

## DANS LA YOURTE KAZAKHE, L'ITINÉRAIRE DE LA NOURRITURE DÉFINIT L'IDENTITÉ DU MANGEUR.

Anne-Marie VUILLEMENOT<sup>1</sup>

A lire le dernier ouvrage de Jean-Pierre Corbeau et de Jean-Pierre Poulain<sup>2</sup> et à découvrir les mets partagés et présentés durant leurs enquêtes, je me suis demandé pourquoi je m'étais imposé aussi longtemps de devoir manger de la bosse de chameau fumée et de la tête de mouton bouillie durant mes années de terrain, aux confins du Kazakhstan, à la frontière chinoise.

Quand en 1992, je découvrais à Alma-Ata (aujourd'hui Almaty) que se rencontraient en cette partie du monde, la civilisation de la pomme de terre et celle du mouton, je ne soupçonnais encore rien ni des manières de table, ni des enjeux qui se jouaient quotidiennement autour des foyers kazakhs, ni même des repas que je partagerais auprès de ces hommes et de ces femmes semi-nomades, derniers descendants des cavaliers des steppes.

Depuis cette époque, je parcours les montagnes et les steppes du sud-est du Kazakhstan. Les données ethnographiques que je livre ici appartiennent à une période où la belle parole circulait encore autour des foyers des yourtes ; les bouleversements socio-économiques qui ont secoué cette partie du monde ont aussi fait disparaître les fumées qui s'élevaient par les *chaniraks* (roues sommitales de l'habitation) jusqu'aux dieux (AM Vuillemenot, 2002).

### Invitation à la table kazakhe

Je voudrais développer dans ce texte non pas la seule question du « Que mange t-on dans la yourte<sup>3</sup> ? » mais plutôt celles de : « Comment mange t-on ? Comment se distribue la nourriture ? » et surtout : « Comment l'itinéraire de la nourriture définit l'identité des mangeurs ? »

« Au-delà de l'importance matérielle des pratiques alimentaires, des actes culinaires s'y associant et des décisions d'achat les précédant, soulignons que manger, cuisiner, c'est aussi et surtout, se faire comprendre, parler un langage, parler le même langage... » (JP Corbeau, 2002, 14).

---

<sup>1</sup> Anne-Marie Vuillemenot est kinésithérapeute, ostéopathe et anthropologue. Chargée de cours à l'Université Libre de Bruxelles et professeur invité à l'Université Catholique de Louvain. Membre du CECID (centre de recherche sur la coopération internationale au développement à l'Université Libre de Bruxelles) et membre du CISMOC (centre interdisciplinaire de recherches sur l'islam contemporain à l'Université Catholique de Louvain). Depuis 1992, nombreux terrains ethnographiques au Kazakhstan, au Kirghizstan et en Ouzbékistan. Ses recherches concernent principalement le corps dans la vie quotidienne et rituelle, les soins du corps, le chamanisme, le soufisme, l'agencement culturel des espaces et le nomadisme.

<sup>2</sup> J.-P. Corbeau et J.-P. Poulain, Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité, 2002, Ed.Privat.

<sup>3</sup> Yourte (yï en kazakh) : habitation traditionnelle des nomades d'Asie centrale et de Mongolie, hutte recouverte de feutre qui possède deux ouvertures : la porte et la roue sommitale (ou chanirak) ; ces deux ouvertures étant précisément des voies d'accès à l'univers non humain, aux autres mondes.

C'est bien, entre autres, de langage et de communication dont il sera question ici et plus particulièrement de ce que les Kazakhs appellent eux-mêmes : la belle parole, celle qui circule de génération en génération, qui se partage autour du repas, qui intervient dans la préparation de la nourriture autour du feu du foyer et qui s'adresse, au delà (ou en deçà) des convives, aux occupants des autres mondes, présents sans qu'on les ait forcément invités.

En effet, au commencement kazakh, plus que le Verbe, était la circulation du Verbe devant permettre aux humains de répondre au partage exigé par les Dieux et les autres figures d'Esprits, des espaces et des lieux compris dans l'univers entier.

La nourriture, comme la parole, circule autour de la nappe du repas étendue à même le sol de la yourte (plus rarement sur une table basse) en fonction des deux axes qui articulent l'organisation sociale kazakhe : aîné/cadet et masculin/féminin, et suivant les points cardinaux qui indiquent le lieu exact de chacun suivant son âge et sa position sociale.

De plus, à chaque repas, à travers la fumée du foyer, le dialogue s'ouvre avec les habitants des autres mondes, de ces mondes d'en haut et d'en bas qui se superposent comme les couches d'un mille-feuilles et qui s'organisent autour d'un axe vertical, celui de l'arbre des mondes. Dans le Kazakhstan contemporain, islamisé depuis le XIe s., ces mondes se réduisent au nombre de trois : celui d'en haut (équivalent d'un paradis), celui du centre (des humains), celui d'en bas (équivalent d'un enfer).

Dans ces conditions, il ne s'agit pas de produire et de se distribuer n'importe quel mot ou n'importe quelle nourriture. L'aliment se présente alors littéralement comme un prolongement<sup>4</sup> direct du dialogue avec les au-delà, en d'autres termes : l'articulation syllabique, la salive et la nourriture se partagent dans la cavité buccale la possibilité de communiquer avec les différentes figures d'esprit qui peuplent le quotidien des bergers kazakhs. Les divinités et les *djins*<sup>5</sup> sont présents en tout et partout. Il faut en permanence négocier, échanger, partager avec eux.

Si, à l'intérieur de la yourte, depuis le plus jeune âge, chacun apprend à se comporter, à se positionner, à manger en respectant les codes de bienséance et les interdits, c'est précisément pour ménager les susceptibilités des intervenants invisibles, pour préserver l'ordre des mondes et l'équilibre des principes vitaux qui animent la personne kazakh : l'âme, le *kyt* et le souffle.

L'âme s'avère être le seul principe vital individuel donné à la naissance par *Kydaï*<sup>6</sup>, elle se présente comme un principe d'intégrité qui dès qu'il quitte le corps, cède la place à la maladie et en dernière instance à la mort.

Le *kyt* apparaît comme un principe communautaire qui rassemble la force, le pouvoir, les dons, la chance, les protections et qui se partage entre les membres d'un même lignage, entre les habitants d'une même yourte et le bétail attenant. « Il ressort des textes que le *kyt* est nécessaire à la vie, mais n'est pas donné une fois pour toutes. Il « continue », se renforce ou, comme le disent les inscriptions de l'Orkhon, « il est

---

4 J'emploie le mot « prolongement » dans le sens défini par E.T.Hall au sein de la théorie proxémique.

5 Ce terme comprend aussi bien les figures d'esprits traditionnelles pré-islamiques, liées aux vieilles religions chamanique, zoroastrienne, nestorienne, voire bouddhiste, que celles qui se sont introduites avec l'islam : les chaïtans.

6 Dieu des Perses, mais aussi terme générique utilisé par les Kazakhs pour désigner aussi bien Allah que les dieux Cieux Bleus, les Tengri, des anciens turco-mongols.

confirmé » » (JP Roux, 1984, 159). Il est présenté généralement dans les travaux des altaïsants comme « l'âme souffle », l'haleine. Les sièges privilégiés du *kyt*, dans le corps, sont la tête et le foie<sup>7</sup>.

Le souffle, troisième principe de vie, n'appartient pas qu'aux humains. Bien sûr l'ensemble du règne animal respire, mais la montagne inhale et exhale également, le brouillard en est la meilleure preuve. Les arbres et les plantes possèdent aussi ce même principe.

Le souffle circule, il circule comme le vent entre les espèces des différents règnes réparties sur l'ensemble de la planète.

### **Lieux de vie : espaces de cuisson au quotidien.**

Les populations de bergers, dont il est question ici, transhument au changement de saison, quatre fois par an. L'été qui se passe en montagne dans la chaîne de l'Alatau, est en fait la seule saison d'abondance en nourriture. Les autres saisons se déroulent dans les steppes comprises entre la frontière chinoise et le lac Balkach. L'hiver, les bergers s'enfoncent le plus loin possible dans les steppes où la couche de neige est moins abondante et où le bétail peut malgré tout gratter ce qui reste sur le sol gelé. Le climat étant continental, les variations de températures, entre l'été et l'hiver, sont très importantes et leurs changements soudains. Il n'est pas rare qu'en quarante-huit heures, le thermomètre passe de plus vingt degrés à moins vingt degrés. Dans ces conditions extrêmes, humains et bétail sont contraints à une adaptation rapide et sans cesse renouvelée.

Les Kazakhs élèvent majoritairement des moutons, des chameaux, des chevaux et en nombre inférieur des chèvres et des bovins.

La base du repas kazakh est carnée et ce, quatre à cinq fois par jour. (Le Kazakhstan soviétique était le premier producteur de viande sur pied de l'empire). Les produits dérivés des différents laits sont également incontournables, particulièrement le *kymis*, lait battu de jument, qui s'avère être un nutriment très complet puisqu'il possède vingt et un des vingt-quatre acides aminés.

Pour des raisons essentiellement symboliques (et une fois de plus de respect des équilibres), les viandes de chasse sont peu consommées. La chasse au grand cerf, commune à toutes les populations où le fait chamanique existe, se pratique encore. Elle est communautaire et implique les hommes d'un même pâturage. Nous sommes, en effet, sur une aire géographique qui appartient en plein à la pensée chamanique et à tout ce qui l'organise.<sup>8</sup>

---

7 Avec ces deux termes nous entrons dans des champs symboliques et sémantiques qu'il serait trop long d'exposer ici. Retenons que la tête signifie aussi le commencement, le début, que le *kyt* qui s'y trouve se transmet bien évidemment à la coiffe et que, pour cette raison, on ne partage pas son chapeau ou son foulard avec d'autres, surtout étrangers au lignage. Le foie est dans toute l'aire turco-mongole, le siège des sensations, ce qui tient lieu pour nous de cœur ; en langue kazakh il est employé comme terme de parenté entre hommes d'un même lignage mais parfois aussi, entre collatéraux de familles élargies. De plus, il est l'un des organes noirs du corps, que la vieille religion zoroastrienne perse (toujours active en Iran et au Kazakhstan) attribue aux forces démoniaques qui ont tenté de détruire les humains en les affublant de ces organes « vitaux » qui précisément distribuent la mort.

8 Cet article n'est pas le lieu d'une discussion autour du chamanisme centre-asiatique ; parmi les travaux de référence, on citera ceux de Vladimir Bassilov, Roberte Hamayon en terrain mongol et AM Vuilleminot, 1998, 2002, 2003.

Les légumes et les fruits qui se vendent sur les marchés sont des ajouts externes à la nourriture traditionnelle des cavaliers des steppes. Les colonisateurs russes d'abord, puis l'organisation soviétique en kolkhozes et sovkhozes ensuite, ont introduit ces pratiques alimentaires. La majorité des productions agricoles proviennent du sud, des voisins ouzbeks cultivateurs et sédentaires. Traditionnellement, les cueillettes d'aulx et d'oignons sauvages constituaient les seuls apports en végétaux.

De même l'introduction du pain, de la pomme de terre, du riz et des pâtes est un emprunt aux sociétés sédentaires voisines. Le pain se dit *nan*, comme des confins de l'Inde à la Turquie.

La répartition sexuée des tâches attribue à l'homme les soins au bétail, l'organisation journalière de la pâture et la surveillance des bêtes. Les lieux privilégiés du berger kazakh sont les grandes étendues montagnardes ou steppiques, où il se retrouve seul, à cheval, entre ciel et terre et où il doit veiller à se maintenir en équilibre, à ne pas bouleverser l'ordre des mondes dans un grand respect des forces naturelles et surnaturelles qui l'entourent

La femme, quant à elle, occupe l'univers de la yourte et de ses alentours. Elle se charge des traites, à l'exclusion de celle des juments, et de la préparation des différents produits laitiers : laits, beurres, fromages. Elle est la gardienne du foyer, possède le savoir du feu, des tisons et des braises. Elle participe à une triple cuisson : celle des repas dans la marmite en fonte (*kazan*), celle du lignage dans son ventre et celle de l'unité familiale dans la yourte.

Il serait certainement très réducteur de considérer que tout est affaire de cuisson en terre kazakhe. Cependant, il est intéressant de constater que dans ce champ sémantique ne s'inscrit pas que la nourriture. Dans la pathogénie kazakhe, les organes sont susceptibles d'accumuler du sel et du sable, d'être balayés par le vent; la douleur organique est parfois décrite en termes de brûlures, comme un feu qui cuisine l'intérieur du corps, que l'on ne parvient pas à éteindre et qui s'achève par l'ébullition du sang. Le corps de la parturiente est cuisiné pendant toute la période de la grossesse jusqu'à l'expulsion de la naissance.

La yourte elle-même, se pense et se vit comme un utérus ; son centre, où se trouve le foyer, se nomme « nombril ». Ce foyer central se présente littéralement comme la cicatrice du cordon ombilical qui relie la yourte aux cieux par l'ouverture sommitale, cordon qui se redessine à travers les volutes de fumée.

### **Un aliment est bon pour le corps quand il est gras, chaud, salé et blanc.**

En terrain kazakh, l'hygiène quotidienne du corps est d'abord régie par l'alimentation dans laquelle le rôle de la graisse (*mai*) est essentiel. Il faut manger ou boire de la graisse fondue pour protéger le corps. Graissé à l'extérieur par des massages à base de graisse de mouton ou d'animaux chassés (et donc chargés de plus de puissance encore), le corps est aussi graissé à l'intérieur par une ingestion journalière de morceaux gras ou de boulettes de graisse grillée ajoutées au thé.

La viande présente à tous les repas est bouillie. « A être bouillie, la viande ne perd ni son jus, ni sa graisse, respectant au mieux le souci d'économie. Sous ce rapport, rôtir gaspille et gaspille le plus précieux, la graisse. » (R.Hamayon, 1975, 104)

Il existe bel et bien ici aussi un « imaginaire du gras » comme le nomme JP Corbeau, mais qui ne recouvre pas les trois catégories décrites par cet auteur : revanche sociale, peur du gras, rencontre entre socialité et désir (JP Corbeau, 1996, 180). Il s'agit plutôt de

mettre en exergue l'utilisation d'une matière déjà présente dans la cosmogonie locale et qui joue le rôle d'une médiatrice particulièrement efficace entre les humains et les différents habitants des autres mondes.

La graisse qui se partage dans la yourte, comme le *kyt* (principe vital), ne se dilapide pas. Dans certains textes<sup>9</sup> relatant les mythes d'origine, le *kyt* est décrit comme une substance gélatineuse qui peut couler à travers le *chanirak* (roue sommitale) à la naissance. Dans ce cas même le *kyt* semble participer au graissage du corps.

Rappelons-nous que dans le corps, le foie et la tête sont les sièges du *kyt*. Si la tête de mouton est offerte à l'aîné qui préside le repas et qui va en distribuer les morceaux et surtout les organes des sens (yeux, oreilles et langue) aux convives, le foie n'est pas offert à l'invité. Il s'agit avant tout ici de survie. Le potentiel du *kyt* de la yourte ne peut pas être dispersé. De plus, le foie est un organe noir, c'est-à-dire important et dangereux<sup>10</sup>.

Théoriquement, la maîtresse de maison et ses enfants peuvent consommer du foie renforçant ainsi le *kyt* de la descendance. Pratiquement, en dehors du foie de mouton qui est parfois ingéré avec précaution, en silence autour du foyer, le foie des autres animaux est distribué aux chiens, particulièrement celui du cheval dont la puissance potentielle effraie et qu'il vaut mieux, dès lors, abandonner à l'ordre naturel.

Les lois de préséance et d'hospitalité dictent d'offrir le « meilleur » à l'invité et aux plus anciens présents autour du repas. Les plus beaux morceaux de graisse leur sont donc réservés.

A cet égard, la graisse de la bosse de chameau est particulièrement honorifique. Cet animal qui transporte deux monts sur son dos, possède sur l'axe vertical deux bonnes voies d'accès au monde d'en haut. Sa graisse est donc un aliment qui renforce préférentiellement les liens avec cette partie de l'univers.

Comme pour l'ensemble de la nourriture et plus encore que pour les autres mets, la graisse est systématiquement partagée et redistribuée entre tous les convives. Les mains grasses du repas que l'on mange avec les doigts, ne seront jamais lavées mais essuyées, comme la bouche, sur une serviette que tous partagent. Un même tissu se charge de la graisse de tous les convives et reste dans la yourte où le repas a été pris. Il est suspendu avec les ustensiles de cuisine du côté féminin et signe ainsi sa participation au dialogue instauré par le partage de nourriture.

Le cru est exclu de la nourriture traditionnelle. Entendons par « cru », dans ce contexte, les fruits et les légumes qui ne sont pas mûrs, les mets qui ne sont pas salés et bien sûr tout ce qui n'a pas de graisse. En ce sens, les salades empruntées aux sédentaires sont cuites !

Aussi, les notions de froid (*salkin*) et de chaud (*zhili*) ne recouvrent pas respectivement celle du cru et du cuit. Elles participent d'une symbolique dont Pierre Centlivres relève tout l'intérêt en terrain afghan en ces termes : « Il ne s'agit ni de chaud calorique, ni de froid mesurable au thermomètre, mais de principes dont la combinaison et l'harmonie garantissent la santé et sont le fondement d'une nourriture équilibrée. » (P.Centlivres, 1985, 38). Une situation semblable est exposée par Rémi Dor dans la cuisine kirghize (R.Dor, 1975, 265).<sup>11</sup>

---

9 Traditsionnoe mirovozenie t'yrkov iyjnoi sibir, 1988, 1989, 1990.

10 En langue kazakhe, comme en turc ancien, le terme « noir » outre la couleur qu'il signifie, recouvre deux autres signifiants : le plus important et le plus dangereux.

11 Il faut souligner cependant, que dans le cas kazakh, les habitudes alimentaires n'appartiennent pas à un système de transformation qui allie la médecine hippocratique et la médecine musulmane comme le décrit Pierre Centlivres en Afghanistan ou Rémi Dor pour les Kirghiz du Pamir afghan.

A cet égard, la graisse est utilisée comme un agent thermique, elle sert à réchauffer une eau qui, même bouillante, n'est pas considérée comme chaude. Il en est de même pour l'eau de lavage : c'est le savon gras qui réchauffe, l'ébullition n'est pas suffisante.

Le chaud fait référence au monde d'en haut, monde de *Tengri*. Le cheval et le mouton, qui appartiennent à ce monde, possèdent donc une viande chaude alors que la vache et le poulet qui viennent du monde d'en bas, ont bien logiquement des viandes dites froides. De même, la chair du poisson est froide car l'eau partage avec la terre la constitution du monde d'en bas.

L'hiver, le corps se réchauffe grâce à une consommation presque exclusive de viande et surtout de gras du bouillon. De novembre à avril, c'est la période du *soqim*. A la fin de l'automne ou au début de l'hiver une grosse tête de bétail est tuée, idéalement un cheval, pour les moins bien nantis une vache. Il s'agit réellement d'un acte sacrificiel. En proportion, le mouton est abattu avec moins de précautions. Quand on enlève une grande partie des principes vitaux à l'un des ordres, il faut compenser ou réparer. Un morceau de cet animal abattu sera obligatoirement offert à un proche ou à un voisin. La graisse se trouve au cœur de ce geste qui permet à l'ensemble du potentiel de chaleur d'être partagé.

Le goût kazakh privilégie le salé (*tyzdi*) et l'amer (*achi*). Le bébé qui pleure sera consolé par une tétine confectionnée à partir d'intestin de mouton ; par l'acquisition de ce goût, il accède à l'humanité. (Dans sa première année, le nouveau-né est amené progressivement des autres mondes dont il est issu au monde des humains. L'apprentissage du goût participe de ce processus.) Le salage est également une opération qui permet de transformer la nourriture, de la conserver, mais surtout de s'assurer que l'on n'ingère pas du cru.

Quelle est l'importance de la couleur blanche pour les aliments ? Le blanc est associé à l'ouest, domaine des morts, mais aussi lieu d'origine de l'âme qui va s'incarner dans le fœtus. D'autre part, le blanc était la couleur de la noblesse, la population étant divisée en os blancs (les nobles) et os noirs (le peuple). Dès lors, les aliments blancs : la viande bouillie, les viscères, la cervelle, les laits et leurs dérivés, le thé au lait, la farine blanche, le riz blanc etc... sont considérés comme des aliments nobles, dignes d'être offerts et par voie de conséquence bons et donc considérés comme sains.

A l'opposé le noir, même s'il recouvre aussi les notions du « plus grand » et du « plus important » est associé paradoxalement au mauvais, au dangereux. On lui superpose la direction du nord et la gauche. Ainsi, les aliments noirs : foi, cœur, reins, thé noir, farine complète, riz complet, etc... sont classés dans les basses catégories, les aliments du pauvre. Ils apparaissent comme moins bons et moins sains, si ce n'est tout à fait malsains comme les reins.

Cette distinction entre aliments blancs et aliments noirs est également relevée par Roberte Hamayon en terrain mongol, distinction à laquelle elle ajoute une troisième catégorie, grise, celle de la viande grasse bouillie (R.Hamayon, 1975, 110-111). Il me semble qu'il faudrait nuancer (au sens littéral du terme) cette classification. Plutôt que d'une dichotomie blanc/noir, nous sommes en présence d'une gradation entre ces deux couleurs, du plus blanc au plus noir.

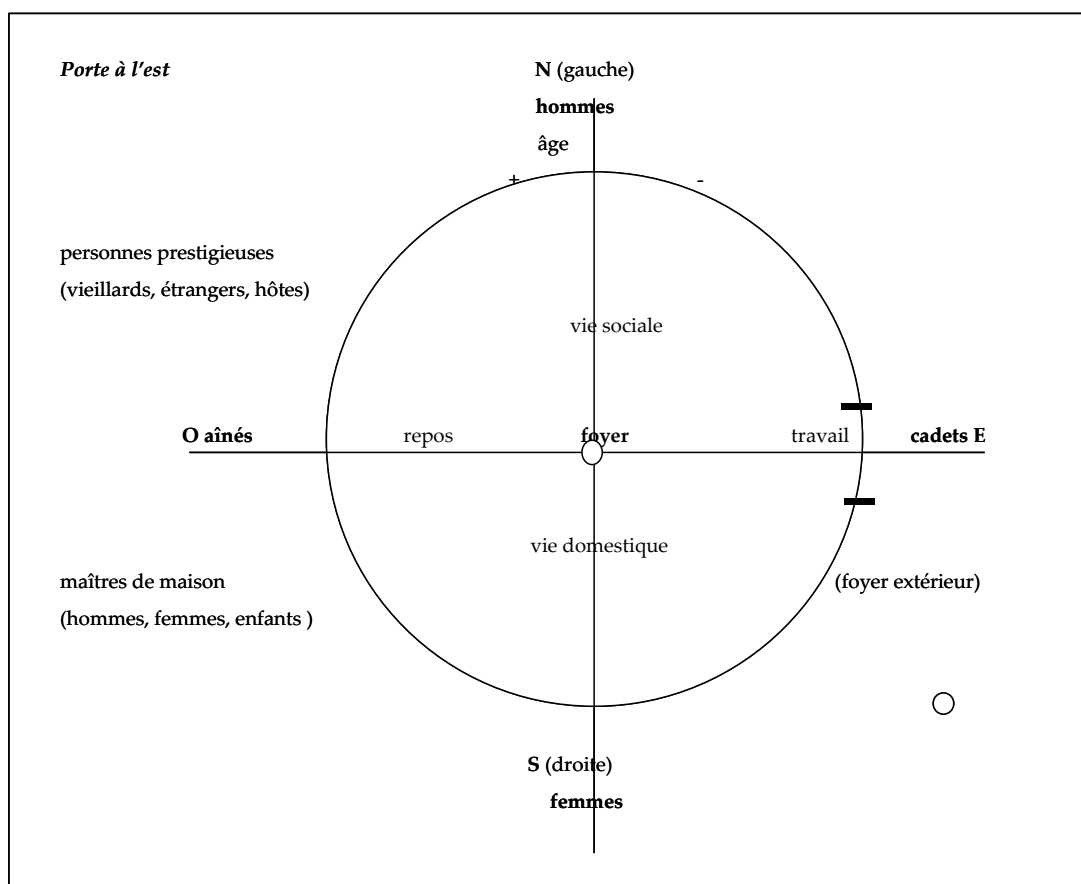
Il faut souligner également que la couleur claire en général est celle qui va attirer l'attention de *djins* maléfiques car eux aussi sont à la recherche du meilleur. La logique du complexe mal, malheur, maladie dans la société kazakh traditionnelle attribue aux *djins* le dérèglement et le désordre, quels qu'ils soient. Un des premiers moyens de guérison de maladies bénignes est précisément d'installer au chevet du malade une

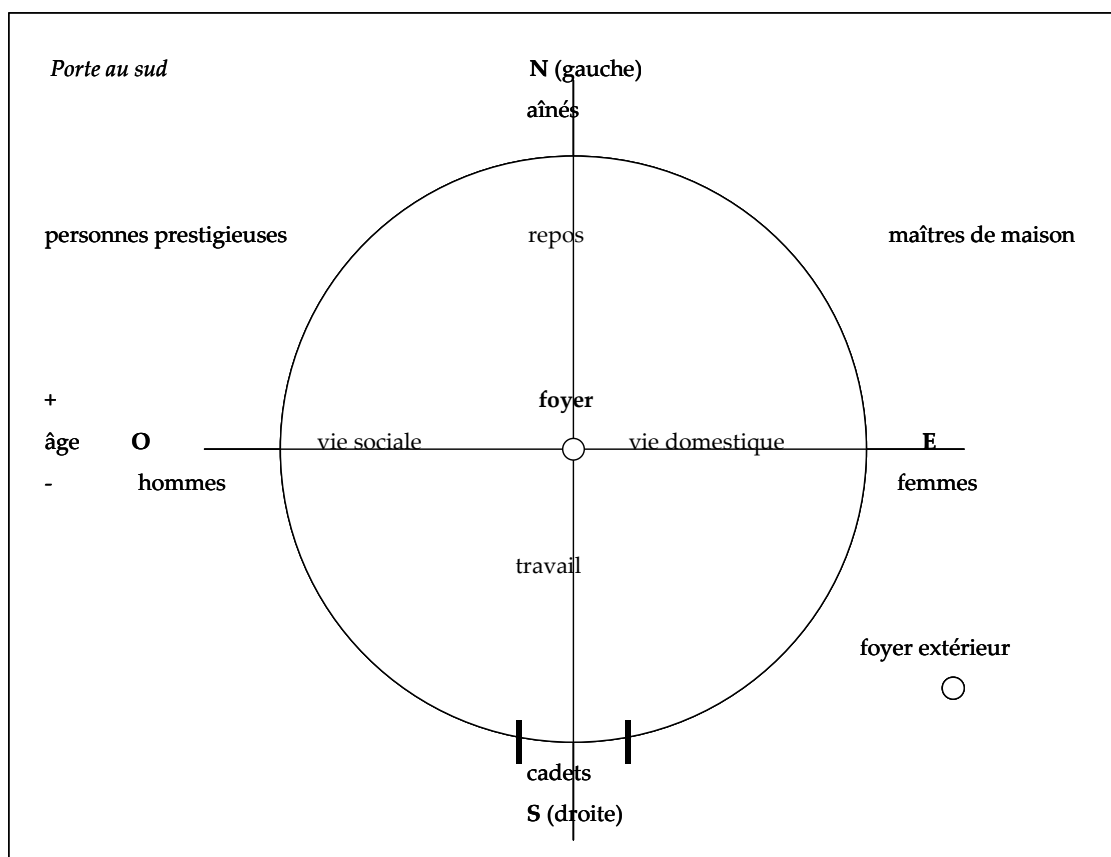
assiette de sel ou de farine blanche pour attirer le *djin* responsable hors du corps souffrant.

### Quand l'itinéraire de la nourriture définit l'identité du mangeur.

Quant on s'interroge sur la place occupée par chaque convive dans la yourte et sur l'état de la nourriture qu'il reçoit, plusieurs faits apparaissent.

Un schéma de l'intérieur de la yourte, de ses orientations et des lieux réservés à chacun va permettre d'éclairer mon propos. Deux cas de figures sont possibles : la porte orientée à l'est ou la porte orientée au sud. Les deux autres directions étant celles du monde des morts anciens et récents il n'est pas question de diriger l'ouverture de la yourte vers ces lieux. Durant toutes mes années de terrain dans les steppes et les montagnes, je n'ai jamais constaté de porte orientée autrement qu'à l'est et au sud.





Sur l'axe de bipartition de la yourte, quand la porte est orientée vers l'est, les invités et les plus anciens s'asseyent au fond de la yourte et se trouvent donc à l'ouest associé à la couleur blanche. Suivant les critères présentés quelques lignes plus avant, il se trouve que la nourriture qu'ils reçoivent et consomment est précisément la plus blanche, la plus grasse, la plus chaude. Cette distribution alimentaire signifie le prestige et (ou) l'âge du mangeur et institue une concordance symbolique entre position et nourriture d'une part et entre orientation et nourriture d'autre part.

A l'inverse, à l'est, près de l'entrée de la yourte, où se trouvent traditionnellement les enfants et les femmes, ces derniers reçoivent les bas morceaux, donc les moins blancs, les moins gras et les moins chauds (chaleur non calorique). Il est remarquable que les personnes considérées comme étant les plus susceptibles d'être convoitées par des *djins* maléfiques (qui sont attirés préférentiellement, je le rappelle, par les couleurs claires et le meilleur) reçoivent à manger du « sombre » qui tend à les protéger de toute intervention invisible extérieure. Il faut souligner de plus que ce sont les personnes les moins importantes dans la hiérarchie sociale qui se voient servir les morceaux les moins nobles. Cependant, la redistribution des meilleurs morceaux par les aînés et ceux qui président au repas est systématique, comme si toute la charge potentiellement dangereuse en était alors annihilée.

Dans le cas d'une yourte dont la porte est orientée au sud, les invités et les plus anciens se retrouvent au nord. Dans cette perspective, l'axe de bipartition de la yourte se transforme en un lieu d'inversion symbolique entre le nord noir et la nourriture la plus

blanche qui transite par le nord au moment du repas. Malgré cela, la distribution dans le choix des morceaux reste la même, ce qui tend à prouver que la nature de la nourriture prime sur les autres critères de définition de l'identité du mangeur.

De plus, la place occupée par le convive et la distribution de la nourriture génèrent une spatialité qui isole l'intérieur de la yourte en un espace « foyer-centré » corroborant la primordialité du dialogue qui s'instaure pendant le partage de nourriture entre les convives et le monde d'en haut, à travers la fumée du feu du foyer, à travers les aliments eux-mêmes et à travers les paroles énoncées durant cet événement.

Sur l'axe vertical, une grande cohérence symbolique apparaît entre le haut/chaud et le bas/froid. Cette opposition prime clairement sur celles qui se jouent dans le plan horizontal sur les axes est/ouest, nord/sud.

### Qui cuisine et pour qui ?

Ce sont les femmes qui cuisinent ; plus précisément, la belle-fille qui vit dans la yourte de sa belle-mère jusqu'à la naissance de son premier enfant et qui est en charge du foyer et de la marmite (*kazan*) que lui a transmise sa belle-mère. Par l'immobilité relative et le silence auxquels elle est tenue, elle permet la mobilité et la parole des autres membres du groupe.

Cette figure de la belle-fille s'impose comme une des deux personnes qui veillent aux équilibres et à l'ordre des mondes, la seconde étant le bakhsi (chaman-soufi). Les interventions de cette jeune femme s'inscrivent dans la quotidienneté alors que celles du bakhsi appartiennent à la sphère rituelle.

Une fois encore, les enjeux dépassent de loin les relations entre humains. A travers la fumée du foyer et la nourriture préparée, la belle-fille s'adresse d'abord aux autres convives, les Dieux et les différentes figures d'esprit avec lesquels elle négocie les conditions d'un déroulement équitable et sans danger du repas. Il ne s'agit pas à proprement parler d'offrandes alimentaires déposées pour les habitants des autres mondes, mais d'un ensemble de postures, de gestes, et surtout de paroles qui sont offerts aux êtres de l'invisible.

### Qui distribue et à qui ?

La cuisinière sert le thé et dépose les plats, mais celui qui distribue est le maître de maison ou l'aîné ou encore l'invité prestigieux. Le couteau dans la main d'une femme parachève toujours la découpe entamée par l'homme. Ce dernier s'occupe de la viande attachée à un os, alors que la femme débite en petits morceaux.

Soulignons que le repas de fête se présente comme une extension du repas quotidien.

En voici un exemple<sup>12</sup> :

Le repas débute par la *bata*, sorte de bénédiction, constituée d'un ensemble d'invocations et de remerciements à Allah ou à *Kudaj* (dieu des Perses). Ces paroles sont prononcées par l'aîné, homme ou femme ou par le plus prestigieux des invités. C'est l'occasion d'honorer par de belles paroles l'hôte, sa famille et son lignage, et ce avec une formule consacrée :

*Chanirak biik boleçiniz, bossara berik boleçiniz*

---

12 Cette description a déjà fait l'objet d'une publication dans un n° de Recherches Sociologiques, Louvain-la-Neuve, AM Vuillemenot, 2003, p56-59.

Littéralement : « que ton *chanirak* (roue sommitale) soit haut, que tes chambranles de porte soient forts et puissants » c'est-à-dire que les deux voies d'accès de ton habitation aux autres mondes soient en meilleur état possible pour assurer la circulation du dialogue avec les habitants des autres mondes.

Durant la *bata*, chacun reste silencieux et maintient devant lui ses deux mains ouvertes, paumes tendues, le bord cubital de chaque main touchant l'autre, les phalanges des annulaires et des petits doigts devant se croiser. Puis à la fin de la bénédiction, au moment où le silence s'installe, chacun passe ses deux mains devant son visage en un geste connu dans tout le monde islamique. Ce même geste est répété à chaque fois qu'une *bata* est prononcée, avant d'égorger un animal ou dans les différentes circonstances où le *baksi* intervient.

Le partage de nourriture commence par une distribution de *kymiz* (lait de jument) ou de *chybat* (lait de chamelle), et se poursuit par un thé, c'est-à-dire un premier festin de salades et de préparations autres que la viande, accompagné de nombreux bols de thé au lait de vache sucré dans lesquels, suprême délice, on ajoute de petits morceaux de graisse de mouton grillée. Après que chacun se soit servi à profusion, toute la table est débarrassée. Le plat suivant est la viande, couchée sur un lit de pâtes "maison" et arrosées du bouillon dans lequel on ajoute des oignons et de l'ail frais. Les femmes de la yourte, la bergère et ses filles aînées ou sa belle-fille et ses filles, viennent chacune déposer un plat en une procession qui se fait par ordre d'aïnesse ou de prestige.

Le premier plat est présenté à ceux qui sont assis à la place d'honneur ; il est constitué de la tête du mouton dont le front est marqué d'une croix qui soulève un peu la peau et qui permet ainsi d'en arracher aisément un morceau ; parfois la langue est prédécoupée et déposée sur le front si bien que l'invité peut s'en saisir et la manger. C'est généralement à l'aîné que ce plat est présenté. La tête s'accompagne des iliaques, des fémurs ou des omoplates à la viande charnue.

L'aîné est chargé de découper la tête, en mange un petit morceau et distribue le reste en accompagnant d'une parole chacun des morceaux. Par exemple, en tendant la langue à un autre invité, il peut lui dire : «Je te donne cette langue pour que tu saches trouver les beaux mots qui feront que tous admirent tes improvisations» ou encore : «Je te donne cette oreille pour que tu entendes les voix de tes ancêtres qui guident tes pas» ou, plus ironique : «Je te donne cet œil pour que tu saches voir et regarder et que tu n'égaras plus tes moutons». Il n'est pas rare que ces morceaux soient offerts aux plus jeunes fils de la maison qui attendent impatiemment ce seul moment où ils pourront s'approcher de la table et qui ressortent fièrement de la yourte après avoir mastiqué longuement des morceaux qui sont de véritables friandises.

Chaque commensal se doit d'accepter avec beaucoup de déférence ce geste de l'aîné et de le remercier très poliment. Il se peut aussi que le découpage de la tête soit entamé par un des invités et qu'il la transmette à un autre, plus jeune que lui, qui continue de la même façon à la dépiauter et ceci jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les os du crâne.

Il faut souligner cette prépondérance donnée au partage de la tête et de tous les organes sensoriels dont elle dispose. Avec la tête, nous entrons en kazakh dans un champ sémantique qui englobe également le début, le commencement, le lieu privilégié de liens possibles avec les autres mondes.

Les bergers connaissent l'anatomie à travers le dépeçage des animaux ; ils permettent de se nourrir ou peuvent aussi être offerts en sacrifice lors des grands rites de passage et notamment de la mort. Il s'opère un mimétisme - ou plus, une identification - entre la bête et l'homme à travers la reconnaissance anatomique de caractéristiques communes aux mammifères. Ainsi, la tête du mouton ou celle du cheval est bien évidemment traitée symboliquement comme une tête d'homme.

L'anthropomorphisme s'opère aussi pour les lieux naturels qui sont des voies d'accès privilégiées pour les au-delà. La tête de la montagne ou la tête de la source participent de cet entre-deux qui offre la possibilité d'une relation avec les mondes d'en haut ou avec celui des esprits-maîtres ou celui des ancêtres.

Dans cet acte ritualisé du partage de la tête de mouton, qui exige le silence et où seule la parole de l'aîné circule, les vrais actants du partage sont les êtres de l'invisible, les divers *djins* qui s'expriment par la voix de l'acteur-aîné chargé à cet instant de la médiation entre les mondes. On s'imagine facilement toute la dimension que prend un tel partage lorsqu'il est effectué par un *baksi* (chaman-soufi) qui préside au repas.

D'autre part, la tête et les pieds sont les seuls morceaux à subir une double cuisson ; rôtis puis bouillis, ils appartiennent au champ de la double médiation chère à C. Lévi-Strauss, par l'intermédiaire du feu et de l'eau.

Si la tête est l'objet d'un dialogue avec les mondes d'en haut, il est remarquable que les pieds ne soient pas partagés et ne soient consommés que par les enfants de la yourte en un ultime lien qui les rattache à *Umaj*, déesse qui vit sous terre et qui accompagne et protège les nouveau-nés. En effet, les pieds rejoignent les mondes d'en bas comme la tête est liée aux mondes d'en haut. L'anthropomorphisme des lieux et des espaces, qui attribue une tête à la montagne et à la source, leur décerne également des pieds qui sont en rapport direct avec les mondes souterrains. Or, ces mondes chthoniens sont extrêmement dangereux pour les humains ; dans les mythes d'origine, ils sont signalés comme étant le domaine des dieux chassés sous terre qui ont essayé de capturer les principes vitaux des humains. La seule déesse que l'on retrouve dans toute l'aire chamanique et turcophone est *Umaj*. Elle est la seule à soutenir la vie. Il n'est donc pas question de partager les pieds de mouton entre tous, non pas parce que ce sont de bas morceaux, mais bien pour le danger que représenterait un dialogue initié avec les mondes d'en bas. C'est hors de la yourte et entre eux que les enfants se partageront les pieds.

Le reste de la viande est distribué, plat par plat, entre les hommes qui en goûtent un peu, puis sortent leur poignard ou leur couteau, la découpent en petits morceaux et la répartissent sur l'ensemble des plats. Chacun se sert alors librement. Le bouillon est offert en même temps, il se nomme *sorpa*, ce qui n'est pas sans évoquer le terme arabe de *chorpa* qui désigne un bouillon de légumes. Même si les enfants mangent en dernier, ils ne manquent jamais de nourriture, car il est manifeste que tous en laissent aux suivants.

Après le repas fréquemment interrompu par des chants, des récits ou des anecdotes, un autre thé est partagé sur le même mode que le premier. Ce thé est le signal d'un concert où tous les convives présents sont tenus de participer par un chant ou une déclamation. Le plus applaudi sera le meilleur improvisateur sur des thèmes connus et revisités, mettant en scène les héros traditionnels, le berger seul face aux éléments naturels qui se déchaînent ou aux multiples rencontres possibles avec des figures d'esprits dans l'immensité de la steppe et de la montagne. Il existe de même un répertoire de chansons qui circulent d'*ayl* en *ayl* (pâturage) et qui se complète de nouveaux morceaux à chaque saison, les femmes étant les principales instigatrices des nouveautés.

Avant de dire, réciter, chanter, chaque personne remercie ses hôtes, porte un toast, parfois assez long, où le *kymiz* tient lieu d'alcool. Chacun présente ainsi des excuses à l'ensemble de la communauté pour les mauvaises paroles qu'il aurait pu prononcer et pour ses actions qui auraient offensé ou gêné d'autres membres du pâturage. Par ces confessions publiques codifiées, la parole est rendue à son statut initial de

communication et d'échange avec les au-delà, elle est à nouveau belle parole pour tous et autour de tous.

Le statut particulier du lait de jument est remarquable et se réfère à l'un des mythes d'origine<sup>13</sup> où le lac de lait primordial est présent à l'image de la mer de lait, dans l'Inde ancienne (Y.Tardan-Masquelier, 1994, 116). L'ingestion du *kymis* se fait en soulignant systématiquement que cette boisson peut conduire à un changement d'état, de sensations alcoolisées, plus encore de possibilités d'ouverture à des dialogues non humains. En ce sens, ce lait pourrait être mis en relation avec le soma de l'Inde ancienne qui précisément renforce les liens entretenus avec les divinités. « Les liquides véhiculent des énergies qui transforment ou mettent en relation : le soma fait de l'initié le contemporain des dieux ; quant à l'eau et au lait, leurs usages rituels instaurent, par la libation, une circulation fécondante entre le monde sensible et l'au-delà. » (Y.Tardan-Masquelier, 1994, 117).

### **Une manière de conclusion : quand la belle parole est honorée, les Dieux et les humains mangent à leur faim.**

Il y aurait beaucoup à dire sur le thème de la fadeur des aliments présents à la table kazakhe. Au-delà de l'expérience gustative et de la sensation prisée de l'insipide, se nouent des liens entre nourriture et poésie comme l'évoque Jean-Pierre Bompied dans l'exemple de la Chine classique (JP Bompied, 1995, 105). Il s'agit d'une alliance entre l'incorporation de la nourriture et l'incorporation de la parole. S'il faut apprendre à savourer suivant les règles sociales de convivialité et de commensalité, il faut également et de manière concomitante, apprendre à réciter, à improviser sur des thèmes récurrents, à faire circuler la belle parole, apprendre une « esthétique de la plénitude par l'effacement » (idem, p107), par l'effacement du goût, par celui de certaines paroles et de certains gestes qui respectent les interdits.

Dans cette situation, comme dans beaucoup d'autres sociétés, les interdits alimentaires dictent le langage de la nourriture, allient nourriture et ordre social. Sans faire une présentation exhaustive en cette fin de texte des interdits alimentaires au Kazakhstan, je voudrais m'attacher à deux exemples liés au feu du foyer et à la circulation de la parole.

Le seuil de la porte de la yourte marque la limite entre le monde extérieur et le monde intérieur, entre le monde d'en haut et celui d'en bas. Il se trouve en communication avec les mondes d'en bas dangereux pour les humains; en conséquence : il n'est pas question de s'attarder sur le seuil, d'avoir un pied de part et d'autre, de parler ou de cracher sur le seuil, de le traverser de l'intérieur vers l'extérieur avec la bouche pleine de nourriture (le contraire est par contre possible) (T.Valikhanov, 1985, tome 4, 62). Cet ensemble d'interdits met en évidence deux choses : 1) la parole, la salive et la nourriture sont traitées avec le même statut de médiatrices dans le dialogue avec les au-delà ; 2)

---

13 Les représentations mythiques kazakhs de l'espace et du temps ont ingéré et phagocyté trois composantes (indigène, étrangère, « moderne »), à tel point que leur séparation semble impossible à réaliser et qu'elles doivent être considérées et réfléchies ensemble. Il n'y a pas un mythe d'origine propre au Kazakhstan mais une série de mythes issue de cultures très diverses : chinoise, indienne, turque, mongole, sibérienne, perse. Le thème du lac de lait est notamment invoqué dans l'ouvrage de Jean-Paul Roux, *La religion des Turcs et des Mongols*, mais aussi dans l'ouvrage collectif *Traditsionnoe mirovozrenie t'yrkov t'jnoi sibirii* ou encore dans les écrits d'ethnographes russe et kazakh du XIXème siècle, GN Potanine, *Kazakhskii folklor v sobranii*, et T.Valikhanov, *Iziranie proizvedeniia et Sobranie sotchinenyi v p'iaty tomakh*.

cette trilogie intéresse particulièrement les différentes figures d'esprit maléfiques qui peuplent le quotidien des bergers kazakhs et qui se manifeste autour du seuil.

Un autre interdit concerne plus directement le foyer intérieur, autour duquel on ne crie ni ne crache. La loi gengiskhanide interdisait d'introduire une lame dans le feu. Inspiré par la relation qu'en fait Plan Carpin, Jean-Paul Roux relate qu'il faut éviter « de mettre un couteau dans le feu, de prendre de la viande avec un couteau dans un chaudron,..., de tourner le bois avec un axe près du feu, ..., de manier une hache près du feu... » (JP Roux, 1984,221). Ne pas couper le feu avec un instrument tranchant montre une fois encore que la priorité est accordée au maintien du dialogue transmis par la fumée. Le second interdit associe un principe masculin (le couteau), un principe féminin (le chaudron) et un principe médiateur (la viande) ; l'équilibre entre les trois doit être préservé non seulement du fait du dialogue engagé mais aussi pour éviter une fusion entre le masculin et le féminin en ce lieu.

Enfin, les interdits sur la rencontre possible du fer et du feu font référence à la personne du forgeron qui, dans les sociétés turco-mongoles, était un personnage au moins aussi important que le chamane.

Un vaste champ d'analyses autour des questions du mangeur et du mangé est celui du traitement des restes. Il n'a pas été abordé ici et ouvre une autre perspective. « Le reste de nourriture, loin d'être un point d'aboutissement dans les processus rituels et sociaux où il apparaît, est au contraire le point de départ d'une activité ultérieure, comme l'origine d'un recommencement. »(C.Malamoud, 1989,28) Les restes des repas kazakhs sont essentiellement les os; ces derniers sont distribués entre les invités qui ramènent des os encore recouverts de cartilages dans leur yourte pour les offrir aux enfants comme friandises. En considérant que la société kazakh se divise en os blancs (les nobles) et en os noirs (le peuple), que les os sont les seuls aliments préparés à franchir le seuil de la yourte pour être redistribués et qu'ils sont justement destinés aux plus jeunes, il ne fait aucun doute que la logique cyclique ou le modèle géométrique du cercle est la figure « bonne à penser » la société kazakhe.

Retenons de cette organisation sociale qu'en miroir des mangeurs d'aliments dans le monde des humains se trouvent les mangeurs de paroles dans les autres mondes ; que, pour maintenir les équilibres vitaux de l'univers, il s'agit de ne pas déranger l'ordre des mondes et que, pour ce faire, la parole s'érige en belle parole, la nourriture se fait fadeur et la salive ne se dilapide pas.

## Références

- Bassilov V, *Izvranniki dykhov*, Moscou, 1984.
- Bompied JP, *La fadeur en Chine*, in : Savourer, Goûter, Asie III, Creops, PU Paris-Sorbonne, 1995, p104-108.
- Corbeau JP, *De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs*, in : Identités des mangeurs, images des aliments, CNERCA-CNRS, Polytechnica, 1996, p177-198.
- Corbeau JP et Poulain JP, *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité*, Ed Privat, Toulouse, 2002.
- Hall E.T, *A system for the Notation of Proxemic Behavior*, in: American Anthropologist, vol 65, p1003-1026.
- Hamayon R, *L'os distinctif et la chair indifférente*, in : Etudes mongoles, 1975, cahier 6, p 99-123.
- Hamayon R, *La chasse à l'âme. Esquisse d'une théorie du chamanisme sibérien*, Nanterre, Société d'ethnologie, 1990.
- Malamoud C, *Cuire le monde, rite et pensée de l'inde ancienne*, La Découverte, Paris, 1989.

- Potanine GN, *Kazakhskii folklor v sobranii*, Alma-Ata, 1972.
- Tardan-Masquelier Y, *La bonne marche du cosmos*, in : Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique : le lait du monde. Autrement, Collection Mutations/Mangeurs, n°143, Paris, 1994.
- Traditsionnoe mirovozrenie t'yrkov ijnoï sibiri* sous la direction de MN Genyev, EL Lvova, IV Oktiabraskaïa, AM Sagalaev, MS Ysmanova, Nayka Sibirskoe Otdelenie, Novosibirsk, Trois volumes : 1988, 1989, 1990.
- Valikhanov T, *Izirannie proizvedeniia*, Académie des Sciences de la République Soviétique Kazakh, Alma-Ata, 1958.
- Valikhanov T, *Sobranie sotchinenyi v piati tomakh*, Alma-Ata, 1985 (1<sup>ère</sup> éd. 1834-1860).
- Vuillemenot AM, *Chamanisme au Kazakhstan : renouveau et tradition*, in : Religiosiques, numéro spécial : Les marges contemporaines de la religion, Montréal, 1998, vol 18, 79-97.
- Vuillemenot AM, *Danses rituelles kazakhes : entre soufisme et chamanisme*, in : La Politique des Esprits publié par D.Aigle, B. Brac de la Perrière, JP Chaumeil, Nanterre, 2000, 345-360.
- Vuillemenot AM, *Défaire le développement, refaire les mondes kazakhs*, in : Défaire le développement refaire le Monde, Paris, La ligne d'Horizon, 2002.
- Vuillemenot AM, *The kazakh baqsi and the daughter-in-law, defining a locus for the circulation of speech*, Actes de la conférence internationale : « Civilisations of Central Asia : Sedentary and nomadic peoples. Tradition and present », Samarkand, 2002.
- Vuillemenot AM, *Quand un bakhsi kazakh évoque Allah*, in : Journal of the History of Sufism, Paris, Maisonneuve et Larose, 2003, vol 4, 1-12.
- Vuillemenot AM, *Quand les os circulent, la belle parole est honorée*, in : Recherches Sociologiques, Louvain-la-Neuve, 2003, vol 3.