

1 . *Penser, manger magique*

La magie sympathique

Paul Rozin

La pensée magique n'est pas l'exclusivité des « sauvages » ou des barbares. On peut mettre sa présence en évidence dans le fonctionnement mental de toutes les tribus, y compris les nôtres, en dépit ou à côté de la pensée « rationnelle ».

En termes de survie, l'acte alimentaire est la nécessité la plus impérative pour la plupart des espèces animales. Certes, la reproduction est également nécessaire à la survie, entendue au sens darwinien du terme¹ ; mais c'est bien à leur alimentation que ces espèces consacrent l'essentiel de leur temps et de leurs efforts. Pour les animaux omnivores, la tâche est plus difficile encore : ils doivent apprendre à distinguer ce qui est comestible de ce qui ne l'est pas. Faire la différence entre aliments sûrs et substances dangereuses, trouver une alimentation équilibrée, tout cela constitue sans doute, parmi les tâches de la vie, le premier défi intellectuel. Contrairement à ce qui se passe en matière d'identification soit des partenaires sexuels, soit des aliments dans les espèces à répertoire alimentaire restreint, la reconnaissance des aliments chez les omnivores est un « système ouvert » (Mayr, 1974). Elle ne peut pas être spécifiquement programmée dans les gènes. Il n'est donc pas étonnant que les capacités d'apprentissage des espèces animales se manifestent à un degré particulièrement spectaculaire là où leur alimentation est en jeu, qu'il s'agisse de la détection et

1. C'est-à-dire à la survie de l'espèce, par opposition à celle de l'individu (NdLR).

de la communication des sources alimentaires chez les abeilles, de migrations diverses liées à des facteurs nutritionnels, ou des changements de comportement qu'induisent chez les animaux des différences même légères entre les ressources alimentaires offertes par divers environnements. Parmi les manifestations les plus impressionnantes et les plus répandues de la souplesse adaptative des animaux figure cette aptitude, que possèdent de nombreuses espèces : elles sont capables d'apprendre à éviter un aliment si celui-ci leur cause des troubles digestifs, même plusieurs heures après l'ingestion.

Les humains, eux, pour séparer, dans le monde qui les entoure, le comestible du non-comestible, peuvent s'appuyer sur un corps important de savoir transmis culturellement. Depuis quelques décennies, il s'est ajouté à ce savoir une masse de données épidémiologiques concernant les effets à long terme de tel ou tel type d'alimentation. La mise en pratique de ce savoir, qui s'ajoute à l'expérience personnelle, constitue un défi intellectuel majeur pour les individus. S'appuyant sur des études récentes sur les logiques de résolution des problèmes (*problem solving*) chez des humains adultes, Occhipinto et Siegal (1994) font valoir que l'alimentation est peut-être le domaine où l'homme pense le mieux, entendez lorsque les problèmes logiques se posent en termes concrets et liés à la nourriture plutôt qu'à d'autres domaines pourtant tout aussi concrets.

En même temps, il est difficile d'imaginer fonction plus primordiale, plus biologique, que l'ingestion. Manger est un acte d'une intimité fondamentale, par lequel une matière étrangère et extérieure au corps est incorporée en nous. La bouche est en fait le dernier « poste frontière » entre le monde du dehors et celui du dedans. Le fait d'y introduire des objets, de les mastiquer, de les avaler, est lourd de puissants affects. La bouche est l'une des zones corporelles qui possèdent le plus grand retentissement psychologique et la plus forte charge affective (Rozin, Nemeroff, Gordon, Horowitz et Voet, 1994). Si nous possédons, à un niveau très profond, un système de production et d'acquisition des affects, c'est bien dans le domaine de l'ingestion qu'il doit entrer en action. Il est possible que cette forte affectivité interfère avec les facultés rationnelles qui se sont élaborées, au cours de l'évolution, en grande partie sous l'effet des pressions nutritionnelles.

Ainsi, la fonction alimentaire implique pour une large part, et pour reprendre la terminologie freudienne, des processus de pensée primaire et, en même temps, certaines aptitudes rationnelles qui figurent parmi les plus perfectionnées dont les humains disposent. C'est de ces « processus primaires », de la pensée alimentaire « primitive » et chargée d'affects qu'il sera question dans cette étude. Je me propose de considérer ici un domaine particulier de la pensée affective « irrationnelle » liée à l'alimentation, dont les effets sont puissants, et que l'on appelle les lois de la magie sympathique. J'exposerai ces lois en tant qu'elles s'appliquent à l'alimentation, m'efforçant d'examiner comment elles se situent dans l'évolution et par rapport à leur valeur d'adaptation ; enfin, je montrerai quand et dans quelles conditions elles influencent la façon dont nous pensons la nourriture et en quoi, avec le développement de la psyché humaine, elles entrent en jeu bien au-delà du cadre étroit de notre souci d'innocuité alimentaire.

« On est ce qu'on mange »

En général, lorsque l'on brasse deux éléments, le produit qui en résulte rappelle les deux substances qui le composent : le chocolat et le lait, les carottes et les petits pois. C'est en tout cas là une croyance que nous entretenons fort naturellement et, dans l'ensemble, elle nous est utile. L'ingestion, elle, produit un mélange-fusion entre le corps du mangeur et les aliments qui viennent de l'extérieur. Il n'est donc guère étonnant que l'ethnographie alimentaire de la plupart des cultures fournisse toutes sortes d'exemples du principe selon lequel « on est ce qu'on mange » : manger du lion rend plus courageux, manger de la chouette est bon pour la vue, manger des plantes à croissance rapide fait grandir plus vite. En Nouvelle-Guinée-Papouasie, chez les Hua, ce principe détermine largement la manière de penser et de choisir les aliments. Les caractères du masculin et du féminin sont transmis par des aliments présentant des caractéristiques conçues comme masculines ou féminines (Meigs, 1984). Dans la culture occidentale contemporaine, nous savons à un niveau « rationnel » que tout acide aminé, la glycine par exemple, est exactement le même, qu'il provienne du porc ou

du maïs². Pourtant, sous cette rationalité, subsiste la croyance profondément ancrée selon laquelle « on est ce qu' on mange ». Nous avons montré (Nemeroff et Rozin, 1989) que des étudiants américains, lorsqu' on les sonde indirectement, croient qu' une culture où l' on consomme du sanglier a des caractéristiques plus « sanglières » qu' une culture où l' on mange de la tortue de mer, et inversement³. Le principe « on est ce qu' on mange » est cohérent avec le fait que le facteur le plus prédictif de l' apparence d' une espèce animale est son alimentation.

Ce principe crée un lien affectif très fort entre les individus et leur alimentation. C' est un exemple de « processus primaire », d' un type de cognition plus affectif que rationnel. Comme nous allons le voir, lorsqu' il s' associe au principe de contagion, il devient un facteur puissant dans la manière de choisir et de penser la nourriture.

Les lois de la magie sympathique

Les lois de la magie sympathique ont été décrites par Tylor (1871), Frazer (1890-1981) et Mauss (1902-1950) comme formant les principes de base de la pensée dans les cultures « primitives ». On peut les diviser en deux grandes catégories : les lois de contagion et les lois de similitude.

La loi de contagion peut se résumer par la formule anglaise « *once in contact, always in contact* » : ce qui a été en contact restera en contact. En d' autres termes, lorsque deux entités entrent en contact, certaines propriétés fondamentales se transfèrent de l' une à l' autre de manière permanente⁴. Cette loi vaut aussi pour des adultes occidentaux instruits. Il s' agit, en l' occurrence, d' un de ces « processus primaires » que l' on ressent mais que l' on surmonte rationnellement ensuite. C' est ainsi par exemple que nous sentons, au fond de nous et de manière très affective, qu' un aliment touché par un cafard se « cafardise » pour toujours. De même, un vê-

2. Il peut cependant arriver que la couleur d' un aliment se retrouve sur la peau de celui qui le mange, comme c' est le cas, par exemple, après une consommation excessive de carottes.

3. Voir *infra* l' article de Carol Nemeroff.

4. Voir Rozin, Nemeroff, 1990, pour une analyse approfondie de la question ; voir également Tambiah, 1990.

ment porté par quelqu' un que nous détestons a le pouvoir de retenir en quelque sorte l' essence de cette personne. Nous avons démontré la présence habituelle du principe de contagion chez les Américains instruits (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin, Nemeroff, Wane et Sherrod, 1989). Nous considérons qu' il s' agit d' un principe de pensée universel, fondamental, et en même temps sur-montable. Des idées connexes liées à la notion de souillure et à la préservation de la pureté ont été proposées par Mary Douglas (1981) dans son ouvrage désormais classique *De la souillure*.

Dans les manifestations que nous avons étudiées, la contagion opère de façon tout à fait conforme à la description des premiers anthropologues : elle dépend du contact, un contact minime suffit et l' effet est permanent. Des propriétés physiques ou comportementales peuvent se transmettre, de même que des intentions (par exemple, un plat préparé par quelqu' un qui entretient des relations d' hostilité avec la personne qui le consomme peut provoquer des troubles chez cette dernière). L' idée de contagion, bien qu' universelle, est assez élaborée, dans la mesure où l' objet est évalué en fonction de son histoire passée, alors même que cette histoire ne laisse en lui aucune trace perceptible par les sens (un aliment qui a brièvement été touché par un cafard peut ne changer aucunement d' aspect, d' odeur ou de goût et paraître en tous points semblable à un autre, vierge de tout contact). Il n' est donc pas surprenant que ce sens de la contagion semble absent chez les enfants de moins de quatre ans (Fal-lon, Rozin et Pliner, 1984 ; Siegal, 1988).

La forme la plus répandue de la contagion est interpersonnelle : par le contact avec un aliment (que ce soit en le cultivant, en le touchant ou surtout en le cuisinant), un individu peut faire pénétrer son essence (propriétés, intentions) dans cet aliment. Les exemples ne manquent pas de nourriture « améliorée » par un contact personnel (cf. Meigs, 1984, pour les Hua, ou la vénération de la « cuisine de grand-mère », si répandue). Mais les effets de la contagion sont généralement négatifs et ses manifestations les plus puissantes le sont à coup sûr. La contagion interpersonnelle négative est fondamentale dans le maintien de la structure des castes chez les Hindous (Appadurai, 1981 ; Marriott, 1968). En règle générale, aucune contagion positive n' atteint la même intensité que la contagion négative provenant, par exemple, d' excréments de chien ou des restes d' un ennemi (Rozin *et al.*, 1989).

Le principe de la contagion interpersonnelle, lorsqu' il est associé au principe « on est ce qu' on mange », fait de la nourriture un élément doté d' un grand pouvoir de contagion sociale (Rozin, 1990). Etant donné que dans la plupart des cultures la nourriture passe entre de nombreuses « mains » tout au long de la filière d' approvisionnement, de préparation et de distribution, elle devient porteuse de l' essence de plusieurs personnes. C' est ainsi qu' elle peut acquérir une charge puissamment négative ou positive. Après tout, il n' existe guère, dans les cultures occidentales, de véritable marché de la « nourriture de deuxième main » (entendez dans laquelle quelqu' un a déjà mordu) : ceci atteste la charge négative attachée à la situation où un inconnu a eu un contact intime avec un aliment.

Dans l' état actuel des connaissances, la loi de contagion est propre à l' espèce humaine. On ne connaît ni son origine ni sa valeur adaptative. Du fait de la charge négative qui s' y attache, il n' est pas impossible que, à l' origine, elle ait pu contribuer à une protection contre la contamination microbienne dans les aliments.

La loi de similitude tient, fondamentalement, que l' image égale l' objet. Si cela ressemble à un tigre, c' est un tigre. Il n' est pas indispensable d' argumenter le caractère raisonnable d' une telle hypothèse... Elle relève de ce que l' on appelle en psychologie l' heuristique. Cette règle d' or fort utile devient cependant quelque peu problématique à mesure que les cultures développent l' écriture, la représentation en images et autres modes de symbolisation qui rendent possible une confusion entre l' image ou le mot, d' une part, et l' objet, d' autre part.

La loi de similitude est, à bien des égards, à l' opposé de la loi de la contagion. En vertu de la similitude, les choses sont ce qu' elles semblent être, l' apparence égale la réalité. La loi de contagion, elle, postule l' inverse : l' histoire passée d' un objet peut bien ne laisser aucun signe perceptible en lui, elle le modifie néanmoins. Ainsi (ce n' est pas une surprise) le principe de similitude est le moins perfectionné des deux et, s' il faut plusieurs années à un enfant pour saisir la contagion, il est probable que la loi de similitude est présente dès le début de la vie. L' un des jalons du développement est précisément l' émergence de l' aptitude à distinguer l' apparence de la réalité.

Danger et peurs du corps

La nourriture représente bien entendu un danger potentiel car, dans la nature et même dans les cultures développées, les aliments recèlent souvent des toxines et des micro-organismes nocifs. La similitude et la contagion étaient sans doute des principes utiles pour les humains à un stade proto-culturel (nous n'avons bien sûr aucune preuve de l'existence d'un principe de contagion chez de tels individus). Si cela ressemble à un champignon vénéneux, ne le mange pas ; si cela ressemble à un serpent, ne le touche pas ; s'il y a eu contact avec un animal malade ou quelque chose de toxique ou de contaminé, reste à distance. Le problème, c'est que dans le monde contemporain, ces dangers n'existent que très rarement.

Le principe de similitude est assez primaire et n'est pas uniquement humain. D'une certaine façon, il est à la base du mimétisme, phénomène très répandu chez les animaux et chez les plantes qui sont consommées ou fécondées par des animaux. En revanche, le principe de contagion, lui, est propre à l'homme, et lui a peut-être servi, au moins à l'origine, à améliorer son alimentation en l'éloignant des nourritures à risque.

Nous avons pu démontrer que les lois de similitude et de contagion, par rapport au risque d'atteintes corporelles, s'appliquent chez des étudiants américains. Pour étudier la similitude, nous avons utilisé, comme entité symbolique similaire à son référent, un mot. Nos sujets étudiants entrent dans le laboratoire et se trouvent face à deux bouteilles de verre brun de 1 litre, vides et propres. En leur présence, nous versons du sucre en provenance d'un paquet du commerce dans chaque bouteille. Nous présentons ensuite aux sujets deux étiquettes autocollantes. Sur l'une est écrit « sucre » et sur l'autre « cyanure de sodium, poison ». Nous demandons aux sujets de coller une étiquette sur chaque bouteille, au choix. Nous prenons ensuite une cuillerée de sucre dans chaque bouteille, et nous la mettons dans deux verres, un devant chaque bouteille. Nous ajoutons de l'eau et nous remuons. Nous demandons alors au sujet d'évaluer par une note son désir de boire le contenu de chacun de ces verres et nous l'invitons à en choisir un et à en boire une gorgée. La majorité des sujets donne une note plus basse au verre contenant du sucre provenant de la bouteille étiquetée « cyanure » et choisit de préférence le verre correspondant au flacon étiqueté

« sucre ». Les sujets savent parfaitement que la présence de cyanure est totalement exclue, puisqu'ils ont eux-mêmes collé l'étiquette sur le flacon, et ils reconnaissent que leur réticence est stupide mais ils l'éprouvent malgré tout (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986). On observe le même effet (quoique moins prononcé) lorsque les étiquettes indiquent « ceci n'est pas du sucre » et « ceci n'est pas du cyanure de sodium » (Rozin, Markwith et Ross, 1990). Apparemment, au niveau de pensée où le terme « cyanure » déclenche un signal d'alarme, la négation a peu de poids. De même, des sujets soumis à un questionnaire s'avouent réticents devant un produit présenté dans un emballage clos si, par plaisanterie, quelqu'un a porté le mot « poison » sur cet emballage (Rozin, Markwith et Ross, 1990). Ce sont là quelques exemples des effets de la loi de similitude : si « cyanure » est écrit dessus, c'est, quelque part, du cyanure.

En ce qui concerne les peurs de contagion, des enquêtes par questionnaires ainsi que l'intuition nous laissent à penser que leur effet serait également très puissant. Une expérience de laboratoire possible, mais que nous n'avons encore jamais réalisée, reposerait sur le même principe que celle que nous avons conduite avec les flacons étiquetés « cyanure ». On prendrait deux verres de jus de fruits identiques et l'on mettrait un cristal de cyanure de sodium dans l'un des verres. On informerait le sujet que cette dose de cyanure est parfaitement inoffensive, que le cyanure n'est pas un poison qui s'accumule dans l'organisme et qu'un simple noyau de pêche en contient davantage que ce qui a été versé dans le jus de fruits. Je suis certain que le lecteur ressent en cet instant la réticence qu'il éprouverait lui-même à boire le jus « contaminé ». On peut facilement expliquer cette réticence par la loi de contagion car, en matière de contagion, nous ignorons la notion de dosage. Une quantité même minime de cyanure suffit à « cyanurer » le jus de fruits. C'est une façon de penser similaire qui fait que beaucoup d'adultes américains cherchent à éviter dans la mesure du possible les aliments qui contiennent ne serait-ce que des traces de certaines substances perçues, souvent à tort, comme toxiques à des teneurs très faibles, tels le sucre, le gras, le sel, ou d'autres, par exemple le plomb, qui sont potentiellement toxiques parce qu'elles s'accumulent dans l'organisme mais ne peuvent être totalement éliminées des aliments (Rozin, Ashmore et Markwith, 1994). Là encore,

nous avons à faire à une pensée de la contagion : si l' on croit qu' une substance est nocive à certaines doses, alors tout contact est nocif.

Dégoûts et peurs de l'âme

Les aversions alimentaires les plus violentes sont motivées par le dégoût. La crainte d' ingérer des substances répugnantes, par exemple des sécrétions ou des excréments corporelles, ou des aliments qui seraient préparés avec des animaux inacceptables, tels le ver de terre ou le rat, provoque une violente réaction de rejet (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Fallon, 1987). Ce rejet a une base idéale : c' est en effet l' idée d' ingérer ces produits, plutôt que leur nocivité physique, qui le motive. En vertu du principe « on est ce qu' on mange », si l' on mange quelque chose de répugnant, on devient soi-même répugnant.

En vertu de la loi de similitude, ce qui *semble* répugnant est répugnant. Ainsi, nous notons que la majorité des étudiants répugnent à consommer un bon chocolat si on lui a donné la forme d' une crotte de chien. De même, ces étudiants hésitent à mettre dans leur bouche un morceau de caoutchouc propre imitant le vomi, alors qu' il le font sans hésitation si c' est un simple morceau de caoutchouc de la même taille. Là encore, si cela ressemble à du vomi, c' est, d' une certaine façon, du vomi (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986).

Il en va de même lorsqu' il s' agit d' un contact avec des substances répugnantes (contagion). On hésite beaucoup à absorber sa boisson favorite si un insecte mort et stérilisé (mouche ou cafard) a été plongé, ne fût-ce qu' un instant, dans le verre. On éprouve le plus fréquemment ce type de dégoût dans un contexte de contagion interpersonnelle : les Américains sont très rebutés par des aliments déjà touchés ou, pis encore, mordus par un étranger même en bonne santé. L' effet négatif est plus fort encore si le « contaminateur » est une personne que l' on n' aime pas ou que l' on méprise (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin *et al.*, 1989). D' où l' absence, comme nous le disions plus haut, d' un marché de la « nourriture d' occasion »...

La distinction entre craintes pour le corps (danger) et craintes

pour l'esprit (dégoût) est en fait pour le moins discutable. Dans une expérience de contagion très révélatrice, les sujets rejettent le jus de fruits où l'on a plongé une mouche. Lorsqu'on leur demande d'expliquer ce rejet, ils affirment presque toujours que les mouches sont porteuses de maladies. Nous répétons ensuite l'expérience avec une mouche morte et stérilisée. Le risque physique a maintenant disparu, mais l'aversion persiste, presque aussi forte qu'auparavant. Cela trouble quelque peu nos sujets, qui aiment à se croire rationnels. Tentant, avec un certain embarras, de justifier leur rejet, ils se décident généralement pour une explication de l'ordre du dégoût et de la contagion : quelque chose comme « mais c'est une mouche ! ». Autrement dit, le jus a été « mouchisé » et ils se refusent à le faire pénétrer à l'intérieur de leur corps. Ainsi, une crainte pour l'esprit, un dégoût donc, se déguise souvent en crainte pour le corps.

Poursuivons notre exemple de la mouche. Après la manipulation avec l'insecte stérilisé, nous plongeons maintenant dans un nouveau verre de jus de fruits une mouche factice en plastique, propre et flambant neuve. Alors que presque tous les sujets rejetaient la boisson à la vraie mouche, cette fois seule la moitié d'entre eux refuse le verre à la mouche de plastique. Notons que ce rejet doit être fondé sur une association de la similitude (mouche en plastique) et de la contagion (contact). C'est une contagion par similitude. Ce sentiment est si fort qu'un tiers de nos étudiants reconnaissent qu'ils auraient du mal à boire leur jus de fruits préféré s'il avait été remué avec une tapette à mouche parfaitement neuve. La contagion et la similitude au carré, pourrait-on dire.

Deux « cuisines » sensibles

Il existe deux traditions alimentaires-culinaires qui semblent tout particulièrement sensibles à la contagion et aux problèmes qu'elle peut poser : les cultures juive et hindoue. Même si les problèmes de contagion se posent dans la plupart des systèmes où il existe des tabous portant sur certains aliments ou certaines personnes, le degré d'élaboration de cette problématique est particulièrement remarquable dans ces deux cultures.

Voyons d'abord le système alimentaire caché. Le problème de

contagion, dans cette tradition, réside dans le fait qu' on s' y efforce de suivre des lois alimentaires précises, comprenant des tabous absolus, bien définis, et des règles concernant le mélange d' aliments qui, séparément, sont autorisés⁵. Dans la réalité, il est impossible d' avoir vraiment la certitude qu' il n' y a pas eu contamination par des doses imperceptibles de substances taboues (le porc, ou les produits laitiers dans la viande). Pourtant, les intuitions qui résultent de la cécité à la notion de dose entraînent chez certains un malaise devant le risque d' une contamination accidentelle. La loi talmudique (Grunfeld, 1982) gère cette situation impossible en précisant les taux de contamination acceptables. Le contact d' une substance non cachet avec un aliment cachet *ne rend pas* cet aliment inconsommable si la contamination s' est produite par hasard et si l' agent contaminant ne représente pas plus d' un soixantième du volume total. Mais l' esprit talmudique ne s' en tient pas là, car il est toujours possible que, par accident, plusieurs contaminants, représentant chacun moins d' un soixantième du total, se trouvent ensemble mêlés à l' aliment cachet. Leur total peut représenter davantage qu' un soixantième. Que faire dans ce cas ? Il est prescrit de ne tenir compte que du contaminant principal (par la quantité). Cette règle esquivé élégamment le problème de l' addition d' un nombre inconnu de petits polluants.

Notons que ces « règles » ont pour objet de protéger les individus contre leur peur de la contagion, alors que celle-ci est totalement imperméable à la notion de dose : il est intéressant de constater qu' elles ne sont pas très efficaces. Nous avons enquêté dans un groupe de juifs cachet aux Etats-Unis : un grand nombre rejeteraient tout aliment contaminé accidentellement par du porc, un crustacé ou par du lait dans un plat de viande, même si la dose était égale à moins d' un soixantième. C' est le contact qui leur répugne, et voilà tout (Nemeroff et Rozin, 1992).

On perçoit également les effets de la similitude chez certains juifs cachet : ils sont dégoûtés par des aliments qui paraissent ne pas être cachet mais qui, en fait, le sont : par exemple des « lardons » végétariens, ou du *non-dairy creamer*⁶ dans un plat de viande. Dans notre échantillon, nous avons trouvé plusieurs indi-

5. Notamment la viande et les produits laitiers.

6. Crème de substitution ne contenant pas une goutte de lait.

vidus qui, par dégoût, disaient ne pas pouvoir suivre la règle du soixantième, mais que l'idée de manger du « faux » porc ou de l'ersatz de lait avec de la viande ne gênait pas. Ces personnes manifestaient donc une sensibilité extrême à la contagion et non à la similitude. Nous avons également observé l'inverse : certains avaient du mal à accepter des aliments en réalité cacher mais semblant ne pas l'être, tout en se montrant tout à fait disposés à consommer des aliments contaminés à très faible dose par des substances non cacher.

Enfin, nous avons relevé chez plusieurs de nos sujets les manifestations de la contagion avec la similitude comme médiation. Ces individus avaient tendance à rejeter un aliment cacher s'il contenait une toute petite quantité de contaminant (moins d'un soixantième) non cacher en apparence, cacher en réalité : des lasagnes comportant des traces de bacon végétarien ou du bouillon de poule dans laquelle était tombée une goutte de fausse crème, ou encore du bœuf tranché avec un couteau ayant été utilisé pour couper une imitation de jambon à base de dinde.

Il est donc clair que, dans la tradition cacher, les lois de la magie sympathique sont bien vivantes.

Examinons maintenant le système hindou. Dans l'hindouisme indien, la nourriture est une substance fondamentalement morale : l'anthropologue Arjun Appadurai (1981) a même pu parler d'une « substance biomorale ». L'aliment est étroitement lié à la notion de pureté. Un aliment qui a été en contact avec (qui a été consommé rituellement par) les dieux (*prasad*) est valorisé par ce contact. Un aliment qui a été touché dans certaines conditions par quelqu'un d'une caste inférieure est interdit et considéré comme polluant. Ce rejet, fondé sur la contagion, est motivé avant tout par le danger que la nourriture contaminée fait peser sur l'âme (pureté) plutôt que sur le corps (santé). Cet aspect apparaît avec une grande clarté lorsque l'on sait qu'il est possible d'acheter des aliments crus à des personnes de caste inférieure mais pas de consommer de la nourriture cuisinée par elles. Bien entendu, s'il s'agissait de santé, le danger serait plus grand avec des produits crus. Mais l'aliment cuisiné, lui, a subi un contact plus intime avec la source de la contamination. Les règles alimentaires fondées sur la contagion sont au cœur du système hindou des castes : à la fois dans la façon dont il se manifeste et dans sa continuité. Marriott

(1968) a d'ailleurs montré que l'on peut reconstituer le système des castes à partir des règles gouvernant l'échange de nourriture.

Nous ne savons pas grand-chose du fonctionnement de la loi de similitude dans ce système, mais il semblerait ressortir de conversations libres avec des hindous pratiquants, en Inde, que la similitude intervient peu. Ainsi, des règles magiques sont à l'oeuvre dans les systèmes alimentaires cachet et hindou, mais elles ne semblent pas fonctionner de la même façon. En particulier, la contagion, dans le système cachet, se focalise sur une certaine catégorie d'objets ou de matières, alors que, dans le système hindou, la source est humaine : ce sont les autres ou la plupart d'entre eux.

Vivre avec la loi de contagion

Comme le montre l'exemple cachet, la menace de contamination est partout. Il semble que, au moins aux États-Unis, la plupart des gens règlent le problème en évitant simplement de penser à l'origine des aliments. Les Américains ont rarement à l'esprit l'abattage d'un animal quand ils mangent un hamburger : de même, quand ils sont au restaurant, ils ne pensent pas à la personne qui a préparé leur plat en cuisine ou ne se demandent pas entre quelles mains est passé l'argent qu'ils utilisent. Le film plastique sanitaire dans lequel la viande est enveloppée dans la plupart des supermarchés américains donne l'impression d'une marchandise qui n'a « pas été touchée par des mains humaines » : il en va de même pour les gants de caoutchouc que portent de plus en plus les employés dans les commerces alimentaires. Ce blocage de la pensée à propos de l'origine de la nourriture peut être considéré comme un exemple de *framing* ce processus mental de base qui nous permet de construire un contexte approprié à notre expérience vécue. Seuls quelques rappels particulièrement frappants (le fait de voir un vendeur toucher les plats de ses mains, ou - éventualité peu probable - le fait de recevoir une pièce d'un clochard) peuvent briser l'écran protecteur que nous construisons autour de nous (Rozin et Fallon, 1987).

Nous ne sommes pas seulement capables d'éloigner les pensées qui pourraient nous renvoyer à l'idée de contamination : nous savons aussi les surmonter. Même si nous éprouvons des sentiments très

négatifs à propos d' un aliment ou d' un vêtement usagé, nous sommes capables de les accepter malgré tout. Nous pouvons céder à ces sentiments lorsqu' ils sont très puissants, ou lorsqu' ils ne nous en coûtent pas beaucoup de le faire. Ce coût peut s' évaluer de diverses manières. D' abord en termes interpersonnels : imaginez par exemple que vous insultiez un convive qui a touché le contenu de votre assiette ou qui, pis encore, y a prélevé quelque chose. Il peut aussi être financier : êtes-vous prêt à commander de nouveau un plat coûteux au cas où il a été accidentellement touché par le serveur ? Dans nos enquêtes, il apparaît généralement que certaines personnes qui reconnaissent pourtant leur malaise dans des situations de contagion d' intensité moyenne (un chandail porté par quelqu' un d' autre, un aliment que l' on aime mais qui a été touché par quelqu' un de modérément antipathique) n' iraient pas cependant jusqu' à payer pour éviter cette gêne. C' est sans doute plus vrai encore dans le cas des inquiétudes découlant de la loi de similitude (comme le sucre étiqueté « cyanure »).

Quelles sont les propriétés de l' « essence » psychologique qui se transmet par contagion ? Nous avons observé (Nemeroff et Rozin, 1994), sur la base d' entretiens réalisés avec un large échantillon d' Américains, que cette essence peut prendre deux formes. L' une est matérielle, c' est-à-dire qu' elle se comporte comme un microbe ou une salissure. On peut s' en débarrasser par un lavage ou en faisant bouillir. L' autre est spirituelle, et elle résiste au lavage ou à la stérilisation. Nous nous sommes rendu compte que, en général, on a en tête les deux types d' essence. Et l' on a davantage tendance à appliquer le modèle matériel à des situations telles que le contact avec une maladie (un linge porté par une personne malade) et le modèle spirituel quand l' objet ou la personne est moralement contestable (un vêtement déjà porté par une personne antipathique ou méprisée). Mais certains sujets appliquent exclusivement le modèle matériel, d' autres le modèle spirituel, à toutes les formes de contagion. Rappelons que cette étude n' est que préliminaire et qu' elle ne s' applique qu' aux Américains.

Revenons à notre thème initial : la nourriture est centrale dans la pensée magique sympathique. Elle joue aussi un rôle moteur dans l' évolution de l' intelligence et de la rationalité. Il nous semble que, sur ces deux plans, des façons de penser et de sentir dont l' origine

se situait peut-être dans le rapport à la nourriture en sont venues à s'étendre à d'autres domaines. Nous avons décrit ailleurs ce processus en empruntant à la biologie de l'évolution le terme de préadaptation (Mayr, 1970 ; Rozin, 1976 ; Rozin, Haldt et McCauley, 1995 ; Rozin, Haldt, McCauley et Imada, 1994) : dans l'évolution culturelle, une innovation apparue dans un certain contexte ou un domaine particulier peut s'étendre à d'autres domaines, se généraliser. Ainsi, croyons-nous, l'émotion que constitue le dégoût, initialement liée à l'alimentation, a pu s'étendre à d'autres domaines de la vie (Rozin *et al.*, 1994). Et peut-être le dégoût a-t-il entraîné la contagion avec lui.

Quelle que soit la véracité de ces conjectures, il apparaît que l'alimentation constitue un poste d'observation privilégié pour étudier la pensée la plus « claire » aussi bien que la plus magique. Or, dans ce champ, l'une comme l'autre commencent à peine à retenir l'attention des chercheurs.

Remerciements : certaines des recherches exposées dans cet article ont fait l'objet d'une aide de la John D. and Catherine T. MacArthur Fondation et de la Whitehall Foundation.

Traduit de l'américain par Catherine Delaruelle.

Bibliographie

- A. Appadurai, « Gastro-politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, n° 8, 1981, p. 494-511.
- M. Douglas, *Purity and Danger*, London, Routledge & Kegan Paul, 1966 ; *De la souillure*, Paris, Maspéro, 1981.
- A.E. Fallon, P. Rozin & P. Pliner, « The child's conception of food : The development of food rejections with special reference to disgust and contamination sensitivity », *Child Development*, 1984, n° 55, 566-575.
- J.G. Frazer, *The Golden Bough : A Study in Magic and Religion*, New York, MacMillan, 1^{re} édition, Londres, 1890 ; *Le Rameau d'or*, Paris, R. Laffont, 1981.
- D.I. Grunfeld, *The Jewish Dietary Laws*, vol. 1 : *Dietary laws regarding forbidden and permitted foods, with particular reference to meat and meat products*, (3^e éd.), London ; Soncino Press, 1982.
- M. Marriott, « Cast ranking and food transactions : A matrix analysis », in M. Singer & B.S. Cohn (Eds.), *Structure and Change in Indian Society*, Chicago, Aldine, 1968, p. 133-171.
- M. Mauss, *A General Theory of Magic* (R. Brain, Trans.), New York, Norton, 1^{re} édition, 1902 ; « Théorie générale de la magie » in *Sociologie et Anthropologie*, PUF, 1950.
- E. Mayr, « The emergence of evolutionary novelties », in S. Tax (Ed.), *Evolution after Darwin* : vol. 1, *The Evolution of Life* (p. 349-380), Chicago, University of Chicago Press, 1970 ; « Behavior programs and evolutionary strategies », *American Scientist*, n° 62, 1974, p. 650-659.
- A.S. Meigs, *Food, Sex, and Pollution : A New Guinea Religion*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1984.

- C. Nemeroff & P. Rozin, « You are what you eat : Applying the demand-free "impressions" technique to an unacknowledged belief », *Ethos, the Journal of Psychological Anthropology*, n° 17, 1989, p. 50-69 ; « Sympathetic magical beliefs and kosher dietary practice : The interaction of rules and feelings », *Ethos, the Journal of Psychological Anthropology*, n° 20, 1992, p. 96-115 ; « The contagion concept in adult thinking in the United States : Transmission of germs and interpersonal influence », *Ethos* (sous presse), 1994. S. Occhipinto & M. Siegal, « Reasoning about food and contamination », *Journal of Personality and Social Psychology*, vol. 66, n° 2, 1994, p. 243-253.
- P. Rozin, « The evolution of intelligence and access to the cognitive unconscious », in J.A. Sprague & A.N. Epstein (Eds.), *Progress in psychobiology and physiological psychology*, vol. 6, New York, Academic Press, 1976, p. 245-280 ; Social and moral aspects of eating », in I. Rock (Ed.), *The Legacy of Solomon Asch : Essays in Cognition and Social Psychology*, Potomac, Maryland : Lawrence Erlbaum, 1990, p. 97-110.
- P. Rozin, M.B. Ashmore & M. Markwith, *The Monotonic Mind, Contagion and Categorical Conception : Psychological Dose Insensitivity in Response to Nutritional and Related Risks*, (submitted manuscript), 1984.
- P. Rozin & A.E. Fallon, « A perspective on disgust », *Psychological Review*, n° 94 (1), 1987, p. 23-41.
- P. Rozin, J. Haldt, C.R. McCauley & S. Imada, « Disgust », in M. Lewis & J. Haviland (Eds.), *Handbook of Emotions*, New York, Guilford, 1993, p. 575-594.
- P. Rozin, J. Haldt, C.R. McCauley & S. Imada, *Disgust : The Guttural Evolution of a Food-based Emotion*, (à paraître), 1994.
- P. Rozin, M. Markwith & B. Ross, « The sympathetic magical law of similarity, nominal realism and the neglect of negatives in response to negative labels », *Psychological Science*, n° 1, 1990, p. 383-384.
- P. Rozin, L. Millman & C. Nemeroff, « Operation of the laws of sympathetic magic in disgust and other domains », *Journal of Personality and Social Psychology*, n° 50, 1986, p. 703-712.
- P. Rozin & C. Nemeroff, « The laws of sympathetic magic : A psychological analysis of similarity and contagion », in J. Stigler, G. Herdt & R.A. Shweder (Eds.), *Cultural psychology : Essays on Comparative Human Development*, Cambridge, England, Cambridge University Press, 1990, p. 205-232.
- P. Rozin, C. Nemeroff, M. Horowitz, B. Gordon & W. Voet, *The Borders of the Self : Contamination Sensitivity and Potency of the Mouth, Other Apertures and Body Parts*, (à paraître), 1994.
- P. Rozin, C. Nemeroff, M. Wane & A. Sherrod, « Operation of the sympathetic magical law of contagion in interpersonal attitudes among Americans », *Bulletin of the Psychonomic Society*, n° 27, 1989, p. 367-370.
- M. Siegal, « Children's knowledge of contagion and contamination as causes of illness », *Child Development*, n° 59, 1988, p. 1353-1359.
- S.J. Tambiah, *Magic, Science, Religion, and the Scope of Rationality*, Cambridge, Cambridge University Press, 1990.
- E.B. Tylor, *Primitive Culture : Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art and Custom*, New York, Gordon Press, 1974, 1^{re} édition 1871.

Paul Rozin