raviolis.

La future femme du lutteur visite la sœur cadette de sa mère, puis la yourte des beaux-parents de son frère aîné et la yourte de ce dernier, pour terminer par la yourte du compagnon du défunt mari de sa mère. La future femme du lutteur salue la maîtresse de maison qui se tient au nord-est de sa yourte et se dirige en circulant dans le sens du soleil (*nar zöv*) au nord-ouest de la yourte. Elle s'assoit sur un tabouret devant les tables basses. L'hôte lui offre un petit bol de thé au lait. Une fois vidé, la visiteuse goûte un bout de côte haute et remplit son bol vide de gros raviolis-vapeur. Elle prend ensuite un bonbon de la pyramide de gâteaux-semelle qu'elle consomme immédiatement, et elle trempe ses lèvres dans un verre de vodka offert

²⁹² Parfois mes questions fatiguent et l'on me répond comme l'on récite une leçon. Et quand je pose une série de questions, l'on me suggère de poser mon stylo, d'observer et de comprendre les faits en les vivant, quitte à demander par la suite des explications et des détails.

solennellement par la maîtresse de maison²⁹³. La future femme du lutteur n'offense pas les hôtes en ne faisant que tremper ses lèvres dans le « distillé » que tout autre visiteur doit boire entièrement, parce que, enceinte, il lui est interdit de boire de l'alcool. Le bol de soupe de petits raviolis-bouillis, qu'offre en dernier lieu la maîtresse de maison, clôt la visite.

En ce soir de réveillon du Mois blanc, il est strictement interdit de sortir de la yourte des ordures ménagères, cela aurait pour conséquence de diminuer le nombre de visiteurs le jour de fête du Mois blanc, explique la future femme du lutteur. Les ordures sont donc déposées dans un seau en fer rangé au sud-ouest de la yourte. Après avoir lavé la vaisselle et rangé la yourte, les maîtresses de maison brûlent de l'encens en poudre, et, avec l'encensoir tenu de la main gauche, elles font le tour de la yourte dans le sens du soleil tout en faisant venir à elles la fumée avec des gestes circulaires de la main droite. Elles font ensuite éventuellement tourner l'encensoir autour de leur corps et le pose sur l'autel des divinités. Elles « appellent le bonheur ».

Les maîtresses de maison sortent alors visiter furtivement les quatre autres yourtes du campement avant de se coucher. « Notre » grand-mère est la première à être visitée et la dernière à rendre visite le soir de fermeture de l'ancienne année. Les visites ne durent en fait pas longtemps. Tout le campement prévoit de se coucher tôt en prévision de la dernière journée de fête du Mois blanc, qui commence tôt le matin. Seuls les maîtres de maison de la deuxième yourte veillent tard avec leur fils, le fils de la sœur cadette de « notre » grand-mère et le fils du fils de « notre » grand-mère ; ils jouent aux cartes et se réjouissent de la bonne et abondante vodka.

Avant de se coucher, la future femme du lutteur couvre d'une feuille de papier journal le *šüüs* et la pyramide de gâteaux-semelle. Nous ignorons si ce geste est effectué pour protéger la nourriture ou s'il indique que le plat de viande fermé a terminé de remplir sa fonction de fermeture de l'année.

²⁹³ J'imite la future femme du lutteur pour ne commettre aucun impair pouvant porter malheur.

4) Le jour qui ouvre l'année. Les nourritures « abondantes et variées »

[3^{ème} jour du Mois blanc]

a) Un mauvais jour de fête

Les maîtresses de maison se lèvent à cinq heures trente du matin et « allument le nouveau feu ». Elles font le thé au lait, puis l'aspersion matinale de thé au lait, dont les prémices sont offertes dans la coupelle d'offrande aux défunts maris. En ce matin de fête, les offrandes des prémices de thé au lait portent un nom particulier, *taxil örgöx*, littéralement « (sous)lever l'offrande ». Nous sommes le 24 février 2001 et c'est le premier jour du premier mois lunaire de la nouvelle année, qui est le « mois blanc » de l'année parce qu'il ouvre l'année. Le premier jour de l'année est littéralement « le premier nouveau jour » (*šine negen ödör*) et les familles vont littéralement célébrer « la fête du premier nouveau jour » (*šinijn negnij ödrijg bajar*). De ce jour en particulier dépend tout ce qui adviendra au cours de la nouvelle année. Tout le monde se lave le visage, les mains et les dents pour être propre et comme « neuf ». Les maîtresses de maison préparent d'avance quelques cadeaux qu'elles enveloppent dans du papier journal et qu'elles déposent sur un lit. Elles allument ensuite une lampe cérémonielle de l'autel.

À sept heures, toutes les yourtes préparent une grande quantité de bouillie de yaourt et de riz sucrée additionnée de beurre jaune et de raisins secs (*cagaalag*). « Notre » grand-mère dépose sur l'autel un bol de cette bouillie épaisse de riz. Les « prémices » de la bouillie blanche à base de produits laitiers et de grains de riz blancs sont, précise-t-elle, offerts aux divinités et à son défunt mari.

Si l'on se visite au petit matin, on reçoit un bol de thé au lait, qui, sitôt vidé, est rempli de bouillie épaisse de riz, offert des deux mains avec une noix de beurre jaune sur « le-dessus ». Il faut ensuite se servir d'un morceau de sucre ou d'un bonbon posé sur la pyramide de gâteaux-semelle.

Après consultation du calendrier bouddhiste, la maîtresse de la cinquième yourte apprend aux maîtresses du campement qu'« aujourd'hui est un mauvais jour ». Elle est contrariée, parce que selon le calendrier bouddhiste, le jour de fermeture était un « bon jour », tandis que le jour de fête du Mois blanc est un « mauvais jour ». Si ce jour est « mauvais », on peut tout de même « donner des cadeaux à certaines personnes », explique la grand-mère. Par contre, les salutations, désignées indifféremment par les termes *zolgolt* (du verbe *zolgox* « saluer, accueillir, fêter ») et

mend (le verbe *mendlex* désigne l'acte de saluer), ainsi que les vœux prononcés les accompagnant, sont reportés au lendemain : le calendrier interdit en fait de saluer « un jour de bois de perte » (*modon xoxirol ödör*).

Les vœux consistent en des formules de salutation par lesquelles l'hôte s'enquière du bien-être, du bonheur et de la bonne santé des personnes, telle que l'interrogation *amar bajna uu ?*, le terme *amar* désignant la tranquillité, le calme ainsi que le bien-être et la satisfaction. À quoi la personne saluée répond toujours par l'affirmative. L'hôte demande également à chaque visiteur s'il a bien passé l'hiver, si le bétail se porte bien. Passés les trois jours de fête du Mois blanc, il est de bon augure de se demander respectivement à chaque visiteur si l'on a « salué une multitude multitude de gens » à la fête du Mois blanc (*zöndöö zöndöö xün zolgon uu ?*). La réponse reprend la redondance pour affirmer qu'« une multitude multitude de gens a été saluée » (*zöndöö zöndöö xün zolgon*). Les quinze jours qui suivent le jour de fête du Mois blanc – le troisième jour de fête de la nouvelle année – sont propices aux nombreuses visites, notamment parce que la lune est croissante, parce que la première nouvelle lune de l'année s'ouvre. Les personnes qui ne peuvent visiter familles, amis et relations de voisinage, pour des raisons de distance géographique ou parce qu'elles sont contraintes de se tenir en hôte et de rester à demeure, se rendent visite pendant ces quinze jours fastes. Bien souvent, les parents des foyers visitent à partir du troisième jour et une de leur fille reste à la maison pour recevoir les nouveaux visiteurs. « Notre » grand-mère se rendra à cheval au village de Mörön pour visiter sa grande amie la « grand-mère de Mörön ». Cette année, « notre » grand-mère ne reçoit pas la visite des parents du lutteur. La mère du lutteur souhaite attendre encore une année pour juger de la bonté de l'esprit de sa future bru. La future femme du lutteur rendra visite à la fille de la sœur cadette de sa mère (cousine parallèle matrilineaire), qui est installée sur le campement des parents de son mari de qui elle a eu deux enfants. Elle rendra ensuite visite à la grand-mère très âgée du village de Mörön.

b) Une multitude de visites et une multitude de nourritures variées offertes

Nous n'allons pas décrire ou énumérer toutes les visites reçues, puisque toutes les visites se déroulent suivant le même scénario : les salutations accompagnées des formules, l'offrande d'une écharpe cérémonielle de soie bleue à l'hôte, la consommation d'un morceau de viande *bitüüleg* - le plat de sacrum -, d'un

bol de thé au lait, d'un bol de bouillie de riz épaisse, d'un morceau de la pyramide de gâteaux-semelle, et l'absorption d'un verre de vodka²⁹⁴ (ou un bol de lait de jument fermenté précisera par la suite la mère du lutteur) par le(s) visiteur(s), qui repart(ent) avec un gâteau-semelle rempli de bonbons offerts par l'hôtesse.

L'essentiel est de recevoir un grand nombre de visites, « une multitude multitude de visiteurs » pour être dans la possibilité d'offrir une multitude de nourritures blanches qui ouvrent favorablement la nouvelle année, le blanc des produits laitiers frais et gras et la couleur blanche faste appelant le bonheur et la prospérité à soi. Le jour du Mois blanc est le jour de l'abondance (*elbeg*). « Notre » grand-mère emploie l'expression *elbeg delbeg*, les deux termes désignant l'abondance, pour exprimer l'idée de riche abondance, de la multitude et de la diversité des nourritures blanches offertes.

Le Mois blanc célèbre une nouvelle année que les familles appellent à être prospère, heureuse et faste par le biais de l'offrande-consommation d'« aliments blancs » ou produits laitiers en abondance. La mère du lutteur dit qu'il doit notamment y avoir beaucoup de lait de jument fermenté. Déjà au treizième siècle, ainsi que l'attestent certains passages de *l'Histoire secrète des Mongols* (M.-D. Even et R. Pop, 1994), le lait de jument fermenté symbolisait le caractère faste d'une fête. L'abondance des nourritures offertes-consommées implique la visite de nombreux visiteurs. Les trois cents ou cinq cents gâteaux-semelle préparés sont, à l'issue des trois jours de fête du Mois blanc, visuellement comptabilisés pour évaluer l'importance du bonheur ainsi appelé à soi. Le terme *zolgox* « saluer » est construit sur la même racine que le terme *zol* désignant la chance, le bonheur. L'autre verbe pour désigner l'acte de saluer, à savoir *mendlex*, provient du terme *mend* qui désigne le bien-être et la santé. Ainsi le nombre de visiteurs reçus, calculé en quelque sorte sur le nombre de gâteaux-semelle restant dans chaque maisonnée, le grand nombre et la grande diversité de laitages offerts et consommés apparaissent finalement comme une démonstration d'appel du bonheur à soi. Et pour que la nouvelle année se place sous les « bons augures », les membres des familles ne doivent pas mal se parler,

²⁹⁴ Les filles et garçons âgés de quinze ans, jugés trop jeunes, ne se voient pas offrir de vodka. Si l'hôte a décongelé du lait de jument fermenté, il en offre aux enfants dès l'âge de sept ans - je pense que cette limite d'âge indiquée par la future femme du lutteur n'est pas à prendre au pied de la lettre dans le sens où elle ne savait pas exactement à partir de quel âge un(e) jeune enfant est autorisé(e) à boire du lait fermenté.

médire, maudire ; il ne faut pas non plus montrer que l'on est malade, ne pas le dire²⁹⁵. Enfin, un grand nombre de cadeaux consistant en menus objets de la vie quotidienne doit également être offert et rapporté par les visiteurs à la maison. Ils sont sortis du coffre de l'autel au fur et à mesure des visites ; c'est la maîtresse de maison qui détient la clef du coffre et qui choisit l'attribution des cadeaux. L'offrande des cadeaux est une action faste qui s'ajoute aux actions alimentaires méritantes conditionnant l'ouverture d'une bonne nouvelle année.

L'offrande à l'ovoo

Selon I. Bianquis-Gasser (2000), avant l'interdit établi par le régime communiste, dès que le premier rayon du soleil frappait l'ouverture supérieure du toit de la yourte, le maître de maison se rendait à l'ovoo défini par R. Hamayon (1990) comme « lieu naturel de résidence d'esprit gouvernant le territoire, et devenant lieu de culte » (1990 : 864). Concrètement, l'ovoo est un monticule de pierres généralement surmonté d'un bâton de bois orné d'écharpes cérémonielles de soie bleue indiquant la communication avec les ancêtres et les esprits territoriaux. Les ovoo sont en général situés sur des hauteurs ou sur des lieux de passage. U. Harva [1959 (1933) : 52] nous dit que Banzarov relève qu'aujourd'hui les Mongols n'offrent plus de sacrifice animal à leurs sanctuaires, mais uniquement des fruits, du lait, de l'eau-de-vie, du fromage, et que leurs prières s'adressent, outre aux divinités locales, aux esprits de toutes les régions, notamment celles qui sont importantes pour les bouddhistes, et essentiellement aux esprits des différentes provinces de leur patrie. Le but de ces rites est, nous dit l'auteur, « le bonheur dans cette vie, le bien du peuple, l'accroissement du bétail, l'augmentation de la fortune, l'expulsion des mauvais esprits et l'éloignement des maladies ». Si aucune viande sacrifiée n'est offerte à l'occasion de la fête du Mois blanc sur l'ovoo, les familles, généralement le maître de maison, se rendent le lendemain du jour du Mois blanc à un ovoo situé en haut d'une montagne. En effet, le dimanche 25 février, le lutteur aussitôt arrivé au

²⁹⁵ Une anecdote illustre parfaitement l'idée selon laquelle le bon déroulement des trois jours de célébration du Mois blanc, et en particulier le premier jour de la nouvelle année, dépendent du bonheur et de la prospérité à venir pour chacune des familles. La future femme du lutteur, au petit matin, après que le ménage fut achevé, s'est mise en colère et a exigé que je ne m'allonge pas sur mon lit en attendant que des visiteurs se présentent. J'avais l'estomac dérangé et le fait de m'allonger faisait état de ma maladie. Si le bonheur et la prospérité ne venaient pas à sa famille, j'en serai tenue pour responsable. Sa mère réprimanda sa fille en lui faisant remarquer que son comportement médisant et colérique ne pouvait qu'aggraver la situation.

campement s'apprête à se rendre au sommet de la montagne Öndörxaan, littéralement « empereur haut, élevé »²⁹⁶. Selon le calendrier bouddhiste, le jour est favorable pour effectuer une offrande rituelle à l'ovoo qui surplombe la montagne. La future femme du lutteur ne désigne pas les aliments que le lutteur va offrir, elle dit qu'il va « offrir des objets ». C'est la future femme du lutteur qui prépare le sac d'offrandes. Tous les aliments offerts sont certes présents en petite quantité dans le sac en plastique, mais sont nombreux en diversité : du sucre en poudre, de la bouillie épaisse de riz, un morceau de sucre, un brin de fromage séché friable (*eezgij*), un morceau de beurre blanc, un fromage séché rond ou ovale (*aaruul*), des petits morceaux de sacrum et un petit morceau de queue grasse, un petit morceau de gâteau-semelle et des grains de riz cru. De la vodka mongole est mise à part dans un petit tube fermé par un morceau de plastique ficelé.

Vers onze heures, le lutteur part donc à cheval en direction de la montagne, tête couverte, manteau fermé, le sac d'offrandes alimentaires dans le pan de son manteau. Les personnes, qui viennent offrir des nourritures aux esprits sur l'immense *ovoo*, grimpent ensemble au sommet de la montagne. Les offrandes solides sont déposées sur les pierres, tandis que la vodka et le lait de jument fermenté sont généralement offerts en aspersion – jetés en l'air, les liquides offerts retombent sur les pierres de l'ovoo. Ces nourritures destinées aux esprits qui sont partout dans la steppe, aux ancêtres et aux divinités, explique la future femme du lutteur, sont un moyen de faire venir à soi le bonheur (*žargal*).

Selon R. Hamayon, chez les Bouriates, « en règle générale, le culte à l'*oboo* [ovoo] exclut tout sacrifice sanglant, mais sans exclure la viande, puisqu'il comporte l'abattage de moutons à consommer lors du festin » (1990 : 717). Depuis l'interdit par le bouddhisme lamaïque de sacrifice animal considéré comme sanglant tenu sur l'*oboo*, le rôle assuré auparavant par la viande sacrificielle est reporté sur les produits laitiers. C'est ce que nous constatons également sur le terrain : si le sacrifice animal [sanguin] est interdit, il n'interdit pas l'offrande de viande²⁹⁷. Cependant, ce

²⁹⁶ Cette montagne culmine à 1664 mètres ; si elle n'est pas la plus élevée du Xentij, son sommet est le plus élevé à deux heures de cheval.

²⁹⁷ Pour cette partie consacrée à la fête, je ne m'étends pas sur l'interdit bouddhiste de sacrifice animal sanglant, qui sera traité de manière tout à fait appropriée et pertinente dans la dernière partie consacrée au contexte funéraire et aux pratiques alimentaires de « revers de fête ». Ce qui nous intéresse dans le cas présent c'est l'importance accordée alors aux aliments blancs pour « appeler le bonheur » à soi.

sont davantage et nettement les produits laitiers qui permettent désormais l'obtention du bonheur, de la joie et de la prospérité, tant pour les troupeaux que pour les hommes, et non la viande, de l'animal préalablement abattu (sans effusion de sang) pour le repas de fête du Mois blanc. Selon R. Hamayon, chez les Bouriates, les offrandes de produits laitiers, et notamment de lait de jument fermenté, sont accompagnés d'un geste d'« appel du bonheur » (*dallaga*) toujours accompagné de l'exclamation *xury* [*xuraj*].

Le rituel d'« appel du bonheur »

Le lutteur, à son retour de la montagne, mime la manière dont il a effectué ses offrandes : il a déposé tous les aliments entre trois pierres de l'ovoo, ainsi qu'une écharpe cérémonielle de soie bleue et il a jeté en l'air la vodka au moyen d'une petite cuiller qu'il avait emportée. Il a ensuite allumé de l'encens et en a répandu la fumée par des gestes circulaires en prononçant à plusieurs reprises par trois fois le terme *xuraj* sur le ton de l'exclamation « *xuraj, xuraj, xuraj !* ». Il explique alors qu'il faisait venir à lui - et par extension à toute sa famille, à son cheval, et à son troupeau dont un oncle s'occupe à la campagne – le bonheur (*žargal*). Le lutteur, en décrivant son action rituelle, nous présente en fait le rituel du *dallaga* ou « appel du bonheur », auquel K. Chabros a consacré un article (1992).

Pour K. Chabros, le terme mongol *dalalya* [*dallaga*]²⁹⁸ est littéralement traduit par « beckoning », et le rituel auquel ce terme renvoie est traduit par l'expression « beckoning of good-fortune » (1992 : 1). La chance (*buyan kesig*) s'obtient par l'exécution d'un rituel qui se définit suivant un geste circulaire, un cri "*qurui*" et l'intention d'obtention d'un résultat bénéfique, la chance (*kesig*). L'auteur nous présente différentes occasions (telle que la naissance) ou périodes (les différentes saisons ou des temps précis du calendrier) d'exécution du rituel *dalalya*. Enfin, des rituels *dalalya* seraient occasionnels, d'autres réguliers. Ce que nous constatons, pour rebondir sur cet article, c'est qu'il semble qu'avec la conversion au bouddhisme lamaïque les sacrifices ne sont plus associés chez les Mongols Xalx bouddhisés à

²⁹⁸ L'auteur donne la graphie en mongol écrit, nous vous indiquons l'équivalent en cyrillique entre crochets.

l'« appel du bonheur ». Sur le terrain, en outre, le terme *dallaga* n'est pas toujours utilisé pour désigner le rituel d'« appel du bonheur »²⁹⁹.

Les offrandes, avec lesquelles des gestes circulaires sont effectués, ne sont pas de la viande sacrifiée, mais des produits laitiers ou « aliments blancs » (*cagaan idee*), frais, gras, de l'alcool (*arxi*) et des grains de riz et de millet (*cagaan, šar budaa*). En fait, pour « nos » familles bouddhistes du moins, les offrandes ne sont pas (plus) spécifiquement destinées aux ancêtres, mais aux divinités bouddhistes.

Le geste circulaire effectué de la main droite par trois fois se fait dans le « sens exact du soleil » (*nar zöv*) explique le lutteur. K. Chabros rapproche ce sens des gestes circulaires du « cycle de vie » (naissance, mort), de la vie des éleveurs nomades (nomadisation), mais aussi de la relation marquée du respect du cadet envers l'aîné, et des hommes envers leurs ancêtres (1992 : 150-151). Le cri est également répété par séries de trois. Selon K. Chabros (1992 : 156), le cri “*quruï*” [*xuraj* en mongol *xalx*], provient de la notion bouddhiste d'accumulation - du verbe accumuler *xuraax* -, l'accumulation s'associant au bonheur, aux actions méritantes et à la prospérité qui justement doivent s'accumuler tout au long d'une vie sur terre. Nous rendrons compte du pourquoi dans la dernière partie de la thèse quand nous traiterons du sort de l'âme (*süns*) après la mort.

Selon les familles observées et selon les observations menées dans différents temples de la capitale Ulaanbaatar et du centre de préfecture d'Öndörxaan, le rituel du *dallaga* fait intervenir différents objets et aliments : des bourses et des petites pochettes en soie remplies de grains de riz et de millet, de morceaux de soie, de cheveux... les unes, posées sur l'autel familial, comme les autres, bien souvent portées autour du cou, sont des porte-bonheur tenus secrets. Les bourses et les pochettes sont impérativement gardées fermées et l'on dit que leur contenu est tenu pour secret. Nous retrouvons le rapprochement du secret et du fermé, évoqué plus haut. Dans les temples, le rituel du *dallaga* fait intervenir notamment un objet rituel bouddhiste en étain composé de trois disques (*car* ou *jaltar*), que l'on remplit et que l'on recouvre à trois, cinq, sept reprises de grains de millet à chaque fois que les

²⁹⁹ Selon K. Chabros (1992 : 22), tout *dalalya* s'accompagnait d'un abattage de mouton, tandis que l'interdiction bouddhiste a interdit, par la suite, l'abattage et la consommation de viande. Nous nous intéresserons à l'interdit bouddhiste d'abattage et de consommation de viande dans la dernière partie.

disques sont (r)empilés, du plus grand au plus petit, le plus petit sur le sommet. Cet objet « appelle le bonheur » en ce qu'il se remplit et se remonte un nombre faste de fois d'une multitude de graines, généralement de l'orge *arvaj* qui est défini par le lama Amraa du temple Gandan de Ulaanbaatar comme la « meilleure graine de céréale ». L'objet est surmonté d'une mèche de coton enduite de beurre. Il est désigné par le terme *mandaa*³⁰⁰ et constitue selon les lamas du temple Gandan, le support des offrandes qui sont « déposées » (*tavix*). Selon une femme lama d'un centre bouddhiste de la capitale, l'objet rituel n'est autre qu'un *mandal*³⁰¹ représentant le monde, tel un cercle qui jamais ne se finit : le disque le plus élevé représente le ciel, le disque du milieu représente les gens et le disque qui soutient les deux précédents représente les animaux ; la mèche allumée représente le soleil et la lune.

La cérémonie religieuse *dom*, décrite par A. Mostaert (1968), fait intervenir le même geste rituel circulaire. Le verbe *domnox* signifie littéralement « faire la cérémonie du *dom* ». Cette cérémonie sert, selon l'auteur, à conjurer le mauvais sort, à éloigner les maladies. La conjuration consiste à faire décrire à une jatte des cercles en sens inverse du soleil au-dessus d'un malade, d'un enfant malade ou d'une femme qui accouche difficilement. La cérémonie est ainsi également appelée « faire tourner l'eau noire pour la cérémonie du dom »³⁰². La jatte contient un mélange d'eau, de suie, de terre, de cendres, de millet bouilli, de viande et de thé. Ce mélange est littéralement une « eau noire » qui est à la fin de la cérémonie versée à l'extérieur du côté vers lequel le vent souffle.

Selon la mère du lutteur, le soir du troisième jour de fête du Mois blanc, quand la famille pense qu'elle ne recevra plus de visite ce jour-là, une fois qu'elle a terminé de manger, elle doit faire une offrande aux divinités (*burxan*) par l'intermédiaire du feu du foyer domestique (*gald örgöx*). Selon la tradition, ainsi que l'expliquera par la suite la mère du lutteur, c'est une tête avec l'extrémité pointue du cou (*godgoj*)³⁰³, de

³⁰⁰ Mostaert (1968) note une offrande cérémonielle *manraa* de grains placés sur un disque de métal. Ce terme tibétain *manraa* ne figure pas dans le dictionnaire de Ja. Covel (1966).

³⁰¹ Mostaert (1968) fait allusion à un rite de cérémonie religieuse qui consiste à réciter des prières tout en jetant, sur le feu, du beurre et de l'eau consacrée. Le jour, cette cérémonie est « blanche » (*cagaan mandal žudxux ? zudxux ?*), la nuit, elle est « noire » (*xar mandal žudxux ? zudxux ?*). Le terme *mandal* désigne, selon l'auteur, un cercle « magique ».

³⁰² (*Xar us ergүүлž domnox*).

³⁰³ Le terme *godgoj* désigne l'extrémité de la queue grasse, également désignée par le terme *godon*.

la « viande blanche » (*cagaan max*)³⁰⁴, qui est offerte. Une fois cette offrande effectuée, il ne reste plus qu'à chaque famille, pour achever de bien ouvrir la nouvelle année, pour appeler le bonheur à soi, à se rendre au temple le « bon » jour, à savoir pour chacun le jour de l'année de sa naissance qui suit le jour de fête du Mois blanc. Au temple, les lamas effectuent une lecture de prières et un rite d'« appel du bonheur » ou *dallaga* vers l'ensemble des personnes nées la même année. Si le *mandal* fait intervenir la manipulation d'une multitude de graines crues au-dessus de cinq disques par deux lamas, un troisième lama fait faire de ses deux mains des gestes circulaires à deux objets rituels que sont une cloche (*xonx*) et un vajra (*očir*). Ce troisième lama chante (du verbe chanter *duudax*) l'« appel du bonheur » par le mot *xuraj*. Le terme *xuraj* signifie « appel ». Le bonheur (*bujan xišig*), littéralement « la part de mérite », est appelé, par séries de trois « *xuraj, xuraj, xuraj!* ». Le renouveau, la prospérité et le bonheur sont ainsi accumulés. Le verbe *xurax* désigne le fait de se réunir, de se rassembler ainsi que le fait de s'accumuler, de s'amasser. Le verbe *xuraax*, de la même racine que le verbe précédent et que le terme *xuraj* désignant l'appel du bonheur, désigne le fait de réunir ainsi que le fait de ramasser, de récolter³⁰⁵.

Si les nourritures offertes aux visiteurs sont nécessairement cuites, les nourritures offertes à l'intérieur de la yourte aux divinités et à l'extérieur de la yourte aux esprits, sont crues comme le sont les nourritures manipulées dans le cadre du rituel bouddhiste d'« appel du bonheur » effectué au sein même du temple. Les offrandes crues consistent principalement et majoritairement en des grains de céréales, qui contiennent des graines (*ür*) qui, en étant offertes et « consommées », se multiplient comme si elles étaient semées : elles sont répandues, parsemées et par là-même multipliées et accumulées. Selon le lama Amraa du temple Gandan, il

³⁰⁴ La « viande blanche » désigne la dernière partie du gros intestin, à savoir le rectum, que l'on farcit avec des parts d'entrailles hachées ou avec du sang mêlé de farine de sarrasin. Cependant, nous pensons que l'expression « viande blanche » désigne ici la tête et l'extrémité pointue du cou, qui sont des abats blancs. L'extrémité des pattes, la tête avec la cervelle, parce qu'il faut griller leurs poils et leur peau avant de les bouillir, semblent constituer en Mongolie les abats blancs. En France, les abats blancs, qui avant d'être cuisinés doivent être échaudés ou épilés, se distinguent des abats rouges. Les abats blancs sont, en France, la cervelle, les tripes, les animelles et les glandes mammaires, la fraise, l'amourette, les pieds, la tête, éventuellement les oreilles et le thymus ou les ris. Les abats rouges sont, en France, le cœur, le foie, les poumons ou le mou, la queue, la joue, la langue, éventuellement le museau et le palais, les rognons et les boudins de sang.

³⁰⁵ Notons que la récolte des moissons est désignée par le terme *xuraalt*. Une réunion est, quant à elle, désignée par le terme *xural*.

existe deux sortes d'offrandes, et les offrandes appelées *örgöl* consistent toujours en des grains crus (*tüüxij*), des grains non-bouillis, sous-entendu non-cuits, a-t-il insisté.

5) Trois jours, trois nourritures et un partage alimentaire « étendu »

a) Trois jours de fête ou l'extension de l'hospitalité

La fête du Mois blanc se déroule, nous l'avons vu, sur trois journées : une première journée de grand ménage, de décoration et de préparations culinaires ; une deuxième journée de dernières préparations culinaires, qui se termine par un réveillon de fermeture de l'ancienne année ; enfin une troisième journée d'ouverture de la nouvelle année. Cette dernière et troisième journée de fête se caractérisent notamment par l'offrande des trois nourritures, certes aux divinités, mais aussi et surtout à de nombreux visiteurs.

La fête calendaire du Mois blanc apparaît alors comme une extension de l'hospitalité. Beaucoup de visites sont attendues par les hôtes.

Le terme qui revient le plus souvent *zöndöö* exprime la multitude de visiteurs attendus. Un autre terme revient également souvent dans la famille nucléaire du lutteur quand elle évoque avec une grande fierté le grand nombre de visiteurs qu'elle a reçu au Mois blanc : le terme *tümen*, qui signifie selon A. Mostaert (1968) « la multitude », « tout le monde ». Dans le dictionnaire de Ja. Cével (1966), le terme *tüm(en)* désigne le nombre dix mille, et signifie « beaucoup ». Enfin, le terme désigne également, selon le *Dictionnaire mongol-français* de J. Legrand et de Tsegmidijn Sühbaatar (1992), le peuple, les masses. Les parents du lutteur auraient reçu quelque dix mille visiteurs pour le Mois blanc : nous comprenons l'ordre de grandeur et l'importance que représente la « multitude » de visiteurs. Quant aux semelles (*ul*) représentant les pas des visiteurs dans la neige, matérialisées par les gâteaux-semelle, elles expriment parfaitement, nous l'avons mentionné plus avant, l'abondance de visiteurs du Mois blanc. A. Mostaert, dans son *Dictionnaire ordos* (1968), traduit le terme *ultaj* par « ayant une semelle », littéralement « avec une semelle » (*ul-taj*), et cela désignerait également ce qui est « très nombreux », « très abondant ». Le terme *ul* désigne en effet la semelle d'une chaussure, ainsi que la base, le fondement.

Par l'étude terminologique du vocabulaire renvoyant à l'abondance, nous pouvons faire un rapprochement entre le grand nombre de visiteurs et un grand nombre de nourritures diverses. Par ce croisement entre les hommes et les nourritures, nous mettons en évidence comment le partage alimentaire restreint au quotidien, ouvert sur l'extérieur en situation d'hospitalité, est « étendu » à l'occasion d'une fête périodique. Le « partage alimentaire » se définit alors comme les nourritures accumulées en vue de les offrir, de les distribuer au plus grand nombre. Le partage alimentaire correspond à la fois à une division des nourritures en parts et à une multiplication de leur propriété qui est de se multiplier, de se répandre, de croître. Ce qui est abondance (*arvin*), fortune et richesse s'accumule (*arvižix*) au nord de la yourte. Le nombre dix mille désigne la multitude qui désigne déjà une abondance – le chiffre dix se retrouve dans beaucoup d'expressions et d'adage, ainsi les « dix vertus blanches » et les « dix mérites blancs ».

Les hôtes doivent être honorés et donc visités par le plus grand nombre de personnes, et nous rappelons que le nombre de visites conditionnera la prospérité, le bonheur, la bonne santé du bétail et des familles. L'hospitalité se définit, nous l'avons vu dans la partie précédente de la thèse, par des visites de petits groupes à des intervalles plus ou moins réguliers. Les relations se succèdent donc et les visites doivent être rendues en retour. Dans le cas de la fête périodique du Mois blanc, les familles doivent recevoir tout le monde en même temps : plus exactement, chaque famille doit recevoir chacune de ses relations parentales, amicales, de voisinage ou autres, sur une courte durée, idéalement le jour d'ouverture du Mois blanc. Les visites doivent être, comme en situation d'hospitalité, rendues en retour, mais dans un laps de temps plus court – dans l'absolu, quinze jours au maximum, car selon la distance géographique, elles peuvent être différées dans le temps. Si l'on peut considérer la fête du Mois blanc comme une modalité de l'hospitalité étendue, c'est parce qu'elle se définit par un nombre concentré de visites sur trois jours de fête : le partage des nourritures est « élargi » ou « étendu » à l'ensemble des connaissances. Le grand nombre de visites, dans un laps de temps très court, prend la forme d'un partage alimentaire « généralisé ». En effet, idéalement, toutes les connaissances doivent se présenter, faire ses salutations, consommer les nourritures festives offertes et en rapporter d'autres à la maison, attestant finalement du passage dans les yourtes visitées et consolidant le lien entre les familles respectives,

la famille ou son représentant qui reçoit en qualité d'hôte et la famille ou son représentant qui visite. Selon le dictionnaire de Ja. Covel (1966), le lendemain du réveillon consiste à « exécuter la coutume de l'accueil » (*ugtax jos güjcetgex*) - le terme *ugtax* signifiant « rencontrer », « accueillir » -, sous-entendu les salutations effectuées.

b) Les « trois nourritures » du Mois blanc

Si les trois nourritures offertes à l'occasion du Mois blanc sont des nourritures festives, elles sont spécifiquement consommées au cours d'un même repas à l'occasion de la fête du Mois blanc, tandis que chacune prise isolément constitue un repas en situation festive ou d'hospitalité. Si nous nous référons à Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1990 : 113-114), les trois nourritures du Mois blanc sont les gros raviolis-vapeur (*buuz*), les petits raviolis-bouillis (*banš*), enfin les gâteaux (*boov*) et les laitages (alcool de lait distillé, lait de jument fermenté, peau crémeuse de lait, fromage frais et fromages secs ; bouillie de lait, riz, sucre, beurre jaune...) réunis dans un même ensemble. Dans la réalité, les familles pensent autrement.

Selon la mère du lutteur les « trois nourritures » du Mois blanc, traduction littérale de l'expression *gurvan xool* employée pour les désigner, sont le plat de viande (*bitüüleg*), les gros raviolis-vapeur (*buuz*) et la bouillie épaisse de riz (*cagaalag*), nourritures auxquelles s'ajoutent tous les autres plats à base de laitages. Ces trois nourritures sont, toujours selon la mère du lutteur, les nourritures du « Mois blanc mongol traditionnel ». La future femme du lutteur pense, quant à elle, que les « trois nourritures » (*gurvan xool*) sont nécessairement des nourritures à base de viande, de la nourriture (*xool*) qui « nourrit » et pas simplement des aliments (*zügeer idee*) qui procurent du plaisir, tels que les bonbons. Ainsi le plat de viande (*bitüüleg*), les gros raviolis-vapeur (*buuz*) et les petits raviolis-bouillis (*banš*) constituent les trois nourritures du Mois blanc. Et les petits raviolis-bouillis sont plus appréciés, plus valorisés que les gros raviolis-vapeur, parce que la viande y est cuite comme la viande mongole de mouton l'est traditionnellement, c'est-à-dire en bouillon. La future femme du lutteur explique que les *banš* sont de véritables raviolis, que ce sont les raviolis véritables, que ce sont des raviolis authentiquement mongols. Nous pouvons préciser que, selon la mère du lutteur, la maîtresse de maison doit généralement placer une pièce de monnaie dans un petit ravioli-bouilli (*banš*) et non dans un gros ravioli-vapeur (*buuz*) ; la chance et le bonheur sont en fait généralement « contenus »

dans la nourriture fermée bouillie dite « *banš* de la chance » (*azyn banš*). Elle va jusqu'à affirmer que les *banš* constituent une nourriture mongole traditionnelle même si elle sait qu'ils sont un emprunt récent à la cuisine chinoise. « Notre » grand-mère date l'apparition des gros raviolis-vapeur (*buuz*) au milieu du XXe siècle et signale que l'extension de leur consommation à la campagne est plus récente encore, puisque sa grand-mère maternelle a connu la première, dans sa famille, le cuit-vapeur étagé. Nous savons que les *buuz* sont en fait une adaptation culinaire mongole des raviolis à la vapeur chinois et que le terme *buuz* est une traduction mongole du terme chinois *baozi*, *bao* signifiant « envelopper » comme le verbe *boox* en mongol qui sert à qualifier l'enveloppe de pâte des raviolis.

Il est intéressant de voir que les trois nourritures de fête du Mois blanc ne sont pas les mêmes selon les maisons : selon la plus jeune fille de la sœur cadette de « notre » grand-mère, les « trois nourritures » (*gurvan xool*) sont le plat de viande (*bitüüleg*), les gros raviolis-vapeur (*buuz*) et les gros beignets (*xuušuur*) qu'elle a spécialement préparés pour la fête. La présence des beignets dans le repas de fête du Mois blanc a étonné la future femme du lutteur et c'est d'ailleurs la seule personne visitée qui en offrait. Selon cette cousine parallèle matrilatérale de la future femme du lutteur, le repas de fête du Mois blanc ne comporte pas de plat à base de petits raviolis avec de la farine [ou des pâtes] (*banštaj guriltaj xool*). Les beignets garnis de chair de fémur de mouton et d'un oignon hachés menu remplaceraient donc, pour sa part, la soupe de raviolis-bouillis.

Si, à un plat près, l'association des trois nourritures varie d'un foyer à l'autre, il se dégage un point essentiel récurrent : les « trois nourritures » sont considérées le deuxième jour ou jour de fermeture de l'ancienne année comme des nourritures qui ont la capacité et la fonction de fermer l'ancienne année. Les mêmes « trois nourritures » sont considérées le troisième jour ou jour d'ouverture de la nouvelle année comme des nourritures qui ouvrent l'année. Les « trois nourritures » sont alternativement des nourritures « fermées » et des nourritures « pleines » ou « abondantes ». Les nourritures « pleines » ou « abondantes » remplissent les plats jusqu'à en déborder. Si la queue du plat de viande *bitüüleg* ferme l'année, le gras qu'elle comporte est assimilé au renouveau et à l'abondance des laitages célébrant la nouvelle année. Si le ciel est fermé et que le soleil est couché (*nar žargax*) au moment du réveillon, il doit être au-dessus de l'horizon (*nar mandax*) au moment des

visites du Mois blanc. Le verbe *žargax*, « se coucher » pour le soleil, signifie également « être heureux, se réjouir » - le mot bonheur « *žargal* » est construit sur la même racine. Le verbe *mandax* « se lever » pour le soleil, signifie également « être florissant ».

c) Des nourritures considérées noires ou blanches pour fermer ou ouvrir l'année

Si la catégorie des aliments gris-bruns et celle des aliments blancs sont destinées l'une à clore l'ancienne année, l'autre à ouvrir la nouvelle année, il est intéressant de voir que certains des aliments de la catégorie des aliments gris-bruns passent dans la catégorie des aliments blancs au moment de l'ouverture de la nouvelle année. Ainsi, les nourritures enveloppées, à savoir les gros raviolis-vapeur (*buuz*) et les petits raviolis-bouillis (*banš*), voire aussi les gros beignets (*xuušuur*), sont dans un premier temps des « nourritures fermées » (*bitüü xool*), des nourritures grises-brunes de fermeture de l'année passée, dans un second temps, des nourritures pleines, à savoir abondantes (*elbeg*), associées aux aliments blancs pour le jus gras qu'elles renferment et pour l'enveloppe de pâte de farine de couleur blanche. Dans leur association aux aliments blancs ou laitages, les nourritures enveloppées sont tantôt définies par leur garniture carnée, tantôt par leur enveloppe végétale.

garniture carnée : aliment gris-brun : : enveloppe végétale : aliment blanc
contenu : noir : : contenant : blanc

Les propos du lama Amraa du temple Gandan peuvent confirmer l'association des farineux notamment, et des autres aliments végétaux, aux aliments blancs. En effet, le lama Amraa explique que la nourriture des lamas était, selon les lunes, « blanche » (*cagaan xool*) ou « grise-brune » (*bor maxtaj xool*), littéralement « nourriture brune-grise avec de la viande ». Et lorsqu'il énumère les aliments constituant la nourriture « blanche » consommée par les lamas, il mentionne à la fois les produits laitiers, la farine sous forme de bouillie et sous forme de pâtes, les légumes crus en salade ou cuits en soupe ou en accompagnement de plat à base de céréales, les fruits et le poisson. Il ajoute que les gros raviolis-vapeur et les beignets entrent dans cette catégorie de nourriture « blanche » (*cagaan xool*) quand

ils sont garnis de peau crémeuse de lait, de fromage frais ou de légumes mélangés ou non à du riz. Les nourritures grises-brunes sont des plats ne contenant que de la viande, rattachée ou non à l'os, à savoir des soupes, des raviolis ou des beignets. La nourriture « grise-brune » des lamas est aussi désignée par le lama par le terme *tataš* qui signifie « haché » (le terme *xöšiglösön* est alors équivalent au terme *tataš*). Le terme *lavša* a également été employé par le lama pour définir la nourriture « grise-brune » des lamas. Ce terme désigne couramment, pour nos familles, la nourriture ordinaire, désignée par l'expression *guriltaj xool*, littéralement « nourriture avec de la farine [des pâtes] », soit une soupe (avec de la viande) avec des pâtes. L'alimentation ordinaire des lamas réunis au temple, consommée au cours d'une cérémonie religieuse, consiste en une nourriture « blanche » désignée par l'expression *manž cav*, qui comprend du thé au lait, une soupe de petits raviolis-bouillis avec des pâtes translucides chinoises de farine de riz et des légumes, ainsi qu'une bouillie épaisse de riz et de raisins secs. La combinaison des termes *cav* et *manž* désigne, selon la mère du lutteur, le thé (*caj*) et le riz (*cagaan budaa*). Le dictionnaire de Ja. Cével (1966) définit le terme *manž* comme « le thé que les lamas boivent quand ils se réunissent pour une cérémonie de [lecture de] livres »³⁰⁶. Quant au terme *cav*, il désigne la « nourriture réservée aux lamas »³⁰⁷.

Nous avons donc fermer (pour fermer), puis remplir (pour ouvrir) ou abondance et diversité des nourritures en général, des produits laitiers en particulier le troisième jour du Mois blanc. Nous constatons que l'accent mis sur les nourritures « grises-brunes » le jour de fermeture de l'ancienne année est reporté sur les « aliments blancs » et les nourritures qui leur sont associées, et qui sont donc considérées comme des nourritures « blanches » le jour d'ouverture de la nouvelle année. Le terme *bitüü* contient à la fois l'idée de fermer et l'idée de remplir, de fermer et d'ouvrir. Les raviolis sont fermés, puis ils rassasient ; ils sont ensuite abondants et considérés comme un aliment « blanc ». Les nourritures enveloppées sont considérées un jour selon leur contenu, la viande ; or le jour de fermeture de l'ancienne année, les raviolis sont associés au plat de viande qui représente un plat sans autre aliment que de la viande, donc un plat « noir ». Nous concluons donc que les nourritures enveloppées sont donc, le soir du réveillon, des nourritures « noires »

³⁰⁶ (*xural nom xurž bajгаа lam naryn uux caj*).

³⁰⁷ (*lam xuvragyn xool*).

par extension. Par contre, les nourritures enveloppées sont considérées un autre jour en fonction de leur contenant, leur enveloppe de pâte de farine, qui le jour d'ouverture de la nouvelle année est associée à la couleur blanche de certains aliments tels que les carrés de sucre, à la couleur blanche et au caractère faste des « aliments blancs » que sont les produits laitiers, enfin au caractère faste des nourritures abondantes et diverses. Ainsi, la farce d'« aliment gris-brun » (viande) considérée « noire » ferme, tandis que l'enveloppe de couleur blanche considérée « blanche » ouvre. Le jour de fermeture de l'ancienne année, les familles partagent des aliments « noirs », et le jour d'ouverture de la nouvelle année, elles partagent des aliments « blancs », en offrant les uns aux visiteurs internes au campement, les autres aux visiteurs extérieurs au campement.

ancien : noir : : nouveau : blanc

fermé : nourritures fermées : : ouvert : nourritures abondantes et ou blanches

fermer : nourritures fermées : : ouvrir : remplir les bols

Le Nouvel An occidental imposé par le régime communiste sous influence soviétique

Le 31 décembre au soir, les familles de la capitale, et certaines familles des centres provinciaux, fêtent le Nouvel An occidental ou « nouvelle année » (*šine žilijn*), inscrit dans le calendrier républicain. Le repas se consomme en famille et réunit généralement les membres de la famille nucléaire, à savoir les parents et leurs enfants, non-mariés ou mariés mais pas encore installés – il se peut alors que le foyer comprenne des petits-enfants.

La journée du 31 décembre est consacrée à la préparation culinaire du repas du réveillon. Les jeunes femmes aident leur mère ou belle-mère en cuisine dès le lever du soleil, puis elles rangent, nettoient et décorent la maison. Les familles attendent minuit pour commencer le repas. Une fois le repas commencé, les enfants sortent pour rendre visite à leur famille étendue, à leurs amis et voisins. Les lieux publics sont clos ; il est interdit de sortir ce soir de fête, explique-t-on : cela porterait malheur de sortir pour faire autre chose que de visiter ses parents, amis ou relations. Une jeune femme reste à la maison pour recevoir les visiteurs, pendant que ses parents ou beaux-parents et son époux rendent des visites. Elle téléphone à tous ses

parents, amis et collègues de travail pour leur souhaiter une bonne année, littéralement « saluer [pour] la bonne année ». Le soir du réveillon, on se salue en se serrant la main droite tout en s'embrassant (sentant) la joue gauche.

Sur la table de la salle à manger, recouverte d'une nappe blanche brodée et décorée de vases remplis de fleurs artificielles rouges et roses, sont disposés différents plats (repas à présentation simultanée). Le repas de la « nouvelle année » est composé essentiellement de salades et de gâteaux et s'accompagne d'une consommation d'alcool. Une assiette contient une salade « avec des tomates et du concombre » en rondelles ; un plat creux contient une salade dite « de la capitale » (*nijislel salat*) ; une salade de pomme-de-terre et d'oignons frits à la poêle est disposée dans un petit saladier. D'autres salades sont simultanément proposées sur la table : une salade de spaghettis translucides chinois (*püntüüz*), avec des rondelles de saucisse, des lamelles d'oignon et de chou rouge, assaisonnée d'une sauce blanche à base de smetana (sorte de crème fraîche industrielle d'importation russe) ; une assiette de cuisses de poulet cuites au four ; une salade de carotte râpée et d'ail assaisonnée d'une sauce chinoise industrielle au soja. Enfin, une salade de fruit mêlant du kiwi à de la pomme, des prunes sèches de Chine, des quartiers de mandarine, le tout mélangé à une sauce de yaourt à la fraise, du lait et de la mayonnaise industriels, est également présentée sur la table, au milieu des salades de crudités, ainsi qu'une bouillie de riz sucrée et agrémentée de raisins secs.

Cette bouillie est sans aucun doute le seul plat commun avec le repas du Mois blanc. L'hôtesse propose de boire du champagne, de la bière ou de la vodka russe, et non de la vodka mongole comme les familles en offrent au Mois blanc. Aucun thé n'est proposé. Pour clore le repas, l'hôtesse sert une part de gâteau industriel russe à la crème pâtissière et une part de tarte à base de biscuits, de crème pâtissière et de fruits mélangés – mandarine, kiwi, poire – fait-maison. Nous constatons que dans le cas du repas de fête du Mois blanc (le soir du réveillon) comme dans le cas du repas de fête de la Nouvelle année (réveillon), les nourritures sont d'abord partagées par les membres du foyer, et ensuite elles sont offertes aux visiteurs. Au moment où le repas est offert, les hôtes se placent alors comme spectateurs : ils servent et s'assurent que les visiteurs sont rassasiés. Pour le repas de la Nouvelle année, on propose en effet à chaque visiteur de se servir et de consommer le repas présenté sur la table sans le partager avec eux.

Nous constatons que la célébration de la « nouvelle année » fait intervenir la consommation d'autres nourritures que la célébration du Mois blanc. Sur l'autel familial, situé au nord de la maison par rapport à l'entrée considérée au sud, dans la pièce principale que représente la salle à manger où la famille reçoit ses visiteurs, aucune nourriture n'a été « déposée ». Devant les images de divinités figurent un verre de vodka industrielle russe, et non pas mongole, ainsi que deux vases de roses artificielles.

Selon l'article de I. Bianquis-Gasser (2000), en 1952, la célébration du Nouvel An mongol traditionnel ou Mois blanc a été interdite par le régime communiste. Cette fête était un fort symbole culturel traditionnel national et c'est probablement pour cette raison qu'elle fut interdite. La fête du Mois blanc fut alors remplacée par une fête importée de l'Occident, le Nouvel An, qui était bien souvent fêté en même temps que Noël célébré les 21, 22, 27 ou 28 décembre. Si des repas qui accompagnent ces fêtes de fin d'année ont dès lors été imposés par le régime, les fêtes importées et les fêtes locales sont encore aujourd'hui, nous le voyons, marquées sur le plan alimentaire par de grandes différences. En aucun cas une fête importée et imposée ne saurait s'assimiler à une fête traditionnelle mongole, et c'est justement l'alimentation qui joue le rôle discriminant. Ainsi, si le repas du Nouvel An est un repas festif, le caractère exceptionnel est dû à la composition des plats, qui sont tous empruntés au culinaire russe ou chinois, jusqu'à la boisson.

Toujours selon I. Bianquis-Gasser, le 26 novembre 1990, une nouvelle Constitution démocratique a été adoptée et les Mongols ont été de nouveau autorisés à célébrer le Mois blanc. En 1998, des intellectuels ont lancé une campagne d'information sur le sens et le contenu traditionnels de la fête. Ce sont principalement les plats traditionnels, et leur mode de préparation, qui ont alors été rappelés. Et ainsi apparut un intéressant syncrétisme dans la sphère des événements calendaires et des pratiques sociales rituelles des familles. On retrouve ainsi mélangés des éléments chamaniques et des éléments bouddhiques, auxquels s'ajoutent des restes de laïcisation soviétique. Nous verrons dans la dernière partie de la thèse, comment s'articulent ces différentes influences politiques, idéologiques et religieuses notamment à travers l'alimentation et les pratiques alimentaires. C'est pourquoi aujourd'hui les parents, proches ou éloignés demeurant à la campagne,

préparent et stockent des aliments blancs et des parts de mouton ou de bœuf, plusieurs mois à l'avance, pour approvisionner les foyers urbains de la capitale en manque de produits traditionnels frais. Pour les familles ne possédant pas de réfrigérateur, les balcons des immeubles sont par exemple utilisés pour stocker ces aliments une semaine ou deux avant la célébration du Mois blanc. Les gâteaux-semelle sont, pour les habitants de la capitale, de confection industrielle locale et sont alors achetés au marché, ainsi que les gros raviolis-vapeur, qui sont vendus surgelés sous sachets plastiques hermétiques dans les grands magasins ou les supermarchés les plus modernes.

Il faut remarquer que les aliments traditionnels – pièce de bétail, entière ou pas, et produits laitiers - font l'objet d'une attention particulière, puisque ce sont les seuls qui sont rapportés de la campagne.

VI] Synthèse pour clore la « fête périodique ». De l'extension de l'hospitalité à un partage alimentaire élargi

Il se dégage de la description et de l'analyse du repas du Mois blanc que le modèle du repas ordinaire typique [thé-soupe-thé] s'adapte aux situations tout en préservant sa structure liquide-solide-liquide et sa base, la soupe. Nous constatons en fait que la fête, en l'occurrence périodique, influe sur la qualité des aliments, qui se spécialisent pour correspondre à l'occasion exceptionnelle que représente la fête. Ainsi, le thé offert est « avec du lait », la soupe offerte renferme un aliment honorifique et festif par excellence, des petits raviolis-bouillis qui renferment de la chair grasse et juteuse, et une bouillie à base de laitages et sucrée vient fermer le repas. La soupe de *banš* est considérée comme plus appropriée que la seule consommation de *buuz*, parce que les *banš* sont, nous l'avons vu, considérés comme plus traditionnels, la viande qu'ils contiennent étant bouillie, ainsi que l'est la viande traditionnellement depuis des siècles. Et, des deux « nourritures enveloppées », seuls les *banš* composent une soupe. Cependant, nous avons constaté que cette soupe ne constitue pas le plat principal comme à l'ordinaire. Par contre, cette soupe comporte une des trois nourritures requises pour la célébration

de la fête du Mois blanc, et plus précisément une des deux « nourritures enveloppées » propres au Mois blanc, qui distinguent le Mois blanc des autres fêtes périodiques, du fait qu'elles sont nécessairement réunies, offertes et consommées, en un seul et même repas. En effet, les visiteurs reçoivent à l'ordinaire une de ces deux nourritures « enveloppées », tandis que pour la célébration du Mois blanc, ils reçoivent au cours du même repas chacune des deux nourritures, ce successivement.

Plus que d'un repas, nous avons montré que la fête du Mois blanc se caractérise par des offrandes de nourritures. Le **partage** se définit alors, non pas comme une division, mais comme une **multiplication** par la distribution des nourritures. Ici, le partage ne signifie pas manger ensemble, puisque l'hôte s'occupe de recevoir ses visiteurs et de leurs offrir des nourritures. En situation d'hospitalité, l'hôte ne mange pas en même temps que les visiteurs ; de même, il ne mange pas avec les visiteurs du Mois blanc. Par contre, nous mettrons en évidence comment les situations extra-ordinaires de fête (naissance) et de revers de fête (mort) se distinguent des situations ordinaires hospitalières, et des situations périodiques de fête, par un seul repas pris en commun. Nous verrons que dans ces situations extra-ordinaires, les membres de la maisonnée partagent effectivement le repas en même temps que les visiteurs, qui sont alors, le temps de la prise du repas, des convives. Le partage alimentaire de fête périodique, qui revient à offrir des nourritures, ne revient donc pas à une commensalité, au sens où A. Van Gennep l'entend (1909, 1943) pour la France par exemple - les disparités régionales comprises. Pour A. Van Gennep (1943), le mariage est une occasion de « rassembler de nouveau » toute la parenté, les amis, les voisins, etc.³⁰⁸. Le mariage est un « renouvellement du lien social », au moyen d'un repas et de cadeaux. Par contre, contrairement à A. Van Gennep, nous faisons une distinction entre les fêtes périodiques et les fêtes extraordinaires, parce que si, au bout du compte, c'est toujours le lien social et le maintien d'un état "normal" de la société qui est en jeu, en Mongolie, les manières d'y parvenir diffèrent selon la nature des événements. Y. Verdier (1966 : 101), pour les Bas-normands, présente le mariage, la communion, le baptême, et, à un moindre degré, les fiançailles, comme étant des « occasions privilégiées de rencontrer les membres

³⁰⁸ Cet exemple vaut aussi selon l'auteur pour la naissance et les funérailles.

de la famille étendue ». Nous retrouvons le même ordre de fait chez nos familles mongoles xalx qui, au quotidien, voient davantage leurs voisins et leurs amis, et au Mois blanc voient également leur famille étendue.

C'est que, finalement, une fête périodique n'est pas exceptionnelle au sens où un événement extra-ordinaire, qui ne survient qu'une fois dans la vie d'un individu, peut l'être. Le partage relatif à une fête périodique revient chaque année, ou à chaque saison. Chaque année, le même scénario se présente, comme une grande occasion d'offrir une hospitalité, une hospitalité festive « étendue », en fait, une occasion de partager en offrant des nourritures issues d'un même repas festif - au quotidien, les visiteurs ne se voient évidemment pas offrir les nourritures d'un même repas, puisque les visites sont espacées dans le temps. La « **fête périodique** » est donc une **extension de l'« hospitalité »** et le **partage alimentaire des fêtes périodiques** est donc clairement une **extension du partage d'hospitalité**.

Étant cyclique, le partage alimentaire des fêtes périodiques ne peut pas prendre la forme d'un partage exceptionnel. Par contre, les nourritures offertes-consommées doivent être des nourritures festives pour distinguer la fête, même périodique, de l'ordinaire quotidien. Chaque fête périodique est l'occasion de renforcer les liens établis au quotidien par le biais de la pratique de l'hospitalité qui comprend nécessairement l'offrande de nourritures festives. La fête du Mois blanc, consacrant une nouvelle bonne année, est la fête périodique la plus importante et la plus déterminante pour le maintien du bon fonctionnement de la société, de son état "normal", suffisamment faste. À travers des nourritures offertes à tout un réseau de relations, chacun des foyers faisant de même à l'occasion de la fête du Mois blanc, toute la société contribue à maintenir l'ordre social. Les temps sociaux calendaires forts influent sur la reproduction de la société.

Troisième partie :

Quand l'« extra-ordinaire de fête » se prépare et que le partage alimentaire devient « généralisé »

Les fêtes périodiques sont relatives au temps cyclique. Nous allons désormais nous intéresser au temps linéaire de la vie d'un individu. La notion d'extra-ordinaire permet ici de croiser un type d'événement festif unique, d'exception, la naissance avec un état perturbé de la société, mais de manière positive. Cette partie est consacrée aux « **pratiques alimentaires extra-ordinaires de fête** ». Elle suit la logique de l'étendue progressive du partage, familial restreint au quotidien, social pour l'hospitalité, élargi voire généralisé à l'occasion des événements périodiques festifs qui concernent directement la collectivité, étendu et nécessairement généralisé à l'occasion de l'événement « extra-ordinaire de fête ». En nous intéressant au grand rituel de la naissance, nous mettons en évidence la manière dont les pratiques alimentaires structurent **l'extra-ordinaire de fête**, à savoir la célébration d'un événement heureux et faste pour les lignées maternelles et paternelles du nouveau-né et, par extension, pour la société.

I] L'« extra-ordinaire » et la « fête extra-ordinaire »

Nous présentons dans cette partie une situation d'exception, relevant de l'unique, l'« extra-ordinaire de fête ». Cette partie intéresse en propre la vie de l'individu, qui indépendamment des croyances ne naît et ne meurt qu'une fois. C'est pourquoi les grands rituels sociaux que sont la naissance et la mort sont traités à part des événements périodiques comme des événements rituels relevant du temps linéaire, du temps de la vie d'un individu. La mort est traitée séparément de la naissance parce qu'elle constitue le pendant de l'« extra-ordinaire de fête » ; l'« extra-ordinaire de revers de fête », sera donc traité dans la quatrième et dernière partie de la thèse, comme pour fermer le cycle mongol de vie d'un individu sur terre. La « fête extra-ordinaire » correspond à la célébration collective de la naissance d'un individu. La « fête » relève de l'événement heureux, inscrit dans le gain d'un individu, et perturbe de manière « positive » l'ordre social « normal » ou ordinaire, tandis que le « revers de fête » relève de l'événement mal-heureux, marqué par la perte d'un individu, et perturbe de manière « négative » l'ordre social.

Nous croisons, dans cette première des deux parties traitant de l'« extra-ordinaire », un événement exceptionnel - si une personne est amenée dans sa vie à célébrer plusieurs naissances, une personne ne naît qu'une fois - avec une situation alimentaire festive, c'est-à-dire avec des pratiques alimentaires à caractère exceptionnel ou festives impliquant des nourritures spécifiques de fête. Y. Verdier (1966 : 96-97) qualifie le repas de fête de « repas spécial », qui marque le passage d'une activité ou d'une saison à une autre, ou de « repas particulier », qui accompagne un « rite de passage ». Nous comprenons dès lors pourquoi nous tenons à distinguer ce que nous appelons la « fête périodique » de la « fête extra-ordinaire », car toutes les fêtes, et principalement la naissance, ne marquent pas nécessairement le passage d'une activité à une autre ou d'une saison à une autre. Les cadres temporels - journalier, hebdomadaire et annuel -, que Y. Verdier prend en compte pour son analyse des repas bas-normands, ne permettent pas de mettre en évidence l'exception que représente une naissance (ou une mort).

II] Délimitation du champ d'analyse des rites de naissance

Le rituel de naissance, comparé à d'autres rituels de la vie sociale, se déroule sur une période relativement courte. Nous pouvons donc en présenter une description par séquences avant de l'analyser. Au préalable, nous présenterons des pratiques alimentaires prénatales ainsi que des pratiques qui sont reliées à elles dès lors qu'elles permettent de construire une analyse anthropologique du rituel de naissance. Les données sont alors basées sur des sources bibliographiques ethnologiques et folkloriques, qui donne une profondeur historique légitime à la compréhension des rites observés sur le terrain. Les pratiques alimentaires relatives à la grossesse concernent la future femme du lutteur (première yourte du campement d'été) ; les pratiques alimentaires relatives au rituel social de la naissance ont été relevées auprès de la jeune accouchée de la deuxième yourte du campement d'été³⁰⁹ ; enfin, les pratiques alimentaires relatives au rituel post-natal marquant la fin de la petite enfance ont été observées dans la cinquième yourte du campement d'hiver³¹⁰.

III] Remarques liminaires. Pratiques alimentaires et rites prénataux

1) Taire l'état de grossesse

Pendant les premiers mois, la grossesse d'une femme est cachée. La femme enceinte ne doit pas faire mention de son état pour protéger son fœtus, par extension son nouveau-né, des mauvais esprits et du mauvais sort. Une femme

³⁰⁹ Si je me trouvais aux côtés de la future femme du lutteur pendant ses huit premiers mois de grossesse, je n'étais plus en Mongolie pour son accouchement. C'est à l'occasion de mon deuxième terrain, que j'ai finalement pu prendre connaissance des rites de naissance. Quand je rejoins le campement d'été de la future femme du lutteur, la fille du foyer de la deuxième yourte est enceinte de huit mois. Trois semaines plus tard, elle doit rejoindre la famille de sa défunte mère, morte en couches, qui vit à Öndörxaan. C'est à l'hôpital principal de la ville, qui se trouve à cinq minutes à pied du lieu de résidence de ses cousines matrilatérales, qu'elle accouchera. Aux côtés de la future femme du lutteur, j'ai donc observé les pratiques alimentaires prénatales, celles qui incombent à une femme enceinte ; aux côtés de la fille de la deuxième yourte du campement d'été, j'ai enfin pu observer les rites de naissance sociale et y participer, et prendre connaissance du déroulement de l'accouchement à l'hôpital.

³¹⁰ Nous précisons que, contrairement aux funérailles, il n'est pas tabou pour les familles de prendre des photos de la cérémonie de célébration de la naissance. Il n'a simplement pas été possible de le faire. La future femme du lutteur se vexait de me voir passer du temps dans la yourte voisine depuis le retour de la jeune accouchée sur le campement. Cela signifiait, pour elle, que je m'y plaisais mieux, et que j'y étais mieux reçue et considérée que dans la yourte de sa mère, mon hôtesse. Appareil photographique et pellicules m'ont été confisqués quelques jours, ainsi que mon cahier de notes de terrain et mon stylo. Il a fallu ruser et emporter secrètement un autre cahier et un autre stylo que je laissais dans la seconde yourte, sous le lit de la jeune accouchée, complice.

enceinte ne doit pas, selon la mère du lutteur, entrer trop en contact avec l'extérieur. Ainsi pour les achats nécessaires aux préparatifs du Mois blanc, la future femme du lutteur, enceinte, a séjourné trois nuits chez son oncle maternel cadet ; connaissant la maison et le maître des lieux, elle a expliqué n'encourir aucun danger. Enfin, deux seules visites ont été rendues à l'occasion du Mois blanc à la famille de sa cousine parallèle matrilatérale et à la belle-famille de son frère aîné. Pour ces visites, la future femme du lutteur était systématiquement accompagnée. Mais surtout, confie la mère du lutteur, une femme enceinte ne doit pas enjamber ou nouer une corde, cela reviendrait à enrôler le cordon ombilical autour du cou du fœtus. Une femme enceinte ne doit pas enjamber un outil pointu ou tranchant, cela reviendrait à rompre le lien avec le fœtus, à couper le cordon ombilical lui permettant de s'alimenter.

Ainsi, jusqu'au septième mois au moins, et en général jusqu'à l'accouchement, la femme enceinte continue d'effectuer les tâches quotidiennes qui lui incombent, du ramassage du combustible (bouses de vache séchées) à l'approvisionnement en neige (ramassée en haut des montagnes en hiver). Cependant la future femme du lutteur, enceinte alors de six mois, n'entretenait plus le feu. Sa mère veillait le feu du petit matin jusqu'au coucher du soleil. Doit-on voir dans ce geste une règle de proscription visant à protéger la mère et le fœtus ? Ou plutôt considère-t-on que le corps enceint génère une souillure ?

Si l'on tait l'état de grossesse, en vue de protéger la femme enceinte comme le fœtus des esprits néfastes, nous verrons que l'on tait la mort lorsqu'elle survient, ainsi que l'on tait l'état de maladie, l'on feint même la bonne santé lorsque cela est possible³¹¹. C'est que la femme enceinte a un statut ambivalent : elle porte et nourrit une vie en même temps que son corps est faible. G. Lacaze (2000) précise que la femme enceinte perd de sa force vitale ; son corps est littéralement « mauvais ». Il est affaibli par la présence même du fœtus, qui est un corps en danger - l'âme est en danger.

Si le corps d'une femme enceinte est tel un corps malade, nous verrons qu'après la naissance, la situation de la femme accouchée est assimilable, tantôt à celle d'un mort, tantôt à celle d'un malade.

³¹¹ Ainsi, il m'a été demandé de ne pas rester allongée pour ne pas indiquer aux mauvais esprits que j'étais malade et de tenir dans mes mains, comme à l'accoutumée, mon stylo et mon carnet de notes.

2) Conception de la vie et de l'âme au commencement d'une vie sur terre

Les Mongols Xalx pensent que l'âme se fixe dans le corps du nouveau-né après sa naissance. Mais il est assez difficile de savoir à quel moment réellement ils considèrent que l'âme (*süns*)³¹² pénètre dans le corps³¹³. L'emprise du bouddhisme et, entre temps au siècle dernier, un athéisme soviétique ont rendu floues les représentations chamaniques de l'humain et de sa conception. Nous verrons que l'existence de l'âme, de sa présence dans le corps humain jusqu'à son sort à la mort, n'est pas (plus) toujours évidente pour les Mongols Xalx, et que de fait, plusieurs possibilités se juxtaposent ou se choisissent en fonction des situations, selon les bonnes ou mauvaises conditions de la naissance, de la maladie ou de la mort.

R. Hamayon (1990 : 123), pour les peuples de Sibérie, dégage la notion théorique de « stock d'âmes » en sorte qu'elle traduise une conception de l'humain. Selon l'auteur, c'est une sorte de « stock d'unités de vie », d'âmes, réutilisables d'un individu à l'autre. Autrement dit, « chaque clan dispose d'une sorte de stock d'âmes qui circulent au fil des générations ». En Mongolie, l'âme (*süns*) du corps humain provient d'une sorte de stock clanique d'âmes selon les croyances chamaniques - l'âme qui revient animer un nouveau corps (humain) perpétue alors la lignée du clan. Ces âmes constituent des unités de vie en attente d'une nouvelle vie dans un nouveau support. Sur le terrain, les familles ne savent pas localiser le « stock d'âmes », pas plus qu'elles ne localisent le pays du bouddha ou paradis que l'âme d'un mort peut rejoindre. Dans le bouddhisme lamaïque, l'âme se réincarne et la

³¹² Nous laissons de côté la force vitale (*süld*) et pour le cas de la naissance et pour le cas de la mort, car même si elle peut, tout comme l'âme (*süns*), être amenée à être rappelée dans le corps, la force vitale n'a pas été l'enjeu sur mon terrain ethnographique de traitement rituel en relation directe avec les rites de naissance et de mort. R. Hamayon, qui étudie alors les Bouriates, parle de « force de vie » parce que cet « élément » porte l'énergie et soutient la vie. R. Hamayon s'intéresse également à l'âme au sens de « souffle vital » (*amin* ou *am'*) associé à la respiration, puisque de ce terme dérivent notamment le verbe respirer (*am'sgaalax*) ou (*am'sgalax*) et le mot vie ou existence (*am'dral*). Les animaux (*am'tan*) possèdent tout comme l'homme un souffle vital, littéralement « ceux qui ont du souffle vital » (*am'-tan*). C'est le dernier souffle « vital » que l'on recueille dans un tissu au moment même de la mort, au moment où le corps cesse de respirer.

L'autre aspect de l'âme consiste donc pour les Mongols Xalx en la « force vitale » (*süld*). Cette « force vitale » (*süld*) irrigue les organes et les membres du corps, de l'homme comme de l'animal. Elle siègerait pour certains dans la moelle osseuse. Il faut comprendre que l'âme et le corps de l'homme sont solidaires : le corps vit à condition d'être habité (animé) par l'âme - nourri substantiellement -, et l'âme ne reste dans le corps que si elle y est « nourrie ». Cette composante de l'âme, envisagée sous plusieurs aspects, marque le bonheur, la chance, la prospérité, le succès (M-D. Even, 1999). Selon G. Lacaze (2000), le principe de vie circulerait de la mère au fœtus : pendant la gestation, la mère transmettrait la force vitale (*süld*).

³¹³ Les animaux ne possèdent théoriquement pas une telle âme (*süns*).

réincarnation se fonde sur les mérites et peut donc entraîner un changement d'espèce, ainsi une bonne réincarnation dans un corps humain, une mauvaise réincarnation dans un corps animal - l'on est notamment menacé de renaître en chien si l'on est pas assez méritant de son vivant.

L'âme (*süns*) loge dans les os. Selon M.-D. Even (1999 : 184), certains auteurs mongols la désignent comme l'« âme des os ». L'âme est mobile. Elle a la capacité de s'évader du corps ; elle en sortirait par les orifices et nous verrons quelles précautions il faut donc prendre après la naissance. L'âme se trouve alors vulnérable, tout comme le corps vacant, à des attaques hostiles qui nuiraient à la santé ou à la vie de l'homme.

Si le fœtus n'est pas constitué d'os, si le nouveau-né a les os disloqués, une âme (*süns*) est libérée du « stock d'âmes » dès la conception, mais elle attend la mise au monde pour siéger dans le corps du nouveau-né. Selon G. Lacaze (2000), le langage marque la fin du sevrage de l'enfant : son âme est présente et individualisée dans les os. Mais il semble que ce soit le passage à une alimentation carnée, qui indique que l'âme est maintenue, fixée (du verbe *togtoox*, « établir, affirmer, retenir ») dans le corps. L'enfant, qui ne parle pas et ne marche pas, ne reçoit cependant pas encore une part bien définie, à savoir de la viande attachée à un os. Son âme n'est plus instable, et si elle reste en proie aux mauvais esprits, les dangers sont amoindris³¹⁴.

Quand nous aborderons les rites post-natals, nous mettrons en évidence la période où l'âme « se fixe » dans le corps (dans les os) : se fixe-t-elle dès la consommation d'aliments carnés (chair détachée des os), dès la consommation de parts de viande (chair attachée à l'os) ou dès la première coupe de cheveux ? Si les familles ne savent pas exactement, il ne semble en fait qu'aucun rite ne détermine et ne matérialise clairement cette fixation. L'âme suivrait au cours de la petite enfance, pour certains depuis la conception dans le ventre, des stades de son état de stabilité dans le corps, sans qu'ils soient nettement définis et identifiés. Les âges de la marche, de l'acquisition du langage et de la consommation carnée sur l'os diffèrent

³¹⁴ Je me souviens que j'ai eu le malheureux geste de faire virevolter, en le maintenant sous les aisselles, le fils de la future femme du lutteur. Lorsque la mère nous a aperçus, elle a accouru en hurlant : son fils n'était pas encore assez solide et son âme, pas encore stable, pouvait alors par les secousses sortir du corps. L'enfant était âgé de deux ans et quatre mois - selon les Mongols, le nouveau-né a un an lorsqu'il sort du ventre de sa mère. Sa mère l'allaitait toujours, mais il commençait à « entrer dans les plats bruns-gris » (*bor xoolond orox*). Son enfant n'était toujours pas appelé par son prénom, mais par un surnom, généralement un sobriquet permettant de détourner les mauvais esprits ; s'il possédait quelques dents et qu'il marchait, il n'avait pas encore l'usage de la parole.

d'un enfant à l'autre. Il semble alors généralement admis, tel un consensus, que le stade "final" de fixation de l'âme (*süns*) dans le corps est marqué par le rituel de la première coupe de cheveux, âge où l'enfant marche, parle et mange de la viande sur l'os.

3) Des substances corporelles impures

Selon M. Godelier³¹⁵, pour la fabrication des humains « ordinaires », des relations sexuelles entre un homme et une femme ne suffisent pas. Tout comme les ancêtres ne suffisent pas à faire un enfant humain, un père et une mère ne fabriquent généralement que des parties différentes du corps (os, chair, peau) de l'enfant à naître : les substances corporelles masculine (sperme) et féminine (sang) conçoivent un fœtus.

Dans l'ordre de la parenté mongole, l'os (*jas*) vient du père, la chair (*max*) vient de la mère (ainsi que le sang *cus*). Un fœtus n'est pas doté d'une âme, et ne constitue donc pas un être humain³¹⁶. Il est un être fait d'un squelette - os, ligaments, moelle - et d'une enveloppe - sang, chair, peau. L'homme, au moyen de son sperme (*ürijn šingen*), littéralement « liquide de la graine, du germe », est considéré comme un fécondateur. La femme enceinte est considérée comme un réceptacle ; elle se définit par rapport à son utérus (*sav*)³¹⁷. Le terme *sav* désigne la vaisselle, mais aussi le sac, la poche. A. Mostaert traduit le terme *sav* par « récipient ». La femme enceinte est un récipient dans lequel se fait la gestation du fœtus.

³¹⁵ Séminaire intitulé « Figures du pouvoir, rapports de parenté et le corps sexué », 2001-2003, EHESS. À travers une théorie des substances corporelles des hommes (sperme) et des femmes (sang, lait), M. Godelier, depuis *La production des grands hommes* (1982), étudie les processus culturels de fabrication des humains « ordinaires » et « extraordinaires ». Nous retiendrons notamment que la parenté n'explique pas tout et le corps « porte » les rapports sociaux.

³¹⁶ Selon O. Pürev, professeur mongol des coutumes mongoles chamaniques, l'homme est composé, chez les Darxad, de trois âmes (*süns*) : l'« âme de la chair et du sang » (sang formé par la mère) qui est mortelle - le cœur serait sa dernière place à la mort. L'« âme de l'os » (os formé par le père) qui doit se briser à la mort - os atlas. L'« âme de vie » ou « force vitale » qui est éternelle (transmise d'un homme à un autre, d'une génération à une autre). L'« esprit de vie » ou souffle vital pénètre l'enfant dans le ventre de sa mère par le quatrième doigt de la main gauche, porte d'entrée de l'esprit. L'enfant est « animé » ; sa mère le sent bouger dans son ventre. L'« âme de vie » se déplace ensuite pour se loger dans le cerveau et dans la moelle épinière. Tout au long de la vie, selon les jours et les mois, l'« âme de vie » occupe une place bien précise dans le corps, que le lama peut déterminer. La dernière place de l'esprit se situe dans l'os atlas. À la mort, il se brise facilement, souvent du simple fait du poids de la tête. L'âme quitte alors le corps, qui devient inanimé. (Notes de cours, traduites en français, par une étudiante mongole).

Cette théorie de la conception de l'être humain ne vaut semble-t-il pas pour les Mongols Xalx, du moins telle qu'elle se présente ici, pour qui le fœtus est considéré comme un être inanimé. Enfin, les familles observées considèrent que ce n'est pas la « force vitale » (*süld*) qui fait l'être humain, mais avant tout l'âme (*süns*).

³¹⁷ L'utérus se désigne également par les termes *ütree* et *erijn umaj* ou *umaj*.

Le sperme représente, selon la mère du lutteur et la femme enceinte de la seconde yourte du campement d'été, une souillure, mais moins négativement marquée que le sang et les autres sécrétions féminines. Le sang (*cus*) qui sort (*garax*) de la femme (menstrues, accouchement) est donc considéré comme une souillure (*buzar*). Le terme *buzar* désigne communément le sale, l'ordurier. L'état de souillure (*buzarlal*) est rapproché du terme *burtag*³¹⁸ désignant en propre la saleté, la crasse, la boue, et du terme *xog* qui désigne les ordures et les saletés souvent d'ordre ménagères.

Le sang menstruel est sale, nuisible (*muuxaj*) - la racine *muu* désignant ce qui est mauvais, mal, faible. Selon la mère du lutteur, une femme qui a ses menstrues (*saryn temdeg*), littéralement « signe du mois », ne peut pas être en contact avec le feu et les ustensiles du feu. Elle souillerait l'agent de protection du foyer domestique, le feu, et avec l'esprit du feu. Elle fâcherait du même coup tous les esprits par l'intermédiaire duquel les familles les nourrissent. Par contact, la souillure contaminerait le feu, l'esprit-maître du feu du foyer domestique et la pollution que cela représente aurait nécessairement, inéluctablement, des répercussions sur la santé et la prospérité des membres de la famille et des troupeaux.

Une femme enceinte ne perd plus son sang. Elle porte la vie. C'est pourquoi il est interdit à une femme enceinte d'assister à un enterrement et de visiter des malades³¹⁹. Si la femme doit cacher sa grossesse, elle doit se situer du côté de la vie et non pas du côté de la maladie. Taire une grossesse, c'est à la fois cacher aux esprits nuisibles ou âmes errantes « affamées » la gestation d'un fœtus, l'arrivée d'un corps, support sans âme, et cacher l'état de souillure que représente la naissance à venir.

Le fœtus est désigné, par le lama Amraa du temple Gandan, par le terme *ür*, « graine, germe, fruit ; résultat ». Il est le résultat d'un ovule fécondé par un spermatozoïde (*ür xövröl*). Si un fœtus n'est pas un être animé, s'il n'est pas encore un être humain, il est cependant nourri par l'intermédiaire de sa mère. Le fœtus est un être en devenir, il va grandir et donner la vie, autrement dit se multiplier, telle une semence. L'expression *ür xüüxed*, littéralement « graines d'enfants » désigne les

³¹⁸ M.-L. Beffa et R. Hamayon (1984 : 144) traduisent le terme *burtag* par « souillure ».

³¹⁹ Selon N. O. Sharakshinova (1977-2 : 166), qui étudie la naissance chez les peuples mongols, quand la grossesse est connue, la femme enceinte ne doit en aucun cas participer ou assister ni aux cérémonies funéraires ni aux cérémonies de consécration d'une naissance.

enfants. Les organes sexuels et génitaux sont désignés, selon C. Aballea (1999 : 33), par l'expression *ür damžuuluur*, littéralement « l'organe de transmission de la graine ». Elle ajoute que, le premier mois, la mère « établit, fixe la graine », *ür togtox*.

4) Le feu et l'eau

Selon la femme enceinte de la deuxième yourte, la naissance est associée au sang, rouge et liquide, qui coule, s'écoule, de la femme accouchée (mère du nouveau-né) et qui recouvre le nouveau-né. Pour les lamas, la présence du sang est source de pollution et de maux multiples, et le sang représente à lui seul une souillure par excellence. Ainsi, la femme qui a accouché est considérée comme une souillure contagieuse. Une femme enceinte qui retient son sang (le corps-récepteur en contient trop) et une femme accouchée qui perd son sang (sang répandu à l'extérieur de son corps-récepteur) constituent des souillures majeures.

Le sang des règles est polluant et implique dans de nombreuses sociétés, cultures, un marquage de la femme indisposée. L'absence totale de sang du corps enceint est placée sous le signe de la bienveillance. Et, la grande perte de sang place la femme accouchée sous le signe de la souillure contagieuse. Y. Verdier (1979 : 56), qui étudie les propos des femmes de la France rurale de Minot, analyse le corps d'une femme enceinte comme étant symétrique et inverse à celui de "la" rousse. Selon l'auteur, le corps de la femme est le lieu d'une « double propriété » : il est vulnérable aux éléments de l'univers extérieur et à la fois dangereux pour eux. Ainsi, la femme tour à tour menaçante et menacée dans son corps. Entre les deux moments particuliers de sa vie biologique, que sont les règles et la grossesse, ces deux propriétés sont « divisées par polarité : quand la femme a ses règles, elle présente son côté menaçant ; quand elle est enceinte, elle expose son côté vulnérable ». Une femme enceinte est « transparente », tandis qu'une femme qui perd son sang est une pollution contagieuse. L'auteur écrit que la femme enceinte « a comme un écran entre elle et le monde, et un écran polluant ». Par excès d'odeur, la femme indisposée est isolée ; désodorisée, la femme enceinte est perméable, transparente. Par défaut de sang, la femme enceinte mongole est, elle aussi, comme "transparente" et sa grossesse est le plus longtemps possible tue, cachée. Par excès de sang, la femme accouchée est, nous le verrons, isolée.

Si le feu est considéré comme un agent purificateur, notamment pour les affaires personnelles du mort, et ceci depuis le XIII^e siècle jusqu'à nos jours, il n'intervient pas (plus), selon la mère du lutteur, dans la purification de la femme accouchée et de son nouveau-né. Nous mettrons alors en évidence quel rôle il joue dans le cadre du rituel de la naissance et nous tenterons de comprendre pourquoi, alors qu'aucun interdit ne semble exister, la future femme du lutteur enceinte n'a plus eu le droit de s'occuper du feu, notamment de raviver les braises au petit matin. Enfin, si l'eau, additionnée ou non de sel, a également, et davantage avec l'emprise du bouddhisme lamaïque, des vertus purificatrices, nous mettrons en évidence sous quelle forme et de quelle manière elle intervient dans le rituel de la naissance. Car si elle semble constituer un danger pour la femme enceinte, nous savons qu'elle est à la fois un danger et un agent de purification pour les corps de la femme accouchée et du nouveau-né.

Nous tenons à préciser dès à présent qu'il ne nous semble pas évident de faire un rapprochement, ainsi que le fait C. Aballea (1999) entre le père et le feu, et un parallèle, entre la mère et l'eau. Aucune donnée de terrain et aucune autre source écrite ne nous permettent d'émettre également l'idée selon laquelle la conception-gestation d'un fœtus dépend de l'association de deux principes feu-eau, comme cet auteur semble le suggérer.

5) L'alimentation de la femme enceinte

Avant d'aborder les pratiques alimentaires du rituel de naissance, nous devons nous intéresser aux prescriptions et prohibitions alimentaires concernant la femme enceinte.

Selon la fille de la deuxième yourte du campement d'été, une femme enceinte doit consommer des viandes de bétail à museau chaud³²⁰. Selon X. Njambuu et C. Nacagdorž (1993 : 24), il est interdit à une femme enceinte de manger de la viande de chameau, donc d'un animal à museau froid, sous peine que son corps ne trouve pas le repos et que le terme de la grossesse soit prolongé – par analogie au temps de gestation plus long chez la chamelle que chez la femme, si nous suivons le raisonnement des auteurs.

³²⁰ Rappelons que selon Rintchen (1977-2 : 156), les animaux à museaux chauds sont le cheval et le mouton.

Chez les Mongols Xalx, la rotule de mouton est une articulation réservée à la femme enceinte, nous explique G. Lacaze (2000). La rendre blanche et lisse au moyen du couteau donnera un enfant beau et sain. L'os de la rotule (*tojgny jas*) est constitué de nombreux ligaments (*šömös*) qui fortifieront les articulations (*üje*) de la femme enceinte, tandis que ses os se disloqueront - rappelons que le terme *üje* désigne également une époque et la génération. Selon G. Lacaze (2000), la consommation de la rotule par la femme enceinte favorisera la fortification des os du nouveau-né.

Toujours concernant les prescriptions et prohibitions relatives à la viande, une femme porteuse d'une vie ne doit en aucune manière assister à l'abattage d'un animal domestique qui évoque la mort, ni même participer au nettoyage et à la préparation des viscères et des boudins. Nous avons vu que les femmes, de manière générale, qu'elles soient enceintes ou pas, indisposées ou pas, n'assistent pas à l'abattage du bétail. Elles interviennent au moment du dépeçage. Seuls les jeunes enfants, dont le sexe est encore indifférencié pour être caché aux yeux des « mauvais esprits », peuvent y assister.

L'alcool est, de manière générale, interdit à la consommation pour une femme enceinte. Se faire offrir de l'alcool est une chose, le boire est une tout autre chose pour la femme enceinte. Tout ce qu'elle mange est transmis au fœtus : elle est une mère nourricière. En effet, nous avons vu que le soir du réveillon du Mois blanc, la future femme du lutteur enceinte avait juste trempé ses lèvres d'*arxi* dans la première yourte visitée du campement, pour ensuite, dans les trois autres yourtes visitées, s'abstenir d'y goûter³²¹.

Le piment, le poivre et l'ail étaient également interdits à la future femme du lutteur³²². Contre l'accord de sa mère, la future femme du lutteur enceinte avait un jour préparé des raviolis épicés : la farce de chair de mouton était assaisonnée d'ail et de piment. Quelques jours après, la femme enceinte était tombée malade, son pouls battait trop vite, sa tête tournait et elle transpirait tant elle avait chaud. Pendant trois jours, mise au régime, elle ne consuma que des bouillies de laitages mêlés de céréales (*šar*,

³²¹ Selon X. Njambuu et C. Nacagdorž (1993 : 18), une femme enceinte ne doit pas se tenir près du feu quand elle se voit offrir de l'alcool ou du beurre, elle en perdrait son fœtus. Les auteurs ajoutent (1993 : 24) que la femme enceinte ne doit pas boire d'alcool et de vin et qu'elle ne doit pas fumer sous peine de mettre au monde un enfant stupide ou estropié.

³²² X. Njambuu et C. Nacagdorž (1993 : 24) mentionnent que le piment et l'ail sont prohibés à la consommation (*idexijg ceerlene*) chez une femme enceinte, sous peine que son enfant ait une mauvaise vue. Selon G. Lacaze (2000), le poivron rouge est aussi interdit à la consommation. En fait, selon l'auteur, le poivre, l'ail, le piment et le poivron rouge affecteraient la vision de l'enfant à naître.

cagaan budaataj tarag), littéralement du « yaourt avec du millet, avec du riz ». La bouillie ne devait, par contre, pas comporter de « beurre jaune » ou de « beurre blanc » considérés comme favorisant l'hypertension³²³. L'anecdote des raviolis épicés de la future femme du lutteur enceinte fait écho à l'interdit qui est fait à une femme enceinte, selon X. Njambuu et C. Nacagdorž (1993 : 24), de sortir de la yourte après un repas qui nécessairement provoque la sudation, telles que les « nourritures fermées » (*bitüü xool*), à savoir les gros raviolis-vapeur, les gros beignets, ou encore les « soupes fermées » (*bitüü šöl*)³²⁴ qui retiennent l'énergie des aliments qui la constituent. Une femme enceinte qui transpire ne doit pas prendre froid, pour ne pas affaiblir davantage son corps.

IV] Le rituel de fête de la naissance

Si l'observation du rituel de naissance ne concerne, aujourd'hui pour les familles, que la naissance sociale du nouveau-né, nous devons nous intéresser à la naissance biologique, afin de mieux saisir le sens des rites de la naissance sociale et des pratiques alimentaires qui leur sont rattachées. De nos jours, et ce depuis la médicalisation imposée sous l'influence soviétique datant de 1940, la naissance biologique se déroule, généralement, à l'hôpital³²⁵.

La future mère est en fait la fille d'un père de famille qui a eu plusieurs femmes : une première qui est décédée très jeune et de qui il n'a pas eu le temps d'avoir un enfant ; une deuxième, la mère de cette femme enceinte, qui est décédée après l'avoir mise au monde. Nous rappelons que la jeune accouchée vit aujourd'hui quotidiennement avec son père dans la steppe, épisodiquement dans l'une des maisons de ses deux cousines matrilatérales à Öndörxaan. Son père vit avec une

³²³ Le régime a finalement réjoui tout le campement et la période de convalescence a pris un caractère de fête : tous en ont profité pour consommer de la bouillie de yaourt mêlée de riz et de millet. Et la convalescence était ainsi dissimulée aux « mauvais esprits ».

³²⁴ Une « soupe fermée » est une soupe cuite au bain-marie, dans un bol en porcelaine sans couvercle qui est entièrement luté avec un disque de pâte de farine et d'eau. Nous reviendrons ultérieurement sur cette soupe.

³²⁵ Selon Fr. Aubin (1975 : 496-497), la médicalisation de l'accouchement commença concrètement dans les années cinquante, avec l'ouverture d'établissements spécialisés en 1952. En 2002, selon G. Lacaze (2000), 98% des accouchements de femmes vivant en milieu urbain et 92% des accouchements de femmes vivant hors des villes principales se pratiquaient à l'hôpital.

troisième femme. Ils ne sont pas mariés, mais ils forment un foyer domestique (la deuxième yourte du campement). Ils sont de longue date des co-résidents de la famille de la future femme du lutteur : le père décédé de la future femme du lutteur et le père de la jeune accouchée travaillaient ensemble dans une collectivité. Ils sont restés compagnons après la décollectivatisation. Leurs troupeaux partagent toujours les mêmes pâturages. La yourte de la femme enceinte est composée donc du père de famille, de sa femme, de sa fille conçue d'une deuxième union antérieure, et d'un fils adoptif - dont les parents décédés dans un accident étaient des amis très proches du père adoptif.

1) La naissance biologique et le traitement des substances corporelles

Une sage-femme s'occupe du bon déroulement de l'accouchement et reste presque continuellement à ses côtés, tandis qu'elle est ponctuellement aidée de deux ou trois infirmières³²⁶. Lorsque le nouveau-né sort, la sage-femme procède à la coupe du cordon ombilical (*xūj*, *xūjs*). Pour cela, une pression est exercée à deux niveaux, proches du corps du nouveau-né, et le cordon est coupé au moyen d'une pince médicale prévue à cet effet. La petite partie du cordon encore accrochée au nouveau-né est nouée au moyen d'un tendon animal (*šörmös*, *šörmös mandas*).

Selon N. O. Sharakshinova (1977-2 : 166), la femme enceinte, sa mère ou sa belle-mère préparaient peu avant l'accouchement des tendons qui, séchés, serviront à bander le nombril.

Le cordon ombilical coupé, le nouveau-né est emmené par une infirmière qui lui prodigue les premiers soins et qui s'assure de sa bonne santé. Pendant ce temps, la sage-femme fait expulser le placenta (*ixes*) par l'accouchée. Elle rejoint ensuite l'infirmière qui s'occupe du nouveau-né, le lave sous un petit jet d'eau à température du corps. Cette toilette médicale, hygiénique, du nouveau-né est faite, selon « notre » jeune mère accouchée³²⁷, à l'eau pure, littéralement « propre » (*cever us*). C'est aujourd'hui ce qui tient lieu de première toilette du nouveau-né. Dans la majorité des cas, elle est suivie, nous le verrons, au foyer de l'accouchée, d'une deuxième toilette, une toilette rituelle.

³²⁶ Nous précisons que l'accouchement de « notre » jeune femme n'a pas souffert de complications, et qu'il s'est fait par voie basse.

³²⁷ Nous appelons « mère accouchée » la femme qui a récemment accouché pour la distinguer des mères du même campement qui ont accouché de leurs enfants plus anciennement. Nous verrons que, dès son retour de l'hôpital, la mère accouchée entre dans un processus de traitement social et rituel de la naissance.

Si le placenta est le délivre de la femme, il constituait pendant la gestation la masse vascularisée qui assurait les échanges entre l'organisme du fœtus et celui de la mère. Autrement dit, il permettait au fœtus de s'alimenter et de croître. Le terme *težeel* caractérise la fonction d'alimentation du placenta. Il désigne l'alimentation, la nourriture, ainsi que le fourrage. L'expression *težeeltej xool* désigne la « nourriture substantielle ». Le verbe *težeex* désigne l'acte de nourrir et d'allaiter. Le placenta, explique la mère accouchée, est ensuite jeté par les infirmières. En fait, selon la future femme du lutteur, le placenta est utilisé entre autres pour la confection de produits cosmétiques.

La sage-femme revient avec le nouveau-né emmailloté dans des langes blancs préalablement préparés par une femme de la parenté proche de l'accouchée. Les langes (*mancuj*), les couches, les serviettes du nouveau-né ont été cousus à partir de draps et de grandes serviettes découpés, lavés, séchés et repassés par les grands soins de la femme du père de l'accouchée, qu'elle considère comme étant sa mère.

N. O. Sharakshinova (1977-2 : 166) mentionne qu'à l'approche des couches, la jeune femme, sa mère ou sa belle-mère préparaient les langes, qui étaient en coton ou en peau de mouton. Elles préparaient également un couteau ou des ciseaux pour couper le cordon ombilical.

Le séjour à l'hôpital dure trois jours, après quoi la jeune mère et son nouveau-né sont rentrés se reposer au sein de la cour d'habitation des cousines matrilatérales. La jeune accouchée séjourne pendant deux semaines dans la yourte de l'aînée, une jeune veuve qui vit avec ses trois enfants. La jeune accouchée se repose nuit et jour sur le lit situé au nord de la yourte.

a) Le placenta et le cordon ombilical, des matières corporelles de séparation

Le placenta et le cordon ombilical sont des matières issues de la délivrance³²⁸. Le délivre est expulsé, nous l'avons vu, après que le nouveau-né a lui-même été

³²⁸ L'encyclopédie universelle nous apprend que le terme placenta vient du latin et signifie « gâteau ». Vers la fin de la grossesse, le placenta prend en effet l'aspect d'un gâteau de la forme d'une galette. Sur internet, un article de B. Tillard (2004), sur le placenta, nous apprend qu'au Moyen Âge, en Europe, une pratique consistait à ingérer le placenta : la femme qui venait d'accoucher, pour retrouver l'énergie perdue pendant l'accouchement, mangeait son placenta, qui était probablement cuit, puisqu'au Moyen Âge, en Europe, on ne mangeait aucune viande crue. Selon une communication personnelle de Fr. Sabban, en Chine, l'on fait cuire le placenta pour des mets considérés

expulsé à l'accouchement. La séparation entre les corps de la mère et du fœtus est à son paroxysme quand le cordon ombilical est coupé. Le fœtus pendant la gestation, le nouveau-né jusqu'à sa reconnaissance d'être social, est placé du côté de la mère. Il est un être de sang et son lien avec elle pendant la gestation n'est autre qu'un cordon de sang. Le placenta et le cordon deviennent alors en quelque sorte des reliquats « matériels » de la relation entre la femme enceinte et le fœtus.

Selon A. Van Gennep (1943 : 121-122), dans la France rurale du siècle dernier, la première opération de séparation de l'enfant et de la mère consistait à couper le cordon ombilical. Selon l'auteur, le geste et le cordon concentraient diverses croyances³²⁹ et pratiques. Le cordon était coupé à ras pour les filles, tandis qu'il était coupé suivant la longueur de leur sexe pour les garçons. Enfin, le cordon desséché était conservé ou enterré - cette opération semblait concerner davantage le cordon des garçons en France.

Selon Y. Verdier, en France rurale de la seconde moitié du siècle dernier, c'était la femme-qui-aide qui coupait le cordon ombilical de la parturiente lorsqu'elle accouchait encore à la maison (1979 : 86-101). La vérification de la délivre³³⁰, en l'occurrence ici du placenta, n'était pas de sa responsabilité, mais de celle du docteur que l'on attendait. Avec l'hospitalisation des accouchements, la femme-qui-aide a été progressivement remplacée par la sage-femme,. Celle qui « faisait les bébés » préparait les draps pour l'accouchement, puis dans la séquence des gestes, elle saisissait, lavait et habillait l'enfant. Dès que la sage-femme est intervenue, la femme-qui-aide ne coupait plus et ne nouait plus le cordon ombilical. Elle continuait par contre de procéder au ménage qui suivait l'accouchement, du côté de la femme accouchée. Ce ménage consistait à éliminer toute trace de sang, à nettoyer toutes les souillures visibles sur les draps. Pour ce qui est du sort du cordon ombilical, nous savons que la femme-qui-aide revenait les jours suivants toiletter (lavage et habillage) le nouveau-né. Il est précisé que les soins relatifs au cordon ombilical lui incombaient également. Et lorsque celui-là se détachait, elle le jetait au feu (1979 : 99). La femme-qui-aide était la même femme qui « faisait des bébés » et qui

énergétiques. Dans *l'Histoire secrète des Mongols* (M-D. Even et R. Pop, 1994), les cavaliers boivent du sang cru de cheval à même la veine pour fortifier leur corps et se remettre de leurs blessures.

³²⁹ L'auteur fait mention en note de bas de page de la « valeur magique » du cordon ombilical.

³³⁰ L'auteur l'emploie au féminin.

« faisait » les morts, ce qui montre que les rites de naissance et de mort sont corrélés dans beaucoup de cultures.

Ces deux anthropologues ne précisent pas ce qu'il advenait au placenta. F. Loux³³¹, nous apprend que le placenta était traditionnellement enterré dans la France rurale (1990 : 135). Le placenta était considéré comme le double symbolique de l'enfant ; à l'endroit de son enterrement, un arbre était planté. Un rapport d'analogie pensé entre l'enfant et le placenta indique qu'il existait un traitement rituel du placenta après l'accouchement. Symbolisant à la naissance le double de la vie de l'enfant sur terre, le placenta ne devait pas être jeté n'importe où, sous peine d'être noyé dans l'eau, brûlé dans le feu, dévoré par des animaux ou des entités néfastes.

K.D. Basaeva (1993 : 73) explique que pour les Bouriates de Cisbaïkalie, le placenta était considéré comme « une partie de l'enfant et son enterrement était essentiel à la survie du bébé ». Enterrer le placenta revenait à le cacher aux esprits néfastes et, de fait, à préserver la vie du nouveau-né. Le placenta était enterré au nord-ouest de la yourte.

À l'époque où l'accouchement se déroulait dans la yourte, les sorts du placenta et du cordon ombilical, matières constituées de sang (*cus*), issues du corps de la femme, n'étaient, en Mongolie, pas laissés au hasard. Ils étaient, l'un comme l'autre, considérés avec beaucoup de précaution par les familles. Un détour par l'histoire, par des pratiques antérieures, s'impose en effet pour comprendre et interpréter le sens des pratiques rituelles alimentaires concernant le rituel de la naissance sociale qui a cours aujourd'hui.

b) Du temps de l'accouchement sous la yourte. Un placenta enterré, un cordon ombilical conservé

Avant la médicalisation forcée de la naissance biologique, l'accouchement se déroulait sous la yourte, aménagée³³². Selon N. O. Sharakshinova la parturiente accouchait assise sur un siège bas recouvert d'un tapis de feutre. Elle était soutenue par-derrière par une femme. Seules les femmes de la parenté proche étaient

³³¹ Elle a travaillé sur le parallèle, notamment fait en contexte de mortalité infantile élevée, entre le sommeil du petit enfant et la mort - la place du lit dans la maisonnée est étudiée selon les cas de repos, de maladie ou de mort, (1983).

³³² Selon X. Njambuu et C. Nacagdorž, une femme ne devait pas accoucher sous la yourte de ses beaux-parents (1993 : 60), et selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, une femme enceinte restait isolée de sa belle-famille pendant au moins trois jours (1991 : 295).

présentes et, avec l'accoucheuse, assistaient la femme dans l'expulsion du fœtus. Les hommes, et principalement le père, étaient exclus. Le feu était nécessairement entretenu (1977-2 : 166). L'auteur ne précise pas si l'accès de la yourte était condamné : les bords inférieurs du treillis mural étaient-ils obligatoirement abaissés ou l'entrée était-elle défendue par un signe quelconque ? Selon A. Mostaert, les Ordos, au début de ce siècle, fixaient un tissu rouge à la porte pour interdire aux visiteurs l'entrée de la yourte où séjournait un malade, une femme qui accouche ou qui a accouché (1968). Dans le cas de « notre » jeune accouchée, les bords inférieurs du treillis ont été soigneusement rabaissés le matin, malgré la forte chaleur estivale, ce avant l'arrivée de la jeune mère et de son nouveau-né, tandis que les bords inférieurs du treillis mural des autres yourtes du campement sont restés relevés.

La femme *xalx* devait, selon N.O. Sharakshinova, accoucher sans laisser paraître de souffrance de manière à assurer le bonheur à son nouveau-né. L'accoucheuse, généralement une vieille femme, choisie hors de la parenté, était celle qui recueillait le nouveau-né (*avsan ex*), ainsi que celle qui coupait le cordon ombilical ; elle était assimilée à une mère (1977-2 : 167). L'expression *xūj avsan ex* la désignant se traduit littéralement par « la mère qui a pris le cordon ombilical ». L'accoucheuse, selon N. O. Sharakshinova était choisie en fonction de la qualité de ses mains : elle devait avoir la main « légère », autrement dit elle devait avoir une bonne expérience (1977-2 : 166). Notons que le terme *xōngōn* signifie « léger » et que les verbes *xōngörōx*, « s'alléger » et *xōngöžix*, « devenir léger », signifient « naître », « accoucher ». Si l'accoucheuse a les mains légères (*gar xōngōn*), l'accouchée devient plus légère à l'expulsion du fœtus. L'accoucheuse recueillait le nouveau-né et nouait le cordon à cinq centimètres du corps, puis à cinq centimètres de la base du placenta, pour procéder à la coupe du cordon ombilical, précise l'auteur. Le cordon était ensuite placé sur un copeau de bois couvert d'une herbe de *stipa* pour prétendre ne pas couper le « principe maternel » (1977-2 : 167). Alors le nouveau-né était lavé à l'eau chaude puis emmaillotté.

Selon l'auteur, il semble que la mère accouchée était ensuite rassasiée d'un bouillon, et nous nous arrêterons longuement sur le bouillon ingéré par « notre » accouchée. L'enterrement du placenta suivait la prise du bouillon et l'abattage du mouton nécessaire à sa préparation. Le placenta était dit « compagnon de l'enfant »,

xüüxedej xan' (le terme *xan'* désigne à la fois l'ami, le mari ou l'épouse et le compagnon de voyage). Le placenta était rangé dans le sac prévu à cet effet. L'accoucheuse plaçait alors le sac dans une fosse creusée dans le sol de la yourte au nord. L'auteur explique que le fond de la fosse était garni de laine de brebis blanche, sur laquelle étaient répandus des grains de froment ou de seigle, des osselets (astragale), avant d'y déposer le placenta. Des grains, de la laine recouvraient ensuite le placenta et le tout était refermé par de la terre. Une petite hutte était alors construite et dressée au-dessus du lieu d'enterrement du placenta³³³. La hutte était enduite de graisse de mouton. Un feu était allumé dans la hutte. L'auteur ajoute que trois femmes versaient alors du beurre de *salamat* - « bouillie faite de crème cuite et de farine, arrosée de beurre fondu »³³⁴. La hutte devait finir de brûler complètement.

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, le placenta était enterré sous la couche de la mère du nouveau-né (1992 : 466). Sans doute faut-il comprendre que l'enterrement du placenta assurait alors que l'âme ne se fixerait pas dans le "double" du nouveau-né, le placenta.

Sans poser tous les points de signification du rituel présentés par N.O. Sharakshinova, nous avons souhaité présenter la description dans son intégralité, parce qu'elle constitue une réalité. En outre, des éléments rituels, notamment des détails relatifs à la construction d'une petite hutte, le nombre des femmes chargées d'allumer le feu, les graines répandues dans le trou, s'ils ne se retrouvent pas (plus) dans le rituel de la naissance, nous les retrouverons dans le rituel d'une cérémonie d'enterrement observée et analysée dans la dernière partie de la thèse. Pour l'instant, nous voulons préciser que nous interprétons l'aspersion du trou de grains de froment ou de seigle comme étant un principe bouddhiste de prolifération de la vie, animale comme humaine.

Lorsque le cordon tombe (*tasrax*) - on dit qu'il tombe de sa racine ou de sa base (*ündes*), à savoir du fœtus (*ür*) -, il est soit conservé dans une petite poche cousue peu avant le départ pour l'hôpital dans un tissu prévu à cet effet, soit laissé à

³³³ K. D. Basaeva décrit un rite en tout point semblable chez les Bouriates de Cisbaïkalie (1993 : 74).

³³⁴ Le terme *salamat* n'est pas mongol. La composition donnée par l'auteur est proche de celle du « beurre blanc », sorte de beurre fait à partir de la peau crémeuse de lait, de farine grillée, de beurre rance dit « jaune », et de fromage séché friable émietté, ou proche du *xajlmag*, qui n'est autre que de l'*öröm* mêlée de beurre rance, de farine grillée et additionnée de sucre en poudre.

l'hôpital. Pour « notre » accouchée, la seconde option a été retenue, et aucune explication n'a été fournie.

Selon N. O. Sharakshinova (1977-2 : 166), un petit sac en feutre ou en coton était confectionné pour recueillir et conserver le cordon ombilical. Il était cousu au lange qui avait servi à emmailloter le nouveau-né à la naissance, et l'ensemble était rangé dans le coffre de la mère ou fixé au berceau. De nos jours, ainsi que « notre » jeune accouchée l'explique, le sort du placenta n'est plus l'objet d'un rituel et n'est plus du ressort des familles, mais de l'hôpital. Quant au cordon, il est parfois, mais pas systématiquement, rapporté à la maison : une fois tombé, il est placé par les infirmières dans une petite éprouvette remplie d'eau pour le conserver, pour ensuite être séché, placé dans une petite poche de coton ou de soie et mis à l'abri des esprits « affamés » dans le coffre de l'autel familial, bien au fond. Le cordon peut également être porté au cou ; il est alors placé une fois séché dans une petite pochette de soie cousue à la main, entièrement refermée, appelée *saxius* - sorte de porte-bonheur bouddhique. Le *saxius* se porte à même le corps, sous les vêtements. Le *saxius* sert à « appeler le bonheur » à soi ; il peut être utilisé par les lamas, selon la jeune accouchée quand ils « appellent » une âme (*süns duudax*) - le terme *saxius* est alors combiné avec le verbe *dallax* désignant l'acte d'« appeler le bonheur » en appelant l'âme (*süns*) à soi (*saxius dallax*). La jeune accouchée explique que certaines mères laissent le cordon ombilical, tombé pendant le séjour à l'hôpital, être jeté parmi les ordures. Contrairement au placenta, il ne serait pas réutilisé à des fins cosmétiques ou autres. C'est alors une écharpe cérémonielle de soie bleue qui tient lieu de support du bonheur de l'enfant dans la maisonnée : il est noué à une perche du toit du nord-est dont il pend, ou au poteau central est de la yourte. Cette pratique serait, selon la jeune mère, commandée par les lamas. L'écharpe représenterait le cordon ombilical qui n'a pas été conservé. Cela exprime bien l'idée selon laquelle le cordon ombilical représente le lien du fœtus avec sa mère. Le jeter lorsque le nouveau-né ou la mère meurt à la suite d'une mauvaise couche permet de ne pas se placer sous de mauvais augures ou de ne pas répandre la mort ; cela permet également à celui qui, de la mère ou de l'enfant, a survécu de ne pas périr à son tour.

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, chez les Mongols *xalx*, Le cordon ombilical serait le support matériel de la « force vitale » (*süld*). Et, dans les familles où des enfants ne se fixent pas à la vie, le père doit poser le cordon sur une pierre et le découper. La

conservation du cordon ombilical, par analogie, tient l'enfant en bonne santé, assure son bonheur ; le décès d'un enfant entraîne logiquement la destruction du cordon ombilical (1991 : 295).

Le placenta et le cordon ombilical n'étant généralement plus conservés, ne faisant plus l'objet de rituels, nous rendrons compte des influences que ce changement a eues (a pu avoir) sur le type de nourritures consommées à l'occasion de la célébration d'une naissance, et surtout sur le ou les jours destinés à cette célébration rituelle. Car si le placenta et le cordon ombilical ne sont pas des substances consommées, ils étaient associés à des repas rituels, à des nourritures rituelles appliquées ou consommées.

c) Mettre au berceau ou emmailloter

Selon N. O. Sharakshinova (1977-2 : 169), quand l'accouchement avait encore lieu sous la yourte, l'accoucheuse procédait à la cérémonie de la mise au berceau (*ülgeede oruulxa*). En xalx, le terme *ölgij* désigne le berceau. Le nouveau-né était enveloppé³³⁵ et placé dans le berceau. La cérémonie consistait à demander à un jeune enfant du même sexe que le nouveau-né ce que, du couteau, de la viande ou du bébé, il fallait mettre dans le berceau ; à quoi, il ou elle devait répondre qu'il fallait y mettre le bébé, en précisant ensuite la tête en haut ou en bas. Les parents affirmaient ensuite à l'accoucheuse qu'ils avaient besoin de leur enfant, en l'échange duquel l'accoucheuse recevait un cheval pie et une pelisse dorée. L'accoucheuse déposait alors le nouveau-né dans son berceau.

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, la grand-mère (ou une femme âgée) se tenait près du berceau, avec dans une main un fémur, un bout d'intestin et un marteau. Elle demandait par trois fois au nourrisson qui, du marteau ou du nouveau-né, allait-on bercer. Elle mettait ensuite le nouveau-né au berceau, auquel elle attachait un osselet (astragale) et un marteau, (1992 : 314).

³³⁵ Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, le nouveau-né était généralement recueilli dans une peau de mouton après sa chute au sol, puis placé au sud-est de la yourte (1991 : 222). Nous verrons que le mort est comme le nouveau-né l'était donc à la naissance allongé le dos sur une peau d'agneau posée au fond de la tombe sur la terre, représentant le territoire comme lorsque le corps était déposé sur la terre à l'air libre dans la steppe.

« Notre » jeune accouchée s'est longtemps attardée sur l'emballage de son nouveau-né³³⁶. Elle employait indifféremment les termes *mancuj*, « lange, couche », et *ölgij*, « berceau », pour désigner les langes qui enveloppent son nouveau-né, même si, disait-elle, le nouveau-né n'est plus placé dans un berceau. Elle pense que les langes remplissent les mêmes fonctions importantes : ils maintiennent le nouveau-né pour l'empêcher de tomber, et surtout, ils le tiennent à l'abri du froid, du vent qui pourrait s'infiltrer dans son corps encore disloqué.

Il est manifeste que l'emballage a remplacé le berceau dans la culture xalx. La cérémonie, que Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1992) décrivent, ne semble pas simplement tombée en désuétude, mais oubliée.

d) Des objets et des rites de protection

A. Van Gennep note qu'en France rurale traditionnelle de la première moitié du siècle dernier, l'enfant étant à la naissance dans un « état de moindre défense », on mettait en oeuvre des « rites prophylactiques et dynamiques destinés à assurer sa survie » (1943 : 121).

Chez les Mongols Xalx, des actes ou gestes ordinaires étaient et sont encore inversés en contexte extra-ordinaire de naissance pour protéger le campement de la présence de la souillure du sang de la femme accouchée. En attendant de purifier la souillure, la présence du sang et le corps de l'accouchée, la naissance doit être cachée, tue, niée. Des inversions de l'ordinaire renversent les valeurs de l'ordinaire et permettent également de protéger le nouveau-né des esprits « affamés » :

³³⁶ Les langes sont en fait des carrés de draps superposés. Sur les fesses et le sexe (j'ai pu alors constater que la jeune femme avait mis au monde une fille), la jeune mère applique un petit carré, qui fait office de couche. Le carré est plié et replié sur lui-même pour être plus épais. Un carré plus grand, découpé dans une serviette de bain, est doublé d'un carré découpé dans un fin plastique en guise d'alèse ; ces langes assemblés sont enfin doublés d'un carré de plus grande taille. Cet assemblage de couches constitue le maillot qui enroule le corps du nouveau-né. La mère place les bras du nouveau-né le long du corps, allonge bien les jambes et rabat le pan gauche du drap (côté gauche du corps du nourrisson) puis le pan droit, chacun constitué de trois strates, sur l'avant du corps. Une grande quantité de couches et de grands draps attendent pliés en prévision des nombreux changements de langes. Juste avant de les utiliser, la mère de la jeune accouchée les chauffe au-dessus du feu ; ils sont suspendus sur un fil tendu au-dessus du feu du foyer domestique bien entrete nu. Des liens en tissu sont ensuite noués autour du corps du nouveau-né emballé : le premier à hauteur de la poitrine, le second au niveau du ventre, le troisième au niveau des genoux. La mère désigne ces liens par le terme *büs* « ceinture », celle que femmes et hommes portent par-dessus le *deel*. Le nouveau-né reste nuit et jour ainsi emballé sur le lit de sa mère et sa tête repose sur un petit oreiller.

- ainsi, juste avant, pendant ou après l'accouchement, généralement quand il s'annonçait ou qu'il avait été difficile, tous les nœuds au sein de la yourte étaient défaits ainsi que les cheveux de la parturiente. Selon G. Lacaze (2000), la femme qui accouche doit être « ouverte », rien ne doit entraver le passage du fœtus vers la sortie de l'utérus, rien ne doit barrer l'ouverture que constitue l'utérus à l'accouchement³³⁷.
- la femme accouchée ne doit plus travailler et ne doit pas être en contact avec le feu du foyer domestique tant qu'elle est impure³³⁸. Si une femme accouchée ne doit plus quelque temps s'en occuper, le feu est cependant entretenu pour protéger le nouveau-né des mauvais esprits et pour empêcher à la souillure de se répandre en-dehors de la sphère domestique. Enfin, elle ne doit avoir aucun contact avec l'extérieur, qui plus est avec des étrangers. Elle est une femme ordinaire inversée ; elle est impure et assimilée à une malade : elle est momentanément exclue de la société. Aujourd'hui la femme accouche à l'hôpital et les rites de purification au moyen du feu ne semblent de fait plus effectués.
- la naissance est tue. Les verbes *xöngöžix* « devenir léger, accoucher », *xöngöröx* « s'alléger », *njarajlax* « mettre au monde », remplacent le terme *töröx* « naître » dont la prononciation est prohibée à la naissance. Ensuite, jusqu'à la première coupe de cheveux, le prénom de naissance de l'enfant n'est pas prononcé, mais remplacé par un autre prénom ou par un sobriquet. Dans les familles où un enfant ou nourrisson est mort, le prénom donné au prochain est souvent *nergüj*, « pas de nom », pour le protéger de la mort et des mauvais esprits.
- le bouddhisme lamaïque, avant la politique hygiéniste d'influence soviétique, met l'accent sur la purification rituelle et l'hygiène : dans le contexte du rituel de naissance sociale, l'eau devient l'agent purificateur et remplace les

³³⁷ Selon E. Lot-Falk, chez les Yakoutes, et l'on peut supposer chez d'autres peuples de Sibérie, couper une corde sert à libérer du malheur (1971-72 : 51). Enfin, selon L. Delaby (1993 : 43), une mère dont le nourrisson meurt ne dénoue pas ses nattes ; le nourrisson renaîtra du fait même qu'il n'était pas encore fixé.

³³⁸ Chez les Yakoutes, nous explique N. A. Alekseev (1977-2 : 132), les femmes indisposées par leurs menstrues et les femmes accouchées ne devaient pas s'approcher du feu au moins jusqu'au renvoi de l'esprit protecteur des femmes en couches. K. D. Basaeva (1993 : 74-75) explique que chez les Bouriates de Cisbaïkalie, les femmes accouchées étaient considérées impures et devaient subir un rituel de purification (*arjuulgan*) avant de s'occuper du feu : la sage-femme fumigeait avec des gestes circulaires toutes les affaires de l'accouchée. Cette dernière faisait alors des offrandes au feu.

onctions et les fumigations de tradition chamanique. Notons en outre qu'auparavant, l'intervention du feu reflétait la perpétuation de la lignée. N. O. Sharakshinova (1977-2 : 168 note 9), explique que l'extinction du brasier au-dessus du placenta enterré aurait provoqué l'extinction de la lignée. Mais cette purification à l'eau intervient aujourd'hui après la naissance biologique, le nouveau-né ayant déjà été lavé à l'eau à l'hôpital. Ajoutons que si l'influence soviétique concerne la naissance biologique, l'influence bouddhique s'exerce, de fait, davantage aujourd'hui, librement sur la naissance sociale.

- enfin, dès lors que le nouveau-né porte des habits, ils sont tenus sales ou portés à l'envers. Dans leurs tenues comme dans leurs apparats, les enfants sont, les premières années, indifférenciés sexuellement. Ces pratiques permettent, selon les familles, de protéger les enfants des esprits néfastes.

Des objets sont placés aux côtés du nourrisson pour assurer sa protection, un *teeg* constitué de trois coussinets triangulaires rembourrés de coton pour le nouveau-né de « notre » femme accouchée. Les trois extrémités des coussinets se terminent par des fils d'ornement en coton (*cacag*), sorte de petits pompons. Pour un premier enfant, trois coussinets sont généralement requis, pour le second enfant, l'on rajoute deux coussinets, pour le troisième encore deux coussinets. Ils doivent toujours être impairs, dit-on. Un petit os de jointure ou osselet (*šagaj*, *šagaa*) provenant du tibia-péroné est parfois ajouté : il est suspendu au coussinet du bas. Selon la future femme du lutteur, le *teeg* est un jeu pour l'enfant. Son fils, né il y a un an et demi, dort toujours sous la protection d'un *teeg* : il est, de haut en bas, composé d'un osselet, d'un seul coussinet, d'un *dom* en forme de renard (*üneg*) et d'une boule de Noël (cf. photo n°41 annexe 9 p : 545). Le terme *dom*, « protection », désigne en fait l'animal en feutre attaché en bas du *teeg*. Le *teeg* de son enfant est suspendu à une perche du toit, à côté d'une médaille gagnée à la lutte par son père. L'enfant, encore allaité, dort avec sa mère sur le lit au nord de la yourte. L'objet de protection se trouve toujours attaché au niveau de la tête.

Pour la femme accouchée de la deuxième yourte, le *teeg* est clairement un objet de protection (*dom*)³³⁹ : il sert à « établir, fixer, retenir » (*togtoox*) l'âme de son nouveau-né, particulièrement en danger pendant son sommeil, pense-t-elle. Notons que le

³³⁹ Rappelons que selon A. Mostaert (1968), le *dom* est une cérémonie religieuse bouddhiste qui a pour fonction de conjurer le sort et d'éloigner les mauvais esprits.

verbe *teeglex* signifie « s'accrocher » ; cela peut exprimer le fait que l'objet est accroché ou qu'il permet de fixer l'âme du nourrisson. Le *dom*, fait à partir de la laine de chameau, sera pour son nourrisson un singe, grand a-t-elle insisté, désigné par le terme *sarmagčïn* - année du singe de naissance. Cet élément, contrairement au renard, n'est pas obligatoire, a-t-elle précisé. Le singe montera un renard, essentiel dans la composition du *teeg*.

Nous ne savons pas bien pourquoi le renard, qui est un gibier rarement chassé par les Mongols, figure dans la composition de l'objet de protection d'un nouveau-né. L'article de M.-L. Beffa et de R. Hamayon (1984)³⁴⁰ nous permet de penser que c'est justement pour cela que les Mongols ont offert moins de résistance aux manipulations symboliques lamaïques. En analysant un rite de purification (fumigation) articulé à un mythe (souillure fondant un sacrifice), les auteurs constatent que le renard, ni victime sacrificielle, ni substance fumigatrice, est utilisé et compris comme une souillure qui va être son propre agent de purification. Autrement dit, « on purifie la souillure par la souillure ».

L'objet de protection est un « instrument » qui permet, explique « notre » jeune mère accouchée, de « s'opposer » aux mauvais esprits. Grâce à l'objet et particulièrement au *dom*, explique-t-elle, son nouveau-né ne pleurera pas, fera de beaux rêves, n'aura pas peur et jouera avec le renard³⁴¹.

G. Lacaze (2000) explique que le *teeg* a souvent, selon une influence bouddhique, la forme d'un renard chez les Mongols. Cet animal représente l'esprit protecteur de l'âme pas encore fixée du nouveau-né. L'objet accueille en fait l'âme qui erre pendant le sommeil, l'empêche de quitter trop longtemps le corps instable du nouveau-né. Selon l'auteur, le nourrisson « renardise » (*ünegčilex*) pendant qu'il dort : il joue avec le renard. Le *teeg* peut donc en quelque sorte être considéré comme un jeu (*togloom*).

Selon la jeune accouchée de la deuxième yourte, d'autres protections, suivant le premier mois de la naissance, consistent à faire une marque sur le bout du nez du

³⁴⁰ « Qui confond pur et impur purifie par le renard », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n°15 : 141-151.

³⁴¹ Selon L. Delaby, les Ghiliaks pensent qu'un nourrisson qui pleure trop est malade. Les parents multiplient alors les protections, qui vont des amulettes accrochées (des sachets d'âmes) au berceau pour éloigner les mauvais esprits, aux figurines d'esprits tutélaires pour fixer l'âme vagabonde pendant le sommeil. L'auteur explique également que, chez les Toungouses de Mandchourie, des figurations d'esprits sont utilisées : des sachets d'âmes sont accrochés au berceau du nourrisson, des supports d'ancêtres sont cousus sur les habits, au niveau du dos, des enfants qui commençaient à marcher (1993 : 40, 42-43).

nouveau-né avec de la suie de la marmite (*togoony xöö*) lorsque la mère sort avec lui la nuit - une fois le soleil couché. De jour ou de nuit, si la mère effectue un voyage avec son nourrisson, elle doit au préalable coudre à un des trois liens ou ceintures (*büs*) des langes une petite bouteille (*šil*) remplie d'eau (*us*) de manière à lui éviter un mal de ventre.

Les objets de protection et le feu sont des agents protecteurs du nouveau-né. Le *teeg*, suspendu au-dessus du nouveau-né, et le feu du foyer domestique, qui est alimenté rituellement, permettent au nouveau-né d'être protégé des mauvais esprits. Selon « notre » accouchée, le lait maternel protégerait également l'âme du nourrisson. En effet, les mères évitent ou écourtent les pleurs de leur nouveau-né, parce qu'ils causent et indiquent le départ de son l'âme du corps. La jeune accouchée explique alors qu'allaiter est un moyen de garder l'âme dans le corps du nouveau-né ou de l'y rappeler.

e) Des orifices fermés au corps protégé

La jeune femme accouchée prend grand soin de protéger ses oreilles et sa tête au sein même de la yourte d'habitation. Des boules de coton, qu'elle change de temps en temps, bouchent ses oreilles, ainsi que celles du nourrisson. Elle porte un foulard qui couvre aussi les oreilles et toute sa tête. L'accouchée explique qu'un revers est soigneusement fait dans le tissu pour bien fermer les oreilles (*čix*), qui ne doivent pas être exposées au froid, le mois suivant l'accouchement.

Toute femme accouchée doit se protéger du vent et du froid et ce sont en fait tous les orifices qui en sont protégés - la jeune accouchée montre non seulement ses oreilles, mais aussi sa bouche, ses narines, son vagin et son anus³⁴². Dès qu'elle doit sortir de la yourte, elle ferme systématiquement la bouche et retient sa respiration – elle dit qu'elle va jusqu'à serrer les dents. Pour aller se soulager, elle se dépêche et prend garde que le vagin et l'anus ne soient pas à découvert ; habituellement, le manteau traditionnel permet déjà de cacher le bas du corps. La jeune accouchée sort le moins souvent et, même s'il est dangereux dans son état de sortir de la yourte la nuit, elle préfère sortir avant le lever ou après le coucher du soleil, plutôt que de croiser une personne extérieure au campement ou un étranger.

³⁴² Elle les mentionne en les montrant de la main.

Si la femme accouchée craint le vent et le froid, elle craint également l'eau. Aucune partie du corps, pas même les mains, ne peuvent entrer en contact avec de l'eau. La jeune mère accouchée n'a pas pris de bain à l'hôpital et ne se lavera qu'un mois après l'accouchement - tout au plus, certaines femmes se lavent le sexe. Ainsi, c'est la mère de l'accouchée qui lave chaque jour les langes et les couches du nouveau-né et les habits de l'accouchée. C'est également la mère de l'accouchée qui est en contact avec l'eau pour la cuisson des repas : elle va chercher la neige en haut de la montagne, la filtre et la verse dans la marmite et lui prépare à manger. Une femme accouchée ne peut donc être en contact ni avec le feu, ni avec l'eau : elle craint le chaud comme le froid. Et nous verrons que l'alimentation de la mère accouchée, pendant un mois, ne doit pas nuire à sa santé, à son corps : l'eau ingérée (celle du thé ou de la soupe) ne doit pas se répandre entre les os et les ligaments pour ne pas les séparer (*salax*). Ainsi, le visage du nourrisson est lavé quotidiennement avec un linge humidifié par un peu de salive de la jeune accouchée et ses fesses sont nettoyées de même. Quant à « notre » accouchée, elle se nettoie uniquement le visage au moyen d'un linge légèrement humecté de son lait maternel.

Un article de I. Bianquis-Gasser est consacré au corps et aux orifices de l'accouchée en Mongolie. L'auteur, qui se base sur des discours relevés, constate que le corps d'une femme accouchée « ressemble » au corps du nouveau-né. Si les os des deux corps sont certes disloqués, nous n'avons jamais entendu dire sur le terrain que la fontanelle de la femme est ouverte (2004 : 49, 52), qu'elle se rouvre donc au moment d'accoucher, ce, ni concrètement ni de manière symbolique. Nous pensons, en outre, que le foulard porté par l'accouchée ne peut suffire à suggérer que la fontanelle de l'accouchée est de nouveau ouverte : toutes les femmes en Mongolie se couvrent quotidiennement la tête quand elles sortent. Et, dans la steppe, les femmes ne le quittent bien souvent pas quand elles sont dans la yourte, puisqu'elles sont amenées notamment à faire d'incessants aller-retour entre l'extérieur et l'intérieur. La constance du port du foulard ne se comprend pas de la même manière sur « notre » terrain que sur le terrain de l'auteur. Selon nos sources, seul le nouveau-né, alors qu'il vient au monde, a une « fontanelle ouverte » (*ongorxoj zula*). La jeune mère accouchée fait remarquer que le coin de la couche interne des langes recouvre toute la tête, y compris la fontanelle ouverte du nourrisson pendant le premier mois. Sur la photo n°44 (annexe 9 p : 545), on peut voir que la fontanelle

du nourrisson est dégagée, mais que la tête reste cependant bien couverte. Ce n'est donc pas pour la fontanelle que des précautions sont prises, mais pour les oreilles et la tête. En outre, dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), le terme *zulaj* « fontanelle » ne s'applique qu'au nouveau-né : après une brève description de la fontanelle, seule l'expression *xüüxdijn zulaj*, littéralement « la fontanelle de l'enfant », est mentionnée³⁴³ (1966). Nous rappelons que le corps du nouveau-né est un corps dans lequel l'âme n'est pas encore fixée ; le corps de l'accouchée, s'il se disloque, a déjà depuis longtemps été investi d'une âme qui depuis longtemps s'est fixée. M.-D. Even explique (1999 : 185) que, dans les conceptions populaires de l'âme chez les Mongols du XXe siècle, les Mongols craignent que l'âme ne s'échappe du corps du nouveau-né par un étouffement, des pleurs ou une frayeur. Ainsi, sa fontanelle est bien couverte. Enfin, son bonnet est mis à l'envers pour tromper les mauvais esprits. La fontanelle semble, ici, une des sorties possibles pour l'âme, bien qu'elle ne figure pas, en général, parmi les orifices énumérés par lesquels l'âme est supposée pouvoir entrer et sortir du corps pendant le sommeil, en cas de maladie ou à la mort. Quoi qu'il en soit, rien n'indique dans nos sources que l'accouchée encourt les mêmes risques, parce que sa fontanelle serait ouverte. Selon une communication personnelle de R. Hamayon, il est tout à fait possible que la « vulnérabilité de la fontanelle de l'accouchée » se conçoive par une assimilation avec celle du nouveau-né. I. Bianquis-Gasser a recueilli sur le terrain un discours tout à fait intéressant, puisqu'il témoigne d'une interprétation symbolique alternative, donc pas exclusive, pensons-nous, de l'interprétation plus médicale de se couvrir notamment la tête pour ne pas prendre froid.

I. Bianquis-Gasser mentionne également les aisselles (*suga*) et le bassin (*süüž*), comme orifices à surveiller - nous avons vu que l'os iliaque est en effet un « os à trou ». Selon nos sources, plus que le bassin, ce sont en fait le vagin (*umaj*) et par extension l'utérus (*sav*) encore très ouvert après le passage du nouveau-né, ainsi que l'anus (*nüx bögs*)³⁴⁴, qui sont à prendre en considération. Les pores de la peau (*šar ar'sny nüx*) ont été évoqués uniquement par « notre » jeune accouchée.

³⁴³ Nous notons que la fontanelle est composée de deux membranes, l'une en forme de losange qui se ferme entre huit mois et deux ans, l'autre en forme de triangle qui se ferme à deux ans. Y aurait-il un lien entre ces formes et la forme triangulaire ou losangique des morceaux de peau prélevées sur le front des têtes de mouton offertes au feu ?

³⁴⁴ Littéralement « trou postérieur ».

Les aisselles, connues, reconnues et réinterprétées par les auteurs mongols contemporains comme un passage de l'âme dans les anciennes croyances chamaniques, n'ont jamais été mentionnées sur notre terrain.

Les protections des orifices selon nos informatrices ne servent pas à empêcher l'âme de l'accouchée de s'échapper du corps, mais plutôt à protéger le corps, et particulièrement nous le verrons les os et leurs ligaments, fragilisé par (pour) l'accouchement. Ainsi, même si l'âme peut quitter le corps par un « orifice réel ou symbolique », comme l'écrit I. Bianquis-Gasser (1994 : 51), la fontanelle de l'accouchée n'est pas sur notre terrain l'objet d'une protection particulière. Pendant le sommeil, l'âme peut quitter le corps, ce n'est pas pour autant que les hommes et les femmes dorment la tête et tous les orifices couverts. Et, si le contexte de l'accouchement nécessite, nous l'avons vu, des inversions de l'ordinaire, nous ne pensons pas que le port du foulard par l'accouchée puisse être interprété en ce sens. D'ailleurs, quand la mère accouchée sortait tôt le matin, sa mère rajoutait parfois un foulard ordinaire sur la tête par-dessus son foulard d'accouchée, prétextant que ce dernier ne suffisait pas à la protéger du froid et du vent – l'âme n'a jamais été mise en cause. Si le foulard de l'accouchée protégeait sa fontanelle, un second foulard serait inutile à protéger la fontanelle. Le discours de « notre » jeune accouchée concernant sa part consommée du repas de célébration de la naissance de son enfant renforcera notre argumentation.

2) La naissance sociale. De la dation du prénom au repas de naissance

Si la médicalisation a pris le pas sur la naissance biologique, ce qui convient aux lamas pour qui le sang constitue la souillure majeure, le bouddhisme lamaïque imprègne le rituel social de la naissance dans les familles bouddhisées.

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1991 : 295), quand l'accouchement se déroulait sous la yourte, une cérémonie de célébration de la socialisation du nouveau-né comportait une toilette rituelle, une dation du nom et une mise au berceau. La femme accouchée et le nouveau-né étaient isolés pendant trois jours, au terme desquels la cérémonie de socialisation du nourrisson avait lieu. La célébration de la naissance sociale du nouveau-né de « notre » jeune accouchée est, quant à elle, clairement divisée en deux étapes. La mise au berceau n'existe plus, le nouveau-né est emmaillotté dès sa naissance à l'hôpital. Le prénom a été donné au nouveau-né trois jours après son arrivée au campement d'été – soit deux semaines et huit jours après

sa naissance biologique, le séjour à l'hôpital ayant duré cinq jours³⁴⁵. Quant à la toilette rituelle, elle a été effectuée un mois après la naissance (cf. schéma calendaire annexe 6, p : 522).

a) Agencement de la yourte de l'accouchée, une yourte réaménagée et isolée

Quand elle ne vit pas chez ses cousines matrilatérales, mais chez ses parents, « notre » jeune femme dort à même le sol, à l'est de la yourte ; la mère de famille dort également à l'est, sur un lit, tandis que le père de famille et le fils adoptif dorment du côté ouest de la yourte, l'un sur un lit, l'autre par terre. Quand la jeune fille est enceinte, le lit du père est mis à sa disposition, mais seule la table basse change de position (cf. schéma p : 338).

Pour la venue du nouvel être et de « notre » jeune femme accouchée, un réaménagement de l'espace domestique s'impose. Le matin du jour du retour de l'accouchée, les places du meuble de l'autel domestique et du lit du père de famille sont en effet échangées : l'autel domestique est momentanément placé à l'ouest de la yourte, et le lit du père, qui devient pour un temps le lit de l'accouchée et du nouveau-né, se retrouve donc alors au nord de la yourte. L'accouchée et le nourrisson sont, ainsi placés au nord de la yourte, sous la protection des divinités. Nous avons mis en évidence dans la première partie, que dans l'espace interne de la yourte, la partie au nord ou *xojmor* remporte tous les honneurs et le respect, et c'est au nord que se situe l'emplacement idéal de l'autel domestique et ou des divinités.

L'accès à la yourte est interdit par un signalement à l'extérieur de la yourte : un tissu blanc, attaché en haut d'un bâton planté dans le tissu recouvrant le feutre du toit de la yourte, indique que l'accès est condamné. Ce sont en fait l'accouchée et son nouveau-né qui sont isolés du reste du campement et des étrangers au campement, par mesure de protection ; protection des êtres fragilisés qu'ils sont, mais aussi empêchement de la propagation de la souillure que le corps de la femme

³⁴⁵ Après la cérémonie de dation du prénom, la jeune mère m'expliquera qu'il est rare de la faire si tôt après la naissance, et que la fête réunit généralement plus de personnes, sans préciser encore lesquelles. Selon la jeune mère, le prénom peut être donné au nouveau-né le jour de sa toilette rituelle un mois après la naissance. La mère accouchée n'a pas fourni d'explication sur les raisons d'une date inhabituellement autant avancée de la cérémonie. Nous savons seulement que les prénoms rédigés sur la feuille avant d'être découpés individuellement n'ont pas été choisis par un lama, mais soit-disant par l'accouchée parce qu'elle les trouvait « jolis ».

enceinte constituée. Selon A. Mostaert (1968), c'était chez les Ordos une toile de coton rouge fixée à la porte qui interdisait d'entrer dans la yourte. Le terme *temegtej*, « avec un signe », désignait le signe qui indiquait qu'une femme accouchait ou avait accouché.

Le feu doit être bien entretenu pour l'arrivée de l'accouchée et du nouveau-né. Le père de famille explique plus tard que c'est par mesure de protection, protection qui doit durer un mois, qui est littéralement le « mois d'être assis, de vivre, d'habiter » (*sard suux*)³⁴⁶ où le nouveau-né et l'accouchée sont en quelque sorte isolés pour préserver leur santé et celle des personnes extérieures au foyer. Si la yourte est réaménagée, la « yourte de l'accouchée », ainsi que nous la désignons, ne constitue pas pour autant une yourte ordinaire inversée. Le feu est en effet constamment gardé et entretenu, l'ouverture supérieure de la yourte n'est pas fermée par le carré de feutre prévu à cet effet. Seuls les pans de feutre relevés à cause de la grande chaleur ont été, pour l'occasion, rabaisés pour que le vent ne pénètre pas. Inverser la yourte ordinaire, même provisoirement, inverser son aménagement ordinaire reviendrait à indiquer aux esprits néfastes qu'une naissance a eu lieu, qu'un nouveau-né séjourne sous la yourte, ce dont la famille veut absolument se préserver.

b) La bouillie de riz cuit pour présager la bonne arrivée du nouvel être

Le matin de l'arrivée de l'accouchée et du nouveau-né, « notre » grand-mère fait l'aspersion matinale avec du thé au lait, non pas sur le seuil de la yourte mais en tournant trois fois autour dans le sens du soleil. Un événement heureux s'annonce, se prépare, et l'on n'en dit rien, la naissance devant restée cachée, tue.

Une heure plus tard, « notre » grand-mère prépare une marmite de bouillie de riz sucré. Le riz est cuit dans du yaourt additionné d'un peu de farine et de beaucoup de sucre en poudre blanc. Cette bouillie est désignée par le terme *cagaa*, désignant une bouillie à base de laitage, ou par l'expression *cagaan budaataj tarag*, littéralement « yaourt avec du gruau blanc ». « Notre » grand-mère explique plus tard que lorsqu'un nourrisson (*njalx xüüxed*) arrive dans la maison, tout le campement doit manger du *cagaa*. Elle répète et précise qu'il faut respecter le nouvel être qui vient (*šine xün xündlex jostoj*). C'est une célébration d'arrivée du nouveau-né, littéralement « la fête du fait d'être avec un nouvel être » (*šine xüntej bolsny bajar*).

³⁴⁶ Selon A. Mostaert (1968), l'expression *sard suux* renvoie bien au mois à partir du jour de l'accouchement pendant lequel la femme accouchée ordos reste chez elle.

Tout le campement a défilé dans la yourte de « notre » grand-mère pour manger un, deux, trois bols de bouillie blanche et sucrée de riz cuit. Ainsi, la sœur cadette de « notre » grand-mère précédée de son fils aîné ³⁴⁷ venu depuis la capitale passer l'été avec ses deux filles au campement, sont les premiers à pénétrer dans la yourte. Les petites-filles entrent les dernières. La sœur cadette de « notre » grand-mère s'assied à l'est, tandis que son fils et ses petites-filles prennent place au nord-ouest. L'hôtesse offre solennellement de la main droite soutenue au coude par la main gauche, les bols de bouillie, reçus de même par les convives. La bouillie est consommée directement au bol, puis avec une petite cuiller. On parle de l'arrivée d'une voiture dans l'après-midi, sans mentionner qui rejoindra le campement. Les visiteurs sortis, la seconde yourte peut faire son entrée : le père et son fils adoptif entrent et se dirigent au nord ; le père tourne le moulin à prières de l'autel familial et, en même temps que son fils adoptif, pose un genou à terre. Le père et le fils reçoivent un, deux, trois bols de bouillie, qu'ils consomment rapidement sans mot dire. Arrive alors la mère de famille qui s'assied sur le lit de la grand-mère à l'est de la yourte. La mère de famille s'essuie les mains et dit qu'elle a terminé la lessive [sous-entendu des langes du nouveau-né] qui sera sèche avant l'arrivée de la voiture. Elle boit un bol de bouillie, prend un bol de thé au lait, pendant que le père de famille et le fils sortent de la yourte. « Notre » grand-mère lui sert encore de la bouillie et lui dit de se resservir à volonté, parce que « c'est de bon augure ».

La dégustation de la bouillie, qui s'est faite avant l'arrivée du nourrisson, avait un caractère festif, parce que c'est un plat d'exception très prisé au campement. Seuls l'accouchée et le nouveau-né ne recevront finalement pas en partage un bol de bouillie de la marmite de la yourte de « notre » grand-mère : elle ne leur est pas destinée, même si elle est consommée par le campement pour bien les accueillir. Arrivés juste avant le coucher du soleil, ils ne recevront aucune visite. La future femme du lutteur explique que de toute façon les visites ne sont pas autorisées le premier jour.

³⁴⁷ Le fils vient aider sa mère pour les tâches quotidiennes que son frère cadet, qui est à l'hôpital, accomplit habituellement.

c) Le bol de riz cru ou la dation du prénom³⁴⁸ du nouvel être

Le lendemain matin, une fois le soleil haut dans le ciel, les membres du campement sont théoriquement autorisés à rendre visite à la jeune mère accouchée³⁴⁹. Les visites à l'accouchée avant le jour de la célébration de la naissance doivent se faire après le lever ou avant le coucher du soleil, pour ne pas attirer les mauvais esprits sur la présence d'une naissance, placée sous le sceau du secret, du non-prononcé. Quand la visite s'achève, il faut offrir à l'accouchée des cadeaux et un peu d'argent, qui sont alors placés sur le lit, à côté de la tête du nourrisson.

Le troisième jour, le père de l'accouchée entre dans la yourte et s'arrête devant le lit où elle se repose avec son nourrisson ; il pose son genou droit à terre, saisit un bol, le remplit de riz et de millet et attend que la jeune accouchée ait fini d'écrire une liste de prénoms³⁵⁰ - la jeune accouchée expliquera plus tard que toute l'assemblée peut écrire un nom. La mère de famille attend, assise près du feu. L'accouchée découpe quatre bandes de papier : un seul papier est vierge, tandis que sur chacun des trois autres est écrit un prénom. La jeune accouchée dépose les papiers dans le bol de grains de riz et de millet crus. Le père remue de son index droit les papiers dans les grains, puis il prend dans son bras droit son petit-enfant qu'il porte à la verticale et tient le bol de grains dans la main gauche (cf. photo n°43 annexe 9 p : 545). En maintenant cette position, il récite une formule de bénédiction et rend le nouveau-né à l'accouchée. Il choisit (*šigšix*) de prendre le papier qui sort sa tête du bol de grains crus et le tend à l'accouchée³⁵¹. Le papier tiré est vierge. La jeune accouchée lit dans sa tête le second papier tiré ; son père le lit à son tour et chuchote le prénom à sa femme. L'accouchée chuchote alors à trois reprises le prénom (*ner*) à l'oreille du nouveau-né. C'est ainsi que se déroule la cérémonie qui

³⁴⁸ Si le terme *ner* signifie « nom » et « prénom », la cérémonie consiste à donner au nouvea-né son prénom, son "nom" personnel. Ainsi, nous désignons la cérémonie comme étant celle du prénom et non du nom du nouvel être.

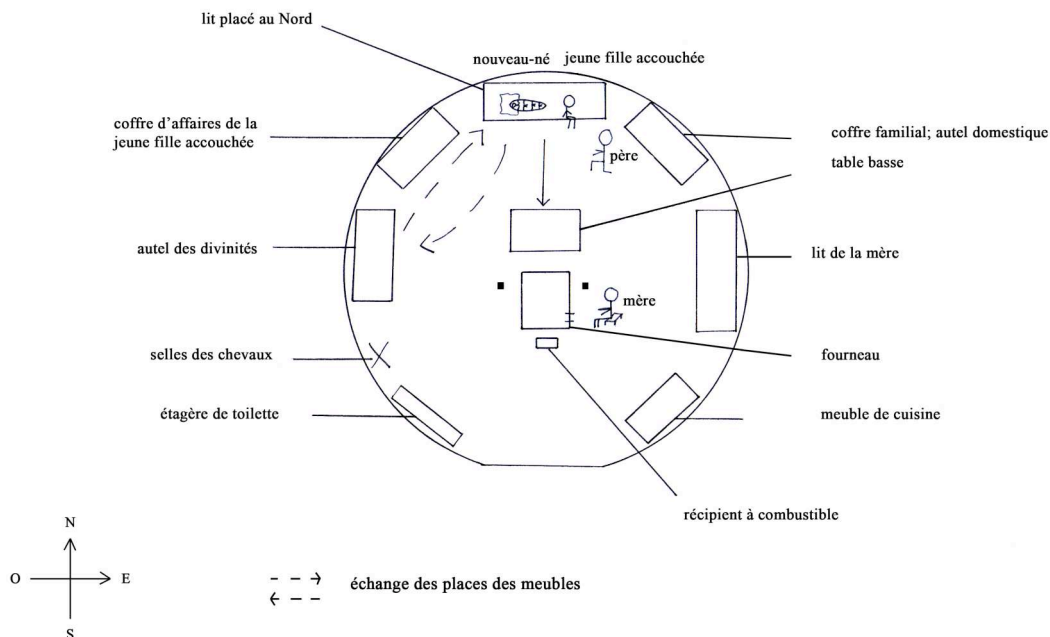
³⁴⁹ Dans la pratique, je suis la première à venir saluer la jeune mère accouchée et le nouveau-né et la seule à la visiter le lendemain de leur arrivée. Les autres membres du campement attendront le troisième jour. Ma présence n'est pas perçue comme un danger, je ne suis pas considérée comme une étrangère et l'accouchée me demande de bien vouloir lui tenir compagnie le plus longtemps possible chaque jour. Elle m'explique les rites de naissance, en échange de quoi elle me demande de lui raconter les disputes et autres anecdotes qui ont eu lieu au campement en son absence.

³⁵⁰ Alors que je m'apprête à retourner dans ma yourte pour aider à la préparation du repas du midi, l'accouchée me retient. J'assiste à ce qui se passe alors et dont elle m'expliquera la signification.

³⁵¹ Č. Ar'jasüren et X. Njambuu mentionnent cette pratique bouddhiste de choisir le papier (*san taviulax*), mais elle est alors effectuée après la toilette du nouveau-né (1990 : 110, 1991 : 295).

consiste à donner un prénom au nouveau-né (cf. schéma ci-dessous et photo n°44 annexe 9 p : 545).

La cérémonie de dation du prénom du nouveau-né



Nous n'avons pas réussi à savoir si cette cérémonie a un nom, mais nous savons que le terme *nerlex* désigne le fait de donner un prénom (*ner*). Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, la coutume qui célèbre le prénom du nouveau-né est dite « *xüüxdijn ner xajrlax* », (1993 : 52-53). Le terme *xajrlax* signifie notamment « aimer »³⁵². Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), cette expression renvoie à l'idée de protéger (*xamgaalax*). Notons que l'accoucheuse ayant disparu de nos jours, c'est l'accouchée elle-même qui dans le cas présent donne au nouveau-né le prénom.

Les grains blancs de riz ou de millet, ceux qui sont cuits et ingérés [bouillie blanche] et ceux qui sont crus et utilisés [bol de grains], interviennent dans le cadre de pratiques alimentaires pour « appeler le bonheur » dans les familles bouddhisées et célébrer la naissance du nourrisson. La dation du prénom socialise, selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1991 : 295), le nouveau-né : il est désormais reconnu

³⁵² Il signifie également « plaindre, regretter ».

comme un être social par la lignée de son père ; une naissance est un événement heureux en premier lieu parce qu'elle perpétue la lignée, assure la descendance du père³⁵³. Nous précisons que pour l'instant le père n'a pas rendu de visite à son fils. Il est fâché avec la jeune mère accouchée.

3) Des bouillons de naissance prélevés sur un repas de fête de naissance

Nous allons voir que le « passage » représenté par l'accouchement nécessite l'intervention de bouillons. Pour le nourrisson, le début de la vie implique d'être mis en contact avec un liquide de cuisson d'un plat de viande, liquide qui sera consommé par la mère accouchée. Ce "liquide" a sa place dans le rituel **extra-ordinaire de fête de naissance**, comme nous allons le voir. Notons dès à présent que le terme employé par la famille de l'accouchée pour désigner ce liquide n'est autre que le terme *šöl* désignant la soupe. Cependant, nous verrons qu'il provient d'un plat honorifique qui s'apparente à un *šüüs* ou mouton entier, et le terme *šüüs* peut désigner le bouillon. Ce bouillon gras ne constituant ordinairement pas un repas à lui seul - il peut être bu à part, mais au cours de la consommation d'un repas -, il nous semble donc plus adéquat de parler d'un « bouillon de naissance », et non pas de « soupe de naissance, d'autant plus qu'il ne contient aucun aliment solide.

a) Un mois de régime : des soupes sans gras, sans graisse pour l'accouchée

Pendant un mois, l'accouchée est contrainte à un régime strict, sous peine de tomber malade. Elle ne peut consommer de nourritures grasses (*tostoj xool*), qui risqueraient de déranger son estomac, pense-t-on. La jeune accouchée explique que son corps est encore modifié par l'accouchement. Ses os sont disloqués (*jas xagacaž bajna*). Trois jours précédant l'accouchement, ils se sont « détachés » (*salsan*). Sa mère ne lui prépare que des plats à base de viande séchée ou des plats à base de chair maigre. Les soupes ne sont donc pas préparées avec des parties de viande avec os. Des morceaux de chair maigre hachés menu (*tatsan max*), ou de la viande séchée (*xataasan max*)³⁵⁴ émiettée, sont mis dans le bouillon. Les soupes consommées par l'accouchée sont bien des soupes de viande (*xar šöl*) comme à

³⁵³ K. D. Basaeva (1993 : 67-69) nous montre également combien et comment, chez les Bouriates de Cisbaïkalie, les enfants étaient la principale « fortune de l'homme, car ils perpétu[ai]ent le clan et son oeuvre ». La naissance d'un garçon permettait d'avoir un « futur maître et un continuateur du clan » (référence au lignage clanique).

³⁵⁴ Communément désignée par le terme *borc*.

l'accoutumée, mais de viande maigre (*xar max*). On leur ajoute souvent du millet pour favoriser la lactation. Par contre, on considère que le riz a un rôle inverse. Il n'entre donc pas dans la composition du régime alimentaire de la jeune mère, qui doit prendre attention à son alimentation pour elle-même et pour le nourrisson qu'elle allaite. En effet, la qualité nutritive du lait et sa quantité dépendent de l'alimentation de la mère. Si celle-ci peut consommer des produits laitiers, la peau crémeuse de lait, trop grasse, est interdite. Pour se désaltérer, le thé noir (*xar caj*) est prescrit, mais le thé au lait, sans aucune autre adjonction de sel ou de « beurre jaune », est également permis.

Parmi les nourritures enveloppées (*booxyn xool*), les gros raviolis-vapeur et les gros beignets sont autorisés à la consommation, mais il ne faut pas en abuser ; la viande qui les garnit doit être maigre (*xar max*) et aucun petits morceaux de gras durs ne doivent être ajoutés. Les petits raviolis-bouillis ne sont pas interdits à la consommation, mais la jeune accouchée explique que les Mongols ne conçoivent pas de les consommer garnis de chair maigre, même exceptionnellement. Elle préfère donc se contenter des gros raviolis-vapeur farcis de chair maigre. Si l'on se réfère à notre analyse des pratiques alimentaires ordinaires quotidiennes, en première partie de la thèse, il apparaît bien que le mode bouilli de cuisson ne s'applique pas aux viandes maigres, puisque cette cuisson a justement pour objectif principal de conserver tout le gras de la viande.

Si la jeune mère a été particulièrement affaiblie par son accouchement, elle ne doit manger que de la soupe (*dan šöl*) constituée uniquement de viande, et de viande maigre, de préférence fraîche - la viande maigre séchée étant pour lors jugée insuffisamment nourrissante. Cette soupe est considérée comme une « soupe noire » (*xar šöl*) selon la mère de l'accouchée, mais désignée de l'expression « soupe brune-grise » (*bor šöl*) par la jeune mère accouchée. Si l'accouchée est très fatiguée, une soupe particulière peut être consommée. Une soupe de chair de viande maigre est cuite au bain-marie dans la marmite remplie d'eau bouillante, ou à la vapeur dans le « cuit-vapeur »³⁵⁵, dans un bol luté avec un disque de pâte de farine et d'eau préalablement préparé. La vapeur ne s'échappe ainsi pas du bol, et la soupe ainsi préparée et cuite est des plus nutritives (*šim*). Cette soupe est

³⁵⁵ Notons que le verbe *nerex* « fumer », « distiller », désigne également la cuisson au bain-marie.

littéralement une « soupe fermée » (*bitüü šöl*). Pour être nutritive, une soupe de viande maigre peut être additionnée de champignons (*möög*), c'est littéralement une « soupe avec des champignons » (*möögtej šöl*). Selon la jeune accouchée, ces soupes sont souvent bues à partir du troisième jour après l'accouchement.

Si la mère et l'enfant sont malades, s'ils ont mal au ventre, la mère doit boire du thé noir (*xar caj*) sans adjonction de gras ni de sel. La jeune accouchée explique que la mère en communique les vertus purgatives, par son lait, à son enfant.

Si l'accouchée et son nouveau-né sont physiquement isolés (ils ne reçoivent et ne rendent normalement aucune visite sur le campement pendant les trois premiers jours ; la yourte est momentanément interdite d'accès), il est intéressant de constater que l'isolement se concrétise également par le type de nourritures ingérées. Tout isole donc momentanément l'accouchée de la société : son corps est modifié, son alimentation est modifiée, elle n'est plus intégrée à la sociabilité ordinaire. La raison en est que la souillure (*buzar*) représentée par le sang écoulé lors de l'accouchement n'est pas encore purifiée. Le sang pollue la mère, dont on pourrait dire qu'elle est traitée pendant trois jours comme à l'égal d'une morte³⁵⁶ (aucune visite), et pendant un mois comme une malade (visites limitées aux parents du campement). En revanche, le nouveau-né est placé du côté de la vie, de la perpétuation de la vie, de la prospérité et du bonheur.

L'isolement se caractérise pour l'accouchée par l'ingestion de thé, de préférence noir, et de soupes de viande maigre dites soupes de « viande noire ». La mère de l'accouchée estime que le corps de sa fille est impur et elle ne conçoit pas facilement de lui donner à manger des aliments blancs – les plus gras lui étant de toute manière interdits.

femme accouchée impure ⇒ ingestion [thé noir - soupe viande maigre – thé noir]

b) Le bouillon gras de l'accouchée extrait du plat festif de viande

Un mois après l'accouchement, on fête publiquement la naissance du nouveau-né. Pour l'occasion, un mouton est abattu au petit matin par le père de l'accouchée, vidé et dépecé par le père de la femme accouchée aidé des hommes

³⁵⁶ Un article de S. Szykiewicz (1978 : 95), qui analyse le rite nuptial mongol, interprète l'isolement de la jeune fille qui se marie comme une « mort temporaire ».

du campement et préparé par la mère de l'accouchée. La jeune accouchée explique que celui qui tue le mouton spécialement pour ce jour de fête de naissance sociale doit avoir un signe astrologique compatible avec celui du nouveau-né. C'est une manière de favoriser le bonheur du nouveau-né.

Dans une marmite d'eau bouillante non-salée, la mère de l'accouchée plonge le sacrum du mouton (*xoniny uuc*) avec la queue (*süül*) rattachée, ainsi que le cou (*xüzüü*) – en fait une partie du cou constituée de trois vertèbres cervicales. Ce dernier est placé sous le sacrum pour la cuisson, et le tout bout pendant plusieurs heures. L'accouchée et sa mère désignent le plat de fête destiné à être offert aux convives par l'expression *xoniny uuc*, littéralement « le sacrum du mouton ». Le matin, pendant que les hommes abattaient le mouton, la mère de l'accouchée a procédé à une aspersion rituelle de thé au lait, en tournant une fois autour de la yourte de l'accouchée. Les gouttes de thé au lait retombaient inhabituellement sur le toit de la yourte. La mère de l'accouchée s'est arrêtée sur le seuil et a procédé à une seconde aspersion ordinaire, c'est-à-dire que le liquide était projeté en l'air en direction du sud. L'accouchée insiste sur l'importance de l'aspect propitiatoire de l'aspersion, indispensable en pareille occasion.

Vers quinze heures de l'après-midi, la yourte de l'accouchée est remplie de convives. Les cousines matrilatérales de l'accouchée font partie de l'assemblée ; elles sont arrivées la veille au soir d'Öndörxaan, conduites par le mari de la cadette³⁵⁷, accompagnées des trois et deux enfants. Seuls le père du nouveau-né et ses propres parents sont exceptionnellement absents³⁵⁸. Si une ambiance de fête se ressent, elle se fait discrète et calme. Les membres du campement d'été constitueront la deuxième vague qui célébrera la naissance du nouveau-né : s'ils n'assistent pas à la toilette rituelle du nouveau-né, car certains entraient et sortaient rapidement, ils se verront tous offrir une part du repas festif de la toilette³⁵⁹. Le repas de célébration de la naissance est donc partagé en premier lieu avec la famille

³⁵⁷ Il est conducteur et il possède son propre camion de transport de marchandises.

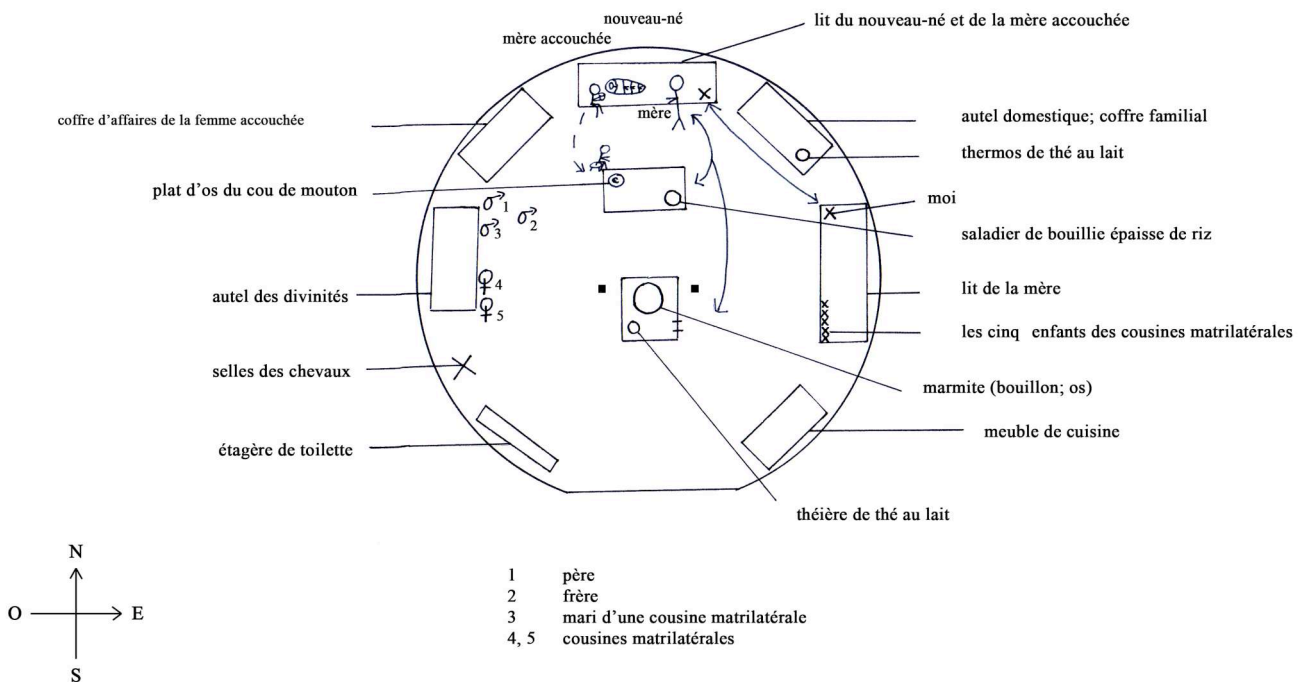
³⁵⁸ Nous savons seulement que le frère adoptif de l'accouchée a rendu pendant trois semaines plusieurs visites au père du nourrisson.

³⁵⁹ Je suis par contre autorisée à me trouver parmi la famille proche de l'accouchée, parce qu'elle sait que le rituel qui va suivre intéresse mon étude. Je fais donc partie de la première vague de convives.

restreinte et étendue³⁶⁰ de l'accouchée, en second lieu avec les personnes des foyers du campement avec lesquelles son foyer fait paître ses troupeaux. Le partage des nourritures du repas extra-ordinaire de fête de naissance ne s'étendra exceptionnellement pas au-delà en ce jour de fête : il ne concernera ni les parents du père du nouveau-né, ni les parents éloignés de la mère, ni les amis, voisins et pairs formant le réseau de relations sociales de l'accouchée et de ses parents.

Aussitôt entrés sous la yourte, les convives reçoivent de la mère de l'accouchée un bol de thé au lait. La mère de l'accouchée se décide ensuite à prendre un bol et à le remplir du bouillon de cuisson du plat de viande festif, le sacrum (*uuc*) du mouton, qui n'est autre que le morceau le plus important en taille du plat mongol traditionnel honorifique par excellence (*šüüs*), que nous avons largement étudié dans la partie précédente traitant de la fête périodique du Mois blanc. La mère tend le bouillon à l'accouchée, qui ingère doucement le bouillon gras de cuisson (cf. schéma ci-dessous).

La cérémonie de la toilette rituelle de naissance : le bol de bouillon gras ingéré et l'os du cou rongé par l'accouchée



³⁶⁰ La famille restreinte comprend les plus proches parents de l'accouchée, et donc son père, la concubine de son père et son frère adopté ; la famille étendue comprend les différents couples et leurs progénitures de la lignée parternelle et maternelle de l'accouchée.

Le bouillon gras est prélevé du bouillon de cuisson auquel rien n'a été mélangé (*dan šöl*). Un bouillon sans adjonction, qui n'est pas mélangé, est qualifié par le terme *dan*, littéralement « seul, seulement ». Le bouillon est très gras : il comporte le gras (*öox*) qui s'écoule de la chair et la graisse (*tos*) qui s'écoule de l'os. Le régime maigre de l'accouchée a pris ainsi fin. La jeune accouchée explique que cette soupe va lier ses os et que son corps va se renforcer (*bije čangarax, bije bištix*), devenir fort (*bex bolox*). Selon G. Lacaze (2000), qui se base sur une communication personnelle de X. Njambuu, le bouillon le plus nourrissant pour l'accouchée consisterait en un bouillon de cuisson des trois os les plus nourrissants, que sont le fémur, le tibia et le cou (les vertèbres cervicales). Si le bouillon de « notre » accouchée n'a pas servi à faire cuire du fémur et du tibia, il est cependant imprégné de la cuisson du sacrum et de trois vertèbres cervicales appelées « cou », le « cou » que l'accouchée va devoir manger pour se fortifier, ainsi que nous allons le voir.

N. O. Sharakshinova rend compte d'une accouchée, qui juste après la naissance, fut « abreuvée d'un bouillon frais, rassasiée de viande moulignée et couchée dans un lit chaud ». La viande provenait d'un mouton tué en l'honneur de la naissance par le maître de maison (1977-2 : 167).

Pendant l'absorption du bouillon, les convives sont plutôt silencieux, les enfants placés au sud-est rient discrètement et chuchotent, et les femmes au sud-ouest observent silencieusement le déroulement des opérations. Le frère adoptif et le mari de la cousine de l'accouchée, assis au nord-ouest un genoux à terre, parlent à haute voix et plaisantent. Les enfants se font à quelques reprises gentiment réprimander par la mère de l'accouchée, qui les menace de les cuire dans sa marmite s'ils chahutent trop.

**femme accouchée purifiée ⇒ ingestion [bouillon gras de plat de viande noir –
thé blanc, bouillie blanche]**

femme accouchée purifiée ⇒ ingestion [bouillon blanc – thé blanc, bouillie blanche]

c) Du « cou » de mouton pour solidifier les os de l'accouchée

La jeune accouchée se voit ensuite offrir par sa mère le « cou » du mouton, précisément trois vertèbres cervicales encore attachées³⁶¹ (cf. schéma p : 343). La part offerte à l'accouchée est considérée comme un seul os et non suivant les trois vertèbres qui le composent, ainsi nous le nommerons le « cou » ou l'« os du cou ». Le cou est posé sur la table basse dans un plat en aluminium chinois. L'accouchée saisit le cou des mains et mange la chair rattachée à l'os. Sa mère et son père la regardent, ainsi que toute l'assemblée. Sa mère dit de sa voix forte, en riant, que « sa fille va redevenir forte et va ainsi pouvoir à nouveau travailler et laver les langes de son nouveau-né ! ». La jeune accouchée finit de sucer l'os du cou du mouton (*jas mölžix*). Elle expliquera plus tard que cet os doit être complètement « rongé et devenir blanc » - il ne doit rester plus que l'os. Seules ses dents doivent mettre à nu l'os du cou, et l'os n'est donc pas raclé avec la lame d'un couteau, mais rongé. L'accouchée doit ensuite « casser le cou » (*xüzüü nugalax*), littéralement « courber, plier le cou ». Elle doit « séparer totalement les articulations de l'os du cou » (*jasyg üjeer ogt salgax*). Le verbe *salgax*, « séparer, partager », indique que le cou doit réellement être séparé en deux. En fait, l'accouchée plie l'os à l'intersection de deux cervicales pour séparer l'os en deux morceaux, l'un composé d'une vertèbre cervicale, l'autre des deux autres vertèbres. La jeune accouchée pose ensuite les deux parties séparées du cou sur la table. L'os du cou consommé à l'occasion de la fête sociale célébrant la naissance ne doit pas être jeté, c'est pourquoi la jeune accouchée le range soigneusement dans une pochette de soie rouge, qu'elle placera ultérieurement dans le fond du coffre de l'autel familial – non pas dans son coffre d'affaires personnelles.

La jeune accouchée explique alors que les os de tout son corps vont désormais retrouver leur solidité. La jeune accouchée explique ensuite que sa fontanelle, devenue plus « fine » (*nimgen*) et de fait plus fragile, va elle aussi se solidifier et redevenir « intacte ». La fontanelle, selon cette jeune accouchée ne s'ouvre donc pas, mais se fragilise parce qu'elle devient plus fine et se trouve alors plus sensible au froid et au vent. Cependant, la jeune accouchée ne craint pas que son âme ne s'échappe par sa fontanelle fragilisée, mais plutôt que le froid ne gèle son cerveau et par extension tout son corps. La jeune femme ajoute qu'elle va pouvoir cesser de

³⁶¹ Selon la jeune accouchée et sa mère, la part ou « cou » ne comprend ni l'atlas ni l'axis.

porter ce foulard nuit et jour, à l'intérieur comme à l'extérieur - le terme du foulard employé alors pour le désigner étant le même que le terme désignant le foulard ordinaire de toute femme (*alčuur*). Si l'accouchée porte donc un foulard, il n'y a pas pour autant de foulard de femme accouchée spécifique. La jeune accouchée va donc pouvoir de nouveau porter son foulard, et non plus le petit foulard serrant ses oreilles, pour mener des activités hors de la yourte. « Notre » jeune accouchée nous donne enfin confirmation sur notre argumentation concernant le port du (d'un) foulard le mois suivant l'accouchement.

Le cou de mouton des mariés ordos

Ce rite de l'os du cou du mouton cassé rappelle en fait un rite de mariage ordos relaté par A. Mostaert (1968). Le jour du mariage, avant l'ouverture du repas aux convives, alors que les mariés étaient assis à table, un plat comportant un cou de mouton ou de chèvre était placé devant le marié. C'est le marié qui devait rompre (*nugalax*) en deux morceaux le cou qui lui était présenté. Une des moitiés du cou était alors placée dans l'assiette de la mariée pour qu'elle la consomme. Un peu du *šüüs* du repas de mariage placé devant la mariée était déposé dans l'assiette du marié. C'est le rite du « cou pour unir » (*xüzüü tevš pjal nijlүүlex*). Ce rite de mariage avait donc pour fonction d'unir la femme et l'homme ; il concrétisait par une pratique alimentaire l'acte de marier. Les verbes *nijlүүlex* et *nijlex* désigne l'union, le fait de mettre ensemble (*xamtrax*), de lier (*xolbox*), de s'unir pour ne faire qu'un (*negtgex*)³⁶².

Selon une note de M-D ; Even et de R. Pop, dans *l'Histoire secrète des Mongols* (1994), la « trachée », plus exactement la viande du cou du mouton située près de la trachée et non la trachée elle-même qui ne se consomme pas, était partagée entre le marié et la mariée les trois jours suivant les noces. La solidité de l'os augurait de la solidité du couple, selon Damdinsüren cité par les auteurs, qui précisent qu'en dehors du rituel du mariage, « cette part de viande revient à la personne qui a abattu l'animal ». Si pour le couple de jeunes mariés, les os du cou augurent encore

³⁶² A. Mostaert précise que le jour du mariage, une chèvre (ou un mouton) tuée, écorchée et vidée, conservant la tête et les pieds, était emportée par le mari sur son cheval, quand il allait prendre sa femme pour la conduire chez lui. Ce *šüüs* était alors donné aux cuisiniers qui préparaient le banquet chez les parents de la mariée. Les cuisiniers faisaient bouillir la chèvre (le mouton) entière (entier) ; ils en brûlaient une partie en guise d'offrande aux mânes des ancêtres de la mariée et mangeaient eux-mêmes ce qu'il restait.

aujourd'hui selon Damdinsüren la solidité du couple, pour notre jeune accouchée, ils indiquent la (re)solidification de ses os.

Peut-être peut-on établir une corrélation entre l'os du cou du mouton consommé et cassé par la jeune accouchée, l'os du cou du mouton brisé par le mari ordos (A. Mostaert, 1968), et le nœud - désigné par l'expression *aman xüzüü ujaa* dans certaines régions de Mongolie selon K. Chabros (1990) - qui fixe les cordes qui entourent les murs de la yourte et qui se nouent au cadre de la porte de chaque côté. Dans les trois exemples, le "cou", os du cou ou terme employé pour désigner tout autre chose, sert à indiquer la solidité, celle du corps de la jeune accouchée, du jeune couple marié, de la structure de la yourte remontée après une nomadisation. À travers le "cou", os et terme, c'est la solidité du foyer domestique qui est représentée.

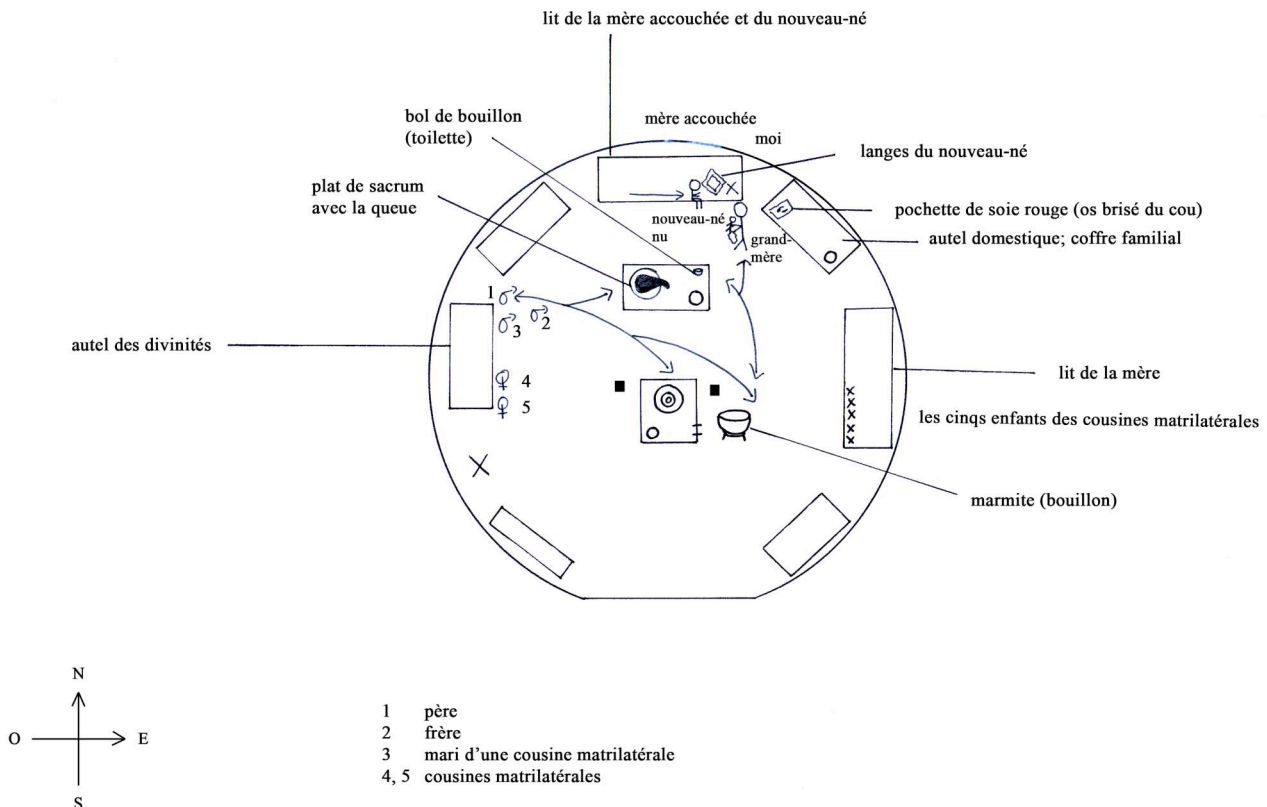
d) Le bouillon gras de toilette du nouveau-né

Le nouveau-né va désormais être toiletté à partir du bouillon du même plat de viande, plat festif de fête exceptionnelle, composé, nous le rappelons, des parties du *šüüs* significatives de l'accomplissement du rituel de naissance sociale [sacrum-queue, cou]. Quand les accouchements se pratiquaient sous la yourte, le nouveau-né était lavé le troisième jour avec une soupe noire ou du thé noir. Aujourd'hui, il faut compter un délai plus ou moins long consacré au retour de l'accouchée et de son nouveau-né de l'hôpital à son foyer. La première toilette à l'eau réalisée à l'hôpital ne compte pas comme une toilette rituelle de célébration de la naissance sociale, mais elle est considérée comme une toilette hygiénique imposée. Normalement, selon la jeune accouchée, le jour de la toilette rituelle du nouveau-né coïncide avec le jour de la dation du prénom. Dans le cas présent, les dates des deux rituels, de dation du prénom et de toilette du nourrisson, ne correspondent pas, et nous comprendrons plus tard pourquoi.

Quand le bouillon bout, le père de l'accouchée enlève le sacrum avec la queue rattachée de la marmite et le dépose dans un grand plat en bois sur la table basse. La mère de l'accouchée, autrement dit la grand-mère du nouveau-né, prélève du bouillon bouillant de la marmite avec la grande-cuiller et le verse dans un bol qu'elle pose sur la table basse. Une fois le bouillon refroidi, la grand-mère trempe un linge blanc du nourrisson (qui n'a pas encore servi) dans le bouillon gras du bol.

Imprégné, le linge est appliqué sur l'ensemble du corps du nouveau-né qu'elle tient fermement contre son torse de tout son bras droit (cf. schéma ci-dessous). Le bouillon peut aussi être appliqué à la main, expliquera plus tard l'accouchée.

La cérémonie de toilette rituelle de naissance : la toilette du nouveau-né



Le nouveau-né n'est pas baigné, à savoir immergé dans le bouillon gras, mais il est toïletté. C'est le rite de la « toilette du nouveau-né » (*xüüxdijn ugaalga*). Le terme *ugaalga* vient du verbe *ugaax* « laver ». Le bouillon de toilette est littéralement appelé « soupe de mouton » (*xoniny šöl*). Cependant, ce liquide ne constitue pas une soupe (*šöl*), mais un bouillon, explique la jeune accouchée, qui emploie alors le terme *šüüs* désignant dans le cas présent le jus, pour faire saisir la différence. Une soupe de laquelle tous les aliments ont été ôtés est en fait considérée comme un bouillon, le même terme *šöl* désignant, nous tenons à le rappeler, le bouillon comme la soupe. Le bouillon gras est bon pour la peau de l'enfant, dit la jeune accouchée. Il va, tout comme pour elle, raffermir le corps, lier les os, souder les ligaments du nouveau-né. Et, à partir de là, le corps visqueux de chair et de sang du nouveau-né

(*max cusny xüüxed*) va progressivement grandir et s'ossifier. La jeune accouchée explique que tout s'unira, se liera (*ujax*), que les os (*jas*) et le cartilage (*mögöörs, mögöös*) se durciront (*xatuu bolno*), que les articulations (*üje*) se mettront alors en place. Ses mains parcouraient tout son corps pendant ses explications ; elles montraient notamment les os et les articulations de la jambe et du genou pour être bien comprise. L'ossification du corps du nourrisson se mesure à la fermeture de la fontanelle, qui sera complètement fermée, dit-elle, à l'âge de trois ans.

Pour revenir à notre bouillon de toilette, l'accouchée explique que parfois c'est une soupe d'os de bœuf ou de cheval, et non de mouton, qui est préparée pour la toilette du nouveau-né. Les os de cheval sont « meilleurs », parce que plus fortifiants, et le bouillon de soupe d'os (*jasny šöl*) de cheval que la mère du nourrisson boit alors ne doit pas être salé.

La grand-mère se dépêche de terminer la toilette, car le nouveau-né s'agite et très vite se met à pleurer. Si tout le corps ne doit pas obligatoirement être lavé, le visage et les mains doivent l'être, selon l'accouchée. L'accouchée précise qu'une toilette au thé noir (*xar caj*), autrement dit un thé sans adjonction de lait ou d'un autre aliment, peut précéder la toilette au bouillon gras. Elle explique que c'est normalement juste après la toilette que la grand-mère chuchote le prénom à l'oreille du nouveau-né - il faut entendre, quand le rituel de la toilette et de dation du prénom s'effectuent le même jour et ne font qu'un³⁶³. La toilette du nouveau-né observée sur le terrain est rapide : le nouveau-né est finalement vite séché et emmaillotté dans ses langes par sa grand-mère maternelle, qui ne manque pas de l'embrasser en exerçant une légère pression du nez et de la bouche dans le cou et sur la tempe en le "reniflant" - c'est ainsi que ce font les baisers.

Si auparavant, ainsi que nous l'avons vu, la toilette rituelle prenait moins d'importance que l'enterrement du placenta et la dissimulation du cordon ombilical, nous constatons inversement, qu'aujourd'hui, l'accent est mis sur la toilette et la dation du prénom, qu'elles soient réalisées de manière simultanée ou différée dans le temps.

³⁶³ Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, la toilette du nouveau-né (*xüüxdijn ugaalga*) était effectuée le troisième ou le septième jour suivant la naissance par l'accoucheuse (*avsan ex*). Pour l'occasion, une soupe de sacrum de mouton (*šölnij xoniny uucyg*) consacré était solennellement préparée. Le nouveau-né était au préalable lavé avec du thé noir (*xar caj*), puis avec une soupe de viande (*maxny šöl*). Le nouveau-né était ensuite enveloppé dans une peau de mouton (*nexijdee boox*) et on lui donnait alors un prénom (*šine xünd ner ögnö*), (1990 : 109-110).

La scène s'est déroulée au nord de la yourte, près du lit où la mère et son nourrisson viennent de vivre reclus pendant un mois. Le nouveau-né, une fois toiletté et emmaillotté, est pris dans les bras des femmes et hommes de l'assistance. Toute l'attention se pose sur lui. La jeune accouchée fait savoir alors que ce jour est considéré comme le « premier jour » (*anxny ödör*) et qu'il se nomme ainsi. Si les bouillons sont très importants pour ressouder les os de l'accouchée et souder ceux du nouveau-né, ils remplissent une autre fonction, celle de purifier les corps souillés de l'accouchée et du nouveau-né. L'accouchée explique qu'ils sont tous les deux enfin « propres », « purs ». Ainsi, à partir de ce jour, l'accouchée reprend les tâches qui lui incombent au campement, y compris l'entretien du feu et le devoir d'hospitalité. Elle peut et doit à nouveau recevoir des visites de ses amis, de ses voisins et ses parents éloignés, et les visiter en retour. Elle redevient un être social. Purifiée et ressoudée par un bouillon et une viande avec os ingérés, elle est aussi purifiée par une toilette, qu'elle a effectuée seule avec sa mère (qui lui aurait lavé le dos) dans la yourte, pendant que la viande cuisait et que le campement était affairé. La porte verrouillée de l'intérieur, accroupie dans le tub, elle s'est lavé (*ugaax*) tout le corps avec de l'eau chaude et du thé noir sans sel et sans lait. Elle explique que ce bain a « purifié » (*arilgax*) son corps.

K. D. Basaeva (1993 : 75) décrit la purification (*arjuulgan*) [*ariulan, ariutgal*] de l'accouchée chez les Bouriates de Cisbaïkalie : après une offrande de beurre au feu (*galdaa toho duhaaxa*) par l'accouchée, l'accoucheuse « "nettoyait" les habits de l'accouchée, son lit et tout ce dont elle s'était servi ». De l'écorce d'épicéa ou du genévrier permettait de les purifier par fumigation. La purification de l'accouchée ne consistait donc pas en un bain, mais en une fumigation. Le bouddhisme lamaïque chez les Mongols Xalx a également imposé de remplacer la purification par fumigation par la purification avec de l'eau, souvent mêlée de lait.

Selon « notre » accouchée, certaines personnes utilisent de l'eau chaude et du thé au lait pour laver le corps de l'accouchée. Elle ajoute que, dans les familles très bouddhisées, la toilette du nourrisson peut être effectuée avec de l'eau consacrée ou du thé au lait. Mais sa mère pense que le corps de l'accouchée et du nourrisson est trop sale pour être lavés avec du thé mêlé de lait ; elle considère que le lait est un aliment blanc qui ne doit pas servir à purifier des corps sales. Le thé noir et le bouillon gras de cuisson d'os de viande conviennent au contraire tout à fait, parce qu'ils sont « noirs », sans adjonction, et qu'en outre ils ressoudent les os. Or, les os

sont à la fois le support de l'âme (*sūns*) dans le corps et ils représentent le lignage patrilinéaire, donc la (re)socialisation. Nous constatons que c'est la mère de famille qui aide l'accouchée dans sa toilette et qui procède à la toilette du nourrisson, et que le père de famille n'a finalement été acteur que dans la cérémonie de dation du prénom. Les parents de l'accouchée se sont donc répartis les cérémonies de célébration de la naissance de leur petit-enfant, et nous constatons que l'homme s'est chargé de la partie qui, quand l'accouchement se déroulait sous la yourte, n'impliquait plus la présence du sang considéré comme une souillure, tandis que la femme s'est chargée de la partie qui au contraire impliquait auparavant le contact avec le sang du nourrisson. Comme pour l'abattage d'un animal, nous constatons que, pour la célébration d'une naissance, l'homme est en contact direct avec les os, les femmes avec le sang.

Les nourritures maigres ingérées jusque-là par l'accouchée marquaient son état souillé de femme récemment accouchée. Le bouillon gras de célébration de naissance marque ainsi une séparation d'avec son état souillé et sa ré-agrégation à la société³⁶⁴.

Les bouillons de viande de la fête de la naissance sociale sont des bouillons provenant d'une soupe noire, d'une soupe de viande grasse, contrairement à la soupe de viande maigre de l'accouchée précédant la fête. Les bouillons gras ouvrent sur la vie et soudent les os disloqués du nourrisson pour permettre à son âme de s'y fixer. Nous comprenons que l'adjectif noir qualifie différemment la soupe et la viande : une soupe noire est considérée de manière positive, tandis qu'une viande noire est considérée de manière négative. Un bouillon de soupe noire peut en fait être considéré comme « blanc », parce qu'il comporte des qualités positives. Nous verrons dans la dernière partie qui traite des rites funéraires, qu'une soupe funéraire est toute différente et qu'elle a d'autres fonctions, parce qu'elle possède d'autres propriétés. Nous nous intéresserons à une soupe qui marque la fin d'une vie sur terre, qui se referme sur la vie.

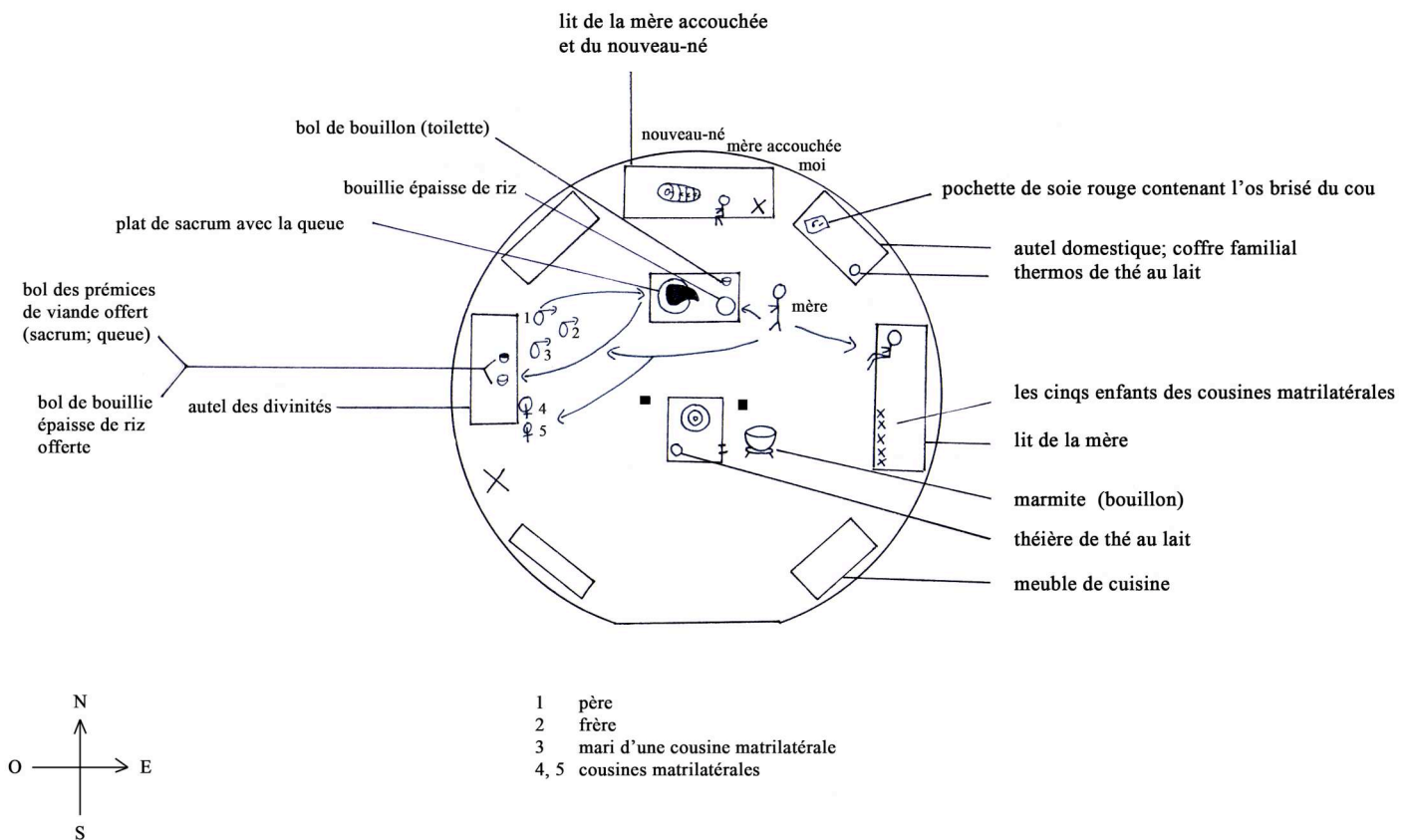
³⁶⁴ Selon K. D. Basaeva, chez les Bouriates de Cisbaïkalie, le festin ne commençait pas si l'accouchée n'était pas purifiée. Parallèlement, le bouillon gras appliqué sur le corps du nouveau-né contribue à son agrégation à la vie et à son lignage, (1993 : 76).

4) Le repas de célébration de la naissance

a) Le partage d'une viande bouillie rattachée à l'os

Une fois les bouillons gras ingérés et appliqués, une fois l'accouchée et le nouveau-né purifiés, le nouveau-né pris dans les bras de chacun des membres de l'assemblée, constituée exceptionnellement que de la parenté matrilinéaire proche, un repas est offert aux visiteurs venus saluer solennellement la mère et le nouveau-né. Pour ouvrir le repas extra-ordinaire de fête, le père de l'accouchée offre les prémices du plat aux divinités (*burxan*) : un premier bol de bouillon avec trois petits morceaux de chair prélevés sur le sacrum et un bout de la queue grasse du mouton est solennellement présenté sur l'autel domestique. Si l'autel a été placé à l'ouest, le nord étant réservé depuis le retour de l'accouchée à elle-même et son nouveau-né, il préserve tout son contenu symbolique et religieux. Un deuxième bol de bouillie épaisse de riz est également offert par la mère de famille aux divinités, (cf. schéma ci-dessous).

La cérémonie de la toilette rituelle de naissance : le repas de célébration de la naissance



C'est la mère de la jeune accouchée qui va offrir le repas : elle va distribuer des morceaux de sacrum. Nous rappelons que le plat de viande a été posé par le père de famille, avant la toilette du nouveau-né, sur un grand plat en bois sur la table basse située derrière les deux poteaux centraux de la yourte, devant du lit où dort le nouveau-né rendormi. Le sacrum du mouton représente, dans le cadre de ce repas extra-ordinaire de fête, un *šüüs* ou mouton entier bouilli. Aucun autre morceau n'accompagne le sacrum, mais l'accouchée affirme que, généralement, en fonction du nombre de visiteurs, d'autres os composent le **repas de fête de naissance**, tels que le fémur et le tibia-péroné. C'est le repas du jour de la toilette du nouveau-né, littéralement « le repas du jour [de] laver l'enfant » (*xüüxed ugaax ödörijn xool*).

La jeune accouchée précise qu'un sacrum de mouton est « déposé » (*tavi-*) ; il est « offert » (*dajla-*). Sa mère distribue des parts en fonction de l'âge et du sexe des convives, comme il se doit. Les parts étant indifférenciées, prélevées de l'os, le degré de parenté n'intervient pas dans l'ordre de la distribution. Tous les hommes sont, comme il est juste, placés au nord-ouest, le père de famille étant assis plus au nord que le mari de la cousine de l'accouchée ; le frère adoptif de l'accouchée est assis plus bas et devant ces deux aînés. Les cousines matrilatérales de l'accouchée se tiennent au sud-ouest et leurs enfants au sud-est³⁶⁵. Les bols sont remplis de morceaux du sacrum, particulièrement gras, baignant dans le bouillon de cuisson. Le repas est consommé comme à l'accoutumée à la cuiller dans un bol, dont les tailles dépendent du convive, et le bouillon est bu ou aspiré bruyamment.

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, pour les résumer, après avoir sorti le morceau de viande du repas de la toilette, à savoir le sacrum, il fallait déposer sur l'autel, au nord de la yourte, le tibia-péroné gauche et les quatre côtes hautes, ainsi que la « part du nouveau-né » (*xüüxdijn xuv'*) ou astragale avec la moelle qui sera offerte à l'accoucheuse. Le repas qui suit la toilette est désigné, par les auteurs, par le terme *xurim*. La nourriture présentée sur l'autel constitue le festin qui accompagne la toilette, littéralement « le festin de la toilette du nouveau-né » (*xüüxed ugaasny xurim*). Pour les auteurs, le plat de viande préparé s'apparente à un *šüüs* même si toutes les parties ne sont pas présentes. Selon N. O. Sharakshinova, après la chute du cordon ombilical, la mise au berceau était accompagnée de l'abattage d'un

³⁶⁵ Je suis placée au nord-est pour prendre des notes, non loin de l'accouchée assise au nord auprès de son nourrisson. Je suis servie après les hommes, avec les jeunes femmes et les enfants.

mouton. L'auteur souligne que la viande était bouillie, par morceaux entiers non détachés des os (1993 : 169), donc le plat consommé était un *šüüs* de mouton. Les sources s'accordent sur le plat de viande préparé et consommé à l'occasion de la célébration d'une naissance.

Selon les auteurs, il fallait également manger des céréales mêlées à de la peau crémeuse de lait, à du beurre et du caillé égoutté. Comme les auteurs, nous retrouvons sur le terrain un plat désigné comme étant un *šüüs* qui n'est pas entier. Si les auteurs nous disent que le festin de naissance réunissait beaucoup de monde, ils ne précisent pas qui, de la famille et des amis, devait être présent. Nous supposons que le plus grand nombre de personnes devait l'être.

Enfin, selon les auteurs, au moment d'offrir leurs cadeaux, les convives venus pour assister à la toilette demandaient si le nouvel être était un cavalier ou une cuisinière - sous-entendu un garçon ou une fille, (1993 : 110)³⁶⁶.

Nous retrouvons donc bien le même plat principal de repas de célébration de la naissance : une viande abattue, grasse, fraîche, bouillie, rattachée à l'os, partagée entre les assistants au rituel d'accueil au monde d'un nouvel être. Les bouillons de notre accouchée et du nourrisson proviennent de ce plat principal. Une fois les prémices offertes, si les parts sont d'abord données aux convives, la famille nucléaire de la seconde yourte partage le repas avec les convives. En effet, les parents de l'accouchée et le frère adoptif ont mangé leur part du repas festif en même temps que la première vague de convives.

Mais qu'est-ce que ce morceau unique de viande composant le plat de naissance ? Car si à l'ordinaire, quotidien comme hospitalier, la distribution-consommation des morceaux de viande rattachés à l'os indiquent des rapports de parenté et des rapports sociaux, les bouillons de naissance proviennent d'un plat composé d'un seul morceau de viande, le *sacrum*. Le cou étant la part réservée à l'accouchée, chacun des convives reçoit une part de la chair attachée d'un seul et même os, et non une part de viande rattachée à des os différents qui seraient distribués selon le lien de parenté qui les unit au nouveau-né ou à ses parents. Les

³⁶⁶ Nous ne saurions pas dater précisément les pratiques auxquelles ces auteurs font référence. La présence de l'accoucheuse suggère qu'ils décrivent des usages propres à l'accouchement sous la yourte avant sa médicalisation, qui s'est développée au début de la seconde moitié du XXe siècle.

morceaux distribués sont donc des morceaux identiques de chair, et tous les convives consomment de ce sacrum, morceau honorifique et gras par excellence. Ajoutons que de la queue, morceau de gras dur d'excellence, très prisé et très valorisé socialement, est également offerte à chacun : un morceau est en effet découpé et placé dans le bouillon des bols individuels. Notons qu'au préalable le bout de la queue a été prélevé et offert par le père de l'accouchée au feu du foyer domestique. L'accouchée a, par la suite, précisé qu'elle aurait pu elle-même faire cette offrande au feu. Le père n'a prononcé aucune parole en cet instant précis, mais selon l'accouchée on dit généralement quelques mots en faveur du nouveau-né - des mots secrets, détournés, que les esprits ne comprennent pas pour que la naissance reste un événement « secret ».

Nous pensons que le plat de sacrum représente, même s'il n'en est traditionnellement qu'une pièce constitutive, un *šūūs* ou plat honorifique festif auquel l'accouchée n'a pas encore droit. Quand nous avons étudié le Mois blanc, nous avons constaté que quand la tête ne fait pas partie du plat festif ou *šūūs*, la pièce maîtresse est le sacrum de mouton (à défaut le sternum de bœuf). Et le plat ou *šūūs* prenait alors le nom de la pièce maîtresse « sacrum » (*uuc*). Tout semble converger et le plat de fête de la naissance est, à notre avis, bien un *šūūs*.

S'il est certain que le bouillon de naissance ingéré soude les os de l'accouchée, et par le biais du lait maternel ceux du nouveau-né, rien n'indique qu'il nourrit l'accouchée, puisqu'il ne comprend pas de viande. Il indique seulement, par sa propriété grasse, la sortie de l'accouchée de l'exclusion sociale et sa ré-entrée dans la société, qui passe par un retour à une alimentation "normale". Les « prémices » du repas de naissance offertes sur l'autel, particulièrement le bol de bouillon additionné de morceaux de chair et de gras, marquent la différence, puisqu'elles constituent un véritable acte de « nourrissage » des divinités. L'absence de viande dans le bol de l'accouchée est la marque que le « passage » s'opère, puisqu'elle consomme enfin une nourriture grasse. Mais la situation "normale" de la femme n'est pas encore totalement rétablie, sans quoi elle se verrait, pensons-nous, consommer un bol avec de la viande provenant du repas de fête de naissance, un bol avec de la viande de sacrum, pièce principale de *šūūs*.

b) Du festin de la naissance à l'onction de gras

La mère de famille badigeonne grossièrement et rapidement les joues et les lèvres du nourrisson avec un bout de gras provenant de la queue du mouton que lui tend le père de famille, pendant que les convives partagent le repas et le consomment. L'accouchée explique que c'est un geste de bon augure effectué pour le bonheur de son nourrisson, et nous voyons donc une ressemblance avec des sources écrites qui nous apprennent que des rites d'onction étaient effectués à l'occasion de la célébration d'une naissance.

nouveau-né ⇒ application [bouillon gras de viande noire (+) et onction de gras]

nouveau-né ⇒ application [bouillon blanc - onction blanche]

bouillon blanc : onction blanche : : soudure des os : agrégation

L'auteur N. O. Sharakshinova nous fournit en effet une description d'une grande festivité en l'honneur de la naissance d'un enfant chez les Mongols, le *milaanguud*. Le terme *miljaaga* est, selon l'auteur, une variante régionale du terme *milaanguud*. Le lendemain ou le surlendemain de la naissance, et ou quatre ou cinq ans plus tard selon les régions, l'on faisait une pleine marmite de salamat³⁶⁷ : tous les assistants qui en consommaient s'en jetaient ensuite sur le corps. Les hommes se barbouillaient également le visage de suie. Au second *milaanguud*, la bouillie était accompagnée d'une viande et d'alcool-de-lait, et l'enfant et ses parents se voyaient offrir des vœux. L'auteur, dans une note de bas de page, explique sur la base d'une information, que le terme *milaaga* désigne « le bétail tué à l'occasion d'une naissance », notamment à l'occasion d'une naissance obtenue par un rituel contre la stérilité. La cérémonie de mise au berceau comportait alors l'abattage d'une jument par les femmes. Le *milaanguud*, qui devait nécessairement être effectué avant la quinzième année, « constitue[ait] une présentation de l'enfant à la parenté, et symbolise[ait] son insertion sociale, en tant que membre du clan », (1977-2 : 169).

Dans le cadre du repas consommé à l'occasion de la naissance du nouveau-né de notre jeune accouchée, l'onction se fait sur le corps du nouveau-né et ne concerne en rien le corps des hommes présents dans la yourte. La jeune accouchée

³⁶⁷ Sorte de bouillie à base de laitage.

n'a jamais désigné l'onction faite à son nouveau-né du terme mongol *xalx* qui désigne l'acte d'oindre (*mjalaax*), mais le geste et l'aliment gras utilisé indiquent qu'une onction est pratiquée.

Selon K. D. Basaeva, chez les Bouriates de Ungin, une fête dite (*milaga*) célébrait la mise au berceau. Ce terme est à rapprocher, nous dit l'auteur, du mongol *mjallax*, « oindre ». L'auteur nous explique que l'assistance réunissait toute la parenté et le voisinage. Les femmes organisaient, les hommes étaient traités en hôte. Les femmes tuaient et dépeçaient une jument et faisaient de nombreuses aspersion de *tarasun*. Les femmes clôturaient la fête en enduisant les hommes de suie mélangée à du beurre. D'un rituel comprenant une mise au berceau, des offrandes de cadeaux (il est à noter que le terme *mjalaax* signifie aujourd'hui « gratifier, offrir, faire un cadeau ») et d'un repas festif avec abattage d'un animal, le terme *milaga* finit finalement par ne désigner que l'animal tué pour la naissance (1993 : 81-83).

Quoi qu'il en soit, si notre cérémonie comporte une toilette du nourrisson, un repas avec l'abattage d'un mouton, l'offrande de cadeaux, et, finissant de la même manière, une onction de gras mais faite sur le nourrisson, la dénomination du rituel de célébration de la naissance observé sur le terrain ne comporte ni le mot *mjalaax*, ni de mot qui dérive. La toilette rituelle est l'élément central et la cérémonie porte le nom de « toilette ».

Chez les Ordo, A. Mostaert (1968) relève que le rite de l'onction consistait en certaines occasions à « faire une onction » (*mjalaax*) et à prononcer une formule de bénédiction³⁶⁸. Une onction était notamment destinée à bénir, en l'enduisant de beurre, le nouvel habit d'un enfant (*šine xuvcas mjalaax*)³⁶⁹. Une autre cérémonie d'onction de laitage, dirigée par un officier (*xonzin*), était faite sur le carquois et l'arc du gendre. Elle était destinée à bénir le gendre alors qu'il s'apprêtait, le jour du mariage, à aller chercher sa femme pour l'emmener chez lui. L'auteur mentionne également, que les coffres que la bru apportait de chez elle, le jour du mariage, étaient oints avec du lait ou du koumys (*amitaj mjalaax*). Enfin, une nouvelle

³⁶⁸ Selon A. Mostaert, (1968), une fête religieuse célébrée à la lamaserie portait le nom de *mjala*, du tibétain Mi-la-ras-pa.

³⁶⁹ Pendant que le front, la bouche et l'habit, au collet et aux épaules, étaient oints de beurre, une formule de bénédiction était récitée « puisse-t-il ne pas toucher à la poussière, puisse-t-il toucher au beurre ; que l'étoffe en devienne fragile, mais que le propriétaire en vive toujours ».

yourte³⁷⁰ était bénie et enduite de beurre (*šine ger mjalaax*). Le terme *mjalaax* désigne très clairement, chez les Ordos, une onction de bénédiction d'objets ou de personnes avec du beurre ou des produits laitiers.

Le terme *mjalaax* désignait aussi, selon l'auteur, l'acte d'honorer d'un sacrifice, et le terme désignait également l'animal tué pour l'occasion, et toute grande occasion comportait nécessairement, traditionnellement, l'abattage d'une tête de bétail.

Si les termes *mjalaalt* et *mjalaalga* désignent ce qui est oint et l'onction, ils ne désignent pas (plus ?), chez les familles mongoles xalx observées, le mouton abattu constituant la pièce principale du repas de célébration de la naissance, désigné par le *sacrum*, le seul morceau présenté, partagé et consommé³⁷¹.

c) Le processus de séparation-agrégation par des nourritures

Le repas commence et finit par une consommation de thé au lait (*süütej caj*) et d'une bouillie épaisse de riz, cuit dans du yaourt, avec des raisins secs (*xar üzemtej cagaan budaa*), littéralement « riz avec des raisins secs ». Ils sont servis honorablement et simultanément, avant et après le bol de viande. D'autres aliments blancs, frais ou secs, sont présentés dans des grands récipients en aluminium et chacun est tenu de s'en servir copieusement – présentation simultanée sur la table basse. Enfin, chaque convive repart avec des bonbons, gâteaux en tout genre et des palets de fromage séchés.

Nous constatons que le modèle du **repas extra-ordinaire de fête de naissance** correspond au modèle du repas mongol ordinaire « typique » [thé-soupe-thé] : le thé, blanc pour une fête, de la viande honorifique accompagnée de son bouillon gras de cuisson revenant à une soupe, à nouveau le thé blanc et une bouillie blanche et sucrée qui n'est autre qu'un plat festif. Les aliments blancs accentuent le caractère festif et faste du repas. Le gras et le blanc du thé et de la bouillie épaisse, ainsi que le côté sucré de cette dernière, sont fastes, de bon augure pour le devenir du nouveau-né, selon l'accouchée. Le nouveau-né incarne à ce moment précis « le

³⁷⁰ Notamment le linteau de la porte et les chevrons.

³⁷¹ Nous constatons d'ailleurs que dans le dictionnaire de Ja. Cével (1966), le verbe *mjalaax* désigne d'une part l'offrande d'un nouvel habit à un enfant et la réjouissance de cette offrande, d'autre part la célébration du mariage et donc avec le festin consommé, accompagnant la construction d'une nouvelle habitation ou d'un nouveau palais à l'occasion d'un mariage. Cependant, l'animal abattu pour le repas festif n'est pas appelé « *mjalaalt* » pour autant.

bonheur, la prospérité, la vie ». L'accouchée explique que le nouveau-né est placé sous les « bons augures ».

repas extra-ordinaire de fête de naissance [thé blanc, bouillon gras de soupe noire (+), thé blanc]

bouillon gras blanc de soupe noire : soudure des os : : soupe maigre noire : os disloqués
bouillon blanc de soupe noire : (ré-)agrégation : : soupe noire : séparation

S'il est assez complexe de démêler les rites passés pour comprendre le rituel de la naissance tel qu'il se déroule aujourd'hui, si les étapes d'antan ne correspondent plus tout à fait, du moins dans l'ordre où elles se présentent aujourd'hui, les pratiques alimentaires sont tout à fait identifiables et nous pouvons les interpréter. La principale caractéristique des bouillons de naissance est qu'ils opèrent, par ingestion ou application, un processus de séparation et d'agrégation de l'accouchée et du nouveau-né. Le processus de séparation des deux êtres, intimement liés pendant toute la grossesse, ne passe pas uniquement par un traitement, auparavant nécessairement rituel, du placenta et du cordon ombilical, mais bien plutôt aujourd'hui par des nourritures particulières qui s'insèrent dans des pratiques alimentaires. Les bouillons détruits, consommés ou utilisés en application locale sur la peau, constituent présentement un agent de séparation-agrégation dans le cadre d'un rituel de naissance.

L'agrégation est marquée par l'offrande des nourritures blanches et l'ingestion et l'application d'un bouillon gras. L'agrégation est également marquée par l'offrande des cadeaux à l'accouchée et ou au nouveau-né : avant de quitter la yourte, chacun des convives se dirige au nord pour les saluer et leurs présenter solennellement un ou des cadeaux³⁷², portés au front des deux mains jointes, doigts serrés, paumes vers le haut. Cette position des mains permettait, selon R. Hamayon (1971), de montrer que l'on n'a pas de couteau en main. La réception consiste alors à porter le

³⁷² K. D. Basaeva explique que, chez les Bouriates de Cisbaïkalie, le rite du cadeau (*xajalga*) était « effectué pour renouer avec les foyers de la parenté ». Selon l'auteur, les cadeaux étaient échangés pendant ou après le banquet. L'accouchée les recevait et ses parents en rendaient. Un mouton était abattu pour l'occasion : l'accouchée était nourrie de la viande ; l'assistance était régalée par les abats (estomac, reins et foie). Du thé était bu et une bouillie de laitage *salamat* offerte. Il n'y avait jamais d'alcool, (1993 : 77).

ou les cadeaux à son front, sans regard et sans paroles de remerciement, le geste suffisant à exprimer le remerciement.

Pour la plupart, les cadeaux consistent en billets placés sur une écharpe cérémonielle de soie bleue, peigne, savon, habits pour le nouveau-né et bonbons. Nous interprétons ces offrandes de cadeaux comme un accueil du nouveau-né et comme une marque de resocialisation de l'accouchée. Cette étape du rite de passage que constitue la naissance, ici sociale, indique et marque le début du retour à la vie sociale. La femme accouchée entre (ré-entre) dans le réseau de relations sociales, représenté dans le cas présent par une partie de la parenté de l'accouchée et les membres du campement estival. L'accouchée va progressivement retrouver, étendre ses relations avec l'extérieur qui ne lui est plus hostile. Elle va d'abord recevoir des visites de toute sa parenté et lui rendre visite ; elle visitera ensuite ses amis et voisins et les recevra. Le nouveau-né est placé, pendant la toute petite enfance, sous la responsabilité de sa mère. Il est rattaché aux femmes, même si le présent repas célèbre son arrivée au monde, même si la dation du prénom fait reconnaître le nouveau-né par la lignée paternelle – exceptionnellement absente.

Nous pensons en fait que la séparation est marquée par un régime particulier tiré du plat principal du repas de naissance, et que, combiné avec des cadeaux, il opère l'agrégation ou la réintégration de l'accouchée et l'intégration du nouveau-né. Nous avons vu que le nouveau-né n'« entre » cependant pas (encore) dans les plats gris (*bor xool*) ; il continue de téter sa mère, qui elle, par contre va retrouver une alimentation "normale". Et, si parfois, explique-t-on, la mère donne à sucer un morceau de la queue du mouton au nourrisson, celui-ci ne consomme pas de viande. Le processus d'agrégation du nouveau-né est donc progressif. Les enfants qui « entrent » dans les plats gris sont les enfants qui mangent la viande rattachée à l'os. Le père du lutteur est fier de voir un tout jeune neveu de la capitale manger un morceau de viande rattaché à l'os et le ronger. Le fils de la mère du lutteur n'est, quant à lui, pas encore entré dans les plats gris et consomme encore de la chair détachée des os, pré-mâchée par sa mère. Le cadet du lutteur, qui est « entré » depuis un moment dans les plats gris, se voit exceptionnellement offrir des parts préférentielles de son aîné et les reçoit avec gratitude et fierté. Nous voyons quel parcours attend le nouveau-né pour être reconnu socialement comme un garçon, puis comme un homme. La consommation de la viande n'est pas qu'un indicateur,

elle opère les « passages » d'un statut de petit enfant dont le sexe est caché aux esprits pour protéger son âme pas encore fixe, au statut d'homme dont l'âme fixée encourt moins de risque.

L'accouchée ne consomme pas le repas de naissance, elle en est exclue. Elle consomme le bouillon de cuisson du repas de naissance ; elle consomme le gras qui coule de la viande, pas la viande. Ce n'est qu'une fois les visiteurs sortis, que l'accouchée, allongée sur son lit, mange un bol de bouillie de riz. Elle se rassasie ensuite d'un bol de thé au lait, en soupirant. La jeune mère dit alors, avec une pointe d'humour, qu'à partir d'aujourd'hui, elle va « manger », « maintenant je [vais] mange[r] de la nourriture ! » (*odoo xool idne ee !*), sous-entendu (avec) de la viande, un peu comme si elle allait revivre. Le processus d'agrégation est, ainsi, autant marqué par les offrandes de cadeaux que par la consommation de nourritures qui ont la propriété d'agrèger.

purification alimentaire : séparation : : partage alimentaire : agrégation

d) Du partage restreint avec les parents maternels au partage élargi avec les parents paternels. Le cas particulier de la naissance “hors mariage” ou avant la présentation de la mère à la belle-famille

La terminologie des repas de fête intéresse plusieurs termes : le terme *xurim* désigne soit un repas de fête, un banquet, un festin, soit le mariage et, de fait, le repas festif qui l'accompagne. Sur le terrain, le terme *xurim* renvoie exclusivement aux repas de fête³⁷³. L'expression *xurim xijx* désigne en propre l'acte de se marier, et de consommer le repas des noces. Le terme *zoog* désigne une nourriture ou un plat ordinaire, ou un banquet. Les termes *zoog zuuga* désignent ensemble une nourriture de réjouissance. Le verbe *zooglox* signifie selon les occasions « manger » ou « festoyer ». Le terme *najr* désigne la fête ainsi que le banquet, le festin. L'expression *najr xurim* désigne la noce, le mariage. Le verbe *najrlax* désigne l'acte de faire la fête.

³⁷³ Le père J. Kler nous dit que, chez les Ordos, la « fête donnée durant le mois qui suit la naissance d'un fils » se disait « *saran xurim* » ; elle correspondait à la fête des relevailles. Le terme *xurim*, qui désignait la fête en général, le festin l'accompagnant et le mariage en particulier, désignait ici la fête de célébration de la naissance, à l'occasion de laquelle pouvait être effectuée, nous explique l'auteur, une réactualisation d'une promesse de mariage faite avant la naissance de deux enfants, à condition qu'ils soient de sexes différents à la naissance, (1935 : 168, 170).

Tous ces termes supposent, en situation extra-ordinaire de fête, la réunion d'un nombre important de personnes. Si le repas de la naissance observé ici n'a pas été l'occasion d'un partage très étendu, il a cependant réuni quelques membres de la famille étendue et du campement de l'accouchée. Rappelons que la première vague de visiteurs venus saluer l'accouchée et le nouveau-né comprenait des parents proches de l'accouchée ou des membres du campement d'été. La naissance célébrée ne réunit exceptionnellement pas beaucoup de monde, non pas parce que l'accouchée n'est pas mariée au père de son enfant, mais parce qu'elle n'a pas été présentée à ses futurs beaux-parents, explique-t-on. Ce n'est donc pas la naissance hors mariage qui induit l'absence du père, des beaux-parents et de la lignée paternelle du nouveau-né, mais la non-présentation de la mère aux parents du père. De fait, le nouveau-né ne reçoit pas la visite des membres de sa lignée paternelle. La jeune mère ajoute, qu'en outre, un grand nombre de visites exposerait encore trop tôt son nouveau-né au danger, en révélant sa naissance aux esprits « affamés », « c'est dangereux » répétait-elle. Si la présence d'une multitude de convives indique donc la célébration d'un événement heureux important, elle est considérée comme dangereuse en situation extra-ordinaire de naissance, qui concerne la vie d'un individu, et non pas, comme c'est le cas pour la fête périodique du Mois blanc, la "santé" de la société et le maintien de son ordre. La jeune accouchée explique qu'elle attend le Mois blanc, comme la future femme du lutteur l'année précédente, pour présenter son nouveau-né aux parents du père et le faire reconnaître par sa lignée paternelle.

En effet, tant qu'elle ne leur avait pas été présentée, la future femme du lutteur se cachait des parents du lutteur. Elle s'approchait de la clôture, appelait le lutteur pour lui faire savoir qu'elle souhaitait le voir, et se retournait aussitôt, s'éloignait ou se cachait le visage pour ne pas être vue par le père et la mère du lutteur. Ce geste indiquait aux parents du lutteur qu'elle allait être leur bru, mais à la condition d'obtenir leur consentement. La mère du lutteur disait que la future femme du lutteur se savait observée à distance et qu'elle devait sans doute craindre de faire un faux pas. Quand la future femme du lutteur fut enceinte, elle dissimula sa grossesse. Elle n'était « pas une bru visible » (*ilt ber biš*), elle ne « devait pas se montrer » (*ilrex josgüj*), surtout que les parents du lutteur ignoraient tout de sa grossesse³⁷⁴.

³⁷⁴ Mais bientôt, le ventre bien arrondi ne pouvant plus être caché, je servais d'intermédiaire entre elle et le lutteur, et cela éveillait les soupçons de la maîtresse de maison. Ces visites mettaient la mère du

Le Mois blanc qui a suivi la naissance du fils du lutteur³⁷⁵ a été l'occasion, le jour propice par excellence, pour le lutteur de présenter sa future femme à ses parents. Elle était venue, l'enfant dans les bras, accompagnée de sa mère, toutes deux chargées de cadeaux. Les parents du lutteur donneront le feu (*gal*) à leur bru quand leur fils aura réuni suffisamment d'argent pour acheter une nouvelle yourte où s'installer avec sa femme et son fils. La « bru devra allumer le feu » (*ber gal asaax jostoj*), selon la mère du lutteur. Le premier jour, la bru devra en fait, précise celle-ci, tirer le feutre de fermeture de l'ouverture supérieure de la yourte, puis allumer le feu (*ber anxny ödör örx tatna galaa asaana*).

Nous venons de voir comment, les familles font face aux réalités en faisant des accommodements pour préserver ou contourner les coutumes sans rompre totalement avec la "tradition". Enfin, nous avons constaté que les familles se soucient du qu'en dira-t-on, et que l'écart, entre les coutumes qui représentent la "norme" et les pratiques, est réduit par des discours le justifiant. « Notre » accouchée et son nouveau-né entrent progressivement, et en prenant des précautions, dans la société, en commençant, donc exceptionnellement, par une socialisation restreinte, que la mère justifie par une crainte des esprits néfastes s'ils apprenaient l'existence d'un nouvel être par définition fragile.

e) La purification blanche de la bru d'antan ; la purification blanche de l'accouchée d'aujourd'hui

Nous nous proposons de faire une comparaison entre des rites de mariage ordos anciens et des rites de naissance xalx que nous avons observés, parce que des similarités qui nous paraissent frappantes nous permettent d'analyser notamment les rites de purification de l'accouchée xalx.

Ce jeu de cache-cache entre la future femme du lutteur et ses futurs beaux-parents nous fait en fait penser à une observation de A. Mostaert, selon laquelle, chez les Ordos, il fallait traditionnellement attendre trois ans avant que la bru (*ber*)

lutteur hors d'elle. La future femme du lutteur la craignait réellement, et elle me jalousait de pouvoir vivre sous la même yourte que le lutteur. Les voisins jasaient, se moquaient, et la future femme du lutteur me considéra alors comme une concurrente. Cela m'a placée dans une situation fort délicate et m'a valu une crise de jalousie après mon retour au campement d'été, lors de laquelle je me suis vue menacée d'un fusil, heureusement vidé de ses munitions.

³⁷⁵ J'étais alors en France.

puisse se présenter devant ses beaux-parents (1968). Elle était une « bru invisible, secrète » (*dald ber*) - qui devient une « bru visible » (*il ber*)³⁷⁶. Le mari accompagné venait chercher la mariée et devait observer des règles de convenance envers ses beaux-parents. La bru était conduite (*xürgex*) chez ses beaux-parents. Quand le marié arrivait chez ses parents avec la mariée, une cérémonie consistait à leur laver (*ugaax*) les mains et le visage avec de l'eau mêlée de lait préparée par un lama - autrement dit consacrée. Cette cérémonie consistait à « bénir » les nouveaux époux (*xojor šine xünijg rašaagnax*). Le terme *aragšaax* « bénir », selon la transcription de A. Mostaert, correspond sans doute au terme *rašaagnax* que nous proposons, puisqu'il désigne une cérémonie religieuse de purification par de l'eau consacrée (*rašaan*)³⁷⁷ qui peut être blanche, considérée comme telle, si elle est mêlée à du lait. Le jour du mariage, les cheveux (*üs*) de la mariée étaient également lavés, par une femme et un homme qui « prenaient les cheveux » (*üs barix*). Ils arrangeaient les cheveux et ils mettaient des étuis en forme de cônes creux renversés (*šivergel*) à l'extrémité de la touffe de cheveux pendant de chaque côté sur la poitrine de la mariée. Les cheveux étaient ensuite séparés (*salbarlax*) en deux par les six pères et mères (*zurgaan eceg ex*)³⁷⁸, qui « rendaient blancs les cheveux noirs » de la bru (*xar üsijg cagaan bolgoson*) avec de l'eau mêlée de lait versée le long de la raie des cheveux.

Après ce que nous interprétons comme une purification alimentaire blanche des mariés puis de la seule bru, la bru était introduite auprès de ses beaux-parents, qui se tenaient derrière un tapis de feutre tendu par deux personnes. La bru faisait une prostration (*mörgöl*)³⁷⁹. Les femmes, qui ont accompagné la bru chez ses beaux-parents le jour du mariage, lui faisaient vénérer le feu (*galt mörgüülex*). À la question « est-ce une bru visible ou invisible ? » (*il ber juü, dald ber juü ?*), posée par l'une d'elles, la belle-mère répondait qu'elle est une « bru visible » (*il ber*). Le tapis de

³⁷⁶ Le terme *dald* désigne le « secret » et le terme *il* désigne ce qui est « évident » ou « ouvert », « légal », mais nous conservons la traduction de A. Mostaert qui exprime très justement la réalité décrite. Nous précisons que la coutume décrite ne s'observait plus, selon le père Mostaert, du temps où il vivait parmi les Ordos.

³⁷⁷ La consécration de l'eau dans les temples se fait avec des prières, qui sont lues ou récitées.

³⁷⁸ À savoir les parents respectifs des mariés et l'homme et la femme qui arrangent les cheveux.

³⁷⁹ Du verbe *mörgöx*, « encorner, prier ». A. Mostaert précise qu'au Mois blanc, la bru devait encore faire neuf prostrations à ses beaux-parents, consistant à s'abaisser et à toucher front contre-terre, « *morgöx* », en signe de profond respect.

feutre était alors enlevé et la belle-mère, après avoir relevé le voile (*xörx*)³⁸⁰ qui couvrait le visage de la bru, lui enduisait le front de beurre (*šar tos*).

Un article du père J. Kler (1935)³⁸¹ présente une description de la purification de la mariée et du couple de mariés. La demande en mariage se faisait par un entremetteur (*sönčin*)³⁸². Le terme *sön* désignait le repas festif au cours duquel se faisaient la demande en mariage, ainsi que le débat pour le prix de la mariée et pour les cadeaux de mariage à offrir à ses parents. Une coupelle remplie d'alcool de lait fermenté, dans laquelle a été déposée une pièce de monnaie, était présentée aux parents de la future mariée (*taxil tavix*). C'était la cérémonie dite « présenter la coupe ». Beaucoup d'eau-de-vie était bue au cours des différents repas précédant les noces, ainsi qu'au cours du repas des noces - où les convives souhaitaient que l'eau-de-vie (*sarxad*) ou la grande eau-de-vie (*ix arxi*) s'accroisse, se renouvelle et devienne de plus en plus abondante, selon des précisions de A. Mostaert (1968). La demande en mariage s'accompagnait d'une présentation d'un mouton entier (*šüüs*), de cadeaux et d'alcool de lait fermenté, l'offrande s'accomplissant avec des prostrations et des écharpes cérémonielles. Boire l'eau-de-vie et prendre le *xadag* signifiaient que les parents de la mariée consentaient à donner leur fille en mariage. Ce rite se désignait également par les expressions « poser l'eau-de-vie et le *xadag* » (*arxi alčuur tavix*)³⁸³.

Le futur marié venait chercher la future mariée, qui était lavée et habillée avant son départ ; elle l'était à nouveau dans une yourte secondaire avant de pénétrer chez ses beaux-parents. Nous savons qu'un tissu rouge voilait son visage, mais nous ignorons avec quelle substance elle était lavée. J. Kler mentionne la parure de tête de la mariée, composée d'une couronne et d'un portique en miniature, et la raie et les extrémités enfermées dans des étuis. Nous savons, d'après A. Mostaert (1968), que de l'eau mêlée de lait était versée le long de la raie des cheveux. Selon J. Kler, la

³⁸⁰ Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, la mariée mongole est traditionnellement voilée d'un foulard rouge (*ulaan torgomsog tuuzan alčuur*), littéralement « une bande de tissu de soie rouge », (1993 : 99). Selon J. Kler, la mariée ordos portait un « voile de satin ou de soie rouge devant le visage », (1935 : 180). K. Buffetrille (1987 : 37) tire d'un texte tibétain sur le rituel de mariage tibétain, qu'au moment du départ pour la demeure des beaux-parents, la mariée était voilée de blanc.

³⁸¹ « Quelques notes sur les coutumes matrimoniales des Mongols Ortos (Urdu) Sud », *Anthropos* XXX (1-2) : 165-190.

³⁸² Pour plus de commodité, et pour ne pas présenter une énième transcription, nous préférons utiliser pour les termes donnés par le père Kler notre propre translittération. L'entremetteur était celui qui entretenait ou soutenait la demande en mariage (*söng tüšix xün*).

³⁸³ Le terme *alčuur* « foulard » renvoie au *xadag*.

toilette comme l'habillage de la bru s'effectuait dans une « yourte secondaire » ; la bru était donc cachée, momentanément isolée, jusqu'à sa présentation aux beaux-parents. La bru devait ensuite passer entre deux feux de chaque côté du chemin. Du sel et de l'encens étaient jetés, ce qui indique que les deux feux étaient des feux purificateurs. Les feux étaient reliés par une perche de bois posée sur la terre. Purifiée, la bru pouvait enfin entrer dans la yourte paternelle, où elle devait faire trois prostrations devant le dieu du foyer domestique (*golomt burxan*). Ses beaux-parents lui oignaient alors le front d'huile ou de beurre, en demandant si elle avait la face dévoilée ou voilée. C'était le rite d'« onction » (*mjalaalga*) - du verbe *mjalaax* [*milagacho* selon la transcription de J. Kler].

K. Buffetrille (1987 : 47-49) mentionne également, à l'occasion du rituel de mariage tibétain, une purification de la mariée de ses souillures, qui pollueraient le dieu de la maison. Elles sont lavées au moyen d'une eau lustrale, bénie : sept ablutions étaient effectuées et des prières étaient récitées. La formule suivante était prononcée « Que la mariée devienne blanche comme une montagne enneigée. Qu'elle devienne claire comme du cristal blanc. Puissent heureux auspices, bonheur et joie croître ». Cette formule est prononcée en toute occasion, Nouvel An, mariage, précise l'auteur. La couleur était, nous le voyons, chez les Tibétains, dont la religion a été importée à la fin du XVI^e siècle en Mongolie, une couleur associée au bonheur, à la prospérité, et une couleur purificatrice.

Nous n'avons pas eu accès à la célébration d'un mariage xalx, nous ignorons donc de quelle manière, de nos jours, la mariée est purifiée, et si elle l'est encore. Nous savons cependant que la mariée ordos, le jour même du mariage, était purifiée pour pouvoir ensuite vénérer le feu du foyer domestique de ses beaux-parents, feu qu'elle allait désormais devoir entretenir. L'accouchée, chez les Mongols Xalx, était traditionnellement du moins, purifiée au moyen d'une fumigation, puis au moyen d'une toilette d'eau mêlée de lait par les lamas, pour pouvoir à nouveau toucher au feu. Aujourd'hui, « notre » jeune accouchée est purifiée intérieurement par l'ingestion d'un bouillon gras, puis finalement par l'ingestion d'un bol de bouillie blanche, puisque l'ingestion de cette dernière seulement lui permet de dire qu'elle va enfin pouvoir manger de nouveau de la nourriture « nourrissante ». Le bouillon provient d'un plat festif de viande, d'un plat gris-brun, mais nous savons que le gras a des propriétés fastes généralement associées au gras des aliments blancs ou laitages.

En outre, si l'accouchée ne l'a pas souhaité, elle aurait cependant pu, ainsi qu'elle le dit, se laver le corps avec une eau mêlée de lait, donc une eau « blanche ». Nous voyons de quelle manière les rites de mariage ordos, observés par J. Kler au début du siècle dernier et racontés à A. Mostaert quelques années plus tard, nous ont permis de comprendre que certaines pratiques alimentaires, liées aux rites de naissance xalx auxquels nous avons assisté en ce début de siècle, ont une fonction purificatrice .

5) La bouillie de la première coupe de cheveux au « Mois blanc »

Le rituel de la naissance sociale du nouveau-né peut être mis en correspondance avec celui marquant la fin de la petite enfance. Comme pour la naissance « sociale » du nouveau-né, nous constatons dans ce cas également des pratiques visant à parfaire l'« agrégation sociale » de l'enfant.

a) La première coupe de cheveux à l'occasion d'une fête périodique réunissant "toute" la parenté

Nous avons assisté au rituel de la première coupe des cheveux d'un garçon de cinq ans. Ce garçon est le petit-fils du couple de la cinquième yourte du campement d'hiver. Accompagné de ses parents, le petit garçon est venu de la capitale séjourner une semaine chez ses grands-parents maternels pour fêter le Mois blanc. La coupe des cheveux peut avoir lieu pour une fille à deux ou à quatre ans, pour un garçon, à trois ou à cinq ans. Si l'enfant est trop souvent malade, que ses parents pensent que son âme n'est pas encore bien « fixée » (*togtoo-*), explique-t-on, l'âge de la coupe peut-être reculé à six ans pour une fille, à sept ans pour un garçon.

C'est à l'occasion non pas de la date anniversaire de naissance, mais de la fête du Mois blanc que la coupe de cheveux a lieu : le troisième et dernier jour de fête du Mois blanc est l'occasion de faire le rituel de la première coupe de cheveux. En effet, toutes les conditions inhérentes à la fête sont réunies : l'ouverture sur une nouvelle année faste, la réunion des parents, côté maternel et côté paternel, la salutation solennelle des membres de la famille éloignée, la salutation solennelle des amis, des voisins et des pairs, le partage d'un plat de viande festif et l'offrande d'un grand nombre de gâteaux-semelle.

b) Un bol de bouillie blanche offert à l'enfant

Au petit matin, toutes les yourtes ont procédé à l'offrande matinale de thé au lait en aspersion. Le couple reçoit de nombreux visiteurs de la famille proche : leurs trois enfants, accompagnés pour deux d'entre eux des époux ou épouses, et leurs quatre petits-enfants sont présents. Le fils cadet, célibataire divorcé, conducteur de jeep, résidant à Ulaanbaatar, remplaçait déjà depuis deux semaines sa mère au sein du foyer domestique, pendant que la mère effectuait des achats de cadeaux et cousait un nouveau *deel* pour son petit-fils, qui va se faire couper les cheveux pour la première fois. Le nouvel habit destiné au petit-fils sert à fêter à la fois le Mois blanc et sera portée après la première coupe de cheveux. Le fils aîné vient d'arriver du village de Mörön où il réside avec sa femme et ses trois enfants. La grand-mère dit qu'aujourd'hui elle va être très honorée, que son petit-fils va « devenir un grand enfant ». Le soleil est déjà haut dans le ciel quand la cérémonie commence³⁸⁴.

Un tabouret est placé au sud-ouest de la yourte, en deçà de l'étagère où sont entreposés brosses à dents, dentifrice, savon, lessive, cirage, brosse à cheveux et peigne. Le père sort chercher son garçon, le tire à l'intérieur de la yourte et l'assied sur le tabouret installé donc au sud-ouest. La mère et la grand-mère du garçon éclatent de rire, suivies de toute l'assemblée ; l'enfant est très agité. Le père dit à voix basse que nous allons assister « à la coutume de couper le duvet du poulain » (*unagan daax' ürgeex joslo*)³⁸⁵. À tout instant, le garçon doit être maintenu, retenu, rassis. À plusieurs reprises, il crie et se débat. La mère, qui se tient à la droite de son fils, commence par lui caresser les cheveux de la main gauche et retient son rire. La grand-mère, qui se tient à la gauche de son petit-fils, maintient avec force la tête du petit pour qu'il ne bouge plus. La mère commence alors à lui raser le côté droit, puis le côté gauche, de la tête, avec un vieux rasoir non-jetable (cf. photo n°45 annexe 9 p 546). Les oncles, tantes et cousins du garçon, assis ou debout à l'ouest et à l'est de la yourte, observent sans bouger. Le père et le grand-père sont alors assis au nord de la yourte, autour de la table basse. La grand-mère prend le rasoir des mains de sa fille et achève de raser le crâne du garçon, en prenant soin de laisser une

³⁸⁴ La maîtresse de la cinquième yourte vient me chercher pensant qu'un événement sur le point de se dérouler peut m'intéresser. Cela fait plusieurs mois que je la visite alors que son mari s'occupe des troupeaux en pâture ; elle me propose alors de la considérer comme une deuxième « grand-mère » et d'employer le terme d'adresse *emee*, « grand-mère ».

³⁸⁵ Phrase que je note pour qu'il en confirme l'exactitude, mais qui me laisse alors dubitative.

mèche longue d'à peu près sept centimètres tomber sur le front. Aussitôt rasé, le garçon se rue à l'extérieur de la yourte, provoquant un éclat de rire général. Sa mère le rappelle à l'ordre et lui dit que « ce n'est pas fini ! ».

Le garçon entre de nouveau et se dirige au nord-est, où sont assis son grand-père maternel et son père, et s'arrête au sud-est de la table basse. Sa grand-mère maternelle le tient par la main. De sa main droite, elle remplit un bol posé sur la table basse de thé au lait ; elle trempe son annulaire droit dans le liquide blanc laiteux et effectue une chiquenaude en direction du ciel. Marque de respect, ce geste sert également, expliquera-t-elle par la suite, à « appeler le bonheur [à soi] » (*dallax*). Elle trempe cette fois son pouce droit dans le liquide blanc et elle oint le front de son petit-fils de thé au lait. Elle lui offre ensuite, de la main droite, le bol de thé au lait qu'il doit boire entièrement. Il reçoit enfin un bol de bouillie de yaourt et de riz sucré avec des raisins secs (*xar üzemtej taragtaj cagaan budaa*), littéralement « riz avec du yaourt avec des raisins secs », qu'il ne termine pas. La grand-mère procède ensuite à une aspersion de grains de riz crus, qui retombent sur la tête et aux pieds de son petit-fils. Pour finir, la grand-mère se prosterne (rapidement du fait des rires de l'assemblée) devant son petit-fils, tenant dans ses mains une écharpe cérémonielle de soie bleue au niveau de son front, et elle embrasse le front de son petit-fils. Elle lui offre de l'argent (*möngö barix*), un billet de 500 tougrig, l'équivalent de la moitié d'un dollar, en prononçant des « vœux de bonheur et de chance » et termine par des recommandations sur le comportement respectueux qu'il doit avoir avec ses parents. C'est au tour du père, de la mère, puis du grand-père maternel d'embrasser le garçon, baiser accompagné de la même écharpe cérémonielle et chaque fois d'un nouveau billet de 500 tougrig. Le *xadag* surmonté des billets de monnaie est posé sur la table basse. Suivent les oncles, tantes, cousins et cousines, qui lui souhaitent bonheur et force. C'est alors que la mère tend à son garçon un petit sachet plastique rempli de ses mèches de cheveux coupées (cf. photo n°46 annexe 9 p : 546). Il saisit le sachet, rit, hausse les épaules et il le laisse choir sur la table basse. Sa mère place le sachet de mèches de cheveux sous une perche située au-dessus de l'autel familial, au nord de la yourte de ses parents. Les mèches de cheveux du garçon resteront, dit la mère, dans la yourte des grands-parents maternels du garçon. Toute l'assemblée reçoit un bol ou se sert un bol de thé au lait. L'enfant se libère et court jouer dehors. Le père du garçon expliquera plus tard que toute la famille était réunie

pour « saluer » (*zolgox*), selon la coutume mongole, son fils qui en cet instant est devenu grand. Le verbe *mendlex* a également été employé pour désigner les salutations faites au garçon. Nous pouvons noter que ce verbe signifie également « naître », et que la première coupe de cheveux est en quelque sorte assimilable si ce n'est à une re-naissance, au moins à une reconnaissance sociale. Le terme *mend* désigne le bien-être, la santé ; il est également utilisé dans une expression de salutation équivalente à notre bonjour (*amar mend bajna uu !*). Et en effet, tous les visiteurs du Mois blanc sont aussi, par la même occasion, des visiteurs de salutation du garçon pour sa première coupe de cheveux.

Pour sa première coupe de cheveux, le garçon reçoit de ses grands-parents maternels deux têtes de bétail, qu'ils gardent dans leur troupeau jusqu'à son installation avec une femme. Le père offre à son garçon, de la part de ses grands-parents paternels qui fêtent le Mois blanc à la capitale Ulaanbaatar, des habits et un mouton du troupeau qu'ils possèdent à la campagne. La possession de quelques têtes de bétail pourvoyeur de viande et de lait semble marquer le passage de la petite-enfance à l'enfance.

c) Une âme fixée, des cheveux coupés, une sociabilité élargie de l'enfant

Nous constatons que le rituel de la première coupe de cheveux de l'enfant réunit toute la parenté proche de cet enfant, à savoir les parents proches des lignées paternelle et maternelle, comme cela doit également être le cas pour le rituel de la toilette du nouveau-né. La mère et les grands-parents paternels du garçon sont présents, ainsi que ses tantes, cousins et oncles maternels. Le père du garçon est présent et ses grands-parents paternels le sont par la présence du père du garçon. Le garçon est « devenu un homme fort », parce que son âme (*süns*) est « fixée » (*togtoo-*). Le verbe *togtoox*, « établir, instaurer, retenir », exprime parfaitement l'idée selon laquelle l'âme instable se fixe à un moment dans le corps de l'enfant qui s'est peu à peu fortifié et ossifié. Si l'âme peut encore vagabonder hors du corps, notamment pendant le sommeil, elle est établie de manière stable dans le corps et encourt moins de dangers.

Selon la mère du lutteur, qui participe à la relecture des notes prises à la campagne, chacun des assistants peut couper une mèche, le père en premier, la mère, puis tous les aînés, et les hôtes éventuellement présents. Chaque mèche est alors déposée sur l'écharpe cérémonielle de soie bleue. D'un nœud, les cheveux rasés sont

enfermés dans l'écharpe cérémonielle, elle-même placée sous une perche du toit au nord de la yourte. Il est possible de ranger les petits billets de monnaie avec les mèches.

Le rituel de la coupe des cheveux est communément désigné par l'expression *üs avax*, littéralement « prendre les cheveux ». Le père du garçon a cependant employé une autre expression qui littéralement peut se traduire ainsi : « la cérémonie [la fête] de couper le duvet du poulain » (*unagan daax' ürgeex joslol*). Le terme *daax'* signifiant « duvet » désigne les cheveux des enfants jusqu'à la première coupe. Le poulain n'est autre que le garçon, par analogie. D'ailleurs l'utilisation de termes animaux est fréquente au moins jusqu'à la première coupe des cheveux. Le terme *joslol* désigne la cérémonie ou la fête. Quant aux verbes *ürgeex* et *ürgex*, ils signifient respectivement, dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), « effrayer » et « prendre peur ». Nous avons vu que le petit garçon était certes très agité. Peut-être faut-il voir, dans l'agitation du garçon et dans cette expression, une analogie entre le jeune poulain pas encore domestiqué et le jeune enfant. Nous savons, par exemple, que la mèche de cheveux laissée sur le front du garçon est désignée par le terme *teveg*, qui désigne également la coiffe du poulain monté à l'occasion de la fête nationale *Naadam*.

En ce jour, les parents du garçon sont assurés de la bonne santé de leur fils et ne craignent plus que les esprits « affamés » ne s'en prennent à son âme. Selon les parents, leur fils sera désormais appelé par son véritable prénom, et non plus par son sobriquet protégeant, nous l'avons vu, son âme pas encore fixée. Leur fils sera désormais sexuellement identifié comme un garçon. Il entre en contact avec l'extérieur, c'est-à-dire avec les hommes de sa parenté et avec les hommes du réseau de sociabilité et d'entraide, ainsi qu'avec l'ensemble du réseau de relations sociales de ses parents.

La grand-mère maternelle a dirigé la cérémonie de la première coupe de cheveux de son petit-fils. Elle constitue le premier lien avec son petit-fils, elle est littéralement « la première femme qui a lié » (*anxny xolboson em*)³⁸⁶. L'enfant, qui jusque-là était un être de chair et de sang, placé du côté de la mère (*max cusny*

³⁸⁶ Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), le terme *abaa'* désigne l'officiant de la cérémonie du rituel de la première coupe de cheveux.

töröl) qui en avait la charge, devient un être d'os et il va se placer du côté du père (*jasny töröl*). Au sein de l'espace domestique, le garçon se placera petit à petit dans la partie masculine de la yourte, notamment pour consommer des plats. Et il s'assiéra un jour au nord-est ou au nord-ouest aux côtés de son père et des visiteurs. Il se situera du côté de la relation d'hospitalité et non plus du côté de l'hôtesse qui reçoit les visiteurs. Il ne dormira plus avec sa mère et il apprendra à travailler, il participera progressivement aux travaux masculins, à l'extérieur de l'espace d'habitation, parmi les hommes du campement.

d) Une bouillie « blanche » pour (ré)agrégier et (re)socialiser

Nous retiendrons, pour clore cette sous-partie sur la coupe de cheveux et les rites de la petite enfance, que l'âme est l'objet d'un traitement rituel étalé sur les cinq années qui constituent la période de la petite enfance de fixation de l'âme. Tant que l'âme n'est pas fixée (dans les os), le corps de l'enfant est l'objet de multiples protections. Nous mettrons en évidence dans la dernière partie de la thèse qu'à la mort, l'âme est à nouveau l'objet d'un traitement rituel : étant à la mort libérée des os, l'âme n'est plus fixée.

Enfin, concernant les pratiques alimentaires, nous insistons sur le fait que le rituel de la première coupe de cheveux ne nécessite pas, quand il est effectué à l'occasion de la fête du Mois blanc, la préparation d'un repas spécifique, le repas préparé étant celui du Mois blanc. Cependant, selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, une bouillie de gruau, de lait ou d'*aarc*, avec des raisins secs (*cagaalga xemeex üzemtej aarctaj budaa*) serait consommée par l'assemblée, (1993 : 110). La consommation de la bouillie accompagnant la cérémonie est désignée, selon les auteurs, par l'expression « cérémonie du *budaaladag* » (*budaaladag joslol*). Nous pensons que le terme *budaalaga* correspond présentement à un rite d'offrande (*dajllaga*), du verbe *dajlax* « offrir », et particulièrement à un rite de blanchiment (*cajllaga*), le verbe *cajlax* désignant l'acte d'offrir le thé « *caj* » et le verbe *cajlgax* signifiant « blanchir », qui implique la manipulation de gruaux. Le terme *budaalaga* désignerait, alors, une cérémonie d'offrande d'une bouillie à base de céréales. Aucune bouillie spécifique n'a été présentée pour être consommée juste après la coupe des cheveux. Par contre, une bouillie épaisse de riz et de laitage était déjà présentée sur la « table basse des divinités » pour la célébration de la fête du Mois blanc et un bol de cette bouillie a été offert par la grand-mère à son petit-fils.

Pour le petit garçon comme pour l'accouchée, nous constatons que le passage d'une situation antérieure à une nouvelle situation sociale se clôt par l'absorption d'une bouillie épaisse de laitages et de céréales. Dans un cas la bouillie « blanche » agrège le petit-enfant au monde de l'enfance et de la socialisation, dans l'autre cas, elle ré-agrège l'accouchée à la société et la réintègre dans son réseau de relations sociales. La couleur blanche, les mets à base de produits laitiers et de céréales apparaissent ainsi comme des référents de la socialisation.

V] Pour conclure sur la « fête extra-ordinaire ». Du partage alimentaire « généralisé » à l'« appel du bonheur »

Concernant la structure-même du repas de fête de célébration de la naissance, nous constatons une ressemblance nette avec le modèle du repas ordinaire « typique » [thé-soupe-thé]. En effet, un thé au lait ouvre et ferme le repas offert aux convives, et le thé au lait de fermeture est en outre accompagné d'un bol de bouillie épaisse de laitages et de céréales. Enfin, la viande festive partagée en parts égalitaires entre les convives étant présentée dans son bouillon de cuisson, le bol offert en plat principal aux convives peut être assimilé à une soupe. Le bol rempli d'un bouillon et de morceaux de chair de mouton peut être considéré, dans sa composition, comme une soupe, même si, à la cuisson, il s'agit d'un plat de viande s'apparentant à un *šūūs*, et même si le mouton n'y figure pas entier puisqu'il le représente de toutes les façons.

Le modèle du repas ordinaire « typique » est donc identifié et nous constatons qu'il s'adapte à la situation extra-ordinaire de fête : nous entendons que chacun des éléments du modèle est spécifique à la situation extra-ordinaire de fête. Les parts de chair proviennent du sacrum, qui constitue, rattaché à la queue, la partie honorifique par excellence - la tête mise à part. Et surtout, pendant la cuisson, le sacrum était associé à la part réservée à l'accouchée, le cou (trois vertèbres cervicales encore attachées) qui, nous l'avons vu, ne fait pas et n'a jamais fait partie du *šūūs* offert à un visiteur respecté. Il semble que le cou soit un morceau spécifique aux fêtes de naissance et de mariage, en rapport avec la solidité du corps, et par analogie de la vie. C'est aussi la solidité du foyer domestique et des rapports de parenté qui sont

exprimés ; ainsi le lien entre la mère accouchée, son nouveau-né et la lignée du père du nouveau-né, et le lien entre les mariés.

Nous assistons [quand la naissance a lieu une fois que la mère de l'enfant a été présentée à ses beaux-parents], en situation **extra-ordinaire de fête**, à un **partage alimentaire généralisé**. Le plus grand nombre de parents, d'amis, de voisins vient par vagues successives, une yourte pouvant contenir un nombre restreint de personnes, saluer l'accouchée et le nourrisson, leur offrir des cadeaux (*mjalaax*), et partager en commun le repas de fête de naissance. Le partage en commun signifie qu'un plus grand nombre de groupes, eux-mêmes plus importants en nombre de personnes, est réuni sous la yourte et consomme le même repas reçu en offrande. Ce partage « généralisé » n'est pas simplement étendu, parce que la famille qui célèbre une naissance s'attend à recevoir non pas un grand nombre de visiteurs, mais le plus grand nombre de visiteurs. Le partage alimentaire relatif à la naissance s'étend bien au-delà de l'offrande alimentaire des situations ordinaires d'hospitalité, qui ne réunit que des petits groupes, chacun à des intervalles plus ou moins réguliers dans l'année. Le partage alimentaire rattaché à la naissance se distingue du partage alimentaire « étendu », voire « généralisé » de la fête périodique du Mois blanc, dans ce qu'il consacre une vie d'un individu, dans ce qu'il structure la célébration d'un événement unique de la vie d'un homme, sa naissance.

Nous assistons, en situation extra-ordinaire de fête, à une pratique de commensalité. La famille restreinte partage le repas avec la première vague de convives. Pour les vagues suivantes, les convives sont en groupes plus importants qu'en situation de fête périodique pour consommer le repas de célébration de la naissance. Nous définissons la commensalité comme l'occasion de réunir un nombre important de convives pour la consommation commune d'un même repas festif, qui présente par définition des nourritures et des plats exceptionnels. La commensalité signifie donc « manger avec ». Et, si la maîtresse de maison distribue et offre le repas festif, elle le partage avec la première vague de convives. Le maître et la maîtresse de maison ne sont alors pas simplement des hôtes, au sens où nous l'avons défini dans la partie consacrée à l'hospitalité. Si en situation d'hospitalité et si en situation de fête périodique, les hôtes "regardent" leurs visiteurs manger et

mangent une fois qu'ils sont partis, en situation de fête extra-ordinaire, les hôtes mangent avec leurs convives.

La fête périodique et la fête extra-ordinaire se caractérisent donc finalement, par un partage « généralisé » particulier à chacun des "types" de fêtes [pas de commensalité/commensalité], partage voulu comme tel, et défini comme tel par les familles - certaines familles du moins, puisque la jeune accouchée craint que trop de monde n'attire l'attention les mauvais esprits. Le point discriminant se situe donc ailleurs : l'objet de la célébration est montré, dans le cas de la fête périodique du Mois blanc. Les familles font une démonstration aux divinités, ainsi qu'aux esprits, en vue de s'attirer leur bienveillance et en vue d'appeler à elles le bonheur. Dans le cas de la **fête extra-ordinaire de naissance**, c'est le contraire dans le sens où l'« **appel du bonheur** » à soi est discret, mesuré, voire silencieux. La naissance, qui est dans la continuation de la grossesse, est cachée. La présence du nouvel être sous la yourte est cachée notamment aux esprits « affamés » qui cherchent un support (un corps) pour être nourris. Dans un cas, le sort de la société est en jeu, dans l'autre cas, la vie d'un être est en jeu, l'âme d'un nouveau-né est en proie au danger. Dans un cas, la(les) famille(s) doit (vent) maintenir, conforter l'ordre social, dans l'autre cas, la famille ne doit pas mettre en danger l'ordre social. La naissance ne doit pas bouleverser le bon ordre social ; la naissance ne doit pas perturber négativement l'ordre social, mais positivement. La famille prend donc soin de la nouvelle âme, jusqu'à ce qu'elle se fixe définitivement dans le corps de l'enfant. Pour le Mois blanc, les familles agissent de concert pour que la nouvelle année soit heureuse, influant sur le bon état de la société. Pour la naissance, qui est certes un événement heureux, une famille doit mettre tout en œuvre pour que l'apparition d'un nouvel être, ou plutôt sa fragilité, ne perturbe pas le bon déroulement de l'année, et par extension la bonne santé de la société. Car finalement, quand l'accouchement s'est normalement déroulé, la souillure que représente le corps de l'accouchée, inquiète moins la famille que le sort de l'âme du nouveau-né. Ainsi, ce n'est qu'à la première coupe de cheveux que la célébration de l'être est fêtée d'une manière ostentatoire pour ouvertement « appeler le bonheur » à lui.

Quatrième partie :

Tours et détours alimentaires.

Lorsque le « revers de fête » survient

Avec la notion d'extra-ordinaire, nous nous intéressons au temps linéaire de la vie d'un individu. Nous venons de voir comment la fête extra-ordinaire de naissance perturbe de manière positive la société. Nous allons désormais étudier l'**extra-ordinaire de revers de fête**, qui concerne un événement **extra-ordinaire** qui perturbe l'ordre social en tout point, mais de manière négative. Les familles touchées par un décès, événement malheureux, généralement polluant et contagieux, mettent tout en œuvre pour rétablir l'ordre et soigner, à une petite échelle sociale, la société. En nous intéressant au grand rituel funéraire, nous mettons en évidence la manière dont des **pratiques alimentaires de revers de fête** structurent le rituel funéraire. Nous verrons que le partage de nourritures est obligatoirement élargi, considéré comme généralisé, et qu'il permet de « rappeler le bonheur », de retrouver un état "stable" et faste de la société.

Des rites viennent également écarter ou éliminer tout ce qui est de l'ordre du « néfaste » et du « mauvais augure ». Dans cette dernière partie, la notion de souillure est abordée, parce que le traitement rituel de la souillure que représente la mort est structuré par des pratiques alimentaires spécifiques au revers de fête.

Marie-Claude Mahias recommande de ne pas étudier systématiquement tous les rituels ou séquences, mais ceux où la nourriture intervient, ainsi « nombre de péripéties et de rituels seront délibérément omis » (1985 : 221). Consciente que cela pose le problème du contexte rituel et social où la nourriture « joue un rôle », elle propose d'opérer une sélection (justifiée) et de restituer également les séquences où le contexte « donne sens » et permet d'interpréter le sens des nourritures et des rituels relatifs.

Aucun chercheur mongolisant n'a encore décrit un rituel funéraire dans son intégralité. Ainsi nous trouvons indispensable, dans le cadre d'un DEA, de restituer dans le moindre détail, jusqu'à la plus petite unité technique³⁸⁷, chacun des gestes effectués. Pour la présente thèse, il paraît inutile de restituer toutes les séquences du rituel funéraire, qui se déroule sur 49 jours, articulés par des séquences de 7 jours (commémorations de mort des 7^e, 21^e et 49^e jours), ni même toutes les séquences rituelles des funérailles idéalement situées au 3^e jour après la mort. Nous retransmettrons celles qui ont un rapport direct avec les pratiques alimentaires et leur analyse, et, pour ne pas alourdir le texte, nous présenterons des schémas descriptifs de séquences rituelles.

Comme le fait M.-Cl. Mahias (1985) pour l'étude du système culinaire des Jaina, nous opérons au préalable une sélection des séquences et rites dont nous souhaitons présenter une analyse thématique. J. Cuisenier explique, à juste titre, qu'il faut saisir le rituel dans sa globalité et dans son unité, même si les opérations sont exécutées par des acteurs différents, en des lieux différents. Pour cet auteur, il faut nécessairement articuler la description, l'explication et l'interprétation ou l'analyse. Il propose ainsi de prendre un « spécimen de rite » de référence et d'organiser l'analyse en exposant des variantes qui peuvent lui être associées, (1994 : 20-23).

³⁸⁷ A. Leroi-Gourhan (1965) et R. Cresswell (1975 : 52) observent jusqu'au « geste élémentaire » qui intègre l'outil, jusqu'à la « plus petite unité » ou « atome » d'action technique, dont se composent les séquences des chaînes opératoires.

Si l'espace quotidien tel que nous l'avons décrit précédemment constitue une présentation d'un contexte spatio-temporel utile à la compréhension des grands rituels et de leur propre contextualisation, cet espace domestique peut néanmoins se modifier dans certaines circonstances particulières. C'est le cas notamment lors du décès d'un membre de la famille. Nous pointerons les éléments essentiels qui sont volontairement modifiés, justement parce qu'ils renferment un sens spécifique aux pratiques alimentaires de « revers de fête » qui nous intéressent à présent.

Enfin, de temps à autre, nous ferons des retours en arrière sur sept siècles, parce que ces retours dans l'histoire sont indispensables à la compréhension des matériaux que nous avons recueillis sur le terrain, au XXI^e siècle.

I] Le « revers » de la fête

Cette catégorie d'événements relève de l'exception. Ils surviennent et perturbent ainsi le quotidien. Si deux ordres de faits, ordinaire et extra-ordinaire, se distinguent et s'opposent en de nombreux points, les rapports d'opposition sont évidemment complexes et amènent parfois à voir aussi bien des oppositions que des symétries avec l'un, et au même moment des homologues avec l'autre. En certains points, le **revers de fête** peut s'accorder avec le **quotidien** et du même coup s'opposer diamétralement à la **fête** ou inversement. Les catégories sont corrélées dans leur rapport, et les stratégies mises en œuvres par les familles concernées sont tout à fait déconcertantes.

Le **revers de fête** est en réalité de la "non-fête", il relève du "non-festif", mais le terme de "revers" est plus fort et plus caractéristique des faits sociaux observés. L'expression de « revers de fête » est empruntée à A. Van Gennep par l'intermédiaire de Y. Verdier (1966 : 101)³⁸⁸.

³⁸⁸ Y. Verdier mentionne en fait la discrétion des familles enquêtées sur les funérailles et pense que le repas des funérailles « se présenterait comme le revers de la fête », d'après le peu qu'elle sait et ce qu'elle en a lu de A. Van Gennep. En fait, Y. Verdier explique qu'elle n'a pas eu accès aux pratiques et au rituel funéraires, parce qu'ils avaient alors disparu.

Si l'expression est reprise dans cette thèse, nous l'utilisons pour construire une catégorie de pratiques alimentaires corrélée à un ordre d'événements. Elle ne sert pas uniquement à qualifier un repas de funérailles. Dans le cas mongol, des pratiques alimentaires de **revers de fête** viennent structurer un événement **extra-ordinaire de revers de fête**, qui en l'occurrence ne se résume pas aux seules funérailles, mais s'étend à l'ensemble du rituel funéraire qui perturbe défavorablement l'ordinaire et l'ordre social du quotidien et leur est par-là même nuisible. A. Van Gennep [1976 (1946)], qui compare la Société à un être organique, pense que certains événements la « blessent » et que son état « normal » est pour une période perturbé. Nous avons pensé à qualifier les événements néfastes d'« envers de fête ». Mais le « revers » permettra de mettre en évidence le fait que le néfaste est à écarter, voire à renverser, pour retrouver le bon ordre des choses.

Sous la rubrique des **pratiques alimentaires de revers de fête**, nous pourrions entendre les pratiques concernant, certes, les funérailles mais aussi les maladies, et même les guerres, les épidémies, et autres événements imprévisibles qui ne dépendent pas de la volonté humaine telles que les catastrophes naturelles. En effet, les familles qui font face à ces événements rétablissent l'ordre social perturbé au moyen de pratiques alimentaires semblables. Cependant, pour cette thèse, l'extra-ordinaire de revers de fête ne concerne que les événements qui intéressent la vie d'un individu, et non de la société dans son ensemble.

II] Délimitation du champ d'analyse du « revers de fête »

Ayant, par hasard, assisté à un rituel funéraire, dans la totalité de son déploiement de 49 jours, nous centrons l'analyse des pratiques alimentaires de revers de fête sur ce grand rituel de la vie sociale des Mongols.

L. Bernot, qui a assisté à plusieurs cérémonies d'enterrement, choisit de décrire celle qui lui semble être la plus complète. Il y appose des variantes, ou des éléments de variation, uniquement si elles « apparaissent essentielles à la compréhension des funérailles » (1967 : 568). Pour notre part, nous n'avons assisté qu'à un seul rituel funéraire, certes dans tout son déploiement. Les variantes ne nous ont donc été

communiquées que par oral et qu'*a posteriori*, en discutant avec la mère du lutteur, tard le soir, alors qu'elle s'appliquait à me soutenir dans la relecture quotidienne de mes notes. En effet, certaines variantes aident à saisir certains aspects des funérailles et donc à les interpréter au plus juste.

Contrairement à ce que fait L. Bernot lorsqu'il présente une belle et complète monographie des paysans arakanais du Pakistan, nous ne souhaitons pas présenter une description exhaustive du rituel funéraire, mais plutôt sélectionner les séquences qui intéressent directement le rôle structurant des pratiques alimentaires, qualifiées de « revers de fête » en référence à la conception symbolique mongole de la mort.

1) Un accident suivi d'un coma menant à une mort

La femme de l'oncle paternel aîné du père du lutteur³⁸⁹, son *xamgijn tom ax*, littéralement son « plus grand aîné », ne s'est pas remise des suites d'une chute de cheval. Dans le coma depuis un peu plus de trois mois, l'hôpital ne pouvant plus rien, le mari a ramené sa femme à la maison. Les deux dernières semaines de sa vie, la femme passait la nuit seule dans sa yourte. La journée, le fourneau était entretenu par ses deux filles et la malade était veillée par son mari. Personne ne pouvait plus rien pour elle, ni les médecins de l'hôpital de la ville, ni ceux de la capitale, ni même les lamas, ni même un ami rebouteux. Le « rappel de l'âme » par le lama n'a pas ramené l'âme dans le corps malade. Si la malade était isolée dans sa yourte, aucun signe extérieur n'indiquait la présence de maladie³⁹⁰. Pourtant le corps de la mère de famille était considéré comme en proie aux mauvais esprits et son âme vagabondait. C'est justement pour cette raison que, le feu du foyer domestique était entretenu jour et nuit, les membres de la famille continuaient de recevoir des visites comme à l'accoutumée dans les deux autres demeures de la cour d'habitation, et que son mari comme ses deux filles la veillaient.

³⁸⁹ Le lutteur est depuis le début de la thèse et reste la personne de référence pour situer toutes les autres en lien de parenté avec lui, qu'il s'agisse de liens de filiation, de germanité ou d'alliance - je reprends les termes de parenté que Fr. Zimmermann présente dans son *Enquête sur la parenté* (1993).

³⁹⁰ Selon Mostaert (1968), chez les Ordos, quand il y a un malade, on interdit (*ceerle-*) l'entrée de la yourte aux visiteurs au moyen d'un morceau de toile rouge pendu à la porte. Cela implique que la malade ne reçoit pas de visite.

Un soir d'hiver, après quatre mois de coma, la malade décède (cf. schéma calendaire annexe 6 p : 522). Sentant sa mort imminente, son mari et ses filles sont restés à ses côtés jusqu'à son dernier souffle, sa main gauche tenue par les mains jointes de son mari. Selon la soeur cadette du lutteur, c'est le moment où la famille pleure. Il faut entendre par-là que c'est le seul moment où la religion bouddhique le permettrait, « après on ne pleure plus »³⁹¹.

Pour ce qui est de l'influence du bouddhisme lamaïque sur le mode de représentation mongol du monde « invisible », de la surnature, nous savons que le clergé lamaïque est parvenu à s'imposer au XVI^e siècle, et à imposer ses croyances populaires mêlées d'éléments doctrinaux, avant tout et surtout dans les rites de mort. Ainsi que nous l'avons constaté dans la deuxième partie de la thèse, les lamas n'interviennent pas, ou peu, dans les rites de naissance, et nous rappelons qu'ils focalisent leur intérêt sur les rites de mort parce que le sang ne s'écoule pas du corps. Selon notre informateur Amraa du temple Gandan, les lamas peuvent traiter la souillure que représente un corps mort, parce qu'il n'est « pas couvert de sang ». Si le cadavre représente pour les Mongols une souillure importante, contagieuse, elle constitue une souillure d'une autre nature, telle que les lamas sont confiants d'en régler le traitement rituel, matériel et symbolique.

Ainsi un lama a été « invité » (*zalex*) pour « laver » (*ugaax*) le corps de la défunte. C'est en fait le premier traitement rituel de la morte, source de souillure. Ce lavage doit « purifier » (*arilgax*) le cadavre (plus précisément sa chair) considéré comme une souillure contagieuse.

- « Comment lave-t-il le corps, avec de l'eau consacrée ? », demandais-je par la suite.

- « Non ! Il vient, il pose le Livre rouge sur son front, il prie [*elle mime les gestes, sortes de moulinets que le lama fait avec les mains ; la droite est munie d'une cloche, la gauche d'un vajra*] et il enveloppe le corps dans un tissu rouge, avant on allume une lampe de beurre... alors le corps est purifié », me répond la mère du lutteur.

³⁹¹ Il semble portant que cela se produisait : U. Harva cite Guillaume de Rubrouck, qui relevait déjà au XIII^e siècle que les parents pleuraient leur défunt « en poussant des gémissements », (1959 : 203). A. Mostaert mentionne que, chez les Ordos, des « femmes en deuil pleur[ai]ent près d'un cercueil », (1960 : 142).

- « Le corps n'est pas lavé comme on se lave les mains alors ? », insistais-je.
- « Après les couleurs du cercueil lavent (*ugaax*) le corps », explique-t-elle.

La toilette³⁹² de la défunte consiste donc en prières. Les gestes rituels circulaires, effectués par le lama quand il récite les prières purificatrices, font écho à une pratique de guérison décrite par Mostaert (1968), qui consiste à faire décrire des cercles à un récipient rempli d'un mélange d'eau, de suie, de terre, de cendres, de millet bouilli, de viande et de thé, au-dessus du malade, en sens inverse des aiguilles d'une montre. C'est le rituel du *dallaga*, pendant lequel le lama « fait venir vers soi » (*dallax*). Pour la toilette du corps de notre défunte, le lama « rappelle l'âme » de la défunte. Il la fait sortir du corps de la défunte, pour ensuite l'expédier au loin. En contexte funéraire, le rite du *dallaga* est considéré comme étant un « rappel » de bonheur à soi, c'est-à-dire qu'il est alors un rite de réparation (*zasal*).

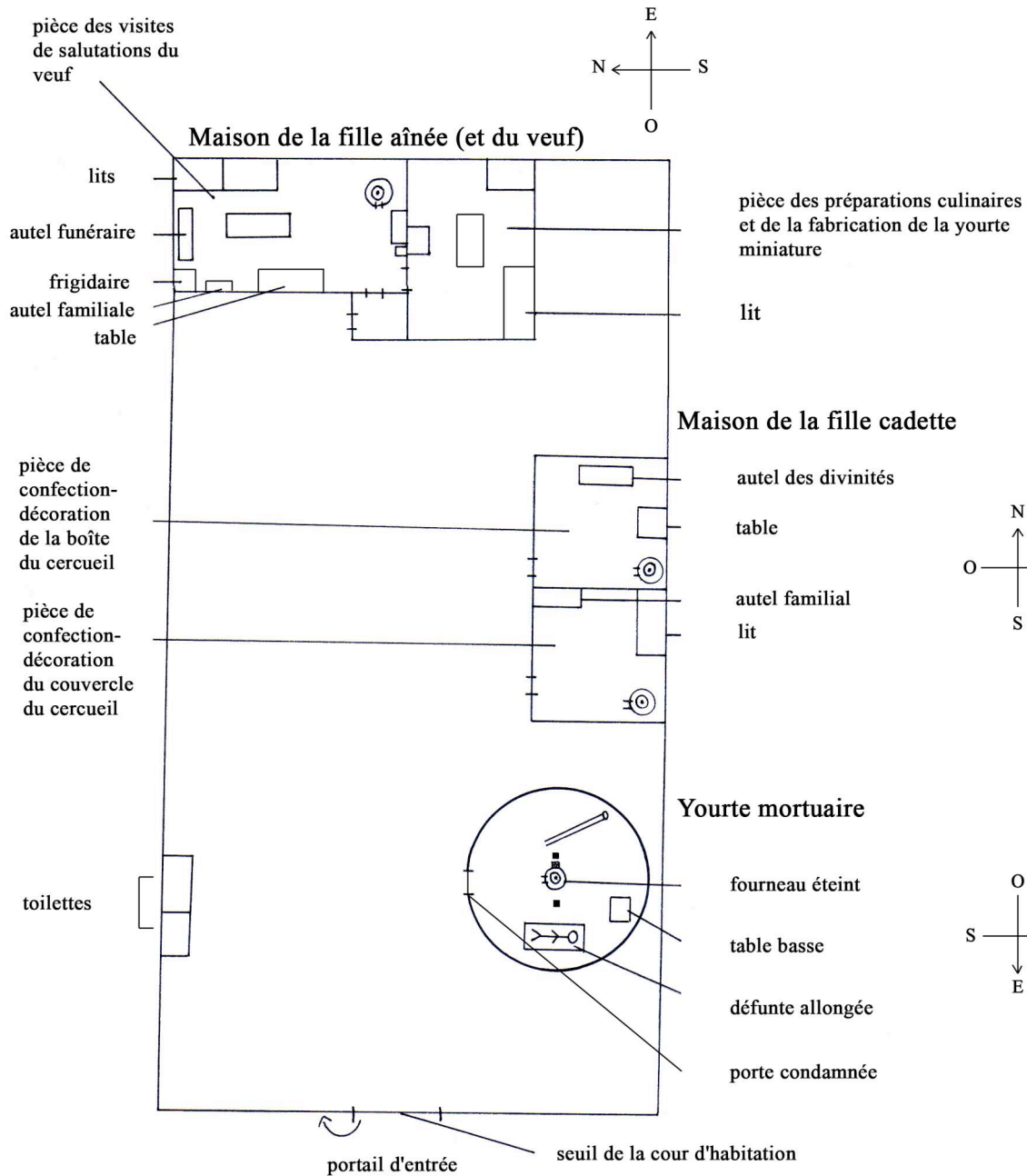
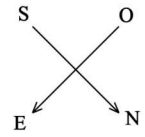
La famille de « notre » défunte rétribue le lama en argent d'une part, avec des offrandes de nourritures aux 3^e, 7^e, 21^e et 49^e jours de commémoration, d'autre part. Il faut noter que la rétribution en argent est aujourd'hui largement répandue.

2) Modifications de l'espace domestique « ordinaire » de la famille en deuil

Il est intéressant de voir comment l'agencement de l'espace intérieur des trois foyers d'habitation, présentés dans la première partie de la thèse, est bousculé du fait de l'obligation d'isoler le corps de la défunte (cf. schéma page suivante) :

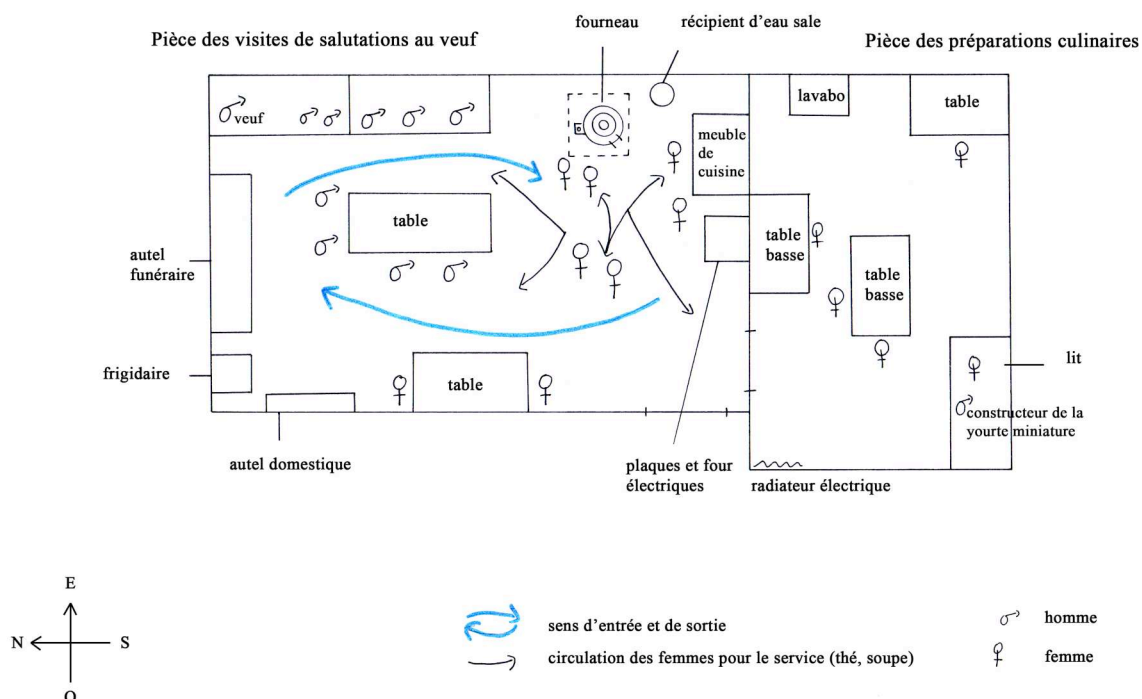
³⁹² Selon L.-V. Thomas, le lavage du cadavre s'apparente à une renaissance, mais aussi à la toilette du nouveau-né, (2000 : 146-147). En Mongolie, le nouveau-né est également lavé et le bouddhisme incite à croire en une renaissance.

Les demeures de la cour d'habitation du veuf



- La yourte d'habitation des parents devient une yourte mortuaire. La défunte est physiquement coupée du monde des vivants. Ainsi, son corps est placé dans la yourte vidée de toutes les affaires personnelles de la défunte et du veuf, et de tout le mobilier. L'accès à la yourte est en outre condamné. Le veuf séjournera jusqu'à la levée du deuil dans la maison de sa fille aînée.
- La maison de la fille cadette³⁹³ de la défunte "fait de la place" pour accueillir le mobilier et les affaires de ses parents, qui au préalable ont été soigneusement « nettoyés », purifiés par les femmes avec de l'encens. L'âme ne doit pas rester dans la yourte ou se loger dans le mobilier de la défunte³⁹⁴. Cette même maison servira d'atelier de confection et de décoration du cercueil, et à l'occasion de lieu de préparation des plats des funérailles.
- L'espace de la maison de la fille aînée³⁹⁵ est scindé en deux : outre une place faite à son père veuf, la pièce principale sert à accueillir les visiteurs qui présentent leurs condoléances au veuf, à offrir en retour des nourritures aux visiteurs, et faire cuire les plats offerts (cf. schéma ci-dessous).

La maison de la fille aînée de la défunte : les visites de salutations au veuf



³⁹³ Qui, nous le rappelons, vit avec son mari et leurs deux jeunes enfants dans une maison dans la cour d'habitation de ses parents.

³⁹⁴ C. Humphrey (1999 : 60-61) parle de « refuge thing » (*xorgodoson jom*).

³⁹⁵ Qui vit habituellement dans une maison avec son mari et leurs deux enfants, dans la cour d'habitation de ses parents.

L'autel familial devient un autel funéraire où repose la photo de la défunte. Enfin, le réfrigérateur, qui est éteint toute l'année, sert à stocker, outre les papiers administratifs de la famille et des bouteilles de vodka industrielle, des objets rituels nécessaires à la réalisation des rites funéraires (boîtes d'allumettes, petits billets, bougies, et de menus présents qui seront à offrir). La pièce adjacente se transforme en un lieu de préparation culinaire, où les jeunes filles de la parenté proche ou éloignée, paternelle ou maternelle, s'activent au service des filles du veuf.

- Enfin, à l'extérieur des maisons, l'espace de la cour ne se modifie pas, mais est occupé par des hommes qui se relaient pour couper du bois pour la cuisson des plats.

3) Conditions d'accès au rituel funéraire observé

Les parents du lutteur m'ont très vite considérée comme leur fille. Ils me présentent à tout visiteur comme étant leur fille. Le lutteur me présente comme une grande amie ou comme sa sœur cadette, et ses deux cadets me considèrent comme leur aînée.

C'est en tant que « fille » que la mère du lutteur me proposa de venir l'aider aux préparatifs des funérailles. Elle a parfaitement compris mon sujet de recherche et le prend très au sérieux, au point de s'accorder des instants pour m'enseigner les « coutumes mongoles » en rapport avec l'alimentation. La famille étendue vient, dès les premiers jours suivant le décès, aider les proches parentes de la défunte et du veuf. Et chaque mère, chargée de faire cuire les repas et de servir les visiteurs venus saluer le veuf, est accompagnée d'une ou plusieurs filles, qui participent à la préparation de la cuisine. C'était mon premier contact avec l'"extérieur", avec la famille étendue du lutteur. Il marque mon entrée dans la vie sociale, ponctuée par l'hospitalité (recevoir et rendre des visites). Il s'avère qu'avec les deux filles de la défunte, la mère du lutteur gère l'organisation de l'ensemble du rituel funéraire³⁹⁶. Elle organise toutes les activités imputées aux femmes et aux jeunes filles appartenant de près ou de loin à la famille endeuillée (préparations des nourritures et des repas funéraires, purification des objets et des meubles du veuf et de sa défunte

³⁹⁶ La mère du lutteur est l'aînée des deux filles de la défunte ; en outre, elle est la femme du parent le plus proche géographiquement et affectivement du veuf.

femme, purification de la yourte mortuaire et aménagement de la yourte des funérailles, réception des visiteurs, service et distribution des plats).

La mère du lutteur me propose en fait un échange de bons procédés : en tant que belle-fille, elle se doit de participer intensément aux préparatifs et au bon déroulement des funérailles d'un membre de la famille de son mari : elle doit donner de sa personne et mettre à disposition sa ou ses filles. Elle me demande de représenter ses deux filles - l'une devant aller à l'école, l'autre vivant à 330 kilomètres de là - en échange de quoi, j'aurai l'occasion d'assister à un enterrement, ce qui ne peut, me dit-elle, qu'être intéressant pour mon étude ethnographique des coutumes alimentaires mongoles³⁹⁷.

C'est ainsi que j'ai eu accès au rituel funéraire, qui relève de l'intimité, de la sphère privée de la famille et de sa plus profonde tristesse. Mais, et je n'en mesurai alors probablement pas la portée, mon intégration complète à la famille élargie du lutteur se faisait et se confirmait à l'occasion de funérailles, qui représentent une période de crise pour toute la famille momentanément exclue de la société du fait de son contact avec la source d'impureté majeure que constitue la mort³⁹⁸.

Il faut préciser que le lutteur ne participera pas aux cérémonies du deuil et ne présentera pas ses condoléances au veuf avant la fin du deuil de 49 jours³⁹⁹ : il doit éviter tout risque de contact avec la mort, pollution majeure contagieuse, qui pourrait lui porter malheur au combat - la lutte est un « jeu » traditionnel honorifique qui ne saurait être mis en contact avec la mort.

³⁹⁷ En fait, elle a obtenu, avant même de m'en parler, l'approbation du veuf et de ses filles, ainsi que de son propre mari pour ma participation. Chacun a convenu que je pourrai prendre des notes, avec discrétion. Enfin il m'a été demandé, et j'en fus fort soulagée, de ne pas prendre de photo.

³⁹⁸ En fait, par la suite, cela m'a ouvert les portes sur une sociabilité extérieure : le père et la mère du lutteur m'emmenèrent désormais avec eux lors de leurs visites quotidiennes à la famille ou aux amis, et lors de leurs démarches administratives ou autres. Je n'étais donc plus confinée à la sphère domestique et mes activités ne se limitaient plus à la réception quotidienne de visiteurs réguliers.

³⁹⁹ Selon Mostaert (1960 et 1968), la durée du port du deuil (*gomdol*) ordos varie selon le degré de parenté, sachant que l'on n'observe les prescriptions de deuil que d'un mort plus âgé que soi. Pour ses propres parents, le deuil se porte 49 jours parfois 100 jours, pour un mari 49 jours, pour des oncles et tantes paternels 21 jours, pour un frère aîné et la femme de celui-ci 21 jours, pour sa sœur aînée pas encore mariée 21 jours. On ne porte pas le deuil d'une sœur mariée, puisqu'elle appartient à la famille de son mari. L'auteur distingue le grand deuil (*ix gomdol*) de plus de 49 jours, du petit deuil (*baga gomdol*) de 49, 21 ou 7 jours.

4) Le « revers de fête » et la mort

La mort (*üxei*)⁴⁰⁰, terme qui ne s'emploie pas dans la culture mongole⁴⁰¹, se définit par un corps en décomposition. Si l'expression *üxeer xün* désigne la personne morte, le terme *xüür*⁴⁰² désigne le cadavre et le terme honorifique *šaril* désigne la dépouille. Pour comprendre tout l'enjeu de la mort et de la représentation qu'en ont les Mongols, il faut savoir que la personne est définie dans l'ordre de la parenté par sa chair et ses os. R. Hamayon écrit que l'os fait référence à la filiation patrilinéaire, (1990 : 103-104). L'auteur ajoute qu'« à la notion d'os fait généralement pendant celle de chair » et que la chair « évoque le principe de la parenté maternelle ». Au niveau symbolique, l'os est durable et peut donc représenter « la permanence de l'être », tandis que la chair qui se putréfie est éphémère.

L'os est un symbole fort. Les traducteurs de *l'Histoire secrète des Mongols* notent que l'os représente « l'ensemble des descendants en ligne paternelle d'un ancêtre commun » (1994 : 269, note 16). Ainsi lors de l'abattage et de la cuisson des animaux domestiques, les os sont laissés intacts parce qu'ils permettent la réincarnation, « os âme » (*jasan süns*). Selon les anciennes croyances chamaniques mongoles, la désintégration des chairs et des os ne suffit pas à libérer l'âme, logée à la mort dans la vertèbre atlas⁴⁰³ selon certains auteurs mongols (Even, 1999 : 186), et également selon O. Pürev qui étudie les Darxad. La mort se concrétise par la chair en décomposition et le départ définitif de l'âme. La mort correspond à la dissociation du corps [chair] et de l'âme [os].

⁴⁰⁰ Que le terme *talijgaač* désigne également.

⁴⁰¹ En effet, le mot « mourir » ne se dit pas la période de deuil et les familles observées emploient donc des expressions qui expriment le fait qu'une personne les a quittées, littéralement « est arrivée au pays du Bouddha » (*burxan bolson*) ou encore que ses os sont déposés. L'expression *jas tavix*, littéralement « déposer les os », vaut encore aujourd'hui même si les morts sont enterrés, puisque les familles s'appliquent à symboliser le dépôt du cercueil et du corps du mort sur la terre verte.

⁴⁰² P. Tomka le terme *xüür* a eu primitivement le sens de « sépulture », pour ensuite désigner le « mort exposé ou enterré » (*kegür, kür*) (1965 : 169).

⁴⁰³ La première vertèbre cervicale qui supporte la tête. S'il s'agit de cet os pour l'homme, en revanche, pour les animaux domestiques abattus, le traitement rituel de l'os peut porter sur l'os atlas d'un bœuf ou sur l'os iliaque d'un mouton, situé au-dessus du sacrum.

5) L'âme et le devenir après la mort. L'« au-delà » dans les représentations

L'âme (*süns*) loge donc dans les os (*jas*). Il peut arriver malheur à l'âme (*süns*) qui, « affamée », quitte le corps et part vagabonder (*zajlax*). Le corps et l'âme se trouvent alors en danger. Le corps se trouve en proie à la dévoration par d'autres âmes ou esprits mauvais, tombe malade ou meurt. L'âme peut notamment se perdre et ne jamais revenir. Dans le cas du « départ de l'âme », le lama effectue le rite du « rappel de l'âme » (*süns dallax*). Ce rôle était tenu autrefois par le chamane, qui devait également « fixer » l'âme dans le corps du nourrisson. La notion d'esprits hostiles, agressifs parce que sans support et donc affamés, est très présente en Mongolie aujourd'hui, et ce depuis l'emprise du bouddhisme lamaïque sur les conceptions de l'âme et de l'« au-delà », de la vie et de la mort des Mongols. Ainsi, l'historien orientaliste J.-P. Roux note que Bouillane de Lacoste⁴⁰⁴ a entendu de la bouche d'un Mongol que les chamans parlent de la vie, tandis que les lamas entretiennent de la mort exclusivement, (1984 : 249).

La famille en deuil est en droit de s'inquiéter de ce qui est advenu à l'âme (*süns*) du mort qui vagabonde. Cette incertitude ne peut que déterminer le type de traitement rituel que le lama décide à la mort, et que la famille nucléaire, aidée de la famille étendue et de la famille élargie avec les pairs, accomplit rigoureusement⁴⁰⁵. Car une mort survenue à la suite d'un coma, causé par un accident - une mauvaise chute de cheval -, n'est pas considérée par les lamas comme une mort naturelle. L'âme de la défunte doit faire l'objet de manipulations particulières. C'est sans doute pourquoi le corps de la défunte a été enveloppé, des pieds jusqu'au cou, d'un tissu rouge, et non pas blanc⁴⁰⁶. En outre, le lama avait « lu » dans la « boîte dorée » (cf. annexe 7 p : 523) qu'il serait préférable de « laver » le corps le jour même du décès et non la veille de la mise en terre du cercueil.

⁴⁰⁴ Au début du XXe siècle commencent les premières explorations scientifiques en Mongolie et parmi elles, en 1909, la mission Bouillane de Lacoste.

⁴⁰⁵ En fait, le lama détermine d'abord la cause du décès. Puis il détermine le sort de l'âme, que nous appellons le « chemin » de l'âme, puisqu'il s'agit de son voyage dans l'au-delà, ou de son errance sur terre. Si le sort (*zaja*) de l'âme s'avère mauvais, en raison de la non-observance d'un interdit, de l'action d'un démon, ou du destin, il faudra faire réciter des prières spécifiques (*zasal*) de réparation d'offense ou de protection.

⁴⁰⁶ Chez les Ordos, en général selon Mostaert, le corps d'une personne décédée est enveloppé dans une toile de coton blanche, (1968). L'utilisation de tissu rouge dans le cas observé a été décidée par le lama, parce qu'il ne fallait pas utiliser du tissu blanc, selon ses lectures astrologiques concernant la défunte.

À la mort, l'âme (*süns*) ne disparaît pas et dans la représentation, elle se dissocie en trois entités : une âme (ou entité) reste près de la maison (49 jours), une autre reste près de la tombe, enfin la dernière se réincarne. Tant que la chair et les os ne sont pas totalement désintégrés, l'âme (*süns*) est source de maux et de souillures ; nous retrouvons-là les anciennes conceptions chamaniques de l'âme. Mais à partir de son jugement, instauré par le bouddhisme lamaïque, l'âme se réincarne⁴⁰⁷ - pour les plus croyants, l'âme va au « pays du dieu ou du Bouddha » (*burxany oron*). Très souvent, les familles croient en une réincarnation chez un descendant, ce qui rejoint la notion chamanique de « stock d'âmes », d'âme de l'os et d'animation du corps⁴⁰⁸.

Dans le cadre de cette thèse, nous emploierons toujours le terme *süns* pour désigner l'âme. Nous ne spécifierons pas s'il s'agit de l'âme (*süns*) ou de l'âme (*süld*)⁴⁰⁹, parce qu'elles ne sont bien souvent pas identifiées et dissociées par les familles. Le terme *süns* apparaît comme générique, comme le terme englobant tous les aspects plus ou moins flous de l'âme ou renvoyant à elle. Lorsque les auteurs parlent des manipulations de l'âme d'un mort, c'est le terme de *süns* qui revient.

Au XIII^e siècle, Jean de Plan Carpin écrit que les Mongols « croient en un seul dieu dispensateur des biens comme des souffrances ». *L'Histoire secrète des Mongols* relate la conception d'un « ciel d'en haut ». Le ciel n'est pour autant ni représenté ni objet de culte. Des offrandes sont par contre destinées aux esprits-maîtres de la nature. À ce titre, la steppe constitue une toile de fond habitée par des esprits des montagnes, des rochers, des rivières. À cette haute époque, l'« au-delà » se représentait comme le « calque » de la vie terrestre⁴¹⁰ et les âmes des morts rejoignaient un « stock d'âmes » en attente d'une réincarnation. Aujourd'hui, croyances chamaniques et lamaïques se mêlent. Le ciel d'en haut reste notamment représenté par l'ouverture supérieure de la yourte, par laquelle rien de

⁴⁰⁷ Réincarnation bouddhiste positive en un humain, négative en un animal.

⁴⁰⁸ D'un humain dans un humain. Dans les croyances chamaniques, on ne change pas d'espèce.

⁴⁰⁹ M.-D. Even explique quels étaient et quels sont les différents aspects de l'âme dans les représentations religieuses mongoles, (1999).

⁴¹⁰ M.-D. Even (1999).

mauvais ne peut entrer. Cette ouverture sur le ciel forme, avec le fourneau et sa cheminée, un axe vertical de communication. Nous pouvons schématiser la nature et les principes biologiques et sociologiques de parenté comme suit :

{	ciel	haut	père	os (<i>jas</i>)	parenté de l'os (<i>jasan töröl</i>)
}					
{	terre	bas	mère	chair-sang (<i>max-cus</i>)	parenté de la chair (<i>cusan töröl</i>)

6) Le caractère irréversible de la mort

La mort se distingue donc de la maladie par son caractère irréversible : l'âme quitte définitivement le corps mort. Dans le cas d'une maladie, l'âme ne quitte le corps malade que provisoirement. Pendant le sommeil⁴¹¹ et pendant les rêves, l'âme quitte également le corps de l'homme, provisoirement, mais c'est un cas qui n'entre pas en considération ici. Cependant, il est important de savoir qu'il ne faut sous aucun prétexte réveiller un dormeur, car son âme vagabonde pourrait rester hors de son corps et le rêveur tomberait malade⁴¹².

La maladie est réversible ; la maladie se soigne, le corps du malade est soigné. C'est en ce sens qu'il est intéressant de voir en quoi les pratiques alimentaires se distinguent et se ressemblent dans l'une et l'autre situation. Quand la maladie est irréversible, elle est analysée quant à son résultat, la mort. En fait si nous focalisons notre analyse des pratiques alimentaires de revers de fête sur les funérailles, c'est parce que les funérailles constituent le point culminant de l'événement de revers de fête et le point ultime de toute pollution à la fois réelle et symbolique, biologique et sociale. Mais des pratiques alimentaires relatives au cas de la maladie - elles dépendent du type de maladie - peuvent éclairer des questionnements et des hésitations quant à l'interprétation de certaines séquences de rites funéraires. Nous nous basons essentiellement sur les données relatives à la

⁴¹¹ Dans la pensée chamanique, le sommeil est une sorte de mort provisoire, M.-D. Even (1999 : 184).

⁴¹² La mère du lutteur m'a un jour retenue de justesse alors que je m'apprêtais à réveiller en sursaut son fils, le lutteur, pour gentiment lui rendre la pareille d'une blague effrayante. Elle m'a expliqué que cela le plongerait dans des maux et que cela lui porterait malchance à la lutte.

maladie de A. Mostaert (1968)⁴¹³ quand elles éclairent ou interrogent nos données de terrain.

mort : départ de l'âme irréversible : : maladie : départ de l'âme réversible

III] Notions préalables à la compréhension des pratiques

1) Les notions mongoles de « néfaste » et de « mauvais augure »

Les pratiques alimentaires extra-ordinaires de « revers de fête » renvoient à des faits de l'ordre du « néfaste » (*sūjd*), à des événements malheureux (*zovlon*), de « mauvais augure » (*muu jor*).

En mongol, le terme *zovlon* qui désigne le malheur est, dans la pratique et les croyances bouddhiques, opposé au terme *žargal* désignant le bonheur. Le « malheur » et le « bonheur » étant attachés invisiblement à toute une série de faits quotidiens qui pouvaient nous échapper, c'est lors de discussions avec la famille nucléaire du lutteur et sa future belle-famille que nous avons découvert un ensemble de termes indiquant à la fois les nuisances possibles et la crainte des esprits, le tort que pourraient causer de mauvaises actions, des écarts ou de simples inattentions ou erreurs⁴¹⁴.

Les termes se rapportant au mauvais augure (*muu jor*) sont multiples : le terme *gaj* semble pouvoir se substituer à celui de *zovlon* pour désigner le malheur. Une mauvaise action peut « faire sortir le malheur » (*gajd gargax*). Par contre, les termes *sūjd* et *xoxirol* semblent plus forts et avoir une connotation plus négative encore. Le malheur (*gaj*) ou (*zovlon*) semble concerner des personnes individuelles, tandis que les termes *sūjd* et *xoxirol* semblent concerner un ensemble de résultats ou d'effets nuisibles, contagieux et craints. Le terme *sūjd* renvoie à des catégories de faits néfastes pour l'ensemble d'une famille et de ses biens, et par extension (contagion,

⁴¹³ Le *Dictionnaire ordos* (1968) de A. Mostaert est une source très riche de données indispensables puisque le peuple Ordos, situé dans la boucle du fleuve Jaune au Nord de la grande muraille en Mongolie-Intérieure, constitue une référence en ce qui concerne le maintien des traditions mongoles d'antan, rappelant celles remontant au temps de l'empereur Gengis. Ainsi, si les pratiques ordos du début du XXe siècle ne peuvent pas servir de référence au titre de pratiques xalx « traditionnelles », elles fécondent le questionnement.

⁴¹⁴ Mon ignorance était réellement prise comme source potentielle d'un danger à venir par les familles, ou comme le fruit d'une méconnaissance des « règles » mongoles de conduite et, dans ce cas, il me suffisait de réparer mon geste malheureux par un geste heureux.

pollution, mais aussi parce que la famille est une réduction en miniature de la société) l'ensemble de la société. Quant au terme *xoxirol*, il désigne la perte subie, le dégât causé ; le verbe *xoxirox* désigne le fait de subir des pertes ou de supporter un préjudice. Bien souvent, la future femme du lutteur joignait ces deux termes pour exprimer le fait de porter préjudice, de causer du tort (*xoxirol süjreld učruulax*)⁴¹⁵.

L'augure (*jor*) peut être mauvais (*muu*) ou bon (*sajin*). Les actions des hommes sont envisagées sous le signe (*temdeg*) du mauvais ou du bon augure.

2) La notion de souillure latente

Pour l'étude du **revers de fête**, la notion mongole de « souillure » (*buzar*) apparaît centrale. Au XVI^e siècle, la notion bouddhiste de « péché » (*nügel*), les enfers, s'imposent comme une « morale religieuse ». Ce sont les notions familières d'âme et de renaissance qui permettent aux notions de péché et de souillure de s'ancrer dans les croyances des familles. La mort est désormais comprise, selon M.-D. Even, comme un stade intermédiaire entre naissances passées et naissances à venir. Les renaissances bouddhistes ou réincarnations successives⁴¹⁶ rappellent l'animation du corps d'un nouveau-né par une âme selon des croyances chamaniques (1999 : 181).

La notion de souillure (*buzar*) est entretenue au quotidien et régie par des règles positives et négatives, de prescriptions et de proscriptions d'actes. Ces dernières sont répertoriées dans le calendrier lunaire lamaïque que toute famille possède et auquel chaque individu se réfère avant l'engagement de toute action. La menace pèse sans cesse et chaque infraction est punie. Ce calendrier est fondé sur une astrologie qui est l'un des outils les plus efficaces des lamas. Ils ont pu investir la sphère privée des familles et imposer leur hégémonie par la prescription d'actes quotidiens ritualisés.

⁴¹⁵ Notamment, lorsque au Mois blanc, malade, je m'allongeai quelques minutes pour soulager mon estomac. Cela ne pouvait qu'empêcher inconsciemment les visiteurs de venir sous sa yourte et de ce fait, attiser et attirer l'attention des « mauvais esprits », le tout nuisant à la prospérité et au bonheur de sa famille dans son ensemble ainsi que de son troupeau. Je faisais « sortir du malheur » de sa yourte (*gajd gargna aa !*), je nous plaçais sous de mauvais augures et j'allais la ruiner (*süjtgex*). Le verbe *süjtgex* qui vient du mot *süjd* prend le sens de ruiner, de détruire et renvoie clairement à ce qui est de l'ordre du néfaste, à une réalité néfaste imaginée et crainte. La future femme du lutteur visualisait tout le mal qui pouvait lui tomber dessus, notamment survenir au futur enfant qu'elle portait secrètement pour le protéger des mauvais esprits justement.

⁴¹⁶ Les termes *daxin* ou *ergen* les désignent (*daxin töröx*, *ergen töröx*).

Pour le peuple bouriate, R. Hamayon fait mention d'une notion de « souillure latente » (1977-2 : 171) que l'on retrouve de manière significative dans les pratiques alimentaires des funérailles, et dans les rites funéraires de la famille xalx observée⁴¹⁷. La souillure (*buzar*) requiert une attention permanente de « notre » famille en deuil et nécessite, pour être écartée, une purification, tout comme les mauvaises actions de la défunte de son vivant demandent, pour être rachetées, l'accumulation de « mérites » (*bujan*).

Avant l'emprise bouddhiste sur la conception de l'« au-delà », les âmes des morts récents ou anciens n'étaient pas nécessairement craintes. Depuis l'emprise du bouddhisme lamaïque, la mort et la maladie sont "diabolisées". Un halo de souillures les englobe et doit susciter le tremblement (le *tremendum* religieux) des familles. Les lamas assimilent les âmes des morts récents à des démons, et les âmes des ancêtres ne bénéficient plus de la même attention ni des mêmes traitements rituels et « nourrissements ».

De cette trame se dégage une dichotomie des événements vécus au quotidien. Cette dichotomie est peut-être à envisager davantage sous l'aspect d'une ambivalence. Les augures peuvent être bons ou mauvais, et les esprits bienfaiteurs ou nuisibles, mais certains esprits peuvent être, selon l'occasion, l'un puis l'autre. Sur le terrain, les esprits « mauvais » sont comparés au diable. Au cours de séjours prolongés dans la famille du lutteur, j'ai pu (res)sentir tout le poids des esprits fastes et néfastes et surtout la crainte qu'ils suscitent de ne pas bénéficier de l'appui des bons, de subir les attaques des mauvais, ou de fâcher les bons qui de fait deviendraient agressifs. Les esprits sont censés pouvoir s'attaquer aux humains, à leur âme, mais aussi à tout ce qui a trait au bonheur et au bien-être des humains, de leur santé jusqu'à la prospérité de leurs troupeaux.

⁴¹⁷ L'auteur analyse le rituel de fumigation de végétaux aromatiques et rend compte ainsi d'une acculturation forcée par le bouddhisme lamaïque. Selon que le rituel est empreint de lamaïsme ou de chamanisme, l'auteur constate une différenciation des modes d'action symbolique (« purification positive » de consécration ou « purification négative » d'éloignement) ainsi que du procédé de fumigation employé (branche ou poudre).

Dans le cadre des funérailles, les actes rituels de la famille en deuil sont soumis à des prescriptions et des prohibitions, s'ajoutant à la crainte de la vengeance de l'âme du défunt. Le sort de son âme est en jeu, et au-delà la réintégration des (de ses) « survivants »⁴¹⁸ dans la société. La famille doit bien accomplir les rites funéraires et accumuler des « mérites ». Qu'il s'agisse d'effectuer des actes de bon augure, des mérites, d'amadouer les mauvais esprits et de préserver la grâce des bons, les rites funéraires comportent des pratiques alimentaires répondant à différents problèmes que pose la mort.

IV] Analyse thématique des pratiques alimentaires extra-ordinaires de « revers de fête »

Si les lois mongoles relatives à l'enterrement⁴¹⁹ ne disent rien sur comment enterrer ses morts, les familles enterrent leurs morts dans des cercueils décorés intérieurement de couleurs signifiantes (cf. annexe 8 p : 525). Si les lois mongoles relatives à l'enterrement ne disent rien sur la manière de célébrer les funérailles, les familles "savent" comment célébrer une mort et "savent" notamment, pour ce qui nous intéresse dans le cadre de la thèse, quelles nourritures consommer et ou offrir.

1) Une soupe peu ordinaire. Le repas funéraire

Nous avons montré dans la première partie de la thèse que la soupe (šöl) constitue le plat central du **repas ordinaire quotidien « typique »**. Si le modèle des repas funéraires est identique [thé-soupe-thé], nous allons mettre en évidence que les éléments qui la composent correspondent à une situation **de revers de fête**.

a) Les repas funéraires : un commencement et une fin « blanchis »

Qu'il s'agisse du repas offert lors des visites de salutations au veuf, du repas des funérailles ou des repas de commémoration de mort, les convives commencent et finissent le repas par la consommation d'un thé au lait. Au quotidien, le thé peut

⁴¹⁸ C'est ainsi que A. Van Gennep (1909) désigne les membres vivants de la famille du mort, ceux qui lui survivent. Ce terme a l'avantage de distinguer les membres vivants de la famille du mort des autres membres vivants de la société.

⁴¹⁹ G. Delaplace rédige actuellement une thèse qui traite, entre autres, des arrêtés du Conseil des Ministres qui édictent d'enterrer les morts. L'arrêté de 1956 stipule notamment d'enterrer les morts mais il ne précise pas de les enterrer dans des cercueils.

être « noir » (*xar*), c'est-à-dire sans adjonction de lait ou autre produit laitier, et il correspond à l'offrande minimale d'hospitalité. En contexte funéraire, le thé est nécessairement mêlé de lait et il représente une manière toute particulière de commencer et de finir les repas funéraires : tout repas en rapport avec la mort commence et se termine par la consommation [ingestion-destruction] d'un « aliment blanc », à savoir du lait ou un produit laitier.

Le repas des funérailles propose entre autre d'accompagner l'ingestion du thé blanchi d'une consommation de laitages : une bouillie blanche (*cagaa*), faite de riz cuit dans du yaourt et du lait mélangés. Cette bouillie est sucrée : à la cuisson, du sucre en poudre est versé, et à la fin de la préparation, des raisins secs sont mélangés à la bouillie. Le terme désignant la couleur blanche (*cagaan*) et le terme désignant cette bouillie à base de produits laitiers (*cagaa*) viennent de la même racine qui désigne le blanc, comme couleur ou comme produit laitier. La catégorie des laitages renvoie, avant tout et littéralement, à des « aliments blancs » (*cagaan idee*). Dans le cas des produits laitiers, le lait et la couleur blanche du lait sont tous les deux présents. Il existe une autre bouillie, plus liquide, qualifiée par la mère du lutteur de « riz liquide » (*šingen budaa*), faite de riz bouilli dans du yaourt et du lait, additionnée de « beurre jaune », de farine et de sucre en poudre. Cette bouillie est communément appelée, toujours selon « notre » informatrice, « *cagaalag* », terme de la même racine que *cagaa*. Toutes les bouillies mongoles ne sont pas dénommées à partir de cette racine, mais nous remarquons que les bouillies consommées dans le cadre du rituel funéraire observé le sont. En fait, le terme *cagaa* sert ordinairement à désigner certains dérivés du lait.

À cette dernière bouillie, froide, préparée la veille, sont assorties des assiettes de fromages séchés ronds, de couleur blanche, conservés depuis la fin de l'été ou le début de l'automne. Contrairement à la première bouillie, chaude, cette bouillie et ces fromages ne sont pas offerts en main propre de manière cérémonieuse et servis en premier lieu, ils sont placés dans des bols (bouillie) et dans des assiettes (fromages) disposés sur les tables, de sorte que chacun se serve librement (présentation simultanée). Cela évoque la hiérarchie des produits laitiers composant l'assiette mongole d'hospitalité analysée dans la deuxième partie, où les « aliments blancs » les plus frais et les plus gras, offerts comme prémices, sont placés au-dessus. La bouillie chaude est quant à elle offerte individuellement, dans un petit bol,

avec le geste marquant l'offrande – les mains jointes, paumes vers le haut. Elle représente, avec le thé au lait, l'offrande de produits laitiers du repas réunissant un grand nombre de convives. Nous montrerons que cette offrande est à l'image de la considération de la famille de la défunte envers ses convives.

Le thé au lait et la bouillie de laitage sucrée constituent les premières bouchées blanches ou « prémices » blancs des repas funéraires. Nous précisons qu'aucun alcool de lait, fermenté ou distillé, n'est bu à l'occasion des repas de visites de salutations au veuf et du repas des funérailles. Ils sont offerts avec le même geste rituel d'offrande. Le thé et cette bouillie représentent les aliments blancs « du dessus » (*deež*) d'ouverture et de clôture des repas de célébration de la mort.

b) La soupe, élément principal du repas funéraire

La soupe est le mets qui revient quotidiennement pour son caractère "conciliant", puisqu'elle est le moyen de manger de la viande au quotidien, et donc de manger au sens mongol du terme. La soupe est également le moyen de boire un bouillon gras et de consommer un repas consistant de farineux.

En situation **extra-ordinaire funéraire**, la soupe reste le plat principal du repas et c'est elle qui est la clef d'interprétation et d'explication du rituel funéraire.

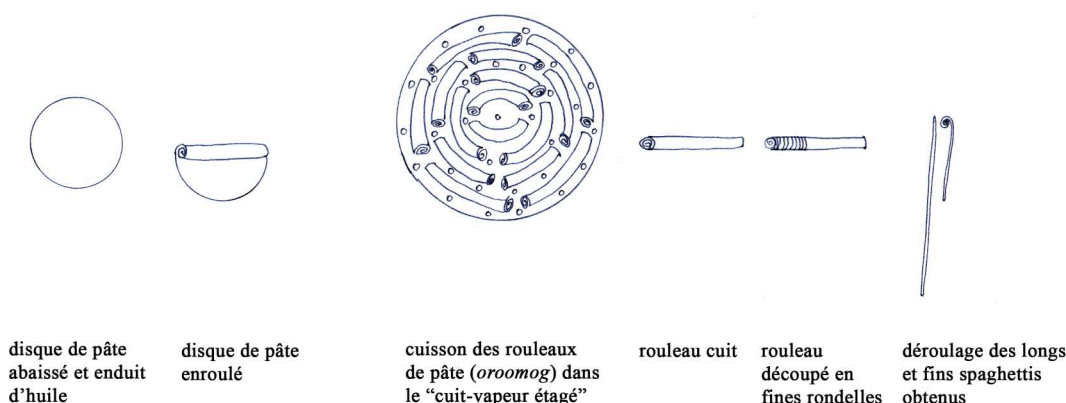
c) Composition de la soupe funéraire

La soupe funéraire est faite d'un bouillon de cuisson, à base d'eau et de sel. Ce bouillon n'est pas gras, puisqu'il ne sert pas à cuire de viande, grasse par définition pour les Mongols, que la chair soit attachée ou non aux os. Ce bouillon est maigre et ressemble à une eau de cuisson, contrairement au bouillon d'une soupe ordinaire qui est gras. En effet, l'eau en ébullition dans le cas d'une soupe funéraire ne cuit pas de viande, mais des légumes. À l'ordinaire, les légumes sont plongés dans le bouillon en dernier. Pour la soupe funéraire, ils le sont en premier.

Les carottes sont coupées en fines rondelles. Les pommes de terre et les citrouilles sont coupées en dés. L'oignon et l'ail sont hachés menu. Les légumes sont découpés en sorte que le nombre de morceaux soit important.

La soupe funéraire comporte des pâtes de farine de blé (*guri*) confectionnées par les jeunes filles de la parenté de la défunte et du veuf. Ce sont des spaghettis⁴²⁰, non pas bouillis comme le sont les pâtes larges et courtes à l'ordinaire, mais cuits à la vapeur encore sous forme de rouleaux préalablement enduits d'huile (*oroomog*) (cf. dessin ci-dessous).

La fabrication des pâtes de la soupe des funérailles : des spaghettis longs, fins, cuits à la vapeur



Les petits disques de pâtes roulés sont coupés en fins spaghettis après avoir cuit dans le « cuit-vapeur » étagé déjà décrit. Les spaghettis de la soupe funéraire doivent être plus fins que les spaghettis industriels mongols (*gojmon*), « Plus les pâtes sont fines, plus elles sont belles », répétait inlassablement la mère du lutteur⁴²¹.

⁴²⁰ Les rouleaux de disques de pâte étant coupés très finement, les pâtes préparées ne sont pas à section carrée mais bien rondes.

⁴²¹ Une jeune femme mangeait les spaghettis qu'elle jugeait avoir coupés trop gros. J'étais étonnée de la voir manger de la pâte crue (non cuite), considérée impropre à la consommation par les Mongols. Je me souviens que la sœur cadette du lutteur hurlait d'effroi de me voir manger avidement des morceaux de disques de pâtes durcis après avoir été déposés quelques secondes sur le fourneau chaud.

La farine a été soigneusement choisie au marché par les filles de la défunte et la mère du lutteur, parce que les pâtes, une fois cuites, ne doivent pas être brunes mais blanches (*cagaan guril*). Ainsi, contrairement à l'ordinaire et contre la dépréciation de la qualité des produits chinois et leur cherté, la mère du lutteur recommande d'acheter de la farine supérieure chinoise. Comme les légumes, les pâtes doivent être en grande quantité. La soupe des funérailles comporte, à la différence de la soupe des visites de salutations au veuf, un autre ingrédient en sus des spaghettis faits maison : des spaghettis chinois translucides (*püntüüz*), industriels, faits à partir de farine de riz. Ces spaghettis, blancs, viennent s'ajouter pour multiplier la quantité de pâtes blanches.

Enfin, les soupes funéraires (repas des visites de salutations et repas des funérailles) contiennent de la viande, mais un certain type de viande.

d) Une soupe peu ordinaire : une viande rôtie

La soupe funéraire contient certes de la viande, mais pas au sens où les Mongols l'entendent. Les jeunes femmes chargées de préparer les repas funéraires ajoutent à la soupe de légumes et de pâtes, littéralement « avec des légumes avec des pâtes » (*nogootoj guriltaj šöl*), des boulettes de chair préalablement rôties dans un four électrique. Cette viande, présente sous forme de chair détachée des os, est une viande égalitaire. Ces morceaux de chair égalitaires ne sont pas bouillis comme à l'ordinaire, mais rôtis. Leur présentation sous la forme de boulettes n'est également pas ordinaire.

La chair provient d'un fémur de mouton congelé acheté au marché. Avant sa décongélation, la viande était fraîche et grasse, et incluait donc de la graisse. Les jeunes femmes ont enlevé tous les morceaux de gras avant de la broyer⁴²². Le mode rôti de cuisson, rare, pratiqué en extérieur et généralement corrélé à l'activité de la chasse, ôte à la viande tout son jus et son gras. Le fait de rôtir les boulettes finit donc d'ôter toute trace de graisse qui s'échapperait dans le bouillon de la soupe funéraire.

⁴²² Une fois le gras prélevé, la chair a été broyée dans une machine manuelle. Malaxée, la chair est mise en forme au creux de la main pour faire des boulettes de trois centimètres de diamètre.

L'acte consistant à dégraisser la chair, avant de la rôtir, a un sens : il s'agit au fond de dire que cette viande n'est pas de la chair au sens culinaire habituel⁴²³. La viande de la soupe funéraire est l'anti-thèse de la viande telle qu'elle est consommée et telle que les Mongols la font exister socialement en lui conférant une valeur symbolique. Toutes les caractéristiques mongoles de la viande lui font défaut. La mère du lutteur a affirmé que « ce n'est pas de la viande ! » « *max bišee !* », sous-entendu que cette viande ne « nourrit » pas, et a expliqué que la viande ne s'associe pas à la mort. La viande utilisée pour les boulettes n'était pas qualifiée de viande maigre dite « noire » (*xar max*), par définition grasse (*ööxtej*), mais bien de « viande sans gras » (*ööxgūj max*). Le mode de préparation (boulettes) et de cuisson (rôti) représentent donc déjà une double inversion des modes de préparation de la viande réservée aux repas quotidiens.

revers de fête (mort) : chair dégraissée rôtie : : quotidien : chair-os gras bouillis

Les boulettes rôties illustrent en quelque sorte l'absence/présence de viande exigée pour la soupe funéraire. La viande, en effet, serait-elle présente au titre d'une absence exigée ?

e) Quand la viande était associée à la mort, XIIIe siècle

Chez les Mongols, le sacrifice *taxilga* désignait l'ensemble des sacrifices destinés aux divinités ou aux esprits. Le terme *taxilga* dérive de la racine *taxix* qui signifie « sacrifier en offrande à quelqu'un »⁴²⁴. En fait, les verbes *taxix*, *taxiglax* « offrir », *taviglax* « poser », et *tajx* « sacrifier », avaient cette signification équivalente, et les noms correspondants, *taxil*, *taxilga*, *tavig* et *tavil* désignaient l'offrande sacrifiée. Selon A. Mostaert (1968), à l'occasion des funérailles, une offrande (*öglög*) de nourritures était adressée aux mânes des ancêtres (*xuučid öglög ögöx*), et leur nom collectif était *taxilga*.

⁴²³ C'était en effet un acte étonnant, bizarre au regard de ce que j'avais pu constater jusqu'alors. J'étais spectatrice-participante d'une préparation culinaire, qui n'était par définition pas mongole, aboutissant à l'inverse d'un repas ordinaire « typique » par la présence d'une viande traitée d'une façon qui n'avait rien de mongol en apparence.

⁴²⁴ Selon R. Hamayon, qui étudie le sacrifice en Bouriatie, le terme *tajlgan*, sur la racine *tajx*, signifie « faire un rite de sacrifice en faveur de quelqu'un », (1978 : 153).

Si l'on en croit l'historien orientaliste J.-P. Roux, il faut distinguer chez les Mongols du XIII^e siècle les sacrifices périodiques et commémoratifs, à savoir les sacrifices claniques, à la bannière, ou encore estivaux, des sacrifices funèbres qui sont occasionnels, (1966 : 201-203).

Ainsi que dans de nombreuses sociétés, les Mongols choisissaient quel animal sacrifier. Car, hormis le sacrifice animal, l'offrande de chair rôtie au feu constituait le moyen d'entrer en communication avec l'« au-delà », avec les ancêtres et les morts⁴²⁵. Et c'est en cela que la chair animale porte en elle, comme l'exprime parfaitement Cl. Fischler, « une contradiction insoluble : manger, c'est à la fois tuer et aimer » (1990 : 137)⁴²⁶. Les Mongols élevaient des animaux domestiques justement parce qu'ils les consommaient et, en certaines occasions, les sacrifiaient. En fait, la pratique du sacrifice animal suppose la possession d'animaux domestiques. Le choix portait sur des bétails à « museaux chauds », le mouton et le cheval, parce qu'ils sont, ainsi que nous l'avons vu, considérés comme les meilleurs à offrir à autrui⁴²⁷.

Dans le cadre des sacrifices funéraires, nous devons également faire une autre distinction, cette fois entre l'animal sacrifié et l'animal immolé. Au XIII^e siècle, les Mongols, sacrifiaient un animal (ou plusieurs animaux) qu'ils destinaient aux mânes des ancêtres et ils offraient des animaux au mort. L'animal sacrifié aux anciens morts claniques était tué selon la règle en vigueur, à savoir comme un animal abattu ordinairement, parce qu'il était également consommé par les sacrifiants. Nous désignons les sacrifiants comme des personnes qui tirent les bénéfices du sacrifice, en l'occurrence le clan. L'animal immolé était par contre généralement égorgé sur la tombe du mort pour ensuite y être enseveli.

⁴²⁵ H. Hubert et M. Mauss (1909) définissent, quant à eux, le sacrifice comme « un moyen pour le profane de communiquer avec le sacré par l'intermédiaire d'une victime ».

⁴²⁶ N. Vialles, qui s'intéresse à notre société, entrevoit le propos comme une « désanimalisation » de la viande pour s'en éloigner et ne pas reconnaître la part animale (bête vivante) qu'elle comporte. Ainsi dans les abattoirs, la responsabilité de l'acte de tuer est segmentée de sorte que le sentiment de culpabilité rattaché à la tuerie (ôter une vie) ne pèse pas. La mort est mise « à bonne distance » (1987). Fr. Zimmermann (1982) explique comment la société brahmanique, dans l'Inde ancienne, a décidé de rompre l'enchaînement des violences alimentaires. En effet, les animaux, « chairs mangeurs de chairs » (théorie d'une « filière nourricière »), ont une position ambiguë et représentent une violence naturelle à la vie. La société brahmanique a donc décidé qu'il n'était pas nécessaire de tuer pour manger. Nous voyons comment l'abattage ou le non-abattage des animaux pour se nourrir est, dans un grand nombre de cultures, toujours justifié.

⁴²⁷ R. Hamayon écrit que, chez les Bouriates, le bétail à museau chaud peut être sacrifié (1990 : 627, 786 note 21). Rintchen (1977-2) explique que des chevaux et des moutons, parce qu'ils sont des bétails aux museaux chauds, étaient offerts aux esprits chamaniques mongols.

Un sacrifice de “viande“ aux mânes des ancêtres

L'animal sacrifié appelé « *taxilga* » était donc offert aux mânes des ancêtres. Cependant, seules quelques parts leur étaient réellement transmises par l'intermédiaire du feu. Si aujourd'hui chez les Mongols Xalx, le terme *tülš* désigne le combustible (bourse séchée ou charbon), il désignait, selon A. Mostaert (1968) chez les Ordos, la viande de mouton brûlée offerte au mort à l'occasion des funérailles. Selon L. Ligeti (1973), l'offrande sacrificielle consistait en un « sacrifice de nourriture brûlée » (*tüleši*) [*tülš*]. Une part de l'offrande était destinée, nous dit l'auteur, aux ancêtres, « part de l'offrande aux ancêtres » (*kešig*) [*xešig*], et elle était composée essentiellement d'une viande, distribuée aux « assistants » (les sacrifiants) selon A. Mostaert. Ce sont en fait des restes, nous explique L. Ligeti, qui étaient distribués aux assistants : des « restes de la viande sacrifiée » (*bileγür*) et des « restes de la boisson [spiritueuse] de sacrifice » (*sarqud*)⁴²⁸.

Une offrande de “viande“ au mort

L'offrande, destinée au mort (*xüür*), s'appelait précisément « *xenšüü dojon tülex* ». Le verbe *tülex* signifie « brûler », le terme *xenšüü* désigne le relent de friture, le terme *dojon* signifie « offrande »⁴²⁹, et l'expression *xenšüü dojon* désignaient les « mets brûlés » au mort, sur la tombe précise A. Mostaert, (1968)⁴³⁰.

⁴²⁸ Si nous connaissons les équivalents xalx de ces termes, *bülüür* pour *bileγür* et *sarxad* pour *sarqud*, il peut sembler étonnant que le terme désignant les « restes de viande sacrifiée » désigne aujourd'hui le mousoir, le ribot, autrement dit la batte ou baratte, un instrument intervenant dans la fabrication de produits laitiers, notamment le beurre et l'alcool de lait fermenté. Le verbe *bülex* désigne l'acte de baratter. Dans le *Dictionnaire ordos*, le terme *bülüür* ou *bilüür* désigne la batte à beurre ; le terme *sarxad* désigne l'eau-de-vie de babeurre ou l'eau-de-vie en général.

Selon J.-P. Roux (1966), si le terme *sarqud* désigne bien dans l'Histoire Secrète des « restes de nourritures », il désigne aujourd'hui une liqueur spiritueuse. Cependant, il constate que l'équivalent kirghiz *sarqit*, désigne le « reste de nourriture donnée aux inférieurs » (1966 : 222). Cela exprime davantage l'idée selon laquelle les humains, inférieurs de leurs ancêtres claniques, recevaient des « restes » de nourritures.

Par ailleurs, nous pensons qu'il n'est pas impossible qu'autrefois tout rituel reposant sur des aspersion de produits laitiers, consistait à partager de la viande. Selon une communication personnelle de R. Hamayon, l'on pourrait sans doute retracer les changements de sens des verbes de partager (de la viande) et d'asperger (du lait). Ils résulteraient du passage d'une économie fondée sur la chasse (même si l'on élevait aussi des animaux domestiques) à une économie centrée sur l'élevage (économie où demeure la chasse).

⁴²⁹ Le terme *dojon* se décompose comme suit par A. Mostaert : du tibétain *du-ba*, *dud-pa* « fumée » et de *yon* « offrande », (1968 : 173, note 64).

⁴³⁰ Aujourd'hui encore, la viande brûlée a une odeur caractéristique. Les offrandes de viande brûlée sont en fait notamment réservées aux âmes errantes de mort. Ainsi, lorsqu'à la nuit tombée d'un jour ordinaire, la mère du lutteur décide de faire cuire trois têtes de mouton, dont les poils et la peau ont préalablement été grillés au fer, une fumée odorante s'échappe par le trou d'aération de la yourte. Cela inquiète et met en colère son mari et son fils aîné le lutteur. Ces derniers croient que les mauvais esprits et les âmes errantes des morts risquent de voir et de sentir la fumée.

Le fait de brûler des morceaux de cette viande sacrificielle au feu permettait de transférer, de transmettre l'âme de l'animal⁴³¹ aux destinataires du sacrifice funéraire, les ancêtres. Nous retrouvons ce même ordre de croyance dans de nombreuses sociétés, notamment en Inde ancienne où, selon Ch. Malamoud, les nourritures sacrificielles, dont la viande, consistent en des « sacrifices de cuisson », car tout sacrifice doit parvenir cuit aux divinités. Pour leur parvenir, le sacrifice doit être rôti ou jeté dans le feu sacrificiel, (1989 : 50-51). De la même manière, selon N. A. Alekseev, les Yakoutes pensaient que le feu mangeait le sacrifice et le transmettait aux divinités (1977-2 : 135). D'après R. Hamayon, chez les Bouriates, le feu servait à transmettre le fumet des morceaux brûlés aux esprits qui « imprègnent de "grâce" la viande qu'ils consomment » (1990 : 639)⁴³². Nous savons qu'au quotidien, chez les Mongols Xalx, des bribes de viande jetées au feu reviennent encore à nourrir les ancêtres qui se nourrissent de viande brûlée ; les morceaux en losange de la peau de tête de mouton offerts au feu du foyer domestique par la famille du lutteur, en situation **ordinaire d'hospitalité**, et non en contexte funéraire, en sont peut-être une illustration.

Nous constatons donc qu'au XIIIe siècle :

- une pièce de viande (ou plusieurs) était consommée à l'occasion des funérailles [sacrifice destiné aux mânes des ancêtres]
- et des animaux étaient offerts sur et dans la tombe du mort pour qu'il en soit pourvu dans l'au-delà [offrande destinée à l'âme du mort]

⁴³¹ M.-D. Even parle d'« unité de vie », (1999 : 175).

⁴³² Selon R. Hamayon, en Bouriatie, le traitement rituel de l'animal sacrifié, os et dépouille, sert à transférer à la surnature l'unité de vie que représente cet animal. Les os sont incinérés sur la pierre clanique (*šeree*). La dépouille est chargée des organes nécessaires au souffle vital - elle est constituée exactement de la peau entière avec d'un seul tenant la tête et le dispositif respiratoire (*hūilde*) – et elle est placée sur une perche « dans la direction de la zone surnaturelle où résident les dédicataires » (1978 : 156). Le traitement rituel de la chair de l'animal sacrifié est uniquement destiné aux vivants, la chair est uniquement consommée par les vivants, et représente un bénéfice nutritif et symbolique, appelé « grâce », (1990 : 640).

f) Spécificité mongole du sacrifice ou la viande sacrificielle consommée par les sacrifiants, XIIIe siècle

Dans les croyances et pratiques du XIIIe siècle, les offrandes de nourritures tenaient une place centrale dans de nombreux rites mongols, comme les funérailles, les commémorations de mort, les cultes d'esprits ancestraux ou d'esprits de la surnature. Ces offrandes consistaient donc essentiellement en un animal sacrifié (*taxilga*).

Le principe du sacrifice fait intervenir un rituel qui permet de communiquer avec l'« au-delà » par l'intermédiaire d'une victime. Si le sacrifice est par essence sanglant dans de nombreuses sociétés, il semble qu'en Mongolie le sang de l'animal sacrifié ne devait de toutes les manières pas couler du corps de l'animal sur la terre. La spécificité du sacrifice mongol consistait donc dans ce que l'on ne faisait pas couler le sang de l'animal sur la terre. L'animal était abattu comme à l'ordinaire, selon les règles du « grand pouvoir » (*ix zasag*) mises en place au XIIIe siècle sous l'empereur Gengis Khan⁴³³ : nous rappelons que le mouton ou le cheval avait les pattes attachées deux par deux et il était renversé sur le dos. Sa poitrine était alors ouverte, et son aorte pressée pour que l'animal étouffe. L'aorte était alors arrachée et le sang était recueilli dans un récipient. Les femmes récupéraient sans doute le sang de l'animal sacrifié, comme elles récupéraient celui de l'animal ordinairement abattu, pour faire des boudins. Selon R. Hamayon, en Bouriatie, un feutre blanc était préalablement posé à l'emplacement de l'abattage sacrificiel et il n'était alors pas taché de sang (1978 : 165).

Si le sacrifice animal n'est par essence pas sanglant⁴³⁴, c'est justement par ce qu'une partie de la viande était consommée par des humains vivants - les sacrifiants. Si de la viande était jetée au feu pour les ancêtres, les sacrifiants consommaient la

⁴³³ V.A. Riazanovski, (1965 [1937] : 83).

⁴³⁴ J.-P. Albert (1998 : 199) propose d'envisager le sacrifice (qui dans certaines sociétés n'est pas animal, mais notamment végétal) en fonction de traits « définitionnels » : un donateur et/ou une victime, un contexte religieux, une forme rituelle, une manipulation du négatif (mort en l'occurrence) et une cosmologie « dans laquelle le sacrifice est le moyen d'obtenir des biens qui, ordinairement, sont hors de portée (en l'occurrence de la « grâce », mais nous ne rentrons pas dans ces détails-là). Si nous nous référons à ces traits caractéristiques du sacrifice, le sacrifice animal dont nous parlons présente chacun d'eux. Des sacrifiants (généralement plusieurs clans) sont présents, un sacrificateur pratique la mise à mort cérémonielle ; la victime sacrifiée est offerte à un destinataire (ancêtres) et consommée entre les bénéficiaires (sacrifiants). Le sacrifice funéraire permettait de réaffirmer l'appartenance clanique, et le partage (découpe/distribution), faisait apparaître les places et les rôles de chacun au sein de son propre clan, de sa famille, et positionnait les clans les uns par rapport aux autres. Nous retrouvons ainsi un trait pertinent du sacrifice selon Cl. Fabre-Vassas (1994 : 363).

viande qui était bouillie. Nous avons donc deux lots de viande : une viande rôtie destinée aux ancêtres et une viande bouillie consommée par les vivants.

Nous savons, en fait, que :

- les os de l'animal sacrifié n'étaient pas brisés, ni égratignés ; ils étaient incinérés, pour que l'âme de l'animal soit libérée et offerte au mort, et non pas réincarnée en un animal sur terre. (J.-P. Roux, 1966 : 38, 40)⁴³⁵
- la chair de l'animal sacrifié était bouillie et consommée par les participants au sacrifice – les « sacrifiants » disons-nous.

g) Deux parts de viande de sacrifice chez les Bouriates, XIXe-XXe siècles

Chez les Bouriates, cousins septentrionaux des Mongols, selon R. Hamayon, le sacrifice (*tajlgan*) était l'acte d'offrir de la viande aux ancêtres ou aux maîtres du territoire (1990 : 627). La viande sacrificielle (*dalanga*) comptait plus que le sacrifice en lui-même, que l'acte de sacrifier. Cette viande n'était autre que la chair qui se détache des os à la cuisson de l'animal sacrifié (mode bouilli). Cette part *dalanga* de viande sacrificielle n'était pas consommée sur le lieu même du sacrifice ; elle était rapportée à la maison par chacun des participants qui la recevaient. La part individuelle de la viande égalitaire rapportée à la maison se dit *xubi* [*xuv*]⁴³⁶. Par contre, la viande *šuladahan* était la viande qui reste attachée aux os après la cuisson et qui est raclée ; elle était consommée sur le lieu du sacrifice (1990 : 786, note 19). Les morceaux détachés des os (*dalanga*) sont égalitaires, tandis que les morceaux encore rattachés aux os (*šuladahan*) sont hiérarchisés, distinctifs et leur distribution suit des règles bien précises tenant compte du statut social des convives ainsi considérés.

Selon R. Hamayon, le rituel sacrificiel bouriate permettait de transférer symboliquement l'animal aux ancêtres, qui à leur tour imprégnaient la viande de l'animal de leur « grâce » nécessaire aux humains et attendue par eux en retour de leur offrande de viande en sacrifice (1990 : 630). Ainsi, les ancêtres accordaient leur « grâce ». Et, chez les éleveurs, la viande « porteuse de grâce » ne pouvait provenir

⁴³⁵ L'auteur reprend en fait Jean de Plan Carpin, qui au XIIIe siècle observait que si les Mongols « offr[ai]ent encore d'autres animaux et, s'ils les tu[ai]ent pour les manger, ils ne leur bris[ai]ent aucun des os mais brûl[ai]ent ceux-ci au feu », (1965 : 37) ; « Les os du cheval sont [étaient] brûlés pour son âme [celle du mort] », Jean de Plan Carpin (1965 : 41).

⁴³⁶ Mostaert (1968) relevait que la part de viande de sacrifice était désignée par l'expression (*taxil xuv*).

que d'un animal domestique, élevé et dominé par l'homme. La « grâce » était conférée par l'acte même de sacrifier. L'auteur précise que seul un animal possédé et dominé, donc considéré comme inférieur, pouvait être substitué à l'homme dans le cas de sacrifices exigés. Le terme *xešeg* [xešeg] désigne la « grâce » que l'on demandait aux ancêtres et qui était contenue dans la viande de sacrifice. Elle ajoute que, dans ce cas, le terme de grâce *xešeg* [xešeg] « semble cumuler les notions de lot et de chance » (1990 : 629). Notons que A. Mostaert (1968) traduit le terme *xeseg* par « grâce, faveur, bonheur » de la partie de la viande de sacrifice qui était distribuée et les autres mets offerts (*xešig*).

Dans *l'Histoire secrète des Mongols*, une réplique d'hommes rejetés du clan est explicite au sujet du sacrifice de viande offert aux ancêtres : « comment osez-vous nous faire arriver en retard à (la distribution de) la viande et (de) l'alcool provenant de la part des ancêtres ? », (M.-D. Even et R. Pop, 1994 : 57). Chez les Mongols, la viande de sacrifice clanique qui était offerte aux ancêtres (*kesig*) [xešig] consistait essentiellement en viande des animaux abattus pour l'occasion : une petite part adressée aux mânes des ancêtres était brûlée dans le feu ; une autre part, devenue par le rituel porteuse de la grâce ancestrale, était ensuite distribuée aux « participants ». Cette part réaffirmait, nous dit-on, l'appartenance au clan. Les ancêtres étant les garants du bonheur et de la prospérité de leurs descendants, la part distribuée-consommée permettait de tirer bénéfice des solidarités inhérentes au clan. Le mot *kesig* « part, portion » a en fait développé parallèlement le sens de « [part de] prospérité, grâce », ainsi que nous le précisent M.-D. Even et R. Pop (1994 : 263, note 2).

Nous ne savons cependant pas si les parts distribuées étaient des parts de chair détachées des os ou attachées aux os ; nous savons seulement que les sacrifiants recevaient une part de viande, et nous ignorons s'ils en recevaient une autre qu'ils rapportaient à la maison. Nous ne savons pas non plus si les os étaient raclés, comme ils l'étaient à l'ordinaire ; nous savons par contre que les os étaient incinérés. Le clan étant patrilinéaire, et les os représentant le lignage patrilinéaire, nous pourrions supposer que les parts de viande, parce que consommées sur le lieu des funérailles, étaient rattachées à l'os, et distribuées aux membres du clan selon leur

position au sein du clan⁴³⁷. Cependant, nous ne savons pas si la viande était ou n'était pas détachée des os, que ce soit avant ou après sa cuisson bouillie. L'article de L. Ligeti (1973), qui nous a permis de comprendre en quoi consistait le sacrifice offert aux ancêtres au XIIIe siècle à l'occasion d'un décès, ne nous renseigne pas sur ce point précis.

Quoi qu'il en soit, le repas des funérailles mongoles xalx comportait donc, comme chez les Bouriates, deux parts de viande, qui sont pour les Xalx, une part de viande sacrificielle, grillée, rôtie, offerte par l'intermédiaire du feu et une part de viande bouillie partagée entre les humains, viande donc attachée ou détachées des os.

h) L'interdit bouddhique de sacrifice animal en contexte funéraire, XVI-XXIe siècles

Une source atteste de l'interdiction de tuer, de sacrifier des animaux en contexte funéraire. V. A. Riazanovski [1965 (1937)] rend compte de l'évolution des lois mongoles, depuis la mise en place du *ix zasag*, littéralement « grand pouvoir » ou « pouvoir supérieur » (sous-entendu de l'aîné sur le cadet). Le bouddhisme lamaïque, pour s'imposer comme la véritable foi, persécutait les chamanes et anéantissait les croyances chamaniques. Une des applications consista en l'interdiction d'offrir en sacrifice des animaux (1965 : 190).

En 1577, le petit-fils de Dayan khan, Altan khan, s'est converti au bouddhisme. En 1585, le dalai-lama nommé bSod-nams rgyam-cho a rendu une visite en Ordos, où, « à la proposition de *Boγda tout-puissant et d'Altan khan, les prêtres, les chefs et le peuple se sont accordés concernant la vieille coutume, d'après laquelle si un Mongol mourait, on tuait un certain nombre de chameaux et de chevaux proportionnel à sa fortune, et on les enterrait avec lui, en disant qoyilγa, qu'on abandonne désormais cette coutume et qu'on agisse, en proportion de la fortune, selon la doctrine* », cité par P. Tomka (1965 : 174, note 67)⁴³⁸. Nous

⁴³⁷ M.-D. Even écrit que lorsqu'un animal était sacrifié, ses os étaient brûlés tandis que la chair mangée par les participants était « bouillie et détachée des os », (1999 : 175). Rien ne précise cependant, dans les sources de seconde main dont nous disposons, que la viande, certes bouillie, était après la cuisson, détachée des os. C'est cependant la seule autre possibilité qui a pu exister.

⁴³⁸ W. Heissig fait également état des interdictions de culte et d'adoration par des sacrifices sanglants. Le code de Dzasakhtu Khan (1558-1582/3) et des édits religieux d'Altan Khan (1577/8) constituaient à ce titre des lois anti-chamaniques, (1953 : 514, 514 note 212).

devons préciser que ces pratiques funéraires concernaient des hommes de rangs supérieurs et riches.

W. Heissig fait également état des interdictions des sacrifices sanglants. L'auteur écrit que le code de Dzasakhtu Khan (1558-1582/3) et des édits religieux d'Altan Khan (1577/8) constituaient, à ce titre, des lois anti-chamaniques, (1953 : 514, 514 note 212). L'interdit de sacrifice aux ancêtres était en effet une attaque directe des croyances chamaniques et de la place tenue par le chamane au sein de la société en général, dans les rituels sacrificiels en particulier ; le culte des ancêtres, et avec, le système clanique, sont de fait bouleversés.

Mais si les bouddhistes interdisent le sacrifice animal, il ne semble finalement pas que l'interdit portait sur l'acte de sacrifier en lui-même. Il semble donc que ce soit bien l'offrande de viande animale aux ancêtres et aux défunts qui fut proscrite par l'Église lamaïque. Cette dernière ne veut pas tout simplement que des offrandes soient destinées à de simples humains morts. La viande animale doit être offerte aux divinités bouddhiques, et ce par l'intermédiaire du clergé et des monastères.

Il faut noter qu'avec l'interdiction de sacrifices et d'offrandes d'animaux, c'étaient aussi les offrandes d'humains sacrifiés, qui étaient interdits. L'ancienne règle (*zasag*), remontant au temps de l'empereur Gengis Khan, exigeait d'offrir des nourritures à l'âme du défunt (de rang supérieur). Ainsi, l'âme de l'empereur était nourrie de vies humaines et animales. Selon M.-D. Even, on offrait à l'âme de l'empereur « quarante filles choisies parmi les filles des seigneurs qui l'avaient servi, ainsi que de magnifiques chevaux. », (1999 : 169). Dans *l'Histoire secrète des Mongols* (1994 : 277), il est écrit que Jean de Plan Carpin a rapporté une coutume funéraire qui consistait à « être un coussin dans la mort » : « Autre est encore la façon d'ensevelir certains hommes de rang supérieur. Ils vont à la dérobée dans la campagne et là, ils enlèvent les mottes d'herbe et font une grande fosse ; dans la paroi de cette fosse, ils font une cavité sous la terre et placent sous le mort son serviteur préféré. Celui-ci reste couché dessous assez longtemps pour défaillir ; alors ils le retirent pour qu'il puisse respirer et cela par trois fois. Et, s'il en réchappe, il est libre par la suite et fait ce qu'il veut ; c'est un homme important dans la demeure et dans la parenté du mort », (note 9 du chapitre V). Étant donné que le serviteur sortait parfois vivant de cette épreuve, les auteurs de l'ouvrage ont raison de se demander

si cet acte, généralement considéré comme un sacrifice humain, n'était pas en fait une consécration ?

En fait, les défunts de rangs supérieurs étaient enterrés non seulement avec des animaux, mais aussi avec de nombreux objets de la vie quotidienne et des humains offerts en sacrifice. Et pour éviter le pillage des tombes des seigneurs et approvisionner l'âme dans l'« au-delà », les objets étaient brisés. Selon d'anciennes croyances chamaniques, ces objets cassés étaient censés redevenir intacts [inversion] dans l'autre monde. Selon M.-D. Even, ce serait une préservation du principe chamanique selon lequel, dans l'au-delà, les choses ont la particularité d'être inversées, (1999 : 155). Donc, d'offrir et de détruire des objets, des animaux domestiques, des femmes et des serviteurs détruits ici-bas permettait d'en pourvoir le mort [son âme] dans l'autre monde. Jean de Plan Carpin écrit que les Mongols croient « qu'après la mort, ils vivront dans un autre monde et y élèveront des troupeaux, mangeront, boiront et feront tout ce que font les hommes en ce monde », (1965 : 40). En fait, l'autre monde est « un calque » de la vie sur terre » (M.-D. Even, 1999 : 167), et le défunt conserve le mode de vie connu sur terre. L'auteur ajoute que les familles continuent aujourd'hui à doter le défunt de biens matériels (du thé, du tabac, une tasse, un couteau, de l'argent, du fil et une aiguille), qu'il pourra utiliser dans l'autre monde, mais ce « de manière plus modeste », (1999 : 189).

Le bouddhisme lamaïque a donc interdit tout sacrifice animal (et humain), c'est-à-dire toute association de tuerie non sanglante [abattage de l'animal domestique destiné aux mânes des ancêtres, et consommé par les humains vivants]⁴³⁹ et sanglante [animaux, généralement égorgés puis ensevelis, offerts à l'âme du mort]⁴⁴⁰ à la mort, sous-entendu à l'idée de la mort et à la mort concrète d'un humain. Et, pour que l'interdit ne soit pas contourné, la consommation de viande en association avec la mort d'un humain est proscrite.

Pour finir, selon V. A. Riazanovski, les réglementations (lois) de 1640 mentionnent que les lamas se faisaient rétribuer en têtes de bétail. En fait, il est précisé que le

⁴³⁹ L'*Histoire secrète des Mongols* confirme ce fait « Dans ces rituels, on évitait de faire couler le sang des animaux sacrifiés. Destinés à être consommés, ceux-ci étaient fendus dans le sens de la longueur au niveau du ventre, puis dépecés, la peau du dos restant intacte. », M.-D. Even et R. Pop (1994 : note 63 : 276).

⁴⁴⁰ L'égorgeage est notamment évoqué dans l'œuvre de J.-P. Roux (1984 : 240).

bétail devient également une monnaie pour payer dette, amende et dot, (1965 : 114). Pour le clergé lamaïque, les sacrifices d'animaux domestiques représentaient une lourde perte économique et les consécration d'animaux vivants⁴⁴¹ ont donc été prescrites, (M.-D. Even, 1999 : 160). En contexte funéraire, l'animal n'est plus tué pour les ancêtres, mais donc bien donné au monastère pour les divinités bouddhiques.

L'interdit bouddhiste de consommation d'alcool en association avec la mort

Nous savons que les « restes de la boisson [spiritueuse] de sacrifice » (*sarqud*) étaient bus (L. Ligeti, 1973). Si ce sont des restes qui étaient bus, c'est que de cette boisson était au préalable consommé d'une quelconque manière. En fait, tout laisse à penser que les prémices de *sarqud* étaient offerts en aspersion sur l'animal sacrifié aux mânes des ancêtres. Nous pensons enfin, que le mot « restes » ne signifie pas qu'un peu de boisson était bu par les sacrifiants ; il indique justement que les prémices ne leur étaient pas destinées. En outre, selon ce qu'écrit V.A. Riazanovski, il est certain que déjà au XVIIIe siècle, il était interdit d'être saoul plus de trois fois par mois. Cependant selon des paroles prononcées par l'empereur Gengis Khan, il était difficile à un homme de ne pas boire davantage, (1965 : 86). L'article de L. Ligeti (1973) nous permet de faire un point sur l'interdit bouddhiste de consommation d'alcool à l'occasion des funérailles observées. En situation festive, les boissons alcooliques, l'*ajrag* et l'*arxi*, sont de nos jours des boissons abondamment bues, parce qu'elles sont assimilées à la fête et au bonheur. Et si les foyers du lutteur et de « notre » grand-mère en consomment peu et rarement, c'est, nous l'avons dit, une exception. Selon la mère du lutteur, les lamas interdisent aujourd'hui la consommation d'alcool en association avec la célébration d'une mort. Au XIIIe siècle, il semble que la consommation d'alcool, notamment de vin, était interdite aux lamas eux-mêmes (1965 : 60)⁴⁴². Si de la boisson spiritueuse (*sarqud*) était bue à l'occasion des funérailles au XIIIe siècle, il est de nos jours mal considéré d'en boire. Ainsi, le jour d'un enterrement, les personnes qui boivent de la vodka industrielle, et qui en outre sont saoules, sont réprimandées, ainsi que l'explique la mère du lutteur - elle ajoute que d'une manière générale ce comportement ne

⁴⁴¹ Selon Mostaert (1968), chez les Ordos, pour le rite appelé « tirer l'âme » (*süns tatax*), le lama attachait la main du défunt avec un fil à la longe du cheval de selle du défunt. Il priait et détachait ensuite le fil attaché à la longe. Il recevait le cheval en don.

⁴⁴² Selon les lois de 1724 et de 1759.

s'observe qu'à la capitale Ulaanbaatar. Donc si notre repas des funérailles s'ouvre et se clos par du thé et des nourritures « blancs » (ou blanchis), nous comprenons pourquoi les alcools de lait, fermenté et distillé, par essence « blancs », ne figurent pas au menu.

i) De l'interdit de sacrifice animal à la consommation de viande, fin XXe siècle

Comme le dit R. Hamayon pour les Bouriates, ce n'est pas le sacrifice qui compte, mais la viande de sacrifice, du point de vue de la garantie que cela constitue pour chacun qui emporte sa part chez soi (1990 : 627). Si à la fin du XXe siècle, chez les Mongols Xalx, il n'y a plus sacrifice au sens d'abattage rituel d'un animal domestique, en un lieu précis propice au sacrifice, de la chair animale reste en effet consommée par les « survivants ». En outre la chair, consommée à l'occasion des funérailles, provient aujourd'hui d'un animal domestique (à museau chaud) qui n'a pas été abattu pour l'occasion.

Selon les deux auteurs mongols Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1991 : 175) cités par M.-D. Even (1999 : 189), les offrandes de nourritures au défunt sont aujourd'hui peu apparentes, mais « un banquet⁴⁴³ rituel qui comporte un plat de viande honorifique, comme le sacrum de mouton » est consommé au retour de l'enterrement au cimetière. M.-D. Even précise qu'il n'y a pas de consommation d'alcool, suivant le respect de la proscription du bouddhisme lamaïque⁴⁴⁴.

Cela n'éclaire pas pour autant le fait qu'un repas de funérailles puisse être à l'opposé de celui observé que nous analysons. Nous constatons en effet que les offrandes au défunt sont finalement peu importantes, en comparaison avec les offrandes faites au XIIIe siècle. Mais nous constatons surtout qu'elles ne consistent plus en de la viande. Le feu ne reçoit plus non plus d'offrande. Seuls les humains vivants consomment aujourd'hui de la viande, et de la viande qui ne s'apparente pas à une viande honorifique, ni sacrum, ni *šūūs*.

⁴⁴³ Nous préférons réserver le terme de banquet (*xurim*) aux situations **extra-ordinaires de fête** et aux repas festifs, puisque sur notre terrain, le terme *xurim* désignait avant tout et surtout les « noces » et le « mariage ».

⁴⁴⁴ Narsu et K. Stuart, sur les bases d'un terrain réalisé en 1988, ont écrit un article sur les funérailles alashan en Mongolie-Intérieure (1994). Si les auteurs ne font guère mention du repas des funérailles, ils écrivent que, pendant le deuil de 49 jours, « drinking of liquor and eating meat are taboo ». Nous constatons donc bien des similitudes entre les Mongolies Intérieure et Extérieures.

j) Les boulettes rôties : entre part rôtie offerte et part bouillie partagée ?

- les os sont absents de la cuisson de la soupe funéraire. Il n'y a plus de sacrifice animal ; il n'y a plus de présence d'os. Et selon nos propres sources, il n'y a plus de repas des funérailles consommé sur le lieu d'enterrement, au cimetière⁴⁴⁵.
- il n'y a plus dès lors de distinction entre une part de viande brûlée (*tülš*) offerte sur le lieu d'enterrement et une part de viande destinée aux ancêtres et distribuée aux assistants (*xešig*). Supprimez le sacrifice, les parts de viande sacrificielle disparaissent (et des boulettes de viande, d'un animal ordinairement abattu et abattu hors contexte funéraire, apparaissent).

Selon R. Hamayon, chez les cousins Mongols septentrionaux de Bouriatie, c'est bien sur « cette valeur de support de grâce que porte l'exclusion de viande rituelle lors du culte à l'*oboo* en pleine nature ». Cette exclusion est interprétée comme le rejet de vie basée sur la chasse qui ne rapporte rien au clergé lamaïque (payé en bétail) et son emprise sur les humains (vivants). L'auteur précise que c'est « à condition de comprendre qu'à travers le sacrifice animal, ce n'est pas le fait de tuer les animaux qui est interdit, mais l'usage de viande comme support de bienfait symbolique, usage qui perpétue dans le sacrifice animal de l'éleveur une vue de chasseur », (1990 : 718). Au contraire, lors du rituel tenu au monastère, sous la coupe des divinités et du clergé lamaïque, la viande est porteuse de (sa) grâce. Il en est de même, nous semble-t-il, chez « nos » Mongols Xalx. Le lama Amraa du monastère Gandan d'Ulaanbaatar explique en outre, qu'en Mongolie, les lamas ne sont pas végétariens et qu'aucun interdit ne réglemente la consommation de viande au sein du monastère⁴⁴⁶. En effet, au temple d'Öndörxaan, les lamas se sont vus offrir par la famille de la défunte aux différentes dates de commémoration de la mort

⁴⁴⁵ Selon A. Mostaert, chez les Ordos, il existait un « banquet à l'occasion des funérailles » désigné par les termes *šoroo xurim*. Le terme *xurim* désigne, selon lui, le banquet, le terme *šoroo* désigne la poussière, la terre, le sol, le terrain. P. Tomka se demande à juste titre si cela ne renvoie pas à une pratique de consommer le repas des funérailles sur le lieu d'enterrement, c'est-à-dire sur le sol, la terre, le territoire, (1965 : 175).

⁴⁴⁶ Pour vérifier, je me suis rendue aux cuisines, auxquelles j'ai eu accès pendant deux mois. J'ai en fait eu l'occasion d'aider le cuisinier à préparer les plats du matin et du midi destinés aux moines et aux lamas, et Amraa m'invitait à participer à des cérémonies dans l'arrière-cuisine. Il y a en fait des jours propices à la consommation de « nourritures blanches » (*cagaan xool*) ; lorsque les moines ne mangent pas de viande, les gros raviolis sont alors garnis de fromage, de peau crémeuse de lait ou de légumes (les 8, 15 et 30 de chaque mois). Il y a également un jour où la consommation de viande « *bor maxtaj xool* » est obligatoire, littéralement les « nourritures avec de la viande brune » (le 29 de chaque mois).

(7^e et 21^e jours), une soupe funéraire à laquelle étaient rajoutés de gros raviolis – viande égalitaire, mais fraîche et grasse, dont le mode de cuisson préserve le gras de la chair et le jus gras. On peut offrir aux lamas, à l’occasion de funérailles, des nourritures blanches (lactées) et brunes (carnées) indifféremment⁴⁴⁷. L’interdit bouddhiste de consommation de viande en contexte funéraire n’est donc pas motivé par un quelconque souci de végétarisme, mais bien pour la valeur contenue dans la viande, originellement sacrificielle.

Et si la communication avec l’au-delà passe toujours par l’intermédiaire du feu, la viande n’est plus « l’objet » de transaction, de communication, d’acte de « nourrissage » en contexte funéraire. Dans « notre » soupe des funérailles, la viande n’incarne en effet pas cette fonction, et elle ne peut de toute manière plus l’incarner, compte tenu de ses propriétés actuelles.

Il reste aujourd’hui, enfin, que le repas des funérailles est partagé en commun, et que des nourritures offertes sont rapportées à la maison par chacun des convives, même si la nature des nourritures partagées et rapportées n’est plus la même. En effet, ces nourritures partagées/rapportées ne sont plus des parts de viande, mais une soupe de boulettes rôties de viande détachée de l’os (nourriture partagée) et des gâteaux-semelle avec des bonbons (nourritures rapportées). Nous verrons que chacune des parts, la part consommée du repas des funérailles et la part rapportée à la maison, a été « blanchie » depuis la conversion au bouddhisme lamaïque. C’est finalement le partage d’un repas égalitaire (une part égalitaire de viande) qui importe aujourd’hui. Et, peut-être est-ce le partage d’un repas égalitaire qui demeure et traverse les siècles, si les « restes de viande » étaient des parts détachées de l’os, ainsi que le pense donc M.-D. Even (1999 : 175). R. Hamayon notait d’ailleurs, pour les Bouriates, que le partage égalitaire en parts rapportées était l’aspect fondamental du sacrifice animal (1990 : 786, note 20).

⁴⁴⁷ Il est intéressant de voir que, dans certaines sociétés, la violence sur les animaux était exercée quand il fallait consommer des viandes, autrement dit à l’occasion d’un sacrifice (de gibier ou de bétail) aux mânes ou aux dieux. Ainsi, selon Fr. Zimmermann (1982 : 207), dans l’Inde ancienne cette « consécration » des viandes annule la violence, car dans le cadre du sacrifice, tuer n’est pas tuer. Avec une consécration, même rudimentaire, la consommation d’une viande de « non-violence » est autorisée “en accord” avec un éloge du végétarisme.

La consommation des boulettes de viande est en quelque sorte une manière de détourner et de contourner l'interdit bouddhique, tout en le respectant : manger de la viande qui n'en est pas ; manger une viande qui ne provient pas d'un sacrifice animal.

Si le modèle du repas se retrouve, les repas **extra-ordinaires de fête** et de **revers de fête** sont aujourd'hui distincts dans leur composition et leur signification et ils se distinguent par l'aliment élémentaire discriminant, la viande. Les funérailles ne sont pas, selon la mère du lutteur, associées à une situation festive. Il n'est finalement pas si inconcevable et incompréhensible que la viande consommée à l'occasion des repas funéraires ne soit pas considérée comme de la viande, selon la définition mongole.

k) De la soupe au bouillon funéraires

Il est intéressant de revenir sur le sacrum de mouton (*uuc*), qui constitue en fait un petit *šüüs*, plat de viande du repas des funérailles selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu cités par M.-D. Even (1999 : 189). Cette pièce de viande à caractère festif n'apparaît pas dans le repas des funérailles observé et dont nous présentons l'analyse. Pourtant, nous nous demandons si le bouillon de la soupe funéraire peut être envisagé comme une persistance du *šüüs* ou plus précisément de la part de viande sacrificielle bouillie (*xešig*) sous sa forme la plus « résiduelle », c'est-à-dire son bouillon de cuisson, à la différence qu'il ne serait pas (ou ne serait plus) gras ? Rappelons que le bouillon peut être dénommé « *šüüs* » quand il est fait référence au jus gras qui a découlé de la viande à la cuisson.

Le mouton bouilli présenté sous la forme d'un *šüüs*, décomposé dans la deuxième partie, est le plat honorifique par excellence et le plat festif de référence, qui se préparait au XIIIe siècle pour honorer un visiteur, fêter un événement heureux, ainsi que pour célébrer un événement tel qu'un enterrement. Le *šüüs* semble réservé aujourd'hui à des repas **extra-ordinaires de fête**. Il reste cependant une soupe dont la viande rôtie et le bouillon peuvent faire penser à une survivance du repas des funérailles tel qu'il était consommé au XIIIe siècle sur le lieu de l'inhumation.

Aujourd'hui, ni soupe, ni bouillon ne sont offerts au mort. Pour les Mongols Xalx, nous retenons que le repas offert et consommé à l'occasion des funérailles

comporte de la viande “en creux” et une viande qui est une inversion de la viande honorifique (*šüüs*). Il reste bien peu du *šüüs* tant comme pièce de bétail bouillie que comme jus résultant de sa cuisson ou bouillon de cuisson gras. Les boulettes rôties et le bouillon de soupe funéraire, dégraissés, n’ont plus rien de commun avec le *šüüs* en tant qu’aliment et valeur symbolique associée.

l) La soupe funéraire, une soupe de « revers de fête »

La soupe funéraire ne doit pas être ordinaire (pas de viande ou inversion de la viande), et elle doit inverser les valeurs de l’ordinaire pour valider la purification de la souillure (viande dégraissée et rôtie). Elle s’inscrit donc quasiment dans l’interdiction bouddhique de consommation de viande : les humains consomment une “non-viande” et aucune viande n’est offerte à la défunte, aux ancêtres et aux divinités.

La soupe funéraire n’est ni une soupe ordinaire, ni une soupe festive. Elle est une **soupe de revers de fête** de mort. Le modèle du repas extra-ordinaire de revers de fête de mort correspond au modèle du repas mongol ordinaire quotidien « typique » [thé-soupe-thé], mais il est « négatif » si nous nous référons à l’élément ou mets principal discriminant du repas ordinaire « typique » :

[thé « blanc » - **soupe (de non-viande) dégraissée** – thé « blanc »]
ou [thé « blanc » - **soupe viande (-)** – thé « blanc »]

Cette soupe funéraire est symptomatique car à travers son analyse on peut dégager un ensemble d’actes rituels qui met en évidence le rôle structurant des pratiques alimentaires en général, et de la soupe (funéraire) en particulier.

m) L’os et la chair. Du bouillon de naissance à la soupe de mort

Les os (*jas*) de la viande des repas consommés renvoient à un ensemble de pratiques alimentaires et de représentations :

- de la personne, le terme *jas* désignant la filiation patrilinéaire mais également l’origine
- de la vie ; l’expression *jas xaracax* exprime la dislocation des os et désigne la naissance

- de la mort ; l'expression *jas barix* exprime le fait de déposer les os du mort dans la steppe, et aujourd'hui de les porter pour l'enterrer. L'expression pour désigner le fait de mourir, (*jas tavix*), signifie littéralement « (dé)poser les os ».

Si les funérailles restent le traitement rituel d'un mort, si la mort reste la perte d'un être cher, au-delà de l'affect, les « survivants » doivent se réintégrer à la société dont ils sont momentanément exclus. La mort impose pour le mort comme pour sa famille un « état de marge », le deuil. De la même manière, l'accouchement et la naissance sont l'objet de traitements rituels spécifiques, et la naissance représente le gain d'un être cher à intégrer à sa famille et à la société.

C'est un fait ethnologiquement attesté, les analogies entre la naissance et la mort existent dans de nombreuses sociétés. Chez les paysans arakanais du Pakistan oriental, L. Bernot (1967) constate notamment, que selon les rites, les statuts et les traitements rituels du nouveau-né et ou de l'accouchée sont semblables à ceux du mort. Ainsi, pour la mort comme pour la naissance, « on brûle du bois ayant encore son écorce » et « le placenta et le cadavre sont brûlés, enterrés et noyés » (1967 : 580-581). Par contre, la naissance célèbre une venue et agrège un nouvel être, tandis que la mort célèbre un départ et sépare d'un être.

Pour le cas mongol, on peut mettre en parallèle la vie et la mort, les rites de naissance (début d'une vie) et de mort (fin d'une vie parmi les vivants), les bouillons de naissance et la soupe des funérailles. Dans la deuxième partie, nous avons analysé les deux bouillons associés à la naissance, celui de l'accouchée et celui de la toilette du nouveau-né. Nous avons constaté qu'ils sont « noirs » et non pas blancs (blanchis) comme la soupe funéraire. Ce sont des bouillons de viande exclusivement et d'une viande grasse, qui opèrent l'agrégation du nouveau-né et la ré-agrégation de la mère accouchée à la société. À la différence du modèle du repas extra-ordinaire de revers de fête de mort que nous venons de voir, le modèle du repas extra-ordinaire de fête de naissance est "positif" si nous nous référons à l'élément (mets) primordial discriminant du repas ordinaire quotidien « typique » :

[thé « blanc » - soupe (de viande) grasse, thé « blanc »]
ou [thé « blanc » - soupe viande (+), thé « blanc »]

Si la couleur noire (*xar*) est ordinairement dévalorisante et "négative", elle est dans le cadre des rites de naissance une qualité "positive" de la viande. Inversement, la couleur blanche (*cagaan*), faste et "positive" à l'ordinaire, représente une qualité "négative" de la viande, dans le cadre des rites de mort. Des bouillons « noirs », gras, agrègent dans le contexte du rituel de naissance, tandis qu'une soupe « blanche », maigre agrège dans le cadre du rituel funéraire.

Processus d'agrégation ⇒ naissance : bouillons noirs : : mort : soupe blanche

2) Du « blanchiment » des pratiques aux « mérites ». Quand le deuil se clôt par du « blanc »

a) De la souillure à la purification alimentaire

Au quotidien, nous avons montré que des actes ritualisés, relevant de prescriptions et de proscriptions, ne sont pas exempts d'une souillure latente. Pour éviter que cette souillure se répande, ou, pour les personnes qui sont inévitablement en contact direct avec elle, chaque geste ou parole doit respecter des prescriptions et des proscriptions.

Dans le cadre du rituel funéraire, la purification concerne deux principes d'action qui interviennent successivement ou simultanément :

- la purification de la partie matérielle de la souillure [corps-chair]
- l'accumulation de « mérites », ou purification de la partie immatérielle de la souillure [âme-os]

M. Douglas, qui s'est intéressée de près à la notion de souillure⁴⁴⁸ et à la pureté du corps (1967, 1998), considère que la crainte de la souillure « rituelle » (sacrée), comme de la souillure « séculière » (saleté profane), n'est autre qu'un moyen de protection symbolique de l'ordre culturel⁴⁴⁹.

Le corps est le miroir de la société, son désordre est le reflet d'un trouble de l'ordre social. La souillure, pollution ou impureté, contribue en fait à l'élaboration d'un ordre symbolique nécessaire. L'évitement de la souillure impose des règles positives de

⁴⁴⁸ A. Chouraqui (1993), cité par M. Douglas (1998), préfère le terme de « contagion » à celui de « souillure » dans ce qu'il permet d'exprimer la transmission par contact corporel justifiant l'évitement.

⁴⁴⁹ « La saleté est une offense contre l'ordre. En l'éliminant, nous n'accomplissons pas un geste négatif ; au contraire, nous nous efforçons, positivement, d'organiser notre milieu », (1992 : 24).

prescription (obligation) et négative de proscriptions (système des interdits, des prohibitions). M. Douglas considère que le corps humain est universellement et culturellement, le lieu privilégié des conceptualisations de la souillure, des souillures ; ainsi, par exemple, les excréments du corps considérées comme impures dans certaines sociétés. En fait, l'auteur pense que le désordre causé par la souillure n'a d'autre intention que de créer de l'ordre, de rappeler [à] l'ordre, « la saleté, qui est normalement considérée comme destructrice, joue parfois un rôle créateur », (1992 : 171). En somme le « renouveau du système » suit son « éclatement ».

Le pur, selon M. Douglas, désigne deux ordres de réalité : ce qui n'a pas bénéficié d'addition, d'adjonction (au produit originel) et ce qui est séparé de sa condition naturelle pour être (devenir) pur (purifier le produit originel). Dans un cas, la pureté existe et il faut la préserver, ne pas la rendre impure. Dans l'autre cas, la pureté est à acquérir en ôtant les impuretés⁴⁵⁰. Sur le plan social, l'impur est rejeté parce qu'il représente une « brèche » dans la norme, autrement dit une souillure. Quant au pur, il incarne la norme. Purifier, c'est en somme revenir à un état originel pur.

Les pratiques alimentaires sont plus qu'une « matérialisation », au sens où A. Van Gennep (1909) l'entend, des représentations de l'au-delà dans le contexte bien particulier des cérémonies funéraires mongoles. Elles structurent véritablement le rituel funéraire et permettent de surmonter l'épreuve de la mort, via la souillure (matérialisée par le cadavre) engendrée par la mort.

Les pratiques alimentaires mongoles procèdent d'un processus de purification du corps à un double niveau, interne et externe. Les pratiques alimentaires concrétisent, matérialisent, le « passage »⁴⁵¹ d'un état (souillé) à un autre état (purifié), d'une situation sociale (séparé) à une autre situation sociale (agrégé). La purification vient effacer, conjurer une souillure, un acte ou une matière, un objet, considérés comme souillés, ici le corps (inanimé) d'une morte.

Les verbes *ugaax* « laver », *arilgax* ou *ariulax* « rendre pur » - le pur étant désigné par le terme *ariun* - désignent l'acte de purifier. Lorsque la mère du lutteur mentionne

⁴⁵⁰ « Dans son acception matérielle, la pureté indique l'absence de corps étrangers, ou l'exclusion d'un élément nuisible », (1998 : 5-12).

⁴⁵¹ A. Van Gennep nomme « passage » la séparation d'un état antérieur pour l'agrégation à un nouvel état. Il est essentiellement « matériel » et les rites n'ont pas qu'une valeur symbolique, mais lient matériellement, (2000 : 166, 275).

les actes concrets de purification du cadavre, de la yourte mortuaire, des « porteurs d'os » et des autres membres du cortège funéraire, elle emploie le terme *ugaax*, « laver ». Lorsqu'elle fait référence à la purification dans sa globalité, elle utilise alors indifféremment les autres termes.

b) La purification, agent de séparation

La mort, pollution contagieuse, risque de toucher les survivants et le reste de la communauté⁴⁵². Ainsi, nous verrons que le processus de purification agit comme un régulateur social. D'une manière générale, pour laver une impureté, les Mongols peuvent utiliser de l'eau additionnée de sel ou de l'eau minérale de source consacrée (*rašaan*) et de l'eau consacrée dite « religieuse » (*šašny us*) - parfois désignée par la mère du lutteur par le terme *spirt*, un désinfectant hospitalier⁴⁵³ -, toutes achetées au monastère. Dans le cadre du rituel funéraire observé, nous avons constaté que la purification s'effectue au travers aussi bien d'aliments que d'agents purificateurs. La purification (*ariutgal*), littéralement « le devenir pur », alimentaire se joue sur deux niveaux :

- une purification interne qui correspond à une ingestion d'aliments [intérieur du corps]
- une purification externe qui consiste en des lavages ou applications avec des aliments, ou en des aspersion d'aliments [extérieur du corps, objet, environnement]

La purification « lave » l'impureté. Les « porteurs d'os », en contact direct avec la souillure, et les autres membres du cortège funéraire, en contact indirect avec la souillure, sont « nettoyés ».

Les « porteurs d'os »⁴⁵⁴ sont les hommes qui creusent la tombe et portent le cadavre pour le placer dans le cercueil (mise en bière), qu'ils transportent ensuite au cimetière pour enfin le déposer dans la tombe. L'expression « porter les os » (*jas barix*) tient sans doute de pratiques anciennes qui consistaient, pour un corps déposé dans la steppe ou incinéré, à ramasser les restes des os, à les enterrer ou de les placer dans une boîte et à les brûler. Aujourd'hui les « porteurs d'os » ne font que porter les os du

⁴⁵² Durkheim ajoute aux rites « positifs » et « négatifs » de Mauss les rites « piaculaires d'expiation » et de « purification », qui libèrent d'une impureté, contagieuse, ou qui la conjurent.

⁴⁵³ En russe, le *spirit* est de l'alcool très fort ; l'*ariutgax spirit* est une composition qui purifie.

⁴⁵⁴ Selon M.-D. Even (1999 : 188), les personnes qui manipulent le cadavre, « ceux qui tiennent les os », ne doivent pas être membres de la famille. Pourtant, le père du lutteur et le frère cadet de la défunte sont de la famille consanguine proche.

mort (cercueil) et de les déposer dans une tombe. Les « porteurs d'os » sont ici : le père du lutteur, un cousin paternel venu de Mongolie-Intérieure, le mari de la fille cadette de la défunte, deux « cadets » du côté du veuf, le frère cadet de la défunte et deux voisins amis du veuf.

Les « porteurs d'os » contractent la souillure au moment où ils « effectuent la mise en bière » (*šireelex*). Selon P. Tomka, le terme *šireelex* [*širegelex* dans le texte] qui désigne la mise en bière, dérive du terme *širee* [*širege*] « table » (1965 : 162)⁴⁵⁵. Cela évoque la tradition d'antan concernant l'exposition du corps dans la steppe, de sorte que les carnassiers dévoraient la chair offerte, pratique appelée « mettre les os sur la table » (*jas šireen deer tavix*). Les os étaient ensuite ramassés et généralement brûlés. Pour notre défunte qui n'est pas exposée, mais enterrée, son corps est déposé au fond du cercueil.

Le cortège funéraire cesse d'être en contact avec la souillure au retour du cimetière. Les membres du cortège sont les premiers à pénétrer dans la yourte mortuaire « lavée », d'où la nécessité pour eux d'être purifiés. La purification se situe avant tout du côté de la séparation (*salalt*) - d'avec la mort et le cadavre. Cette souillure n'a pas qu'une valeur symbolique, elle se concrétise, elle se « matérialise ». C'est pourquoi la purification relève d'actes définis précis, d'actions sur le mort [chair-os].

c) Le « blanc » purificateur

Les termes *cajx*, *cajlgax*, *cajrax*, littéralement « blanchir, rendre blanc », désignant le fait de devenir blanc, dérivent du terme *cagaan* qui désigne, nous le rappelons, le blanc, la couleur blanche et qui qualifie les laitages ou aliments blancs. Le « blanc » est parfois désigné par le terme *cegeen*. Parfois les deux termes se succèdent sans ordre de préférence *cagaan cegeen*, *cegeen cagaan*. Cependant, le terme *cegeen* s'employait par la mère du lutteur lorsqu'elle voulait insister sur la propriété purificatrice du blanc (*cagaan*)⁴⁵⁶. Enfin, le verbe employé pour désigner le

⁴⁵⁵ R. Hamayon, toujours concernant les Bouriates, explique que le terme *šeree* [*širee* en *xalx*] désigne la petite table basse chargée de mets offerts à l'hôte et à l'autel sacrificiel où les offrandes étaient destinées aux ancêtres. Le terme *šeree* [*širee*], selon R. Hamayon, renvoie à une matérialisation diversifiée du siège des ancêtres (1990 : 624-625). Ce siège avait fonction d'autel sacrificiel et marquait l'autorité des ascendants sur les descendants, des ancêtres sur leur descendance vivante.

⁴⁵⁶ D'ailleurs, nous dit A. Mostaert, chez ceux qui observent la coutume d'abstention de prononciation d'un mot (*ner gajlax*) consistant à substituer un mot à un autre pour sortir du malheur ou éviter de le contracter, le terme *cegeen* remplace le terme *cagaan*, (1968).

rôle d'agent purificateur d'aliments « blancs » est l'un de ceux qui désignent l'acte de « blanchir » (*cajlgax*).

La purification, interne et externe, est donc exprimée comme étant un « blanchiment » par les familles observées.

- la purification interne consiste en l'ingestion soit d'un aliment blanc et ou sucré
- la purification externe nettoie une partie du corps, un objet, une matière, avec un aliment, pur ou mélangé, de couleur blanche et donc considéré comme purifiant.

Selon M.-D. Even (1999 : 191), la couleur blanche, dont la référence par excellence est le lait, est « bénéfique ». Associée ou non au sucre, qui est une douceur, elle s'oppose au sombre associé au deuil.

Dans le bouddhisme lamaïque, la couleur blanche est le référent absolu de la purification, et donc la couleur des rites de mort et de réparation. Selon A. Mostaert (1968) et P. Tomka (1960) le noir ou le sombre était auparavant la couleur du deuil pour les peuples mongols⁴⁵⁷.

Plus largement, c'est tout un ensemble de "propriétés" qui s'associent à la couleur blanche. En fait, des aliments de couleur blanche (laitage ou farineux) ou des aliments présents en grande quantité associés aux propriétés du blanc sont, en contexte funéraire, de l'ordre de la purification.

La purification fait porter le choix donc sur des nourritures qualifiées de « blanches » et dont la mise en valeur procède de « rites d'inversion » que nous analyserons. Ainsi, le lait, pur ou mélangé à de l'eau consacrée - dans le cas présent, l'adjonction rajoute à la pureté tant que ses propriétés sont « blanches » -, le yaourt, le thé au lait, le sucre, les bouillies à base de laitages et de céréales, les soupes de pâtes et de légumes, les boulettes de viande sans gras rôties sont des

⁴⁵⁷ Par contre, les auteurs suggèrent que le passage du "noir" au "blanc" provient d'une influence chinoise. L'auteur pense que l'on peut supposer que « Le deuil en blanc est une coutume bien répandue. On peut supposer l'influence chinoise chez les Mongols » (1965 : 179, note 79). Selon A. Mostaert, les Mongols Ordos portaient le deuil en noir « chez les anciens Mongols le blanc ne symbolisait pas la douleur, mais bien plutôt la joie », « La couleur du deuil chez les Mongols est et a toujours été le noir, ou à défaut de noir, une couleur sombre », tandis que les Chinois le portaient en blanc, et les funérailles chinoises étaient une « affaire blanche » (1960 : 146). Selon l'auteur, seuls les Mongols en étroit contact avec la culture chinoise et pliés sous son joug empruntent la couleur blanche pour les rites funéraires (1960 : 147).

« aliments blancs » ou des aliments associés aux aliments blancs et associés aux propriétés symboliques de la couleur blanche. Tous ont alors la propriété de purifier ou de laver. Les nourritures blanches interviennent dans toutes les étapes critiques du rituel funéraire qui nécessitent une purification-séparation. Le « blanc » rétablit l'ordre ordinaire de la vie et rend ainsi aux aliments leur signification habituelle. Les laitages redeviennent des « aliments blancs » de joie, la viande l'aliment qui nourrit, les farineux des aliments de consistance, les végétaux des aliments rares, coûteux et pas nutritifs.

d) Des purifications alimentaires externes : limiter la contagion, purifier l'espace

Des purifications sont théoriquement nécessaires sur l'emplacement de la tombe, mais elles sont effectuées par un lama dont les services coûtent chers, selon la mère du lutteur. En fait, les funérailles ruinent la famille du défunt, qui est dans l'obligation d'acheter notamment une grande quantité de nourritures, et ce chacun des quatre jours de commémoration de mort jusqu'à la levée du deuil. Selon la mère du lutteur, le montant des dépenses pour l'ensemble du rituel funéraire est de l'ordre de 150 000 à 200 000 ₣, selon le service religieux, le prix du cercueil et du convoi funéraire.

Pendant que les plats du repas des funérailles sont préparés, les « porteurs d'os » partent en voiture creuser la tombe de la défunte. Le cimetière se trouve à une demi-heure de la ville. Le sol, gelé en hiver, est difficile et éprouvant à creuser ; or le trou doit être profond d'un mètre et demi, large d'un mètre, long de deux mètres. Le choix de l'emplacement a été décidé par le lama qui a « ouvert la boîte dorée » (cf. annexe 7 p : 523). Le lama a indiqué le signe astrologique des « porteurs d'os », qui creusent la tombe et qui porteront le cadavre au cimetière et jusque dans la tombe. Il a indiqué également le lieu de l'emplacement de la tombe dans le cimetière, selon les quatre points cardinaux. Avec quatre larges pelles et une pioche, les « porteurs d'os » partent à dix heures du matin, quand le soleil est déjà haut dans le ciel, et ils rentrent avant la tombée de la nuit. Le père du lutteur n'a pas souhaité raconter la manière dont s'est déroulé le creusement de la tombe. Selon la mère du lutteur, un lama accompagne les « porteurs d'os » et rend « pur » (*cever*) l'emplacement de la tombe, avant donc qu'elle ne soit creusée. Le lama « lave » l'emplacement par des

récitations de prières et des aspersion de lait ou de graines, selon la mère du lutteur⁴⁵⁸.

Une sœur aînée de la défunte attend les « porteurs d'os » avec un pot rempli d'un mélange de lait et d'eau. De retour du cimetière, sur le seuil de la porte de la maison des visites, les « porteurs d'os » se « lavent » les mains avec ce mélange. À la suite de quoi, les hommes entrent boire un bol de thé au lait.

Nous comprenons que l'emplacement de l'enterrement doit être purifié (prières récitées ; graines et lait aspergés), et que se rendre au cimetière et creuser le trou de la tombe sont des actes souillants dont les « porteurs d'os » doivent se purifier pour ne pas contaminer l'espace domestique où se déroulent les visites de salutations au veuf.

Des purifications sont également nécessaires sur le lieu d'enterrement, parce que le corps de la défunte y est déposé, et que le couvercle du cercueil est entrouvert le temps des adieux à la défunte dont le visage reste découvert. Les rites de purification servent à éviter la contagion en délimitant spatialement la souillure, à purifier l'espace, les endroits où le corps est successivement posé durant la cérémonie d'enterrement, hors et dans le trou (*nüx*) de la tombe (*xüür*)⁴⁵⁹.

Arrivés au cimetière, les six « porteurs d'os » descendent le cercueil⁴⁶⁰ du camion mortuaire et le déposent sur la terre (*gazar*) matérialisée par un tapis vert synthétique⁴⁶¹. Les « porteurs d'os » étalent une peau blanche d'agneau (*xurgany*

⁴⁵⁸ Selon M.-D. Even, des divinités pré-bouddhiques « maîtres du sol » (*savdag*) sont mentionnées lors de rituels lamaïques, en particulier dans le cadre de pratiques d'astrologie et de géomancie quand on creuse une tombe ou qu'on y dépose un cercueil (1988-1989 : 436).

Chez les Ordos, selon Mostaert (1968), l'endroit où un mort devait être enterré (incinéré ou abandonné) était béni (*gazar cacuulgax*), littéralement « faire bénir la terre, l'endroit ». Le lama plantait une corne d'antilope (*orongon ever*) et y attachait un fil au bout duquel était lié un piquant de porc-épic (*šovx zaraan ürgüs*). Il tendait le fil et traçait autour de la corne d'antilope un cercle sur le sol avec le piquant de porc-épic. Il récitait des prières, prenait de la terre où la corne était plantée et la répandait dans le cercle. Un tissu blanc, tenu par quatre pierres aux quatre coins, couvrait le trou, pour attendre le cercueil jusqu'au lendemain.

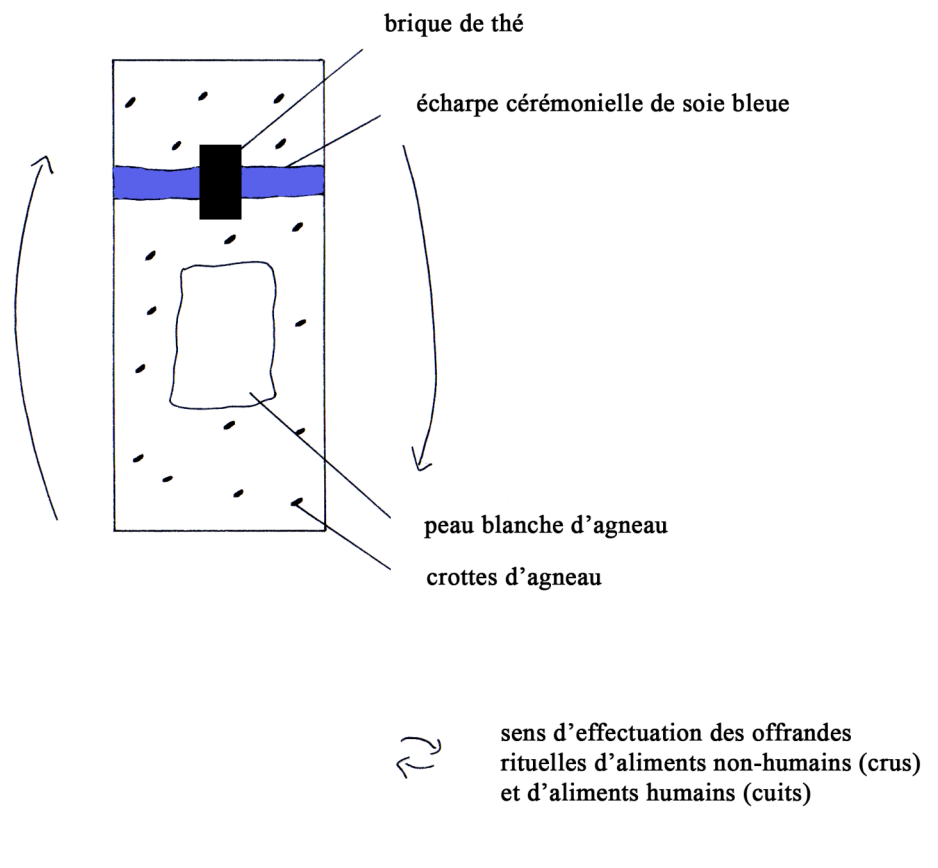
⁴⁵⁹ Nous rappelons que le terme *xüür* désigne le cadavre et la tombe. Selon P. Tomka (1965), le terme *bulš* désignait auparavant et désigne toujours la tombe, la sépulture, mais il n'était pas employé sur mon terrain.

⁴⁶⁰ Le cercueil (*ölgij*) est désigné par les termes *avs* ou *xajrcag*, littéralement « boîte ». Selon A. Mostaert il est aussi désigné par le terme *xovdo* qui est une boîte (1968).

⁴⁶¹ Selon Badamxatan, le mort était couché sur une peau d'agneau blanche, non tachée de sang. Cette peau était posée sur du feutre, lui-même placé la veille. Le tout était ensuite couvert de soie verte, (1987 : 302). Le mort reposait donc sur une surface de couleur verte. Je constate que dans ce

ar's) dans la longueur au fond du trou, au niveau du bas du dos [du (*süüž*)] de la morte⁴⁶². Par-dessus, ils déposent une écharpe de soie bleue dans le sens de la largeur de la fosse, et sur cette dernière, en travers, une brique de thé (*büten caj*) chinois. Ensuite, l'un des « porteurs d'os » jette à trois reprises une poignée de crottes d'agneau (*xurgany argal*) au fond de la fosse⁴⁶³. Ceci consiste à « préparer » le trou de la tombe ; les « porteurs d'os » purifient le trou (cf. schéma ci-dessous).

La préparation du trou de la tombe



cas, comme dans celui du cercueil de la défunte dont j'ai observé la confection, du vert (tissu de nylon ou de soie) et du blanc (peau d'agneau et ou feutre) sont assemblés, l'un sur l'autre.

⁴⁶² Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, on place également une couche de feutre blanc, et une pierre blanche est posée au niveau de la tête du mort (1992 : 364).

⁴⁶³ Sur l'instant, j'avais noté qu'il s'agissait de raisins secs. Travaillant sur les pratiques alimentaires, je trouvais évident qu'il s'agisse de raisins secs qui sont souvent associés à des laitages dans la nourriture consommée par les lamas. Pourtant, le soir même, à la relecture de mes notes, quelle ne fut pas ma surprise de voir le visage de la mère du lutteur tout d'abord sceptique, puis amusé. Il s'agissait en fait de crottes d'agneau, et cela s'associait à la peau d'agneau déposée au préalable.

Les « porteurs d'os » effectuent ensuite, en tournant autour du trou de la tombe, une aspersion de liquide blanc, qui est un mélange d'eau, de lait et d'« eau consacrée » achetée au temple⁴⁶⁴.

Du riz est jeté en aspersion au fond du trou et autour de la tombe ; suit une aspersion de millet. Ces aliments, impropres à la consommation en l'état (grains de riz et de millet non cuits ; eau consacrée mêlée de lait), sont utilisés pour réaliser une offrande. Ils sont projetés en l'air, toujours de la main droite, avant de retomber au sol. Le geste d'aspersion est dirigé vers le ciel et consiste, au quotidien, en une offrande matinale aux orientés et aux esprits de la nature. En contexte funéraire, alors que le cercueil n'est pas encore enterré, les aspersion de « blanc » purifient l'espace qui va accueillir le cercueil. Le corps enterré, les aspersion « blanches » dirigées sur la tombe limitent la souillure à une zone et empêchent alors toute contagion venant du cadavre⁴⁶⁵.

Ces offrandes « blanches » qui ouvrent la cérémonie d'enterrement reviennent au moment de la fermeture : les « porteurs d'os » effectuent chacun une aspersion du même mélange « blanc » d'eau, de lait et d'eau consacrée. Les uns derrière les autres, ils aspergent la tombe du liquide laiteux. Ces aspersion rituelles (*cacal*) ne se font pas avec une cuiller, mais directement avec les grandes bouteilles contenant les liquides. Une aspersion de « thé sec » (*xuuraj caj*) pilé suit cette aspersion « blanche ». Pour définitivement clore la cérémonie d'enterrement, les membres du cortège funéraire doivent faire une aspersion rituelle de millet et de riz mélangés (*šar cagaan budaa cacax*). Ils ôtent leur chapeau et de la main droite ils jettent (*xajax*) en l'air des petites quantités de graines, de sorte qu'elles retombent sur la tombe (talus de terre) et sur la stèle. Cette dernière aspersion rituelle est collective. Toutes les aspersion, individuelles simultanées ou collectives, impliquent de faire trois fois le tour de la tombe dans le sens des aiguilles d'une montre (*nar zöv*). Nous reviendrons ultérieurement sur la signification de ce geste rituel.

⁴⁶⁴ J'ai d'ailleurs cru qu'il s'agissait d'un mélange à base d'alcool de lait distillé, mais la mère du lutteur me rappelle très justement que l'usage et la consommation d'alcool sont interdits pendant la période de deuil.

⁴⁶⁵ Č. Ar'jasüren et X. Njambuu mentionnent que la cérémonie d'enterrement est scandée par des aspersion de lait (*süü dusaad cacax*), littéralement « pleuvoir et asperger le lait », et des aspersion de grains de céréales (*arvaj budaa*), (1992 : 364).

e) Les « blancs » appliqués et ingérés qui purifient le cortège funéraire

Nous avons vu que les « porteurs d'os » ont fait l'objet d'une première purification, la veille des funérailles, telle une décontamination, après avoir creusé le trou de la tombe. Ils s'étaient lavés les mains avec un mélange liquide « blanc » sur le seuil de la porte, avant de pénétrer dans la maison des salutations au veuf. À cette purification par application de « blanc » s'était ajoutée une purification par ingestion d'un bol de thé au lait.

Le jour des funérailles, au retour du cimetière, les membres du cortège et le chauffeur du camion mortuaire, les « porteurs d'os » en priorité, se lavent à nouveau les mains, mais avec un mélange « blanc » laiteux tiède⁴⁶⁶ de même composition que celui de la cérémonie d'enterrement [eau, lait, eau consacrée]. Tous les membres du cortège funéraire « doivent très bien se laver », explique la mère du lutteur⁴⁶⁷. Ils essuient leurs mains dans un torchon blanc puis ils les frottent avec une boule de coton imbibée d'eau consacrée.

À cette purification externe par application d'aliments « blancs », suit une purification interne par ingestion d'aliments « blancs ». En effet, pour terminer cette pratique purificatrice (*ariutgal*), les membres du cortège funéraire ingèrent un petit carré de sucre blanc qu'ils trempent dans du lait chaud. Cette opération purificatrice du cortège funéraire se déroule toujours en deçà du seuil de la cour. Ce n'est qu'une fois entièrement purifié, intérieurement et extérieurement, que le cortège funéraire peut franchir le portail.

La yourte mortuaire a elle-même été « lavée » par les femmes pendant la cérémonie d'enterrement au moyen de torchons trempés dans un liquide purificateur [eau mêlée d'eau consacrée].

Le nettoyage de la yourte mortuaire se fait indifféremment avec de l'eau additionnée de thé au lait ou d'eau mêlée à de l'eau consacrée, raconte le soir la mère du lutteur. Elle ajoute que les femmes qui ont purifié la yourte mortuaire se sont ensuite purifiées les

⁴⁶⁶ D'après C. Humphrey, les mains peuvent être passées ou tenues au-dessus d'un feu purificateur avant d'être lavées avec un alcool fort, « strong alcohol », (1999 : 76). Sans doute du *spirt*.

⁴⁶⁷ Une pratique similaire visait à « laver » les mariés ordos avant que la mariée n'entre chez ses beaux-parents. Cette cérémonie de « laver les mains et le visage et purifier les deux nouvelles personnes [les mariés] » (*xojor šine xūnig aragšaalaž nūūr gar ugaax*) consistait essentiellement à verser sur leurs mains de l'eau mêlée de lait pour les purifier. Ce mélange était préparé par un lama. (A. Mostaert, 1968). Le terme *aragšaalex* signifie « consacrer », « laver avec de l'eau consacrée ».

mains avec le même mélange « blanc ». En règle générale, confie-t-elle, les femmes qui préparent le repas des funérailles ne peuvent pas participer au nettoyage de la yourte et inversement.

Cet acte de purification est considéré comme « faire des mérites » : les femmes sont littéralement « celles qui font des mérites » (*bujanč*). De la même manière, les « porteurs d'os » se lavent les mains et sont « ceux qui font des mérites » (*bujanč*).

Il reste aux « survivants » à écarter le danger que représente la partie immatérielle de la souillure : rappelons qu'une entité de l'âme (*süns*) rôde autour de la demeure.

f) Les « mérites », moyen d'agrégation

Si l'accumulation des « mérites » fait partie du processus de purification et se trouve analysée avec lui, c'est parce qu'elle concerne l'élément purificateur bouddhique par excellence : le « blanc ». Qu'il s'agisse de purifier ou de faire des « mérites » ou plutôt de les accumuler, cela concerne en tout point une considération de la valeur symbolique et une manipulation matérielle du « blanc ».

purification : séparation : : mérites : agrégation

Nous allons désormais montrer comment l'accumulation des « mérites » agit dans le sens de l'agrégation : elle permet l'agrégation de la morte au monde de « l'au-delà » et l'agrégation (réintégration) des membres de sa famille à l'ensemble de la société.

Les termes *bujan* et *bujan xišig* étaient indifféremment employés par la famille de la défunte pour désigner les « mérites ». Nous avons constaté dans la première partie de ce travail qu'au quotidien, les bonnes actions appellent le bonheur, pour justement préserver le bonheur. En situation de deuil, les « mérites » revêtent la fonction particulière d'agrégation, puisqu'ils favorisent le départ de l'âme et son acceptation dans le monde de l'au-delà, et permettent ainsi à la famille de sortir du deuil et de réintégrer la société.

Si les « mérites » sont essentiellement le fruit d'actions dans le domaine alimentaire, certains concernent des objets, des cadeaux, qui leur sont alors associés. Dans le cadre des funérailles, les « mérites » obtenus dans le domaine alimentaire sont

particuliers, comme les purifications par les aliments, parce qu'ils revêtent un sens qui n'a rien d'ordinaire. Ils doivent rappeler le bonheur et rétablir la situation « normale » de la société. Nous rappelons que nous distinguons l'appel du bonheur (rite bouddhique du *dallaga*) qui le préserve et le consacre, du rappel du bonheur (rite bouddhique du *zasal*) qui répare le malheur en « faisant revenir à soi ». C'est pourquoi ces « mérites » sont offerts à un grand nombre de convives. Les premiers à bénéficier des « mérites », à les consommer, sont aussi les premiers qui ont été purifiés, les « porteurs d'os ». Ils reçoivent les premiers « mérites », les prémices (*deež*), le « meilleur des mérites » (*xamgijn deež*) selon la mère du lutteur – littéralement le « tout dessus ».

g) Des mérites « blancs » offerts et ingérés

Après avoir purifié la yourte mortuaire, les femmes ont allumé un « nouveau feu ». Le toit de la yourte a été à demi rouvert ; les tables et l'autel funéraire ont été installés.

Les ingestions d'aliments « blancs » lors des repas des visites de salutations au veuf et du repas des funérailles sont comprises comme des accumulations de « mérites », nécessairement « blancs » (*cagaan bujan*). L'accumulation est désignée par le terme *xuraalt*, du verbe *xuraax*, « réunir, récolter ».

Le repas des funérailles est le premier repas d'une série de quatre repas de commémoration de mort qui rythment la période de deuil de 49 jours. Le premier repas a généralement lieu le 3^e jour après le décès (cf. schéma calendaire annexe 6 p : 522).

Selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu, le terme *budaalag* désigne le repas festif. Il est repris dans une expression qui désigne le 1^{er} repas du deuil, « repas d'ouverture de deuil » (*gašuu tajlax budaalga*) (1992 : 365). Le terme *budaalax* signifie « se nourrir », mais aussi « offrir » (*dajlax*). Le terme *budaalag* dans le dictionnaire de Ja. Cével (1966) est équivalent au terme *dajllaga* désignant l'offrande. La notion d'offrande est présente dans la notion de « mérite ». Le premier repas de commémoration de mort constitue en quelque sorte la première occasion d'obtenir des « mérites » de grande envergure depuis l'ouverture du deuil. Selon la mère du lutteur, offrir ce repas revient à « faire des mérites » (*bujan xijx*), et plus précisément des « mérites blancs » (*cagaan bujan*).

Selon les auteurs, la famille de la défunte qui fait des « mérites », ici dans l'ordre alimentaire, se « blanchit les mains » (*gar cajlga-*). Parallèlement aux mains des « porteurs d'os » qui sont « blanchies » [purification], les mains des membres de la famille « deviennent blanches » [mérites]. Tout est blanchi.

Selon Badamxatan, la couleur blanche est corrélée aux mérites (*bujan*) (1987 : 302). La mère du lutteur explique que « tout devient pur et blanc », les membres du cortège funéraire, mais aussi toute la famille de la défunte ainsi que les convives. Elle explique également que les « mérites » ou nourritures offertes par la famille de la défunte sont « bons », bénéfiques, pour le devenir de l'âme de la défunte qui rejoint, selon elle, le « pays des divinités ». Ils sont également « bons » pour la famille de la défunte. Le deuil levé, tous les interdits (*ceer*) sont levés ; la vie va reprendre son cours, chacun va notamment reprendre le travail. Enfin, les « mérites » sont « bons » pour les visiteurs et les convives, venus en grand nombre en recevoir. Ainsi, les « survivants » ajoutent des « mérites » aux bonnes actions effectuées par la défunte de son vivant ; ils rachètent ses mauvaises actions et rendent son « esprit meilleur ». Selon C. Humphrey c'est autant l'acte de recevoir que celui de rendre - les deux impliquant celui d'offrir -, qui sont des actes de « mérites positifs », “positively meritorious act”, (1999 : 78). Et ces actes changent la personne.

Revenons sur le repas des funérailles. Le terme *budaalag* le désignant dérive du terme *budaa*, qui désigne l'ensemble des grains de céréales, ou plutôt les gruaux de riz, de millet, d'orge, de blé. Ces graines de céréales, qui entrent notamment dans la composition des bouillies de laitages, sont « blanches », le riz blanc comme le millet jaune. Il est tout à fait intéressant que les repas blancs et sucrés du deuil soient également désignés par l'expression *gašuu tajlax budaalag*, car le terme *gašuu* qui désigne le deuil a sans doute un rapport avec l'amer (*gašuur*). Le deuil, selon P. Tomka, est désigné également par le terme *zovlon*, « malheur » (1965 : 171). L'amer, le deuil et la tristesse (*gašuurdal*), voire le noir, se réparent (*zasax*) au moyen du doux, du sucré et du blanc.

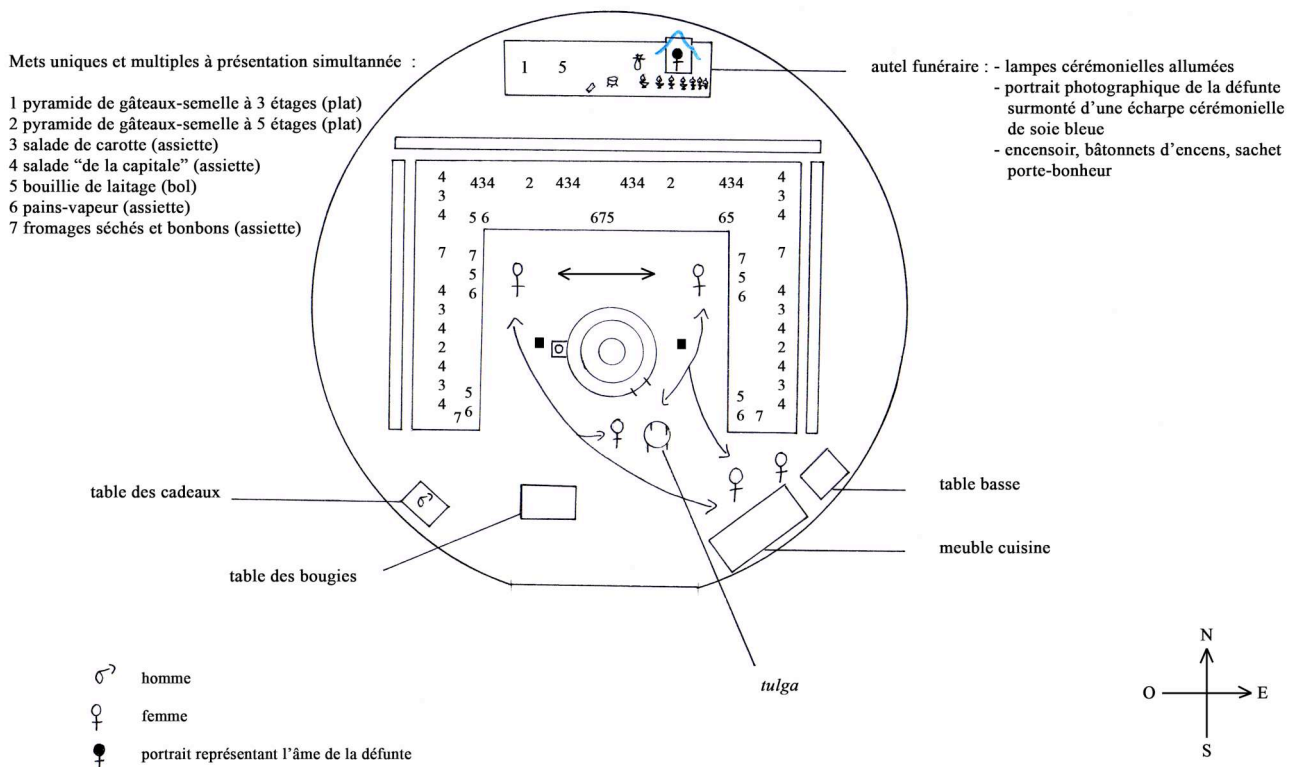
Chez les Mongols bouddhisés, la mort est considérée comme un événement malheureux, de **revers de fête**, et le repas des funérailles n'est de fait pas associé à un banquet. A. Mostaert (1960 : 153) est le premier à mentionner un grand repas

festif pour clore le deuil ; la fête célébrée est dite « fête de consolation » (*sergügelte-yin khurim*)⁴⁶⁸. Le dictionnaire de Ja. Cével (1966) mentionne également un banquet funéraire (*üxdelijin xurim, nögčsönij xurim*). C'est ce sens, dans un ordre culturel, que nous lui réservons également. Si le terme de « banquet » désigne pour les ethnologues un repas solennel qui réunit de nombreux convives, il est exclusivement employé pour les grands repas de fête chez les Mongols Xalx.

Le placement des convives au repas des funérailles

Les trois tables, jointes, forment un carré ouvert en direction du sud (cf. schéma ci-dessous).

Le repas des funérailles sous la yourte des funérailles



Les hommes sont placés à la longue table installée au nord ou à celle installée à l'ouest, tandis que les femmes et les enfants sont assis à la longue table installée à l'est. Les premiers hommes à consommer le repas des funérailles sont les hommes considérés comme étant les plus importants, ceux qui ont activement participé au

⁴⁶⁸ Lorsque j'ai prononcé le terme *xurim* devant la mère du lutteur au sujet des funérailles, elle avait été choquée et elle m'a bien spécifié que la mort et le repas des funérailles ne peuvent pas être associés à la fête.

traitement de la souillure, les « porteurs d'os ». Ils vont ouvrir le repas des funérailles. Ils sont tous placés à la table du nord. Les autres membres du cortège funéraire consomment le repas en même temps que les « porteurs d'os », par contre, ils ne bénéficient pas des « prémices » du repas. Par vagues successives, le repas est offert et consommé par les hommes du réseau de relation du veuf et de la défunte, puis leurs femmes et enfants qui eux se placent au sud-est ou au sud-ouest. Les hommes, les pairs, ainsi que les parents proches et éloignés du veuf et de la défunte, s'assoient toujours à la table du nord ou à l'extrémité nord des tables placées à l'est et à l'ouest. Les amis, pairs et voisins consomment le repas des funérailles avant les parents éloignés, eux-mêmes avant les parents proches du veuf et de la défunte. Enfin, pour « rappeler » le bonheur à soi, il faut clore le repas des funérailles en l'offrant à de jeunes enfants qui viennent de tout le voisinage. Le bouche-à-oreille est alors l'atout majeur de l'importance du nombre d'enfants reçus. Même s'il ne connaît pas la famille de la défunte ou du veuf, un enfant peut venir consommer le repas des funérailles de la défunte, sur une simple demande effectuée quelques minutes auparavant dans la rue, par un membre de la famille en deuil.

Le carré formé par les tables évoque le carré (*xev*) relaté par A. Mostaert (1968) à l'occasion du repas du mariage consommé à l'extérieur chez les Ordos : le banquet nuptial obligeait une disposition des convives consistant à former trois côtés d'un carré, dont le quatrième côté était occupé par le maître de cérémonie (*xonžin*), le marié et les musiciens. Le quatrième côté du carré est désigné par le terme *sön* (*söng* ?). Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), ce terme désigne le grand récipient qui renferme le lait de jument fermenté ou l'alcool de lait distillé destiné à être consommé à l'occasion d'un banquet de noces ou d'un banquet (*najr xurim*). A. Mostaert ajoute que les plats étaient placés au milieu du carré avant l'arrivée des convives.

Dans le cas de « notre » repas des funérailles, les convives occupent également les trois côtés d'un carré. Le centre du carré, ouvert sur le sud en direction de la porte de la yourte, est occupé par le fourneau autour duquel se tiennent les femmes qui servent la soupe des funérailles. Et nous pourrions enfin penser que le carré est "fermé" en son quatrième côté par la petite table sur laquelle reposent les bougies que les convives allument en entrant sous la yourte des funérailles – nous verrons que ces bougies éclairent le chemin de l'âme de la défunte vers l'« au-delà ».

h) Une soupe funéraire composée d'aliments « blancs » ou « mérites »

Des femmes et jeunes filles de la parenté du veuf ou de la défunte se relaient pour offrir la soupe, des deux mains à hauteur du front aux membres du cortège funéraire, puis aux nombreux convives. Ces derniers réceptionnent le bol de soupe avec le même geste rituel.

Si la soupe est le plat « blanc » principal des repas funéraires, d'autres plats et aliments sont associés aux « mérites » (cf. schéma p : 429 pour les numéros indiqués entre crochet) :

- les petits pains-vapeur [6], faits de farine « blanche », trempés dans la soupe
- les salades (*salad*) : une « salade de la capitale » [3] , d'origine russe, composée de petits pois, jambon, carottes, navets mélangés dans de la mayonnaise industrielle, à laquelle la mère du lutteur a rajouté de l'huile industrielle, du sel et du sucre. Une salade de carottes [4], combinaison de carottes râpées, de chou finement haché, d'oignons émincés marinés dans une vinaigrette sucrée. Elles sont présentées dans des petits plats ovales chinois en plastique aux couleurs acidulées. Chacun se sert dans les plats avec ses propres couverts.
- la bouillie chaude liquide de laitage et de riz, et la bouillie froide compacte de laitage, de riz et de raisins secs [5], accompagnent le thé blanchi.
- les bonbons et les fromages séchés [7], les pyramides à cinq étages de « gâteaux-semelle » [2] garnies de bonbons et de morceaux carrés de sucre, placés entre les plats de salades, les pains-vapeur et les bouillies.

Le repas des funérailles comporte donc des mets uniques et multiples à présentation successive (thé, soupe) ou simultanée (salades, bouillies, pains, gâteaux).

Nous constatons que c'est moins le volume de nourriture qui importe que la multitude. Plutôt que d'ingérer une grande quantité de soupe, il faut manger [ingérer-détruire] beaucoup de pâtes, légumes, boulettes, ou « mérites ». Les « mérites » sont des actions méritantes qui reposent à la fois sur une grande variété d'aliments « blancs » et sur le nombre important de chacun d'eux, ce qui ne signifie pas pour autant que les familles comptent chaque morceau découpé. Par contre, nous verrons que pour clore le deuil, un nombre exact d'aliments « blancs » doit être offert. C'est un lama du monastère Gandan d'Ulaanbaatar qui confirme l'existence dans la

doctrine bouddhiste de la nécessaire multiplication des « éléments » du principe de vie : une graine donne un grand nombre de grains (*budaa*), riz, millet, ou autres, et c'est une image concrète et symbolique de la multiplication infinie des « mérites » (*bujan*). Si le terme *budaa* est généralement employé, c'est le terme *ür* qui convient pour désigner la graine, le germe, le fruit. Les verbes *üržix*, *üržüülex* désignent le fait d'augmenter, de se multiplier et le terme *üržil* désigne la reproduction, la fertilité (de la terre)⁴⁶⁹. K. Chabros (1990 : 32), dans le même ordre d'idée, nous explique qu'un éleveur, qui quitte ses pâturages d'été, au moment de la nomadisation, ensevelit des grains d'orge dans le trou laissé par le piquet d'attache des poulains pendant la traite. Cet acte vise la multiplication du troupeau.

Les « mérites » réparent (réparation sociale) : ils augmentent le nombre d'actions méritantes effectuées par la morte de son vivant. La famille accomplit des « mérites », mais c'est indirectement la morte qui fait des actions méritantes au bénéfice de son âme. Les humains « incorporent » un principe bouddhique de vie et participent à la prolifération de la vie. Le verbe *zasax*, « corriger, rectifier, réparer, remettre en place », le terme *zasvar*, « réparation, rectification » et le verbe *zasrax*, « s'améliorer » sont de la même racine et appartiennent au même champ sémantique. Corriger le corps social, c'est aussi guérir le corps humain (*bije zasrax*). Si la réparation rituelle bouddhique (*zasal*) en contexte funéraire consiste essentiellement en prières, nous constatons qu'elle relève aussi de « mérites » d'ordre alimentaire.

i) Le « nourrissement » de la morte : des « mérites » offerts détruits

Au nord de la yourte des funérailles, l'autel funéraire a été aménagé. Une longue table soutient les offrandes de l'autel funéraire. La table, couverte d'un tissu blanc, accueille des objets rituels. Sur la moitié droite (face à l'autel), sept lampes cérémonielles (*zul*) sont allumées, de la plus grande à la plus petite. Derrière elles, est placé le portrait de la défunte. Sur la moitié gauche de l'autel se trouve une boîte de bâtonnets d'encens ainsi qu'un petit encensoir. À droite du portrait, un sac de soie rouge contient des graines de millet, des grains de riz, des pièces de monnaie et des petits morceaux de soie de diverses couleurs (rouge, jaune, bleue, verte, blanche ...). Le sachet (*žargal*),

⁴⁶⁹ Le lama a évoqué la représentation du monde (*delxij*) : un grand cercle (*mandal*), sans début ni fin, dessiné au moyen de graines de céréales, souvent sur le sol. Il a ajouté que les offrandes (*örgöl*), qui ne sont pas destinées à être consommées par les vivants, concernent des grains qui ne sont jamais cuits. Des grains, généralement d'orge (*arvaj*), sont offerts aux oiseaux (pigeons) et aux chiens dans la cour du monastère, parce qu'ils sont les « aides des divinités » (*tuslagč*).

littéralement « bonheur », en forme de petite bourse, fermé en haut par un cordon de soie rouge, est un porte-bonheur⁴⁷⁰.

Des plats de nourritures sont présentés sur l'autel funéraire (cf. schéma p : 429 pour les numéros indiqués entre crochet). Un large plat en bronze supporte une pyramide⁴⁷¹ de trois étages de « gâteaux-semelle » [1], semblable aux pyramides disposées sur les tables des visiteurs. Sur cette pyramide de gâteaux sont ajoutés trois « grands bonbons » industriels. Au milieu de l'autel, se trouve également une assiette remplie d'une bouillie compacte de riz blanc et de raisins secs cuits dans du yaourt et du lait (*xar üzemtej cagaa*) [5]. Cette bouillie est entourée de morceaux de sucre blanc et de fromages séchés ronds de couleur blanche⁴⁷².

Le portrait de la défunte est placé auprès des images de divinités. La mère du lutteur explique que certaines familles de la "campagne" donnent des laitages à manger au mort (son âme). Ils sont disposés dans une assiette que le maître de maison pose à même le sol, à l'extérieur de la yourte⁴⁷³. Mais c'est « dangereux », car c'est une invitation directe faite à l'âme à rester sur terre avec son mari et ses deux filles au lieu de rejoindre l'« au-delà ». Nous verrons que les familles bouddhistes pensent que, jusqu'au 49^e jour, l'âme d'un mort est à la fois au cimetière, autour de la yourte funéraire, et réincarnée - elle est alors représentée sous la yourte funéraire par le portrait photographique. Nous avons donc une âme (*süns*), ou trois âmes ou entités. La famille nourrit directement [assiette individuelle offerte] ou indirectement [nourriture offerte sur l'autel] la morte, mais elle ne partage pas le repas avec le

⁴⁷⁰ Mostaert fait référence à un petit sachet (*dallaga san*), littéralement « trésor bonheur », qui se trouve sur l'autel de la yourte, devant les représentations de divinités (*burxan*), (1968). Le sachet comporte des morceaux d'argent, des graines de céréales, des rognures de tissu de soie.

⁴⁷¹ Les pyramides, offertes aussi au Nouvel an, ont toujours un nombre impair d'étages, les chiffres impairs sont dits « bonheur » (*žargal*), les pairs « malheur » (*zovlon*).

⁴⁷² Selon J. Cobbi, au Japon, sont exclues des « nourritures bouddhiques » offertes sur les autels à l'esprit du mort les « produits impurs » que sont l'alcool, la chair animale et les cinq légumes au goût fort, (1991 : 114). En Mongolie bouddhisée, l'alcool et la chair animale étant proscrites à la consommation à l'occasion des funérailles, et les légumes n'étant pas considérées comme des « nourritures nourrissantes », nous constatons que ces aliments ne sauraient être offerts sur l'autel funéraire des divinités. Cependant, en situation ordinaire, théoriquement, toutes les nourritures peuvent être offertes aux divinités. Ainsi dans les temples, les bols et assiettes d'offrandes sur les autels comportent des légumes, des fruits, de la viande, des produits laitiers, ainsi que des coupelles remplies d'alcool.

⁴⁷³ Selon L. Delaby, les Oroc' nourrissent l'âme du défunt qui se promène, à chaque repas. Un bol de nourriture était jeté à la fin du repas dans la forêt, (1978 : 81).

mort⁴⁷⁴. Nous ne sommes pas dans le cas qui intéresse L.-V. Thomas (2000 : 151) où le mort « participe » à un « acte communiel » visant à « intensifier la relation avec le défunt ». Le repas funéraire est pour l'auteur une manière de « retenir le mort », et les offrandes un moyen pour le mort de survivre au cours du voyage le menant dans l'au-delà.

Les nourritures « posées » sur l'autel, offertes aux ancêtres, à la défunte et aux divinités, sont exclusivement « blanches »⁴⁷⁵. Les nourritures offertes sont également sucrées, le sucré régalant les divinités. Cela évoque la croyance, selon laquelle, le mort (son âme) continuera de manger dans « l'au-delà » où la nourriture est abondante et la même que sur terre. C'est ce que la mère du lutteur a expliqué, avec un peu de confusion, puisqu'elle disait que ces nourritures ne devaient pas nourrir directement la défunte, mais lui rendre enviable, acceptable son départ pour une vie dans l'« au-delà »⁴⁷⁶.

Nous pensons, comme M.-D. Even (1999 : 179), que les offrandes de nourritures à la morte sont une survivance chamanique du « nourrissage », un « nourrissage » cette fois indirect de la partie immatérielle du corps du mort (âme). Si les nourritures sont destinées aux divinités et à la morte, ces dernières ne les détruisent pas (consommées ou brûlées), du moins les nourritures ne sont pas immédiatement et concrètement détruites.

Ch. Malamoud (1989) explique que, dans l'Inde ancienne, les morts et les divinités ne mangent pas de la même manière que les humains. L'auteur précise que les divinités n'ont pas besoin d'ingérer les aliments pour les consommer. Les divinités se nourrissent de la fumée et de l'odeur de viande sacrificielle brûlée. Le feu est l'agent de communication des nourritures dans l'au-delà. Les offrandes sont nécessairement cuites ou jetées dans le feu (1989 : 50). Si les divinités et les morts en Mongolie ne sont plus nourris en contexte funéraire par l'intermédiaire du feu, les unes et les

⁴⁷⁴ Selon U. Harva, chez des peuples de Sibérie, le repas des funérailles se faisait cuire et se consommait sur le lieu même d'enterrement, d'exposition ou d'incinération. La fosse ou le cercueil restait pendant ce temps ouvert, (1959).

⁴⁷⁵ Selon M.-D. Even, l'offrande de nourriture au défunt est peu apparente. Et ce serait davantage les menus objets offerts aux participants lors des funérailles qui seraient un « nourrissage » indirect du mort (1999 : 189,191).

⁴⁷⁶ Au Japon, J. Cobbi constate que le sucre distribué à l'assistance par la famille du défunt est « censé adoucir la peine causée par le décès », (1991 : 115). En Mongolie, le sucre sert davantage à adoucir les divinités et l'âme de la morte.

autres mangent différemment des humains : la consommation ne nécessite pas obligatoirement l'ingestion et la destruction des aliments. Cependant, la mère du lutteur explique que les pyramides de gâteaux seront défaits, que les gâteaux, sucreries et aliments blancs les composant seront distribués ultérieurement aux enfants. Ces gâteaux, sucreries et aliments blancs constituent une part égalitaire rapportée à la maison pour y être consommée. Autrement dit, les offrandes offertes aux divinités sont détruites par des humains. Directs ou indirects, les « nourrissements » de la morte sont détruits immédiatement ou ultérieurement, par un intermédiaire humain et non plus par le feu. Le contenu de l'assiette adressé à une des trois entités de l'âme à l'extérieur de la yourte sera ensuite détruit, mais sans être consommé : il sera jeté au loin.

nourrissement indirect âme : destruction immédiate

: : nourrissement direct âme : destruction différée

L'âme de la morte ne partage plus le repas des « survivants ». Elle ne mange pas la soupe de boulettes rôties. Pourtant, elle continue d'être « nourrie » à l'occasion du repas des funérailles. Nourrir un mort, pendant le deuil, ne doit pas l'associer aux vivants, mais l'agréger à l'« au-delà », et de fait la morte est nourrie des mêmes nourritures que les divinités et à la même table que les divinités.

j) Clore le deuil par des aliments « blancs » exclusivement⁴⁷⁷

Nourrir de « blanc » enfants et chiens

Le repas de commémoration du 49^e jour⁴⁷⁸ est particulier et sa réalisation doit être parfaite. La mère du lutteur explique que tous les enfants de la famille de la défunte, ainsi que tous les enfants des voisins, sont conviés à passer dans la yourte de commémoration : ils se font offrir des « nourritures blanches » et des bonbons (association blanc-sucré). Elle ajoute que ce repas est consacré aux enfants et aux chiens, « c'est ainsi que cela se fait ». Les chiens doivent être bien traités et bien nourris durant toute la durée du deuil et particulièrement le dernier jour de deuil. C'est un moyen d'éviter la réincarnation de l'âme de la défunte dans un chien, réincarnation considérée mauvaise par le bouddhisme lamaïque.

Si le chien est pour « notre » lama du temple Gandan une « aide des divinités », dans un article de L. Delaby, le chien apparaît chez les Toungouses comme le gardien des âmes (1978). Dans un article de K. D. Basaeva, les familles bouriates de Cisbaïkalie, qui ont vu beaucoup de leurs nourrissons mourir, donnaient le placenta à manger au chien. Si le chien le mangeait en entier, celui-ci serait caché aux esprits et du même coup le nouveau-né protégé (1993 : 75).

Par contre, l'offrande aux enfants de « nourritures blanches et sucrées » (*čixer cagaan idee*) favorise la réincarnation de l'âme de la défunte dans un futur nouveau-né. Selon M.-D. Even, les enfants sont nourris en vue d'une bonne réincarnation lamaïque, (1999 : 189). C'est aussi satisfaire aux besoins du mort pour qu'il quitte comblé le monde des vivants. L'auteur y voit somme toute une survivance d'une notion propre au chamanisme du « nourrissage » de l'âme du défunt⁴⁷⁹.

⁴⁷⁷ Pour la célébration des commémorations de mort aux 7^e et 21^e jours, la famille de la défunte offre des nourritures au temple. Ces nourritures ne s'apparentent pas aux nourritures funéraires. Elles consistent en nourritures destinées ordinairement aux lamas (*lamyn xoolyg manž cav*) en exercice dans le temple : du thé au lait, une soupe de petits raviolis bouillis (viande fraîche), de pâtes translucides chinoises (*püntüüz*) et de légumes, ainsi qu'une bouillie de riz et de raisins secs (bouillie « blanche »). La combinaison des termes *cav* et *manž* désigne, selon la mère du lutteur, le thé (*caj*) et le riz (*cagaan budaa*). Le *Petit dictionnaire raisonné de langue mongole* (1966) définit le terme *manž* comme « le thé que les lamas boivent quand ils se réunissent pour une cérémonie de [lecture de] livres », (*xural nom xurž bajгаа lam naryn uux caj*). Quant au terme *cav*, il est défini comme la « nourriture du changement ». Elle est réservée aux lamas (*lam xuvragyn xool*).

⁴⁷⁸ Je n'ai pas assisté à la clôture du deuil. Je me trouvais dans la future belle-famille du lutteur. Je me contenterai donc de la succincte description que m'en a faite la mère du lutteur.

⁴⁷⁹ Dans le lamaïsme, les Mongols retrouveraient donc, selon l'auteur, des « notions familières d'âmes et de renaissance », M.-D. Even (1999 : 179).

Le point culminant des « mérites » : la (re)socialisation du mort et des « survivants »

La mère du lutteur explique que le 49^e jour est le « plus grand jour de mérites » (*xamgijn tom bujany ödör*). C'est le jour des « dix mérites blancs » (*arvan cagaan bujan*)⁴⁸⁰ : un bol de thé au lait, un bol de bouillie de riz sucré mélangé de raisins secs, un bol de thé au lait « avec du millet avec des petits raviolis-bouillis » (*šar budaataj banštaj süütej caj*), une petite assiette d'une bouillie crémeuse (*xajlmağ*). Pour finir, à nouveau un bol de thé et une offrande de bonbons, de fromages séchés ronds, de gâteaux, de morceaux de sucre et de portions de « beurre blanc », que les enfants rapportent chez eux. Les « mérites » sont manifestement « accumulés » (*xuraa-*), et leur diversité est multipliée.

Le jour de la levée du deuil, qui correspond en théorie au 49^e jour qui suit le décès, est le jour de commémoration le plus important. À ce titre, il est parfois l'unique moment de commémoration, puisque les repas funéraires et les cérémonies religieuses qui ponctuent le cycle funéraire sont onéreux. Le 49^e jour marque la fin du deuil. La période de deuil dure 7 fois 7 jours, chiffre faste dans la doctrine bouddhique. Et, point déterminant pour les « survivants », qui visent leur réintégration dans la société, Erlig, souverain des Enfers et juge des morts, dans la croyance bouddhique lamaïque, juge les actions de la défunte de son vivant et décide du sort de l'âme. Ce dernier est infléchi par les « mérites ». Pour les « survivants », cela correspond concrètement à la reprise du travail, des visites quotidiennes rendues et reçues, de la participation aux fêtes⁴⁸¹.

L'âme est « renvoyée » (*zorix*)⁴⁸² et la période de deuil sombre est « supprimée » par le « blanc », par des pratiques alimentaires « blanches »⁴⁸³. Les

⁴⁸⁰ M.-D. Even traduit cette expression comme les « dix actions vertueuses », (1988-1989 : 429).

⁴⁸¹ A. Mostaert précise qu'on observe les prescriptions du deuil uniquement à la mort de quelqu'un plus âgé que soi. La durée du deuil varie : Prince chef de bannière 100 jours ; parents 49 jours ; oncle et tante paternels 21 jours ; frère aîné ou sa femme, ou sœur aînée pas encore mariée 21 jours ; mari 49 jours.

⁴⁸² Tomka (1965 : 162).

⁴⁸³ Les commémorations de mort, effectuées au-delà de la levée du deuil (quotidiennes matinales et vespérales, et à des dates fixes), sont également structurées par des pratiques alimentaires faisant intervenir des aliments blancs, telle que la coupelle matinale des prémices de thé au lait posée sur l'autel domestique par « ma » grand-mère à son défunt mari. Puisque les diverses commémorations de mort ne diffèrent pas des pratiques mises en œuvre pendant la période de deuil, je ne les présente

funérailles alashan comportent d'ailleurs un repas de fermeture du deuil de 49 jours appelé *xara darax*, littéralement « supprimer le noir », (Narsu et K. Stuart, 1994 : 99-103).

Les rites de purification et l'accumulation des « mérites » permettent de réparer (*zasax*) l'offense faite à l'ordre social. Les « survivants », comme la défunte, ont intérêt à ce que les rites funéraires soient parfaitement exécutés. C'est justement parce que la mort n'est pas (considérée comme) la fin d'une vie (sur terre) que les rituels funéraires existent et que l'âme, partie immatérielle du corps, est toujours matérialisée. Finalement, nous avons un processus de socialisation : les « survivants » (re)socialisent le mort et cette resocialisation s'obtient notamment par le bon traitement rituel de l'âme. Et le retour à l'ordre social dépend de la (re)socialisation des « survivants » à laquelle le mort participe indirectement. Nous concluons que c'est l'accent définitivement mis sur le « blanc », ou un transfert sur le « blanc », purificateur et accumulateur de « mérites », qui emporte la conviction des familles mongoles bouddhistes.

3) Des offrandes alimentaires cuites aux offrandes alimentaires crues

Nous distinguons les offrandes de nourritures effectuées dans le cadre d'un repas funéraire, nécessairement collectif, des offrandes d'aliments relevant d'actes individuels, effectuées en-dehors de la prise d'un repas. Ces dernières sont généralement désignées par les termes *cacall/sacal* et *örgöl*.

a) Les offrandes de nourritures humaines (cuites) “détruites”

Les offrandes de nourritures humaines concernent des nourritures cuites. Ces offrandes sont présentées sur l'autel funéraire, et sont adressées aux divinités, aux esprits, aux ancêtres et aux âmes des morts récents (en attente de réincarnation)⁴⁸⁴. Ces offrandes relèvent d'un geste rituel codifié et les nourritures sont présentées à hauteur des visages ou du front, des deux mains ou de la main droite, la main gauche venant soutenir l'avant-bras droit.

pas dans ce travail. Elles sont cependant détaillées dans mon mémoire de DEA (2002), consultable à l'EHESS et au CEMS.

⁴⁸⁴ Nous distinguons ce que les Mongols considèrent comme des ancêtres (*xuučid*) de ce qu'ils considèrent comme des morts récents qu'un portrait photographique représente.

Les offrandes de nourritures humaines cuites ne consistent pas (plus), en contexte funéraire, en un partage du repas des humains avec les divinités, les esprits et les morts. Elles s'effectuent à l'intérieur de l'espace domestique. La particularité de ces offrandes de nourritures, c'est qu'elles sont, en différé, ingérées, mastiquées, digérées par les humains : elles sont "détruites". Les propriétés de ces offrandes alimentaires sont « incorporées » par les destinataires, des destinataires non-humains et humains non-vivants, puis détruites par les humains.

b) Les offrandes de nourritures non-humaines (crués) non "détruites"

Des offrandes alimentaires concernent parfois des aliments ou des mélanges d'aliments qui ne sont pas cuits. De fait, ces offrandes d'aliments non-humains crus ne sont jamais destinées à des humains vivants, mais à des esprits néfastes et à des âmes errantes de morts qui se baladent dans la nature grâce à des animaux sauvages.

Crus, ces aliments sont impropres à la consommation. Ces offrandes alimentaires ne constituent donc pas un partage, mais un don d'aliments, purs ou mélangés, liquides ou solides. La spécificité des offrandes d'aliments crus réside dans ce que les aliments ne sont pas détruits, de quelque manière que ce soit. Les offrandes constituent néanmoins un « nourrissage » qui communique les propriétés des aliments aux destinataires. Ces aliments s'offrent d'un geste rituel codifié particulier : l'aspersion, par laquelle l'aliment est projeté en l'air et retombe à terre. Cette cérémonie s'effectue dehors, à l'extérieur de l'espace domestique ou à l'extérieur de l'espace domestiqué - le cimetière se situe en l'occurrence en dehors d'Öndörxaan dans un espace naturel sauvage.

offrandes nourritures humaines cuites détruites : espace domestique : :

offrandes nourritures non-humaines crues non détruites : nature sauvage⁴⁸⁵

Ces aliments non-humains permettent, comme nous l'avons vu, de purifier une souillure contractée ou répandue par contagion (contact). Ils sont également l'objet

⁴⁸⁵ Ce rapport d'homologie vaut pour les pratiques alimentaires domestiques, non pour celles des temples et monastères où des aliments crus (fruits, légumes et graines) non détruits sont offerts à l'intérieur des salles de cérémonies religieuses.

d'offrandes, notamment pour apaiser les mauvais esprits et réparer le malheur. L'âme errante du mort est assimilée à un animal sauvage qu'on veut éloigner.

c) L'offrande d'aliments non-humains (crus) aux divinités

Les Mongols éprouvent en général une réelle aversion envers les aliments crus. Nous avons constaté qu'ils ne sont tout simplement pas considérés comme de la nourriture qui « nourrit » et certains Mongols refusent d'en ingérer.

L. Bernot constate que le mode de cuisson privilégié des paysans Arakanais est le bouilli. Il sait également que le cru est rarement consommé et que le rôti relève du dégoût (1967 : 308), ainsi le terme les désignant est le même que le terme désignant la crémation du mort (1967 : 346). Dans le cas mongol, si le cru provoque le dégoût et n'est jamais consommé, la raison en est, nous pensons, l'assimilation aux animaux. Nous avons vu qu'un végétarien, qui mange des légumes (*nogoo*) est moqué et comparé à un mouton qui mange de l'herbe (*nogoo*) verte (*nogoon*) - le même terme désigne en mongol xalx l'herbe et les légumes. Les aliments crus, qui interviennent dans le rituel funéraire, sont principalement des grains de riz et de millet décortiqués et non-décortiqués.

Nous envisageons l'eau consacrée mêlée de lait comme un aliment liquide même si l'eau et le lait ne sont pas bouillis comme à l'ordinaire, et ils sont donc "crus". L'eau consacrée est d'ailleurs considérée par le lama de Gandan comme un aliment et elle est, à ce titre, ingérée par les hommes en des occasions précises sur recommandation d'un lama. Le lait cru, selon I. Bianquis-Gasser, est notamment préconisé dans le cadre de traitements thérapeutiques (1997). Si le cru est, à l'ordinaire, interdit à la consommation, il est prescrit en des situations exceptionnelles (mort, maladie), tout comme la viande et le sang dans l'Inde ancienne (Fr. Zimmermann, 1982).

Ainsi, des êtres surnaturels peuvent consommer des nourritures non-humaines, à savoir crues, ce qui ne confère pas pour autant au cru une qualité particulière, puisque les divinités se nourrissent également de nourritures cuites. Cependant, ainsi que nous l'avons vu, ce n'est pas tant du cru qui est offert, mais des graines, parce que leur grand nombre matérialisent bien la notion des « mérites ».

Nous trouvons intéressant de rendre compte à présent des différents espaces où ces offrandes d'aliments sont accomplies. Les espaces d'offrandes sont parfois les mêmes et les actes se succèdent, s'alternent et se conjuguent alors pour un même objectif : au-delà de la préoccupation d'éventuelles interventions d'esprits hostiles et nuisibles, nous allons montrer que ces actes participent du « nourrissement » indirect de la morte.

Les pratiques alimentaires structurées et structurantes sont alors situées et référées à des espaces d'offrandes alimentaires qui marquent et opèrent des « passages », de séparation-agrégation, matérialisés par des seuils ou par des "espaces de marge" [cercueil-tapis vert sur terre, trou non bouché en terre, cercueil déposé-trou non bouché, cercueil enterré-trou rebouché, cercueil sous terre-tombe amas de terre, tombe].

d) Le départ et les seuils : l'offrande d'aliments non-humains (crus) à des esprits néfastes et à des âmes errantes de mort

Le cortège funéraire (chauffeur, « porteurs d'os », veuf, filles de la défunte, sœur aînée de la défunte et moi-même) se rassemble dans la cour et se prépare à partir au cimetière pour la cérémonie d'enterrement qui doit avoir lieu avant le lever du soleil (*nar bitüü*), littéralement « soleil fermé »⁴⁸⁶.

La mère du lutteur, à l'aide de la grande-cuiller remplie des « prémices » du « nouveau thé au lait » (*šine süütej caj*) matinal, offre une aspersion (*cacal örgöx*) rituelle dans les quatre directions cardinales. Lorsque le camion funéraire démarre, elle procède à nouveau à une « aspersion de thé au lait » (*süütej cajdaa cacal*) rituelle, retombant cette fois-ci sur l'arrière du camion.

Ce geste rituel, codifié, consiste en un grand geste du bras droit, élevé en direction du ciel, à répandre des gouttes de liquide au moins trois fois. Pour la seconde aspersion, la main gauche tient la grande-cuiller remplie de thé au lait chaud, pendant que la main droite avec une cuiller à soupe ordinaire projette des gouttes de thé au lait, à neuf reprises.

La première aspersion « blanche » ne correspond pas, aux dires de la mère du lutteur, à l'aspersion matinale quotidienne, puisqu'elle n'est pas adressée aux

⁴⁸⁶ K. Chabros (1990) explique qu'une nomadisation - déplacement du campement- doit commencer avant le lever du soleil, parce qu'elle est un « passage » critique, un état de marge de « progression à travers l'espace et le temps ».

« esprits-maîtres de la nature », mais aux « mauvais esprits »⁴⁸⁷. La seconde aspersion rappelle l'aspersion destinée à un visiteur qui part et qui poursuit son voyage. Cette aspersion est à l'ordinaire de bon augure et protège le voyageur des mauvais esprits. En contexte extra-ordinaire funéraire, la seconde aspersion adoucit les esprits néfastes, et par-là assure une route sans embûche jusqu'au cimetière, trajet assimilé par la mère du lutteur au voyage de l'âme de la défunte pour l'« au-delà ». Ainsi le départ pour le cimetière est l'objet de précautions et d'une protection de l'âme de la défunte.

Les offrandes du départ du convoi funéraire sont accomplies dans un espace social de « marge » : le seuil. En effet, la première concerne le seuil de la maison de la fille aînée de la défunte, où sont reçus les visiteurs de salutations. La seconde offrande est réalisée au niveau du seuil de la cour d'habitation de la famille restreinte de la défunte. Ainsi que nous l'avons vu, à l'ordinaire, les seuils ont une forte charge symbolique dans la culture mongole et il convient de ne jamais les heurter pour ne pas déranger, offenser les esprits y séjournant, et ne pas attirer sur soi le malheur.

e) Le chemin (aller) parsemé d'offrandes d'aliments non-humains

De la cabine du camion, un « porteur d'os » jette des poignées de grains mélangés d'orge, de millet et de riz, mélange consacré appelé *arvaj budaa*, littéralement « grains orge ». Cette offrande « blanche » est dirigée sur le chemin que le convoi funéraire (*gašuudlyn cuvaa*) emprunte⁴⁸⁸.

Cette aspersion « blanche » retombe en fait à l'avant du cortège funéraire. Selon le « porteur d'os », elle adoucit les mauvais esprits et inhibe leur hostilité⁴⁸⁹. La mère du

⁴⁸⁷ En contexte funéraire, cette aspersion rituelle est adressée aux esprits nuisibles, selon M.-D. Even (1999 : 188). Les aspersion de produits laitiers sont, chez les Bouriates, une manière de faire boire les esprits (R. Hamayon, 1990 : 639).

⁴⁸⁸ Le terme *cuvaa* désigne une « file » d'hommes. Traditionnellement, les membres de la famille en deuil marchaient à la file jusqu'au lieu d'enterrement du mort – une file d'hommes et de femmes accompagnait également la mariée chez ses beaux-parents le jour du mariage. Le mot « cortège » correspond donc à cette situation. Aujourd'hui, les familles transportent le cadavre au lieu d'enterrement dans un camion. Ainsi, nous employons l'expression appropriée de « convoi funéraire » quand nous faisons référence au transport et non aux personnes qui sont transportées. A. Van Genep [1976 (1946)] consacre le terme de « cortège » au mariage, aux noces. Pour la mort, il utilise également le terme de « convoi » funéraire.

⁴⁸⁹ Selon les informateurs de C. Humphrey (1999 : 73), cette aspersion sert à empêcher l'âme du mort de passer sur le chemin du cortège ou à empêcher les mauvais esprits de venir, « I was told by some people that this action is to prevent the soul escaping down these paths, and by others that it is to debar evil spirits from coming in by them. ».

lutteur explique par la suite, que le « porteur d'os » a offert de la « nourriture pure » (*cever idee*) aux esprits néfastes et divinités pour que la route soit « blanche » - sans embûche ainsi que nous l'avons déjà dit.

Aux dires de la mère du lutteur, le « nourrissage » s'adresse aux mauvais esprits et aux âmes errantes de morts qui suivent le convoi funéraire (arrière du camion) en route pour le cimetière⁴⁹⁰. Le « nourrissage » est destiné également aux bons esprits et aux divinités qui précèdent le convoi (avant du camion). En effet, le « porteur d'os » explique qu'il nourrit les esprits nuisibles qui le suivent, pour les apaiser, et les esprits bienfaisants qui le précèdent, pour ne pas les fâcher⁴⁹¹. Cela explique que le convoi funéraire prenne un chemin différent à l'aller et au retour : il s'agit de tromper les mauvais esprits qui (pour)suivent le convoi funéraire, de les laisser au cimetière et de ne pas les ramener auprès des « survivants ».

Des offrandes externes d'aliments « blancs » non-humains, crus, et non détruits structurent le « passage » des seuils des maisons, des espaces d'habitations, ainsi que les trajets. Ce « passage », matériel, favorise la séparation d'avec la partie matérielle de la souillure par le « nourrissage » donc des mauvais et des bons esprits.

f) Du trou à la tombe : des offrandes d'aliments non-humains

Voyons à présent les espaces où des offrandes alimentaires se réalisent, toujours par trois fois ou un multiple de trois. Les chiffres impairs étant bienheureux dans le bouddhisme lamaïque, nous allons voir comment ces offrandes « rappellent » le bonheur en contexte de mort.

La cavité de la tombe est le premier espace du cimetière où sont destinées des offrandes alimentaires. Cet espace d'offrande va accueillir et renfermer le corps

⁴⁹⁰ D'ailleurs, selon C. Humphrey (1999 : 75), rencontrer un cortège funéraire sur le chemin du retour [et non à l'aller] porte bonheur, « It is good luck for other people to meet returning mourners ».

⁴⁹¹ Nous constatons qu'il existe une similitude entre notre convoi funéraire *xalx* ou le cortège funéraire *ordos* et le cortège de la mariée *ordos*. Selon A. Mostaert (1968), chez les *Ordos*, un dieu marche devant un mort qu'on porte au lieu de l'incinération ou de l'inhumation ; ainsi c'est un bon augure de rencontrer un cortège funéraire. Inversement, il est de mauvais augure de rencontrer un cortège nuptial qui mène la nouvelle mariée à la maison de son mari, parce que des démons marchent devant une nouvelle mariée.

inanimé de la morte. Les offrandes alimentaires sont cependant adressées à l'âme pour qu'elle rejoigne le monde de l'« au-delà »⁴⁹².

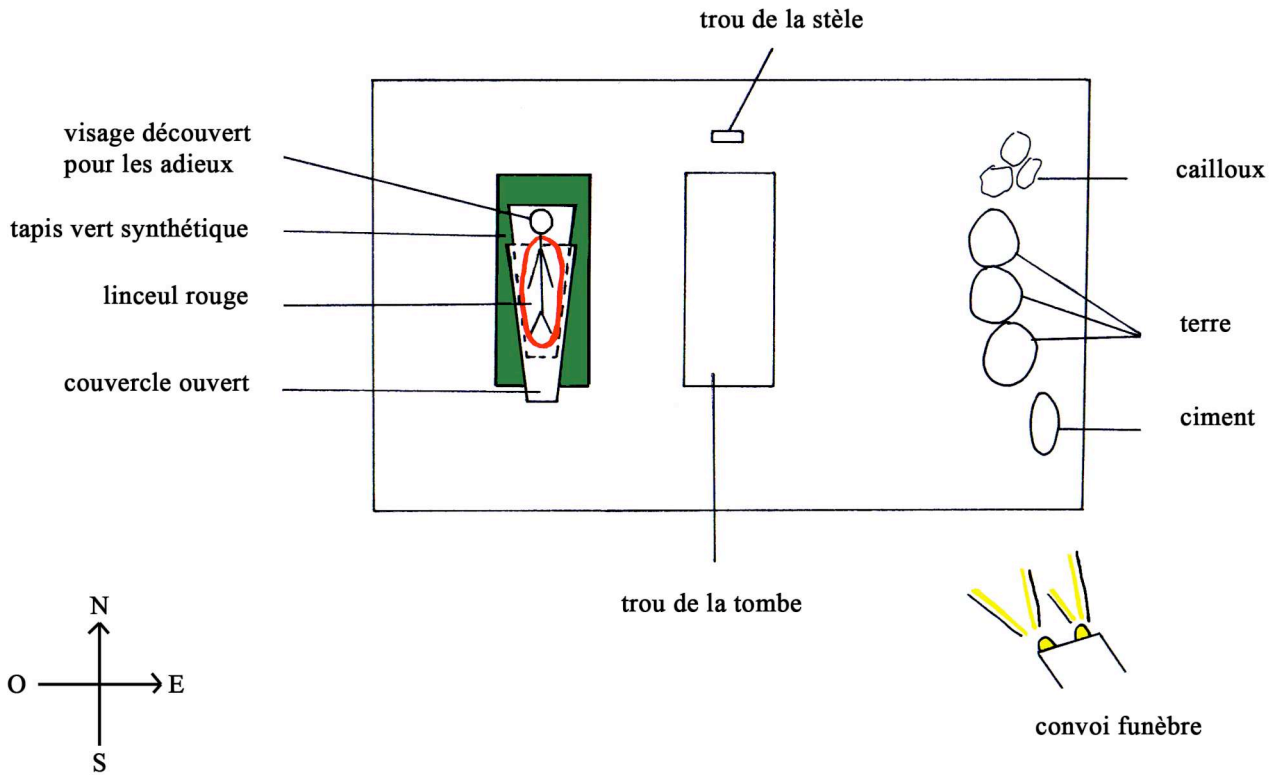
Après une offrande de paroles d'adieux à la défunte, qui selon Č. Ar'jasüren et X. Njambuu (1992 : 364) est un « rituel de séparation d'avec le défunt » (*taliigaačtaj salax jos*), ainsi que nous l'avons vu, des grains de riz et des grains de millet sont jetés en offrande au fond de la tombe, tandis que le cercueil n'y repose pas encore. Selon la mère du lutteur, les aspersion « blanches », de liquide ou de grains, relèvent à la fois de la purification et de l'offrande de nourritures. Le cercueil est refermé et les « porteurs d'os » le déposent alors au fond de la cavité de la tombe. La terre est rituellement jetée sur le cercueil jusqu'à le recouvrir entièrement et boucher le trou de la tombe. Ensuite, la terre jetée surplombe le trou, tel un tumulus – de grosses pierres sont posées sur le tumulus pour qu'il reste en place. Le cercueil se retrouve sous terre, le corps est enterré⁴⁹³. Les aspersion « blanches » effectuées alors échouent sur la tombe (le tumulus de terre).

Quand le cercueil est sur la terre verte avant d'être déposé dans le trou de la tombe, le trou de la tombe est « préparé » et purifié, et des offrandes « blanches » invitent l'âme de la défunte à rester « dans la tombe », tout du moins à ne pas rester parmi les vivants. Quand le cercueil est sous terre, c'est-à-dire déposé dans la cavité et enterré, des aliments « blancs » et crus sont aspergés sur la tombe et sont donc « directement » adressés à la partie immatérielle de la souillure. Mais peut-être faut-il y voir aussi une survivance du « nourrissage » des ancêtres claniques territoriaux ou tout au moins celui d'esprits-maîtres du territoire ? La terre, sol sur lequel paissent les troupeaux, mais aussi territoire des humains et de la surnature, est représentée par la couleur verte - le tissu vert sur lequel repose le corps de la morte dans le cercueil et le tapis synthétique vert où repose le cercueil tant qu'il n'est pas sous terre -, puis par le tumulus de terre - une fois que le cercueil est sous terre (cf. schémas page suivante).

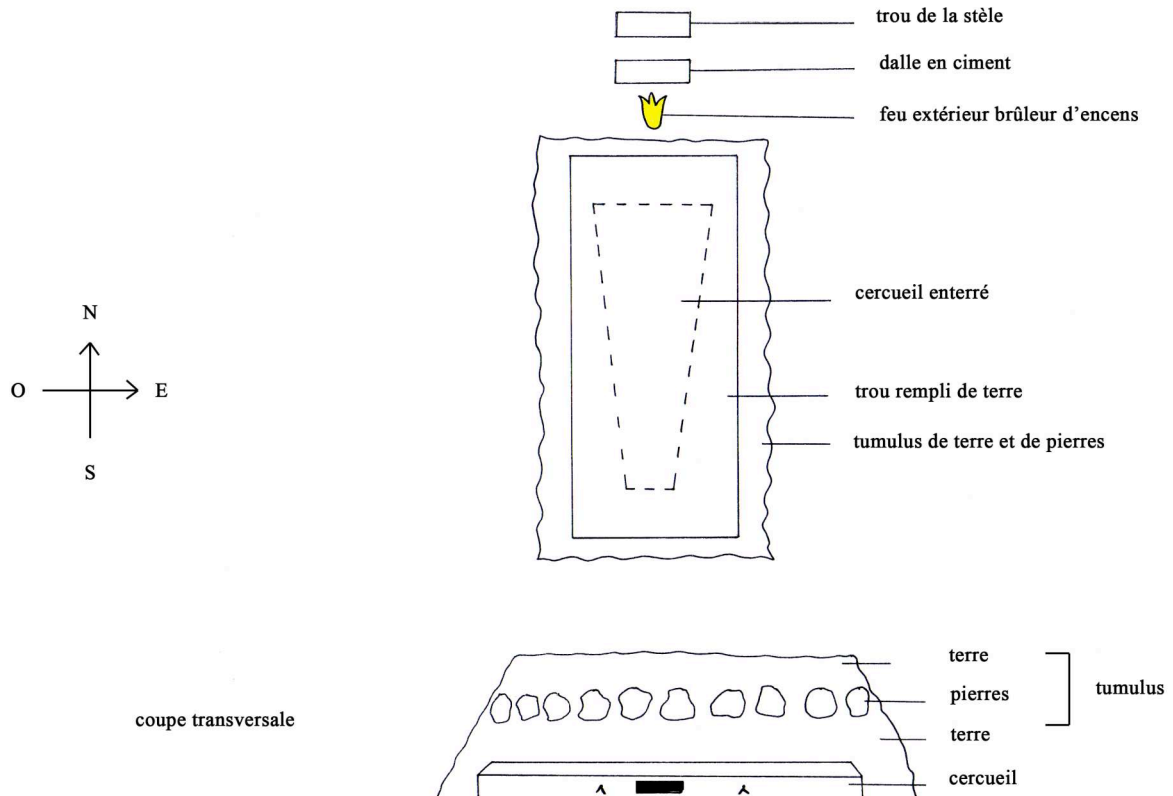
⁴⁹² Pour A. Van Genep [1976 (1946) : 790-791], en France contemporaine, les offrandes visent également à rendre propice l'âme du mort, à lui interdire de rentrer coucher chez lui et à l'obliger à faire le voyage complet d'outre-tombe. Les croyances sont multipliées, les précautions s'ajoutent.

⁴⁹³ Le verbe *oršүүлax* signifie « enterrer ». Selon Tomka (1965 : 164), enterrer peut se dire (*bulax*), qui signifie aussi cacher, enfouir. Le terme *ongolax* ? - dérivé de *ongon* mânes des ancêtres ou leur représentation matérielle, ou support matériel d'esprit ou esprit même - peut aussi signifier « enterrer » selon l'auteur. Dans le dictionnaire de Ja. Ceval (1966), le terme *ongolox* signifie « devenir âme d'ancêtre ».

Le cercueil posé sur le tapis vert représentant la terre



Le cercueil sous (de la) terre



Les dernières aspersions rituelles de « blanc », liquides et solides, sont effectuées pour laisser derrière eux l'âme de la défunte. En fait, il s'agit de cerner l'âme de la morte dans un espace délimité physiquement et matériellement, la tombe et le cimetière. Car, même si aucune clôture ne ferme ce cimetière, une frontière se dessine, un espace se délimite du simple fait de la neige balayée autour de certaines tombes (hiver), de l'herbe arrachée sur un périmètre entourant les tombes, toutes orientées vers le Nord⁴⁹⁴, creusées côte à côte et les unes devant les autres. Les tombes forment et délimitent le cimetière. L'interdiction de se retourner après la dernière aspersion de « blanc » marque le départ et indique que l'âme est laissée sur la tombe.

Nous constatons que les repas funéraires, les offrandes alimentaires humaines (cuites) ou non-humaines (crues), ainsi que la cérémonie d'enterrement, commencent et se terminent par du « blanc », purificateur, pourvoyeur de « mérites » et de « nourrissements » propitiatoires.

4) Des « objets de transactions alimentaires » associés aux pratiques alimentaires de « revers de fête »

Nous avons analysé des « **objets de transactions alimentaires** » qui intervenaient dans le cadre de pratiques alimentaires d'hospitalité – nous ne rappelons donc pas leur définition. Notre analyse va désormais porter sur des objets de transactions alimentaires particuliers aux funérailles, qui permettent de **communiquer** notamment avec l'âme du défunt dans le cadre du rituel funéraire, et dans le cadre des rites de commémorations qui ponctuent le quotidien à intervalles réguliers.

a) Du feu domestique ordinaire aux feux rituels extra-ordinaires

Le feu du foyer domestique et sa symbolique ont été analysés dans la première partie de la thèse. Le feu domestique, élément essentiel de la cuisine ordinaire quotidienne [agent de cuisson, chauffage, éclairage], est en effet à la fois l'agent de purification et le référent absolu de tous les feux possibles extérieurs au foyer domestique. Hors de l'espace domestique [feu intérieur], transféré, transporté à

⁴⁹⁴ Dans le cas présent le point référent est le Nord et non pas le flanc d'une montagne.

l'extérieur de la yourte, du fourneau, il revêt alors des fonctions qui relèvent de la **transaction alimentaire**.

Du feu intérieur aux deux feux purificateurs extérieurs

Le feu domestique, qui sert à cuire la soupe funéraire, doit être sans cesse veillé : il ne doit pas s'éteindre, il protège les « survivants » et ses visiteurs en deuil des mauvais esprits. Inversement, il était éteint dans la yourte mortuaire pour protéger le corps inanimé de la défunte. Si à l'ordinaire, le feu domestique « purifie » les aliments en leur ôtant toutes les impuretés, à l'occasion des funérailles, il devient un instrument essentiel et incontournable de purification de la souillure.

Nous pouvons faire un rapprochement des deux feux purificateurs, nommés « feux » (*gal*), entre lesquels le convoi funéraire passe à l'aller et au retour du cimetière, et le feu du foyer domestique qui sert à cuire la nourriture. Le rôle et la valeur symbolique du feu ordinaire, permettent de saisir en quoi le feu peut devenir le référent d'autres feux, extérieurs.

Nous avons montré comment à l'ordinaire, le foyer domestique n'existe pas sans feu. Le feu et le fourneau représentent et fondent la structure de la yourte. L'étude de K. Chabros démontre qu'au départ et à l'arrivée d'une nomadisation, le feu du foyer est la première préoccupation des familles. Et les trois pierres (*šav*) du foyer, plus communément désignées littéralement par l'expression *gurvan čuluu*, qui représentent les trois pieds du *tulga*, sont systématiquement installées pour marquer (*temdeglex*) « la continuité de l'habitation rétablie », (1990 : 30). Le feu du foyer domestique sert notamment à allumer l'encens, à brûler les prémices des offrandes au dieu du feu et aux autres divinités⁴⁹⁵.

C'est à partir de ce feu ordinaire que les « porteurs d'os » allument, au moyen d'une braise transportée [matérialité], les deux feux placés à l'extérieur, au niveau du chambranle du portail. Le convoi funéraire passe entre ces deux feux en franchissant le seuil de la cour d'habitation à l'aller et au retour du cimetière. K. Chabros, qui

⁴⁹⁵ Selon A. Mostaert, chez les Ordos, vers la fin de la 12^e lune, le dieu du feu (*galyn burxan*) est vénéré solennellement par une prostration, le front contre-terre, en général pour que le bétail se porte bien.

s'intéresse aux techniques et à la symbolique de la nomadisation mongole, explique que pour le départ, au moment du démontage de la yourte, les familles éteignent le feu, (1990 : 5). À l'arrivée, un nouveau feu est allumé. En fait, généralement, les familles rallument le feu qui ne sort en principe jamais de la famille, au moyen des braises du campement précédent emportées (1990 : 17).

Les deux feux extérieurs sont, selon la mère du lutteur, des « feux de bouses de vache séchées (*argalyn gal*) allumés avec des braises du feu du foyer domestique ». Elle précise que le « convoi funéraire doit devenir pur ». Le feu, explique-t-elle, peut suffire à lui seul à « purifier ». Les deux feux extérieurs sont donc des feux purificateurs de la souillure matérielle (corps de la défunte). Le « passage » du convoi funéraire entre ces deux feux marque une étape : celle du départ du corps de la défunte de son foyer familial, c'est-à-dire de la souillure qu'il représente.

Selon la note 27 ajoutée à l'œuvre de Jean de Plan Carpin (1965 : 146), qui a séjourné en Mongolie au XIII^e siècle, « La purification par le feu et en particulier le passage entre deux feux est un rite qui est attesté chez les peuples altaïques à une assez haute époque ». Ces feux existaient déjà du temps de Gengis Khan. Les étrangers et les personnes touchées par un deuil devaient passer entre deux feux purificateurs⁴⁹⁶.

Selon U. Harva, « À côté de ses qualités de dispensateur de lumière et de chaleur et aussi d'aide dans la préparation des aliments », « le feu et sa fumée sont un efficace moyen de purification ». Et « Les peuples de l'Asie centrale ont eu l'habitude de faire passer entre deux feux tous les hommes, animaux et objets qui ont été souillés de quelque manière, par exemple au contact d'un défunt. Ruysbroeck raconte que, lorsque quelqu'un meurt, ses biens sont séparés de ceux des autres jusqu'à ce qu'ils aient été purifiés par le feu. », (1959 : 164).

⁴⁹⁶ Voici ce que Jean de Plan Carpin a observé en Mongolie au XIII^e siècle : « Ainsi, récemment, lorsque Michel, l'un des grands princes de la Russie, alla se présenter à Bati, ils le firent d'abord passer entre deux feux. Ensuite ils lui dirent de saluer Chingiscan », « ils croient que tout est purifié par le feu. Aussi, lorsque des ambassadeurs viennent chez eux, ou des princes, ou quelques personnages, il leur faut, eux et les cadeaux qu'ils apportent, passer entre deux feux pour s'y purifier. », « Il faut que tous les parents du mort et tous ceux qui habitent leurs demeures se fassent purifier par le feu. Cette purification se fait de la façon suivante : ils font deux feux, plantent deux lances près des feux avec une corde au sommet des lances et attachent sur cette corde quelques lambeaux de bougran ; c'est sous cette corde et ces lambeaux attachés, entre les deux feux, que passent les hommes, les bêtes et les demeures. », (1965 : 37 ; 40 ; 43).

Les deux feux purificateurs extérieurs de la mariée ordos

Il est intéressant de savoir que chez les Ordos, le cortège de la mariée doit également passer entre deux feux allumés à partir d'une braise incandescente du feu du foyer. A. Mostaert (1968) évoque en effet deux feux purificateurs de la cérémonie de mariage appelée « faire se prosterner la bru devant le feu » (*ber galt mörgüülex*) : la nouvelle mariée doit passer, avant d'entrer chez ses beaux-parents, entre les deux feux (*širig*) sur lesquels on jette du sel et de l'encens. Cela permet à la mariée, le jour du mariage, d'être purifiée après avoir enjambé le chevron (*süreg alxa-*) situé entre les deux feux. Le chevron est placé transversalement sur le sol et couvert d'un tapis de feutre étendu en sens contraire. Sur le tapis est étendu un foulard de soie suivant la longueur du chevron. Alors le maître de cérémonie (*xonžin*) remet aux nouveaux mariés leur feu et leur foyer. Cette vénération du feu symbolise la transmission de la vie. Le verbe *širgex* signifie « s'évaporer, disparaître » et, pour A. Mostaert, il désigne l'acte de passer entre deux feux pour purifier une personne ou un objet qui représente une souillure ou qui a été en contact avec elle.

Le père J. Kler mentionne également les deux feux, placés à gauche et à droite du chemin qui mène la mariée ordos de la yourte secondaire, où elle est lavée et où son visage est voilé d'un tissu rouge, à la yourte de ses beaux-parents. Du sel et de l'encens sont jetés dans les deux feux. Une perche relie à terre les deux feux purificateurs de la mariée. Les femmes, qui accompagnent la mariée et le maître de cérémonie, font passer la mariée entre les deux feux en sorte qu'elle rejoigne son futur mari de l'autre côté. Celui-ci l'attend à l'entrée de la yourte de ses parents. Il tend une écharpe à la mariée, pour qu'en la saisissant, il la tire à lui. Ainsi purifiée, la mariée appartient désormais à la maisonnée du mari (1935 : 183). Nous pouvons d'ailleurs faire l'hypothèse que les rites de mort et les rites de mariage sont nécessairement corrélés. En effet, des rites de mariage xalx du XXI^e siècle et des rites du mariage ordos du XX^e siècle, présentent des similitudes intéressantes, telle que la transmission du feu et du foyer⁴⁹⁷.

⁴⁹⁷ P. Tomka considère que les rites funéraires et de mariage mongol sont « en connexion », (1965 : 170-171, note 54). A. Van Gennep trouve assez normal de retrouver des équivalents aux rites funéraires français contemporains dans d'autres sociétés, « car les possibilités d'invention et de modification dans le domaine psychique et cérémoniel qui constitue le folklore ne sont pas en nombre illimité », [1976 (1946) : 824]. Ainsi, il n'est pas surprenant que des rites ordos aident à comprendre des rites xalx et que des rites matrimoniaux soient symétriques, inverses ou identiques, à des rites funéraires.

Nous constatons que la purification par le feu se situe toujours au niveau du seuil, c'est-à-dire au niveau d'une frontière, d'une limite franchie. La purification est efficace parce qu'elle opère un « passage » d'un état [souillure contagieuse] à un autre [souillure purifiée].

Au-dessus d'un feu ou le feu associé à l'encens : entre purification et communication

Pour purifier, les Mongols utilisent le feu depuis le XIII^e siècle au moins. Ils passent ou font passer entre deux feux, comme ils sautent par-dessus un feu, feux qui de fait ne sont pas ordinaires. Cet acte, prohibé au quotidien, nous laisse penser que dans le cadre d'une situation **extra-ordinaire de revers de fête**, le feu n'est pas un feu ordinaire, mais un **feu extra-ordinaire** qui procède d'une inversion du quotidien avec un renversement des valeurs ordinaires.

Les Mongols utilisent également la fumée du feu associé ou non à du sel, à de l'encens ou du genévrier. Chez les Mongols Ordos, le père J. Kler (1935 : 179) nous fait savoir que le futur marié, alors qu'il vient chercher la future mariée, allume un feu à l'extérieur de la yourte des parents. Il jette dans le feu du cyprès pour « écarter les esprits malfaisants. Il brûle également des bâtonnets d'encens.

Selon les croyances lamaïques, la fumée constitue une véritable offrande aux esprits, tandis qu'elle s'adressait aux choses purifiées, comme l'atteste R. Hamayon (1977-2). En fait, l'auteur voit une récupération bouddhiste des pratiques chamaniques de fumigation. R. Hamayon s'est en fait intéressée à la fumée (*utalga*) [*utaa*] dans son action purificatrice rituelle (*arjuulga*) [*ariutgal*]. Elle retient que la fumigation ne permet pas d'anéantir, mais d'éloigner (provisoirement) une souillure, et que la fumée ne vise en général que les souillures symboliques. L'auteur note que selon les croyances chamaniques, la purification, « positive de consécration » ou négative « d'éloignement », sélective ou non, se fait au moyen de branche ou d'écorce d'épicéa, de serpolet ou de genévrier, tandis que selon les croyances lamaïques, elle se réalise à partir d'une poudre de serpolet ou de genévrier.

Si le végétal comme instrument de purification chamanique permettait le contact avec la surnature, l'encens le permet encore aujourd'hui chez les Xalx, et les rites funéraires où interviennent des manipulations d'encens l'illustrent : au nord et à

l'extérieur du trou de la tombe, les deux filles et la sœur aînée de la défunte allument une bouse de vache séchée avec des allumettes. Elles « font le feu » (*gal xijx*). Le petit feu doit permettre de brûler (*šataax*) ensemble trois sortes d'encens [des petits cônes pyramidaux, des bâtonnets rouges (*xüž*) et de l'encens consacré (*arc*) soigneusement enfermé par le lama dans un pliage en papier]. Selon la mère du lutteur, ce feu n'est traditionnellement pas allumé avec des allumettes, mais à partir [de braises] du « feu du foyer domestique » (*gal golomt*). Elle ajoute que la coutume mongole veut que le feu [des braises] soi[en]t transporté[es] sur le lieu d'enterrement.

Les trois femmes gardent le feu, que le vent peut éteindre à tout instant. De temps à autre, la sœur aînée ou la fille aînée de la défunte rajoute de l'encens dans le feu. De la main droite, la fumée est dirigée sur la tombe d'un geste circulaire, toujours effectué par série de trois.

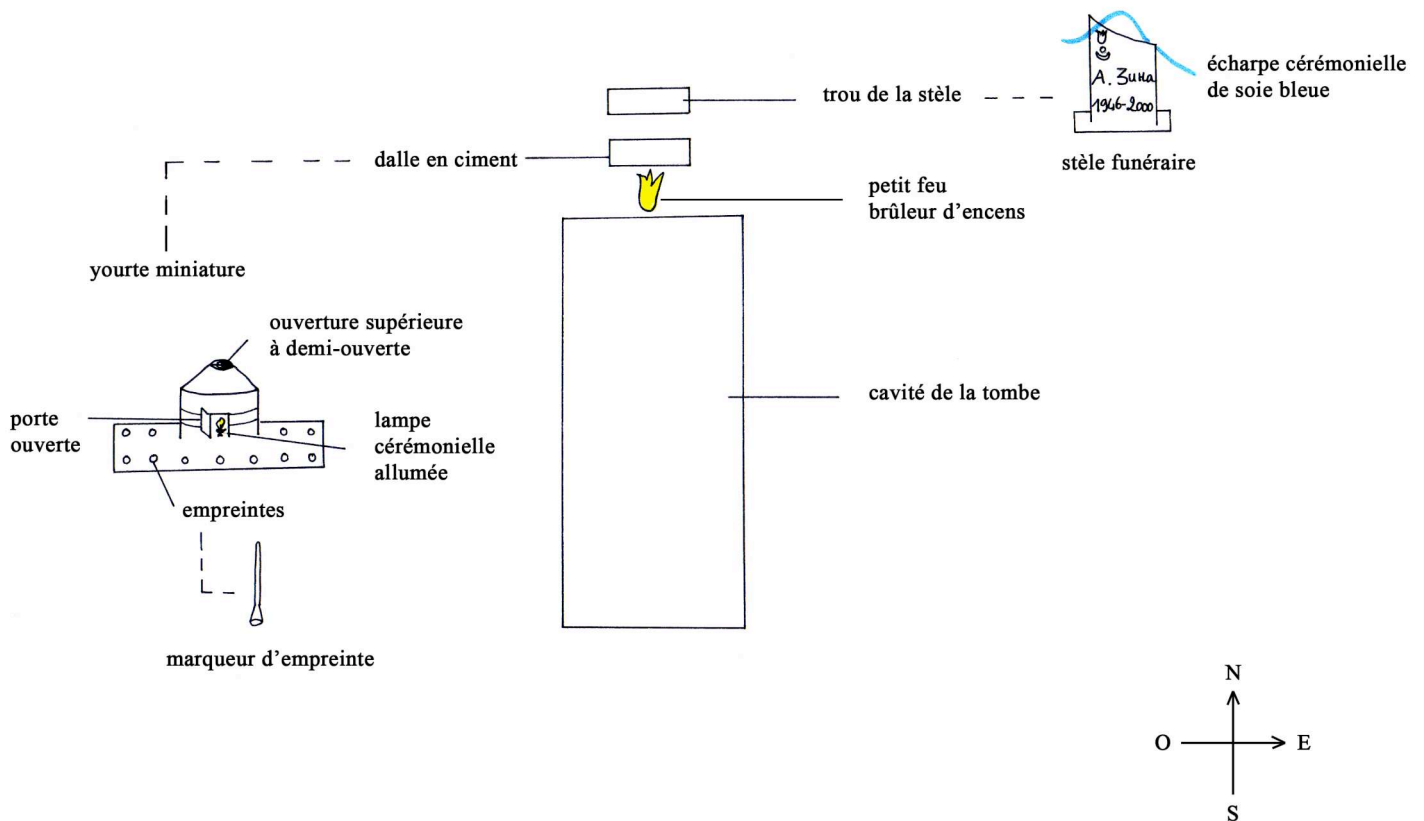
L'encens apparaît comme un agent intermédiaire de communication avec l'« au-delà » et un agent de purification du fait de son association au feu ; il est sa condition d'existence. Le feu sur la tombe doit être maintenu éveillé de sorte que la fumée d'encens s'en échappe au moment du départ du convoi funéraire. Indépendamment de la purification, ceci indique bien que la fumée du feu associé à l'encens sert à communiquer avec les esprits, que la fumée du feu est un élément de transaction que nous considérons alimentaire, et qu'elle permet aux « survivants » de communiquer avec l'âme de leur défunte. Nous avons considéré le tabac comme un aliment, et nous avons constaté que la tabatière est un objet de transaction alimentaire. Nous constatons à présent que le feu, avec ou sans encens, par extension la fumée, est un **objet de transaction alimentaire**, parce qu'il permet de purifier une souillure, et ce « passage » de l'état de souillé à l'état de purifié permet également aux familles de communiquer avec l'âme de leur défunte et de la nourrir.

feu ordinaire intérieur : cuisson : :

feux extra-ordinaire de revers de fête extérieurs : purification-communication

Au XIII^e siècle, les Mongols faisaient un grand feu à côté de la tombe. Ils y brûlaient notamment les vêtements du mort. De nos jours, sur la dalle en ciment de la stèle funéraire, le feu est de petite taille et il ne permet donc pas de brûler autre chose que de l'encens. Ce petit feu mortuaire est placé devant une yourte miniature invitant la défunte à rejoindre l'« au-delà » (cf. schéma ci-dessous).

La stèle funéraire et la yourte miniature déposées



Le feu est un moyen de transmettre à la défunte, tout ce dont elle aura besoin dans l'« au-delà » pour vivre. Nous pouvons émettre l'hypothèse que ce petit feu est une représentation symbolique de ce grand feu d'antan, qui à la fois permettait de purifier les objets ayant appartenus au mort et de l'en pourvoir dans son autre vie⁴⁹⁸.

⁴⁹⁸ Jean de Plan Carpin écrit qu'« ils croient cependant qu'après la mort, ils vivront dans un autre monde et y élèveront des troupeaux, mangeront, boiront et feront tout ce que font les hommes en ce monde », (1965 : 40).

Selon U. Harva « le culte des morts implique aussi que le défunt soit muni de tout ce qui est nécessaire pour son séjour dans le royaume des morts », (1959 : 209-210).

M.-D. Even nous dit que les familles continuent à doter le défunt de biens matériels - du thé, du tabac, une tasse, un couteau, de l'argent, du fil et une aiguille -, qu'il pourra utiliser dans l'autre monde, mais ce « de manière plus modeste », (1999 : 189).

Nous rappelons que M.-D. Even suggère l'idée selon laquelle la vie dans l'« au-delà » est calquée sur la vie sur terre, autrement dit, le défunt « conserve un mode de vie et des rapports sociaux connus de son vivant », (1999 : 167). Pour communiquer des objets et un mode de vie à un mort dans l'autre monde, il fallait au XIIIe siècle les brûler dans un grand feu, comme on « nourrissait » des esprits ou une âme. Enfin, les objets déposés dans la tombe devaient être cassés pour que l'âme du défunt ne puisse pas s'y loger, et pour que les objets redeviennent intacts dans l'autre monde⁴⁹⁹.

Nous pouvons voir là un **rite d'inversion de l'ordinaire**. En fait, M.-D. Even pense que c'est une préservation du principe chamanique selon lequel, dans l'au-delà, les choses ont la particularité d'être inversées (1999 : 155)⁵⁰⁰. Il s'agit donc d'une transposition efficace : dans l'au-delà, l'objet ne sera pas cassé, mais bien intact. Chez les Mongols, c'est aussi empêcher l'âme du défunt de s'y réfugier.

b) La yourte miniature, objet de communication entre l'ici-bas et l'« au-delà »

Le mari de la fille aînée de la défunte confectionne une petite yourte le surlendemain du décès, dans la salle des préparations alimentaires de la maison des visites de salutations au veuf. La petite yourte est taillée dans une boîte de thé ronde en fer. Le fer de la boîte étant aisément malléable, le confectionneur utilise un petit sécateur et s'applique à fabriquer des pièces qui se montent sur les parois de la petite yourte avec du fil de fer très fin. Ainsi, la yourte en miniature est munie d'une ouverture supérieure et d'un feutre de fermeture à demi-fermé, d'une cheminée, d'une porte et de parois maintenues par des liens noircis par du charbon. Le toit de la yourte est également fixé par du fil de fer passé dans des petits trous faits sur l'ouverture supérieure et sur la base du cône en fer constituant le carré de fermeture du toit (fait à partir du haut de la boîte de thé qui a été découpé et manié de sorte à faire un cône assez aplati). La yourte, désormais en trois dimensions, est sans fond. Elle est patinée avec un tissu humecté d'eau et de la « cendre du feu du foyer domestique ».

Le confectionneur, au moment même où il la bricole, explique que la présence d'une yourte miniature est indispensable sur la tombe « pour [que la morte puisse]

⁴⁹⁹ Notons que la chose, la matière est dotée d'esprit dans les représentations mongoles. Ainsi, une tasse dont l'anse est cassée a vu son esprit partir - un hôte ne servira pas le thé à un visiteur dans cette tasse.

⁵⁰⁰ Ce principe existe dans de nombreuses sociétés, par exemple en Inde du Sud, et J. Assayag, qui étudie les rites funéraires, nous dit alors que « symboliquement, détruire c'est inverser, c'est-à-dire faire exister dans l'au-delà », (1987 : 103).

faire un bon feu, manger des raviolis, boire du thé, prier dieu et dormir avec un oreiller ... ». Nous l'appelons « yourte miniature » pour l'analyse même si sur le terrain elle est appelée par le terme commun *ger* désignant la yourte.

Č. Ar'jasüren et X. Njambuu expliquent que la yourte miniature, placée sur la dalle en ciment, est la yourte où le défunt vivra dans l'autre monde, (1992 : 364). Selon les auteurs, cette pratique relève de croyances prébouddhiques.

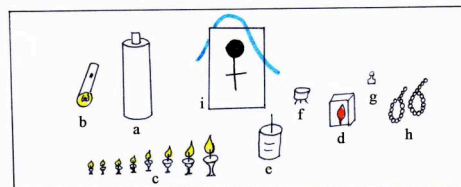
Posée sur la dalle en ciment, la porte de la yourte miniature est ouverte en grand par un des « porteurs d'os » : les « survivants » invitent l'âme à entrer et à vivre sa vie dans une yourte d'« au-delà ». L'installation de la yourte, l'allumage d'une petite lampe et la présence du petit feu (d'encens) sur son seuil (cf. schéma p : 452) permettent de faire le lien avec un espace domestique, où un feu ordinaire éclaire, chauffe et permet de cuire des aliments pour se nourrir et nourrir des visiteurs. Une conversation des jeunes parentes de la défunte et du veuf avec le confectionneur de la yourte miniature, confirme le fait que la défunte retrouve dans l'au-delà tout ce dont elle a besoin pour vivre la même vie que sur terre. C'est assurer à la défunte qu'elle sera toute aussi bien « nourrie » dans l'« au-delà ». Plus encore, la morte redevient dans l'« au-delà » un être social par la possession d'un feu domestique, représenté par le feu d'encens.

Les « survivants » prennent en fait ici une précaution supplémentaire pour ne pas être tourmentés par l'âme de leur morte. D'ailleurs, le veuf fait onze marques un objet rituel bouddhiste (*suvraga*) enfoncé délicatement dans le ciment de la dalle de la yourte miniature, une fois celle-ci déposée. Selon la mère du lutteur, ces onze marques (cf. schéma p : 452) sont faites à la mémoire (*dursgal*) de la défunte. Elle ajoute que grâce à ces marques, la morte « ne reviendra pas à la maison » [sous-entendu chez les humains vivants de sa famille]. Le lama Amraa du temple Gandan explique que cet objet en fer doré, une tige terminée par un cône creux, indique « la croyance en une mémoire [du mort] » (*dursaglyn šüteen*). Les onze marques délimitent en quelque sorte la zone d'errance possible de l'âme (ou entité) sur la tombe, tel l'espace domestiqué qui entoure une yourte (cour d'habitation ou campement).

c) Communiquer pour « nourrir » et « éclairer » l'âme du mort : des bougies, un portrait

Le portrait photographique (*xörög*) d'un mort se distingue des photos de famille groupées dans un même cadre et placés à l'arrière et sur les côtés de l'autel familial. Le portrait du mort ne comprend que le visage et les épaules, et il est généralement en noir et blanc ou en sépia. Selon la mère du lutteur, tout Mongol prévoit une telle photo avant sa mort. Le portrait est placé devant le miroir de l'autel, en deçà donc des photos de famille. Dans la maison des visites de salutations au veuf, il repose aux côtés des images de divinités et des objets rituels (cf. schéma ci-dessous).

L'autel funéraire de la maison des "visites de salutations" au veuf



- a thermos chinois
- b lampe-torche électrique allumée
- c 7 lampes cérémonielles allumées
- d lampe électrique à ampoule rouge en forme de flamme
- e moulin à prières
- f encensoir
- g tabatière
- h colliers bouddhistes de prières
- i portrait photographique de la défunte (représentation de l'âme)

Pendant la période de deuil, le portrait est orné d'une écharpe cérémonielle de soie bleue (*xadag*) et suit le convoi funéraire, de la maison des visites de salutations au veuf à la yourte des funérailles, en passant par les espaces d'offrandes rituelles de la cérémonie d'enterrement au cimetière. Il repose ensuite sur l'autel domestique pendant plusieurs années. Le portrait photographique est généralement le portrait d'un mort relativement "récent". En effet, selon le maître de la cinquième yourte du campement, les familles gardent sous la yourte le portrait photographique des grands-parents, rarement au-delà. À la suite de quoi les portraits sont rangés dans le coffre de l'autel familial.

Le portrait photographique du mort est compris comme un « objet de transaction alimentaire » : c'est par son intermédiaire que l'âme de « notre » défunte est rituellement « nourrie » à l'occasion du repas des funérailles. Au-delà des 49 jours de deuil, le « nourrissage » de l'âme relève, ainsi que nous l'avons vu, d'un acte ritualisé, puisqu'il est effectué en dehors du contexte du rituel funéraire et qu'il ne comporte pas de sacralité.

L'association du portrait de la défunte et d'une lampe cérémonielle⁵⁰¹ allumée, répétée en divers emplacements matériels à valeur symbolique (autel mortuaire, autel funéraire, yourte miniature, et autel domestique après la levée du deuil), semble indiquer que la défunte est à la fois « nourrie » par des nourritures et « éclairée », voire guidée, sur le chemin pour l'« au-delà »⁵⁰². En fait, sur le terrain, la flamme de la bougie allumée sur la dalle de la stèle funéraire est assimilée au petit feu d'encens allumé et entretenu. La bougie doit également être encore allumée quand le cortège funéraire s'éloigne de la tombe pour prendre la route du retour.

D'ailleurs, G. Delaplace écrit que la famille en deuil allume une bougie cérémonielle et brûle de l'encens à l'occasion des fêtes de commémorations des 3^e, 7^e, 21^e, 49^e jours. L'auteur précise qu'une commémoration de mort, qui a lieu un mois après le repas des funérailles, consiste en une « offrande » : une lampe cérémonielle allumée et de l'encens qui brûle, sont placés devant le portrait du défunt, (2001 : 58). Nous constatons donc que la bougie (sa flamme) et la fumée

⁵⁰¹ Une lampe cérémonielle est en général placée devant les statues et images des divinités ou le portrait photographique d'un mort.

⁵⁰² A. Van Gennep [1976 (1946) : 792-793] mentionne qu'en France contemporaine des pratiques similaires favorisaient la séparation du corps et de l'âme ; en effet, on gardait une bougie allumée près du mort pour guider l'âme sur le chemin de l'au-delà.

d'encens sont souvent au moins associées, voire assimilées. Enfin, nous rappelons que la fumée d'encens nourrit les esprits. Il n'est donc pas inconcevable que nous considérons la bougie comme un « objet de transaction alimentaire ».

Enfin, avant même de s'asseoir pour consommer le repas des funérailles, le cortège funéraire est invité à l'entrée de la yourte à « allumer les bougies » (*zul asaax*). Les bougies cérémonielles en cire rappellent les lampes cérémonielles de beurre rance fondu - le terme *zul* s'utilise pour les désigner toutes les deux.

99 bougies sont enfoncées dans une épaisse couche de pâte de farine, qui repose sur une planche en bois, posée à même une petite table au sud de la yourte, en delà du seuil. Chaque membre du cortège funéraire est prié d'allumer trois bougies avec une allumette.

Les bougies rappellent également le rite du (*maan'*) effectué en entrant et en sortant de la maison des visites de salutations au veuf. Une allumette (*šüdenz*), sortie d'une boîte enveloppée d'un « petit billet » (*žooxon möngö*), est allumée et rangée une fois éteinte. Cette boîte se reçoit des deux mains et se porte au front en inclinant légèrement le corps vers l'avant en signe de prostration. Le terme *maan'* vient de la formule de bénédiction lamaïque (*um maan' badmy xum*)⁵⁰³.

La bougie, et par extension la flamme, apparaît comme un **objet de transaction** qui, selon les informateurs et selon les séquences de rites considérées, permettent de communiquer avec l'âme de la défunte en la guidant ou de la nourrir. Cet objet de transaction permet en outre de clore solennellement un repas funéraire et par-là de bien sortir de la demeure des visites de salutations au veuf ou de la yourte funéraire. Dans le cadre d'une situation de **revers de fête**, l'allumage des bougies est compris comme un acte rituel bouddhiste de **réparation** (*zasal*), confirmé par les prières des lamas qui suivent les repas funéraires, récitées sous la yourte funéraire ou au temple.

⁵⁰³ Cette formule tibétaine (*om mane padme hum*) est une incantation symbolisant la connaissance libératrice.

Le deuil levé, le portrait de la défunte restera sur l'autel familial du veuf, qui lui présentera, nous pouvons le supposer, chaque matin le « dessus » du thé et à chaque occasion hospitalière ou festive les prémices du repas. La transmission des nourritures apparaît en fait comme le moyen de communication privilégié avec l'« au-delà ». Et si la morte (son âme) ne partage plus le repas des funérailles, si la morte ne se voit plus offrir une part de viande, la fin du deuil lève l'interdit d'offrande de viande à l'âme de la défunte. Nous avons vu qu'au Mois blanc, « notre » grand-mère offre à son défunt mari les prémices du plat festif de viande (*šūūs*) et des gros raviolis-vapeur garnis de chair de viande hachée menu. Le « nourrissage » entretient en fait la mémoire des morts parmi les « survivants ».

5) Des rites d'« inversion de l'ordinaire » et des pratiques alimentaires ordinaires inversées

Les « rites d'inversion de l'ordinaire » fonctionnent sur le mode de la répétition. M. Mauss définit les rites comme constituant les différentes parties du rituel, (1947). Un rite est, nous le rappelons, un ensemble d'actes répétitifs et codifiés, au fort contenu symbolique, qui relèvent du verbe, du geste et de la posture. Dans sa théorie générale de la magie, M. Mauss accorde aux rites une « efficacité ». Les rites sont fondés sur une croyance en des entités supérieures avec lesquelles les hommes communiquent afin d'obtenir un effet déterminé, (1902-1903). En effet, les rites constitutifs du rituel funéraire mongol observé comportent des séquences d'actions, des acteurs qui jouent des rôles et qui, par divers moyens, établissent une communication avec la défunte, avec les esprits bons et mauvais, avec les divinités. Les moyens pour parvenir à communiquer avec l'« au-delà » sont matériels et symboliques, et à valeurs décisives, le but ultime de tout rituel funéraire étant la « prise de congé » du mort.

Les rites d'inversion du rituel funéraire mongol sont des **rites d'inversion de l'ordinaire** : ils procèdent d'une **inversion d'actes quotidiens** entraînant un **renversement des valeurs** qui lui sont corrélées. En inversant les actes quotidiens, les « survivants » effectuent des actes interdits (*ceertej*) d'ordinaire, en ce sens qu'ils sont de mauvais augure et peuvent nuire à toute la famille et à la société par extension. C'est parce que la famille de la défunte se trouve dans une situation extra-ordinaire de revers de fête, qu'elle peut effectuer ces actes ordinairement

prohibés sans que cela lui porte préjudice. Les renversements des valeurs ordinaires sont une protection en contexte funéraire.

L. Bernot affirme que chez les paysans arakanais du Pakistan oriental, « comme chez beaucoup de groupes ethniques, tous les gestes en rapport avec les funérailles doivent en principe être exécutés à l'envers par rapport aux mêmes gestes exécutés dans la vie quotidienne » (1967 : 569). Il constate que le feu du bûcher allumé par le feu du foyer domestique est « à l'inverse » du feu quotidien, que des gestes circulaires se font en « sens inverse du sens normal » et que la hiérarchie ordinaire des sexes est inversée et place la femme au-dessus de l'homme dans le cadre des funérailles - ce qui se produit également dans les premiers jours qui suivent une naissance, (1967 : 572-580).

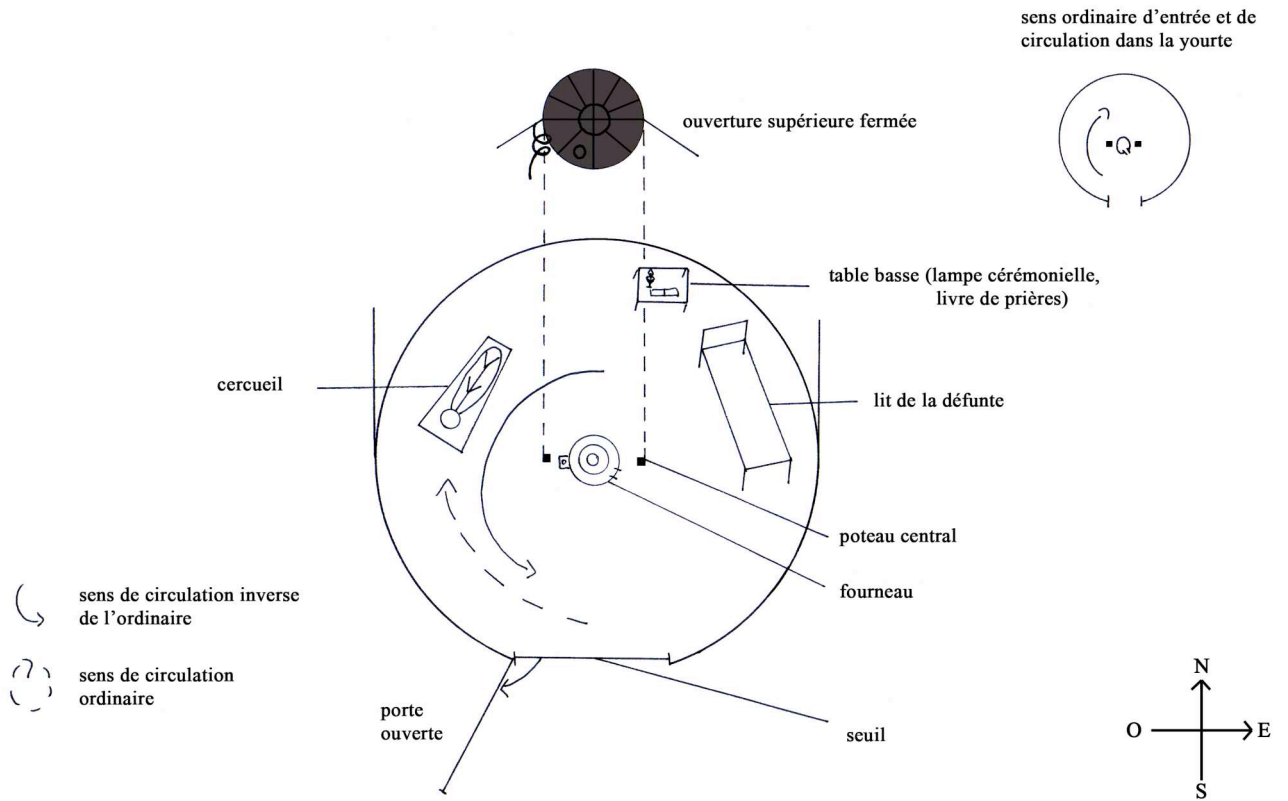
a) L'envers de l'endroit ou l'envers de l'ordinaire

Des règles de prescription de la vie quotidienne deviennent des prohibitions en situation de revers de fête. Elles sont même inversées :

- durant le deuil, les « survivants » ne doivent pas recevoir de salutations, [inversion des manières ordinaires quotidiennes de bienséances].
- dès qu'ils sont en contact avec le cadavre, les « porteurs d'os » doivent retrousser leurs habits ou les pans, ou encore les porter à l'envers, c'est-à-dire du « mauvais côté », [inversion des manières ordinaires quotidiennes et hospitalières de porter les habits, notamment pour manger⁵⁰⁴]
- les « porteurs d'os » et les autres membres du cortège funéraire circulent dans le sens inverse de l'ordinaire, le sens inverse du soleil (*nar buruu*), qui correspond au sens inverse des aiguilles d'une montre. Cette inversion est de rigueur depuis la mise en bière du cadavre jusqu'à son enterrement, tout le temps que la « dépouille n'est pas pure ». Le cadavre est sorti de la yourte mortuaire dans le sens inverse de circulation ordinaire dans la yourte (cf. schéma page suivante).

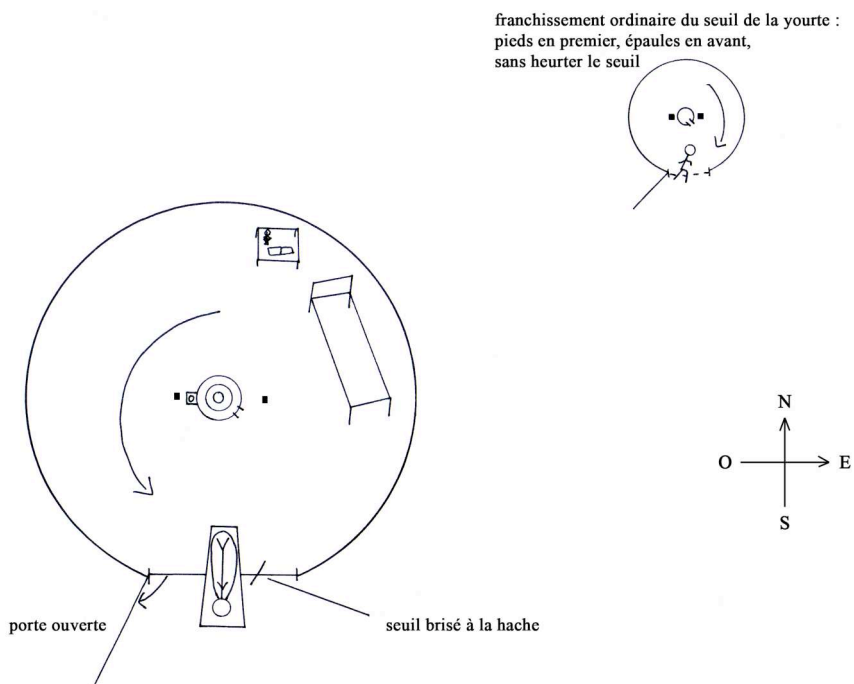
⁵⁰⁴ Chez les Ordos, une ancienne coutume de deuil qui tomberait en désuétude consiste à porter les habits à l'envers. Selon Mostaert (1968), on abaissait le bord antérieur du chapeau pour en faire une visière (*malgaj xüree buulgax*) ; il ne fallait pas non plus boutonner le manteau traditionnel au niveau de l'épaule droite, (1960 : 152). De nombreux interdits et des prescriptions sont également mentionnés. Les femmes défont leurs cheveux ..., (1960 : 142-143).

Sortie du cadavre de la yourte mortuaire en sens inverse



- le cadavre "franchit" le seuil de la yourte mortuaire à l'envers, la tête la première et non le pied gauche et les épaules en avant comme on le doit à l'ordinaire (cf. schéma ci-dessous).

Sortie du corps de la défunte de la yourte mortuaire à l'envers



A. Mostaert remarquait chez les Ordos, qu'en présence d'une souillure, d'un accouchement, d'une maladie et d'un décès, le franchissement du seuil devait être inversé (1968).

- le seuil de la yourte mortuaire est brisé d'un coup de hache par un « porteur d'os ». À l'ordinaire, il est interdit de heurter le seuil pour ne pas fâcher les esprits qui s'y logent.
- enfin, la mise en bière et la cérémonie d'enterrement doivent être effectuées avant le lever du soleil. La mère du lutteur explique qu'à l'ordinaire aucune activité ne peut être effectuée la nuit (balayer les ordures et les sortir de la yourte, sortir de la nourriture, siffler) pour ne pas réveiller les mauvais esprits et attirer leur attention.

Dès que la partie matérielle de la souillure est enterrée, les rites d'inversion liés aux règles de conduites ordinaires dans une yourte cessent. C'est alors que le cortège funéraire quitte le cimetière en tournant dans le sens du soleil (*nar zöv*). Enfin, sous la yourte funéraire, les femmes doivent demander au cortège funéraire si « le voyage (de l'âme notamment) s'est bien passé », ce qui revient à énoncer une formule de bienséance envers une personne en deuil jusque-là prohibée. Le "bon" sens du soleil évoque le chemin des circumambulations (*gurvaa zam*) autour de la lamaserie. Elles sont exécutées en signe de bénédiction. Le convoi funéraire fait trois fois le tour du cimetière en arrivant et en partant dans le "bon" sens. Nous pensons que cela correspond, en contexte funéraire, à un rappel du bonheur, à une « réparation » (*zasa*).

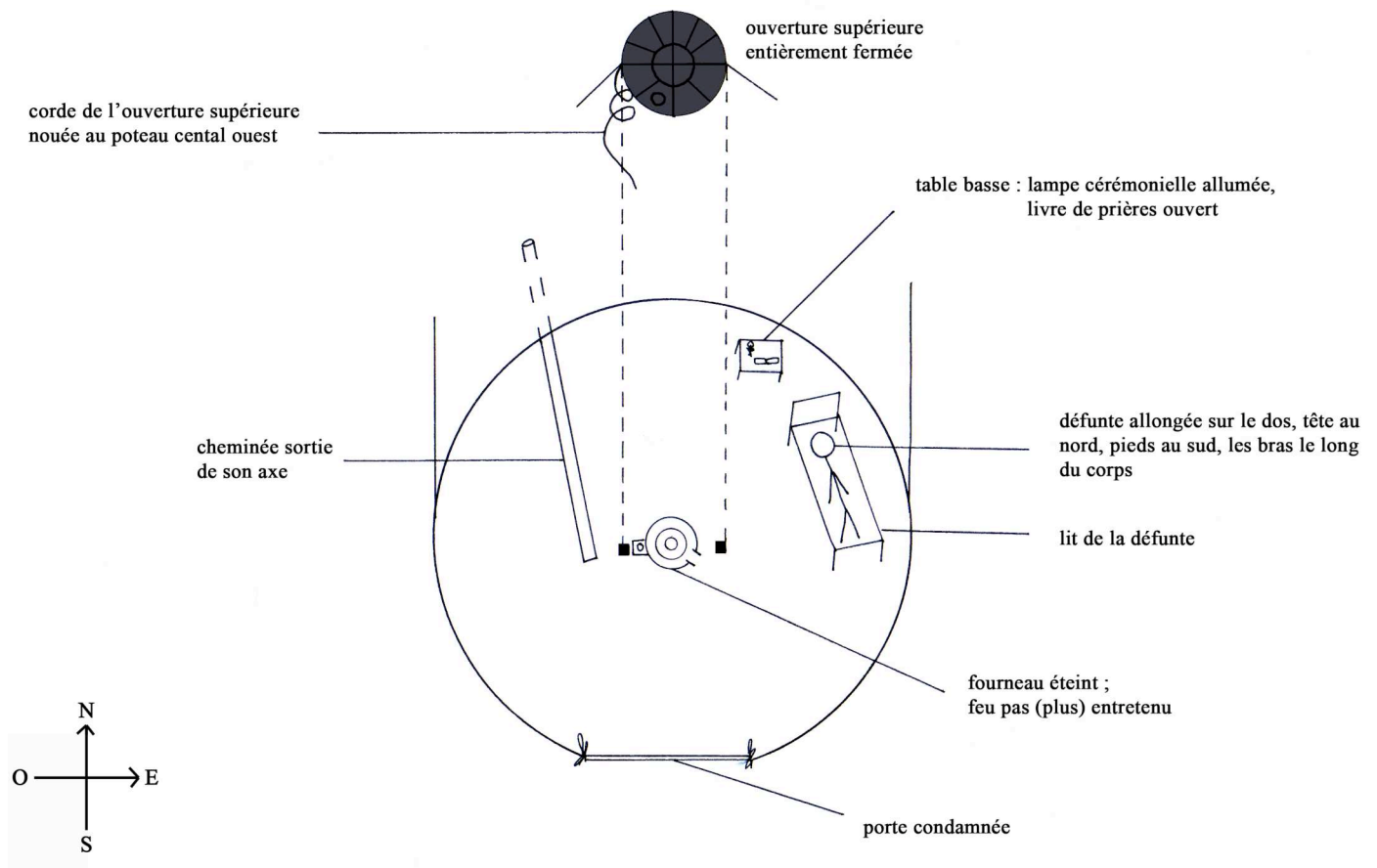
Ces **inversions de l'ordinaire** sont indirectement en rapport avec l'alimentation dans le sens où toutes contrarient les règles ordinaires de bienséances et de sociabilités. Ces inversions marquent l'état de « marge » où les personnes souillées par contagion et la souillure, sont désocialisées et en marge de la société. L'inversion "neutralise" la souillure et conjure le malheur. Dans le cas présent, elle est un moyen de transcender le désordre. Selon M.-D. Even, ces inversions sont motivées par la crainte de la souillure associée à la mort et de l'âme du mort, (1999). Quant à l'inversion d'une inversion de l'ordinaire, elle rétablit la situation "normale" ordinaire. En fait, des rites funéraires doivent effectuer une inversion du monde des vivants et une séparation par rapport au monde des vivants.

b) La yourte mortuaire, une yourte quotidienne inversée

Puisque le cadre spatial fait partie intégrante de l'étude des pratiques alimentaires et que la yourte, le fourneau et la porte d'entrée de la yourte sont des symboles forts de la sociabilité et de l'hospitalité mongoles, il n'est pas inutile de s'intéresser aux inversions qui touchent la yourte ordinaire quotidienne.

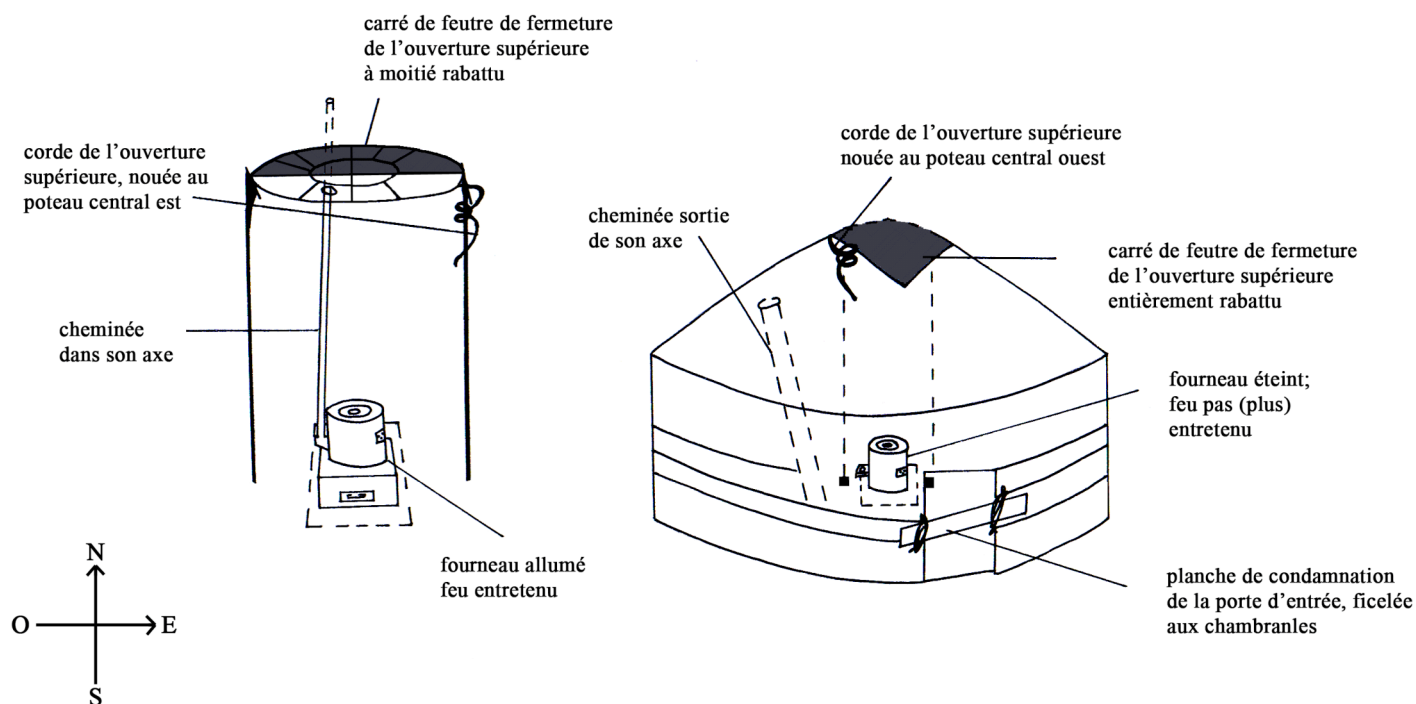
La yourte mortuaire est une yourte fermée où séjourne la morte isolée (cf. schéma ci-dessous).

L'isolement du cadavre-souillure dans la yourte mortuaire



Tout dans cette yourte est inversé, des pratiques aux valeurs ordinaires (cf. schéma ci-dessous).

La yourte mortuaire, une yourte ordinaire inversée



La yourte ordinaire

La yourte mortuaire : la signalisation du décès

En-dehors de son seuil inversé (brisé) et de la circulation inversée (sens contraire), l'ordre spatial et social ordinaires sont inversés et les valeurs relatives renversées⁵⁰⁵ :

- le fourneau n'est pas entretenu. La cheminée a été démontée, à savoir « sortie » du « trou à fumée » du *toono*, et repose sur les perches du toit. Selon une communication personnelle de R. Hamayon basée sur une observation dans la région de l'Arxangaj en 1968, faite à G. Delaplace, « dans certaines régions de la Mongolie la présence d'un cadavre dans une yourte donne lieu à l'inversion du sens du fourneau : sa bouche est tournée vers le sud-ouest au lieu du sud-est. Cette inversion est repérable du dehors

⁵⁰⁵ Le gendre de la fille aînée de la défunte et le père du lutteur ont vidé la yourte des objets et des meubles appartenant à la défunte. Parfois, la yourte est déplacée de quelques mètres, me dit le père du lutteur ; la mère précise que cela ne se fait qu'en été. Ils ont ensuite réaménagé l'espace interne de la yourte devenue une yourte mortuaire. Badamxatan (1987 : 300) parle des aménagements, du trou fermé et de la porte condamnée.

grâce à la cheminée sortant du toit », (2001 : 33, note 63). Le fourneau n'est alors pas simplement plus entretenu, donc inversé, mais renversé.

- l'ouverture supérieure permettant l'aération est fermée : le carré de feutre de fermeture l'obture entièrement.
- la corde d'amarrage (*čagtga*)⁵⁰⁶ reliée à l'anneau de compression de la yourte est nouée au poteau central de la partie ouest, et non est, de la yourte. [sens inverse de l'ordinaire, sens inverse du soleil (*nar buruu*)]⁵⁰⁷.
- la porte d'entrée est condamnée de l'extérieur par une planche en bois (*banz*), fixée latéralement par des cordes (*dees*) à la corde de fixation des treillis (*xošlon*) du milieu et au chambranle (*xatavč*).

Au quotidien, habiter une telle yourte reviendrait à refuser toute hospitalité, comportement en contradiction avec la culture mongole. Les « survivants » entament le processus de séparation. Nous avons constaté précédemment qu'une femme est également isolée après avoir accouché. Selon la théorie générale des « rites de passage » de A. Van Gennep, à l'une des extrémités d'une cérémonie correspond un « rite de commencement » (ou de première fois), à l'autre extrémité correspond un « rite de terminaison » (de la dernière fois), (1943 : 111-114). Pour ce qui est des funérailles mongoles, la morte est isolée-séparée au commencement (yourte mortuaire condamnée) et à nouveau au final (enterrement du corps ; repas des funérailles non partagé avec la morte).

Ces **rites d'inversion des pratiques ordinaires**, car le quotidien comme l'hospitalier sont inversés, servent à délimiter la souillure [cadavre] dans un espace clos [yourte mortuaire condamnée], pour se protéger de toute propagation ou contagion.

Quand quelqu'un est décédé, qu'une femme a accouché ou que quelqu'un est tombé malade, la yourte devient impure (*buzardax*) et, selon A. Mostaert, chez les Ordos, aucun étranger ou visiteur ne doit y entrer, (1968). Nous relevons un parallèle entre la fermeture de la yourte par une planche à l'occasion d'un deuil et le signe (*temdegtej*) d'interdiction d'accès en cas de maladie ou d'accouchement. Toujours

⁵⁰⁶ Le *čagtga* est la corde qui part du centre du *toono* et qu'on peut laisser pendre en dessinant une boucle, désignée selon K. Chabros (1990 : 16) par l'expression *bajan xodood* « riche estomac ».

⁵⁰⁷ Selon M-D. Even, en contexte funéraire, l'inversion de sens de l'enroulement concerne [également] la corde (*xaalt*) de fermeture du carré de feutre (*örx*) tiré en position fermée qui est enroulée dans le sens « faux » du soleil et « nouée au chambranle est, et non ouest, de la porte », (1999 : 188).

selon Mostaert, une toile de coton rouge est fixée à la porte. Selon la mère du lutteur, la maladie et l'accouchement entraînent une indication d'inaccessibilité par un tissu de nylon rouge (*ulaan daavuu*)⁵⁰⁸, fixé sur le linteau de la porte à l'extérieur, « jusqu'à ce que l'enfant cesse de pleurer et qu'il [le malade] soit en bonne santé ». Cela nous rappelle un autre signe extérieur distinctif, mentionné par A. Mostaert (1968), indiquant la présence d'un mort dans une yourte, à savoir le retrait du drapeau (*xij mor*)⁵⁰⁹ garant du bonheur⁵⁰⁹.

Si la yourte mortuaire est une yourte inversée, la morte représente une inversion de considération d'humain : elle n'est plus visitée⁵¹⁰, son feu n'est plus entretenu et ne permet plus de remplir la fonction sociale primordiale d'offrande de l'hospitalité impliquant le don de nourritures. La morte n'est plus ici-bas un être social, son exclusion irréversible est physique et sociale. Si la yourte mortuaire est en opposition symétrique à la yourte ordinaire, la morte est sur terre symétriquement opposée, dans le cadre du rituel funéraire, au veuf : ce dernier reçoit au contraire beaucoup de visites, et les visiteurs se voient offrir beaucoup de nourritures. Le veuf est telle une femme récemment accouchée ou un malade, en marge de la société, et simultanément tel un nouveau-né qui se ré-agrège à la société. Sa sociabilité est alors poussée à l'extrême [nombreuses visites, accumulation de « mérites »]. Nous avons par contre constaté précédemment que la morte retrouve son statut d'être social dans l'« au-delà ».

⁵⁰⁸ Selon la mère du lutteur, le tissu rouge présente 3, 5, 7 ou 9 pointes dirigées vers le bas, pour porter bonheur.

⁵⁰⁹ Quand survient un décès chez les Ordos, la famille du défunt enlève le petit drapeau (*xij mor*), littéralement « cheval de vent », du tibétain (*rlung rta*), attaché à un poteau surmonté d'un trident, enfoncé près de la yourte. Ce drapeau couvert de prières, porte une ou plusieurs figures de cheval ayant une pierre précieuse sur le dos. Chaque jour, une offrande d'encens pour le bonheur et la prospérité se fait devant ce drapeau (*xij mor*). Selon le *Petit dictionnaire raisonné de langue mongole* (1966), cette offrande d'encens (*sang tavix*), littéralement « offrir le trésor », est purificatrice (*ariutgal*) - le dictionnaire de Ja. Covel (1966) confirme ce point. L'encens est brûlé sur un petit tertre de terre (*sangij šor*), placé devant le petit drapeau ; il sert en quelque sorte d'autel.

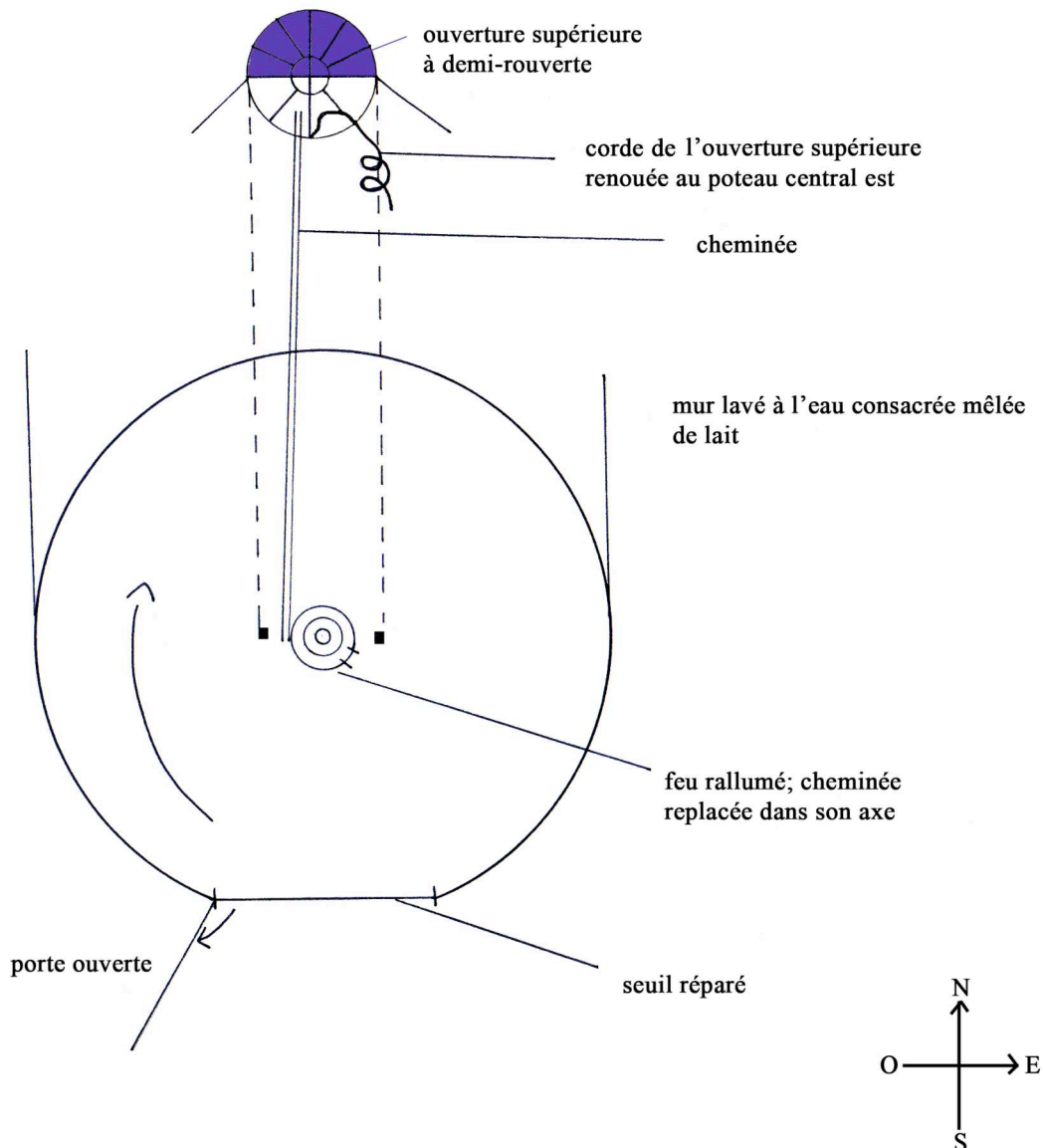
Selon M.-L. Beffa et R. Hamayon, le terme *sang* vient du tibétain *ubsang*. Il est employé quand le rituel relève d'une purification par fumigation de plantes aromatiques, (1984 : 145).

⁵¹⁰ Selon Badamxatan, personne ne doit vivre sous une yourte occupée par un cadavre, (1987 : 300). Les visites rendues au défunt sont une pratique très discutée par les membres de la famille de la défunte. Elles seraient autorisées à des proches parents qui souhaitent faire des offrandes diverses, sur le front du défunt, sur l'autel, et qui souhaitent pleurer le défunt. Je sais que le mari et les filles de la défunte étaient présents pour le dernier souffle rendu de la morte, mais il semblerait qu'aucune visite n'ait été rendue.

La yourte des funérailles, une yourte mortuaire renversée ou le retour à une yourte ordinaire

L'inversion de la yourte prend fin au moment de la mise en bière, quand les « porteurs d'os » ôtent la planche barrant l'accès à la yourte mortuaire et brisent le seuil. La mère du lutteur précise que la yourte mortuaire purifiée (par les femmes de la parenté du veuf et de la défunte restées à demeure pendant la cérémonie d'enterrement) retrouve son ordre interne ordinaire (ordre rétablit par les mêmes femmes). La yourte mortuaire inversée est renversée à son tour et devient momentanément une yourte des funérailles qui ne s'apparente pas à une yourte inversant les valeurs de l'ordinaire. C'est dans la yourte funéraire que se fait progressivement (49 jours) le retour à la "normale" (cf. schéma ci-dessous) :

La yourte mortuaire purifiée ou la yourte des funérailles

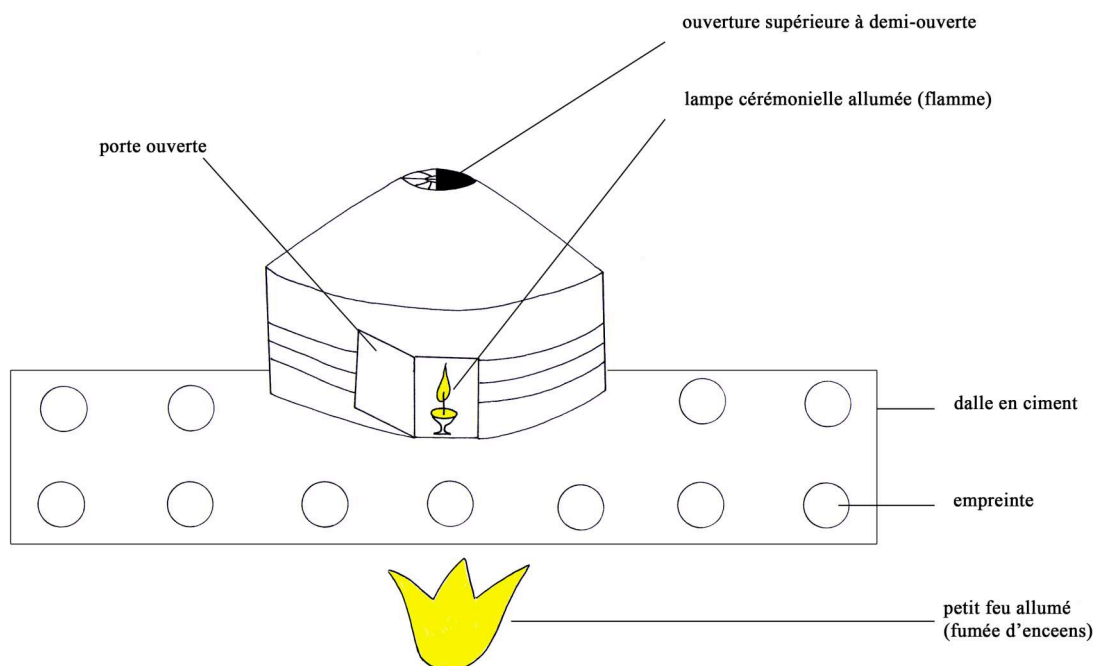


- le feu du foyer est à nouveau entretenu pour la cuisson des plats des funérailles et pour protéger les « survivants » des mauvais esprits ou de l'âme s'ils reviennent de la tombe⁵¹¹
- la cheminée est replacée dans son axe
- la corde de l'ouverture supérieure est détachée du poteau central ouest et rattachée au poteau central est de la yourte
- le seuil brisé a été réparé (et la porte est laissée ouverte aux visiteurs)
- le sens de circulation redevient le sens ordinaire de circulation dans une yourte

c) Une yourte miniature, inverse de la yourte mortuaire

La yourte miniature entre dans le « scénario funéraire »⁵¹² à la fin de la cérémonie d'enterrement. Cette yourte est une matérialisation miniature d'une yourte ordinaire. Taillée dans une petite boîte cylindrique en fer, elle possède toutes les pièces constitutives d'une yourte ordinaire. La yourte miniature est une inversion de la yourte mortuaire (cf. schéma ci-dessous) :

La yourte miniature, une yourte mortuaire renversée, une yourte ordinaire de l'âme dans l' « au-delà »



⁵¹¹ Parallèlement, chez les Yakoutes, selon N. A. Alekseev (1977-2 : 133), le feu protégeait des esprits néfastes. Il ne devait surtout pas être éteint par les parents du défunt pendant au moins sept jours suivant le décès pour se protéger de l'esprit qui reviendrait de la tombe.

⁵¹² A. Van Gennep définit le scélario funéraire comme un schéma essentiel, ce qui ne l'empêche pas de prendre en considération les variations qui existent, [1976 (1946) : 708].

- l'ouverture supérieure n'est pas condamnée ; elle est à demi-fermée
- la porte est laissée grande ouverte, et invite la défunte à venir y séjourner, pour mener une vie dans l'« au-delà » identique à la vie menée dans le monde des vivants
- un feu est allumé ; entretenu, il brûle de l'encens
- une bougie est allumée et sa flamme éclaire

L'âme a une demeure ordinaire dans l'« au-delà », tandis que le corps (cadavre) disposait d'une demeure ordinaire inversée ici-bas. La yourte miniature représente la demeure⁵¹³ de l'âme dans l'« au-delà ».

d) Les repas funéraires, de l'inversion de l'ordinaire au renversement de la fête

C'est la soupe, mets essentiel des repas funéraires, qui marque l'inversion, directement alimentaire cette fois. Sans revenir sur les détails, nous reprenons les grands traits pour mettre en évidence ce qu'ils renferment d'inversion :

- nous avons montré que la soupe funéraire n'est pas une soupe ordinaire, parce que tous les éléments de sa composition, du bouillon aux légumes et farineux en passant par l'aliment discriminant, la viande, sont inversés. La viande ordinaire est inversée et ses valeurs ordinaires sont renversées. La soupe est « blanchie » et en cela elle constitue une **inversion de la soupe ordinaire**.
- nous pensons également que la soupe funéraire n'est pas une soupe festive, puisque la viande ne correspond pas non plus à une viande hiérarchique, de fête. Car, en général, c'est l'os, qui compte pour « la consommation immédiate », nous explique R. Hamayon (1975 : 117). L'os, dans le domaine de la cuisine⁵¹⁴, est éphémère et confère un caractère distinctif au plat. Il se rapporte donc à la fête, tandis que la chair, qui se conserve, est durable et confère un caractère égalitaire au plat. Ainsi la viande de cette soupe funéraire n'a pas, au final, un caractère de fête. Et si la soupe est « blanchie », le blanc est ici agent purificateur et non le blanc faste de la fête. La soupe funéraire est une **soupe festive renversée**.

⁵¹³ Selon A. Van Gennep [1976 (1946) : 800], le monde des morts ou des âmes de mort sont localisés et représentés. Nous avons ici un objet qui matérialise la demeure de l'âme et sa vie dans l'autre monde.

⁵¹⁴ R. Hamayon (1975 : 117) constate par contre que l'os est également valorisé dans la parenté, mais inversement, puisqu'il est durable, tandis que la chair du cadavre est éphémère.

Cette inversion nous fait constater que la soupe ordinaire "positive" est en fait désignée par l'adjectif « noir » (*xar šöl*), tandis que la soupe extra-ordinaire de revers de fête "négative" est « blanche ». Tous les aliments y compris l'aliment discriminant (viande) ayant été « blanchis ». La soupe noire, ordinaire quotidienne élémentaire, est constituée uniquement de viande. La soupe « blanche » ou funéraire comporte une viande dégraissée. La viande (+) est associée à une soupe « noire », couleur néfaste, tandis que la viande (-) est associée à une soupe « blanche », couleur faste. Nous avons une inversion au sein de l'inversion.

Ordinaire quotidien [thé - soupe « noire », viande (+) grasse – thé]

Extra-ordinaire de fête [thé « blanc » - soupe « noire », viande (+) grasse – thé « blanc »] + [alcool]

Extra-ordinaire de revers de fête [thé « blanc » - soupe « blanche », viande (-) dégraissée – thé « blanc »] - [alcool]

L'étude des repas révèle un traitement rituel des chairs animales [viande, chair-os] corrélé à celui des chairs humaines [cadavre, corps-âme] - le même terme *max*, « viande », les désigne. L'analyse de la structure des repas et des modèles des repas éclaire sur le traitement rituel de la mort.

Le « blanchiment » des repas funéraires, particulièrement du repas de levée de deuil, peut être interprété comme un renversement du deuil certes, comme venant clore la « période noire » de deuil, mais aussi peut-être comme une emprise du « blanc » sur le « noir », du bouddhisme lamaïque sur le chamanisme. Renvoyer le noir, le supprimer, c'est ne plus consommer de viande à l'occasion de la célébration d'une mort, c'est ne plus brûler d'os dans le feu aux mânes des ancêtres, c'est aussi purifier une souillure par du « blanc » et des « mérites » bouddhiques, c'est encore se soumettre à la notion de souillure latente du lamaïsme. Il y aurait une récupération du chamanisme, d'une vision dualiste du chamanisme opposant le blanc et le noir. Il y aurait une réappropriation du blanc en faveur du lamaïsme au détriment du noir dévalorisé et diabolisé, auquel on assimile indifféremment les morts, le monde des morts, les démons, et les chamanes.

A. Van Gennep constate que les « rites de passage » s'accompagnent de tabous et de règles alimentaires. Et cette alimentation spéciale serait un « procédé de différenciation », (1909). Les nourritures consommées opèrent au final une différenciation des vivants d'avec les morts, des humains d'avec les non humains, des membres du cortège funéraire et des autres participants, famille de la défunte et

du veuf et autres visiteurs, d'avec la morte (son âme), les ancêtres, les esprits et les divinités. Ainsi l'analyse du rôle des pratiques alimentaires a impliqué au préalable celle de leur structure primordiale. Ainsi, Y. Verdier a parfaitement compris que, pour saisir la structure des pratiques alimentaires, il faut partir de la base structurelle, le repas [unité de base, le repas]. Beaucoup d'ethnologues prennent directement ce raccourci, sans passer par une véritable contextualisation spatiale et temporelle.

Nous avons choisi d'analyser tout le processus de structuration des pratiques alimentaires funéraires pour saisir l'importance et le sens de la structure (modèle du repas-soupe) des pratiques alimentaires funéraires. Il ne faut pas oublier que ces pratiques alimentaires funéraires s'insèrent dans un ensemble plus vaste de pratiques rituelles de « revers de fête ».

Dans son étude sur la notion de pollution et de tabou, M. Douglas définit la souillure, et par-là la purification, en rapport avec l'ordre social offensé (1992 : 24). En éliminant la souillure, l'ordre est restauré. Pour conclure sur les **rites d'inversion de l'ordinaire**, nous pensons qu'ils agissent efficacement comme un **régulateur social**.

L-V. Thomas interprète « l'inversion » comme offrant un double aspect : elle marque la mort en la différenciant de la vie [habits portés à l'envers] et elle marque la rupture avec la vie. L'auteur va plus loin en évoquant la « démarche exceptionnelle » du « temps suspendu » avec son « rituel social d'inversion » comme permettant à « la collectivité de purger ses passions » en échangeant le pur et l'impur, la droite et la gauche..., (2000 : 184-186). Toutes ces manifestations visent à rétablir, pour le renforcer, l'ordre perturbé.

L'inversion valide la purification. Les rites d'inversion de l'ordinaire analysés marquent la mort pour la dissocier matériellement de la vie et opèrent matériellement la séparation et l'agrégation. À chaque « passage », le temps apparaît comme suspendu et laisse libre cours à des actes pour le moins déconcertants et peu coutumiers. Les rites d'inversion se succèdent et se révèlent alors, dans le cadre d'un rituel funéraire observé, forts à rétablir et à renforcer l'ordre social.

V] Pour en finir avec le « revers » de la fête. Du partage alimentaire « généralisé » au « rappel du bonheur »

La mort nécessite et justifie des rites funéraires, parce qu'ils rendent social et accessible aux vivants un événement qui leur échappe. Dans le cadre du rituel funéraire mongol observé, l'âme est donc l'objet de manipulations rituelles qui consistent en des pratiques alimentaires. Ce sont des pratiques alimentaires structurantes de consommation, d'offrande, d'autres usages rituels d'aliments ou d'objets de transaction alimentaire, qui permettent aux « survivants » de résoudre le problème de la mort et d'en réaliser le « passage » matériel. Le rôle structurant des pratiques alimentaires est clairement mis en évidence.

Au-delà de la ré-agrégation de la famille (resocialisation), c'est la reproduction de la société qui est en jeu. La famille en deuil, en favorisant le sort de l'âme de sa défunte [séparation], réaffirme son propre sort [agrégation] et le sort de la société [reproduction]. Le rétablissement de l'ordre est indispensable à la reproduction de la société.

La commensalité fait partie intégrante du processus d'agrégation. A. Van Gennep la voit comme une « union proprement matérielle », (1909). Les repas funéraires mongols consistent à nourrir deux mondes, le monde des « survivants » et le monde de l'« au-delà ». La communication entre les deux mondes se concrétise par des pratiques alimentaires. Toujours selon A. Van Gennep, les rites alimentaires visent à nourrir le mort qui se trouve dans le monde intermédiaire. Les pratiques alimentaires des « survivants » relèvent d'un égoïsme concernant leur propre sort, qui ne va pas sans le rétablissement de l'ordre social. Ainsi, les « survivants » nourrissent des vivants et se nourrissent autant, voire plus, qu'ils nourrissent leur mort.

Du réseau de relations sociales au partage « généralisé »

Notre théorie des pratiques alimentaires mongoles va dans le sens d'un constat de A. Van Gennep, selon lequel le repas consécutif aux funérailles est un « symbole de la solidarité sociale générale (tout le village) ou restreinte (parenté et voisins) » [1976 (1946) : 652-778]. Nous considérons que le repas des funérailles consiste en un « **partage élargi** » (parenté, voisins et vaste réseau de relations

sociales) de nourritures au titre d'un « **partage généralisé** » idéal. Le **repas extra-ordinaire de revers de fête** des funérailles ré-unit le plus grand nombre de survivants (parents vivants de la défunte, et du veuf) et de vivants (convives) pour réactualiser leur union, et par extension la cohésion de la société. Pour A. Van Genep, le repas des funérailles est le symbole de l'« union des survivants » et cette union se fait à la fois dans le chagrin (séparation) et dans la continuité de la vie individuelle et collective (agrégation). Pour le cas mongol, nous pensons que la continuité consiste en fait en une reprise de la vie sociale, individuelle et collective.

Si le repas entre vivants (mariage, naissance) ou « survivants » (mort) revient à une « communion », nous pensons que le repas des funérailles mongoles est spécifique dans le sens où il nécessite la présence des parents, voisins, amis, pairs. Nous postulons que les **pratiques alimentaires ordinaires quotidiennes** et **hospitalières** créent et entretiennent au quotidien un réseau de relations sociales. Renforcé, réactualisé, revivifié et honoré en situation **extra-ordinaire de fête**, il existe en prévision des situations **extra-ordinaires de revers de fête** - sorte de mise à disposition. Le réseau des relations sociales est telle une "provision" ou un "lot" de visiteurs, prédisposés à consommer et à détruire des nourritures pour rétablir l'ordre. Les nourritures "pensent" les blessures de la société⁵¹⁵. Car la société peut se reproduire et les familles vivent dans le « bonheur » tant qu'un nombre important de visiteurs rend quotidiennement des visites et se rend disponible pour la célébration d'événement extra-ordinaires.

Y. Verdier (1969 : 54) accorde à la cuisine et aux repas un « rôle ordonnateur » qui révèle des « principes cosmétiques ». Selon l'auteur, chaque société développe une théorie « cosmétique », au sens étymologique du terme à savoir « ordonnatrice » qui permet de garder, de préserver en ordre « ce qui risque d'être livré au désordre ». En situation de revers de fête, la famille et la société sont déjà sous l'emprise du

⁵¹⁵ Nous serions tentés de dire que les familles disposent d'un « stock de visiteurs », sans rapport avec la notion de « stock d'âmes » de R. Hamayon. La notion théorique de « **stock de visiteurs** » traduirait en fait une conception du social, et en creux de l'hospitalité au sens large du terme. Chaque famille possède un « stock » de visiteurs et chaque foyer ou membre d'un foyer fait partie d'un ou de plusieurs « stocks » de visiteurs d'une autre famille, de plusieurs autres familles. Enfin, chaque « stock de visiteurs » se transmet d'une génération à l'autre tant que les relations entre les différentes parties sont régulièrement entretenues – par exemple le lutteur et sa sœur cadette entretiennent des liens avec certains des foyers que leurs parents visitent et reçoivent. Nous pensons, en fait, que les visites et l'hospitalité donnent vie au corps social, qu'elles maintiennent "stable" l'état de la société et c'est le partage alimentaire qui structure cette réalité de faits. Les Mongols ne se nourrissent donc pas de nourritures qui « nourrissent » uniquement pour vivre, ils se nourrissent et nourrissent leurs nombreux visiteurs de « mérites » qui garantissent l'ordre dans la société ici-bas, le bonheur des âmes dans l'« au-delà ».

désordre. C'est un partage, « généralisé », qui rétablit l'ordre, et par-là la nourriture est un agent de renforcement de l'ordre social.

Sans le maintien du réseau au quotidien, sa valorisation en situation festive, l'ordre social ne peut être rétabli, « réparé », en situation extrême de revers de fête, à savoir de mort. Le partage généralisé sert à la **destruction** d'une multitude d'aliments blancs « **rappelant le bonheur** » sur le plan familial, l'ordre sur le plan social - bonheur sans cesse « appelé » à l'ordinaire et rituellement « appelé » en situation extra-ordinaire de fête.

Conclusion

Tout au long de ce travail, nous avons tenté de mettre en évidence le rôle structurant des pratiques alimentaires dans la vie sociale des Mongols à partir d'actions observées.

Le modèle des repas, tel que nous l'avons saisi dans sa forme la plus simple en situation ordinaire quotidienne, nous a permis de comprendre l'ensemble des pratiques alimentaires mongoles qui régissent la réalité sociale des foyers domestiques en toutes circonstances. Ainsi, dans la yourte, la cuisine n'est pas une pièce séparée des autres espaces de vie et nous ne nous sommes pas restreint à étudier les pratiques culinaires de préparations et les techniques de consommation. Nous avons constaté que les pratiques alimentaires sont plus complexes et que l'alimentation relève, en Mongolie, de la consommation mais aussi de l'utilisation ritualisée ou rituelle d'aliments. Nous avons également dû faire une distinction entre les aliments cuits offerts et réellement consommés par les humains vivants et les aliments cuits ou crus offerts et symboliquement consommés par des non-humains et des humains morts, les offrandes d'aliments crus étant parfois ensuite ingérées par les humains vivants. Enfin, nous avons distingué les aliments offerts-consommés des aliments utilisés à des fins rituelles non-nourricières pour notamment réaliser des rites de purification et ou d'inversion de l'ordinaire exigées par le rituel même. Cette distinction nous a permis de saisir le sens des pratiques alimentaires de différentes situations sociales et de comprendre la réalité selon un découpage théorique ordinaire/extra-ordinaire le plus fidèle à la réalité mongole.

Notre analyse de ce paradigme alimentaire structurant nous permet d'affirmer qu'en Mongolie, consommer des nourritures, en somme manger, c'est partager des nourritures, pas n'importe quelles nourritures, mais des nourritures particulières qui répondent à des besoins biologiques, sociaux, culturels et religieux. C'est à ce niveau que se situe la particularité de la Mongolie, puisque ces nourritures "spéciales" sont donc « bonnes à partager » et plus précisément à diviser et à multiplier. En voulant analyser les pratiques alimentaires et comprendre comment elles structurent tout un ensemble des réalités sociales, nous avons donc dégagé la

notion mongole du partage alimentaire. C'est dès lors le partage qui est le fil rouge de notre thèse. La notion mongole du partage alimentaire signifie diviser les nourritures, les fragmenter, les morceler - concrètement, dépecer, couper, découper - pour les distribuer et les consommer au sein du groupe domestique et pour les offrir à des petits groupes de visiteurs. Mais partager revient aussi dans certaines occasions d'exception à multiplier les nourritures en quantité et en diversité pour les offrir simultanément à tous les visiteurs de connaissance, constituant un réseau ou "lot" de visiteurs. Nous distinguons donc un partage alimentaire ordinaire qui se pratique au quotidien [quotidien, hospitalité, fête périodique] d'un partage alimentaire extra-ordinaire qui s'effectue lors de la célébration d'une naissance [fête] ou d'une mort [revers de fête].

Si nous sommes partis d'un cadrage théorique des pratiques selon un axe ordinaire/extra-ordinaire pour saisir de l'intérieur l'ensemble des pratiques alimentaires, nous constatons que le partage alimentaire est spécifique à chacune des situations sans pour autant marquer une rupture. Il se dégage de l'analyse qu'en fait le partage se spécialise pour chacune des situations sociales sur un continuum, telle une progression crescendo du nombre de visiteur et de la nature même du partage (division, multiplication) et des nourritures (multiplication, diversification) qui le composent. Ainsi le partage restreint (quotidien) s'élargit (hospitalité), devient généralisé (fête périodique), et est nécessairement généralisé (fête, revers de fête).

Nous avons montré que le partage alimentaire permet dans le temps cyclique de la vie des familles bouddhistes observées de préserver le bonheur ou de ne pas le perdre. Dans le temps linéaire de la vie d'un individu, le partage permet d'« appeler » [fête] ou de « rappeler » [revers de fête] le bonheur à soi. Les familles bouddhistes considèrent que le bonheur est le garant de la perpétuation de la famille et de ses richesses, mais plus largement de l'état "stable" de la société. D'une manière plus générale, nous pensons que **les pratiques alimentaires, principalement le partage des repas et de nourritures, assurent la reproduction**

symbolique de la société, reproduction conditionnée par le bonheur ou une notion bouddhiste lamaïque du bonheur.

R. Hamayon a rendu un hommage à l'hospitalité mongole qui est sans aucun doute un trait caractéristique de la culture mongole, mais aussi le « révélateur majeur de principes culinaires essentiels » (1975 : 119) ; en effet, c'est à partir de la situation d'hospitalité que le partage alimentaire s'ouvre sur l'extérieur, sur les personnes extérieures au foyer domestique. Nous pensons qu'en Mongolie l'hospitalité est un principe vital qui survit à la sédentarisation, volontaire ou forcée, d'une partie de la population. À travers cette thèse, nous mesurons à quel point **le partage alimentaire est le ciment des familles et de la société et que le rôle des visites et l'existence des visiteurs est indispensable, vitale dans une société de tradition nomade.**

Le partage alimentaire est un principe essentiel de la vie sociale et les nourritures, transformées pour nourrir le corps humain, sont partagées entre les hommes, aînés (hommes, personnes âgées) et cadets (femmes et enfants), selon la manière dont ils se considèrent et dont ils sont considérés du « dessus » ou du « dessous ». Tel apparaît être le sens des pratiques alimentaires mongoles observées et analysées.

En fonction des situations, pour un partage alimentaire, les familles opèrent des choix parmi les nourritures de la vie alimentaire quotidienne. Le choix porte sur des nourritures qualifiées de « blanches » ou sur des nourritures considérées comme « noires » selon que la situation ou l'événement exige d'appeler ou de rappeler le bonheur. Nous avons montré notamment que la viande, un aliment « brun-gris », peut - suivant les situations - être considéré comme étant noir ou blanc. De même, un farineux farci de viande ou un légume de quelque couleur que ce soit peut être considéré comme noir ou comme blanc, toujours selon les événements. Les familles opèrent donc une sorte de "bricolage" qui permet simultanément ou successivement, selon les situations, de s'adapter et de manipuler les prescriptions et les proscriptions des différentes autorités religieuses (bouddhisme lamaïque aujourd'hui religion dominante), idéologiques et politiques (laïcisation communiste mongole) tout en s'accordant avec d'anciennes et de nouvelles conceptions chamaniques. Ainsi, nous avons vu comment les familles se donnent la possibilité d'adapter et d'ajuster la

nourriture et leurs pratiques alimentaires aux interdits alimentaires imposés par le clergé lamaïque en contexte funéraire. Les interdits sont très habilement contournés pour satisfaire les goûts alimentaires, notamment pour avoir le sentiment de manger et d'offrir de la nourriture qui « nourrit », sans froisser le clergé lamaïque et transgresser du moins en apparence ses règles de morale religieuse. La manipulation des croyances et des pratiques exercée par le clergé se retourne finalement contre lui sans qu'il puisse y remédier, puisque la manipulation touche certes le fond mais pas la forme apparente.

Nous espérons que cette thèse permettra notamment aux chercheurs en ethnologie de l'alimentation de réaliser des études comparatives intra et interculturelles - dans la mesure où n'est comparé que le comparable - et de poser de nouvelles questions, de réfléchir à de nouvelles problématiques sur les pratiques alimentaires et de s'interroger particulièrement sur le sens profond et l'essence du partage alimentaire propre à chaque culture.

Nous avons vu comment les modèles alimentaires (repas) établis et théorisés en ethnologie permettent de mettre en évidence l'écart entre les pratiques et les discours de la culture étudiée. Cet écart est intéressant à analyser parce qu'il traduit la capacité à adapter le modèle alimentaire aux changements socio-économiques, culturels, politiques et religieux, et parce qu'il révèle la manière de procéder pour y parvenir avec toutes les justifications que cela implique pour ne pas se trouver en contradiction avec « la tradition » et ou l'idée que l'on en a.

Dans un travail de recherche ultérieur, nous pensons donc pouvoir partir de l'étude du modèle du repas des familles de la capitale pour analyser le changement au sein des pratiques alimentaires.

En analysant les pratiques alimentaires de familles vivant en dehors de la capitale Ulaanbaatar, nous avons posé les bases de compréhension du changement des pratiques alimentaires que l'on peut observer à la capitale. Un désordre apparent nécessite de procéder méthodologiquement et surtout de connaître la base culturelle sur laquelle ce désordre apparent repose. Il faut prendre le temps de connaître les

pratiques de l'intérieur en tenant compte des nouvelles variables du terrain en milieu urbain, et celui, particulier, d'une capitale qui s'ouvre au marché économique mondial. Par exemple, les marchés alimentaires de la capitale sont approvisionnés en légumes et en fruits de toute sorte toute l'année, importés ou cultivés localement. Cet accès à une diversification de l'alimentation est une variable importante à prendre en considération, ainsi que l'impact du contact avec les étrangers résidents et les touristes de passage, le rôle de la télévision qui présente de nombreux programmes de cuisine mongole imprégnée des mondes culinaires asiatiques et européens. De plus, une nouvelle considération du corps et une nouvelle conception de la silhouette et des canons de beauté venus de l'occident ou de la Chine influent sur la manière de manger des jeunes générations. En outre, certaines familles prennent conscience du rapport nutrition-diététique.

Enfin, d'autres variables, notamment d'espace-temps, participent à la modification des pratiques alimentaires dans la capitale.

Certains foyers vivent dans des yourtes, mais les yourtes ne sont pas isolées, elles sont groupées et forment des quartiers de yourtes. D'autres foyers vivent en appartement, donc dans des immeubles où plusieurs foyers résident, et les maisons ne sont alors plus rondes à pièce unique, mais angulaires à pièces multiples. Dans cette redéfinition de l'espace extérieur à l'habitation et de l'espace domestique même, les pratiques et les modes de consommation, de distribution et de partage des aliments sont nécessairement modifiés et les visiteurs sont sans doute reçus autrement que dans la yourte des éleveurs nomades. La gestion de l'espace domestique, la disposition des meubles, notamment de l'autel représentant traditionnellement la place d'honneur de l'habitat ou *xojmor*, et la place où s'assoient les visiteurs seront intéressants à étudier.

Les habitants de la capitale travaillent et la plupart ont des horaires fixes et les femmes travaillent autant que les hommes ce qui implique que les habitations sont fermées, à clef, et que les visites prennent la forme d'invitation. Les visiteurs deviennent alors des invités et il semble important de comprendre comment l'hospitalité se redéfinit en fonction de cette nouvelle modalité de considération et de réception des visiteurs invités. Il serait intéressant d'analyser le modèle du repas des foyers de différents niveaux socio-économiques de la capitale pour voir s'il ressemble en tout point au modèle du repas des familles d'éleveurs nomades ou s'il

s'y apparente en certains points seulement et lesquels ou encore s'il diffère fondamentalement de lui. Les foyers peuplant la capitale mangent-ils une soupe ou un plat central à base de farineux ? Leur repas est-il composé d'un plat unique ou plusieurs plats ? Dans les discours, l'aliment qui « nourrit » reste-t-il la viande ? Quel est l'écart significatif entre le discours et la pratique à Ulaanbaatar ? Les légumes sont-ils simplement des aliments qui agrémentent et les farineux des aliments qui donnent de la consistance à la soupe ou au repas ? Les femmes travaillant et ayant des postes à responsabilité leur conférant un certain statut social et économique, la distribution des nourritures, notamment des parts de viande attachées à l'os, suit-elle toujours la règle fondamentale du droit d'aînesse ? Il s'agirait de comprendre le sens que les foyers donnent à leurs pratiques alimentaires, de saisir quelles places sont accordées aux différentes catégories culinaires et ce que le partage alimentaire représente pour chacun d'eux. Quel est le nouveau modèle alimentaire ?

Il faudra être soucieux de ne pas mener cette étude en focalisant sur un clivage ville/campagne, même si c'est en effet dans les centres des provinces et principalement à la capitale Ulaanbaatar que l'on peut observer le changement et son expansion parce qu'il s'opère actuellement et de manière accélérée dans ces centres urbains. Le clivage ville/campagne fausserait d'emblée la réalité sociale, puisque les foyers de la steppe sont déjà imprégnés mais dans une moindre mesure de nouvelles pratiques alimentaires. Il est intéressant de voir que l'État met en place des programmes d'un côté pour développer la culture de potagers sur l'ensemble du territoire en plein air ou sous serre (Révolution verte, septembre 1997), d'un autre côté pour approvisionner la capitale nationale en produits laitiers traditionnels (Révolution blanche, juin 1999).

Nous pensons qu'il serait tout à fait intéressant et pertinent, eu égard à la problématique de cette thèse et à certains faits socio-historiques certes analysés mais pas entièrement développés, de réaliser cette étude en dehors du cadre de la famille pour élargir la réflexion au-delà du cadre domestique. Il serait particulièrement important d'analyser les rapports entre les acteurs politiques du pouvoir en place, les hauts représentants du clergé lamaïque et le corps chamanique, le chamanisme ressurgissant sous de nouvelles formes depuis 1990-1991, période dite de démocratisation en Mongolie. Les relations entre ces différentes formes de pouvoir

politique, religieux et idéologique est perceptible à travers leur façon d'asseoir leur hégémonie qui passe notamment par des pratiques alimentaires, qu'il s'agisse d'aliments consommés ou d'aliments utilisés dans le cadre de rituels d'État. Ainsi que nous l'avons vu, l'alimentation a été pour le clergé bouddhiste, puis pour les acteurs politiques mongols sous inspiration soviétique un outil de manipulation d'ordre religieux ou laïc, de pratiques sociales, culturelles et religieuses, privées comme publiques. D'un autre côté, la population a su y résister en partie et l'alimentation était/est l'élément central de résistance. Ainsi, nous avons vu que les fêtes occidentales imposées ou importées d'Occident ne se célèbrent pas en consommant, en partageant des nourritures « mongoles », dites « traditionnelles », mais avec des nourritures des mondes culinaires russes ou chinois.

Si les acteurs politiques, le clergé lamaïque et les chamanes se sont longtemps confrontés et si les uns ont tenté à plusieurs reprises d'évincer les autres, nous savons aujourd'hui qu'ils se réunissent à l'occasion de célébrations de fêtes nationales ou de rituels d'État. Il serait intéressant de comprendre comment s'accordent les politiciens laïques, les lamas et les chamanes pour célébrer par exemple la fête de l'empereur Gengis Khan, la fête nationale du Naadam ou la fête en l'honneur des traditionnels emblèmes claniques que sont les étendards blancs et noirs. La célébration de ces derniers ne se déroule pas simplement mais rituellement en haut d'une montagne significative avec l'offrande notamment d'un plat de viande honorifique. Le mouton n'est pas (plus) sacrifié sur un autel sacrificiel, résidence des ancêtres claniques. Le mouton est acheté entier et présenté sous sa forme honorifique. Chaque parti doit y trouver son compte sans que cela n'entrave les croyances ou les convictions de l'un ou l'autre parti. Or les symboles déployés comme identification du parti sont d'ordre alimentaire : la viande, l'alcool, des figurines de pâte de farine sont offertes sur l'ovoo. Mais il reste à déterminer à quelles entités surnaturelles elles sont rituellement offertes : à un personnage politique emblématique, à des divinités bouddhiques, à des mânes d'ancêtres claniques ou à des esprits-maîtres de la nature ? Pour réaliser une telle étude, nous avons déjà mené de nombreuses observations au sein de monastères bouddhistes de la capitale, auprès des moines ou de nonnes d'une part, auprès du cuisinier d'autre part, donc côté cérémonies religieuses et côté cuisine. L'alimentation apparaît clairement comme un angle intéressant d'appréhension et un élément

essentiel de compréhension des événements nationaux ou étatiques et la nature des offrandes faites ou des nourritures consommées est révélatrice de la religion dominante et ou du pouvoir politique en place. Selon les époques et selon que des sacrifices animaux sont effectués ou ne sont plus effectués notamment dans le cadre de rites privés, ou selon que les cadavres de personnes ordinaires sont exposés à l'air libre ou enterrés dans des cercueils en bois, nous savons que la population mongole est sous l'autorité du clergé lamaïque ou du gouvernement aujourd'hui composé d'anciens communistes mongols.

Bibliographie

- Aballea C.,
1999 *Quand l'homme fait l'homme. Naissance et petite enfance en Mongolie*, Thèse de doctorat, dir. Legrand J., INALCO.
- Accolas J-P., Aubin Françoise, Deffontaines J-P.,
1975 « Les activités rurales en République populaire de Mongolie », *Études mongoles*, Cahier n°6, 7-98.
- Adijaa B. et Boloož D.,
1998 *L'agriculture en serre. Consacrer le programme de la Révolution verte (Örxijn tarialančdad tuslamž)*, Ulaanbaatar.
- Aggarwal R.,
2001 « At the margins of death : ritual space and politics of location in a Indo-Himalayan border village », *American ethnologist* 28-3, 549-574.
- Albert Jean-Pierre,
1998-2 « Le sacrifice, partout et nulle part », *Ethnologie française*, L'avatar, avril-juin, 197-205.
- Alekseenko E. A.,
1977-2 « Les conceptions des Ket sur l'homme, la vie et la mort », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 67-79.
- Alekseev N. A.,
1977-2 « Le culte du feu chez les Yakoutes », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 129-136.
- Anastasio A.,
1994 « Mongol adjustment to natural environment », *Opuscula Altaica*, E. H. Kaplan et W. Whisenhunt (eds.), Western Washington, 1-16.
- Anderson E. N.
1970 « Réflexions sur la cuisine », *L'Homme* X, 2, 122-124.
1994 « Food and health at the mongol court », *Opuscula Altaica*, E. H. Kaplan et W. Whisenhunt (eds.), Western Washington, 17-43.

Appadurai Arjun,

- 1986 *The social life of things. Commodities in cultural perspectives*, Cambridge University Press.

Ar'jasüren Č. et Njambu X.,

- 1990 *Petit dictionnaire des coutumes mongoles (Mongol jos zanšlyn бага тайлбар тол')*, Ulaanbaatar.
- 1991 *Moyen dictionnaire des coutumes mongoles (Mongol jos zanšlyn дунд тайлбар тол')*, Ulaanbaatar.
- 1992 *Grand dictionnaire des coutumes mongoles (Mongol jos zanšlyn их тайлбар тол')*, Ulaanbaatar.

ASEMI,

- 1978 *La cuisine : vocabulaire, activités, représentations*, IX (3-4), Paris, EHESS.

Assayag Jackie,

- 1987 « Le cadavre divin. Célébration de la mort chez les Lingàyat-Virasaiva (Inde du Sud) », *L'Homme*, n° 103, XXVII, 3, 93-112.

Attwood C.,

- 1996 « Buddhism and popular ritual in mongolian religion : a re-examination of the fire-cult », *History of religion*, vol. 3692, 112-139.

Aubin Françoise,

- 1967 « Une expérience de collectivisation en économie nomade : la coopérative de production rurale en République Populaire de Mongolie », *l'Homme et la société*, juillet-septembre, 141-148.
- 1970 « Traditions et mutations : sociologie actuelle de la Mongolie », *Cahiers internationaux de sociologie*, XLIX, CNRS, PUF, 83-110.
- 1970 « Les mesures manuelles par référence au corps chez les Mongols, Notes de folklore juridiques », *Mongolian Studies*, JMS, 23-55.
- 1974 « Spécificités culturelles et industrialisation en Mongolie », *Revue tunisienne de Sciences sociales*, VIIIe colloque de l'association internationale des sociologues de langue française (27 septembre-2 octobre 1971), Actes de la Section Tiers-Monde, 245-277.
- 1975 « Le statut de l'enfant dans la société mongole ». *L'enfant. Recueil de la société*. J. Bodin 35, 459-499.
- 1994 « Mongolie », *Encyclopaedia Universalis* 4^e édition, vol. XV, 656-684.

- 1996 « La Mongolie des premières années de l'après-communisme. La popularisation du passé national dans les mass media mongols (1990-1995) », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 27, 305-326.
- 1999 « Quelques aperçus sur la mort dans le catholicisme des Chinois et des Mongols », *La mort et l'au-delà, Rencontres Orient-Occident*, Servais éd., 197-229.
- Aubin M.-C.,
- 1987 « Les techniques agricoles au Ladakh et la transformation de certains produits récoltés pour la consommation humaine (Inde du Nord) », *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Paris, EHESS, 347-365.
- Aymard Maurice, Grignon Claude, Sabban Françoise,
- 1993 *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, Colloque, Paris, octobre 1989*, INRA, MSH.
- Badamxatan S.,
- 1987 *Ethnologie de la R.M.P. (BNMAU – yn ugsaatny zūj)*, Vol. I, Ulaanbaatar.
- Bahloul Joëlle,
- 1983 *Le culte de la table dressée*, Métailié.
- Balbir Nicole,
- 1995 « Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde », *Asie III. Savourer et goûter*, CREOPS, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 29-39.
- Baldaev S. P.,
- 1975 « La zemehen, fête pré-nuptiale chez les Bouriates d'Irkutsk », *Études mongoles*, Cahier n°6, 147-159.
- Balfet Hélène,
- 1991 *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire ?*, CNRS.
- Balfet Hélène et Pelras Christian,
- 1983 « Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine », *Techniques et culture* n°1, 35-47.
- Basaeva K. D.,
- 1993 « Rites et coutumes concernant les enfants chez les Bouriates de Cisbaïkalie », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 24, 67-91.

Barrau Jacques,

- 1983 *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Temps actuels.
- 1987 « Éloge sociographique de la soupe (France) », *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Paris, EHESS, 437-446.

Bataille-Benguigui Marie-Claire,

- 1996 « "L'ordinaire et l'exception" dans l'alimentation au royaume de Tonga, Polynésie occidentale », *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin Fr. (dir.), Sépia (éds.), Musée de l'Homme, 257-272.

Bataille-Benguigui Marie-Claire et Cousin Françoise (dir.),

- 1996 *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Sépia (éds.), Musée de l'Homme.

Bat-Ochir Bold,

- 2000 « The death and burial of Chinggis Khaan », *Central Asian Survey*, 19 (1), 95-115.

Bawden Charles R.,

- 1977 « A note on a Mongolian burial ritual », *Studia Orientalia*, 47, 25-35.
- 1983 « A document concerning chinese farmers in Outer Mongolia in the eighteenth century », *Acta Orient. Hung.*, XXXVI (1-3), 47-55.
- 1987 « Chamanisme et lamaïsme en Mongolie septentrionale. Témoins et documents », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 18, 7-32.
- 1997 *Mongolian-english dictionary*, Kegan Paul International.

Beffa Marie-Lise,

- 1978 « Référence directe et connotation », *Voir et nommer les couleurs*, Tornay S. éd., Labethno Nanterre, 249-257.

Beffa Marie-Lise et Hamayon Roberte,

- 1974 *Éléments de grammaire mongole*, Thèse de troisième cycle en linguistique, Dunod.
- 1984 « Qui confond pur et impur purifie par le renard », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n°15, 141-151.

Bernot Lucien,

- 1967 *Les paysans arakanais du Pakistan oriental: l'histoire, le monde végétal et l'organisation sociale des réfugiés Marma (Mog)*, Mouton.
- 1977-2 « Éléments de contes tipera du Bangla Desh », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial – Voyages chamaniques, 223-238.
- 1988 « Buveurs et non-buveurs de lait », *L'Homme* XXVIII, 4, 99-107.

Bianquis-Gasser Isabelle,

- 1997 « Le blanc, un idéal de santé », *Usages culturels du corps*, I. Bianquis, D. Le Breton et C. Méchin (éd.), l'Harmattan, 41-52.
- 2000 « *Tsagaan sar*, rituels et avatars du Nouvel An mongol », *Anda*, avril-juillet 2000, 14-24.
- 2004 « Les alcools de lait en Mongolie. Rites, croyance et lien social », [en ligne], disponible sur le site *Lemangeur-ocha.com*. Isabelle Bianquis. *Les alcools de lait en Mongolie*. 2004.
- 2004 « Lait de jument et produits laitiers en milieu urbain en Mongolie : du symbole à la réalité. Compte-rendu de terrain », [en ligne], disponible sur le site *Lemangeur-ocha.com*. Isabelle Bianquis. *Lait de jument et produits laitiers en milieu urbain en Mongolie : du symbole à la réalité. Compte-rendu de terrain*. 2004.
- 2004 « Le foulard de l'accouchée en Mongolie », *Le corps et ses orifices*, C. Méchin éd., Paris, L'Harmattan, 49-61.

Blondeau Cécile,

- 2002 « La boucherie : un lieu d'innocence ? », *ethnographiques.org*, numéro 2 - novembre 2002 [en ligne] <http://www.ethnographiques.org/2002/Blondeau.html> (consulté le 08/03/2006).

Boileau Gilles,

- 1995 « Grande soupe et bonne soupe dans l'antiquité chinoise », *Asie III. Savourer et goûter*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 97-103.

Botto Carmen,

- 1995 « L'alimentation dans le bouddhisme ancien », *Asie III. Savourer et goûter*, CREOPS, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 53-61.

Bromberger Christian,

- 1984 « Identité alimentaire et altérité culturelle dans le nord de l'Iran : le froid, le chaud, le sexe et le reste », *Identité alimentaire et altérité culturelle. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie, Actes du colloque de Neuchâtel*, 5-34.

Buell Paul D.,

- 1990 « Pleasing the palate of the Qan : changing foodways of the imperial Mongols », *Mongolian Studies. Journal of the Mongolia Society*, XIII, 57-81.

Buell Paul D. and Anderson Eugene Newton,

- 1997 *A soup for the Qan. Introduction, translation, commentary and Chinese text*, Kegan Paul International, London and New York.

- Buffetrille Katia,
 1987 « Un rituel de mariage tibétain », *L'Ethnographie* LXXXIII, 100-101, 35-62.
- Caillet Laurence,
 1996 « Lieu, ancêtre et céréale : le dieu du sol au Japon », *Études rurales* 143-144, 139-150.
 2002 *Fêtes et rites des quatre saisons au Japon*, Publications Orientalistes de France.
- Centlivres Pierre,
 1984 « Hippocrate dans la cuisine : le chaud et le froid en Afghanistan du Nord », *Identité alimentaire et altérité culturelle*. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie, Actes du colloque de Neuchâtel, 35-57.
- Certeau De Michel, Giard Luce, Mayol Pierre,
 1994 *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Folio essais n° 238, (1980).
- Cevel Ja.,
 1959 « Les couleurs préférées des Mongols » (« Mongolc'uudyn erxemledeg öngö »), *Studia ethnographica*, Ulaanbaatar, 1.6, 3-5.
 1966 *Petit dictionnaire raisonné de langue mongole (Mongol xelnij товч тайлбар тол')*, Ulaanbaatar.
 1974 « L'alimentation de base mongole » (« Mongol ündesnij хүнс тежеел »), *Rol' Koc'evyx narodov v civilizacii Central'noj Azii*, Ulaanbaatar, 307-311.
- Chabros Kristina,
 1988 « Space and movement in Mongolian culture », *Journal of Anglo-mongolian Society*, vol. 2, 30-38.
 1992 *Beckoning fortune : a study of the Mongol dalaγa ritual*, O. Harrassowitz, Wiesbaden.
- Chabros Kristina et Dulam S.,
 1990 « La nomadisation mongole : techniques et symbolique. », *RIIAS. Paper on Inner Asia n°13*, Bloomington, Indiana.
- Cobbi Jane,
 1978 « Terminologie culinaire au Japon : des modes de préparation aux mets consommés », *ASEMI IX (3-4)*, 257-271.
 1991 « Dieux buveurs et ancêtres gourmands », *L'Homme*, n° 118, 111-123.
 1993 « Les partages alimentaires ou la mémoire des temps forts : les dons de nourriture au Japon », *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Aymard M. Grignon Cl., Sabban Fr. (Colloque, Paris, octobre 1989), MSH.

Commeaux Charles,

1972 *La vie quotidienne chez les Mongols de la conquête (XIII^e s)*, Hachette.

Cousin François et Monzon Suzanne,

1992 *Cuisines du monde. Gestes et recettes*, CNRS.

Coyaud Maurice et Lévi-Strauss Claude,

1987 « Trois images du folklore japonais », *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Paris, EHESS, 751-762.

CREOPS,

1995 *Asie III. Savourer et goûter*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne.

Cresswell Robert,

1965 « Un pressoir à olives au Liban : essai de technologie comparée », *L'Homme* V, 1, 33-63.

1975 *Éléments d'ethnologie. 2. Six approches*, Armand Colin.

Crubézy E., Martin H., Giscard P.-H., Batsaikhan Z., Erdenebaatar D., Maureille B. et Verdier J.-P.,

1996 « Pratiques funéraires et sacrifices d'animaux en Mongolie à la période proto-historique. Du perçu au signifié à propos d'une sépulture Xiongnu de la vallée d'Egyin Gol (Région péri-Baïkal) », *Paléorient*, vol. 22/1, 89-107.

Cuisenier Jean,

1970 « Une tente turque d'Anatolie centrale », *L'Homme* X, 2, 59-72.

1994 *Le feu vivant. La parenté et ses rituels dans les Carpates*, PUF.

1998 « Cérémonial ou rituel ? », *Ethnologie française* 28, fasc. 1, 10-19.

Delaby Laurence,

1977-2 « Routes et chemins d'esprits chez les Toungouses », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 189-195.

1978 « Pourquoi les Toungouses doivent-ils mourir ? », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n°9, 73-90.

1993 « Esprits époux d'enfants », *Études mongoles et sibériennes*, cahier n°24, 37-51.

Delaplace Grégory,

2001 *L'actualité d'une tradition. Rites de morts dans l'Ouest de la Mongolie*, mémoire de maîtrise non publié, Nanterre.

Descola Philippe,

- 1994 « Pourquoi les Indiens d'Amazonie n'ont-ils pas domestiqué le pécarí ? Généalogie des objets et anthropologie de l'objectivation », *De la préhistoire aux missiles balistiques*. L'intelligence sociale des techniques, B. Latour et P. Lemonnier (eds), Paris, La Découverte, 329-344.
- 2001 « Par-delà la nature et la culture », *Le débat* 114, 86-101.
- 2004 « Le sauvage et le domestique », *Nouvelles figures du sauvage*, *Communication* 76, 17-40.
- 2004 « Les deux natures de Lévi-Strauss », *Lévi-Strauss*, M. Izar (dir.), Paris, l'Herne 82, 296-305.

Doerfer Gerhard,

- 1963-75 *Türkische und mongolische elemente im neupersischen*, 4 vols, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag.

Dollfus Pascale,

- 1990 « De l'ordre et de la prospérité (Analyse de deux rituels agraires au Ladakh) », *Wissenschaftsgeschichte*, Herrnaut, SMFVD, 223-230.
- 1996 « Maîtres du sol et dieux du territoire au Ladakh », *Études rurales* 143-144, 27-44.

Douglas Mary,

- 1979 « Les structures du culinaire », *Communications* 31, 145-170.
- 1987 *Constructive drinking. Perspectives on drink from anthropology*, édité par M. Douglas, Cambridge University Press et MSH, Paris.
- 1992 *De la souillure. Études sur la notion de pollution et de tabou*, La découverte, (1967).
- 1998 « La pureté du corps », *Terrain* 31, 5-12.

Dournes Jacques,

- 1969 « Modèle structural et réalité ethnographique (à propos du " triangle culinaire ") », *L'Homme* IX,1, 42-48.

Dupire Marguerite,

- 1987 « Des goûts et des odeurs : classification et universaux », *L'Homme* XXVII, 4, 5-26.

EHESS,

- 1987 *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Paris, EHESS (éds.).

Eichinger Ferro-Luzzi G.,

- 1975 « Food avoidances of indian tribes », *Anthropos* 70 (3-4), 385-427.

- 1977 « Ritual as language : the case of South indian food offerings », *Current anthropology* 18 – 3, 507-514.
- Erikson Philippe,
- 1987 « De l'appivoisement à l'approvisionnement : chasse, alliance et familiarisation en Amazonie amérindienne », *Techniques et culture* 9, 105-140.
- Ethnographie (L'),
- 1977-2 « Voyages chamaniques », numéro spécial 74-75.
- Ethnologie française,
- 1980-3 *Usages alimentaires des Français*, Société d'ethnologie française.
- 1991-4 *Apprentissages. Hommage à Yvonne Verdier*, Société d'ethnologie française.
- 1996-2 *La ritualisation du quotidien*, Société d'ethnologie française.
- Even Marie-Dominique,
- 1987 *Invocations chamaniques mongoles*, Thèse de doctorat en Études de l'Extrême-Orient, Université Paris VII.
- 1988-1989 *Chants de chamanes mongols*, Études mongoles et sibériennes, Cahier 19-20.
- 1991 « The shamanism of the Mongols », *Mongolia today* (ed.) S. Akiner. London : Kegan Paul International, 183-205.
- 1999 « L'au-delà dans les représentations religieuses mongoles », *La mort et l'au-delà, Rencontres Orient - Occident*, Servais P. (éd.), 149-196.
- 2001 « Transitions mongoles : de la suzeraineté mandchoue au communisme soviétique et à l'économie de marché », *Dossiers et documents* n°5/2001 – *Églises d'Asie* n°331 – 16 mai, 23-27.
- Even Marie-Dominique et Pop Rodica,
- 1994 *Histoire secrète des Mongols, Chronique mongole du XIIIe siècle*, traduit du mongol, présenté et annoté par M.-D. Even et R. Pop, préface de R. Hamayon, Gallimard.
- Ewing T.,
- 1980 *Between the hammer and the anvil ? Chinese and russian policies in Outer Mongolia 1911-1921*, Bloomington, 8, VI.
- Fabre-Vassas Claudine,
- 1983 « L'énigme de la petite cafetière ou le café à l'ail », *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest, XIXe-XXe siècles*, Toulouse, Centre des cultures régionales, 145-153.

- 1984 « Juifs et chrétiens, autour du cochon. », *Identité alimentaire et altérité culturelle*. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie, Actes du colloque de Neuchâtel, 59-83.
- 1989 « La boisson des ethnologues », *Terrain* n°13, *Boire*, octobre, 5-14.
- 1991 « La cuisine des sorcières », *Ethnologie française*, 1991-4, 423-437.
- 1992 *La bête singulière : les juifs, les chrétiens et le cochon*, Thèse d'Etat (direction J. Guilaine), EHESS.
- 2001 « En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts », *Histoire, Femmes et Société*, Festins de femmes, n°14, 93-118.
- 2006 « La part des mots : nourritures, images, textes dans les rituels alimentaires juifs », Lemangeur-ocha.com. Claudine Vassas, « La part des mots : nourritures, images, textes dans les rituels alimentaires juifs ». Mise en ligne février 2006. AFSR – 6 et 7 février 2006 – Colloque « À croire et à manger. Religion et alimentation ».

Farb Peter et Armelagos George,

- 1980 *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël (1985)

Favier Jean-Claude,

- 1977 *Valeur alimentaire de deux aliments de base africains : le manioc et le sorgho*. *Travaux et documents*, ORSTOM n°67.

Ferlus Michel,

- 1987 « L'origine du riz, du feu et des métaux dans la mythologie khamou (Nord-Laos), *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Paris, EHESS, 747-750.

Fischler Claude,

- 1979 « Gastro-nomie et gastro-anomie – sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications* n° 31, 189-210.
- 1990 *L'omnivore*, Odile Jacob/Points.

Formoso Bernard,

- 1993 « Le repas de fête des paysans isan du Nord-Est de la Thaïlande », *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Krowolski N. et Simon-Barouh I., LASEMA-CNRS, l'Harmattan, 83-118.

Fouéré Marie-Aude,

- 2000 « Langage culinaire et symbolisme sexuel », *Revue des Sciences Sociales* n°27, Révolution dans les cuisines, 104-108.

Franke Herbert,

- 1970 « additional notes on non-chinese terms in the Yüan imperial dietary compendium Yin-Shan Cheng-Yao », *Zentral Asiatische Studien* IV, 7-16.

Garine Igor de,

- 1979 « Culture et nutrition », *Communications* n° 31, 70-87.

Gittelsohn J.,

- 1991 « Opening the box : intrahousehold food allocation in rural nepal », *Social science and medecine* 33, 1141-1154.

Godelier Maurice,

- 1982 *La Production des grands hommes : pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*, Fayard.
1996 *L'énigme du don*, Fayard.

Golden Peter Benjamin,

- 1994 « Chopsticks and pasta in medieval turkic cuisine », *Rocznik Orientalistyczny*, t. XLIX.2.2, 73-82.

Gonseth Marc-Olivier,

- 1984 « Le riz et le rite : alimentation festive chez les Ifugao des Philippines » *Identité alimentaire et altérité culturelle*. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie, Actes du colloque de Neuchâtel, 231-248.

Goody Jack,

- 1984 *Cuisines. Cuisine et classes*. Centre de Création Ind. Centre Georges Pompidou.

Gotman Anne,

- 1997 *L'hospitalité*, Communications 65, Le Seuil.
2001 *Le sens de l'hospitalité : essai sur les fondements sociaux de l'accueil de l'autre*, PUF.

Gouin P.,

- 1990 « Râpes, jarres et faisselles. La production et l'exploitation des produits laitiers dans l'Indus du 3^e millénaire », *Paléorient*, Paris, n° XVI / II, 37-54.

Grousset René,

- 1960 *L'empire des steppes*, Payot.

Guillaume de Rubrouck,

- 1985 *Voyage dans l'empire mongol : 1253-1255*, traduit et commenté par Cl. et R. Kappler, Payot.

Hamayon Roberte,

- 1970 « Façons de s'asseoir », *Études mongoles*, Cahier n°1, 135-141.
- 1971 « Protocole manuel », *Études mongoles*, Cahier n°2, 145-207.
- 1972 « Qui point ne prise point ne se lie. (Sur l'échange des tabatières en Mongolie) ». *Langues et techniques. Nature et société II*, Approche ethnologique, approche naturaliste, J. M. C. Thomas, L. Bernot, éd. Klincksieck, 137-145.
- 1975 « L'os distinctif et la chair indifférente », *Études mongoles*, Cahier n°6, 99-122.
- 1977-2 « Il n'y a pas de fumée sans dieu », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 171-188.
- 1978 « Marchandage d'âme entre vivants et morts », *Le sacrifice II. Système de pensée en Afrique Noire*, Cahier 3, 151-179.
- 1978 « Soigner le mort pour guérir le vif », *Nouvelle revue de psychanalyse* n°17, 55-72.
- 1978 « Des fards, des mœurs et des couleurs. Étude d'ethno-linguistique mongole », *Voir et nommer les couleurs*, Tornay S. éd., Labethno Nanterre, 207-247.
- 1990 *La chasse à l'âme. Esquisse d'une théorie du chamanisme sibérien*, Société d'ethnologie.
- 1996 « Chamanisme, bouddhisme, héroïsme épique : quel support d'identité pour les Bouriates post-soviétiques ? », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 27, 327-356.
- 2001 « Nier la mort, simuler l'amour et rappeler la vie ou le traitement funéraire du gibier abattu chez les peuples chasseurs de la forêt sibérienne. *Colloque d'histoire des connaissances zoologiques 12. La sépulture des animaux : concepts, usages et pratiques à travers le temps et l'espace. Contribution à l'étude de l'animalité*. Journée d'étude, Université de Liège, 18 mars 2000, L. Bodson éd., Université de Liège, 107-128.

Hamayon Roberte et Bassanoff Namtcha,

- 1973 « De la difficulté d'être une belle-fille », *Études mongoles*, Cahier n° 4, 7-74.

Harva Uno,

- 1959, *Les représentations religieuses des peuples altaïques*, Gallimard.

Haudricourt André-Georges,

- 1962 « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme* II,1, 40-50.

Heissig Walter,

- 1953 « A mongolian source to the lamaist suppression of shamanism in the seventeenth century », *Anthropos* 48, 4-5, Göttingen, 493-533.

Heissig Walter et Tucci Giuseppe,

- 1973 *Les religions du Tibet et de la Mongolie*, Payot.

Hubert Annie,

- 1985 *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord*, « De l'au-delà au cuisiné », CNRS édés.
- 1995 « Destins transculturels », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles, Autrement*, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, 114-119.
- 1999 « Le goût du ferment », *Ferments en folie*, Fondation Alimentarium, Vevey, 10-14.
- 1999 « Le repas Yao », *Tables d'ici tables d'ailleurs*, J.-L. Flandrin et J. Cobbi édés., Odile Jacob, 421-437.
- 2006 « Nourritures du corps, nourritures de l'âme », Lemangeur-ocha.com. Texte exclusif de Annie Hubert « Nourritures du corps, nourritures de l'âme », Mise en ligne janvier 2006.

Hubert Henri et Mauss Marcel,

- 1909 « Essai sur la nature et la fonction du sacrifice », *Mélanges d'histoire des religions*, F. Alcan, Paris.

Hugh-Jones Stephen,

- 1996 « Bonnes raisons ou mauvaise conscience? », *Terrain*, n° 26, *Rêver*, mars, 123-148.

Humphrey Caroline,

- 1976 « Some notes on the role of dogs in the life of Mongolian herdsmen », *Journal of the anglo-mongolian society*, III, 2, 14-24.
- 1978 « Pastoral nomadism in Mongolia : the role of herdsmen's cooperatives in the national economy », *Development and change*, Vol. 9, 133-160.
- 1981 « Text and ritual for the libation of mare's milk », *Journal of the anglo-mongolian society*, VII. 2, decembre, Cambridge, 78-96.
- 1986 « going with the grain : agriculture in Mongolia », *Inside Asia*, mars, 29-31.
- 1987 « The host and the guest : one hundred rules of good behaviour in rural Mongolia », *Journal of the Anglo-mongolian Society* X, 1, 42-55.
- 1996 « Rêver pour soi et pour les autres », *Terrain* 26, 37-48.
- 1999 « Rituals of death in Mongolia : their implications for understanding the mutual constitution of persons and objects and certain concepts of property », *Inner asia* 1.1, Cambridge, 59-86.

- 2001 « Contested landscapes in Inner Mongolia : walls and cairns », *Contested landscapes : movement, exile and place*, Bender B. et Winer M. (éd.), Berg, 55-68.
- 2002 « Rituals of death as a context for understanding personal property in socialist Mongolia », *Journal of the royal anthropological institute*, vol. 8, n°1, march, 65-87.
- Humphrey Caroline et Sneath David,
1999 *The end of nomadism? Society, state and the environment in Inner Asia*. The white horse press, Cambridge.
- Hurpré Jean-François,
1995 « Le riz divinisé à Bali », *Asie III. Savourer et goûter*, CREOPS, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 73-81.
- Išžamc N.,
1974 « L'Etat féodal mongol et les conditions de sa formation », *Études mongoles*, Cahier n° 5, 127-130.
- Jagchid Sechin and Hyer Paul,
1979 *Mongolian's culture and society*, Westview Press, England.
- Jean de Plan Carpin,
1965 *Histoire des Mongols*, traduction J. Becquet et L. Hambis, Adrieu-Maisonneuve.
- Kler Joseph,
1935 « Quelques notes sur les coutumes matrimoniales des Mongols Ortos (Urdus) Sud », *Anthropos* XXX (1-2), 165-190.
- Krowolski Nelly,
1993 « Entre pénurie et abondance : pratiques alimentaires en milieu urbain (Dà Nang, Vietnam) », *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Krowolski N. et Simon-Barouh I., LASEMA-CNRS, l'Harmattan.
- Krowolski Nelly et Simon-Barouh Ida,
1993 *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, LASEMA-CNRS, l'Harmattan.
- La nourriture*,
1979 *Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, *Communications* 31, numéro thématique.

- Laburthe-Tolra Philippe,
 1998 *Critiques de la raison ethnologique*, Coll. Ethnologies-Controverses, PUF.
- Lacaze Gaelle,
 2000 *Techniques et représentations du corps chez les peuples mongols*, Thèse de doctorat d'ethnologie et de sociologie comparative, Nanterre.
- Laligant Sophie,
 2002 « L'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé, Damgan, Bretagne sud », *Ruralia* [en ligne], 2002-10/11 – Varia, mis en ligne le 25 juin 2003, disponible sur <http://ruralia.revues.org/document295.html>., référence du 15 février 2005.
- Lange Frederic,
 1975 *Manger ou les creux du plat*, Seuil.
- Lattimore Owen,
 1979 « Herdsmen, farmers urban culture », *Production pastorale et société. Colloque international sur le pastoralisme nomade*, Cambridge University, Cambridge University Press et MSH (éds.), 479-490.
- Legrand Jacques,
 1975 *Le choix mongol. De la féodalité au socialisme*, Socialisme, éd.Sociales.
 1979 « Conception de l'espace, division territoriale et divisions politiques chez les Mongols de l'époque post-impériale (XIVe-XVIIe siècles) », *Production pastorale et société. Colloque international sur le pastoralisme nomade*, Cambridge University, Cambridge University Press et MSH (éds.), 155-170
- Legrand Jacques et Ts. Sükhbaatar,
 1992 *Dictionnaire mongol-français*, Dictionnaires des Langues'O, L'Asiathèque.
- Lehrer Adrienne,
 1972 « Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss », *Anthropological linguistics* (Bloomington) 14 (5), 155-171.
 1972 « Semantic cuisine », *Journal of linguistics* 5, 39-36.
- Leroi-Gourhan André,
 1943 *L'homme et la matière*, Albin Michel.
 1945 *Evolution et techniques - Milieu et techniques*, Albin Michel.
 1965 *Le geste et la parole. La mémoire et les rythmes*, Albin Michel.

Lévi-Strauss Claude,

- 1964 *Le cru et le cuit*, Mythologiques I, Plon.
- 1965 « Le triangle culinaire », *l'Arc* n° 26, 19-29.
- 1966 *Du miel aux cendres*, Mythologiques II, Plon.
- 1967 *L'origine des manières de table*, Mythologiques III, Plon.
- 1971 *L'homme nu*, Mythologiques IV, Plon.
- 1977 « Le rôti et le bouilli », *La cuisine des ethnologues*, J. Kuper (dir.), Berger-Levrault.

Levin I.O.,

- 1937 *La Mongolie historique, géographique, politique*, Payot, Paris.

Lévy-Ward Annick,

- 1993 « Êtes-vous capable de manger la nourriture isan ? », *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Krowolski N. et Simon-Barouh I., LASEMA-CNRS, l'Harmattan, 15-81.
- 1996 « De la collation à l'exceptionnel, la pâtisserie en Thaïlande », *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin Fr. (dir.), Sépia (éds.), Musée de l'Homme, 401-421.

Ligeti Louis,

- 1973 « Le sacrifice offert aux ancêtres dans l'*Histoire Secrète* », *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae*, XXVII (2), 145-161.

Loginov K.,

- 2001 « À propos du rituel d'abattage d'un arbre chez les Vodlozery (les croyances russes sur la mort) », *Cahiers slaves* n°3, La mort et ses représentations (monde slave et Europe du Nord).

Lot-Falck Evelyne,

- 1953 *Les rites de chasse chez les peuples sibériens*, Gallimard.
- 1970-71 *Annuaire* EPHE, Vè section, Comptes rendus des conférences, Religions de l'Eurasie septentrionale et de l'Arctique, tome LXXVIII, 116-121.
- 1971-72 *Annuaire* EPHE, Vè section, Comptes rendus des conférences, Religions de l'Eurasie septentrionale et de l'Arctique, tome LXXIX, 99-105.
- 1971-72 *Annuaire* EPHE, Vè section, Comptes rendus des conférences, Religions de l'Eurasie septentrionale et de l'Arctique, tome LXXX-LXXXI, fasc.3, 45-56.

Lubsanov D. D.,

- 1974 « Contribution à l'étude de la révolution culturelle en Mongolie », *Études mongoles*, Cahier n° 5, 67-74.

Macdonald Charles,

- 1978 « Notes sur les modes de cuisson, les goûts et les odeurs dans le vocabulaire palawan », *ASEMI IX* (3-4), 229-241.

Mahias Marie-Claude,

- 1978 « Grains et cuisine. Les pains non levés chez les Jains de Delhi », *ASEMI IX* (3-4), 273-297.
- 1985 *Délivrance et convivialité : le système culinaire des Jaina de Delhi*, Université Paris V (Thèse de 3^e cycle).
- 2002 *Le barattage du monde : essais d'anthropologie des techniques en Inde*, Paris, MSH.

Malamoud Charles,

- 1975 « Cuire le monde », *Purusartha* 1, 91-135.
- 1989 *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'inde ancienne*, La découverte.

Malinowski Bronislaw,

- 1989 *Les argonautes du pacifique occidental*, Gallimard, (1922).

Mangeot Catherine,

- 1996 « L'orge au Ladakh, transformation et traitement culinaire », *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin Fr. (dir.), Sépia (éds.), Musée de l'Homme, 127-144.

Marois Alexandra,

- 2005-2006 « D'un habitat mobile à un habitat fixe. Fondements et changements de l'orientation dans l'espace mongol », *Études mongoles et sibériennes centrasiatiques et tibétaines*, Cahier n°36-37, 207-237.

Matras-Troubetzkoy Jacqueline,

- 1978 « L'ordinaire et la fête : la cuisine chez les Brou », *A.S.E.M.I.* n° IX, 3-4, 111-139.

Mauss Marcel,

- 1947 *Manuel d'ethnographie*, Payot.
- 1950 « Les techniques du corps », *Sociologie et anthropologie*, PUF, 365-386, (1936).
- 1995 « Essais sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *Sociologie et anthropologie* [1950], 143-279. (article extrait de *l'Année Sociologique*, seconde série, 1923-1924, t. I).

Métailié Georges,

- 1979 « Cuisine et santé dans la tradition chinoise », *Communications* 31, 119-129.

- 1989 « La ronde des thés », *Terrain* 13, octobre, 105-109.
- Mintz Sidney W.,
1985 « Core and fringe », *Indian International Centre Quarterly* 12 (2), 193-204.
- Mintz Sidney W. et Schlettwein-Gsell Daniela,
2001 « Food patterns in agrarian societies : the “core-fringe-legume hypothesis“ a dialogue », *Gastronomica* I (1), 41-52.
- Moses L.-W.,
1977 *The political role of mongol buddhism, Asian Studies Research Institute*, Vol. 133, *Indiana university Uralic Altaic Series*, Indiana University, Bloomington, Indiana.
- Mostaert Antoon,
1949 « À propos du mot *širalga* de l'Histoire secrète des Mongols », *Harvard Journal of Asiatic Studies*, vol. 12, décembre n° 3 et 4, Harvard-Yenching Institute, 470-476.
1957 « Le mot *natigay/nacigay* chez Marco Polo », *Oriente Poliano*, Istituto italiano per Il Medio de Estremo Oriente, Rome, 95-101.
1957 « Sur le culte de *sayang sečen* et de son bisaïeul *qutugati sečen* chez les Ordos », *Harvard Journal of Asiatic Studies*, vol. 20, décembre n° 3 et 4, Harvard-Yenching Institute, 534-566.
1960 « Le deuil chez les Mongols », *Ad Harenas*, Brugge, Uitgeverij de Tempel, 139-155.
1962 « À propos d'une prière au feu », *American Studies in Altaic Linguistics (Uralic and Altaic Series XIII)*, Bloomington, Ind.
1968 *Le dictionnaire Ordos*, CICM, Londres, (1941).
1969 *Manual of Mongolian astrology and divination*, Harvard-Yenching Institute, Scripta Mongolica III 4, HUP, Cambridge
1977 *Le matériel mongol du Houa I I lu de Houng-Ou (1389), Mélanges chinois et bouddhiques 18*, eds. Igor de Rachewiltz and Anthony Schönbaum, Institut belge des hautes études chinoises, Bruxelles
- Mjagmaržav D. et Čojžamc A.,
1997 Recommandations indispensables pour planter des graines de pomme de terre, de légumes potagers et de fruits dans les environs de la ville d'Ulaanbaatar (*Ulaanbaatar xot orčimd töms, xünsnij nogoo, žims, žimsgene tariž xerelex zövlömž*), Ulaanbaatar.
- Nacagdorž C.,
1974 « L'organisation sociale et son développement chez les peuples d'Asie centrale, *Études mongoles*, Cahier 5, 135-144.

Narsu et Kevin Stuart,

- 1994 « Funerals in Alxa right banner, Inner Mongolia », *Mongolian studies – Journal of the mongolian society*, XVII, 99-103.

Njambuu X.,

- 1991 *Les coutumes honorifiques (xamgijn erxem joson)*, Ulaanbaatar, 3-15.

Njambuu X. et Nacagdorž C.,

- 1993 *Dictionnaire abrégé des coutumes de prohibitions des Mongols, (Mongolčuudyn ceerlex josny xuraangūj tol)*, Ulaanbaatar.

Ongoodoj Č.,

- 1991 *Abrégé des aliments mongols (Mongol ideen tovčoo)*, Ulaanbaatar.

Orosoo S'.,

- 1991 *Les légumes de récolte précoce (Ert urgacin nogoo)*, Ulaanbaatar.

Ossipow Laurence,

- 1984 « La cuisine du corps et de l'âme : l'apprentissage du végétarisme », *Identité alimentaire et altérité culturelle. Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie, Actes du colloque de Neuchâtel*, 203-211.
- 1994 « Aliments morts, aliments vivants. », *Autrement, Série mutations – Manger magique* 149 : 127-135.
- 1997 *La cuisine du corps et de l'âme. Approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse*, MSH.

Parry Jonathan.,

- 1985 « Death an digestion : the symbolism of food and eating in North Indian mortuary rites », *Man* (N.S.) 20- 4, 612-630.

Perlès C.,

- 1979 « Les origines de la cuisine. L'acte alimentaire dans l'histoire de l'Homme », *Communications* 31, 4-14.

Perry Ch.,

- 1981 « The oldest mediterranean noodle : a cautionary tale », *Petits propos culinaires* 9, 42-45.
- 1982 « Notes on Persian pasta », *Petits propos culinaires* 10, 48-49.
- 1985 « A mongolian dish », *Petits propos culinaires* 19, mars, 53-55.

Piette Albert,

- 1992 *Le mode mineur de la réalité. Paradoxes et photographies en anthropologie*, Louvain-la-Neuve, Peeters.
1996 *Ethnologie de l'action : l'observation des détails*, Paris, Métailié.

Pingaud Marie-Claude et Zonabend Françoise,

- 1991-4 « Le fil rouge des femmes », *Ethnologie française*, XXI, Apprentissage, 362-365.

Pitt-Rivers Julian,

- 1967 « La loi de l'hospitalité », *Les temps modernes*, juin n°253.
1983 *Anthropologie de l'honneur : la mésaventure de Sichem*, Le sycomore.
1984-1985 « La revanche du rituel dans l'Europe contemporaine », Article liminaire, *Annuaire de l'EPHE*, 5^{ème} section, tome 93, 41-60.
1985-1986 *Annuaire de l'EPHE*, 5^{ème} section, Comptes rendus des conférences, Ethnologie religieuse de l'Europe, tome 94, 221-226.

POUR

- 1991 n° 129 *Alimentation et lien social*, L'Harmattan.

Revel-Macdonald Nicole,

- 1978 « Repas de diète, repas de fête en pays palawan », *ASEMI IX* (3-4), 243-255.

Riazanovski V. A.,

- 1965 *Fundamental principles of mongol law, Uralic and Altaic Series, vol.43*, Indiana University Publications, (1937).

Richards Audrey I.,

- 1932 *Hunger and work in a savage tribe : a functional study of nutrition among the southern Bantu*, London, Routledge.
1961 *Land, labour and diet in northern Rhodesia : an economic study of the Bemba tribe*, London, Oxford University Press.

Rintchen,

- 1955 « Les échecs et le deuil chez les Mongols », *Archiv Orientalni* XXIII (3), 482-483.
1977 « Everlasting bodies of the ancestral spirits in mongolian shamanism », *Studia Orientalia*, Vol. 47, The Finish Oriental Society Helsinki, 175-180.
1977-2 « Pourquoi on offre des chevaux et des moutons aux esprits chamaniques mongols », *Voyages chamaniques, L'Ethnographie* 74-75, 155-156.

Rivière Claude,

- 1996 « Pour une théorie du quotidien ritualisé », *Ethnologie française* 26-2, La ritualisation du quotidien, 229-238.

Róna-Tas András,

- 1959 « Some data on the agriculture of the Mongols », *Opuscula Ethnologica Memoriae Ludovici Biró Sacra*, Bucarest, 443-469.

Roué Marie,

- 1996 « La viande dans tous ses états : cuisine crue chez les Inuit », *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin Fr. (dir.), Sépia (éds.), Musée de l'Homme, 171-186.

Roux Jean-Paul,

- 1963 *La mort chez les peuples altaïques anciens et médiévaux d'après les documents écrits*, Paris.
- 1966 *Faune et flore sacrées dans les sociétés altaïques*, librairie d'Amérique et d'Orient, Adrien-maisonneuve.
- 1967 « Le lait et le sein dans les traditions turques », *L'Homme* VII, 2, 48-63.
- 1969 « La veuve dans les sociétés turques et mongoles de l'Asie centrale », *l'Homme* IX-4, 51-78.
- 1984 *La religion des Turcs et des Mongols*, Payot.

Ruhlmann Sandrine,

- 2002 *Ethnographie d'un rituel funéraire sous l'angle des pratiques alimentaires dans le Xentij, région de l'Est de la Mongolie*, Mémoire de DEA sous la direction de Fr. Sabban et la co-direction de R. Hamayon, non publié, EHESS.

Rypley A.

- 1995 « Food as ritual », *Recent research on Ladakh* 4-5, 165-176.

Sabban Françoise,

- 1983 « Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise », *Annales* n° II, 2, 341-368.
- 1983 « Cuisine à la cour de l'empereur de Chine : les aspects culinaires du Yinshan Zhengyao de Hu Sihui », *Médiévales* 5, novembre, 32-56.
- 1986 « Un savoir-faire oublié : le travail du lait en Chine ancienne », *Zinbun Kagaku Kenkyusyo : Memoirs of the research institute for humanistic studies*, n° 21, Kyoto University.

- 1989 « Ravioli cristallins et tagliatelle rouges : les pâtes chinoises entre 12^e et 14^e siècles », *Médiévales* 16-17, 29-50.
- 1990 « De la main à la pâte. Réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (III^e siècle av. J.-C. – IV^e siècle ap. J.-C.) », *l'Homme* 113, XXX-1, 102-137.
- 1995 « Esthétique et techniques dans la haute cuisine chinoise », *Asie III. Savourer et goûter*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 237-247.
- 2000 « Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (III^e siècle av. J.-C. – III^e siècle ap. J.-C.) », *Annales HSS, Histoire de l'alimentation*, juillet-août, n°4, 791-824.
- Šagdarsüren C.,
- 1978 « À propos de l'élevage des cinq espèces de bétail chez les Mongols », *Studia Mongolica* V, fasc. 16, 343-370.
- Sharakshinova N. O.,
- 1977-2 « À propos du culte des forgerons chez les Bouriates », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 157-164.
« La naissance chez les peuples mongols : coutumes et cérémonies », *L'Ethnographie* 74-75, numéro spécial - Voyages chamaniques, 165-170.
- Sàrközi Alice,
- 1996 « Calling back the soul of the dying ». Texts from the St Petersburg Collection, *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 27, 275-286.
- Sàrközi A., Sazykin A. G. et Szabó T.,
- 2004 *Calling the soul of the dead : Texts of Mongol folk-religion in the St Petersburg Institute of Oriental Studies I*, Turnhout, Brepols.
- Serruys Henry P.,
- déc.1966 « Additional note on the origin of lamaism in Mongolia », *Oriens Extremus*, vol. 13, 165-173.
- Simoons F.-J.,
- 1970 « The traditional limits of milking and milk use in southern Asia », *Anthropos* 65, 3-4, 547-593.
- Sneath David,
- 2000 *Changing Inner Mongolia. Pastoral Mongolian society and the Chinese state*, Oxford University Press.

Steinmann Brigitte,

1987 « La cérémonie funéraire chez les Tamang de l'est », *Bulletin de l'EFEO*, Paris.

Suk-ki Hong,

1995 « La gastronomie funéraire en Corée », *Asie III. Savourer et goûter*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 89-96.

Suslov I.M.,

1993 « Le chamanisme : un frein à la construction du socialisme. Extrait de Antireligioznik », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n° 24, 123-140.

Szynkiewicz S.,

1979 « Le mariage, rite sanctionné par le passé culturel », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n°9, 91-105.

Techniques et culture,

1998 *Dynamique des pratiques alimentaires*, n° 31-32, MSH.

Thomas Louis-Vincent,

2000 *Les chairs de la mort*, Les empêcheurs de tourner en rond, Sanofi-Synthelabo.

Tillard Bernadette,

2004 « Le placenta : entre oubli familial et investissement médical », *Face à face, regards sur la santé*, février, n°6.

http://www.SSD.U-bordeaux2.fr/faf/archives/numero_6/articles/tillard.htm.

Toffin Gérard,

1995 « Lucien Bernot (1919-1993) », *L'Homme* 133, janvier-mars, 5-8.

Tomka P.,

1965 « Les termes de l'enterrement chez les peuples mongols », in *Acta Orientalia Hungarica (Budapest)*, XVIII, 1-2, 159-181.

Van Gennep Arnold,

1943 *Manuel de folklore français contemporain, Introduction générale et première partie : du berceau à la tombe. Naissance-baptême-adolescence-fiançailles*, I.1, A. Picard.

1976 *Manuel de folklore français contemporain, Du berceau à la tombe (fin). Mariage-funérailles*, I.2, A. et J. Picard, (1946).

2000 *Les rites de passage*, A. et J. Picard, (1909).

Verdier Yvonne,

- 1966 « Repas bas-normand », *L'Homme* VI, 3, 92-111.
- 1969 « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme* IX,1, 49-57.
- 1979 *Façon de dire, façons de faire, la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris, Gallimard.
- 1990 « La femme-qui-aide et la laveuse », *Une campagne voisine*, T. Jolas, M.-CL. Pingaud, Y. Verdier et F. Zonabend, MSH, 301-327.
- 1990 « Les femmes et le saloir », *Une campagne voisine*, T. Jolas, M.-CL. Pingaud, Y. Verdier et F. Zonabend, MSH, 329-355.
- 1990 « Le langage du cochon », *Une campagne voisine*, T. Jolas, M.-CL. Pingaud, Y. Verdier et F. Zonabend, MSH, 357-375.
- 1995 *Coutume et destin : Thomas Hardy et autres essais*, précédé de « Du rite au roman, parcours d'Yvonne Verdier », par Claudie Fabre-Vassas et Daniel Fabre, Galimard.

Vialles Noëlie,

- 1987 « Dépouiller la bête : l'habillage des carcasses », *Anthropozoologica*. Premier numéro spécial - *L'homme et l'animal*, 27-30.
- 1987 *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. MSH.
- 1988 « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, 147-148, 139-149.
- 1989 « La différence incarnée. Remarques sur le traitement du corps animal en boucherie », *Techniques et culture* 13, 39-71.
- 1995 « De l'animal à la viande, une mort sans cadavre », *French Cultural Studies* 18, vol. 6, 335-350.
- 1998-1999 « La mort à bonne distance. Qu'est-ce que la viande ? », *Sciences Humaines*, hors série n° 23, *L'Homme* CNRS, 34-37.

Vigne J.-D. et Marival-Vigne M.-C.,

- 1991 « À propos de l'abattage sans effusion de sang : le cas du porc en Corse du Sud », *Anthropozoologica* 14-15, 73-75.

Yalman Nur,

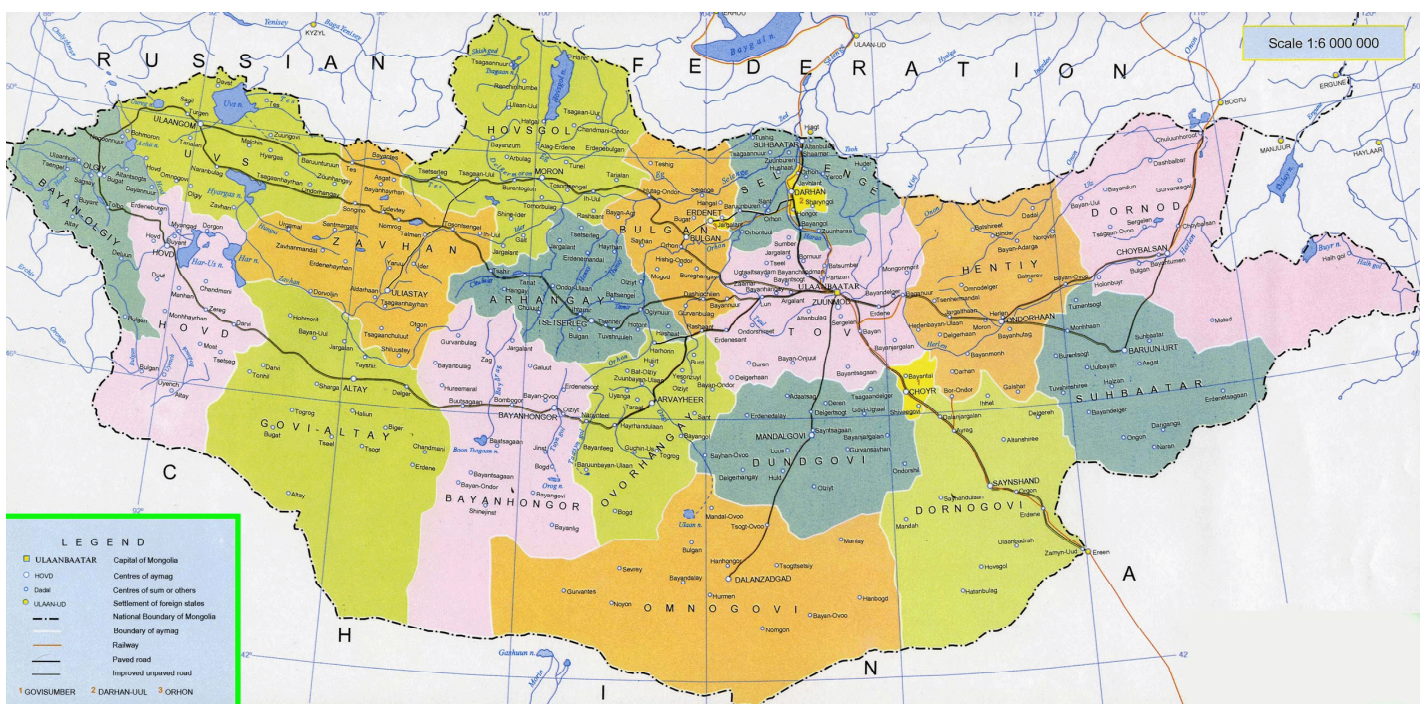
- 1971 « On the meaning of food offerings in Ceylon », *Proceedings of the 1969 annual spring meeting of the American Ethnological Society*, Seattle, University of Washington press, 81-96.

Zimmermann Francis,

- 1982 *La jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue*, Hautes Études, Gallimard, Le Seuil.
- 1993 *Enquête sur la parenté*, Collection « Ethnologies », PUF.

Annexes

Annexe 1 - Carte administrative de la Mongolie



<http://www.mongolie.mn>

Annexe 2 - La cuisine à la cour des Yuan (1279-1368) : une base ou une soupe mongole de viande de mouton

Plusieurs historiens et anthropologues⁵¹⁶ se sont intéressés à un ouvrage de cuisine écrit en chinois par Hu Sihui au XIV^e siècle, qui était diététicien d'un empereur mongol, mais dont on ignore aujourd'hui s'il fut mongol ou chinois (Fr. Sabban, 1983).

Ce texte traduit par P.-D. Buell et E.N. Anderson (1997), montre qu'à la cour des Yuan (1279-1368), dynastie fondée par l'empereur mongol Kubilai⁵¹⁷, la cuisine destinée à la cour était une « haute cuisine » mêlée de cuisine turque et chinoise sur fond mongol. Selon ces auteurs, l'on offrait à la cour des nourritures de toutes les contrées conquises par les Mongols et le manuel représentait d'une certaine façon l'ordre du monde mongol.

Selon Fr. Sabban (1983), qui centre son analyse sur quatre-vingt quinze recettes de la « Collection de mets précieux et extra-ordinaires » dudit manuel, les recettes se répartissent en quatre ensembles : les recettes à base de bouillon ou de viande de mouton, les recettes à base de pâtes alimentaires en potages ou en sauce plus courte, les recettes « regroupant des viandes bouillies, des préparations frites, des mélanges de produits crus ou cuits, des viandes rôties ou des plats cuits à la vapeur », enfin les recettes de « pâtisserie » qui sont des pâtes farcies cuites à la vapeur (raviolis, pâtés, galettes). Cette partie de l'ouvrage apparaît comme un véritable « traité culinaire » et son étude révèle une cuisine structurée à la chinoise, mais plaquée sur un fond mongol. Ce que constate Fr. Sabban et qui intéresse notre propos, c'est que les raviolis, les pains à la vapeur et les pâtes alimentaires tiennent une place considérable dans ce texte et que toutes les farces sont à base de mouton. Elle remarque en effet que sur les quatre-vingt-quinze recettes recensées, soixante-douze sont à base de chair de mouton, associée ou non à des végétaux ou à une céréale. Pour les soupes comme pour les plats de pâtes, il apparaît bien que le bouillon de mouton correspond à un fonds de cuisine et la chair de mouton à l'élément carné du plat. Fr. Sabban remarque à juste titre que la viande de mouton n'est jamais mentionnée dans les titres des recettes, car il va de soi que le bouillon et la chair de mouton sont toujours présents dans ces recettes. Les pâtes alimentaires, essentiellement consommées en

⁵¹⁶ Notamment H. Franke(1970), Fr. Sabban (1983), P.-D. Buell (1990), E.N. Anderson (1994) et P.-B. Golden (1994).

⁵¹⁷ Kubilai est le petit-fils de l'empereur Gengis. Il a pris un titre dynastique, mais n'en demeure pas moins un empereur mongol. Il a établi la capitale de son Empire à Khanbalik (Pékin) en 1264 et acheva la conquête de la Chine en 1279. La Route de la Soie est réouverte, le Christianisme et le Bouddhisme sont des religions tolérées et certains étrangers sont autorisés à pénétrer dans l'Empire – c'est ainsi que Marco Polo commença son séjour en 1275 à Khanbalik et qu'il en rapporta le plus complet des témoignages, notamment sur le mode de vie de la cour.

soupes, constituent sans aucun doute l'élément chinois de la cuisine de la cour des Yuan, tandis que les « pâtisseries » en sont le signe distinctif, selon Fr. Sabban.

Ce manuel témoigne de la nourriture consommée quotidiennement par l'Empereur et sa cour au XIV^e siècle et nous pouvons penser que quelques-unes des habitudes alimentaires de la cour ont pu être connues en Mongolie, sans pour autant être nécessairement largement adoptées. Le mouton certes occupe toujours une part primordiale de l'alimentation mongole. Les céréales et les légumineuses qui étaient utilisées comme accompagnement ou qui entraient dans la composition de soupe de mouton ou de ragoût rappellent certaines préparations d'aujourd'hui. Mais ce qui est le plus frappant, c'est que L'empereur aurait gardé un goût prononcé pour les végétaux existant dans les steppes de Mongolie. Kubilai Khan semblait en fait pris entre plusieurs ambitions : donner l'image d'un Empire mondial, impressionner les visiteurs étrangers, montrer à la fois sa générosité, sa richesse et son pouvoir. Le Manuel reflète en effet des influences culinaires venues d'autres cultures, turque, tibétaine, chinoise, coréenne, russe, iranienne⁵¹⁸. Il représente ainsi la marque du pouvoir de la dynastie mongole et l'étendue de ses conquêtes. Au-delà du simple pillage des populations agricoles sédentaires, la conquête mongole a permis de vastes échanges culturels qui ont inclus les pratiques alimentaires.

⁵¹⁸ Fr. Sabban (1983) constate que le manuel comporte une cinquantaine de termes empruntés au mongol, au turc et à l'arabe.

Annexe 3 - Le bétail à « museau chaud » et le bétail à « museau froid »

Les animaux domestiques sont au nombre de cinq espèces « à museau » (*xošuu*) : les ovins (*xon'*) et les chevaux (*aduu*) constituent le « bétail à museau chaud » (*xaluun xošuu taj mal*) ; les bovins (*üxer*), les caprins (*jamaa*) et les chameaux (*temee*) composent le « bétail à museau froid » (*xüjten xošuu taj mal*).

Les noms de chaque catégorie et sous-catégorie des espèces, selon le sexe et l'âge ont été énumérés par le père du lutteur. Nous retenons, le mâle (non castré) et la femelle, ainsi que le mâle castré qui a atteint sa cinquième année :

- les ovins (*xon'*)⁵¹⁹ : le bélier (*xon'* ; *xuc*), la brebis (*em xon'*) et le mouton (*er xon'* ; *ireg*) – les termes *em* et *er* désignant successivement le féminin et le masculin.
- les chevaux (*aduu*)⁵²⁰ : le cheval non castré ou étalon (*aduu* ; *azraga*), la jument (*güü*) et le cheval castré ou hongre (*mor'*).
- les bovins (*üxer*)⁵²¹ : le taureau (*üxer* ; *bux*), la vache (*ünee*) et le bœuf (*šar*).
- les caprins (*jamaa*)⁵²² : le bouc (*uxna*), la chèvre (*jamaa* ou *em jamaa*) et le bouc castré (*serx*).
- enfin les chameaux (*temee*)⁵²³ : le mâle non castré (*temee* ; *buur*), la chamelle (*inge*) et le mâle castré (*at*).

⁵¹⁹ Les ovins sont des mammifères domestiques herbivores de la sous-famille des caprinés de la famille des bovidés. Le mouton de Mongolie constitue un type local du mouton à queue grasse et à laine grossière, qui dériverait du mouton du Tibet. Le mouton de Mongolie est, selon J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975 : 36), un type plus petit que le mouton kirghize à croupe grasse. D'autres races de mouton ont été importées en Mongolie et croisées avec l'espèce locale (cf. J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines, 1975 : 38-41).

⁵²⁰ Les chevaux sont des grands mammifères domestiques ongulés de la famille des équidés. Le cheval de Mongolie est de la sous-espèce *equus caballus prjewalski*. Selon J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975 : 46), le cheval mongol est petit et, s'il est d'un type distinct, il s'apparente peut-être au cheval kirghize et turcoman.

⁵²¹ Les bœufs sont des mammifères domestiques ruminants de la famille des bovidés. Selon J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975 : 43), les bovins locaux appartiennent à un type primitif qui présenterait une étroite parenté avec les races kalmouk, kirghize et yakoute. Les yacks (*sarlag*) et hybrides sont concentrés dans la zone du Khanghaï, mais on les trouve également dans l'Altaï et les monts Khenteï. Ils vivent à des altitudes de préférence élevées (1 500 mètres). La femelle du yack est la dri (*xajnag*).

⁵²² Les caprins sont des mammifères herbivores et ruminants de la famille des bovidés et de la sous-famille des caprinés, à cornes arquées. Selon J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975 : 42), les chèvres mongoles appartiennent au type de la chèvre du Cachemire et possèdent une laine longue et grossière, qui cache un fin duvet constituant le cachemire.

⁵²³ Les chameaux sont des mammifères ruminants à bosses dorsales graisseuses de la famille des camélidés. Selon J.-P. Accolas et J.-P. Deffontaines (1975 : 47), le chameau mongol appartient à l'espèce bactrienne à deux bosses, *camelus bactrianus*.

Annexe 4 - Bref historique et contexte économique des pratiques observées

Notre étude ne se veut pas « historique » et ne s'insère pas dans une perspective historique. La problématique de cette thèse n'intéresse pas les changements survenus dans les pratiques alimentaires mongoles. L'histoire est une autre discipline, faisant appel à une autre méthodologie, à d'autres outils de travail et à une autre approche de la réalité sociale, et le travail de recherche se fait sur la base d'archives, de documents écrits pour la plupart. Nous pensons par contre qu'il est utile de présenter le contexte historico-économique dans lequel s'insère notre analyse des pratiques alimentaires mongoles.

Des fermes d'État à l'ouverture à une économie de marché

À partir du début du XIXe siècle, même si en Mongolie Extérieure l'impact des cultivateurs chinois était beaucoup plus faible qu'en Mongolie Intérieure où la colonisation chinoise fut systématique, des fermes ont développé localement une agriculture commerciale, notamment dans des régions plus fertiles du nord du pays (Fr. Aubin, 1974 : 250). L'exemple chinois ou russe de cultures maraîchères et de fénelaison sera suivi par quelques nomades mongoles⁵²⁴. Ultérieurement, l'organisation sociale, économique, familiale et territoriale est bouleversée par la politique économique communiste empruntée à l'URSS.

Le premier programme économique, adopté en 1923, vise à développer l'élevage, le cheptel n'étant en 1930 pas encore nationalisé. Fr. Aubin explique, dans un article consacré à la collectivisation en économie rurale, comment « à l'imitation de l'URSS, une collectivisation rapide et totale fut décidée en février 1930 par le VIIIe congrès du Parti, en même temps qu'une sédentarisation générale et la substitution de l'industrie et de l'agriculture à l'élevage jugé "primitif" », (1967 : 142). Jusqu'en 1950, les coopératives de production rurale fonctionnèrent, le territoire nomade fut divisé en provinces et en préfectures où les familles se sont retrouvées groupées dans le cadre de coopératives rurales (*negdel*). Les coopératives concernaient des activités nouvelles pour les éleveurs, et parmi celles qui nous intéressent, l'agriculture et les cultures maraîchères, l'engraissement de porcs et de poules, la préparation du fourrage. L'élevage traditionnel va augmenter ses rendements avec l'édification d'abris pour le bétail, de réserves en fourrages et en aliments concentrés, construction de puits. L'agro-alimentaire est, en 1947, le premier secteur industriel par le nombre de ses entreprises, par le volume de sa production et le pourcentage

⁵²⁴ Fr. Aubin note alors que concernant l'industrialisation, le personnel était en premier lieu chinois ou russe et qu'ensuite une main-d'œuvre mongole a été constituée, certes avec quelques difficultés.

de la main-d'œuvre mongole employée (Fr. Aubin, 1974 : 255). Dans le début des années soixante, la priorité est donnée notamment à la transformation des produits de l'élevage (industrie alimentaire, du cuir, de la laine) (Fr. Aubin, 1974 : 258). L'industrie a produit un volume annuel de farine de 2700 tonnes en 1940, contre 28 000 tonnes en 1970 ; le pain est passé de 500 tonnes par an en 1940 à 9200 tonnes en 1970 ; le sucre et la confiserie de 388 tonnes en 1940, à 69 835 en 1970 ; la charcuterie de 0 en 1940, à 3000 en 1970. Enfin, le volume annuel de beurre produit industriellement était inexistant en 1940, pour s'élever à 1 500 en 1950 et à 83 200 en 1970. Dans le cadre de l'industrie alimentaire, les éleveurs retrouvent des activités certes mécanisées mais familières. Selon M.-D. Even (2001), la soviétisation de l'économie a finalement commencé en 1948 par un plan quinquennal et la collectivisation elle-même fut mise en place en 1958, date à laquelle se développe véritablement une agriculture dans le cadre de fermes d'État. Selon M.-D. Even (2001), de 1952 à 1984, la production industrielle fut plus importante que la production agricole. Cependant en 1985, le pays est devenu autosuffisant en céréales avec une surface cultivée de 1,2 millions d'hectares.

Des petites agglomérations rurales sont édifiées dans les années 1955-1959. Tout centre ou *sum* est un petit village, où l'on retrouve entre autres « des entrepôts de matériel, de grains, de fourrage, de légumes, de combustibles », « un petit centre d'industrie alimentaire (pain, produits laitiers) » (Fr. Aubin, 1967 : 147). Ces centres sont devenus plus récemment des points importants de stabilisation de la vie nomade, et j'ai pu le constater sur mon terrain, puisque les foyers du campement de la future femme du lutteur se rendent peu fréquemment mais régulièrement à Mörön sum, pour y réaliser des échanges commerciaux et des achats de première nécessité. « Grâce aux nouveaux produits alimentaires proposés par les boutiques du *sum* (*somon*) et sous l'influence des goûts et des idées diététiques mis à la mode par l'internat scolaire et les conseils ménagers des revues féminines, les besoins alimentaires se sont diversifiés, et la consommation, tout en s'élargissant en quantité, a perdu son ancien rythme immuablement saisonnier » (Fr. Aubin, 1967 :) - le rythme saisonnier se marquant par la consommation en été de produits laitiers, en hiver de fromages et de viande séchés ou de laitages et de viande congelés.

Nous avons pu constater sur le terrain, que les foyers du campement ne possèdent pas d'étables. Le bétail passe donc tout l'hiver dehors. En outre, le lutteur approvisionne à la fin de l'automne en fourrage uniquement quand il obtient une marge suffisante avec la vente au détail du charbon sur le marché d'Öndörxaan. La quantité de fourrage ne suffit généralement pas pour passer tout l'hiver ; les foyers en donnent donc avec parcimonie aux femelles qui allaitent. Nous avons par contre pu voir dans la steppe des ruines d'étables pour la stabulation hivernale. Parmi les foyers d'éleveurs connus et visités, seule la belle-famille

de la fille cadette de la sœur cadette de « notre » grand-mère possède une étable et un abri permanents pour troupeau d'ovins et de caprins. Les foyers du campement de la future belle-mère du lutteur ne possèdent pas de troupeaux suffisamment importants pour en tirer une commercialisation de la production de lait ou de viande. Seule la laine est l'objet d'une rémunération annuelle automnale. Cependant, quand les foyers du campement ont besoin d'argent liquide, ils abattent quelques têtes de bétail et en vendent les peaux et les tripes et les abats. Nous savons également que les foyers du campement paient leurs impôts en tête de bétail vivante après calcul des effectifs par des représentants de l'État. Ils vivent en quelque sorte en autarcie économique, exception faite de l'achat de sacs de farine, de sachets de riz, de sucre en poudre, de sachets de sucreries, de thé en brique, de tissus, de bougies, de piles pour faire fonctionner le radiocassette.

Un très bon article de J.-P. Accolas, J.-P. Deffontaines et de Fr. Aubin (1975), dans sa première partie consacrée à l'agriculture et à l'élevage, fournit une intéressante et complète description du fonctionnement d'une coopérative d'élevage de l'*ajmag* central (*Töv ajmag*) de la capitale Ulaanbaatar. Nous pouvons ainsi nous rendre compte des surfaces cultivées et de la proportion des cultures pratiquées par rapport à la surface totale ensemencée. Ainsi en 1972, pour l'*ajmag* du Xentij, celui où j'ai mené ont été des terrains ethnographiques, nous savons que sur une surface ensemencée de 26 000 hectares, 22 900 étaient consacrés aux cultures céréalières, 3 200 aux cultures fourragères, 100 aux pommes de terre et aucune aux cultures légumières. Pour l'exemple pris par les auteurs de la coopérative de Bayan-Delger, visitée en 1974, nous savons que les cultures alimentaires concernaient au moins des choux, des pommes de terre et des betteraves et que les cultures pour l'alimentation des animaux concernaient l'avoine, l'orge et le tournesol. Nous proposons en outre de se reporter à cet article pour connaître les espèces retenues alors pour les cultures fourragères et céréalières.

C'est en 1990 que le pays se tourne vers une économie de marché. En 1992, la terre est déclarée propriété du peuple mongol et les pâturages sont exclus de la privatisation (M.-D. Even, 2001). Après une chute libre de son économie, le secteur de l'élevage se redresse. Par contre, selon M. D. Even, « le secteur céréalier, mécanisé et étatisé, est sorti totalement sinistré de ces années de transition et d'une privatisation trop hâtivement menée », et la Mongolie a dû à nouveau importer du blé. En fait depuis 1980, les surfaces ensemencées ont été réduites de moitié et la production agricole a sensiblement décliné.

À la fin des années 90, le gouvernement mongol lance deux programmes alimentaires, qui sont révélateurs de la situation du secteur agricole et des pratiques alimentaires des familles mongoles en pleine évolution dans le contexte de la mondialisation. Un programme de

« Révolution verte » (*Nogoon xuvisgal*)⁵²⁵ est mis en place le 24 septembre 1997⁵²⁶. Ce programme vise à encourager les Mongols à cultiver des légumes et à diversifier leur alimentation. La mère et le père du lutteur envisagent de cultiver une parcelle de terre achetée. À cette fin, ils ont appris les techniques de culture auprès d'agriculteurs coréens. Bien que l'on ait découvert récemment des traces archéologiques d'une agriculture éphémère et peu étendue⁵²⁷, malgré la pratique d'une agriculture mécanisée à l'époque communiste et malgré les encouragements récents du programme de Révolution verte, avec notamment la mise en place de cultures en serre, l'économie de la Mongolie reste basée sur l'élevage.

À partir de juin 1999, le gouvernement mongol a lancé une « Révolution blanche » (*Cagaan xuvisgal*)⁵²⁸ dont l'objectif est l'amélioration de la production locale de produits laitiers, de manière à pouvoir approvisionner les centres urbains qui manquent de lait. Selon le *Mongolian Messenger* (07/07/1999), la production des fermes laitières d'État a considérablement chuté et faute d'infrastructures adéquates et suffisantes, les éleveurs se limitent à une production qui assure leur consommation familiale. Le *Mongolian Messenger* relève le paradoxe selon lequel le pays, qui compte 30 millions de têtes de bétail, a dû importer 100 000 tonnes de produits laitiers en trois ans. Le gouvernement envisage de créer des emplois à la campagne et d'améliorer les revenus des éleveurs. L'accent sera mis sur des produits de longue conservation, comme le lait en poudre et les fromages. Le gouvernement prévoit également la remise en activité de fermes d'État abandonnées et de donner plus de pâturages aux fermes déjà en activité. Le *Mongolian Messenger* termine en précisant que la deuxième phase (2001-2004) de la « Révolution blanche » consistera à favoriser le développement de la production des produits laitiers traditionnels. Cette initiative du gouvernement illustre bien l'importance des produits laitiers à la fois dans la vie concrète des Mongols et dans leurs représentations. Le lait et les produits dérivés constituent le premier ensemble dans la catégorisation mongole des aliments.

Selon le *Mongolian Messenger* (28/07/2003), il faudra attendre l'année 2003 pour voir la production reprendre avec 164 000 tonnes de blé, 78 000 tonnes de pommes de terre et 58 100 tonnes de légumes récoltées. Cela reste insuffisant et le pays importe encore 40 à 60 % de sa consommation de végétaux et 70% de celle de farine. Le secteur de la viande se

⁵²⁵ Les données sur la Révolution verte et la Révolution blanche proviennent du site du Ministère de l'agriculture de Mongolie www.pmis.gov.mn/mofa/. Je tiens à remercier mon amie Linda Gardelle pour m'avoir communiqué cette information précieuse.

⁵²⁶ Par l'arrêté n°199.

⁵²⁷ S. Jagchid et P. Hyer (1979 : 310-318) mentionnent l'existence d'une agriculture ancienne en Mongolie, dès le VI^e siècle après J.C., mais les sources ne nous apparaissent pas suffisamment précises pour indiquer si cette agriculture se pratiquait en Mongolie Intérieure ou Extérieure actuelle et si réellement l'agriculture était destinée à l'alimentation humaine ou au bétail.

⁵²⁸ Le 30 juin 1999 d'après l'arrêté n°105.

porte un peu mieux : selon le bureau national des statistiques (octobre 2001), de nouveaux abattoirs se sont ouverts en 2001 et dix-neuf sociétés exportent de la viande. En 2005, selon le *Mongolian Messenger* (07/12/2005), la situation est de nouveau aggravée et seulement 18% de la farine et 49 % des patates consommées sont produites localement. Pour 2006, le projet du gouvernement consiste alors à parvenir à 25% de la consommation de farine et 54% de la consommation de légumes.

Approvisionnement des marchés de la capitale Ulaanbaatar

À la capitale Ulaanbaatar, depuis la « Révolution blanche », les familles trouvent finalement à s'approvisionner en produits laitiers, qui sont conditionnés dans divers sachets plastiques pour le transport et la conservation. Sur les marchés, nous trouvons aujourd'hui des produits laitiers pasteurisés qui proviennent des industries laitières nationales et des produits laitiers de fabrication artisanale. Ainsi, à côté des briques de lait UHT, les familles se voient proposées des sachets opaques de lait ainsi que des sachets transparents de yaourt, qui selon la date de fabrication est plus ou moins acide et avancé dans sa fermentation. Les familles trouvent également du beurre industriel sous sachet thermique (*maslo*), russe (1200 ₮ le kg) ou mongol (2500 ₮ le kg) du « beurre jaune » (*šar tos*) en motte (2500 ₮ le kg), de l'*öröm* (2400 ₮ le kg), du lait de jument fermenté stocké dans des bouteilles en plastique de un litre. Les familles peuvent également acheter des plats cuisinés à base de produits dérivés du lait, congelés ou frais, comme le beurre blanc (*cagaan tos*) et une bouillie aigre (*xajlmag*). Tous les fromages séchés se conservent longtemps et s'achètent été comme hiver. Les « aliments blancs » et les « aliments bruns-gris » sont disponibles indifféremment selon les saisons. Les produits laitiers sont fabriqués dans des industries laitières nationales, certains sont pasteurisés et d'autres respectent la fabrication artisanale. Quant aux pièces de viande, elles proviennent des abattoirs de la capitale. Les supermarchés alimentaires sont équipés de congélateurs et les familles achètent par sachets des parts de viande, des gros raviolis garnis de chair de viande, de la viande conditionnée sous plastique au rayon frais. Un rayon est réservé aux produits dérivés de la viande, la charcuterie, et la saucisse (*xjam*) est généralement consommée en salade ou frite en accompagnement du riz. À côté du rayon des viandes se trouve parfois un rayon poisson (*zagas*). Néanmoins, le poisson n'est pas considéré comme un aliment par mes informateurs. Pour autant, la mère du lutteur explique que les rivières mongoles en sont pleines et que les Mongols apprécient de consommer en été des gros beignets (*xuušuur*) farcis de chair de poisson hachée, de riz ou de pomme de terre râpée et d'oignon haché menu. Les œufs (*öndög*) russes et mongols sont consommés durs avec du sel ou en salade ; ils peuvent aussi être préparés en omelette (*šarvin*), « œufs frits » (*šarsan öndög*). Pour la mère du lutteur, l'œuf n'est pas un aliment.

Quant à « notre » grand-mère, elle considère que la volaille, les œufs, le porc et le poisson ne se mangent pas.

Selon R. Hamayon, les végétaux transformés étaient « un emprunt chinois, renouvelé par l'influence russe », (1975 : 101). Aujourd'hui, ils constituent un acquis à partir duquel les familles élaborent de nouveaux plats en rapport avec les plats proposés dans les *guanz*⁵²⁹, les programmes culinaires télévisuels et les restaurants asiatiques de la capitale (chinois, coréens et vietnamiens). Nous avons constaté une réappropriation des emprunts plus ou moins récents au monde culinaire chinois ainsi qu'une appropriation de plats d'origine russe, tel que le *guliaš*⁵³⁰. Au contact des touristes, les familles mongoles de la capitale cuisinent également des quiches, des pizzas, des omelettes, des crêpes agrémentées au "goût" mongol, notamment de fromages séchés ou frais et de morceaux de gras dur (*ödx*) de queue de mouton. Ainsi les plats occidentaux sont, dans certaines familles observées à la capitale, cuisinés avec de la graisse animale, et pas systématiquement avec de l'huile végétale industrielle. Les changements survenus dans les pratiques alimentaires, tant à la capitale qu'en dehors de la capitale jusque dans les familles d'éleveurs nomades, nous intéressent vivement, mais ne font pas l'objet d'une étude systématique et détaillée, parce que le changement n'est pas au cœur de notre problématique ; le changement est un sujet à part entière qu'il nous restera à traiter dans le cadre de futures recherches.

Le riz est généralement d'importation chinoise, mais sur les marchés alimentaires de la capitale, l'on trouve diverses qualités de riz importé (sauvage, rouge, basmati) cuisiné notamment dans les restaurants thaïlandais, coréens, mexicains et chinois. Une variété de riz gluant (*šülxij*), au grain plus court et arrondi, se consomme plus rarement, sous forme de bouillie de laitages. Ce riz, gluant (*njalcgaj*) et léger (*xjalbar*), est notamment utilisé dans les temples bouddhistes pour préparer la bouillie de riz avec des raisins secs désignée par le terme *cagaa* de la même racine que *cagaan* « blanc ». Les rayons qui vendent de la farine, du riz, du sucre en poudre au poids et qui présentent en fait différentes variétés locales et étrangères de chacun des produits, nous semblent particulièrement intéressants. Ainsi, le sucre en poudre est de provenance chinoise (500 ₮ le kg), russe (550 ₮ le kg), allemande ou finlandaise (600 ₮ le kg).

⁵²⁹ Cantines qui se situent à chaque rez-de-chaussée d'immeuble de la capitale qui n'est pas occupé par une station Internet.

⁵³⁰ Le terme vient du russe mais le ragoût de viande est en fait le plat national hongrois, le goulasch. C'est en fait sorte de ragoût de mouton accompagné d'une purée de pomme de terre ou de riz, d'une petite portion de salade de carottes râpées et d'une petite portion de salade de chou blanc ou rouge.

Outre ceux mentionnés dans la première partie de la thèse, nous avons trouvé de nombreux légumes sur les marchés alimentaires de la capitale : le poireau (*gogod*)⁵³¹, l'« oignon légume » (*nogoo songino*), l'« oignon long » ou ciboule de Chine (*urt songino*)⁵³², l'« oignon sauvage » (*zerleg songino*) des montagnes. Mais aussi, le céleri (*čincaj*), le chou blanc (*cagaan bajcaa*), le chou rouge (*ulaan bajcaa*), un chou chinois (*kimči*), le chou vert (*böörönxij bajcaa*), le brocoli ou « chou fleur vert » (*nogoony cecegt bajcaa*), les poivrons (*činžüü*)⁵³³. Et encore, le radis blanc japonais (*daikon*) ou « carotte blanche » (*cagaan luuvan*)⁵³⁴ d'importation chinoise, le radis ou « carotte rouge » (*ulaan luuvan*)⁵³⁵, la roquette (*dunxu*), les laitues (*jocaj* et *šancaj*)⁵³⁶, l'aubergine (*ces*), les petits pois et haricots verts⁵³⁷, ainsi que les cocos plats. Enfin, des grains de maïs (*erdene šiš*), des algues chinoises ou « chou de la mer » (*dalajn bajcaa*), des graines de soja (*sojoo*) jaunes et des pousses de soja appelées « légumes soja » (*nogoony sojoo*), du caillé de soja appelé « tofu cuit » (*čansan düfü*), du tofu frit (*šarsan düfü*), des « champignons blancs » (*cagaan mög*) et des « champignons noirs » (*χar mög*) déshydratés, des champignons aiguilles⁵³⁸ ou « champignon long » (*urt mög*).

Une étude reste à faire sur un échantillon de foyers de la capitale pour rendre compte de la manière de cuisiner et de consommer ou d'utiliser notamment ces farines, grains de céréales et légumes que nos familles observées ne connaissent pas et ne peuvent pas acheter puisque les marchés du centre d'Öndörxaan n'en sont pas approvisionnés.

⁵³¹ *Allium odorum* L., *Allium leucocephalum* Turcz., *Allium lineare* L.

⁵³² *Allium fistulosum* L.

⁵³³ *Capsicum annuum* L.

⁵³⁴ *Raphanus sativus* L.

⁵³⁵ *Raphanus sativus* L.

⁵³⁶ *Yeucal* et *suantai* en pinyin.

⁵³⁷ Désignés par le même terme *vanduj*. Le terme *šoš* désigne en propre le haricot vert. Le terme *buurcag* désigne les cosses des fruits et légumes ainsi que la fève.

⁵³⁸ *jinshen gu* en pinyin.

Annexe 5 - Fiches techniques de préparation et de cuisson des aliments à base de pâte de farine de blé

Les pains-vapeur (*mantuu*)

Les pains-vapeur sont faits d'une pâte de farine de blé et d'eau, levée au moyen de levure (*esgüür*) achetée en sachets. Les pains-vapeur, qui ne sont généralement pas sucrés mais salés, sont formés à partir d'un petit boudin de pâte replié sur lui-même pour constituer un carré. Ils sont cuits à la vapeur (*žignex*) sur les étages amovibles du « cuit-vapeur » (*žignüür*) pendant quinze à vingt minutes. Ils sont retirés du cuit-vapeur au moyen d'une cuiller à soupe et placés dans une assiette ou un plat en porcelaine ou en aluminium. Le cuit-vapeur est alors ôté de la marmite et les étages du cuit-vapeur sont alors parfois nettoyés avec l'eau bouillante qui a permis la cuisson à la vapeur des pains.

Les pains-vapeur garnis [de viande] (*šanztaj mantuu*) sont une variante des pains-vapeur. Le terme *šanz* signifie « ce qui contient une garniture », la garniture donnant du goût à l'enveloppe de pâte de farine. Ces pains-vapeur sont garnis comme les gros raviolis-vapeur d'une farce de viande et d'oignon hachés menu ; ils sont également désignés par l'expression *mantuu buuz*.

Les tagliatelles courtes à la vapeur (*cujvan*)

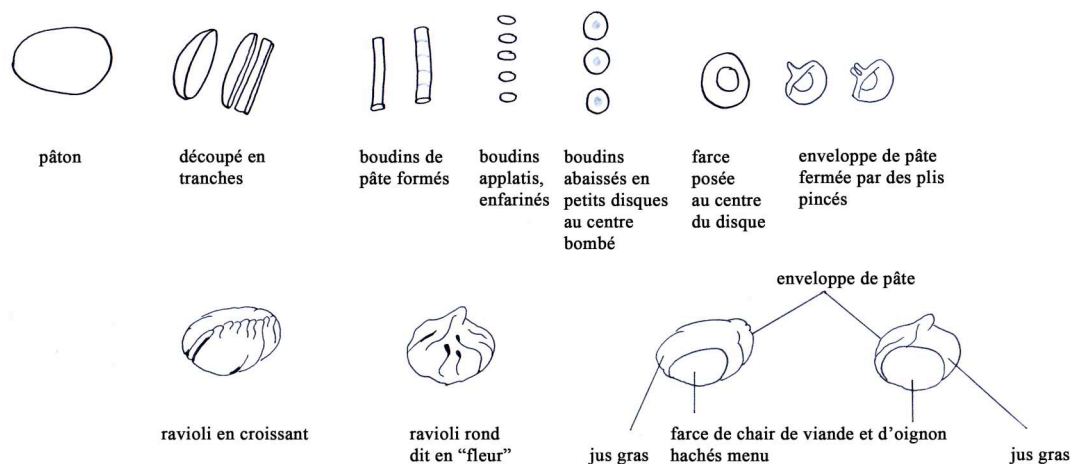
La viande est coupée encore congelée, ainsi que de gros morceaux de gras dur (*öõx*), pendant qu'une autre femme pétrie la pâte de farine et l'abaisse. Quand on ne dispose pas de temps pour laisser reposer le pâton de pâte ou les disques abaissés, c'est généralement le cas en situation d'hospitalité, on fait saisir quelques minutes les disques de pâtes sur le fourneau. Pendant ce temps, on fait revenir un oignon et la viande grasse hachés menu avec une poignée de gros sel dans le fond de la marmite. Une quantité d'eau nécessaire à la cuisson vapeur des pâtes alimentaires est versée sur la viande brune-grise. L'eau ne doit pas atteindre le premier panier-vapeur mis en place. Les disques de pâtes durcis sur le fourneau sont découpés en courtes tagliatelles, selon des techniques déjà décrites. Une fois que l'eau frémit, les pâtes alimentaires sont disposées sur chacun des étages du « cuit-vapeur » (*žignüür*) de manière à ce que les pâtes ne se collent pas entre elles. Si les pâtes sont légèrement trop cuites et collées entre elles, il faut verser un peu d'huile de tournesol dessus et les remuer au moyen de deux fourchettes ou cuillers à soupe pour les détacher. Les pâtes alimentaires sont cuites, juste assez pour ne pas être considérées comme crues, pas trop pour ne pas être gluantes et considérées comme pourries. Pour la préparation, la maîtresse de maison et sa(ses) fille(s) restent au sud-est et prennent garde à ne pas empiéter sur l'espace réservé aux visiteurs honorés. Pour préparer

les pâtes devant des visiteurs, il ne faut donc pas se tenir sur le lit situé à l'est de la yourte, comme cela peut être autorisé sans aucune difficulté et comme cela se pratique à l'accoutumée, mais il faut nécessairement travailler sur le meuble de cuisine, au sud-est de la yourte, c'est-à-dire dans l'espace féminin d'excellence.

Les gros raviolis-vapeur (*buuz*)

Les *buuz* sont constitués d'une enveloppe de pâte de farine de blé, d'une garniture de viande et d'oignon hachés menu et du jus gras qui s'échappe de la chair de viande grasse et fraîche à la cuisson.

Un pâton de pâte de farine de blé est formé et laissée reposée au moins dix minutes. Il est alors coupé en tranches roulées en grands boudins de trois centimètres de diamètre. Les boudins sont ensuite coupés en boudins plus petits, qui sont aplatis et enfarinés, ceci pour les étaler en petits disques de même taille avec le rouleau en bois sur la planche de travail « à rouler » en bois. Le centre des disques de huit centimètres de diamètre est plus épais que le pourtour. C'est au centre que la farce salée de viande et d'oignon hachés menu est déposée et c'est autour de la farce que l'enveloppe, tenue dans la paume de la main gauche, est refermée au moyen du pouce, de l'index et du majeur droits qui pincent la pâte pour que le pourtour forme une jolie collerette en haut du gros ravioli. Il faut bien refermer l'enveloppe pour que le précieux jus gras qui « nourrit » ne soit pas perdu à la cuisson. Le gros ravioli-vapeur peut avoir la forme d'une boule de cinq centimètres de diamètre et la collerette est en rond, il est alors dit en forme de « fleur » ; le *buuz* peut également avoir la forme d'un croissant de lune de huit centimètres de long et la collerette est en arc de cercle (cf. dessin ci-dessous).



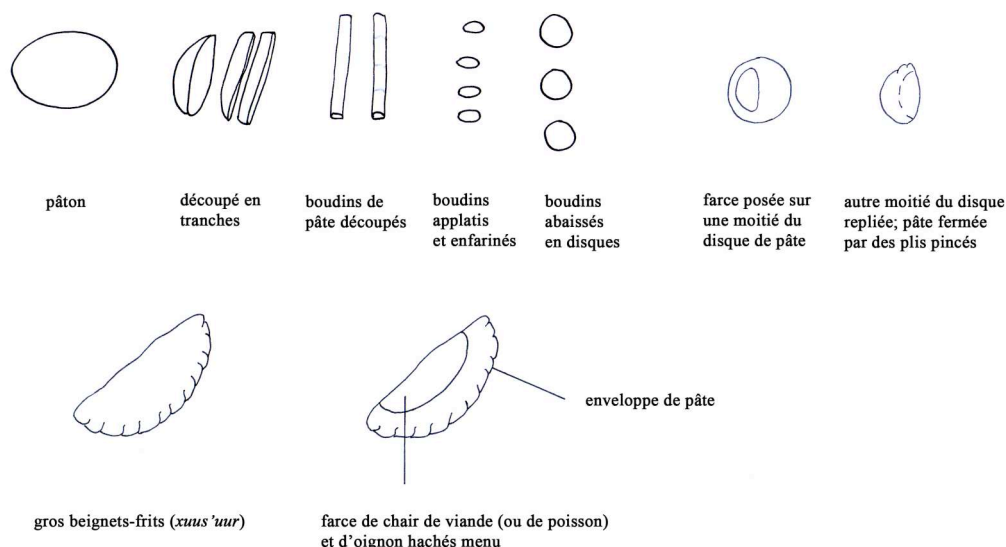
N.B.: pour les petits raviolis-bouillis (*bans*), les boudins et les disques de pâte sont de taille plus petite

Selon les maîtresses de maison, la collerette est soignée et les bourrelets de pâtes qui marquent les pincements de la pâte à la fermeture sont apparents quand les *buuz* sont des *buuz* de repas de fête, ou la collerette est aplatie et aucun bourrelet n'est apparent à l'occasion d'une préparation effectuée dans l'urgence pour honorer des visiteurs. Les gros raviolis-vapeur cuisent entre les trous de la grille (ou des étages) du « cuit-vapeur » (*žignüür*) en vingt ou vingt-cinq minutes quand ils sont frais, en vingt-cinq ou trente minutes quand ils sont frais mais congelés.

Une variante des *buuz* est le *mantuu buuz*, littéralement « pain ravioli-vapeur ». Le *mantuu buuz*, ainsi que son nom l'indique, est à la fois un pain (*mantuu*) et un gros ravioli-vapeur (*buuz*). Il est constitué d'une enveloppe de pâte de blé et d'eau, eau dans laquelle de la levure industrielle en poudre a été au préalable versée et diluée. L'enveloppe est donc celle des pains-vapeur (*mantuu*), une pâte levée, la farce restant la même que pour les gros raviolis-vapeur (*buuz*).

Les gros beignets (*xuušuur*)

Les *xuušuur* sont constitués d'une farce et d'une enveloppe de pâte de farine de blé et d'eau salée, dont la technique de fabrication est identique à celle des *buuz* déjà décrite (pâton de pâte, tranches, boudins et disques de pâtes). Les disques de pâtes font dix à douze centimètres de diamètre. La farce de viande et d'oignon hachés menu, salée, est posée sur une moitié du disque tenue sur la paume de la main gauche. L'index et le pouce de la main droite « pure » rabattent l'autre moitié du disque de pâte sur la farce et pince l'extrémité de la pâte pour fermer le beignet en forme de demi-lune plus ou moins régulière (cf. dessin ci-dessous).



De même que pour les gros raviolis-vapeur, la collerette formée à la fermeture est laissée apparente ou aplatie selon le temps dont la femme dispose entre la fabrication et la consommation par les visiteurs. Quoi qu'il en soit, les « nourritures enveloppées », que sont les pâtés *buuz*, *banš* (raviolis) et *xuušuur* (beignets), sont toujours fermées de la main droite « pure ». Les beignets sont frits dans le fond de la marmite avec de l'huile de tournesol industrielle chez la mère du lutteur, de l'huile de graisse animale sur le campement de la future belle-mère du lutteur. La cuisson dure tout au plus quinze minutes, selon l'intensité du feu, et l'enveloppe ne doit être ni blanche ni brune. Les beignets ne doivent être ni crus ni grillés. Le mode frit doit simplement donner une belle couleur rousse à l'enveloppe de pâte. Les beignets sont sortis de la marmite au moyen d'une fourchette ou de la passoire, égouttés au-dessus de la marmite et jetés dans un plat creux. Quand la mère du lutteur trouve que sa fille a mis trop d'huile dans le fond de la marmite et que les beignets sont trop gras, elle place dans le fond du plat un tissu blanc (*daavuu*) qui absorbe l'excédent de graisse. Selon la mère du lutteur, le surplus de graisse végétale rend indigestes les beignets. La mère du lutteur ajoute que, quand elle achète du poisson l'été, elle garnit les *xuušuur* de chair de poisson hachée menu à laquelle elle ajoute une gousse d'ail et un oignon hachés menu ; enfin, du riz préalablement cuit à la vapeur, avec de la carotte et du chou blanc hachés menu peuvent également s'ajouter à la farce de chair de viande ou de chair de poisson. La farce est toujours salée avant d'être enfermée dans l'enveloppe de pâte.

Les galettes frites (*gambir*)

Ces galettes sont faites de la même pâte de base de farine et d'eau, mais une variante de galette peut inclure l'ajout de levure pour faire monter la pâte. Les galettes sont formées à partir d'une boule de pâte aplatie grossièrement au rouleau pour former un disque épais de vingt à vingt-cinq centimètres de diamètre, au centre duquel on pratique une entaille avec la pointe du couteau de cuisine. La pâte est plus dense que la pâte des raviolis et des gros beignets et la cadette, car la future femme du lutteur laisse reposer la pâte au moins quinze à vingt minutes⁵³⁹ sur la planche en bois sous un saladier en plastique avant de former les galettes. Le rouleau est passé énergiquement sur chacune des faces de la galette, à plusieurs reprises, la pâte, dense et élastique, ayant en effet tendance à se rétracter.

Selon la mère du lutteur, les *gambir* sont des galettes frites, des verbes (*šarax*) ou (*xajrax*) « rôti », dans très peu de graisse (*nünžiggüj*), tandis que les *bin* sont une sorte de gâteau (*boov*) cuits dans beaucoup de graisse (*nünžig*).

⁵³⁹ Contrairement aux femmes, je me réfère discrètement à une montre pour ne pas rater les repas que je prépare. Les femmes sentent le temps, savent quelle activité elles peuvent faire en attendant que la pâte repose, que le plat cuit. Elles se contentent également de regarder la couleur des aliments et le changement des textures.

Les petits raviolis-bouillis (*banš*)

La pâte et la farce sont de composition identique à la pâte et à la farce des *buuz*, et leur préparation suit les mêmes étapes. Les disques de pâtes des *banš* sont par contre plus petits que ceux des *buuz* : leur diamètre mesure trois à quatre centimètres – et donc les boudins de pâte étaient également plus minces et plus petits. La farce salée est déposée au centre du disque, également plus épais que le pourtour, et l'enveloppe du *banš* est fermée avec le même geste technique que l'enveloppe du *buuz*. La mère du lutteur explique que les *banš* sont si petits qu'il n'est pas possible de fermer l'enveloppe joliment ; l'extrémité de la pâte est donc toujours aplatie après avoir été pincée pour que l'enveloppe ne se rouvre pas à la cuisson et que le ravioli-bouilli perde tout le jus gras de la chair de viande fraîche et grasse.

Les *banš* sont bouillis dans du thé noir, dans du thé au lait additionné de grains de millet préalablement grillés avec du « beurre jaune », ou dans une soupe (de viande) qui comporte également des grains bouillis de millet et éventuellement de riz. Les *banš* bouillent en dix minutes quand ils sont frais, en douze ou quinze minutes quand ils sont frais mais congelés.

Annexe 7 - Le choix de l'emplacement et du positionnement de la tombe par le lama - La « boîte dorée »

Le lama indique les démarches à suivre aux filles de la défunte accompagnée de la mère du lutteur et leur rappelle quelques détails importants de réalisation des rites funéraires. Pour y avoir auparavant assisté ou participé, chacun sait comment se déroule un enterrement, les étapes qui le précèdent et le suivent. Cependant, il y a des variantes en fonction de la lecture divinatoire du texte de la « boîte dorée » (*altan sav*). L'astrologie⁵⁴⁰ est un élément important de la religion bouddhiste. Elle joue un rôle prépondérant dans la réalisation des rites funéraires et répartit en quelque sorte les rôles de chacun des membres de la famille du mort⁵⁴¹.

Moyennant une rémunération payée par la famille de « notre » défunte et fixée par le temple, le lama astrologue (*zurxajč*) « ouvre » (*neex*) la « boîte dorée ». Le lama pratique en fait une divination basée sur l'astrologie et par-là détermine⁵⁴² :

- la date et le lieu de l'enterrement
- le traitement du cadavre
- qui (au sein de la famille restreinte et large) peut faire quoi, remplir quel rôle rituel dans le déroulement du rituel funéraire, en fonction de son signe et du signe astrologique de la défunte. Rien ne doit entraver le bon déroulement du rituel funéraire. Les différents acteurs du rituel funéraire, dont l'observance du signe astrologique est indispensable, sont⁵⁴³ :
 - les personnes autorisées à confectionner le cercueil
 - les personnes autorisées à préparer, à faire cuire et à servir les repas des visites de salutations au veuf

⁵⁴⁰ Un calendrier astrologique est construit selon différents paramètres que nous résumons comme suit : le temps (divisé en années, mois, jours, heures, qui renvoient entre autres à 12 animaux), les constellations (les planètes et les étoiles), le ciel (le soleil et la lune), l'espace (points cardinaux) et des facteurs « personnels » (tels que la date de naissance). Les 2 familles observées se réfèrent régulièrement au calendrier, qui s'avère indispensable lors des grandes occasions telles qu'un décès, ou dans la réalisation d'une action importante : il s'agit de savoir si le jour est faste ou néfaste, et quels actes sont à accomplir ou à ne pas accomplir. A. Mostaert (1960) évoque les jours favorables et défavorables d'accomplissement des rites funéraires.

⁵⁴¹ M-D. Even nous dit qu'« en fonction du jour et de l'heure de la mort, de la configuration astrologique, les lamas établissaient pour quelles catégories de personnes [...] les conséquences pouvaient être néfastes et comment y remédier », (1999 : 183).

⁵⁴² Selon M-D. Even (1999 : 183), le lama détermine aussi à l'aide des huit trigrammes « les "paroles" du défunt » adressées à sa famille.

⁵⁴³ Selon M-D. Even (1999 : 184), le lama dit également le signe astrologique de celui (celle) qui touchera en 1^{er} le défunt. C. Humphrey (1999 : 69) parle de « touching by hand ». La mère du lutteur n'a pas mentionné ce fait.

- les « porteurs d'os », qui sont les hommes chargés de porter et de placer le cadavre dans le cercueil au moment de la mise en bière. Ils portent également le cercueil dans le camion funèbre, puis à côté de la tombe, pour ensuite le descendre au fond du trou. Les « porteurs d'os » sont en contact direct avec la souillure associée au cadavre et à la mort. Avec le chauffeur, ils bénéficient d'un traitement particulier à bien des égards
- les membres de la famille restreinte qui assistent et participent à la cérémonie d'enterrement. Ils constituent, avec les « porteurs d'os » et le chauffeur, le cortège funèbre qui accompagne la défunte au lieu d'enterrement
- les membres de la famille restreinte ou étendue qui s'occupent de nettoyer la yourte mortuaire et de laver le cortège funèbre et ceux qui s'occupent de la préparation-cuisson du repas des funérailles et le servent
- quand la famille restreinte doit se rendre au temple (lecture de Livres), quels Livres elle doit demander au lama de lire et quelle nourriture elle doit, peut, offrir aux moines et aux lamas présents au monastère

Le lama « voit » en outre quelles bonnes et mauvaises actions la défunte a commises dans sa vie sur terre. La qualité de ses actions déterminera le sort de son âme, si elle est acceptée au paradis bouddhique (*sambala*), si elle se réincarne, ou si elle est condamnée à errer parmi les vivants et à tourmenter sa famille. Pour cela, le lama détermine d'abord la cause du décès. Puis il détermine le sort de l'âme, le « chemin » de l'âme pour son voyage dans l'au-delà ou de son errance sur terre. Si le sort (*zaja*) de l'âme s'avère mauvais, en raison de la non-observance d'un interdit, de l'action d'un démon ou du destin, il faudra faire réciter des prières spécifiques de réparation (*zasal*) d'offense ou de protection. Enfin, le lama peut renseigner sur le lieu de renaissance de l'âme du ou de la défunte (M.-D. Even, 1999).

Annexe 8 - La construction du cercueil : des couleurs qui empêchent la souillure

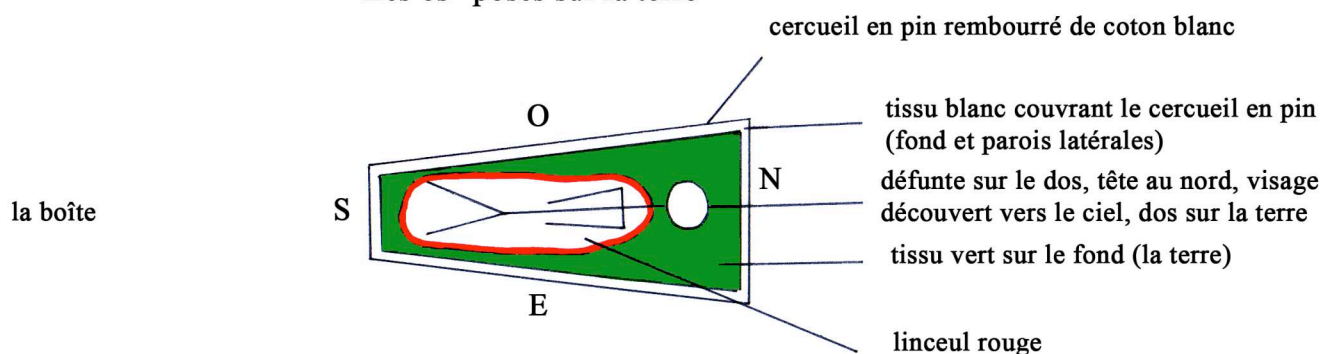
Tôt le matin, à l'extérieur de la cour d'habitation, la fille aînée de la défunte, son mari et son beau-frère ont construit la « boîte » et le « couvercle » du cercueil à partir de planches de pin achetées à l'extérieur du marché couvert de la rue principale d'Öndörxaan. Alors que la nuit tombe, les filles de la parenté du veuf et de la défunte poursuivent les préparations culinaires dans la maison de la fille cadette de la défunte. Pendant ce temps, certains des « porteurs d'os » ainsi que la fille aînée de la défunte et la mère du lutteur installent deux tréteaux en bois dans la partie de la maison de la fille cadette de la défunte. Ils vont décorer le couvercle du cercueil. Dans l'autre partie de la maison, la boîte du cercueil va être construite par les autres « porteurs d'os ». En règle générale, les hommes s'occupent de planter les clous dans le bois et les femmes s'occupent de placer et de tenir les tissus de couleur. Le cercueil est un trapèze régulier et l'espace réservé à la tête et aux épaules est deux fois plus important que celui des pieds. L'équipe entame son ouvrage par l'intérieur du couvercle.

L'intérieur du cercueil : du bleu pour le ciel, du verre pour la terre des ancêtres, du blanc pour la peau d'agneau

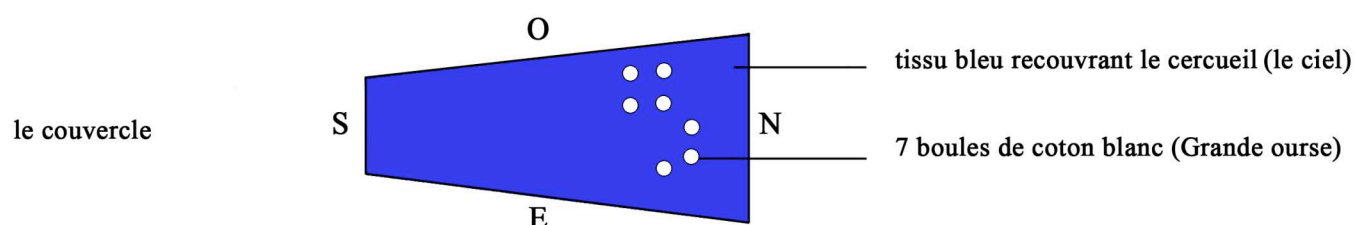
Le bois du couvercle est d'abord recouvert d'une fine couche de coton blanc, qui adhère facilement au bois grossièrement poncé. Pendant la confection, les hommes et les femmes se concertent beaucoup, à voix basse, quant à la manière de procéder. Chaque détail doit être réalisé à la perfection, le cercueil doit être beau. Selon la mère du lutteur, l'intérieur du couvercle du cercueil est important parce que c'est le ciel. Elle explique que la défunte « regarde les sept étoiles... et le ciel ». L'intérieur du couvercle est recouvert d'un tissu de nylon bleu. Le tissu, replié sur quelques centimètres à partir du bord, sur l'intérieur de sorte que le revers n'apparaît pas, est cloué. Cette opération se fait dans le sens contraire du soleil. Sept boules de coton blanc de même taille sont collées au niveau de l'emplacement du visage de la défunte ; elles représentent la Grande ourse (*doloon od* ou *doloon burxan*), les « sept étoiles » ou les « sept divinités, dieux ». Nous savons en outre que les chiffres impairs sont fastes dans le bouddhisme lamaïque. Pour la famille de la défunte, il ne fait aucun doute que la couleur bleue placée à l'intérieur du couvercle du cercueil renvoie au ciel bleu avec lequel la défunte sera en contact direct.

La mise en bière : coupe intérieure du cercueil

Les os “posés sur la terre”



L'âme “regarde le ciel”



Selon les cours traduits en français par une amie mongole de O. Pürev, professeur d'histoire et des coutumes mongoles, une traînée blanche, partant de la tête et s'arrêtant au milieu du corps avec au bout une flèche en direction des pieds, peut remplacer les sept étoiles de la Grande ourse. La flèche est alors découpée dans du tissu de nylon blanc. Selon l'auteur, la couleur blanche représente le bon présage, et plus précisément elle signifie que le mort a quitté sa famille sans laisser de souffrance. Cette flèche serait une « récupération » des traditions chamaniques. L'auteur explique que selon les anciens, quelqu'un qui mourait montait au ciel pour rejoindre le pays des divinités (*burxany oron*). Ainsi, à la mort, l'esprit monte au ciel représenté par un tissu bleu dans le cercueil. L'auteur mentionne également une variante, qui est une revendication identitaire par l'utilisation d'un symbole de la Nation mongole, le *sojombo* : au niveau des pieds, sur le tissu bleu symbolisant le ciel, peuvent être cousus trois signes qui symbolisent le feu à trois flammes, le soleil et la lune, eux-mêmes découpés dans du tissu de nylon rouge. Selon Njambuu (1990 : 269), ces signes représentent le passé, le présent et le futur. La marque initiale de l'alphabet Sojombo, créé par Zanabazar en 1696, est considérée par les Mongols comme un symbole d'identité et d'indépendance - il figure sur les armes et sur le drapeau mongols. La flèche blanche pointe

alors en direction de ce signe. Le mort va se rendre là où se trouvent la lune, le soleil et le feu à trois flammes, laissant derrière lui une trace blanche.

L'intérieur de la boîte est couvert de coton blanc - le fond comme les parois. Le coton est ensuite recouvert d'un tissu de nylon blanc pour une « âme blanche » (*cagaan setgel*), et la mère du lutteur explique que cela permet à l'âme de la défunte de rester pure ou de le devenir. Enfin, un tissu de nylon vert couvre le tissu de nylon blanc sur le fond de la boîte, laissant ainsi les parois blanches. La mère du lutteur nous dit que le tissu vert n'est autre que « la terre » (*gazar*), « la terre des éleveurs ... et du bétail ». Elle explique qu'en général le tissu vert est directement appliqué sur le coton et l'intérieur du cercueil ne comporte pas de tissu blanc. C'est parce que, sur décision du lama, le linceul qui enroule le corps de la défunte est exceptionnellement rouge et non pas blanc. Le tissu blanc du cercueil vient combler le manque de la couleur blanche « pure » du linceul une fois le corps mis en bière.

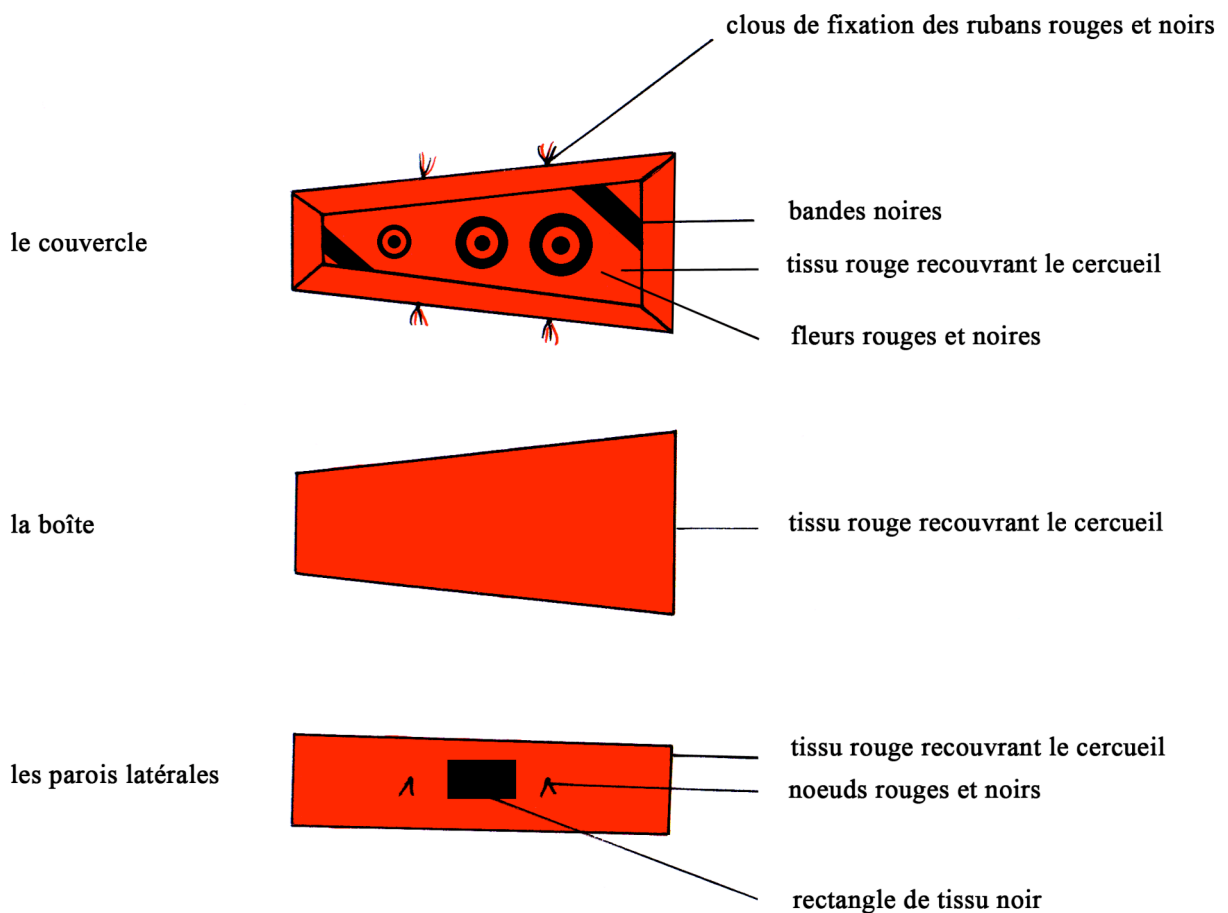
L'extérieur ou la partie “visible“ du cercueil : du rouge et du noir pour respecter le pouvoir en place

Le bois de l'extérieur de la boîte et du couvercle est directement recouvert d'un tissu de nylon rouge. Seul le couvercle est ensuite paré. Les hommes et la fille aînée de la défunte confectionnent trois fleurs avec des bandes de tissu rouge et de tissu noir : la plus large collerette, celle du bas, est noire, celle du milieu est rouge, enfin le rond du dessus est noir. Les trois fleurs ne sont pas de la même taille : celle qui se place au niveau du visage de la défunte, toujours isolée dans la yourte condamnée, est plus grande que celle du milieu, elle-même plus grande que celle qui se situe au niveau des pieds. Des bandes larges d'un centimètre sont cousues dans des tissus rouge et noir. Deux bandes de tissu noir sont placées en diagonale dans deux coins du couvercle : l'une en haut à droite, l'autre en bas à gauche - la droite et la gauche de la morte dans le cercueil. Sur les centres des parois latérales du cercueil, un rectangle en tissu noir est cloué. Il est entouré de deux gros clous autour desquels sont noués un lacet rouge et un lacet noir en tissu.

Les parents du lutteur expliquent que l'association du rouge et du noir est une « influence russe ». Ces propos semblent confirmés par les discours relevés sur le terrain par C. Humphrey, tout au moins pour la couleur noire « red and black strips of cloth are hung on the closed door, the black colour being a Russian influence. [...] The relatives often wear red and black armbands as a sign of mourning. This again is said to be a Russian influence. », (1999 : 66). En effet, de la mise en bière jusqu'au retour de l'enterrement, les « porteurs d'os » et les autres membres du cortège funéraire portent nouées en haut du bras gauche deux bandes de tissus, rouge et noire. Nous ne savons cependant pas en quoi l'association

des deux couleurs est une influence soviétique. Nous savons cependant que le rouge est la couleur russe des cercueils. Un article de K. Loginov (2001)⁵⁴⁴, consacré aux croyances russes sur la mort, nous apprend que les planches de l'arbre abattu par les paysans pour la construction du cercueil provenaient du tremble, un bois rougeâtre ; quand les paysans ont ensuite abattu des pins, les planches étaient alors peintes en rouge. Selon la mère du lutteur, la couleur noire représente « la tristesse » et la « pensée » que la famille a pour la défunte. C'est aussi, dit-elle ensuite, la couleur du respect (*xündlel*) et du deuil (*gašuudal*) - le terme *gašuudal* désigne également la tristesse.

La confection du cercueil : coupe extérieure



Voici donc les cinq couleurs, bleu, vert, blanc, noir et rouge, qui entourent le corps de la défunte, les trois premières seulement étant en contact direct avec celui-ci. Si les prières du lama, qui enveloppe le cadavre nu dans un tissu de nylon rouge, ont « lavé » le corps de la défunte, ainsi que le dit littéralement la mère du lutteur, nous pensons que les couleurs internes du cercueil empêchent la souillure, notamment de se répandre.

⁵⁴⁴ « À propos du rituel d'abattage d'un arbre chez les Vodlozery (Les croyances russes sur la mort) », *Cahiers slaves* n°3, 2001. (traduit du russe par M. Roty).

R. Hamayon (1978) propose une étude ethno-linguistique de la symbolique des couleurs mongoles. Nous allons nous baser sur ses résultats pour appuyer l'analyse de nos données de terrain concernant l'utilisation des cinq couleurs dans la décoration du cercueil et pour comprendre comment trois des cinq couleurs enferment la souillure dans le cercueil au final enterré et l'empêchent de se répandre. Des trois couleurs en contact direct avec le corps de la morte, bleu, blanc et vert, nous savons que la couleur verte (*nogoon*) est d'introduction récente, dans des milieux fortement lamaïsés. Selon R. Hamayon, le terme *nogoon* désigne les verts artificiels, tandis que les Mongols utilisent le terme *xöx* « bleu », pour désigner les verts naturels (1978 : 226). Donc, quand la mère du lutteur désigne le tissu vert pour indiquer que le corps de la défunte repose sur la terre, le référent n'est pas la couleur verte en elle-même, mais une notion de sol ou de territoire des ancêtres qui lui est associée. Si, selon R. Hamayon, le vert est ordinairement dénué de valeur symbolique, sa présence dans la décoration du cercueil n'est pas neutre ; elle représente explicitement « la terre ». Selon R. Hamayon, le bleu se réfère à la couleur du ciel « divinisé par les Mongols » (1978 : 224). Nous ne revenons pas sur la symbolique de la couleur blanche (laitages) (1978 : 119-220) et sur son association au bon et au bonheur (accumulation des « mérites »), ainsi qu'à la pureté (purification de la souillure), ni sur la référence au ciel bleu des Mongols. Quant au rouge et au noir, ils ne possèdent pas les qualités requises pour agir sur la souillure. Pour les Mongols, le rouge représente le sang et la vie (1978 : 223). Le noir fait référence à la suie des parois extérieures de la marmite, aux aliments qui ne comportent pas de gras (thé sans lait) ou qui ne sont pas mélangés à un autre aliment et désigne ce qui est de qualité inférieure ou ce qui est mauvais, mal ou malveillant (1978 : 119-220). Le noir s'associe aujourd'hui au chagrin et devient la couleur du deuil (initialement le blanc, cf. A. Mostaert 1960).

Nous comprenons donc bien comment le bleu, le vert et le blanc permettent de circonscrire la souillure et de l'écartier, à défaut de la supprimer. Par contre, l'utilisation des couleurs rouge et noire associées sont plus complexes à interpréter. Nous pouvons cependant constater qu'elles ne décorent que l'extérieur du cercueil et, si elles sont une « influence russe », ainsi que le dit la mère du lutteur, nous pensons qu'elles sont présentes pour « plaire » aux autorités, le pouvoir étant fortement influencé par le socialisme soviétique - quoique rien dans les textes de lois (1956) n'édicte d'enterrer les morts dans un cercueil paré de rouge et de noir.

Annexe 9 – Planches contact de photos



1 - Ouverture du fourneau au sud-est



2 - Récipients sur et autour du fourneau central



3 - Meuble et étagère de cuisine - Ustensiles de cuisine



4 - Coin cuisine: eau propre, lait cru, combustible



5 - Autel domestique : coupelle d'offrande posée devant le portrait du défunt (âme)



6 - Abattage du mouton sans faire couler de sang sur la terre



7 - Viscères mis de côté pour être nettoyés par les femmes



8 - Intestin grêle vidé à la main



9 - Rectum vidé à la main



10 - Côlon vidé au hachoir



11 - Séchage de la panse et du caecum de boeuf pour conserver du "beurre jaune"



12 - Disposition des abats dans un plat par le maître de maison



13 - Consommation des meilleurs morceaux par les aînés



14 - Disque entier de pâte bouilli sur de la viande attachée à l'os



15 - Galette frite dans l'huile animale pour remplir l'assiette d'hospitalité



16 - Consommation des restes de gros raviolis-vapeur



17 - Mousse formée par aération du lait



18 - Cuisson de la mousse ; formation d'une peau crémeuse de l'ait à l'aspect rugueux en surface



19 - Disque d'öröm ôté de la marmite



20 - Disques d'öröm repliés sur eux-mêmes renfermant de la crème onctueuse (cöcgý)



21 - Préparation du yaourt : lait chauffé remué à la louche



22 - Pressage du caillé



23 - Fromage frais pressé



24 - Caillé égoutté découpé en tranches ovales



25 - Séchage des fromages ronds et ovales sur des plateaux en bois derrière la yourte



26 - Extraction du sang et de l'eau de la graisse animale chauffée, par pressage entre les mains



27 - Graisse animale pressée réchauffée et transformée en huile



28 - Filtrage de l'huile animale bouillante



29 - Chaîne de travail : pétrissage (cadets) - moulage (aînés)



31 - Gâteau-semelle moulé entaillé



30 - Des gouttes de pâte de farine au moulage des gâteaux-semelle



32 - Cuisson des gâteaux-semelle dans la graisse animale



33 - Égouttage des gâteaux-semelle



34 - Cuisson du *s'üüs* ou sacrum



35 - Cuisson du *s'üüs* ou sternum



36 - Autel des divinités du Mois blanc d'une aînée veuve en deuil



37 - Autel des divinités du Mois blanc d'une cadette veuve ne portant plus le deuil



38 - Les nourritures du Mois blanc d'une aînée veuve



39 - Les nourritures du Mois blanc d'une cadette ne portant plus le deuil



40 - Les nourritures du Mois blanc d'un aîné marié



41 - *Tseg* au-dessus de la tête du jeune enfant



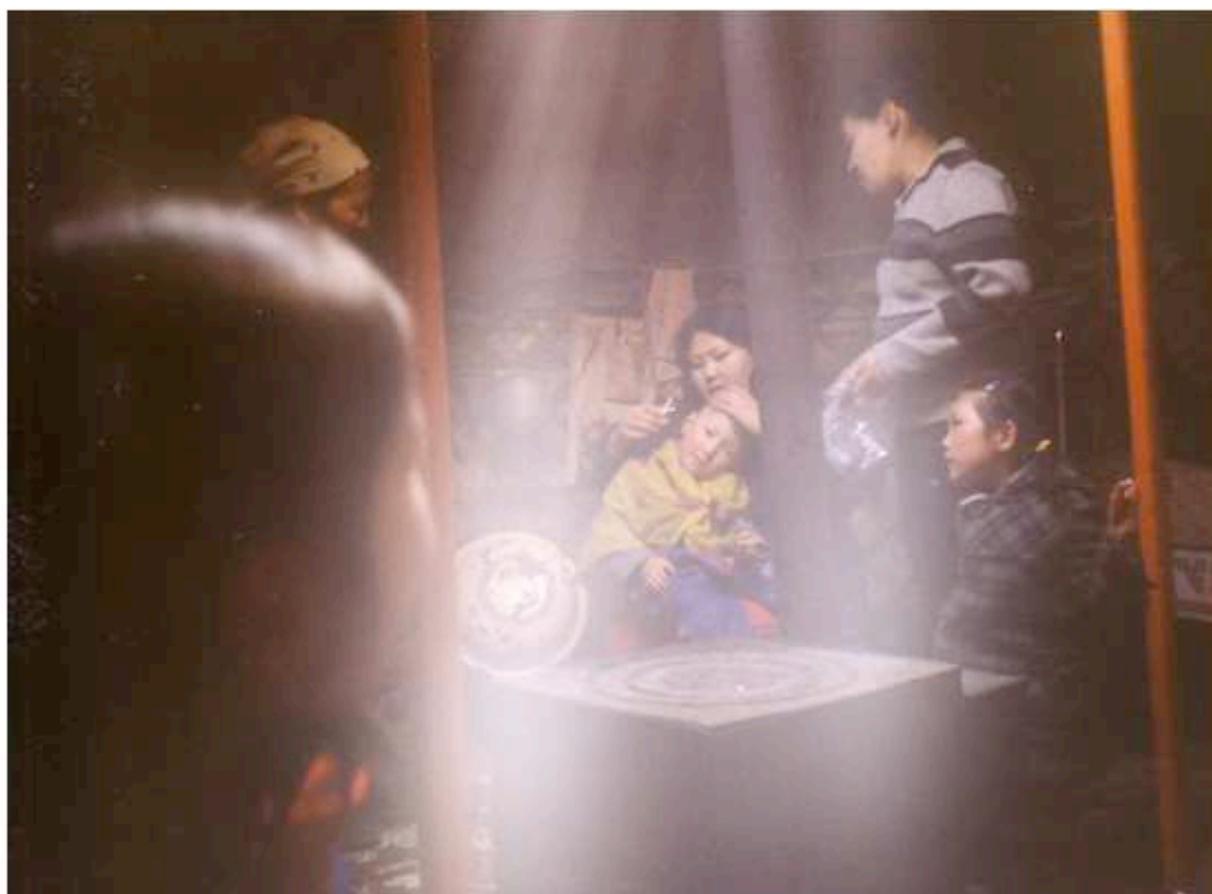
42 - Préparation du bol de riz de dation du prénom



43 - Paroles de bénédiction pour le nouveau-né



44 - Prénom chuchoté à l'oreille du nouveau-né



45 - Première coupe des cheveux par la mère et la grand-mère maternelle



46 - Sachet plastique contenant les mèches de cheveux coupés



47 - Farce déposée sur le centre bombé
du petit disque de pâte enfariné



48 - Enveloppe de pâte fermée - *bars'* formé



49 - Hachage des légumes de la soupe de *bars'*



50 - Ajout dans la soupe des rouleaux de pâte coupés



51 - *Bars'* plongés dans la soupe

Glossaire pratiques alimentaires

Ce glossaire propose une définition succincte et précise des principaux termes vernaculaires. Il se limite au groupe mongol xalx étudié, sauf indication contraire. Tous les termes et expressions mongols du corps de la thèse ne sont pas repris dans ce glossaire spécialisé en alimentation pour ne pas l'encombrer de définitions, termes, notions dont le rapport avec les pratiques alimentaires est pour lors jugé "trop" éloigné de la problématique.

<i>aaruul</i>	fromage séché
<i>aarc</i>	fromage frais égoutté
<i>ajrag</i>	lait de jument fermenté
<i>alax</i>	tuer, abattre (le bétail)
<i>am(an)</i>	bouche ; ouverture du fourneau
<i>aman xüzüü</i>	vertèbre atlas (<i>amargal xüzüü</i>)
<i>aman tamxi</i>	tabac à fumer
<i>amsax</i>	goûter (la nourriture offerte)
<i>amttaĵ, amtat</i>	avec du goût, qui a du goût (les légumes)
<i>amuu, amuu taria</i>	les céréales (terme générique)
<i>am'</i>	la vie, le vital, le souffle
<i>am'zuulga</i>	les provisions de bouche
<i>am'tan</i>	les animaux
<i>argal</i>	bouse de vache séchée (combustible)
<i>argalyn utaa</i>	fumée de bouse de vache séchée pour boucaner la viande
<i>arvaj</i>	orge (<i>Hordeum bresisubulatum</i> Trin. Link.)
<i>arvan cagaan bujan</i>	les dix mérites blancs offerts aux enfants et aux chiens le jour de clôture de la période de deuil de 49 jours
<i>arxi</i>	alcool de lait distillé ; vodka industrielle
<i>asuux nuruu</i>	« demander la vertèbre du bas du dos » quand on dépèce l'animal abattu pour la consommation
<i>atgaal</i>	humérus (<i>bugalag čömög</i>)
<i>axar süül, süül</i>	queue
<i>ajuulxaj möögöors, möörs</i>	manubrium du sternum (<i>övčüü</i>)
<i>ajaga</i>	bol, tasse
<i>bažuuna</i>	rhubarbe (<i>gišüüne</i>) (<i>Rheum nanum</i> S.)
<i>bajcaa, bajcaĵ</i>	chou « blanc » (<i>cagaan bajcaa</i>)
<i>bantan</i>	soupe de petits grumeaux de pâte de farine de blé
<i>banš</i>	petits raviolis-bouillis farcis de chair de viande et d'oignon
<i>banštaj šöl</i>	soupe de petits raviolis-bouillis, parfois additionnée de millet et de riz

<i>banštaj süutej caj</i>	petits raviolis-bouillis préparés dans du thé au lait avec du millet et ou du riz
<i>bin</i>	galette frite dans beaucoup de graisse
<i>bitüü</i>	fermé ; renfermé
<i>bitüü nerex</i>	distillation fermée
<i>bitüü xool</i>	« nourritures fermées » : les raviolis (<i>banš, buuz</i>), les beignets (<i>xuušuur</i>) et une soupe (<i>bitüü šöl</i>) offerte à l'accouchée pour la fortifier
<i>bitüüleg</i>	plat de mouton entier bouilli offert-présenté de manière à honorer un visiteur
<i>bogino xavirga</i>	les côtes courtes ou « côtes basses » (les six paires de côtes asternales)
<i>bogtos, bogt</i>	radius
<i>bogtos čömög</i>	radius-cubitus
<i>boov</i>	gâteau ; pâtisserie
<i>boodog</i>	cuisson à l'étouffée (viande maigre de marmotte ou de chèvre)
<i>boorcog</i>	petit beignet fait d'un petit boudin de pâte de farine tourné sur lui-même
<i>boox</i>	enrouler, envelopper, recouvrir
<i>booxyn xool</i>	« nourritures enveloppées » : les raviolis et les beignets dont la garniture est enveloppée d'une pâte de farine
<i>bor</i>	brun, gris, brun-gris
<i>bor idee</i>	catégorie culinaire des « aliments bruns-gris » ordinairement bouillis
<i>bor xool</i>	les « plats gris » (le nouveau-né n'est pas encore entré dans les plats gris)
<i>borlox</i>	devenir brun-gris ; bouillir
<i>borc</i>	viande séchée consommée émiettée dans la soupe ou le bouillon de soupe
<i>bögs</i>	partie postérieure de l'animal (bas du dos, sacrum avec queue, fémur et tibia-péroné)
<i>böön</i>	« boule » de pâte de farine (pâton) de confection des pâtes alimentaires et des gâteaux
<i>böör</i>	reins (abats)
<i>böörölzgönö</i>	framboise (<i>Rubus ideaus</i> L.)
<i>böörönxij bajcaa</i>	chou vert
<i>böörönxij songino</i>	« oignon rond » (<i>Allium cepa</i> L.) ; pour toutes les espèces d'oignons sauvages cf. p : 134 note 165
<i>bugalag čömög</i>	humérus (<i>atgaal</i>) désigné ainsi pour sa conteneur en moelle (<i>čömög</i>)
<i>budaa</i>	gruau ; les céréales ; repas, nourriture
<i>budaa taria</i>	les céréales (terme générique)
<i>budaalag</i>	repas festif
<i>budaalaga</i>	cérémonie d'offrande d'une bouillie à base de céréale
<i>budaaladag</i>	bouillie de céréales, de laitages et de raisins secs consommée à l'occasion du rituel de la première coupe de cheveux, généralement effectué pendant la célébration du Mois blanc de la 3 ^{ème} ou 5 ^{ème} année de l'enfant
<i>budaataj xool</i>	nourriture, plat, repas « avec des céréales »
<i>budaalax</i>	offrir (<i>dajlax</i>) ; manger ; se nourrir

<i>bulčirxaj</i>	glandes (pancréas, prostate)
<i>burgas</i>	saules du genre <i>Salix</i> (cf. p : 137 note 179)
<i>burguj</i>	grande-cuiller filtrante pour filtrer un aliment de consistance plus ou moins liquide de ses impuretés
<i>burgujdax</i>	filtrer
<i>buudaj</i>	froment, dite la « céréale mongole » (<i>mongol amuu</i>) ; le « blé tendre » (<i>zöölön buudaj</i>) (<i>Triticum aestivum</i> L.) et le « blé dur » (<i>xatuu buudaj</i>) (<i>Triticum turgidum</i> L. subsp. Desf. Husn) qui sont cultivés en Mongolie
<i>buuz</i> (du chinois baozi)	gros raviolis faits d'une enveloppe de pâte de farine de blé et garnis d'une farce de chair de viande et d'oignon hachés menu. Les <i>buuz</i> sont cuits à la vapeur dans un cuit-vapeur (<i>žignüür</i>) ; ce sont des gros raviolis-vapeur
<i>buurcag</i>	cosse des fruits et des légumes
<i>buucaj</i>	épinard (<i>Spinacia oleracea</i> L.)
<i>bucalax</i>	bouillir
<i>bucalgax</i>	commencer à bouillir
<i>bujan</i>	mérites ; actions méritantes ; <i>bujan xijx</i> , faire des mérites, les accumuler pour attirer le bonheur à soi
<i>bujan xišig</i>	« mérites grâce » ; originellement la part [de viande de sacrifice] reçue-prise, également désignée par l'expression <i>nogdson xuv'</i> , littéralement « part revenue » ; par extension, le bonheur <i>xišigtej</i> « avec de la grâce »
<i>bujanč</i>	celui qui fait des mérites
<i>büdüün gedes</i>	gros intestin qui se compose du caecum (<i>olgoj</i>), du côlon (<i>xošginog</i>) et du rectum (<i>cagaan max</i>)
<i>büderxij</i>	appendice xiphoïde du sternum (<i>övčüü</i>)
<i>bülüür (bülegür)</i>	batte à beurre en bois pour battre le lait dans la baratte (<i>xöxüür</i>), muni à une extrémité d'un disque, d'une croix ou d'un carré de bois troué. Le terme ancien <i>bileγür</i> désignait la part de l'offrande destinée aux ancêtres, « part de l'offrande aux ancêtres » (<i>kešig</i>), dont les restes étaient distribués aux assistants, les « restes de la viande sacrifiée » (<i>bileγür</i>)
<i>bürxeer</i>	chapiteau de l'alambic, situé entre le corps (<i>togoo</i>) et le condenseur (<i>zalav'c</i>)
<i>büten caj</i>	« thé entier », la brique de thé chinois
<i>bjaslag</i>	fromage frais
<i>vanduj</i>	haricots verts, petits pois ; les légumineuses de la famille fabacées
<i>gal</i>	feu, braises ; ménage. Le feu du foyer domestique représente la lignée du côté du père et ne doit jamais s'éteindre sous peine de la rompre. Le feu, siège de « l'esprit-maître du feu » (<i>galyn ezen</i>), est le protecteur du foyer
<i>gal asaax</i>	allumer le feu
<i>gal golomt</i>	le feu est à la fois le feu du foyer au centre du fourneau et le feu du foyer domestique

<i>gal manax</i>	« garder le feu », charge qui incombe à la maîtresse du foyer domestique, à défaut à l'une de ses filles, de ses brus ou à un jeune enfant
<i>gal togoo</i>	« marmite feu » ; la cuisine, en tant que lieu et art, généralement située et pratiquée au sud-est de la yourte et de tout autre habitation, situé par rapport à la porte d'entrée de l'habitation
<i>gal tülex</i>	cuire sur l'action du feu, le « feu de cuire »
<i>gal xijx</i>	« faire le feu »
<i>galyn burxan</i>	le « dieu du feu », protecteur du foyer domestique et garant de son bonheur
<i>galyn degee</i>	« crochet du feu », tisonnier (ustensile du feu)
<i>galyn xajč</i>	« ciseau du feu », tisonnier-pince (ustensile du feu)
<i>galyn xürz</i>	« pelle du feu », pelle en métal pour ramasser les cendres
<i>galyn ezen</i>	« maître du feu », l'esprit-maître du feu qui reçoit régulièrement en offrande des prémices (<i>deež</i>) de plats et de repas
<i>ganga</i>	thym (<i>Thymus serpyllum</i> L.)
<i>garaxgüj</i>	ne pas sortir des laitages, thé, sel, ordures ménagères, balayures, eau sale de l'habitation certains jours tabous (<i>ceertej ödör</i>) du calendrier bouddhiste
<i>gašilsan</i>	gâté (la nourriture gâtée, pourrie)
<i>gašuun</i>	amer
<i>gičgene</i>	potentilles du genre <i>Potentilla</i> (cf. p : 137 note 181)
<i>gišüüne</i>	rhubarbe (<i>Rheum nanum</i> S.)
<i>gogod</i>	poireau (<i>Allium odorum</i> L., <i>Allium leucocephalum</i> Turcz. <i>Allium lineare</i> L.)
<i>gojmon</i>	pâtes alimentaires industrielles de farine de blé
<i>gol (gol zürx)</i>	« aorte cœur », l'aorte
<i>golomt</i>	foyer auparavant au centre du <i>tulga</i> , plus récemment au centre du fourneau (<i>zuux</i>)
<i>gon'd</i> (du tibétain go-snyod)	carvi (<i>Carum buriaticum</i> T.)
<i>gööxij</i>	gâteaux industriels mongols ronds ou ovales aux bords souvent dentelés
<i>gua</i>	les courges
<i>guanz</i>	boutique ou yourte proposant une restauration rapide, sur les routes ou au rez-de-chaussée d'immeubles des centres urbains
<i>gurvan</i>	trois (chiffre faste dans le bouddhisme lamaïque)
<i>gurvan xool</i>	« trois nourritures (avec de la viande) » (<i>buuz</i> , <i>banš</i> , <i>šüüs</i>) offertes au Mois blanc de fermeture de l'année
<i>gurvan čuluu (šav)</i>	les « trois pierres » du foyer, qui représentent les pieds du <i>tulga</i> (initialement au nombre de trois), systématiquement installées pour marquer l'installation du foyer et signifier sa continuité
<i>guril</i>	la farine ; les pâtes alimentaires
<i>guril idee</i>	« aliments farine », la catégorie culinaire des farineux
<i>gujaa</i>	cuisse (généralement de l'homme)

<i>gūzee</i>	panse vidée, lavée et séchée pour stocker et conserver des produits laitiers et de la chair de viande	
<i>gūzeelzgene</i>	fraises sauvages (<i>Fragaria orientalis</i> Los.)	
<i>güü</i>	jument	
<i>gedes</i>	le ventre ; les intestins ; les viscères	
<i>gedex ugaax</i>	« laver les intestins »	
<i>gedeslex</i>	tuer en ouvrant le ventre (<i>gedes</i>) [et en rompant l'aorte], mode traditionnel, rituel et légal d'abattage du bétail	
<i>ger</i>	yourte, maison ; le foyer domestique	
<i>ger xuv'</i>	les parts réservées aux gens de la maison (sacrum (<i>uuc</i>), omoplates (<i>dal</i>), quatre paires de côtes hautes (<i>dörvön öndör xavirga</i>)	
<i>davs</i>	sel	
<i>dajlax</i>	offrir	<i>dajllaga</i> rite d'offrande de nourritures
<i>dal</i>	omoplate (part « avec du respect »)	
<i>dalajn bajcaa</i>	« chou de la mer », sorte d'algue chinoise	
<i>dalanga</i>	chez les Bouriates, la part de viande sacrificielle détachée des os à la cuisson, qui n'était pas consommée sur le lieu même du sacrifice, mais rapportée à la maison par les participants qui la recevaient	
<i>dan šöl</i>	« soupe seule », soupe sans aucun aliment ajouté à sa composition de base (bouillon, viande)	
<i>danx</i>	théière, bouilloire	
<i>dars</i>	vin	
daikon	daikon (radis blanc japonais)	
<i>doloon bogino</i>	les sept vertèbres du cou (<i>xüzüü</i>)	
<i>doloongono</i>	aubépine (<i>časulaan doloongono</i>) (<i>Crataegus sanguinea</i> Pall.)	
<i>dombo</i>	broc ; grande théière dans les lamaseries	
<i>dörvön öndör xavirga</i>	les « quatre côtes hautes » ou les quatre paires de côtes supérieures (sternales)	
<i>dun nogoo</i>	topinambour (<i>Helianthus tuberosus</i> L.)	
<i>dund čömög</i>	fémur	
<i>dörvölžin</i>	carré (le batteur à l'extrémité de la batte à beurre) ; à quatre côtés	
<i>dunxu</i>	roquette	
<i>düürex</i>	remplir (les boudins de sang)	
<i>düüree</i>	péritoine	
<i>düfü</i>	tofu	
<i>delüü</i>	rate, rarement consommée	
<i>delen</i>	mamelles, généralement pas consommées	

<i>deež</i>	« le dessus », les prémices d'un plat ou d'un produit fabriqué généralement offert sur l'autel des divinités, à l'âme d'un défunt, sur la table basse à un hôte ou à l'aîné du foyer domestique ; le meilleur
<i>jocaj</i>	laitue (<i>šancaj</i>)
<i>žalavč</i>	condenseur de l'alambic
<i>žignüür</i>	« cuit-vapeur » étagé (paniers amovibles en aluminium) posé sur la marmite ou simple grille posée à mi-hauteur de la marmite
<i>žignex</i>	(faire) cuire à la vapeur
<i>žižig ulaan lool'</i>	« petites tomates » mongoles de la forme d'une olive
<i>žims</i>	fruit ; les fruits
<i>žimsnij čanamal</i>	« fruits de la cuisson », confiture de fruits
<i>žirgex</i>	découper en fines parts (la viande à faire sécher)
<i>žuucaj</i>	ail à tondre ou ciboulette chinoise (<i>Allium chinense</i> G. Don.)
<i>zagas</i>	poisson (terme générique)
<i>zadgaj gal</i>	« feu ouvert » (au centre du <i>tulga</i>)
<i>zadgaj nerex</i>	distillation « ouverte » pour les alambics équipés d'un plateau à l'intérieur du chapiteau
<i>zalgix</i>	avalier (une boisson)
<i>zamaraax</i>	laisser diminuer l'intensité du feu
<i>zožir övs</i>	dryade à huit pétales (<i>Dryas octopetala</i> L.)
<i>zoog</i>	le repas, la nourriture
<i>zooglox</i>	manger, sous-entendu parfois un repas de fête
<i>zöölön buudaj</i>	blé tendre
<i>zööxij</i>	crème onctueuse séparée du lait écrémé (sous l' <i>öröm</i>)
<i>zurgan bogino xavirga</i>	les « six côtes courtes » ou les six paires de côtes basses (asternales)
<i>zuurax</i>	pétrir (la pâte de farine) ; presser, serrer
<i>zuuruul mod</i>	planche en bois à pétrir et à découper (viande, pâtes alimentaires, légumes)
<i>zuux</i>	fourneau (fermé) de cuisine
<i>zuux am</i>	« bouche du fourneau », ouverture du fourneau
<i>zuuš</i>	grignotage
<i>zürx</i>	cœur (abat)
<i>zems</i>	boyaux
<i>zerleg songino</i>	« oignon sauvage » des montagnes
<i>idee</i>	aliments ; nourriture
<i>idex</i>	manger
<i>ilžire, ilžixij</i>	pourri

<i>inder galyn</i>	petit soubassement au centre de la yourte pour placer le support de la marmite (trépied ou fourneau selon l'époque)
<i>ixes</i>	placenta
<i>kimči</i>	un chou chinois de forme oblongue, vert et blanc
<i>mangir</i>	oignon ; <i>Mangina</i> (<i>Allium prostratum</i> Trev.); <i>xižeel songino</i> (<i>Allium senescens</i> subsp. <i>glaucum</i> .)
<i>manžin</i>	légume-racine
<i>mantuu</i>	pains-vapeur de pâte de farine levée
<i>mantuu buuz</i>	pain ravioli-vapeur ; gros ravioli-vapeur de pâte de farine levée
<i>maslo</i>	beurre russe ; beurre industriel pasteurisé (en motte)
<i>max</i>	viande ; chair
<i>maxan töröl</i>	parenté de la chair (lignée maternelle)
<i>mor'</i>	cheval (castré, hongre)
<i>mögöörs, mögööс</i>	cartilage
<i>mölžix</i>	ronger (un os)
<i>möög</i>	champignon
<i>mös</i>	glace (blocs de glace d'eau potable des puits)
<i>muu sarxinag</i>	feuillet de l'estomac (<i>xodood</i>)
<i>mjalaalga</i>	onction (rite de l')
<i>mjalaax</i>	oindre, généralement avec du beurre fondu ou du gras de viande (nouvel habit d'un nouveau-né, cheveux d'une mariée, nouvelle yourte)
<i>mjaglansanz</i>	géranium des prés (<i>Geranium pratense</i> L.)
<i>najr</i>	banquet
<i>narijn gedes</i>	« intestin fin », intestin grêle
<i>nijslal salat</i>	« salade de la capitale » (macédoine russe)
<i>nimgen</i>	fins (spaghettis de la soupe des funérailles)
<i>nogoo</i>	légumes ; verdure, herbe ; légumes verts
<i>nogoo songino</i>	« oignon légume », variété de poireau
<i>nogoony sojoo</i>	« légume soja », soja
<i>nogoon</i>	vert (couleur)
<i>nogoon gon'd</i>	fenouil (<i>Anethum graveolens</i> L.)
<i>nogoon cecegt bajcaa</i>	chou fleur vert
<i>nugalax</i>	rompre
<i>nugas</i>	moelle épinière
<i>nuruu</i>	bas du dos (vertèbres lombaires)
<i>nüd</i>	œil, yeux
<i>nüdüür</i>	pilon en bois (pour piler le thé)

<i>nüdex</i>	piler (morceau de thé cassé de la brique)	
<i>nüürs</i>	charbon (combustible des centres urbains)	
<i>nüx</i>	trou (passoire, aspersoir) ; trou fait dans les os « à trou » (omoplate, os iliaque)	
<i>nermel</i>	le distillé	
<i>nerex</i>	distiller ; fumer	
<i>njaslagaa, njasalga</i>	asperger d'une chiquenaude (offrande)	
<i>olgoj</i>	caecum	
<i>orgix</i>	bouillonner	
<i>orojn xool</i>	repas du soir	
<i>oroomog</i>	rouleaux (de pâte de farine de blé bouillis ou cuits à la vapeur, découpés en fins spaghettis pour la soupe des funérailles)	
<i>övs</i>	les plantes à panicules sur pied ; herbe, foin	
<i>övčüü</i>	sternum	
<i>öglöönij xool</i>	repas du matin	
<i>öglöönij caj</i>	thé du matin	
<i>ögöx</i>	donner	
<i>öl</i>	faim (<i>ö/sgölön</i>) ; nourrissant	
<i>ölön</i>	affamé	<i>ö/söx</i> être affamé, avoir faim
<i>ölön gedes</i>	« intestin affamé », intestin grêle	
<i>öltöj xool</i>	nourriture nourrissante	
<i>öndög</i>	oeufs	
<i>öndör xavirga</i>	les quatre paires de « côtes hautes » (côtes sternales)	
<i>önčin xavirga</i>	côtes « de l'orphelin » (côtes flottantes)	
<i>önčin eleg</i>	« foie orphelin », vésicule biliaire	
<i>ööx</i>	graisse (animale) dure	
<i>örgöl</i>	offrande (de nourriture)	
<i>örgön xavtgaj (xajv)</i>	large plateau à l'intérieur du chapiteau de l'alambic (distillation ouverte)	
<i>örgöst noxojn xošuu</i>	rosier acicularis (<i>Rosa acicularis</i> Retz.)	
<i>örgöst xemx</i>	concombre	
<i>örgöx</i>	lever, soulever pour offrir	
<i>öröm</i>	disque de peau crémeuse du lait obtenue par aération et chauffage du lait, souvent plié sur lui-même et contenant de la crème onctueuse (<i>zööxij</i>).	
<i>örööldös šüüs</i>	plat d'un demi-mouton bouilli (<i>šüüs</i>)	
<i>örc</i>	diaphragme (parfois sectionné en même temps que l'aorte pour abattre le bétail)	
<i>ötüür xalbaga</i>	petite louche en fer	
<i>öčüüxen</i>	sans valeur, petit, insignifiant ; manger en petite quantité (<i>amsax</i>)	

<i>püntüüz</i>	pâtes translucides de farine de riz chinoises (spaghettis gros et longs)
<i>pjal</i>	assiette
<i>rašaan</i>	eau consacrée par les lamas ; eau de source
<i>saal'</i>	lait trait (pas encore chauffé) ; par extension, le lait cru
<i>saam</i>	lait de jument cru
<i>sav</i>	vaisselle, vase, récipient ; utérus
<i>savx</i>	bâtonnets en bois (baguettes chinoises) pour manger (<i>xuls</i>)
<i>sagag</i>	sarrasin (<i>Fagopyrum sagittatum</i> L.), « gruau à trois côtés » (<i>gurvalžin budaa</i>) pour sa forme triangulaire ; le « sarrasin de tatarie » (<i>tataar sagag</i>) (<i>Fagopyrum tataricum</i> L. Gaertn.)
<i>salat</i>	salade, le légume et les salades de crudités composées
<i>samar</i>	pignon de cèdre (grignotage, en-cas)
<i>samnaa</i>	gâteau frit en forme de pomme de pin à quatre côtés
<i>saxar</i>	sucre (terme d'origine russe)
<i>sarimsag, sarmis, sarmisag</i>	ail cultivé utilisé comme un condiment (<i>Allium sativum</i> L.)
<i>sarnaj (örgöst noxojn xošuu)</i>	rosier acicularis (<i>Rosa acicularis</i> Retz.)
<i>sarxad</i>	eau-de-vie ; alcool. Anciennement les « restes de la boisson [spiritueuse] de sacrifice » étaient désignés par le terme <i>sarqud</i> (<i>sarxad</i>)
<i>sar's</i>	peau (chèvre ou mouton)
<i>sarxinag</i>	bonnet (estomac des ruminants)
<i>sogtuu</i>	état d'ivresse
<i>songino</i>	oignon, considéré comme un légume
<i>sors</i>	sorte d'ail sauvage
<i>sös/cös</i>	bile (vésicule biliaire)
<i>süü</i>	lait (chauffé, transformé)
<i>süüž</i>	os iliaque, « à trou », qu'il faut percer après l'avoir raclé
<i>süül</i>	queue (de l'animal sur pieds, abattu, cuit, consommé)
<i>süünij sav</i>	bidon à lait en aluminium, grand ou petit
<i>süütej caj</i>	« thé avec du lait » ou thé au lait
<i>semž</i>	membrane de graisse, épiploon
<i>seree</i>	fourchette
<i>seer</i>	haut du dos (vertèbres thoraciques)
<i>taana</i>	sorte d'ail sauvage
<i>taarcag</i>	sachet oblong d'égouttage du caillé suspendu aux perches (toit de la yourte)
<i>tavan cul</i>	les « cinq masses compactes » ou les cinq viscères (cœur, foie, rate, reins, poumons)

<i>tavag</i>	assiette ou plat en bois ou en porcelaine		
<i>tavix</i>	poser ; offrir en posant		
<i>taviur</i>	étagère (cuisine)		
<i>tagnaj</i>	palais (de la mâchoire)		
<i>talx</i>	pain (industriel)		
<i>tarag</i>	yaourt		
<i>targyn xöröngö</i>	« ferment du yaourt » ou ferment lactique		
<i>taria</i>	le grain	<i>tarialan</i>	l'agriculture
<i>tarix</i>	semmer, planter		
<i>tarxax</i>	se répandre (graines offertes en aspersion qui se multiplient)		
<i>tarxi</i>	cervelle		
<i>tasalax dans gol tasalax</i>	rompre d'un geste ferme l'aorte pour abattre le bétail (mouton, chèvre)		
<i>tatax</i>	tirer ; rappeler à soi (l'âme) ; hacher menu (la viande) ; fumer (le tabac)		
<i>tatuur, tatuur xutga</i>	« couteau pour hacher », hachoir à lame rectangulaire		
<i>taxil</i>	offrande		
<i>taxil tavix</i>	poser (offrir) l'offrande		
<i>taxilyn cögc</i>	coupelle à offrande		
<i>taxilga</i>	offrande, consistant à l'origine essentiellement en un animal sacrifié		
<i>togoo</i>	marmite en fonte pour faire cuire les aliments ; corps de l'alambic		
<i>togoony baraa tavaar</i>	meuble de cuisine (<i>togoony ed tavaar</i>)		
<i>togoony xöö</i>	suie des parois extérieures de la marmite ; front du nouveau-né enduit de nuit pour le sortir la nuit de la yourte protégé des esprits néfastes		
<i>togoo mod</i>	« bois de la marmite », tuyau en bois de la pipe à fumer		
<i>togoo nerex</i>	« distiller la marmite », faire de l'alcool de lait distillé		
<i>togoo tolgoj</i>	« tête de la marmite (pipe) », le fourneau de la pipe		
<i>tojg</i>	rotule		
<i>tojl</i>	peau du front de l'animal abattu et consommé taillée en petits losanges et jetée à l'extérieur de la yourte en offrande (<i>šüüs cacax</i>)		
<i>tolgoj</i>	tête ; tête de l'os (partie supérieure de l'os du squelette debout de l'animal)		
<i>tolgoj arxi</i>	« tête de l' <i>arxi</i> », <i>arxi</i> de qualité supérieure		
<i>tom</i>	grand		
<i>tom ajaga</i>	« grand bol », bol d'un aîné du foyer domestique		
<i>tom čixer</i>	« grand bonbon » objet d'une offrande respectueuse		
<i>tos</i>	graisse animale liquide ; huile végétale industrielle		
<i>tosguur</i>	plateau suspendu à l'intérieur du chapiteau de l'alambic (<i>zadgaj nerex</i>)		
<i>töms</i>	pomme de terre (<i>Solanum depilatum</i> Kitagawae, <i>Solanum Bunge</i>)		
<i>tulga</i>	trépied à trois pieds qui soutenait la marmite sur le feu ouvert, puis appareil en fer à quatre pieds (<i>xöl</i>) recourbés, remplacé plus récemment par un fourneau fermé chinois (<i>zuux</i>), pour faire cuire et se chauffer		
<i>tungalag šöl</i>	« soupe limpide », le bouillon		

<i>tutraga</i>	riz (<i>Oryza sativa</i> L.)
<i>tuulajn tagnaj</i>	reine-des-prés (<i>Filipendula ulmaria</i> L.)
<i>tülex</i>	(faire) cuire
<i>tülš</i>	combustible (bouse séchée, charbon) ; le terme <i>tüleši</i> désignait la part de la viande sacrificielle brûlée aux mânes des ancêtres sur le lieu d'enterrement (<i>xenšüü dojon</i>)
<i>tünpen</i>	réceptacle en aluminium de la forme d'une petite marmite, pour faire cuire ou stocker des aliments
<i>tüüxij</i>	cru (considéré comme étant impropre à la consommation)
<i>tevš</i>	grand plat en bois, notamment pour présenter le <i>šүүs</i> au Mois blanc
<i>težeel</i>	l'alimentation, la nourriture ; le fourrage ; fonction d'alimentation du placenta
<i>težeeltej xool</i>	la nourriture substantielle <i>težeex</i> nourrir ; allaiter
<i>temdeglex</i>	marquer (les trois pierres d'installation du foyer, <i>gurvan čuluu</i>)
<i>tereg</i>	chariot (le petit chariot de transport des cendres hors de la yourte, au sud)
<i>ul</i>	semelle (trace des pas dans la neige des visiteurs du Mois blanc), pied ; base, fondation, fondement
<i>ul boov</i>	gâteaux-semelle, moulés sur des moules en bois (<i>xevijn boov</i>), frits dans la graisse animale et offerts aux visiteurs à l'occasion du Mois blanc.
<i>ul boov tavag</i>	assiette ou pyramide de gâteaux-semelle
<i>ul-taj</i>	« avec une(des) semelle(s) », très nombreux, abondant
<i>ulaagana</i>	fruits de groseilliers du genre <i>Ribes</i> (cf. p : 135, note 176)
<i>ulaan</i>	rouge
<i>ulaan bajcaa</i>	« chou rouge »
<i>ulaan lool'</i>	« tomate rouge », tomate
<i>ulaan luuvan</i>	« carotte rouge », radis rouge
<i>ulaan manžin</i>	betterave rouge (<i>Beta vulgaris</i> L.)
<i>ulaan songino</i>	« oignon rouge »
<i>ulaan xooloj</i>	œsophage
<i>umaj</i>	utérus du bétail (qui ne se consomme pas) ; utérus ou vagin de la femme
<i>umday jas</i>	testicules avec le scrotum
<i>und (undaa)</i>	générique désignant les boissons
<i>urgamal</i>	plante(s)
<i>urt mög</i>	« champignon long », sorte de champignon
<i>urt songino</i>	« oignon long » ou ciboule de Chine (<i>Allium fistulosum</i> L.)
<i>urt xavirga</i>	les « côtes longues » ou les quatre paires de côtes hautes (<i>öndör xavirga</i>)
<i>us</i>	eau
<i>utaa</i>	fumée conduite dans la cheminée (<i>jandan</i>) du fourneau qui sort par l'ouverture supérieure du toit (<i>toono</i>)
<i>utaataj borclox</i>	enfumer, boucaner (la viande)

<i>uur</i>	mortier en bois pour piler le thé en branche		
<i>uxar</i>	petite louche en fer		
<i>uux</i>	boire (boisson, soupe, bouillon)		
<i>uuc</i>	sacrum (vertèbres sacrées), souvent attaché aux bas du dos (<i>nuruu</i>) et à la queue (<i>axar süül, süül</i>) ; pièce maîtresse du plat festif du Mois blanc (<i>šüüs</i>)		
<i>uušig</i>	poumon (abat)		
<i>üdiñ xool</i>	« repas du midi »	déjeuner	üđ « midi »
<i>ündes</i>	les racines (comestibles)		
<i>ünc</i>	cendres (du feu dont la maîtresse du foyer est responsable)		
<i>ür</i>	graines (céréales), germe ; fœtus		
<i>üxer amuu</i>	« céréale taureau », le sorgho		
<i>üxer nüđ (xar xad)</i>	cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.)		
<i>üje</i>	articulations (dépeçage du bétail abattu par pliure au niveau des articulations)		
<i>xaa</i>	partie antérieure de l'animal (humérus, radius-cubitus, omoplates, haut du dos et dix premières paires de côtes, groupées par paires de quatre hautes ou longues et six basses ou courtes)		
<i>xavarsal ovog</i>	primevère (<i>Primula veris</i> L.)		
<i>xavirga</i>	côte, paire de côtes		
<i>xavxag</i>	couvercle		
<i>xad</i>	fruits du cassisier (<i>Ribes altissimum</i> Turcz. ex. Porjak)		
<i>xajlax</i>	fondre (beurre, neige, glace)		
<i>xajlmag</i>	bouillie aigre faite d' <i>öröm</i> et de <i>šar tos</i>		
<i>xajrax</i>	rôtir		
<i>xajs, xajsan</i>	le réfrigérant de l'alambic		
<i>xaluun</i>	chaud		
<i>xaluun nogoo</i>	« légume chaud », piment		
<i>xaluun togoo</i>	« marmite chaude » ; expression désignant la consommation simultanée, autour de la marmite, de lamelles de viandes, légumes et pâtes bouillis		
<i>xaluun xošuutaj mal</i>	bétail à museau chaud (ovins, chevaux) dont on consomme ou offre à consommer la viande		
<i>xaluun činžüü</i>	« poivron chaud », piment (<i>činžüü</i>)		
<i>xal's</i>	peau (animaux, végétaux), enveloppe (végétaux)		
<i>xamar</i>	museau (consommation de la tête)		
<i>xamt</i>	ensemble	<i>xamtrax</i>	mettre ensemble, rassembler
<i>xamt idex</i>	manger ensemble (commensalité)		
<i>xangalt</i>	satisfaction (manger jusqu'à)	<i>xangax</i>	pourvoir, satisfaire
<i>xar</i>	noir (couleur) ; sans adjonction, pas mélangé, ordinaire ; mauvais, néfaste		

<i>xar amuu</i>	millet non décortiqué impropre à la consommation		
<i>xar max</i>	« viande noire », viande maigre dépréciée		
<i>xar nuruu</i>	la « noire du bas du dos » ou la première vertèbre du bas du dos (<i>nuruu</i>)		
<i>xar ners (xöx ners)</i>	myrtille (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.)		
<i>xar ödör</i>	« jour noir », pour notre cas le jour de fermeture de l'année (<i>bitüünij ödör</i>)		
<i>xar seer</i>	la « noire du haut du dos » ou la dernière vertèbre du haut du dos (<i>seer</i>)		
<i>xar taria</i>	céréales de qualité inférieure		
<i>xar üzem</i>	raisins secs		
<i>xar xad</i>	cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.)		
<i>xar caj</i>	« thé noir », thé sans adjonction de lait		
<i>xar šöl</i>	« soupe noire », la soupe ordinaire composée d'un bouillon salé et de morceaux de chair de viande		
<i>xarvin</i>	l'aine, la graisse du ventre (ouverte pour abattre le bétail, <i>gedeslex</i>)		
<i>xar't</i>	radius ou radius-cubitus		
<i>xatan xüzüü</i>	« cou dur », l'axis (seconde vertèbre cervicale)		
<i>xatax</i>	(faire) sécher		
<i>xataasan žims</i>	fruits secs, séchés		
<i>xataasan max</i>	viande séchée (<i>borc</i>), émietée et plongée dans le bouillon pour la consommation		
<i>xatuu</i>	dur, fort, solide		
<i>xatuu buudaj</i>	« blé dur » cultivé en Mongolie		
<i>xodood</i>	caillette (estomac des ruminants)		
<i>xolimog</i>	mélange	<i>xolix</i>	mélanger
<i>xolimog xool</i>	nourriture(s) mélangée(s)		
<i>xon'</i>	ovins ; bélier		
<i>xoniny uuc</i>	sacrum de mouton ; plat de sacrum de mouton (<i>šüüs</i>)		
<i>xool</i>	nourriture, plat, repas (qui « nourrit »)		
<i>xoollox</i>	manger		
<i>xoolny xalbaga</i>	« cuiller à nourriture », cuiller à soupe		
<i>xooloj</i>	gorge		
<i>xoolojlox</i>	égorger (procédé d'abattage du bétail, faisant tomber le sang sur la terre, proscrit)	<i>xoolojg ogtlox</i>	« trancher la gorge »
<i>xošginog</i>	côlon		
<i>xošnogo</i>	part de viande détachée à la pointe en "haut" du sternum		
<i>xöl</i>	pied, jambe (treillis mural de la yourte ; os du squelette de l'animal sur pied)		
<i>xöö</i>	suie (parois extérieures de la marmite)		
<i>xöörög</i>	tabatière		
<i>xöös</i>	mousse (formée quand on aère le lait pour la fabrication de l' <i>öröm</i>)		
<i>xöröngö</i>	le ferment (lactique) ; les biens, le capital		
<i>xöx</i>	bleu ; autrefois, terme désignant les verts naturels (végétation)		

<i>xöx arvaj</i>	« orge bleu », variété d'orge
<i>xöx taria</i>	« grain bleu », seigle
<i>xöxüür</i>	oultre en peau ou baratte en bois pour fabriquer le <i>šar tos</i> et l' <i>ajrag</i> ; petite bouteille dans laquelle est rangé le tabac à priser (<i>xöörög</i>)
<i>xuvaar'</i>	division, distribution, répartition (nourriture)
<i>xuvaax</i>	partager, diviser (nourriture)
<i>xuvilax</i>	diviser en parts, reproduire, multiplier (la nourriture)
<i>xuvin</i>	seau
<i>xuv'</i>	la part, le lot ; le destin, le sort ; la contribution ; désignait la part égalitaire individuelle de viande de sacrifice rapportée à la maison (<i>dalanga</i>)
<i>xuv' zajaa</i>	« part destin », la destinée
<i>xujx</i>	la peau de la tête brûlée
<i>xujxlax</i>	griller <i>tolgoj xujxlax</i> griller la tête (de mouton, boeuf)
<i>xuluu</i>	la citrouille (<i>Cucurbita pepo</i> L.) et autres courges (cf. p : 134 note 169)
<i>xundaga</i>	verre de petite taille pour boire l' <i>arxi</i>
<i>xurgan čix</i>	oseille commune (<i>Rumex acetosa</i> L.)
<i>xurgan mexeer</i>	renouée vivipare (<i>Polygonum viviparum</i> L.)
<i>xurim</i>	mariage ; banquet
<i>xuruud</i>	fromage en tranches carrées ou rectangulaires façonnées au moment de l'égouttage, mises à sécher au vent et au soleil
<i>xusam</i>	lait ou <i>öröm</i> roussi sur les parois de la marmite raclé pour le jeter ou le manger
<i>xusax</i>	racler (un os ; un objet)
<i>xusuur</i>	racloir (ustensile de cuisine)
<i>xutga</i>	couteau
<i>xuuraj</i>	sec
<i>xuuraj žims</i>	fruits secs
<i>xuuraj caj</i>	« thé sec », thé émiétté pas encore mis à infuser
<i>xuurax</i>	griller, rôtir
<i>xuursan guril</i>	farine grillée
<i>xuušuur</i>	gros beignet fait d'une enveloppe de pâte de farine de blé garnie de viande et oignon hachés menu
<i>xošuu</i>	museau
<i>xüzüü</i>	cou (vertèbres cervicales)
<i>xüzüü nugalex</i>	rite de « casser le cou » ; la femme accouchée doit casser l'os du cou qu'elle consomme le jour de la toilette rituelle du nouveau-né pour favoriser la solidité de leur corps
<i>xüjten</i>	froid
<i>xüjten xošOOTaj mal</i>	bétail à « museau froid » (chameaux, caprins, bovins) dont on consomme mais dont on n'offre pas à manger la viande

<i>xümel</i>	variété d'oignon sauvage (<i>Allium mongolicum</i> Turcz. Regel.)
<i>xündtej</i>	« avec du respect », les parts de viande rattachées à l'os réservées au visiteur de marque et aux aînés du foyer
<i>xündgüj</i>	« sans respect », les parts de viande que l'on se réserve en présence des visiteurs ; parts des cadets, des femmes et des enfants
<i>xüns</i>	vivres ; aliments achetés, pas encore cuisinés
<i>xürd</i>	les anneaux de fer qui relient les pieds du <i>tulga</i> ; anneau de fer du <i>tulga</i> sur lequel siège le « dieu du feu » (chez les Ordos)
<i>xev</i>	forme, modèle ; moule ovale ou rond en bois pour notamment faire les gâteaux-semelle désignés également par l'expression <i>xevijn boov</i> « gâteaux du moule » ; carré formé par les tables à l'occasion du repas du mariage consommé à l'extérieur chez les Ordos
<i>xel</i>	langue (la langue parlée et le muscle)
<i>xenšüü</i>	odeur de brûlé (de la viande, <i>tülš</i>) ; relent de friture
<i>xerčix</i>	découper, couper avec le hachoir ; hacher <i>xerčüür</i> hachoir
<i>xeseg</i>	partie, morceau ; groupe
<i>xeseglex</i>	découper ; partager, diviser (la nourriture)
<i>xešig</i>	part de viande sacrificielle qui était destinée aux ancêtres et distribuée aux assistants
<i>xjalbar</i>	gluant (riz)
<i>xjam</i>	saucisses
<i>caastaj čixer</i>	bonbon en papillote (de <i>caas</i> « papier »)
<i>cagaa</i>	lait battu ou babeurre ; bouillie à base de laitages mêlée ou non de céréales, agrémentée ou non de raisins secs (<i>cagaalag</i> , <i>cagaalaga</i>)
<i>cagaan</i>	blanc ; bon, bienveillant ; couleur associée au caractère faste des produits laitiers et de la période estivale où ils sont fabriqués en abondance ; désigne également la qualité supérieure d'un aliment
<i>cagaan bajcaa</i>	chou blanc
<i>cagaan budaa</i>	le riz
<i>cagaan bujan</i>	mérites blancs
<i>cagaan gaa</i>	gingembre
<i>cagaan guril</i>	« farine blanche », la farine de blé
<i>cagaan idee</i>	les « aliments blancs » catégorie culinaire (laitages)
<i>cagaan luuvan (sarmag)</i>	« carotte blanche », le radis blanc japonais daikon (<i>Raphanus sativus</i> L.) et le navet (<i>Brassica rapa</i> L.)
<i>cagaan max</i>	« viande blanche », le rectum
<i>cagaan mög</i>	sorte champignon blanc semblable au champignon de Paris
<i>cagaan songino</i>	« oignon blanc »

<i>cagaan tos</i>	« beurre blanc » fait de farine tout juste grillée (<i>xuursan guril</i>), d' <i>öröm</i> fondue dans du lait chauffé, d' <i>eezgij</i> émiété et de sucre en poudre
<i>cagaan xool</i>	nourriture, plat, repas à base de laitages
<i>cadax</i>	manger à satiété, se rassasier
<i>caj</i>	thé ; communément le thé en branche présenté compressé sous forme de brique (de provenance chinoise)
<i>caj idex, uux</i>	manger, boire le thé
<i>cajny xalbaga</i>	« cuiller à thé », la petite cuiller
<i>caj šar tungaax</i>	laisser infuser le thé
<i>cajlax</i>	donner le thé ; offrir (le thé, les nourritures)
<i>cajlgax</i>	rite qui consiste à manipuler des gruaux ou à consommer des plats à base de laitages et de graines de céréales pour « blanchir », purifier
<i>cajllaga</i>	rite de blanchiment
<i>car</i>	plat creux doré ; les disques (<i>jaltar</i>) du <i>mandal</i> rempli de graines
<i>cacal, sacal</i>	aspersion (thé ou thé au lait, alcool de lait fermenté ou distillé, graines de céréales, riz, millet et ou orge)
<i>cacal örgöx</i>	« lever l'aspersion », offrir par une aspersion
<i>cacuur, sacuur</i>	aspersoir ; traditionnellement une cuiller en bois à neuf creux avec un manche à tête de cheval ; communément, aujourd'hui, la <i>šanaga</i> ou une cuiller à soupe
<i>coolox</i>	percer, transpercer, notamment l'os « à trou » raclé (omoplate, os iliaque)
<i>cor</i>	tuyau de l'alambic permettant l'évacuation du distillé
<i>corgo, jarx corgo</i>	réceptacle qui récupère le distillé
<i>coroj</i>	part découpée au "bas" du sternum
<i>cögc</i>	coupelle d'offrande qui sert parfois d'encensoir
<i>cöcgij</i>	crème onctueuse à l'intérieur du disque replié d' <i>öröm</i> ; cette crème est parfois prélevée et consommée à part de l' <i>öröm</i>
<i>cuvdaj</i>	les abats
<i>cus</i>	le sang
<i>cutgasan cus</i>	sang versé (dans les boudins)
<i>cuulax</i>	couper, diviser, scinder ; entailler l'omoplate (os « à trou ») raclée
<i>ces</i>	aubergine
<i>cecegt bajcaa</i>	chou fleur (<i>Brassica cauliflora</i> L.)
<i>ceež</i>	poitrine ; coude de la pipe dans lequel s'emboîte le bout du tuyau ; mémoire
<i>ceene</i>	pivoine japonaise « blanche » (<i>Paeonia lactiflora</i> Pall.), « rouge » (<i>Paeonia anomala</i> L.)
<i>ceertej ödör</i>	« jour avec un interdit », jour tabou où il est interdit de sortir notamment des produits alimentaires de la yourte
<i>čanamal</i>	(faire) bouilli

<i>čanax</i>	(faire) cuire, (faire) bouillir
<i>čangarax</i>	se renforcer (le corps de la femme accouchée)
<i>čansan düfū</i>	« tofu cuit », le fromage de tofu
<i>čingeleg</i>	entrepôt extérieur à la yourte pour stocker notamment des provisions de viande et des laitages congelés et séchés
<i>činžüü</i>	piment (<i>Capsicum annuum</i> L.)
<i>čincaj</i>	céleri
<i>čix</i>	oreille
<i>čixer</i>	sucré ; bonbon
<i>čixijn manžin</i>	betterave à sucre
<i>čixertej mantuu</i>	pain-vapeur sucré (pâte de farine levée et sucrée)
<i>čömög</i>	moelle contenue dans les os longs (humérus, radius-cubitus, fémur, tibia-péroné)
<i>šaa</i>	os de la cheville raclé et utilisé comme osselet
<i>šaant čömög</i>	tibia-péroné désigné selon sa conteneur en moelle
<i>šav</i>	les trois pierre (<i>gurvan čuluu</i>) qui représentent le feu du foyer domestique
<i>šavaas</i>	enduit à base de bouse pour faire un joint entre les éléments de l'alambic
<i>šavaj</i>	boudins, faits à partir de l'intestin grêle et parfois du gros intestin, garnis de sang mêlé de farine de sarrasin ou de viscères ; les boudins se font bouillir
<i>šagaj</i>	astragale, petit os de jointure provenant du tibia-péroné (<i>šaant</i>)
<i>šanaa</i>	pommettes (mouton)
<i>šanaga</i>	grande-cuiller (<i>tom xalbaga</i>) ou « grande-cuiller [de la] marmite » (<i>togoo šanaga</i>) en aluminium ronde au fond plat, avec un long manche courbe à son extrémité permettant à l'ustensile d'être suspendu au treillis mural de la yourte. Ustensile de cuisine pour la fabrication de l' <i>öröm</i> , pour remuer et aérer le lait, le thé et la soupe.
<i>šanaga šüür</i>	grande-cuiller passoire
<i>šanž</i>	ce qui contient une garniture
<i>šanžtaj mantuu</i>	pains-vapeur (<i>mantuu buuz</i>) garnis de viande et d'oignon hachés menu
<i>šanc</i>	cannelle
<i>šancaj</i>	laitue (<i>jocaj</i>)
<i>šar</i>	jaune ; bœuf
<i>šar arvaj</i>	« orge jaune », variété d'orge
<i>šar budaa</i>	« gruau jaune », millet (<i>Panicum miliaceum</i> L.)
<i>šar luuvan</i>	« carotte jaune », carotte (<i>Daucus carota</i> L.)
<i>šar manžin</i>	« rave jaune », navet (<i>Brassica napobrassica</i> M.)
<i>šar tos</i>	« beurre jaune », beurre rance
<i>šar us</i>	« eau jaune », lactosérum qui s'écoule du caillé à l'égouttage
<i>šarax</i>	rôtir ; sécher le tabac au soleil ou posé sur le fourneau brûlant ; frire

<i>šarsan öndög</i>	« œufs frits », omelette (<i>šarvin</i>)
<i>šarsan düfū</i>	tofu frit
<i>šatax</i>	trop cuit au sens de brûlé par le feu
<i>šijr</i>	partie inférieure des pattes antérieures et postérieures qui ne se consomme généralement pas ; pieds (treillis mural, os du squelette de l'animal sur pied)
<i>šim</i>	nourrissant ; qualité nutritive (<i>šimtej</i>)
<i>šimijn arxi</i>	« alcool de lait nutritif », alcool de lait distillé ; « alcool de lait mongol » (<i>mongol arxi</i>) par opposition la vodka industrielle (<i>arxi</i>)
<i>šingen</i>	liquide
<i>šingen budaa</i>	« gruau liquide », bouillie de riz et de laitages liquide
<i>šingeex</i>	absorber (une boisson)
<i>šine gal asaax</i>	« allumer le nouveau feu », le matin pour faire le thé
<i>šine us</i>	« nouvelle eau », eau de neige ou de rivière filtrée, prête à l'emploi
<i>šine caj</i>	« nouveau thé », le premier thé de la journée
<i>širem, širem togoo</i>	les trois anneaux concentriques du fourneau fermé (<i>zuux</i>). Le petit cercle au centre est parfois désigné par l'expression <i>zuuxny širem</i> .
<i>širee</i>	table basse sur laquelle les aînés consomment les nourritures offertes
<i>šöl</i>	soupe nécessairement composée de viande (chair détachée ou attachées aux os), rendue consistante par les pâtes alimentaires (<i>guril</i>). La soupe est mangée (aliments solides) et bue (bouillon)
<i>šuladahan</i>	chez les Bouriates, la viande sacrificielle qui restait attachée aux os après la cuisson (part hiérarchique) consommée et raclée sur le lieu du sacrifice
<i>šüügee</i>	armoire
<i>šüültüür</i>	petite passoire
<i>šüür</i>	petit écumoir ; balai
<i>šüürxij</i>	<i>šüürex</i> saisir, prendre (impuretés) cru (aliment considéré impropre à la consommation)
<i>šüüs</i>	jus ; bouillon (de la soupe) ; mouton entier abattu et bouilli ; plat traditionnel de mouton (entier ou considéré comme tel) bouilli
<i>egem</i>	clavicule
<i>eldüür</i>	rouleau à « rouler » (à abaisser) la pâte
<i>eldex</i>	« rouler » (abaïsser) la pâte
<i>elsen čixer</i>	sucré en poudre
<i>eleg</i>	foie (abat)
<i>erdene šiš</i>	maïs
<i>erüü</i>	menton (consommation de la tête)
<i>esgüür</i>	levure
<i>esgel</i>	ce qui est fermenté, le fermenté
<i>esex, esgex</i>	(faire) fermenter (le lait)
<i>eedem</i>	caillé, matière première de fabrication de tous les fromages

<i>eezgij</i>	fromage séché obtenu par chauffage prolongé de l' <i>eedem</i> ; ce fromage, égoutté puis séché, s'effrite facilement
<i>jadam xuruu</i>	annulaire (le doit « pur »)
<i>jadamdax</i>	faire une chiquenaude (offrande ; aspersion) par pression sur l'annulaire
<i>jandan</i>	cheminée du fourneau qui sort par le « trou à fumée » du <i>toono</i>
<i>jandangijn xorio</i>	plaque de fermeture de la cheminée permettant de maîtriser l'intensité du feu
<i>janšuj</i>	coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.)
<i>jamaa</i>	caprins ; chèvre
<i>jargačin</i>	boucher, assassin ; par extension ceux qui abattent le bétail en les égorgeant et en faisant couler le sang sur la terre
<i>jas</i>	os ; noyau, pépin
<i>jas idex</i>	manger les os (chair attachée à l'os, chair consommée sur l'os)
<i>jastaj šöl</i>	soupe d'os (de chair de viande attachée à l'os)

Glossaire général

Ce glossaire propose une définition succincte et précise des principaux termes vernaculaires. Il se limite au groupe mongol xalx étudié, sauf indication contraire. Tous les termes et expressions mongols du corps de la thèse ne sont pas repris dans le glossaire pour ne pas l'encombrer de définitions, termes, notions dont le rapport avec les pratiques alimentaires est pour lors jugé "trop" éloigné.

<i>avsan ex</i>	« femme qui a pris » le nouveau-né, accoucheuse		
<i>avdar</i>	autel ; meuble de l'autel domestique et ou autel des divinités		
<i>az</i>	bonheur ; chance, réussite	<i>az žargal</i>	bonheur
<i>ajlčin</i>	visiteur, voyageur		
<i>alčuur</i>	torchon, tissu ; le <i>xadag</i>		
<i>anxny xolboson em</i>	« la première femme qui a lié », femme chargée de la première coupe de cheveux d'un enfant de trois ou cinq ans		
<i>arvižix</i>	s'accumuler (nourritures)		
<i>ariulax</i>	rendre pur	<i>ariun</i>	pur
<i>ariutgal</i>	« le devenir pur », purification	<i>arilgax</i>	purifier
<i>arc</i>	encens		
<i>bagana</i>	poteaux centraux de maintien du toit (<i>toono</i>) de la yourte		
<i>barix</i>	prendre, saisir ; présenter, offrir		
<i>baruun</i>	ouest ; droit(e)		
<i>bajar</i>	fête, joie	<i>bajar cengel</i>	gaieté, joie
<i>bitüünij oroĵ</i>	soir de fermeture de l'ancienne année (fête du Mois blanc)		
<i>bitüünij ödör</i>	jour de fermeture de l'ancienne année (fête du Mois blanc)		
<i>buzar (buzarlal)</i>	souillure ; sale, ordurier	<i>buzardax</i>	devenir impur
<i>burxan</i>	divinité ; un dieu (le dieu du feu protecteur du foyer)		
<i>burxany avdar</i>	autel des divinités		
<i>burxany oron</i>	pays des divinités		
<i>buur'</i>	marque laissée au sol à l'emplacement qu'occupait la yourte		
<i>büs</i>	ceinture qui vient serrer le manteau mongol traditionnel (<i>deel</i>) au niveau des hanches et qui forme une poche blousante (<i>övör</i>)		
<i>gadaa</i>	dehors	<i>gadaad</i>	extérieur ; étranger
<i>gazar</i>	terre ; contrée	<i>gazar nutag</i>	territoire (des ancêtres)
<i>gaj</i>	malheur		
<i>gar xöngön</i>	« mains légères » de l'accoucheuse qui traditionnellement recueillait le nouveau-né et lui prodiguait les premiers soins (rites de naissance)		
<i>gašuu</i>	deuil	<i>gašuuḁal</i>	amer, deuil, tristesse

<i>gurvaa zam</i>	chemin des circumambulations (en signe de bénédiction) autour de la lamaserie par multiple de trois dans le sens juste du soleil (<i>nar zöv</i>)		
<i>daavuu dans ulaan daavuu</i>	le tissu rouge signalant à l'extérieur l'interdit d'entrer dans une yourte		
<i>dallaga</i>	appel ; rite d'appel (à soi) du bonheur au moyen de gestes circulaires de la main amenant vers soi		
<i>dallax</i>	appeler ; faire venir vers soi (le bonheur)		
<i>dald</i>	secret ; invisible ; bru pas encore présentée à ses futurs beaux-parents (« bru invisible », <i>dald ber</i>)		
<i>doloon burxan</i>	les « sept divinités » ou les sept étoiles de la Grande Ourse (<i>doloon od</i>)		
<i>dom</i>	protection ; rite de protection		
<i>duudax</i>	appeler (en l'occurrence le bonheur à soi)		
<i>delger</i>	abondant		
<i>deel</i>	manteau traditionnel mongol en soie ou en feutre boutonné à droite		
<i>jerööl</i>	bénédiction(s) ; paroles de bénédiction		
<i>jor</i>	augure, bon (<i>sajn jor</i>) ou mauvais (<i>muu jor</i>)		
<i>žargal</i>	bonheur		
<i>žargal duudax</i>	appeler le bonheur (rite <i>dallaga</i>)		
<i>zajlax</i>	vagabonder (âme qui a quitté le corps)		
<i>zasal</i>	réparation ; rite de réparation		
<i>zasax</i>	verser (dans un récipient) ; corriger, rectifier, réparer (une souillure)		
<i>zajaa</i>	destin, sort		
<i>zovlon</i>	malheur		
<i>zol</i>	chance	<i>zol zajaa</i>	bonheur
<i>zolgolt</i>	salutation(s)	<i>zolgox</i>	saluer, accueillir, fêter
<i>zoliq</i>	substitut ; rançon (rite pour éloigner une maladie, le malheur)		
<i>zorix</i>	renvoyer (l'âme) dans l'au-delà bouddhiste		
<i>zoriulax</i>	consacrer		
<i>zočin</i>	hôte(s)	<i>zočlox</i>	offrir ; être en visite
<i>zöndöö</i>	multitude, beaucoup		
<i>zul</i>	lampe cérémonielle à beurre		
<i>zulaj</i>	fontanelle (du nouveau-né)		
<i>züün</i>	est ; gauche		
<i>zerleg gazar</i>	contrée sauvage habitée notamment par des esprits-maîtres de la nature, des mauvais esprits et des âmes errantes de mort (<i>muu süns</i>)		
<i>il</i>	évident ; ouvert ; légal ; « bru visible » (<i>il ber</i>) qui avait solennellement salué ses beaux-parents le jour du mariage (chez les Ordos)		

<i>laa</i>	bougie de cire
<i>laany suur'</i>	socle en fer de la bougie ou de la lampe cérémonielle (<i>zul</i>) ; bougeoir
<i>mandal</i>	représentation du monde (<i>delxij</i>) consistant en un grand cercle, sans début ni fin ; objet rituel bouddhiste consistant en trois disques métalliques étagés remplis de graines à plusieurs reprises
<i>mancuj</i>	langes du nouveau-né
<i>maan'</i>	le terme, de la formule de bénédiction bouddhiste <i>um maan' badmy xum</i> , vient du tibétain <i>om mane padme hum</i> , incantation symbolisant la connaissance libératrice ; rite du <i>maan'</i>
<i>mörgöx</i>	encorner, prier
<i>muu</i>	<i>mörgöl</i> prostration (front contre terre)
<i>muu süns</i>	mauvais, mal ; faible
<i>mend</i>	les « mauvaises âmes » ou âmes de mort récents qui errent la nuit et qui voyagent agrippées aux poils du dos des animaux sauvages
	salutation(s) <i>mendlex</i> saluer honorablement
<i>Naadam</i>	fête des trois jeux virils, lutte, course à cheval, tir à l'arc ou fête nationale mongole qui se célèbre en été
<i>najr</i>	fête, banquet, festin
<i>nar buruu</i>	<i>najr xurim</i> fête du mariage, des noces
<i>nar zöv</i>	« faux soleil », sens inverse du soleil ; sens inverse de circulation ordinaire dans une yourte
<i>nijlex</i>	« juste soleil », sens de circumambulation dans les lamaserie ; sens de circulation ordinaire dans les yourtes
<i>ovoo</i>	s'unir, se lier, se réunir
<i>ongon</i>	monticule de pierres, lieu naturel de résidence des esprits habitant la steppe ; lieu de culte où les voyageurs arrêtent leur parcours pour en faire trois fois le tour et y déposer des offrandes (de nourritures)
<i>ongorxoj (zulaj)</i>	mânes des ancêtres ou leur représentation matérielle, ou support matériel d'esprit ou esprit même
<i>oršuułax</i>	ouvert (la fontanelle ouverte du nouveau-né à la naissance)
<i>očir</i>	enterrer
<i>övör</i>	<i>vajra</i> tibétain, objet religieux généralement utilisé simultanément avec une cloche (<i>xonx</i>), manipulés suivant des mouvements circulaires vers soi (rite d'appel du bonheur <i>dallaga</i>)
<i>ölgij</i>	poche intérieure blousante du <i>deel</i> formée par le manteau serré avec la ceinture (<i>büs</i>)
	le berceau ; par extension, les langes du nouveau-né

<i>ömnö</i>	sud ; devant, avant (du plat de <i>šüüs</i>)
<i>öngöröx žil</i>	ancienne année (fermée au Mois blanc)
<i>örx</i>	carré de feutre de fermeture du toit de la yourte qui se tire au moyen d'une corde nouée ordinairement au nord à l'extérieur de la yourte
<i>salax (salgax)</i>	séparer (os disloqués du nouveau-né et de la mère à l'accouchement)
<i>sang tavix</i>	offrande d'encens purificatrice devant le drapeau (<i>xij mor'</i>)
<i>sangij šor</i>	petit tertre de terre, servant d'autel, sur lequel l'encens est brûlé devant le drapeau (<i>xij mor'</i>)
<i>sar(n)</i>	lune, mois
<i>saxius</i>	petite pochette de soie refermée, sorte de porte-bonheur bouddhiste
<i>solix</i>	échanger (une nouvelle année contre une ancienne année, au Mois blanc)
<i>suur'</i>	support d'offrande
<i>suux</i>	être assis, vivre, habiter
<i>süjd</i>	néfaste <i>süjtgex</i> ruiner
<i>süld</i>	la force vitale qui irrigue les organes et les membres du corps de l'homme qu'elle anime. Composante marquant le bonheur, la chance, la prospérité qui siègeraient pour certains dans la moelle osseuse
<i>süns</i>	âme ; âme ou entité de l'âme logée dans les os selon les croyances populaires chamaniques (manipulation de l'âme d'un mort)
<i>süns dallax</i>	rite consistant à « rappeler l'âme » pour la ramener dans le corps
<i>süns duudax</i>	appeler l'âme (pour la ramener dans le corps)
<i>süns tatax</i>	rite consistant à « tirer l'âme » du corps pour l'expédier
<i>süns togtoox</i>	« fixer l'âme » dans le corps (os)
<i>talijgaačtaj salax jos</i>	« la coutume pour se séparer d'avec le défunt », coutume de séparation (<i>salalt</i>) d'avec le défunt
<i>tamxi</i>	tabac <i>tamxilax</i> fumer
<i>tamxi tatax, tamxi nerex</i>	successivement « tirer », « distiller » le tabac, fumer le tabac
<i>togtoox</i>	établir, instaurer ; retenir ; fixer (l'âme du nouveau-né dans le corps)
<i>tol'</i>	miroir, sur l'autel domestique, entouré des cadres de photos de famille
<i>toono</i>	anneau de compression ou ouverture supérieure circulaire du toit de la yourte qui permet l'aération et l'éclairage de la yourte.
<i>toos</i>	poussière ; le « jour de battre la poussière » qui est le grand ménage effectué le premier jour du Mois blanc (<i>toos gövöx ödör</i>)
<i>tor</i>	treillis mural amovible qui constitue le mur circulaire de la yourte
<i>töröl</i>	parenté (os, chair) <i>töröx</i> naître
<i>tüm(en)</i>	dix mille ; beaucoup ; multitude, tout le monde

<i>temdegtej</i>	« avec un signe » ; signes extérieurs distinctifs d'interdiction d'accès à une yourte où séjourne un malade, une femme récemment accouchée ou un mort (<i>ulaan daavuu</i>)
<i>tenger</i>	ciel
<i>teeg</i>	objet de protection de l'âme des nouveau-nés contre les esprits affamés sans support, qui a généralement la forme d'un renard et qui est suspendu à une perche du toit au-dessus du nourrisson (sa tête)
<i>ulaan daavuu</i>	tissu rouge signalant la présence d'un mort, d'un malade ou d'une femme récemment accouchée, marquant l'interdit d'entrer sous la yourte
<i>um maan' badmy xum</i>	formule de bénédiction bouddhiste venant du tibétain (<i>om mane padme hum</i>), incantation symbolisant la connaissance libératrice
<i>un'</i>	perches du toit de la yourte couverte d'une ou plusieurs couches de feutres, fixées dans le <i>toono</i> et reposant sur les têtes du <i>tor</i>
<i>ugtax</i>	rencontrer ; la coutume d'accueil (<i>ugtax jos</i>) exécutée au Mois blanc, au lendemain du réveillon
<i>ugaax</i>	se laver, laver (se purifier, purifier)
<i>ujax</i>	se lier, s'unir (les os disloqués de la femme à l'accouchement)
<i>üdex</i>	reconduire (l'ancienne année au Mois blanc)
<i>üje</i>	articulation (des os) ; génération ; période, époque
<i>üneg</i>	renard (<i>teeg</i> du nouveau-né)
<i>ünegžilex</i>	“renardiser“, l'âme du nouveau-né endormi joue avec le renard (<i>teeg</i>)
<i>ürijn šingen</i>	« liquide de la graine, du germe », sperme
<i>üs</i>	cheveux ; chez les Xalx, le rituel de « prendre les cheveux » (<i>üs avax</i>) pour la première coupe des cheveux
<i>üxel</i>	la mort <i>üxex</i> mourir
<i>üxeer xün</i>	« homme mort » ; le mort, le cadavre
<i>xaalga</i>	porte de la yourte qui s'ouvre sur l'extérieur et donne généralement au sud, et qui indique toujours le sud dans la yourte ou l'habitation en dur
<i>xaalt</i>	corde du carré de feutre de fermeture du toit de la yourte (<i>örx</i>)
<i>xaax</i>	fermer
<i>xagacax</i>	(se) disloquer (les os du corps de la femme qui accouche et ou qui a accouché, ainsi que ceux du nouveau-né à la naissance)
<i>xadag</i>	écharpe cérémonielle de soie bleue offerte solennellement
<i>xamaa</i>	relation ; personnes avec qui on a établi une relation (<i>xamaataj xümüüs</i>)
<i>xamaatan</i>	les parents
<i>xana</i>	mur, treillis de la yourte <i>xany tolgoj</i> têtes du treillis mural
<i>xatavč</i>	chambranle de la porte sur lequel reposent les perches (<i>un'</i>)

<i>xašaa</i>	clôture, palissade ; enclos du bétail
<i>xij mor'</i>	« cheval de vent » du tibétain (<i>rlung rta</i>), drapeau (couvert de prières avec une ou plusieurs figures de cheval) garant du bonheur qui était attaché à un poteau surmonté d'un trident enfoncé près de la yourte
<i>xojmor</i>	partie honorifique de la yourte située au nord (<i>qoimar</i>), où sont reçus et nourris les visiteurs, les divinités, les âmes des morts (autel) ; partie réservée aux aînés et ou aux hommes
<i>xojno</i>	nord ; derrière, arrière (du plat de <i>šüüs</i>)
<i>xolbox</i>	lier (deux personnes, deux foyers)
<i>xonžin</i>	maître des cérémonies (mariage ordos)
<i>xonx</i>	cloche ; objet dont se servent les lamas, simultanément avec un <i>očir</i> , pour appeler le bonheur
<i>xöndlöx</i>	toucher (le premier, l'aîné, à toucher le <i>šüüs</i> au Mois blanc)
<i>xörög</i>	portrait photographique support de l'âme des défunts récents placé au centre de l'autel domestique
<i>xuraj</i>	appel ; appel du bonheur répété trois fois (chiffre impair faste)
<i>xuraalt</i>	accumulation
<i>xuraax</i>	réunir, ramasser, récolter
<i>xuučid</i>	les ancêtres (claniques territoriaux)
<i>xüž</i>	encensoir en métal qui a la forme d'une coupe ; bâtons d'encens
<i>xüj, xüjs</i>	cordon ombilical
<i>xündlex, xündetgex</i>	respecter <i>xündet</i> honoré, respecté
<i>xündtej suudal</i>	place d'honneur (dans la partie nord de la yourte, <i>xojmor</i>)
<i>xüür</i>	cadavre ; tombe
<i>xüüxed</i>	enfant ; parfois, le terme désigne le nouveau-né
<i>xüüxdijn ugaalga</i>	« toilette du nouveau-né » faite avec un bouillon de « soupe noire » dans lequel ont cuits des os de mouton
<i>cagaan zam</i>	« route blanche », une route sans encombre
<i>cagaan sar</i>	« Mois blanc » ou Nouvel an mongol traditionnel qui se fête vers la fin de l'année, sur trois jours, selon le calendrier lunaire bouddhiste, la date étant calculée chaque année par les lamas. Le Mois blanc est une combinaison du mois (de la nouvelle année) et de la (nouvelle) lune.
<i>cusan töröl</i>	la parenté de sang (matrilinéarité) (<i>maxan töröl</i>)
<i>cever</i>	propre ; pur <i>ceverlex</i> nettoyer ; purifier
<i>cengel</i>	gaieté
<i>šigšix</i>	choisir (en piochant, le prénom du nouveau-né)
<i>šilbe</i>	tendon d'Achille ; tibia ; bec démontable de la pipe
<i>šingen ulaan</i>	sang qui coule, s'écoule de la femme et qui recouvre le nouveau-né

<i>šine žil (šine žilijn)</i>	nouvelle année (Nouvel an occidental)
<i>šine negen ödör</i>	« le premier nouveau jour » (le premier des trois jours de fête du Mois blanc), le premier jour de l'année selon le calendrier bouddhiste
<i>šine xuvcas mjalaax</i>	rite d'« oindre le nouvel habit » du nouveau-né de beurre fondu
<i>šine xün</i>	« nouvel être », le nouveau-né
<i>širegelex</i>	mettre en bière
<i>širee</i>	table basse située au <i>xojmor</i> , sur laquelle on pose les plats offerts aux divinités ou aux visiteurs respectés
<i>šireelex</i>	effectuer la mise en bière ; initialement, déposer le corps (les os) sur la table (<i>širee</i>)
<i>šörmös</i>	ligaments (<i>šandas</i>) qui tiennent les articulations des os disloqués de la femme accouchée et du nouveau-né
<i>elbeg</i>	abondant ; abondance (nourriture)
<i>ergüülex</i>	tourner dans le sens du soleil (<i>nar zöv</i>)
<i>jas</i>	os
<i>jas barix xün</i>	porteur d'os (rituel funéraire)
<i>jasan süns</i>	« âme de l'os » (Darxad)
<i>jas tavix</i>	« poser les os », mourir
<i>jasan töröl</i>	parenté de l'os (patrilinéarité)