

# Prescriptions, traditions et interdits religieux

A decorative horizontal line composed of small orange dots, extending from the right side of the word 'interdits' across the page.

# BOUDDHISME, SHINTOÏSME, ET CONSOMMATION DE VIANDE ANIMALE AU JAPON

Naomichi Ishige\*

## UN PASTORALISME PEU DÉVELOPPÉ

Le faible développement du pastoralisme caractérise le mode de production alimentaire traditionnel en Chine, en Corée, au Japon et en Asie du Nord-Est et du Sud-Est. Les moutons, les chèvres, le bétail, les chevaux, les chameaux et les daims, qui sont des animaux d'élevage sur le continent eurasiatique, sont des herbivores ongulés et grégaires originaires des steppes et de leurs environs. Ils se sont reproduits dans des zones aux conditions climatiques similaires et il s'avère qu'aucun animal d'élevage ne trouve ses origines dans l'Asie arrosée des moussons. Ainsi, si dans les

sociétés pastorales la population élève une large part des animaux domestiques et que sa nourriture dépend fortement du lait et de la viande produits par ceux-ci, ce style de vie ne s'est pourtant pas développé en Asie du Nord-Est ou du Sud-Est.

Les populations qui adoptent le pastoralisme comme mode de vie exploitent le lait de leur propre bétail ainsi que ses produits dérivés, en vue de leur propre consommation laitière. Comme nous le montre la carte des activités laitières dans le Vieux Monde au xv<sup>e</sup> siècle, le pastoralisme n'a pas été intégré à la culture de la zone allant de l'Inde à l'Asie du Nord-Est et du Sud-Est. La consommation de lait y était donc impopulaire, à quelques exceptions près. En Chine du Nord, la limite entre les zones

\* Traduction anglais/français de Miriam Perier

## Répartition de la production et de la consommation du lait au xv<sup>e</sup> siècle <sup>1</sup>



laitières et les zones non laitières s'est faite par la Grande Muraille, qui fut en effet construite pour protéger les peuples agricoles Han de l'invasion des nomades du Nord, pour lesquels l'utilisation du lait était courante.

Certes, bétail, chevaux et buffles furent tous élevés en Asie du Nord-Est et du Sud-Est, mais ils servaient généralement d'animaux de trait et n'étaient donc pas gardés pour leur lait ou leur viande. Ainsi, les familles de ces zones possédaient quelques animaux, pas de grands troupeaux. Le lait ne servait pas à la cuisine mais plutôt pour les soins, et n'était, de ce fait, consommé qu'à de rares occasions. L'usage voulait donc qu'en Asie du Nord-Est et du Sud-Est, le bétail et la volaille traditionnels soient des cochons, des gallinacés et des canards domestiques, voire, à certains endroits, des moutons, des chèvres et des chiens.

## LE MONDE ANIMISTE

Dans les religions monothéistes occidentales, la différence entre Dieu et l'Homme est insurmontable, l'Homme, en effet, ne pourra jamais devenir Dieu. De plus, l'Homme ne se place pas à un niveau identique à celui des animaux, il en est le maître; Dieu offre effectivement aux humains le droit de gouverner les animaux. A l'inverse de l'Occident et de la religion monothéiste, en Asie du Nord-Est et du Sud-Est – là où les populations croyaient à l'origine à l'animisme et au shamanisme – une religion fondée sur la religion indigène du bouddhisme s'est développée. Dans la péninsule malaise et en Indonésie, la population adopta la religion musulmane. En Chine, le taoïsme et le polythéisme furent établis et la mentalité de la population s'accorda au confucianisme, dont l'éthique ressemblait beaucoup à une forme de religion.

<sup>1</sup> Naomichi, Ishige (ed.), 1997. *Mongoru no Shiroi Gochiso [Dairy Products in Mongolia]*. Tokyo: Chikuma Syuppanasya. pp. 99-100

Certains concepts animistes existent aujourd'hui encore dans certaines minorités ethniques en Asie du Sud-Est tout comme au Japon. Comme nous le verrons plus tard, la relation entre l'Homme et l'animal, en termes alimentaires, a subi des changements historiques.

## LE SHINTOÏSME

La religion indigène japonaise, le shinto, est fondée sur l'idée que les esprits ou les dieux habitent les animaux et la nature, comme les arbres, les montagnes ou les rivières. Il n'existe pas de discontinuité fondamentale entre l'Homme et les dieux, et on considère que l'esprit humain pénètre l'autre monde après la mort et se transforme en dieu. Après leur décès, certains grands héros shinto se voient construire un autel funéraire où la population leur voue un culte, comme à un dieu spécial.

Il n'existe pas de discontinuité fondamentale entre l'Homme et l'animal dans la religion shinto. Ainsi, les singes sont-ils qualifiés « d'humain à qui il manque trois poils », c'est-à-dire, « trois fois rien ». Il s'agit donc pour les shintoïstes d'une espèce très proche de l'Homme, à tel point que lorsque la théorie darwinienne fut introduite au Japon au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'idée selon laquelle l'*Homo sapiens* descendrait des primates fut acceptée sans grande opposition. De même, dans les contes populaires japonais, certains animaux comme les renards ou les rats laveurs peuvent parfaitement se transformer en humains. Les animaux sont capables de communiquer avec l'Homme et peuvent même lui jouer des tours. Dans de nombreuses croyances populaires shinto, les animaux sont soit vénérés comme des dieux, soit respectés comme messagers divins. Dans la croyance shinto, les mammifères, proches des humains, possèdent une grande force spirituelle, tout comme certains oiseaux. Au contraire, on

dénigre presque les poissons, les crustacés et les insectes du fait de leur très faible ressemblance avec l'homme.

## LES AINUS

L'île d'Hokkaido, au Nord du Japon, abrite le peuple indigène des Ainus. Ces derniers ont su faire perdurer leur vision animiste du monde jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Bien que cette peuplade possède de petites fermes, il s'agit essentiellement d'un peuple chasseur-cueilleur, ce qui comprend la chasse, la pêche et la cueillette. Les habitants d'Hokkaido justifient leur chasse par le fait que, selon la vision Ainu du monde, il existe un univers au-delà, dans lequel vivent les dieux, esprits de leurs ancêtres et des animaux. Les dieux-animaux rendent visite au monde des humains en se déguisant en ours ou en cerfs, offrant ainsi leurs pelages et leur viande à la postérité. Le peuple Ainu peut donc recevoir les offrandes des dieux en chassant, dès lors qu'il les remercie par un rituel leur permettant de renvoyer, dans l'au-delà, l'esprit de l'animal tué.

## PEU D'ANIMAUX ÉLEVÉS POUR LEUR VIANDE

La culture du riz irrigué fut introduite au Japon par la Chine et la Corée et se répandit aux environs de 500 av. J.-C., au Néolithique. Avant ce développement, la population de l'archipel japonais se nourrissait grâce à la chasse et à la cueillette. Les fouilles archéologiques ont permis de découvrir que la chasse au cerf et au sanglier était la plus fréquente. Par ailleurs, et du fait des longues côtes japonaises, on mangeait à l'époque également beaucoup de crustacés et de poissons. En fait, les seuls animaux domestiques de cette société de chasseurs-cueilleurs étaient les chiens, qui servaient à la chasse. Ainsi

n'étaient-ils pas consommés, et comme l'ont montré les fouilles archéologiques, les chiens morts étaient enterrés intacts.

A l'inverse de ce qui se pratique dans la société de chasse et de cueillette, on ne trouve pas de chiens enterrés dans la société agricole. On présume donc que le goût pour la viande canine est apparu lorsque la société a adopté l'agriculture. Les gallinacés ont par ailleurs probablement été introduits comme animaux domestiques avec l'avènement de l'agriculture, mais n'étaient pas, comme les chiens, utilisés dans l'alimentation des hommes. Il est également possible que les porcs aient été introduits au Japon avec la culture rizicole, mais leur élevage était alors encore limité. Les fouilles n'ont permis de déterrer des os de porcs que dans la zone occidentale du Japon, déjà bien développée culturellement. Toutefois, comme nous le verrons par la suite, l'élevage de porcs fut interrompu lorsque la consommation de viande fut prohibée. Les recherches archéologiques permettent d'affirmer que le bétail, les chevaux et les porcs furent élevés à partir du IV<sup>e</sup> siècle, mais quoiqu'il en soit, les gens possédaient peu d'animaux et ces derniers étaient élevés dans le seul but d'en faire des animaux de trait, pas pour être consommés.

Lorsque la riziculture irriguée s'implanta, la majorité de la population était concentrée sur les plaines, tandis que le nombre d'habitants des montagnes tendait à diminuer. Les opportunités de consommation de gibier s'amoindrirent et il était par ailleurs rare, dans cette culture, d'élever des animaux pour leur viande. Par conséquent, les fermiers mangèrent rarement d'autres animaux que des poissons et des crustacés, et ce, avant même que le bouddhisme ne devienne populaire.

## BOUDDHISME ET CONSOMMATION DE VIANDE : UNE INCOMPATIBILITÉ DURABLE

Selon la religion bouddhiste, qui trouve ses origines en Inde, les animaux, contrairement aux plantes, sont doués d'un esprit. Buddha lista un nombre de recommandations, dont celle de ne pas tuer d'animaux. Eviter toute consommation de viande fait donc partie des préceptes bouddhistes, bien que la religion autorise la consommation de lait et de produits laitiers. Il y a toutefois très peu de bouddhistes aujourd'hui qui ne consomment ni mammifères, ni volailles, ni poissons.

Dans le bouddhisme Hymayana par exemple, les gens consomment de la viande et du poisson bien qu'ils soient bouddhistes. Trois circonstances autorisent les moines et les nones bouddhistes à manger de la viande :

- 1) lorsque le moine n'a pas vu l'animal se faire tuer ;
- 2) lorsqu'il ne l'a pas entendu se faire tuer pour lui ;
- et 3) lorsqu'il n'en doute pas.

On appelle les « trois types de chair propre », cette viande que le clergé peut consommer. Le bouddhisme Mahayana, qui fut apporté en Chine, en Corée et au Japon, est plus strict que le bouddhisme Hymayana. En effet, en théorie, le bouddhisme Mahayana interdit à ses fidèles de consommer de la viande, mais en pratique seul le clergé se doit de respecter cette règle à la lettre.

En Chine, au VI<sup>e</sup> siècle, un empereur interdit aux moines de manger de la viande, se fondant sur un concept bouddhiste. Si un moine était pris à manger de la viande, il était très sévèrement puni. Ces cas montrent avec ironie que certains moines consommaient effectivement de la viande à cette

époque. Plus tard, la consommation de viande fut interdite, même si le statut du bouddhisme en Chine était différent du Japon ou de la Corée. Le bouddhisme ne devint jamais la seule religion officielle en Chine et n'était donc qu'une religion parmi d'autres, dont le taoïsme. L'interdiction de consommer de la viande ne domina donc pas dans toute la Chine. Il est intéressant de noter qu'au cours de l'histoire, pour les bouddhistes, la viande faisait partie des délicatesses culinaires et qu'aujourd'hui, seuls quelques bouddhistes enthousiastes suivent un régime végétarien certains jours, comme le premier et le quinze de chaque mois, ou à l'occasion de l'anniversaire du décès d'un parent proche.

## LA CORÉE

Attachons-nous à présent au cas coréen. Au VI<sup>e</sup> siècle, la péninsule coréenne comptait plusieurs pays, dont Silla et Baekje. Les archives nous informent que les deux rois de Silla et Baekje ordonnèrent l'interdiction de tuer et de manger des animaux. Cette interdiction de manger de la viande n'était pas générale, et à Silla par exemple, il n'était interdit de tuer des animaux qu'au printemps et à l'été, c'est-à-dire pendant leur saison des amours. Par ailleurs, la période d'interdiction effective de tuer et de manger des animaux ne dépassait pas six jours par mois. La dynastie Goguryeo (918-1392), qui unifia, avec Silla, la péninsule coréenne, favorisa la diffusion du bouddhisme, ainsi même la population laïque devint peu encline à manger des animaux, ce qui réduit fortement le nombre d'abattages. Un rapport sur la Corée, rédigé par un membre de l'ambassade chinoise en 1123, décrit qu'«à Goguryeo, les gens respectent le bouddhisme et n'abattent pas d'animaux. C'est pourquoi seuls le roi et les grands hommes d'Etat peuvent manger du mouton et du bétail. Les gens évitent les abattages et les animaux ne sont gardés que pour les représentants étrangers». Pour abattre un animal il fallait «lui attacher les quatre pattes et le lancer dans le feu. Si l'animal

est vivace il sera battu à mort avec des barres quadrangulaires. Dans de tels cas l'estomac et d'autres organes internes se déchirent et les excréments se déversent. Bien que cette viande soit cuite, elle est trop fétide pour être consommée».

Au XIII<sup>e</sup> siècle, la Chine est envahie par les peuples mongols nomades, et de cette population sinisée naît la dynastie Yuan. La péninsule coréenne est à son tour envahie par la dynastie Yuan et la Corée devient une colonie. Les soldats mongols positionnés en Corée introduisent l'élevage d'animaux et commencèrent à élever des chevaux et du bétail en grandes quantités. Apparut alors un groupe populaire coréen qui avait appris à abattre les bêtes avec un marteau, et qui se dévoua donc aux tueries. Ce groupe d'individus fut ensuite exclu et considéré comme une classe inférieure. Bien que la consommation de viande fût presque oubliée pendant un temps avec l'expansion du bouddhisme, le contrôle du pays par les Mongols la raviva. Les habitudes et recettes culinaires mongoles et chinoises furent également introduites en Corée au cours de cette ère. Le barbecue de boeuf coréen vient probablement des importations des styles culinaires étrangers de cette époque. La dynastie coréenne qui apparut après les Goguryeo opprima le bouddhisme et l'interdiction de consommer de la viande s'affaiblit encore davantage. Suite à cela, les bouddhistes qui n'étaient pas membre du clergé ne suivaient un régime végétarien strict que lors des menus rituels, par exemple lors de funérailles.

## L'INTERDICTION DE CONSOMMER DE LA VIANDE AU JAPON

Le bouddhisme fut introduit au Japon au VI<sup>e</sup> siècle, et la religion, protégée par la famille impériale, se développa rapidement le siècle suivant. Le boudd-

dhisme devint la religion officielle. La première prohibition en termes de consommation de viande fut introduite dans le pays en 675 par l'Empereur Tenmu. Elle incluait l'interdiction d'utiliser des pièges pour la chasse ou la pêche, ceux-ci pouvant entraîner une surexploitation des animaux. De plus, la période de consommation d'animaux fut établie par la prohibition, de sorte qu'il était impossible de consommer du bétail, des chevaux, des chiens, des singes et des volailles entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 septembre du calendrier lunaire.

Les cinq types d'animaux sujets à la prohibition furent choisis en fonction des descriptions des saintes écritures bouddhistes : « Les chiens aboient la nuit. Les coqs annoncent le jour. Le bétail aide à l'agriculture. Les chevaux aident à la marche. Les singes appartiennent à la même espèce que l'Homme. C'est pourquoi les hommes ne doivent pas manger ces animaux ».

Il y a deux aspects intéressants dans cette description. Le premier est que la prohibition n'était limitée qu'aux périodes de travail dans les rizicultures. Les gens étaient donc autorisés à consommer de la viande le reste du temps. Le second est que les cerfs et les sangliers sauvages, qui représentaient d'importantes sources de nourriture à l'époque, ainsi que les porcs, élevés pour leur viande, n'étaient pas sujets à la prohibition. Le statut de ces cinq animaux diffère toutefois dans le Japon ancien. En effet, il fut un temps où la consommation de chiens était répandue en Asie du Sud-Est, en Océanie, en Chine et en Corée. Les pâturages n'étant pas développés dans ces régions, les chiens étaient rarement des chiens de troupeau. Par ailleurs, à l'inverse des cultures occidentales, dans ces pays, le concept du chien « meilleur ami de l'homme » n'était pas répandu. Cette relation très forte entre l'Homme et son animal de compagnie – que certaines cultures considèrent comme

une sorte de fétichisme – ne fut pas établie dans ces régions, y compris au Japon.

Dans la mythologie japonaise, les coqs sont considérés comme des animaux divins, des messagers des dieux, et il a donc toujours été très mal vu de les manger. Ces volailles furent donc élevées soit pour annoncer le jour, soit comme coqs de combats.

Bien que les singes fussent consommés au Japon depuis la période néolithique, ils n'étaient pas une cible privilégiée pour les chasseurs. Du fait de leur ressemblance avec l'espèce humaine, les singes bénéficient d'une position particulière dans les us et coutumes japonais. Dans la religion shinto, ils sont des messagers des dieux. Les chasseurs des époques postérieures ne souhaitaient pas tuer de singes. Même s'il arrivait que l'on consomme leur viande, l'animal n'était pas perçu comme une source de nourriture mais comme une base aux médicaments permettant de guérir des maladies incurables.

Dans la Chine et la Corée anciennes, il existait une coutume selon laquelle, dans le cadre d'une cérémonie rituelle, des bovins et des chevaux pouvaient être sacrifiés pour les divinités ou les ancêtres, et être ensuite consommés par les fidèles. Le concept de religion sacrificielle ne fut toutefois pas importé au Japon. Par ailleurs, dans la religion japonaise ancienne existe la notion de « *kegare* » qui signifie « saleté » ou « malpropreté ». La mort humaine ou animale, le saignement ou la naissance sont perçus comme des faits physiologiques inhabituels, qui troublent l'ordre quotidien et donc comme des événements sales contaminant la sainteté. L'abattage de mammifères, qui s'accompagne forcément de saignements, nuit à la sainteté du rituel et il est donc interdit de consommer de la viande pendant toute cérémonie religieuse au Japon. Certaines archives permettent de penser que les Chinois et les Coréens qui venaient au

Japon sacrifiaient du bétail pour leurs dieux tandis que les Japonais rejetaient cette coutume. En 654, bien avant que l'on interdît la consommation de viande au Japon, une loi interdît de sacrifier le bétail et les chevaux pour le rituel de la pluie.

## SHINTOÏSME ET BOUDDHISME

Au VIII<sup>e</sup> siècle, au Japon, on établit un régime organisant la nation à partir des préceptes bouddhistes, et on construisit des temples gérés par le gouvernement dans différentes parties du pays. Les idées politiques, qui faisaient se rejoindre l'autorité royale japonaise et le bouddhisme, se formaient selon les circonstances et il n'était pas rare que les empereurs proclament un décret interdisant l'abattage de tout animal. En 725 on construisit à Nara, la capitale du Japon de l'époque, le plus grand Bouddha en bronze jamais construit, ainsi qu'un temple bouddhiste immense pour l'abriter. Pour commémorer cette construction, il fut interdit de tuer toute créature dans le pays pendant un an. Les pêcheurs, qui auraient tout perdu du fait de cette prohibition se virent offrir suffisamment de riz par le gouvernement pour pouvoir subsister. Il arriva de temps en temps, jusqu'au XI<sup>e</sup> siècle, que de tels ordres soient décrétés. La nécessité de l'ordre indique qu'il était certainement difficile aux populations de renoncer au goût de la viande.

C'est aux alentours du X<sup>e</sup> siècle, du fait de l'expansion des enseignements bouddhistes, que le clergé, l'aristocratie et la population urbaine commencèrent à ressentir une certaine culpabilité en consommant de la viande de mammifères. Plus tard, le concept de la réincarnation fit son apparition dans les croyances populaires et les gens pensaient alors qu'ils renâtraient après leur mort mais qu'ils n'auraient alors pas forcément forme humaine. On se mit alors à croire que les mangeurs de viande pourraient être

réincarnés en animaux. D'autres craignirent de manger des proches réincarnés en animaux s'ils mangeaient de la viande animale. De telles croyances renforcèrent le tabou de la consommation de viande de l'époque, un tabou également rattaché à l'idée de *kegare* du shintoïsme, impliquant que les personnes ayant mangé de la viande fussent perçues comme contaminées et interdites de participation aux cérémonies et festivités shinto pendant un certain laps de temps.

Les croyances bouddhistes et shintoïstes peuvent coexister dans la société japonaise car le monothéisme n'y est pas très développé. Une même personne peut donc croire au bouddhisme comme au shintoïsme. Ainsi, des lieux saints shinto peuvent être construits sur les terres des temples bouddhistes. La plupart des gens croient au bouddhisme comme au shintoïsme, et selon ces deux croyances, la consommation de viande est un tabou.

Au fur et à mesure de l'expansion de ce tabou, toutes les personnes travaillant dans l'abattage, le décorticage, et la manufacture de cuirs furent exclues du fait de leurs professions. De par leurs activités, ces individus continuèrent à manger la viande de bovins, de chevaux et de cerfs bien que cet usage fût objecté par le bouddhisme et perçu comme sale par le shintoïsme. Ils pâtirent d'une forme de ségrégation et furent exclus du reste de la population à partir du XIII<sup>e</sup> siècle environ. La discrimination augmenta davantage avec l'introduction du système des castes par le gouvernement, ce qui entraîna des problèmes sociaux au Japon dont les effets se font ressentir aujourd'hui encore.

Certains chasseurs vivaient de leur chasse, mais pour la plupart d'entre-deux, il s'agissait d'une activité annexe. Les chasseurs à « temps-partiel » se lancèrent dans une petite activité fermière dans les zones montagneuses, là où vit une grande variété

de gibiers. Ils ne chassaient que pendant la période de repos agricole et le gibier fut utilisé pour sa fourrure ou comme base à des médicaments. Ces chasseurs ne furent pas exclus de la société car ils avaient développé des rites de chasse leur permettant de s'acquitter de toute culpabilité face à la mort des animaux. Par exemple, lorsqu'ils tuaient de grands animaux, comme des ours, des sangliers sauvages ou des cerfs, ils offraient des prières à la déesse protectrice de la montagne. Ils invoquaient la déesse de sorte que les esprits des animaux retournent dans le monde des dieux et des déesses, et qu'ils renaissent. Dans d'autres cas ils vénéraient Bouddha pour que les animaux aient une autre vie dans le paradis bouddhiste.

## L'ÉVOLUTION DU TABOU DE LA CONSOMMATION DE VIANDE

Bien que la consommation de viande se soit raréfiée au Japon, sauf pour les castes inférieures et les chasseurs, les gens n'arrêtaient pas complètement de manger de la viande animale. Si la consommation de cheptel était strictement interdite, on fermait les yeux sur le gibier.

Les Samouraïs, dont le pouvoir s'intensifia à l'Est du pays à partir de la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle, organisaient souvent de grandes chasses à vocation, notamment, d'entraînement militaire, et consommaient parfois la viande du gibier. Il arrivait également que des malades soient autorisés à manger de la viande de cerf et de sanglier pour se soigner, ce qui ne manquait pas de pousser certaines personnes à se servir de la maladie comme excuse pour pouvoir consommer de la viande. Comme le montrent ces deux exemples, il existait

des possibilités de manger de la viande, mais il ne s'agissait jamais de choix populaires. Les bouchers ne firent leur apparition dans les villes qu'à la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce qui montre qu'il n'était pas habituel pour les gens ordinaires d'obtenir de la viande. Les fermiers élevaient quelques bovins et quelques chevaux comme animaux de trait, et les traitaient comme des membres de la famille. Au décès de ces derniers, on les enterrait généralement sans les avoir mangé. Lorsque la prohibition pénétra le quotidien des gens ordinaires, l'élevage de porcs devint impopulaire. De même, dans la mesure où les coqs<sup>2</sup> étaient sacrés, si les individus venaient à les manger ou à manger leurs œufs, la croyance populaire voulait qu'ils soient punis par les dieux ou par Bouddha. Ainsi, si les gens voulaient manger de la viande, ils tuaient discrètement un chien, bien plus accessible et populaire que d'autres animaux domestiques.

Les Japonais n'élevèrent pas leur cheptel dans le but de le consommer, avaient de très rares occasions de manger du gibier et n'avaient pas pour habitude de consommer des produits laitiers. Pour les gens ordinaires, la base des aliments d'origine animale était constituée de poissons et de crustacés. Le *Jodo-Shinsyu* est un concept bouddhiste qui autorise aux moines et aux nones bouddhistes de consommer du poisson malgré l'interdiction de consommer de la viande. Mais dans la mesure où ce concept n'apparut au Japon qu'au XIII<sup>e</sup> siècle, les monastères avaient développé nombre de recettes riches en protéines végétales comme le tofu.

Les bouddhistes en général consommaient des poissons et des crustacés sans ressentir une quelconque culpabilité, bien que ces aliments ne soient pas consommés lors d'événements religieux comme des funérailles ou l'anniversaire du décès d'un proche. La population considère alors le pois-

<sup>2</sup> Ndlr: et par inclusion, les poules.

son et les crustacés comme des délicatesses culinaires, ce qui a donné de nombreuses recettes à base de poisson dans la cuisine traditionnelle japonaise. Il est intéressant de noter qu'à cette époque, ni les baleines ni les dauphins n'étaient considérés comme des mammifères – mais comme des poissons – et n'étaient en conséquence pas inclus dans l'interdiction. De plus, puisque les Japonais ne consommaient pas de viande, il était rare d'utiliser de matières grasses ou d'épices en cuisine – contrairement à la cuisine chinoise ou coréenne.

Certaines exceptions aux traditions susmentionnées existent. En effet, la dynastie Ryukyu, qui fut un royaume indépendant des terres japonaises, s'installa dans les îles du Sud du pays. Ce royaume ne subit pas l'influence des concepts bouddhistes et la population, fortement influencée par la Chine, éleva et consomma des porcs et des chèvres. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, le peuple indigène Aïnu du Nord du pays n'est pas bouddhiste. Il chasse, et la viande représente une part importante de sa nourriture. Finalement, bien que certains peuples des zones isolées du pays aient développé leurs propres habitudes de consommation de viande, on peut affirmer qu'il est devenu commun de ne pas consommer de la viande au Japon.

## L'INFLUENCE EUROPÉENNE

En 1543, un navire marchand portugais dériva vers une petite île du Sud du Japon. Le seigneur de l'île acheta alors des armes aux Portugais, et ses serviteurs apprirent à s'en servir et à les fabriquer. Cette rencontre entre Japonais et Européens fut la première à être consignée sur les registres officiels. Plus tard, dans la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, des missionnaires de la Société de Jésus arrivèrent au Japon et y propagèrent leurs enseignements avec énergie. Un missionnaire portugais du nom de Luis

Frois, qui resta au Japon entre 1562 et 1592, décrivit ainsi l'absence d'abattages d'animaux dans la coutume japonaise: « Pour les Européens, tuer des hommes est effrayant, mais pas du bétail, des volailles ou des chiens. A l'inverse, les Japonais tremblent à l'idée de tuer des animaux, mais pas des hommes. »

Les Japonais qui devinrent chrétiens suite à la propagande se virent libérés du tabou bouddhiste et shintoïste et commencèrent ainsi à manger de la viande avec les missionnaires. Les archives indiquent qu'en 1557 à Kyushu, une île du Sud du Japon, un prêtre invita environ 400 personnes à un repas le lendemain de Pâques. Il apporta une vache et la fit bouillir avec du riz. On raconte que les croyants mangèrent le repas avec grande satisfaction.

En plus des Chrétiens, la population ordinaire commença également à manger du bœuf dans les alentours des ports de Nagasaki et Hirado à Kyushu, qui en fait étaient les lieux d'ancrage des navires portugais et espagnols. Ceci entraîna une augmentation du prix du bœuf qui, à son tour, favorisa la réhabilitation de l'élevage de porcs dans les zones entourant les ports. De manière assez intéressante, des navires chinois commencèrent à cette même époque à faire des escales dans ces deux villes portuaires et des colonies chinoises s'y installèrent. On pense donc que l'élevage de porcs est une des conséquences de l'influence des Chinois, qui apprécient la viande porcine.

Les méthodes de cuisine japonaises utilisant du poulet et des oeufs remontent au XVII<sup>e</sup> siècle. L'influence de la cuisine européenne et chinoise est évidente dès lors que les Japonais changèrent leur vision sur les gallinacés: d'oiseaux inviolables ils sont passés à animaux à usage alimentaire sans

pour autant qu'ils soient très appréciés à cette époque. Par exemple, on peut lire dans un ouvrage de recettes culinaires publié en 1674 : « Si vous préparez du poulet, vous devriez également préparer un autre plat. Il peut s'avérer nécessaire d'avoir un plat de remplacement car de nombreuses personnes n'aiment pas le poulet ».

Par ailleurs, en raison de la forte propagation du christianisme dans ces régions, la consommation de boeuf – introduite par les Européens – devint à la mode dans les zones occidentales du Japon, où en plus des Chrétiens, des Japonais ordinaires se mirent à consommer du bœuf. Les moines bouddhistes décrièrent cette nouvelle habitude et eurent une opinion très hostile de la chrétienté. Ils se servirent de la viande comme excuse pour calomnier les missionnaires et répandre des rumeurs des plus vicieuses à leur égard : par exemple que les chrétiens mangeaient de la chair humaine ou encore qu'ils tuaient des enfants et buvaient leur sang.

Le gouvernement de Tokugawa craignait la chrétienté et la possibilité de voir le Japon envahi par les Européens grâce à leur influence religieuse. Ainsi, en 1612 le gouvernement édicta un arrêté officiel stipulant que la propagande chrétienne était strictement interdite et que les missionnaires et tous ceux qui ne se convertissaient pas au bouddhisme seraient déportés. L'abattage, pour la viande, de bétail et de chevaux fut simultanément interdit. Plus tard, le gouvernement coupa les relations extérieures avec tous les autres pays à l'exception des Pays-Bas et de la Chine, dont les navires furent autorisés à faire une escale au port de Nagasaki. Il fut interdit à tout étranger de pénétrer le pays et à tout Japonais de faire un voyage à l'étranger. Alors connue sous le nom de Sakoku, la politique mise en place au Japon ferma le pays au monde extérieur pendant deux siècles.

## MANGER DE LA VIANDE PENDANT LA PÉRIODE EDO

La consommation de viande fut réintroduite au Japon avec le retour de l'influence étrangère, mais la tentative fut rapidement avortée pendant cette période d'isolement national. Tunayoshi, le *shōgun* Tokugawa de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle interdit la fauconnerie bien qu'il s'agissait d'un privilège des seigneurs féodaux. Il arrêta lui même de manger de la volaille et du poisson et ordonna d'interdire l'abattage de tout animal. Né durant l'année du chien, il suivit les conseils d'un moine et se mit à chérir tout particulièrement les chiens. Il fit construire des abris pour près de quarante mille chiens errants à Edo et les éleva. Il ordonna également que toute personne qui tuerait un chien subisse une punition des plus sévères. Bien qu'il s'agisse de cas extrême, cette politique d'interdiction fut maintenue par la suite.

Néanmoins, le sentiment de culpabilité lié à la consommation de viande diminua au fil du temps. Pendant la période Edo le gouvernement était en charge du contrôle de la religion, et une administration séculière pris le dessus sur l'autorité des religieux. Le tabou lié à la consommation de viande s'amoindrit à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, dès lors que pouvoirs bouddhiste et shintoïste interdisant cette pratique disparurent. Par ailleurs, certaines personnes s'ouvrirent aux connaissances de la culture occidentale grâce aux livres provenant des Pays-Bas, le seul pays occidental à poursuivre les échanges commerciaux avec le Japon pendant la période Sakoku. Les intellectuels se mirent à prôner la consommation de viande, considérant que son interdiction n'était que superstition. Ils arguaient du fait que la viande était un produit hautement énergisant et que la population s'affaiblirait si elle n'en consommait pas.

La situation dans le Japon de l'époque peut s'illustrer de la manière suivante: au XVIII<sup>e</sup> siècle, à Edo, importante ville d'un million d'habitants, il n'y avait qu'un seul magasin vendant du gibier. Ce magasin n'était pas considéré comme un commerce de nourriture mais comme une sorte de pharmacie. Toutefois, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, le nombre de bouchers augmenta. Ces bouchers vendaient les viandes de sanglier, cerf, renard, lièvre, loutre, loup, ours, et espèces caprines. Un homme, nationaliste, s'éleva contre cette nouvelle tendance et déclara: « Je ne peux supporter de passer devant de telles boucheries. Tout a commencé à cause de certains intellectuels pollués par les coutumes hollandaises. Ils ont répandu la saleté à travers Edo. Cela attise la colère du Dieu du feu, et c'est pourquoi nous avons souffert de nombreux incendies ces derniers temps »<sup>3</sup>.

La période Sakoku pris fin dans les années 1850. Les pays occidentaux poussèrent le Japon à ouvrir ses portes et signèrent des traités de commerce avec le gouvernement nippon. Des colonies furent alors construites pour les populations occidentales dans certains ports du pays. Les habitants de ces colonies souhaitaient acheter du bétail des paysans avoisinants mais ces derniers refusaient lorsqu'ils savaient que ce bétail serait tué pour sa viande. Les étrangers se virent donc contraints d'importer du bétail de Chine, de Corée, et même des Etats-Unis. Les animaux étaient tués et décortiqués en mer et la viande, vendue ensuite dans les colonies. Dans les années 1860, des restaurants servant des pot-au-feu de bœuf ouvrirent leurs portes dans les grandes villes. Il s'agissait de bœuf mijoté accompagné de sauce soja ou de pâtes de soja, en somme, l'ancêtre du Sukiyaki. Yukichi Hukuzawa, qui fonda l'université Keio, fit ses classes dans une « boîte à bac » pour suivre les enseignements hollandais dès 1854. Dans son autobiographie, figure une description de ces restaurants:

*« Il y avait deux restaurants à Osaka qui servaient du pot-au-feu. Ces restaurants pâtissaient du plus mauvais statut, et aucun individu décent ne souhaitait donc s'y rendre. Parmi leur clientèle habituelle figuraient les truands tatoués de la ville ou les étudiants de la boîte à bac dans laquelle je suivais les enseignements hollandais. Nous ne savions pas d'où provenait la viande. Elle pouvait donc être importée, être de la viande de boucherie, ou venir d'un animal mort de maladie. Ce n'était vraiment pas cher, nous pouvions donc remplir nos estomacs de bœuf, d'alcool et de riz bien que la viande soit dure et très odorante »<sup>4</sup>.*

## UNE MODERNISATION FAVORISANT LA CONSOMMATION DE VIANDE

Le système féodal mis en place par le gouvernement Tokugawa fut renversé en 1868. S'ensuivit la centralisation du gouvernement et le chemin vers un Etat-nation moderne. Le Japon avait alors deux grands objectifs nationaux:

- 1) atteindre la révolution industrielle via l'introduction de l'industrialisation moderne en provenance d'Europe et des Etats-Unis,
- 2) la mise en place d'une force militaire moderne fondée sur un système de contingent. Pour atteindre de tels objectifs, le pays se devait d'avoir des travailleurs et des soldats robustes. Certains intellectuels informés de ce qui se passait en Europe et aux Etats-Unis considérèrent que l'absence de viande et de produits laitiers dans le menu alimentaire japonais expliquait la faiblesse physique des japonais, tant en termes de santé que de force physique.

En 1868, en réponse à l'insistance des intellectuels, le gouvernement fit construire une entreprise qu'il gérait par la suite directement en vue de produire du bœuf et du lait. De la même manière, les soldats

3 Tomokiyo Oyamada. 1909. *Matsunoya Hikki* [Matsunoya Journal]. Tokyo: Kokuso Kankokai. p. 174

4 Yukich Fukuzawa [1899] 1978. *Fukuo Jiden* [The Autobiography of Fukuzawa Yukichi]. Tokyo: Iwanami Shoten. pp. 63-64

malades et blessés se voyaient offrir du bœuf dans un hôpital militaire. En 1872, pour encourager la population à manger de la viande, on lui fit largement savoir que l'empereur Meiji, lui, en mangeait. L'année suivante, le gouvernement autorisa les moines à manger de la viande et à se marier. Dans la mesure où les hommes du clergé étaient ceux pour lesquels l'interdiction avait été la plus stricte, cette autorisation leva entièrement le tabou de la consommation de viande, auparavant si prégnant dans le pays. Le gouvernement initia une campagne affirmant que la consommation de viande et de lait était l'une des qualités des populations modernes et civilisées, de sorte que des personnes comme les cadres des administrations et les intellectuels tout comme les dirigeants se devaient de suivre cette nouvelle tendance.

Un certain nombre de restaurants occidentaux s'ouvrit dans les villes. Ces restaurants, perçus comme des lieux dans lesquels on pouvait aussi bien manger de la nourriture exotique que de la viande, gagnèrent en popularité. Si des modes de cuisson traditionnels comme le Sukiyaki furent inventés pour la viande, la plupart du temps, celle-ci fut préparée à la mode occidentale du fait de l'absence de viande dans les recettes traditionnelles japonaises. On peut se demander pourquoi, alors, les recettes chinoises ou coréennes n'ont pas connu de succès à cette période. Cela pourrait s'expliquer par la trop grande proximité de ces deux pays avec Japon. Leurs plats de viande pouvaient ainsi être trop familiers pour les Japonais et ne pas stimuler leur curiosité, dans la mesure où ils se mangeaient avec du riz et non du pain, des baguettes et non des couverts occidentaux, très surprenants pour les Japonais de l'époque. Le style de vie à l'occidentale était à cette époque établi comme une sorte d'idéal pour les Japonais, et cela devint une sorte de mode. La cuisine occidentale fut donc perçue comme le repas civilisé, tandis que la

cuisine orientale ne bénéficia pas du statut de cuisine moderne.

La clientèle des restaurants occidentaux était une clientèle aisée. Les gens ordinaires, eux, pouvaient goûter la viande auprès des militaires ou dans les restaurants Sukiyaki, en ville. Le Sukiyaki devint un des plats nationaux, mais jusqu'au xx<sup>e</sup> siècle, la population rurale qui le préparait se sentait toujours quelque peu coupable. En effet, les gens vénéraient généralement les dieux shinto ou les esprits de leurs ancêtres à leur domicile. Les gens avaient donc peur de contaminer ces derniers avec l'odeur de la viande, ce qui explique que certaines personnes préparaient ces plats à l'extérieur ou recouvraient de papier les temples domestiques shinto ou bouddhistes pour les protéger de l'air pollué.

## LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

La doctrine bouddhiste n'interdisait pas la consommation de lait. Certaines archives historiques prouvent que les empereurs japonais et leur aristocratie consommaient des produits laitiers depuis les temps les plus anciens. Mais cette habitude disparut pendant tout le temps du tabou lié à la consommation de viande. Le gouvernement Tokugawa reprit la production de produits laitiers au xviii<sup>e</sup> siècle sous influence néerlandaise. Ces produits étaient toutefois considérés à l'époque comme des médicaments, et seule l'aristocratie en mangeait lors de certaines occasions.

La croyance populaire voulait que le lait des animaux domestiques soit bon pour leur propre litière et qu'il ne faille donc pas le leur prendre. Lorsque le Japon entama son processus de modernisation, le gouvernement encouragea la consommation de lait et de ses produits dérivés en vue de faire avancer la

nation, et ce même si, pour la population, ces produits étaient au premier abord répugnants.

Dans les villes du début du xx<sup>e</sup> siècle, on s'accoutuma à se faire livrer du lait pasteurisé et en bouteille. La plupart des personnes en bénéficiant étaient des mères dont le lait maternel ne suffisait pas à élever leurs enfants. Le lait était donc à cette époque avant tout une nourriture pour nourrissons ou pour personnes souffrant de faiblesses physiques. Ce n'est qu'au cours des années 1950 que la population, de manière générale, se mit à boire du lait.

Les produits laitiers tels que la crème, le beurre, le fromage et les yaourts furent assez difficiles à populariser car les gens ne les appréciaient guère. Ainsi, avant la Seconde Guerre mondiale, les principaux produits laitiers consommés au Japon étaient le lait en poudre pour bébé et les glaces. Ce n'est que dans les années 1970 que le beurre et le fromage devinrent populaires, entraînant avec eux la consommation de pain pour le petit-déjeuner des foyers. L'utilisation du lait et de ses produits dérivés a augmenté au Japon bien qu'elle n'atteigne pas les niveaux occidentaux : en un an, en moyenne, un Japonais en consomme 93,1 kg (2003), soit à peine un quart de la consommation annuelle d'un Français (410,7 kg, 2003).

## LA VIANDE ET LA MODERNISATION DE LA POPULATION

Si l'on se fie à la moyenne statistique de la période 1934-1938, soit 70 ans après la levée de l'interdiction, la quantité de viande consommée quotidiennement par personne n'est que de 6,1 g. Si nous convertissons la quantité de viande en Sukiyaki, le plat de viande le plus populaire chez les Japonais, cela

revient à un plat de viande par mois. On peut ainsi affirmer que bien que l'habitude de consommer de la viande se soit répandue à cette époque, les quantités absorbées restent tout de même très faibles.

Le régime alimentaire japonais a beaucoup changé avec les rapides progrès économiques des années 1960. L'abondance a permis de changer non seulement la quantité mais également la qualité de la nourriture. Bien que le régime alimentaire japonais traditionnel soit fondé essentiellement sur le riz et les légumes, la quantité de poisson sur le menu a augmenté et les produits à base de viande et de lait sont devenus des produits de consommation quotidienne depuis cette époque. En conséquence, l'absorption de protéines animales et de graisses a fortement augmenté et a entraîné l'augmentation de l'utilisation d'épices, allant de pair avec la préparation des viandes.

Selon les statistiques de 2003, la quantité de viande consommée par personne et par an au Japon était de 43,1 kg, soit moins de la moitié de son équivalent français (111,3 kg). En revanche, au Japon, la consommation annuelle de poissons et de crustacés (66,7 kg) représentait plus du double de la France (31,2 kg). Ces modes alimentaires n'ont pas changé au Japon ces douze dernières années. Ceci montre que les Japonais sont satisfaits de la quantité de viande et de poisson qu'ils absorbent et qu'ils apprécient donc d'en consommer quotidiennement.

L'autorité du bouddhisme et du shintoïsme a aujourd'hui beaucoup perdu de sa force, et la population ne culpabilise pas lorsqu'elle mange de la viande animale. Si certaines personnes évitent de manger de la viande, la raison est souvent médicale. Les fondements des arguments végétariens ne sont plus religieux, mais nutritionnels ou scientifiques. Comme d'autres pays industriels, le Japon connaît le phénomène suivant : lorsque l'autorité religieuse diminue, c'est la science qui guide le peuple à sa place.

# LE GIBIER, UNE NOURRITURE CARNÉE SINGULIÈRE

**Mohammed Hocine Benkheira**

Le point de vue des juristes  
musulmans au moyen âge

**M**algré son abondance, la littérature juridique islamique demeure insuffisamment explorée, même si depuis quelques années, notre connaissance dans ce domaine a considérablement progressé. Cette littérature, sur laquelle J. Chelhod avait déjà attiré l'attention il y a plusieurs décennies est une source d'informations majeure, tant pour l'historien que pour l'anthropologue.<sup>1</sup> Elle nous apporte principalement deux types d'informations : factuelles mais aussi ayant trait aux représentations. D'un autre

côté, il y a un grand profit quand on est spécialiste de cette littérature à l'aborder à la lumière des problématiques anthropologiques ; cela permet notamment de rendre visibles des aspects que les approches historique et philologiques ne peuvent appréhender.<sup>2</sup>

En effet, elle contient à la fois des informations de type factuel sur les sociétés et les milieux où elle a vu le jour<sup>3</sup>, et elle nous apporte des informations surtout sur la conception du monde que présup-

<sup>1</sup> « Ethnologie du monde arabe et islamologie », *L'Homme*, 1969, IX, n° 4, 24-40.

<sup>2</sup> L'histoire de l'islamologie depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est l'histoire du divorce entre ces trois approches (philologique, historique et anthropologique) et des nombreuses tentatives de le surmonter. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, quelqu'un comme William Robertson Smith alliait ces trois approches.

<sup>3</sup> Concernant la chasse, la littérature juridique nous renseigne sur les techniques utilisées, les instruments et les armes, le gibier chassé, le dressage des bêtes de proie notamment.

pose l'islâm<sup>4</sup>. De ce point de vue, on sera conduit au fur et à mesure que l'on souhaitera approfondir la compréhension des sociétés qui appartiennent à la civilisation islamique à explorer de plus en plus massivement cette littérature, dans une double perspective critique et historique. L'attitude de nombreux musulmans aujourd'hui, même laïcisés, ne peut s'expliquer sans référence à ce fonds ancien, qui s'est transmis la plupart du temps oralement, mais aussi grâce au moyen de l'écrit.

Les juristes musulmans abordent la question du gibier dans le cadre de la discussion de l'épineux problème de l'abattage rituel. Ce qui les intéresse en particulier dans l'examen de cette question, c'est le problème de la mise à mort. Ils envisagent les différentes formes de mort du gibier afin de distinguer celles qui sont licites de celles qui sont illicites. Dans cet ordre d'idées, la question de la chasse au regard de la loi islamique pose plusieurs problèmes distincts.<sup>5</sup>

## LA CHASSE EST-ELLE LICITE ?

Le premier problème qui est posé a trait à la pratique de la chasse elle-même, car la licéité du gibier dépend de la licéité de la chasse elle-

même. L'ensemble des juristes musulmans considèrent celle-ci licite; toutefois, certains émettent des réserves sur la chasse pratiquée dans un but exclusivement distractif. Elle est ainsi licite, si elle a pour but la satisfaction de besoins économiques; si elle n'est qu'un jeu, elle est condamnable.<sup>6</sup> Cette attitude doit être mise en rapport avec la défense de torturer et surtout de prendre les animaux pour cibles dans les jeux.<sup>7</sup> C'est le cas par exemple des mâlikites: selon eux, on ne doit aller à la chasse que dans le but de subvenir à ses besoins alimentaires et à ceux des siens<sup>8</sup>. Les hanafites ne sont pas en reste. Le grand juriste du VIII<sup>e</sup> siècle, Abû Yûsuf déclarait: «Il n'y a rien de bien dans la pratique de la chasse pour se distraire ou par jeu, et je la blâme. Mais si c'est dans un but commercial ou pour répondre à un besoin, il n'y a pas de mal».<sup>9</sup> Ainsi, les hommes n'ont pas un pouvoir absolu sur le règne animal; même si les bêtes sauvages sont considérées comme très inférieures à l'homme, étant donné qu'elles sont elles aussi des créatures de Dieu, l'homme ne peut prétendre avoir un droit quelconque sur elles. En vérité, comme les humains, le règne animal est hiérarchisé. Certains juristes-théologiens, comme Râzî (XIII<sup>e</sup> siècle), ont soutenu que le cheval était l'animal le plus éminent, en raison notamment de sa disposition

<sup>4</sup> Indiquons que ces lignes s'inscrivent dans une série de recherches: «Tabou du porc et identité en islâm», in M. Bruegel et B. Laurieux (eds), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, 2002, 37-51; *Islâm et interdits alimentaires*, PUF, 2000; «Lier et séparer: les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé», *L'Homme*, 1999, n° 152, 89-114; «Ceci n'est pas un cadavre. Le problème de la mise à mort rituelle en islâm», in P. Legendre (ed), «Du pouvoir de diviser les mots et les choses», *Travaux du Laboratoire Européen pour l'Etude de la Filiation*, 1998, n° 2, 179-213; «Alimentation, altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques», *Archives Européennes de Sociologie*, 1997, vol. XXXVIII, n° 2, 237-287; «Chairs illicites en islâm. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de *mayta*», *Studia Islamica*, 1996, n° 84, 5-33; «La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France», *Archives des Sciences Sociales des Religions*, 1995, n° 92, 67-88.

<sup>5</sup> On rappellera à cette occasion que le mot arabe *sayd*, qui désigne à la fois l'activité de la chasse et le gibier, confond également chasse et pêche.

<sup>6</sup> Le commentateur d'un traité juridique hanafite du XIX<sup>e</sup> siècle s'interroge: la chasse peut-elle être considérée comme une activité économique honorable? Il répond que la plupart des hanafites tiennent l'agriculture pour la meilleure. Toutefois d'autres hanafites défendent une autre hiérarchie dans l'ordre décroissant: le *jihâd* (la confrontation avec l'Europe de l'Ouest s'est considérablement aggravée), le commerce, l'agriculture et l'industrie. Quant à la chasse, dans la mesure où elle consiste à ôter la vie, elle engendre la dureté de cœur. Mais cela ne la rend pas pour autant illicite (Ibn Âbidîn, *Radd al-muhtâr*, X, Beyrouth, 1994, 46).

<sup>7</sup> Voir M.H. Benkheira, «Sanglant mais juste: l'abattage en islâm», *Etudes rurales*, janv.-déc. 1998, n° 147-148 («La mort de l'animal»), 65-79.

<sup>8</sup> Averroès, «Le Livre de la chasse», traduit et annoté par F. Viré, *Revue Tunisienne de Droit*, 1954, 232.

<sup>9</sup> Ibn Âbidîn, *Op. cit.*, 47.

à être dressé. Une telle conception est peut-être d'origine philosophique car elle est déjà défendue par Miskawayh au XI<sup>e</sup> siècle.

Le droit de mettre à mort est une permission donnée par Dieu, sous certaines conditions. Ainsi il ressort que les juristes musulmans posent des limites à l'activité cynégétique: la chosification absolue de l'animal sauvage que présuppose la chasse dans l'aire occidentale moderne est absente. La Nature n'est pas une immense réserve mise à la disposition des hommes. De la même façon qu'il est admis qu'ils ne sont autorisés à infliger des souffrances aux animaux domestiques que pour se nourrir ou offrir à Dieu des sacrifices, la chasse ne leur est permise qu'en cas de besoin. Voici comment s'exprimait au XII<sup>e</sup> siècle Ibn Arabî un grand juriste andalou d'obédience mâlikite: "Dieu le Très-Haut a honoré l'homme; Il a créé pour lui autrui [l'animal] et lui a rendu facile la réalisation de son intérêt et l'éloignement de ce qui lui est nuisible. Il lui a accordé un tel bienfait qu'Il lui a permis de faire souffrir l'animal qui est son semblable dans le plaisir (*ladda*) et la douleur (*alam*). Il lui a commandé de se l'attacher et de le faire souffrir tantôt pour se rapprocher de Lui à travers les offrandes (*hadâyâ*) et les sacrifices (*dahâyâ*), tantôt pour en jouir comme dans l'abattage pour la consommation...".<sup>10</sup> Cela revient à reconnaître d'une part que la surface de la terre est divisée en deux – une partie réservée aux humains, une autre aux bêtes sauvages mais aussi aux démons, qui leur sont souvent associés - ; d'autre part, un droit à ces mêmes bêtes sauvages à vivre dans la partie de la terre qu'elles occupent. Du reste, de manière générale, on ne peut tuer gratuitement même pas un fauve, sauf en cas de légitime défense. Les animaux, domestiques et sauvages, ont des droits, qui sont autant de limites et de freins posés à la volonté de puissance caractéristique des humains.

<sup>10</sup> *Kitâb al-qabas*, II, 613.

<sup>11</sup> Ibn Âbidîn, *Op. cit.*, 46.

<sup>12</sup> Ibn Qudâma, *Mughnî*, XIII, 279.

Certains juristes insistent sur cette limite en ajoutant quelques conditions supplémentaires. Ainsi des hanafites défendent de chasser certains animaux, comme les oiseaux anthropophiles, parce qu'ils ne se défient pas de l'homme, ou de prendre les petits dans les nids. Selon eux, on ne doit s'en prendre qu'aux bêtes qui sont capables de fuir. Ici on voit apparaître une règle sous-jacente: seules font partie du gibier licite les animaux adultes et qui sont farouches. Est ainsi défini comme gibier «tout animal difficilement accessible, sauvage par nature et qu'on ne peut capturer que grâce à la ruse». Il doit être pourvu de pattes ou d'ailes afin de pouvoir fuir. Pour être considéré comme sauvage et donc être traité comme un gibier, l'animal ne doit côtoyer les hommes ni de jour ni de nuit.<sup>11</sup> Une telle définition exclut le pigeon et les autres animaux qui côtoient l'homme sans appartenir à la famille des animaux domestiques.

On attribue au prophète Muhammad le propos selon lequel il est défendu de chasser de nuit car l'obscurité constitue une protection (*amân*) pour la faune sauvage. Mais Ibn Hanbal (IX<sup>e</sup> siècle) rejette ces précautions: selon lui, il est permis de chasser de nuit comme de prendre les poussins dans les nids.<sup>12</sup>

## LA VALEUR DIÉTÉTIQUE DU GIBIER

La valeur du gibier et de la venaison n'est pas abordée explicitement dans la littérature juridique. Cependant l'examen de la question sacrificielle permet d'en déduire une règle générale. En effet, il est exclu d'immoler dans le cadre de la religion officielle un animal sauvage, encore moins un animal aquatique: cela n'est pas explicitement affirmé, mais seulement sous-entendu. Cette règle n'a pas besoin d'être explicitée

toutefois. On relève à ce propos une similitude entre la religion officielle et les lois de l'hospitalité : ces dernières excluent que soit offert à l'hôte de passage de la venaison ou du poisson. De la même façon, pour célébrer dignement un événement rituel important, on doit mettre à mort un animal *domestique*, de préférence un ruminant (à l'exclusion d'un bouc). Lors du sacrifice de l'aïd, on ne peut immoler qu'un ovin, un bovin ou un caprin. Cette prescription s'insère dans des usages locaux divers. Dans les villes, on s'efforce généralement de respecter la lettre de la Loi : on préfère le bélier à toute autre victime. Mais dans certaines régions du monde rural, on peut sacrifier une chèvre, si les troupeaux sont constitués exclusivement de caprins. Au Maghreb, dans les rites non religieux, le poulet est l'animal le plus couramment utilisé. On sait que l'offrande sacrificielle est souvent désignée métonymiquement par le terme *dam*, « sang ». On peut peut-être expliquer la défense d'offrir du poisson à un hôte qu'on veut célébrer ou recevoir convenablement par le fait que la mort du poisson n'implique aucune saignée, mais c'est loin d'être le cas du gibier. La raison la plus probable est que dans le cas du gibier comme du poisson, la distance à l'homme est maximale : dans un cas, c'est la sauvagerie, dans l'autre, c'est une altérité complète. Comme par le moyen du sacrifice il s'agit de se rapprocher de Dieu ou de l'hôte – que l'on veut lier à soi par ce don –, on ne doit offrir que l'animal le plus humanisé, c'est-à-dire un animal domestique.

A partir de là, on peut établir une certaine corrélation entre prescriptions juridiques et recommandations diététiques. Même si elle trouve ses origines dans les littératures grecque et hellénistique (corpus hippocratique, Galien), la diététique a été islamisée assez tôt. Dès le IV<sup>e</sup> X<sup>e</sup> siècle, on voit apparaître les premiers traités qui relèvent d'un genre promis à un certain succès : la « Médecine du Prophète » (*al-tibb al-nabawî*)<sup>13</sup>. Les viandes y sont classées selon un ordre fondée sur les oppositions de la physique qualitative (chaud-froid, sec-humide) ; or on s'aperçoit quand on examine de près ces classements, que en dernière instance c'est de l'opposition domestique-sauvage qu'il est principalement question. Si théoriquement la distinction licite-illécite, qui s'enracine dans le terrain familial et proche, le domestique, vaut aussi pour les espèces lointaines et farouches, donc pour le monde sauvage, la consommation de viandes issues d'animaux sauvages, même licites, est peu recommandée par la diététique islamique. Contrairement aux espèces domestiques licites, notamment le mouton, qui sont chaudes et humides, selon la physique qualitative, les espèces sauvages, même licites, sont généralement chaudes et sèches. On ne doit en manger que sous certaines conditions, soit à titre de remède contre tel ou tel mal, soit apprêtées d'une manière spéciale afin d'atténuer leur siccité.

Selon le médecin andalou Ibn Khalsûn (XIII<sup>e</sup> siècle),<sup>14</sup> les viandes se répartissent selon qu'elles sont équilibrées ou non. Toutes les viandes équilibrées sont issues d'espèces domestiques : chevreau<sup>15</sup>, veau<sup>16</sup>

<sup>13</sup> Quelques indications sont données à ce sujet par Hasan Muhammad Maqbûlî al-Ahdal, éditeur de Suyûtî (XV<sup>e</sup>), *Al-tibb al-nabawî al-macrûf Al-manhaj al-sawî wa-l-manhal al-rawî fî al-tibb al-nabawî*, Beyrouth, Mu'assasat al-kutub al-thaqâfiyya, 1998, 37-40. En-dehors des chapitres dévolus à cette question par les grandes compilations de traditions prophétiques (Bukhârî, Muslim, etc.), il semble que le premier auteur à avoir établi une compilation exclusivement consacrée à ce domaine est le mâlikite Ibn Habîb (IX<sup>e</sup> s.), donc très tôt. Il vient d'être édité à Beyrouth par Muhammad Amîn al-Dhannâwî sous le titre *Al-ilâj bi-l-aghdiya al-tabîyya fî bilâd al-maghrib aw Mukhtasar fî al-tibb*, Dâr al-kutub al-ilmîyya. La question de la pénétration des idées médicales grecques dans la tradition musulmane reste posée.

<sup>14</sup> Ibn Khalsûn, *Kitâb al-aghdiya*, texte établi, traduit et annoté par Suzanne Gigandet, IFEAD., 1996.

<sup>15</sup> «Le chevreau est équilibré, convient à tous les tempéraments en toute saison et n'est nullement nocif», (109, n° 33). Rappelons que le sang se caractérise comme chaud et humide.

<sup>16</sup> «Le veau est équilibré, avec une tendance vers le froid ; il est excellent surtout pour les bilieux, et particulièrement en été» (110, n° 39).



et poules.<sup>17</sup> Les autres viandes se répartissent selon qu'elles sont humides et chaudes, sèches et chaudes ou froides et sèches. Parmi les animaux sauvages, les ruminants, de même que les lièvres et lapins «ont une chair sèche et froide». Les oiseaux sauvages ont une chair plutôt chaude et sèche. Les meilleurs sont les cailles qui «sont équilibrées, plutôt chaudes»<sup>18</sup>. Ainsi le trait commun des animaux sauvages est leur sécheresse. Les animaux domestiques propres à la consommation ne peuvent être réunis par un trait unique. On observe que tant la chèvre, qui est froide et sèche, que le chameau, qui est à l'inverse chaud et sec, se rapprochent du gibier. Il se trouve que les viandes de ces deux espèces ne sont consommées que marginalement dans le monde islamique. Le statut du poisson est également analogue à celui du gibier sauf qu'il est bien sûr humide : «Tout poisson est froid, humide, pituitueux ; le poisson d'eau douce est encore plus compact que celui de la mer ; il est indigeste, mauvais pour les tempéraments phlegmatiques et froids»<sup>19</sup>. On comprendra que les traités diététiques ne sont généralement favorables ni au gibier ni au poisson. Quand elle n'est pas équilibrée, la viande qui convient le mieux à l'organisme humain se caractérise par le fait qu'elle est à la fois chaude et humide, comme le sang. D'où l'on peut conclure également que si le domestique est plutôt du côté de l'humide, le sauvage est plutôt du côté du sec.

La diététique ne nous enseigne pas seulement quelles sont les viandes équilibrées ou celles qui conviennent à l'organisme humain, elle nous apprend également dans quelles circonstances on peut consommer des viandes non équilibrées. Par exemple, une viande trop sèche sera bénéfique à

un tempérament trop humide. Pour les tempéraments équilibrés, leurs excès doivent être corrigés au moment de la cuisson en général grâce à des épices, du vinaigre, de l'huile, de l'ail et de l'oignon.

On rappellera quelques traits significatifs qui caractérisent les espèces sauvages dans la loi islamique. Le territoire sacré de La Mecque et de Médine constitue un sanctuaire pour toutes les espèces sauvages, hormis celles qui s'attaquent à l'homme. Si un pèlerin, par exemple, tue volontairement ou non une bête sauvage dans le *haram*, il devra une compensation, c'est-à-dire il devra faire le sacrifice d'un animal domestique de taille équivalente à la victime. Un autre trait intéressant : on ne peut offrir dans un sacrifice rituel canonique un animal sauvage. Si on ne peut offrir un animal domestique, alors on s'abstiendra de toute offrande. Cette restriction est à mettre en relation avec une règle de l'hospitalité. Quand on reçoit un hôte de marque, ou un hôte auquel on veut témoigner une certaine estime ou déférence, on met à mort pour lui un animal domestique, jamais une bête sauvage même la plus prisée. On doit compléter ce tableau par un trait important : dans l'ensemble sauvage, la distinction air-mer ne joue pas. Toutes les espèces aquatiques, dont le poisson, sont équivalentes aux espèces sauvages de la terre. De même qu'on n'offre pas à son invité une bête sauvage, on ne lui offre pas non plus du poisson. Du reste, la consommation de ce dernier, peu répandue sauf sur les côtes, parmi les populations urbaines et surtout les populations de pêcheurs, est déconseillée sur le plan diététique. Pour être consommable, le poisson doit être considérablement transformé. Il est significatif que le couscous au poisson ne soit guère répandu dans le Maghreb et qu'il soit présenté comme une curiosité pour touristes.

<sup>17</sup> «Les poules sont équilibrées, à tendance chaude. Elles conviennent à tous, en toute saison» (109, n° 34).

<sup>18</sup> 111, n° 50.

<sup>19</sup> 113, n° 62.

Toutefois, on doit observer qu'il existe également une littérature cynégétique, dont les consommateurs se recrutent parmi la noblesse d'épée, voire les souverains eux-mêmes. Cette littérature peut faire l'éloge du gibier comme c'est le cas du traité que l'on doit au grand fauconnier du calife fâtimide al-Azîz bi-llâh (x<sup>e</sup> siècle). On y lit :

*« Le gibier est le plus noble aliment, par lequel vivent les membres et ce qui s'y rattache, c'est lui qui a la composition la plus voisine de la leur et qui, de chair, se transforme le plus vite, à leur profit. C'est la meilleure des viandes que réclame l'appétit et que la nature accueille avec prédilection. En effet, il n'est pas de chair plus rapide à digérer et plus apte à stimuler l'appétit que celle du gibier forcé et malmené, car cela la mûrit, la décatit et supprime, naturellement, certains soins que requiert la cuisson. De plus, l'esprit connaît, à l'endroit de la venaison, un amour, une avidité et une attention qu'il n'a pour aucun autre mets. Quand précédée de ces bonnes dispositions à son égard, cette chair parvient aux organes, ceux-ci la transforment avec empressement, dans le plus bref délai. Si l'animal a une chair lourde, ces facteurs en changent la nature, en abolissent la nocivité et en macèrent le suc. Souvent, on mange de la viande délicate et légère, avec répugnance et dégoût, si bien, qu'à la fin, elle prend, des organes, plus facilement qu'ils ne prennent d'elles<sup>20</sup>. »*

Ce discours ne s'adresse pas au premier venu mais au Calife fâtimide, c'est-à-dire au personnage le plus éminent dans la doctrine ismaélienne : il est l'intermédiaire entre Dieu et les humains, et son rôle est quasi-messianique.<sup>21</sup>

## LA MISE À MORT DU GIBIER.

La mise à mort en islâm obéit à un protocole précis, que nous avons décrit à de nombreuses reprises.<sup>22</sup> Il existe des différences avec celui qui

est requis pour la chasse. Elles portent principalement sur les points suivants :

- 1) comment donner la mort alors que le chasseur n'a pas pris sur la bête ?
- 2) est-ce que le gibier pris par un scripturaire est licite ?
- 3) les proies tuées par un chien de chasse (ou un rapace) sont-elles licites ? et à quelles conditions ?

Parmi les différentes règles que prescrit la loi islamique, il y a l'obligation de trancher les artères et l'œsophage de la victime. Autrement dit, la bête doit être égorgée. Si cette règle devait être appliquée au gibier, le seul gibier licite à la consommation serait celui que le chasseur aurait eu le temps de mettre à mort selon ce protocole. Or les juristes musulmans n'ont jamais été jusqu'à soutenir une telle position. Selon eux le procédé de la mise à mort dépend de la relation immédiate à la victime : si le chasseur a pris sur la proie et qu'il peut la mettre à mort selon le procédé canonique, il devra le faire ; sinon, il peut la mettre à mort n'importe comment, à condition de lui infliger une blessure sanglante. Ce procédé, réservé au seul gibier et ne s'appliquant qu'exceptionnellement seulement à des animaux domestiques, s'appelle 'aqr. Est qualifiée de 'aqr toute blessure à la fois sanglante et mortelle. Par contre, tous les procédés qui consistent à mettre à mort le gibier sans lui infliger une blessure sanglante – comme le collet ou le lacet – sont rejetés, car dans ces cas, la mort est due à la strangulation ou à l'asphyxie.

Ce procédé canonique de mise à mort du gibier est une dispense, qu'explique la situation exceptionnelle que constitue la chasse : le gibier fuit l'homme et rend difficile l'application du protocole habituel de la mise à mort. De ce point de vue, le 'aqr constitue une forme *sauvage* de mise à mort, car il revient à donner la mort

<sup>20</sup> *Le traité de l'art de la volerie*, traduction de François Viré, Brill, 1967.

<sup>21</sup> Voir à ce sujet Jambet, Christian, *La grande Résurrection d'Alamût. Les formes de la liberté dans le shî'isme ismaélien*, 1990, Verdier.

<sup>22</sup> M.H.Benkeira, C. Mayeur-Jaouen et J. Sublet, *L'animal en Islam*, Paris : Les Indes savantes, 2005 (chapitre 4).



dans n'importe quelle partie du corps de la bête et de n'importe quelle façon. Ce qui importe le plus, c'est que la mort ne soit pas donnée par contusion, noyade, strangulation ou chute. C'est pour cela que les prises à l'aide de moyens comme le lacet ou le collet sont illicites, si les victimes sont mortes<sup>23</sup>.

La seconde singularité du procédé de la mise à mort propre à la chasse est le rôle que peut y jouer la bête de proie. Etant donné qu'il est permis de blesser mortellement la proie dans n'importe quelle partie de la surface du corps, on comprend qu'il soit possible de se servir d'un animal comme intermédiaire pour agir à distance sur le gibier. Il est impératif toutefois que la bête de proie agisse rigoureusement comme le strict prolongement du chasseur. Elle doit être par rapport au chasseur comme un de ses membres, soumise totalement à sa volonté. Il n'est pas étonnant dans cet ordre d'idées que le terme arabe *jâriha*, pluriel *jawârih*, désigne à la fois les bras et les jambes et les bêtes de proie. De là, il apparaît que le problème du dressage des bêtes de proie devient une question majeure.

La possibilité de recourir à des bêtes de proie pour mettre à mort le gibier n'a pas cependant été sans poser des problèmes aux simples fidèles, notamment s'agissant de la principale bête de proie, qui est le chien. Ce dernier est perçu, à l'unanimité ou presque, comme un animal particulièrement impur : comment pouvait-on accepter qu'il mît à mort les victimes que l'on consommerait ensuite ? Cette inquiétude ignorée par les juristes et l'islâm savant a pourtant trouvé un terrain favorable chez les fidèles, dont beaucoup sont convaincus que seul le gibier mis à mort par le chasseur est licite à la consommation.

## LES BÊTES DE PROIE

Le code de la chasse dévoile notamment deux rapports : celui aux non musulmans (la victime d'un non musulman est-elle licite ?) et celui aux bêtes de proie, les bêtes *les plus sauvages* parmi les espèces domestiques (à quelles conditions une bête de proie est-elle considérée comme dressée ?). La casuistique qui a pour objet les bêtes de proie est très complexe.

Il n'est pas défendu d'aller à la chasse avec une bête de proie non dressée, à condition cependant de parvenir à se saisir de la prise avant qu'elle l'ait mise à mort. Quand elle est suffisamment dressée, elle est apte à donner la mort, au même titre que son maître. Toutefois, la bête de proie, même dressée, n'est pas assimilable à un homme, mais à un simple instrument. Ainsi, les prises faites par le chien de chasse du mazdéen ou de n'importe quel individu appartenant à une religion non scripturaire,<sup>24</sup> s'il est convenablement dressé, sont licites à la consommation. La religion du maître, voire du dresseur, n'influe en rien sur le statut religieux des proies du chien de chasse.

De la même façon que les espèces animales se répartissent selon qu'elles sont licites ou illicites, les bêtes de proie se répartissent selon qu'elles sont aptes ou non à donner la mort, c'est-à-dire selon que leurs prises sont licites ou illicites à la consommation. En effet, si toute bête de proie est issue des prédateurs – mammifères et oiseaux –, tous les prédateurs ne peuvent être considérés comme des bêtes de proie licites. Parmi les mammifères, la principale bête de proie est le chien – *salûqî*, slougui ou non –, mais certains félins (panthère, guépard) peuvent en faire office. Parmi les oiseaux, ce sont exclusivement des

<sup>23</sup> Ibn Qudâma (XIII<sup>e</sup> s.) donne les précisions suivantes. Une pièce de gibier n'est pas licite si elle a été tuée à l'aide d'une pierre, d'une balle ou d'un filet, ou si la bête de proie utilisée l'a tuée par le choc, en l'étranglant ou en la faisant mourir de peur. Quand on chasse avec un épieu, les bêtes tuées par la pointe sont licites ; les bêtes tuées par le côté plat de l'engin ne sont pas licites (*Précis de droit musulman*, trad. H.Laoust, Damas, IFEAD, 1950, 226-7).

<sup>24</sup> Seules les victimes tuées par les scripturaires – chrétiens, juifs et assimilés (Samaritains, etc.) – dans le cadre de la boucherie sont licites. Donc les victimes des non scripturaires, qui ne sont pas rituelles, sont impropres à la consommation.

rapaces qui sont aptes à la fonction: le principal est l'autour (*bâz, bâzi*).

Pour la totalité des familles religieuses, à l'exception des chiites duodécimains, tout gibier, appartenant à une espèce permise à la consommation et mis à mort par une bête de proie créancée, que ce soit un quadrupède ou un rapace, est licite. Les duodécimains quant à eux considèrent que seul le gibier mis à mort par le chien de chasse créancé est licite. Ils ne défendent pas de chasser à l'aide d'autres carnassiers comme le guépard, le léopard ou des rapaces, s'ils sont créancés, cependant ils estiment que leurs proies ne sont licites que si elles sont prises vivantes et si l'on a eu le temps de les mettre à mort. En d'autres mots, ils rangent dans la même catégorie les chiens non créancés et les autres carnassiers, créancés ou non, comme si ces derniers demeuraient malgré tout sauvages.

Pour tous les juristes musulmans, on doit distinguer le chien des autres prédateurs, car ces deniers ne peuvent jamais être dressés aussi parfaitement que le chien. Ainsi selon les hanafites, le chien n'a pas le même statut que les rapaces ou les carnassiers. Le distinguo tient à ce que l'on attend du dressage. Dans le cas du chien, le critère essentiel pour déterminer s'il est créancé ou non c'est de savoir s'il mange de la prise qu'il fait. Quand il en mange, on ne le considère pas encore comme créancé et ses prises sont illicites, car on estime qu'il les a faites pour sa propre consommation et non pour son maître. La volonté de son maître (ou du chasseur) ne prime pas sur la sienne: il ne constitue donc pas un instrument. On ne cherche pas à atteindre le même résultat avec l'autour, car on l'en estime incapable: il suffit qu'il obéisse à son maître, tout en permettant qu'il mange de ses prises.

Le juriste hanafite Sarakhsî (XI<sup>e</sup> siècle) explique que deux traits distinguent les deux types de bête de proie.

**1)** Le corps du chien accepte la correction: on peut lui donner des coups pour le dresser afin qu'il cesse de manger de sa prise. Le corps de l'autour ne peut accepter les coups. Or il n'y a de responsabilité qu'avec la possibilité d'agir.

**2)** Le chien est sociable (*al'ûf*). La preuve que son dressage est achevé est qu'il doit se comporter de façon non conforme à sa nature. Le fait qu'il réponde à l'appel de son maître est conforme à sa nature et ne peut donc constituer une preuve de son dressage. La véritable preuve que son dressage est achevé est qu'il évitera de manger de sa prise alors qu'il a faim, car cela est en opposition avec sa nature. C'est pour cela que s'il mange de sa prise, on ne le considère pas comme créancé. La condition exigée du chien de chasse pour que sa prise soit licite à la consommation est qu'il soit donc convenablement dressé, ce qui veut dire qu'il cesse de se comporter conformément à sa nature. On considère donc que le chien est en mesure, par le moyen du dressage, de contrôler ses instincts naturels; ce qui revient à supposer qu'il est capable de s'humaniser jusqu'à un certain point. Il n'en est pas de même de l'autour. Il est dans sa nature d'être farouche et craintif, c'est pour cela que quand il répond à l'appel de son maître, cela est en contradiction avec sa nature et constitue donc le signe de son dressage sans qu'il soit besoin d'exiger de lui qu'il évite de manger de sa prise. Ainsi même quand il en mange, s'il répond à l'appel de son maître, on le considère comme créancé.

L'acte du chien est rapporté, en raison du dressage, au chasseur étant donné que l'animal dressé agit pour son maître: il fait des prises et capture pour lui, c'est pour cela que ses actes lui sont associés. Quant à l'animal non dressé, il agit pour son propre compte non pour son maître, aussi son acte lui est rapporté à lui, non au chasseur.<sup>25</sup> Selon les hanafites, si le chien goûte au sang, cela n'entraîne aucune interdiction. L'argument essentiel est que la licéité est une consé-

<sup>25</sup> Kâsânî, *Badâ'ic*, V, 77.



quence du fait que le chien agit en remplacement de son maître, or on ne peut considérer qu'il agit en lieu et place de son maître dès lors qu'il fait la prise pour lui-même: c'est comme si le lancer avait fait défaut.

Toujours selon la doctrine hanafite, si le chasseur donne l'ordre à son autour de foncer sur une proie, sur laquelle il s'abat mais qu'au dernier moment il abandonne de sa propre initiative cette proie pour une autre qu'il finit par mettre à mort, on peut quand même en manger car on ne peut prévenir ce comportement de l'autour qui a l'habitude de changer de proie de manière inattendue. Quand un tel comportement est le fait d'un chien, ses prises ne sont pas consommées. On doit donc tenir compte de la psychologie de l'oiseau.<sup>26</sup>

Le hanbalite Ibn Qudâma (XIII<sup>e</sup> siècle) définit ainsi les conditions de licéité du gibier.

- 1) L'animal utilisé à la chasse doit être dressé; il doit foncer sur l'ordre de son maître et répondre à son appel. L'animal ne doit pas manger la proie - cette condition tombe s'il s'agit d'une chasse à l'aide d'oiseaux.
- 2) Le chasseur doit lancer lui-même son engin ou sa bête. Quand un chien fonce de lui-même, le gibier tué n'est pas licite.
- 3) Le chasseur doit avoir l'intention de chasser.<sup>27</sup>

## LE CHASSEUR

Alors que pour un animal de boucherie, la mise à mort peut être effectuée par un scripturaire (i.e. chrétien ou juif), toutes les Ecoles juridiques n'admettent pas cette possibilité pour le gibier. En fait, à l'exception des duodécimains et des mâlikites, les prises faites par les scripturaires sont considérées par tous comme licites. Pour les duodécimains, toute mise à

mort, y compris donc lors de la chasse, pratiquée par un scripturaire est illicite.

On doit distinguer deux grands cercles. *Le premier* concerne les animaux qui vivent dans l'eau: selon toutes les écoles et familles, aucune condition de parité de religion n'est exigée. On peut manger les prises faites par n'importe quel individu, y compris le pire des mécréants. La raison en est sans doute que ce n'est pas le pêcheur qui donne la mort au poisson; il n'agit que comme une cause indirecte. Qu'on soit musulman, scripturaire ou mécréant, c'est le même procédé qui entraîne la mort du poisson: c'est son retrait de l'eau qui conduit à sa mort. *Le second* concerne les animaux sauvages, quadrupèdes, reptiles et oiseaux qui vivent hors de l'eau. A l'instar des animaux domestiques, les animaux sauvages ne peuvent être consommés qu'après avoir été mis à mort rituellement. Tout en imitant le procédé que l'on applique au bétail, on l'allège considérablement. Car les animaux sauvages appartiennent à la catégorie des bêtes sur lesquelles l'homme n'a pas une maîtrise complète: pour pouvoir égorger selon le protocole requis un ruminant sauvage, il faudrait le prendre vivant. La première dispense concerne donc la mort elle-même: on peut infliger une blessure mortelle à la proie sur n'importe quelle partie de son corps, avec une arme. Cependant si la plupart des écoles et familles (hanafite, shâfiite, hanbalite, ibâdite) tiennent pour licite la prise faite par un scripturaire, les duodécimains et les mâlikites la tiennent pour illicite à la consommation. La position des duodécimains est cohérente car ils n'admettent pas non plus l'abattage rituel accompli par des scripturaires. La position des mâlikites est ambivalente: alors qu'ils tiennent pour licite l'abattage rituel accompli par un scripturaire, ils rejettent le gibier pris par le même scripturaire. Alors que les duodécimains tiennent toute mise à mort animale pour un instant

<sup>26</sup> Sarahsî, *Mabsût*, XI, 249.

<sup>27</sup> Ibn Qudâma, *Précis*, 228-9.

critique, les mâlikites ne la considèrent comme un seuil problématique que quand est en cause la faune sauvage.

## CONCLUSION

Le problème majeur que cherchent à résoudre les juristes musulmans que ce soit à propos de la chasse comme à propos de la boucherie est celui de la licéité des victimes. A quelles conditions une chair est-elle licite à la consommation ? Dans tous les cas, le résultat recherché est le même : une victime, dans la boucherie comme dans la chasse, n'est licite que si elle a été humanisée. Dans la boucherie, l'humanisation de la victime passe par l'observation d'un protocole détaillé, où la règle décisive établit que le tueur doit être sinon musulman, au moins scripturaire. Dans la chasse, l'identité religieuse du chasseur passe en second par rapport à un problème bien plus grave, qui a trait à la bête de proie. Dans ce cas, pour humaniser les victimes faites par cette dernière, il faut commencer par humaniser celle-ci. Si le chien ou l'autour doit être un simple prolongement du chasseur, c'est parce que l'écart entre la bête de proie et l'humain doit être réduit, par le moyen du dressage. De la même façon que sa soumission au Dieu unique fait du juif et du chrétien un humain à part entière et donc un tueur légitime, de même son dressage fait de la bête de proie un intermédiaire suffisamment humanisé.

## BIBLIOGRAPHIE

Anonyme, *Le traité de l'art de la volerie*, traduction de François Viré, Brill, 1967.

Averroès, 1954, « Le Livre de la chasse », traduit et annoté par F. Viré, *Revue Tunisienne de Droit*.

Benkheira, M.H., C. Mayeur-Jaouen et J. Sublet, *L'animal en Islam*, Paris : Les Indes savantes, 2005 (chapitre 4).

Benkheira, M.H., 2002, « Tabou du porc et identité en islâm », in M. Bruegel et B. Laurieux (eds), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, 37-51

Benkheira, M.H., 2000, *Islâm et interdits alimentaires*, PUF

Benkheira, M.H., 1999, « Lier et séparer : les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, n° 152, 89-114

Benkheira, M.H., 1998, « Ceci n'est pas un cadavre. Le problème de la mise à mort rituelle en islâm », in P. Legendre (ed), « Du pouvoir de diviser les mots et les choses », *Travaux du Laboratoire Européen pour l'Etude de la Filiation*, n° 2, 179-213

Benkheira, M.H., 1998, « Sanglant mais juste : l'abattage en islâm », *Etudes rurales*, janv.-déc., n° 147-148 (« La mort de l'animal »), 65-79

Benkheira, M.H., 1997, « Alimentation, altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques », *Archives Européennes de Sociologie*, vol. XXXVIII, n° 2, 237-287

Benkheira, M.H., 1996, « Chairs illicites en islâm. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de *mayta* », *Studia Islamica*, n° 84, 5-33

Benkheira, M.H., 1995, « La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France », *Archives des Sciences Sociales des Religions*, n° 92, 67-88

Chelhod, J., 1969, « Ethnologie du monde arabe et islamologie », *L'Homme*, IX, n° 4, 24-40.

Ibn Âbidîn, 1994, *Radd al-muhtâr*, 12 vol., Beyrouth

Ibn Carabî, 1992, *Kitâb al-qabas*, 3 vol., Beyrouth

Ibn Qudâma, 1990, *Mughnî*, 14 vol., Le Caire.

Ibn Qudâma, 1950, *Précis de droit musulman*, trad. H.Laoust, Damas, IFEAD

Suyûtî, 1998, *Al-tibb al-nabawî*, édité par Hasan Muhammad Maqbûlî al-Ahdal, Beyrouth.

Ibn Habîb, 2004, *Al-cilâj bi-l-aghdiya al-tabîciyya fi bilâd al-maghrib aw al-Mukhtasar fi al-tibb*, édité par Muhammad Amîn al-Dhannâwî, Beyrouth.

Ibn Khalsûn, 1996, *Kitâb al-aghdiya*, texte établi, traduit et annoté par Suzanne Gigandet, Institut Français d'Etudes Arabes de Damas.

Jambet, Christian, *La grande Résurrection d'Alamût. Les formes de la liberté dans le shî'isme ismaélien*, 1990, Verdier.



# LES ANIMAUX INTERDITS DE CONSOMMATION

Vincent Goossaert

dans la religion chinoise moderne,  
xvi<sup>e</sup>-xxi<sup>e</sup> siècles<sup>1</sup>

La société chinoise moderne (xvi<sup>e</sup>-xx<sup>e</sup> siècles) s'est posée, comme toutes les sociétés, la question de délimiter parmi les espèces animales, celles qui sont propres à la consommation et celles qu'il faut en exclure. Le discours produit sur ce sujet est extrêmement abondant : on le trouve dans des textes normatifs (les livres de morale, *shanshu*, notamment) et des essais (tracts, articles de presse) aussi bien que dans des sources narratives (romans et anecdotes). Ces sources reflètent des préoccupations et des options très diverses, allant du végétarisme (le rejet de la consommation de toute viande) jusqu'à une distinction entre animaux d'élevage (permis) et animaux sauvages (interdits), en passant par des

considérations de pureté rituelle (certains animaux sont interdits en lien avec une logique sacrificielle) et d'autres essentiellement éthiques (interdire les animaux avec lesquels les hommes entretiennent des rapports de dépendance mutuelle – les « animaux utiles » par opposition aux « animaux inutiles » qui peuvent être consommés).

Ces différentes catégorisations ont été, tout au long de l'époque considérée, l'objet de vifs débats, les critères de comestibilité des uns faisant l'objet de critiques virulentes, mais parfois très approfondies, des autres. Si, à l'exception des tenants du strict végétarisme, le porc, les ovins et les volailles se trouvent le plus souvent dans la catégorie « mange-

<sup>1</sup> Le présent article reprend les analyses développées dans Goossaert, *L'interdit du bœuf en Chine*, mais en proposant des traductions inédites de sources.

able», et d'autres espèces (chiens, bovins, équins) dans la catégorie interdite pour la plupart des acteurs, d'autres espèces encore (grenouilles, crustacés, certains poissons) sont interdites seulement par certains zélateurs, suivant diverses logiques.

Je voudrais ici présenter, à partir des traductions de deux textes représentatifs, un panorama de ces différentes positions et de leur logique, et esquisser leur mise en pratique par différents groupes au sein de la société. La nature particulièrement explicite et polémique des interrogations en Chine moderne sur la délimitation des espèces animales légitimement consommées et sur la nature éthique des rapports que les humains entretiennent avec les animaux, est intimement liée au pluralisme religieux de cette société. En rendant compte des débats sur la question animale, on prend en effet la mesure de la pluralité des autorités morales/religieuses (clergés confucianiste, bouddhiste, taoïstes, État, élites locales, groupes d'activistes religieux) et de leur concurrence pour imposer et faire adopter leur vision d'une alimentation et d'un rapport à l'animal éthiques.

La brutale modernisation politique, sociale et religieuse de la Chine à partir des dernières années du XIX<sup>e</sup> siècle, sous l'effet de la présence et de la pression des puissances occidentales, a apporté un changement profond dans les discours et les pratiques liées aux animaux et à la viande. A partir du tournant du XX<sup>e</sup> siècle, les règles morales de respect de la vie et d'interdits sur toutes ou certaines viandes furent critiquées comme superstitieuses, la santé et la force des Occidentaux mangeurs de viande étant données en exemple<sup>2</sup>. Cependant, le végétarisme chinois revient en force depuis quelques décennies, alliant un renouveau du discours moral et une justification médicale<sup>3</sup>. Les interdits spécifiques à certaines viandes, en revanche, s'ils sont loin d'avoir disparu, sont beaucoup

moins en évidence qu'ils ne l'étaient à la fin de l'époque impériale, au XIX<sup>e</sup> siècle.

C'est donc à ce point de l'histoire, dans les années 1850 à 1890, qu'il est le plus aisé d'observer les divers types de discours tendant à classer les espèces animales suivant des normes éthiques et rituelles. Ces discours, souvent d'origines distinctes, s'étaient accumulés au cours des siècles et circulaient très largement, parfois réunis en des synthèses, parfois en opposition les uns aux autres. Mon point de départ sera un texte du premier type, un pamphlet récapitulant les divers interdits, paru en 1874 dans le plus célèbre et le plus diffusé des quotidiens de l'époque, le *Shenbao*, publié dans les concessions internationales de Shanghai :

*Liste des animaux à ne pas tuer en cuisine*

*Le confucianisme, contrairement au bouddhisme, oblige à tuer des êtres vivants pour les rites d'hospitalité, de mariage, d'enterrement et de sacrifice aux ancêtres. Cependant, certains animaux sont particulièrement estimables : ils doivent être épargnés tant dans les sacrifices que pour les plaisirs de la table. Aussi, comment pourrait-on enfreindre l'interdit de prendre la vie (shasheng) et oublier la pitié due aux animaux pour le seul plaisir [culinaire] ?*

*Je propose donc la liste suivante :*

*Les bovins. On n'utilise le bovin sacrificiel que pour le sacrifice au Ciel et les autres grands sacrifices [du culte d'Etat]. Les gens ordinaires ne doivent pas le manger. A plus forte raison, quand on dépend de son travail pour le labour et les semences, comment pourrait-on découper son corps et prendre sa viande ?*

*Le cheval. Travaillant dur et assurant les transports au loin, il a du mérite envers les humains. Le « Classique du rituel » (Liji) dit : « On dit qu'un rideau usagé ne doit pas être jeté, mais peut être utilisé pour enterrer un cheval ».*

<sup>2</sup> Reinders, *Borrowed Gods and Foreign Bodies*, chapitre 10.

<sup>3</sup> Goossaert, « Les sens multiples du végétarisme en Chine ».



*Le chien. Il acquiert du mérite en gardant la maison la nuit, mais il mange ce qu'il y a de plus dégoûtant. Le « Classique du rituel » (Liji) dit : « On dit qu'un parasol usagé ne doit pas être jeté, mais peut être utilisé pour enterrer un chien ».*

*Le poisson-globe. Son poison peut tuer. Un gentilhomme ne risque pas sa vie pour un plat délicat.*

*Le poisson-oiseau (niaoyu). On l'appelle aussi poisson des sept étoiles. La nuit, il se tourne vers la Grande ourse. Parmi les poissons, il figure parmi ceux qui ont des capacités spirituelles.*

*La tortue bie (Trionyx, tortue molle), aussi appelée tortue à carapace. Sa forme est très particulière; elle est le fruit de la transformation de serpents venimeux.*

*L'anguille man. Elle mange des cadavres humains. Elles sont particulièrement grasses dans le Yangzi parce qu'il y flotte beaucoup de cadavres.*

*L'anguille shan. Aussi appelée « poisson qui protège ses enfants ». Quand on la met dans la marmite, elle bombe son ventre au dessus de l'eau pour tenter de protéger ses enfants. L'homme de bien ne saurait supporter de contempler un spectacle aussi affligeant.*

*La grenouille. Aussi appelée « celle qui protège des insectes nuisibles » car elle mange les insectes parasites des céréales. Aussi appelée « la racine humaine » car elle est une transformation du ginseng.*

*Tous ces animaux, il faut cesser de les tuer. Si vous pouvez étendre votre pitié [à tous les autres animaux], alors vous manifesterez vraiment la générosité de quelqu'un qui ne supporte pas de voir le spectacle de l'immoralité. Si vous ne le pouvez pas, mais que vous pouvez tenir le serment de ne pas tuer inuti-*

*lement d'animaux en dehors des quatre rituels [hospitalité, mariage, enterrement et sacrifice aux ancêtres], cela suffira à attirer sur vous les grâces du Ciel. Écrit par le contempteur du Bouddha<sup>4</sup>, de Hangzhou.<sup>5</sup>*

Ce texte n'est pas remarquable ni par sa qualité littéraire, ni par la cohérence de son raisonnement ; à ce titre il est représentatif de la vaste littérature de morale et d'exhortation qui circulait, et circule encore, au sein de la société chinoise. Sa nature brute permet précisément d'y voir, juxtaposée de façon parfois assez maladroite, les différents types de logique classificatoire à l'œuvre en Chine et qui visent à dresser la liste des animaux interdits à l'abattage et à la consommation.

## LA LOGIQUE SACRIFICIELLE

La logique sacrificielle est introduite au sujet de la première espèce animale évoquée, les bovins, qui dans notre contexte chinois désignent aussi bien les bœufs que les buffles d'eau. Tous deux sont massivement utilisés depuis les derniers siècles avant notre ère comme animaux de trait, essentiellement pour le labour. De fait, l'interdit des bovins est le plus largement documenté de tous les interdits en Chine ; il se forme à la fin du premier millénaire de notre ère et se généralise à l'ensemble de la société entre le XII<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, si bien que si la viande bovine reste consommée, elle l'est essentiellement par des communautés marginales, soit ethniquement (Mongols, Tibétains), soit religieusement (les musulmans et les chrétiens, et dans un autre registre, certains confucianistes fondamenta-

<sup>4</sup> Ce surnom confucianiste polémique correspond bien au contenu du texte, qui vise, comme de très nombreux confucianistes avant lui, à construire une pratique de pitié des animaux totalement déconnectée du discours bouddhique qui, lui aussi, mais sur des bases différentes, exhorte à ne pas tuer d'être vivants et, dans la mesure du possible, ne pas manger leur chair. Sur le discours bouddhique, voir Kieschnick, « Buddhist Vegetarianism in China » et De Groot, « Miséricorde envers les animaux dans le bouddhisme chinois » ; sur le discours confucianiste, voir Gernet, « Pitié pour les animaux » et Smith, « Liberating Animals in Ming-Qing China ».

<sup>5</sup> « Jiachu jiesha dan », *Shenbao*, 14 février 1874.

listes<sup>6</sup>), soit socialement (le bœuf est la viande des voleurs et des bandits)<sup>7</sup>.

Si la formation de l'interdit de la viande bovine relève de plusieurs facteurs distincts, notamment la disparition (pour des causes tant écologiques que socio-économiques) des grands élevages, et l'affirmation culturelle de l'identité chinoise comme liée à la céréaliculture et donc aux bovins de labour, la question sacrificielle y a joué un rôle éminent. En effet, tandis que l'on sacrifiait fréquemment des bovins jusqu'au début du second millénaire, tant dans les cultes officiels que dans ceux des communautés villageoises et urbaines, ils sont à partir de cette période remplacés massivement par les porcs, et le sacrifice de bovins devient une pratique réservée à l'empereur ; quelques exceptions attestées par des sources historiques ou ethnographiques contemporaines mettent clairement en exergue le caractère de transgression explicite des sacrifices bovins populaires. Ne sacrifiant plus de bovins, l'immense majorité de la population n'en mange plus non plus, la viande sacrificielle, partagée lors des fêtes, était souvent, jusque récemment, la seule viande consommée par les paysans. La règle s'est dans certains cas formalisée, si bien que certaines communautés de culte font collectivement le serment de ne jamais consommer de viande bovine et excluent les « mangeurs de bœuf » du temple.

Dans ce cas précis, il serait permis de parler de tabou, car nous avons là l'exemple d'une viande qui peut (et doit) être offerte à certains êtres particulièrement puissants (le Ciel et quelques autres divinités cosmologiques, Confucius, les ancêtres impé-

riaux), et donc capables d'assumer la charge spirituelle extrêmement forte de cette viande particulière, tandis que les êtres ordinaires (les divinités de moins grande envergure, et à plus forte raison les hommes vivants) ne sauraient y toucher sous peine d'être immédiatement punis.

Notons aussi que si la logique sacrificielle n'est explicitement mise en œuvre qu'au sujet des bovins, elle entre aussi dans la construction des interdits portant sur le chien et les équins, qui ne sont jamais sacrifiés, sauf là encore cas exceptionnel de transgression volontaire.

## LA COMMUNAUTÉ MORALE DES ÊTRES VIVANTS

Le deuxième type de logique à l'œuvre ici est celui des rapports que nouent les humains avec certains animaux. La citation du « Classique du rituel », un des textes canoniques du confucianisme, dont les deux phrases successives au sujet du chien et du cheval sont citées séparément par le Contempteur du Bouddha, renvoie à la question de l'enterrement des animaux. Or, l'enterrement, pratique rituelle propre aux humains, est offerte à ceux des animaux qui sont considérés comme entrant dans la communauté morale des humains, parce que partageant avec eux des valeurs (respect des parents, amour des enfants, loyauté, reconnaissance pour les bienfaits reçus) et étant de plus en rapport d'obligation réciproque. Les enterrements de chiens et de chevaux sont attestés depuis l'époque des Zhou (XII<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècles avant notre ère), mais la pratique s'étendit par la suite à d'autres animaux, notamment les bovins<sup>8</sup> ; à la fin de l'époque impériale, les textes encourageant les paysans à

<sup>6</sup> Si la majorité des confucianistes (les lettrés ayant passé au moins le premier degré des examens qui, jusqu'en 1905, ouvraient l'accès aux fonctions publiques) respectait l'interdit du bœuf, certains, bien conscients que cet interdit était apparu assez tardivement et n'était pas validé par les textes fondateurs de l'antiquité, adoptaient une démarche fondamentaliste et refusaient donc cet interdit.

<sup>7</sup> Goossaert, *L'interdit du bœuf en Chine*.

<sup>8</sup> Eliasberg, « Pratiques funéraires animales en Chine ancienne et médiévale ».



enterrer les bovins morts étaient nombreux, et certaines fondations charitables (*shantang*) finançaient même cette pratique, coûteuse pour les propriétaires des animaux.

De même, un discours que l'on trouve très fréquemment dans la littérature d'édification, et illustré ici par le cas des anguilles, vise à émouvoir le lecteur par la description de certains animaux qui se comportent, face à la mort, d'une façon qui ferait honneur aux humains, tels l'anguille protégeant ses enfants en tentant de les maintenir hors du bouillon. Ainsi se révèle la nature particulièrement spirituelle de cet animal, qui le distingue des autres et lui confère un statut digne de protection.

A cette époque, et encore de nos jours, ce type d'arguments fait l'objet de débats, puisque les tenants d'un respect inconditionnel de la vie animale et d'un végétarisme sans compromission, essentiellement les bouddhistes et les membres des groupes dits «sectaires», critiquent cette observation, arguant que les autres animaux aussi souffrent de la mort de leurs proches mais n'ont simplement pas les moyens de donner à voir cette souffrance aux humains. A quoi répondent les tenants d'interdits spécifiques que, même si toute vie mérite d'être protégée, tous les animaux ne se valent pas et certains doivent être davantage estimés. De fait, les tenants des interdits des bovins, chiens et chevaux ont consacré beaucoup de pages, en vers ou en prose, et fréquemment illustrées, à la capacité hors du commun de ces animaux à exprimer leur peur de la mort.

Si la situation des bovins, proches compagnons de travail du paysan chinois, n'est pas sans rappeler celle des chevaux en Europe prémoderne, comme des observateurs chinois du XIX<sup>e</sup> siècle l'ont eux-mêmes signalé, ils ne sont pas les seuls à être ainsi placés dans le cercle des animaux «trop proches»,

trop aimés pour être mangés. La notion de communauté morale étendue à tous les animaux qui se rendent utiles à l'homme et acquièrent donc du mérite (*gong*) envers lui pousse donc les moralistes chinois à interdire de nombreuses espèces, comme les chiens qui gardent la maison, les chevaux (ainsi qu'ânes et mules, non mentionnés dans le texte traduit plus haut mais qui sont le plus souvent associés dans la littérature de morale) qui transportent hommes et biens, mais aussi les grenouilles qui protègent les plants de riz contre les insectes nuisibles.

Sur ce point, il est permis de penser que les notions de communauté morale et de devoir de réciprocité entre hommes et animaux s'étant aidés l'un l'autre viennent justifier, a posteriori ou à un certain niveau de raisonnement, un interdit qui plonge aussi ses racines dans d'autres logiques. Ainsi, un interdit ancien, attesté dès le tournant du deuxième millénaire dans la littérature taoïste, interdit la consommation de chien, d'oiseau sauvage et de tortues et anguilles, selon des logiques sacrificielles: les confucianistes sacrifient une oie sauvage pour les rites du mariage, et ont beaucoup sacrifié les chiens sous l'antiquité, pratique qui disparut par la suite; les taoïstes se démarquent d'eux en interdisant le sacrifice et la consommation de ces espèces. L'interdit taoïste de l'anguille et des tortues est lié au culte d'une divinité, Zhenwu, étroitement associée à ces espèces. Ces interdits, qui semblent donc à l'origine se former dans un contexte rituel, sont par la suite ré-interprétés dans un registre éthique.

## LES ARGUMENTS HYGIÉNISTES

De façon générale, les arguments hygiénistes n'apparaissent que rarement dans la littérature morale

chinoise. Le discours médical, sauf quelques cas très circonscrits, ne décourage pas du tout la consommation de viande, y compris bovine, chevaline, ou canine, voire même encourage les personnes observant ces interdits à les rompre<sup>9</sup>. Or, nous voyons ici un argument de ce type, avancé au sujet du chien, dont on dit qu'il se nourrit de choses très sales, ainsi que du poisson-globe. Il faut cependant remarquer ici que les arguments hygiénistes ne sont convoqués que soit au sujet d'animaux peu couramment consommés (les tortues *bie* et les poissons-globes), soit comme argument secondaire au sujet du chien qui reste d'abord interdit à titre de proche compagnon de l'homme.

Dans la mesure où l'avènement au début du deuxième millénaire du cochon comme viande sacrificielle et culinaire par défaut (encore en chinois moderne, le mot « viande », s'il n'est pas qualifié, renvoie au porc) est le corollaire de l'avènement des divers interdits sur les bovins, les chiens, les équins etc., le registre médical et hygiéniste ne pouvait que jouer un rôle mineur dans le discours sur les critères de comestibilité des diverses espèces animales.

## LA LOGIQUE IDENTITAIRE

Parallèlement aux arguments d'ordre moral ou hygiéniste, les interdits jouent aussi un rôle dans la structuration de la société. Le fait de ne plus manger telle ou telle viande n'est pas seulement un choix moral individuel ; c'est aussi le moyen d'affirmer son appartenance à un groupe de gens observant les mêmes interdits et à ce titre étant purs, et protégés par les dieux, par opposition aux autres, exclus du fait de leur impureté. C'est ainsi que les discours hostiles aux chrétiens et aux musulmans, décrits comme des mangeurs de bœuf, ont contribué, notamment au XIX<sup>e</sup> siècle à renforcer un senti-

ment d'identité chinoise, tandis que les discours internes à la société chinoise critiquant les groupes où la consommation de chien est assez fréquente (cantonais ; coréens, dont beaucoup vivent parmi les chinois) a servi à cristalliser des identités régionales ou ethniques.

Aussi, le respect des interdits sur des viandes spécifiques était souvent hautement ritualisé et formalisé. Un bon exemple en est fourni par un texte publié en 1897, reproduisant peut-être un texte antérieur, le « Livre précieux, nouvellement révélé par les immortels, pour prêter serment », *Xinchu xianchuan liyuan baojuan*. L'ouvrage comporte une liste de quatorze serments que le fidèle doit prêter, et qui font chacun l'objet d'une assez longue explication en prose, puis à nouveau en vers. Sans doute s'agit-il du texte fondateur d'une communauté se définissant par l'observance de ces quatorze serments, dont la définition comme l'explication est de nature globalement orthodoxe et recouvre largement le contenu de la majorité des traités de morale de l'époque, mais dans une langue vernaculaire très simple, à la portée du plus grand nombre au contraire de nombreux traités de morale.

Le dernier serment de ce texte concerne les interdits alimentaires :

*Le quatorzième serment consiste à jurer d'exhorter les gens à ne pas manger bovins et chiens. Les bovins nous aident à labourer les champs ; les chiens nous aident à garder la maison la nuit. Tous deux ont des mérites envers l'humanité, et ne nous causent aucun tort. Aussi en aucun cas ne peut-on les manger. Hélas ! Aujourd'hui les hommes ne comprennent plus ce principe, et disent que, de nos jours, quand on sacrifie à Confucius, on utilise de la viande bovine, et que donc, on ne voit pas pourquoi nous autres ne pourrions en manger ! Ah ! C'est pourtant clair que Confucius est un grand saint ; comment pourrait-il désirer manger du bœuf ? Cette viande ne fait qu'exprimer la vénération des hommes. Quand on sacrifie à un grand saint, il faut une*

<sup>9</sup> Goossaert, *L'interdit du bœuf en Chine*, p. 236.

offrande d'une très grande valeur. Si on n'utilise pas les Trois Offrandes [bovin, ovin, porc], on manque de respect, c'est pour-quoi le bœuf est nécessaire. En réalité, Confucius, de son vivant, mangeait des légumes et buvait de l'eau, et n'avait pas de désirs alimentaires. Comment pourrait-il, une fois promu au statut divin, réclamer du bœuf? Ce serait ridicule! De plus, le sacrifice utilisant la viande bovine ne s'adresse qu'à Confucius. Les autres divinités, comme le dieu des villes (Chenghuang) n'en reçoivent en aucun cas. Pourquoi cela? Parce que ces autres divinités n'ont pas les acquis spirituels [fufen, littéralement le lot de béné-dictions que l'on mérite] de Confucius. Pensez-y donc: si les autres divinités telles que les dieux des villes n'osent pas rece-voir du bœuf, à plus forte raison vous, dont les acquis spirituels sont encore bien inférieurs à ceux des divinités! Si vous voulez vraiment manger du bœuf, alors allez vite vous mettre à l'école de Confucius pour devenir un saint comme lui, et quand vous aurez atteint son niveau spirituel, vous pourrez ouvrir grand la bouche! Alors, même si vous en mangez à satiété, il n'y aura pas péché. Mais, réfléchissez: si vous n'avez pas les acquis spirituels du Confucius, et que vous consommez quand même du bœuf, tous les acquis spirituels de votre existence seront anéantis.

Dans notre monde, il faut limiter les plaisirs de la table, et contrô-ler notre esprit. Réfléchissez: les bovins et les chiens mènent une vie pénible. Pour nous, ils cultivent les champs et gardent la maison. Ils ne reçoivent aucun salaire, et ne mangent que les aliments les plus grossiers, et sont encore rationnés. Et quand ils sont devenus vieux, ils reçoivent... un coup de couteau, pour leur ouvrir le ventre, en sortir les tendons, et en couper la viande!

Il est clair qu'en ce monde, les hommes qui tuent les bovins et battent les chiens sont tous victimes des malheurs infligés par le Ciel. Certains meurent encornés par des bovins; d'autres meurent mordus par des chiens. Il y en a qui, au moment de mourir, se mettent à manger de l'herbe et à meugler. Il y en a aussi qui meurent transpercé par un couteau passant par une oreille; d'autres trébuchent sur la route et décèdent: tous en réalité sont des victimes des fantômes vengeurs des bovins et chiens abattus! Non seulement ils se réincarneront en bovins

ou en chiens et auront à leur tour à subir l'abattage, mais en cette existence même ils auront à subir une rétribution funeste pour leurs actes!

Hélas! En ce monde, de nombreux métiers permettent de bien vivre. Pourquoi choisir ce métier [boucher bovin ou canin] qui est le plus grand des crimes impardonnables? Aussi, je vous exhorte tous et toutes: ne prenez pas la vie des animaux et ne mangez pas de bœuf ou de chien. Si vous mettez à cuire du bœuf ou du chien, le dieu du foyer<sup>10</sup> en sera offensé. Les anciens disaient: «ceux qui ne mangent ni bœuf ni chien évite-ront les malheurs de la prison, et les tourments des maladies épidémiques». On dit aussi que les maladies épidémiques recherchent les mangeurs de bœuf et de chien. Les bovins et les chiens nous disent: «si vous nous entretenez, vous ne serez pas pauvres; si vous nous tuez, vous ne serez pas riches. Si vous nous mangez, vous ne serez pas gras; si vous vous abste-nez de nous manger, vous ne serez pas maigres». N'est ce pas pitié? Une famille qui toute entière respecte l'interdit sera ensemble protégée des malheurs; un village qui tout entier respecte l'interdit sera ensemble protégé des malheurs. Si vous ne mangez ni chien ni bœuf, cela compte comme un demi-jeûne [végétarien]. Si vous pouvez de plus observer l'interdit sur les grenouilles, les crabes, les anguilles, les tortues, les oiseaux et les animaux sauvages, votre mérite en sera encore multiplié.<sup>11</sup>

Dans ce texte d'exhortation populaire, les différents thèmes abordés ci-dessus reviennent, également mélangés, mais cette fois-ci davantage hiérarchi-sés; les interdits sur les bovins et les chiens revê-tent ici une importance cruciale et sont longuement argumentés, tant dans la perspective de la logique sacrificielle que par celle du rapport moral entre l'homme et certains animaux «utiles» qui travaillent avec lui. Les autres animaux interdits, qui répon-dent à des logiques différentes qui ne sont pas explicitées ici, ne sont qu'annexés à ce double interdit principal, sans doute parce qu'ils ne permettent pas de construire une identité de

<sup>10</sup> Le dieu du foyer est la divinité qui protège et surveille la maison et ses habitants.

<sup>11</sup> *Xinchu xianchuan liyuan baojuan*, 48a-50a.

groupe (ceux qui s'abstiennent par opposition à ceux qui en mangent) de façon aussi claire que dans le cas des bovins et des chiens.

## CONCLUSION

En conclusion de ce rapide survol des différentes logiques classificatoires, le cas chinois n'apparaît pas remarquable au titre des divers arguments pris en eux-mêmes, puisque l'on trouve tant la logique sacrificielle que la proximité morale et affective avec les humains, les arguments hygiénistes et les logiques identitaires à l'œuvre dans la construction des interdits alimentaires partout ailleurs dans le monde. Ce qui est plus intéressant c'est la façon dont ces différentes logiques sont combinées par chaque auteur pour fabriquer son propre système d'interdit. Le contempteur du Bouddha nous offre sa propre liste, longue mais pas exhaustive. D'autres lettrés contemporains ou antérieurs se sont aussi interdits d'autres espèces encore ; ainsi les crabes et autres crustacés, à cause de la cruauté du mode de mise à mort et de cuisson.

Souvent, les auteurs se donnent et observent des interdits propres à leur expérience personnelle ; la littérature anecdotique chinoise comprend un bon nombre de récits où le protagoniste rêve de l'animal qu'il s'apprête à (faire) mettre à mort pour le manger, et qui lui demande grâce ; par la suite, cette personne ne mange plus des animaux de cette espèce. Une autre logique, individualisante, est aussi à l'œuvre ; de nombreux Chinois ne mangent pas l'animal associé à son année de naissance, et/ou celles de ses parents, dans le cycle de douze années/animaux.

Ainsi, ce n'est pas un système doctrinal unique, interprété par un corps de savants, qui dicte la clas-

sification des animaux en comestibles et non-comestibles, mais un ensemble de choix, fait au niveau de chaque communauté et de chaque individu, en fonction des croyances et pratiques religieuses, de l'expérience personnelle, des événements étranges ou miraculeux auxquels on a pu assister. Certains, parmi les zélateurs et les lettrés, ont voulu systématiser et justifier leurs choix alimentaires en écrivant à ce sujet des essais et tracts<sup>12</sup>, voire des livres entiers, en ayant recours à toute une gamme de logiques pour en prouver le bien fondé, par le raisonnement, la citation des classiques, ou le récit des expériences vues ou entendues. Ce pluralisme des choix alimentaires, qui reflète le pluralisme moral et religieux de la Chine prémoderne et moderne, en fait un cas passionnant pour une étude comparative des rapports entre l'homme, l'animal et la viande.

## BIBLIOGRAPHIE

Doolittle, J., *Social Life of the Chinese: With Some Account of Their Religious, Governmental, Educational, and Business Customs and Opinions, with Special but Not Exclusive Reference to Fuhchau*, 2 vols, New York, Harper, 1865.

Eliasberg, D., «Pratiques funéraires animales en Chine ancienne et médiévale», *Journal Asiatique*, cclxxx 1-2, 1992, p. 115-144.

Gernet, J., «Pitié pour les animaux», in Jean-Pierre Drège, éd., *De Dunhuang au Japon : études chinoises et bouddhiques offertes à Michel Soymié*, Genève, Droz, 1996, p. 293-300.

Goossaert, V., *L'interdit du bœuf en Chine. Agriculture, éthique et sacrifice*, Paris, Collège de France, Institut des Hautes Études Chinoises, 2005.

Goossaert, V., « Les sens multiples du végétarisme en Chine », *A croire et à manger*, Paris, L'Harmattan, à paraître.

<sup>12</sup> Sur la grande diffusion des tracts tels ceux traduits ici, souvent illustrés et affichés sur les murs, dans la Chine de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, voir par exemple les observations d'un missionnaire : Doolittle, *Social Life of the Chinese*, p. 186-191.



de Groot, J. J. M., « Miséricorde envers les animaux dans le bouddhisme chinois », *T'oung Pao*, 3, 1892, p. 466-489 (texte repris dans *Le code du Mâhayâna en Chine : son influence sur la vie monacale et sur le monde laïque*, Amsterdam, Johannes Müller, 1893).

Kieschnick, J., « Buddhist Vegetarianism in China », in Sterckx, R., éd., *Of Tripod and Palate: Food, Politics and Religion in Traditional China*, New York, Palgrave, 2005, p. 186-212.

Reinders, E., *Borrowed Gods and Foreign Bodies. Christian Missionaries Imagine Chinese Religion*, Berkeley, University of California Press, 2005.

*Shenbao*, Shanghai, Shenbaoguan, quotidien, 1872-1949.

Smith, J. F. H., « Liberating Animals in Ming-Qing China: Buddhist Inspiration and Elite Imagination », *Journal of Asian Studies*, 58-1, 1999, p. 51-84.

*Xinchu xianchuan liyuan baojuan*, 1692 ? édition de 1897, *Ming Qing minjian zongjiao jingjuan wenxian*, Wang Jianchuan & Lin Wanchuan, comp., Taipei, Xinwenfeng chuban gufen youxian gongsi, 1999, vol. 11.

# « TU NE CUIRAS PAS LE CHEVREAU DANS LE LAIT DE SA MÈRE »

Sophie Nizard

## INTRODUCTION

« Tu ne cuirais pas le chevreau dans le lait de sa mère ».

Que signifie cet interdit énigmatique, énoncé à trois reprises dans la Bible hébraïque, la Torah ? (Exode XXIII, 19 et XXXIV, 26 et Deutéronome XIV, 21).

Poser la question de la signification, c'est se placer sur plusieurs plans :

**1)** Comment est compris cet interdit ? En d'autres termes, comment passe-t-on d'un énoncé spécifique à une loi générale d'ordre alimentaire, car on le verra : cuire c'est bien plus que cuire, le chevreau, *guedi*, c'est bien plus que le seul chevreau, le lait de sa mère, *khalev'imo*, c'est bien plus que le seul lait

de sa mère. Comment cet interdit concernant les matières (objet chevreau/objet lait) s'élargit à tout mélange carné/lacté, aux ustensiles en contact avec ces aliments et jusqu'aux rythmes alimentaires.

**2)** Quel sens prend-il, pour les sages, les maîtres du Talmud, les commentateurs, mais également pour les anthropologues ?

**3)** Enfin, quel sens cet interdit a-t-il pour les acteurs sociaux, pour ceux qui s'y réfèrent, c'est-à-dire le connaissent, quelle que soit leur pratique effective ? Comment cet interdit antique continue de prendre effet dans le monde contemporain, en perpétuant les catégories du lacté et du carné, catégories extrêmement structurantes dans l'alimentation juive traditionnelle<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> La catégorisation lait/viande suppose en creux une troisième catégorie : celle des aliments « neutres », *parve*, c'est-à-dire n'appartenant à aucune des deux autres.

Pour commencer, je partirai ici du texte<sup>2</sup> car c'est le texte et son interprétation qui fixent la norme.

Rappelons que le point de vue des sciences sociales n'est pas d'étudier la seule norme, mais de comprendre comment normes et pratiques sociales se répondent mutuellement, comment la norme est lue, interprétée, mise en acte, comment, en outre, elle se transforme dans le temps. C'est pourquoi, après avoir abordé les textes, du point de vue de l'anthropologie biblique, je présenterai les pratiques et les discours des acteurs sociaux, et la manière dont les catégories lait/viande prennent effet dans l'espace des cuisines, dans les recettes traditionnelles, et dans la sphère industrielle et marchande.

## LES PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES ET LA RECHERCHE DU SENS

L'acte de manger est normalisé par des commandements (*mitzvot*) inscrits dans les textes bibliques, talmudiques et dans des codes de lois comme le *Shoulkhan Aroukh*<sup>3</sup>. La table, métaphore de l'autel du Temple détruit, est chargée de sainteté, en ce sens, elle est porteuse des partages entre le permis et l'interdit, entre le pur et l'impur.

Le premier commandement que Dieu adresse à l'homme est un commandement alimentaire : « De tous les arbres du jardin tu mangeras, mais de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, tu n'en mangeras point, car du jour où tu en mangeras, tu dois mourir » (Gen. II, 16).

On entend bien ici que le rapport aux nourritures n'est pas seulement physiologique, qu'il y a de la métaphore dans l'air, que l'acte de manger a à voir avec la connaissance, avec le bien et le mal, avec la mort, et avec la sexualité ; Connaître au sens biblique c'est connaître sexuellement. La première conséquence de la transgression est la prise de conscience par Adam et Eve de leur nudité, qu'ils cacheront avec des végétaux.

Les commandements alimentaires ne sont pas si nombreux dans le récit biblique, même si l'anthropologie biblique les érige à juste titre en objet central d'étude<sup>4</sup>.

Par contre le Talmud<sup>5</sup> leur consacre un traité entier : Le traité *Houlin*. Le Talmud, nous le verrons à partir de l'exemple lait/viande, s'intéresse aux aspects légaux du texte, en aucun cas aux aspects symboliques.

Enfin, même si le Talmud affirme que les lois alimentaires ne peuvent être expliquées, qu'elles sont des *khoukim*<sup>6</sup> c'est-à-dire des lois qui s'imposent à l'homme et dont le sens reste caché, les commentateurs n'ont cessé, tout au long de l'histoire, d'en rechercher le sens et de les interpréter.

Revenons à notre verset ; Comment la loi orale l'a-t-elle compris ?

L'un des modes classiques d'interprétation du texte, dans la tradition juive, est l'analyse contextuelle : qu'est-ce qui précède, qu'est-ce qui suit ? Dans l'Exode, on remarque la proximité du verset étudié avec les lois réglementant l'offrande des prémices agricoles d'une part, avec l'interdit de

<sup>2</sup> En tant que normes les textes seront ici analysés de manière synchronique.

<sup>3</sup> Littéralement *La table dressée*, code de lois écrit au 16e siècle par Rabbi Josef Caro, et qui continue de faire référence dans les milieux traditionnels et orthodoxes.

<sup>4</sup> Mary Douglas, *De la souillure*, Maspero 1981, puis *L'anthropologue et la Bible. Lecture du Lévitique*, Bayard, 2004.

<sup>5</sup> Le Talmud est mis par écrit autour des 4e et 5e siècles de notre ère (Babylone et Jérusalem) 376 à 427 pour Babylone.

<sup>6</sup> *Le traité Yoma*, 67 b, oppose les *khoukim* aux *michpatim* (lois rationnelles, dont l'intérêt pour la vie en société est avéré).

l'idolâtrie d'autre part<sup>7</sup>, ce qui nous donne à penser, *a priori*, que l'interdit est avant tout rituel. Par contre dans le Deutéronome l'interdit chevreau/lait est énoncé à la suite de l'énumération des animaux permis et interdits à la consommation, et semble clairement alimentaire.

D'autre part, aucune répétition n'est fortuite, dans un texte considéré comme révélé. Les trois occurrences de l'interdit chevreau/lait ont ainsi donné lieu à une triple interprétation talmudique (*Houlin*, 115b) : il est interdit de cuire, de manger, et de tirer profit d'un tel mélange.

Le Talmud ne se contente pas d'élargir l'acte concerné (cuire), il s'intéresse également à *guedi* (*Houlin* 13b), le chevreau, objet de la cuisson.

Ainsi par *guedi*, la loi orale comprend tout petit de mammifère permis domestique (qui produit du lait) et toute viande provenant de ces mammifères. Par extension, le gibier est également concerné.

Si les poissons et les sauterelles ne relèvent clairement pas de la catégorie *guedi*, qu'en est-il de la volaille ?

Les rabbins de la *Michna*<sup>8</sup> ont élargi l'interdit à la volaille. Comme l'illustrent les discussions entre l'école de *Chamaï* et l'école de *Hillel*<sup>9</sup> :

*Pour l'école de Chamaï par exemple, il est possible de mettre sur la table de la volaille et du fromage; mais il ne faut pas les manger ensemble, pour l'école de Hillel il n'est même pas permis de les poser ensemble sur la même table.*

Autre sujet traité dans la même page du Talmud :

*Si une quantité de lait tombe (par inadvertance) sur un morceau de viande (dans une marmite bouillante) et si cela donne du goût à la viande, alors le morceau de viande est interdit. Le*

*Talmud commente cette loi et questionne : à partir de quel moment le goût est transmis ? A partir du moment où le lait représente plus de 1/60<sup>e</sup> de la viande.*

La règle de l'annulation dans le 1/60<sup>e</sup> (*batel beshishim*) est donc fondamentalement liée au goût.

Comme dans d'autres domaines, les rabbins du Talmud ont étendu ces lois « afin d'ériger des barrières (*gueder*) autour de la Torah ». Ainsi, les ustensiles ayant été en contact à chaud avec des aliments sont réputés absorber de petites quantités d'aliments et les dégager au cours d'une cuisson ultérieure. La loi interdit, en vertu de ce principe, l'utilisation d'un ustensile ayant contenu, à chaud, un aliment carné, pour y cuire par la suite un aliment lacté et vice et versa. Seul le verre, considéré comme non poreux, peut contenir alternativement et après nettoyage, les deux sortes d'aliments. De la même manière le Talmud interdit de consommer, au cours d'un même repas, des aliments carnés et lactés. Mais quel temps sépare un repas d'un autre repas ? Les différentes traditions locales répondront de manières différenciées à cette question au cours des siècles<sup>10</sup>.

## POURQUOI UN TEL INTERDIT ? SA RAISON D'ÊTRE ? QUELLE EN EST LA SIGNIFICATION ?

L'interdit de « cuire le chevreau dans le lait de sa mère » a été interprété de diverses manières dans la tradition rabbinique :

- Comme loi de rupture avec des rites cananéens. C'est la thèse principale de Maimonide. Francis Martens rapporte des sources archéologiques attestant l'existence d'un rite de fertilité dans la cité d'Ougarit « celui de l'aspersion des vignes avec un

<sup>7</sup> Chapitre 23, verset 24, la référence à l'idolâtrie suit et chapitre 34, v. 26 la référence à l'idolâtrie précède.

<sup>8</sup> Les *Tanaim* : de -300 à + 200. La *Michna* est rédigée vers +200.

<sup>9</sup> *Hillel* et *Chamaï* sont deux maîtres de la *Michna* réputés pour donner des avis opposés.

<sup>10</sup> Le Talmud (*Houlin*) indique qu'il est nécessaire d'attendre « d'un repas à l'autre ». Les juifs ashkénazes par exemple ont l'habitude d'attendre 3H, les sépharades 6H, les Hollandais 72 mn !

brouet provenant de la cuisson d'un chevreau dans du lait»<sup>11</sup>.

- Nombreux sont les commentateurs qui insistent sur le principe de séparation. Dans le Deutéronome, l'interdit chevreau/lait est énoncé juste après le rappel des animaux permis et interdits et la phrase «Car tu es un peuple saint pour le seigneur ton Dieu». Or saint, *kodesh*, veut également dire séparé. Ces catégorisations, affirme Mary Douglas, permettraient à l'homme d'exprimer la sainteté à chaque rencontre avec le règne animal, d'instaurer une mise en ordre du monde en accord avec l'ordre de la création.

- Pour d'autres, la séparation lait – viande se range dans la catégorie des prohibitions de certains mélanges<sup>12</sup> énoncés dans le Lévitique 19 (v.19) et dans Deutéronome 22 (v. 9, 10, 11).

Ainsi, il est interdit :

- d'accoupler des bêtes d'espèces différentes,
- de semer dans le même champ deux espèces différentes de graines,
- de se couvrir d'un tissu «mixte» : *chaatnez*.

Dans Deutéronome les interdictions sont quelque peu différentes : « n'ensemence pas ton vignoble de graines hétérogènes », « Ne laboure pas avec un bœuf et un âne attelés ensemble », « Ne t'habille pas d'une étoffe mixte mélangée de laine et de lin ».

Le Deutéronome précise (ou illustre ?) ce que le Lévitique avait énoncé ; Quel champ ? Le vignoble. Quelles étoffes ? Le lin et la laine<sup>13</sup>. Ces éléments sont-ils incompatibles parce que trop proches ou trop lointains ?

- D'autres commentateurs (notamment Maimonide) rapprochent notre verset de l'interdit d'abattre le même jour une mère et son petit (Lev. 22, 28) ou de l'obligation de chasser la mère du nid pour en prendre les œufs (Deutéronome 22, 7). Dans tous les cas, ces lois répondraient au souci d'éviter toute cruauté envers les animaux. L'interdit de cruauté envers les animaux (*zaar baalé haim*) est un principe à l'origine de nombreuses lois, dont celles de l'abattage.

- Maimonide émet également une hypothèse hygiénique dans *Le guide des égarés*, en évoquant la difficulté de digestion des aliments ou des mélanges interdits.

- Enfin d'autres interprétations plus récentes sont d'ordre symbolique : il s'agirait de séparer la vie et mort ; la mort étant dans la tradition juive la principale source d'impureté.

- Avec Martens<sup>14</sup>, nous découvrons une autre interprétation, toute métaphorique : le lait, provenant du sein maternel, c'est la mère, le chevreau représente l'enfant et l'interdit de « cuire le chevreau dans le lait de sa mère » serait une « remarquable mise en scène du tabou de l'inceste ».

Cette brillante démonstration au croisement de l'anthropologie et de la psychanalyse, permet d'éclairer un interdit énigmatique, d'en trouver une clef interprétative, le faisant passer du particulier à l'universel. Il nous permet en outre de boucler avec le verset de la Genèse cité au commencement, alimentation et sexualité ont décidément partie liée ! Pourtant, est-il besoin d'une métaphore alors que l'inceste est explicitement visé dans Lev. 18, « ne découvre pas la nudité de ton père, ni la nudité de

<sup>11</sup> « Diéthétique ou la cuisine de Dieu », *Communications*, n° 26, 1977, pp. 16 à 45.

<sup>12</sup> Tel est l'avis de Shimshon Raphaël Hirsch rabbin allemand du XIXe s. (1808-1888) chef de fil de la néo-orthodoxie, pour lui les *mitzvot* amènent l'homme au plus haut degré de la perfection humaine (voir Dictionnaire encyclopédique du judaïsme. Voir également son commentaire de l'Exode, p.620 et suivantes). Pour Hirsch de tels interdits sont imposés afin de garantir la sainteté de la loi, et de renforcer la loyauté de l'homme vis à vis de Dieu. C'est donc une loi qui permet à l'homme de s'élever au dessus de sa condition et d'échapper à ses instincts ; loi morale donc, en accord avec les valeurs du siècle.

<sup>13</sup> On peut voir ici, comme le remarque Mary Douglas à propos d'autres lois, (concernant notamment sur le lieu des sacrifices), que le Deutéronome, en précisant les espèces concernées, assouplit les lois étendues du Lévitique.

<sup>14</sup> *Ibid.* p. 35

ta mère» (v.7), que le chapitre suivant (Lev. 19) explicite l'ensemble des relations sexuelles prohibées relevant de la même catégorie: celle de l'inceste (*khessed*), que l'inceste apparaît à plusieurs reprises dans le récit biblique: après le déluge l'un des fils de Noé (Ham) découvre la nudité de son père, après la destruction de Sodome, les filles de Loth enivrent leur père afin de commettre un inceste assurant leur descendance (de là, de manière surprenante, sortira la lignée messianique!). Le texte biblique ne nous épargne pas.

L'interprétation reste pourtant pertinente et comme l'ont souvent analysé les anthropologues à propos du mythe, l'anthropologie vient parfois au secours des traditions: La référence à l'inceste à propos de notre verset est évoquée par un rabbin et philosophe contemporain<sup>15</sup> dans ses cours et conférences relatifs à la *cacherout*<sup>16</sup>.

Il est évident que ce type d'interprétation, tirant vers l'universalisme et vers l'éthique, en dénonçant la confusion des générations<sup>17</sup>, fait aisément sens à partir du moment où l'universalisme est une valeur positive dans nos sociétés démocratiques, et où chaque acte humain, en particulier celui de se nourrir, peut être questionné dans une perspective éthique.

## QUEL SENS POUR LES MANGEURS ?

La plupart des personnes rencontrées au cours de mes enquêtes questionnent les lois de *cacherout*, quel que soit leur niveau de pratique religieuse.

Les différents registres de sens reprennent les interprétations exégétiques: l'hygiène, la différenciation

sociale, la morale, la symbolique de la séparation entre la vie et la mort.

J'aimerai ici vous faire part de paroles recueillies, et pour commencer de celles-ci, extraites d'un entretien avec une femme d'origine tunisienne mère de six enfants et plusieurs fois grand-mère:

«Bon, dans notre religion, on dit qu'il ne faut pas cuisiner avec le lait de la mère, ou je ne sais pas quoi, cuisiner le veau avec le lait de la mère... Enfin, une histoire comme ça. Ne pas se tuer avec son propre couteau pour ainsi dire. Bon, mais il n'est pas dit que cette crème fraîche que je vais mettre, appartient à la vache que je mange, au boeuf que je mange. Alors là, qui est-ce qui peut me répondre à cette question?».

La question posée par cette femme, non instruite dans la connaissance des textes, comme la plupart des femmes sépharades de sa génération, est véritablement une question talmudique.

Dans son discours, le veau se substitue au chevreau du Texte (ce qui rejoint pleinement la loi orale: le chevreau c'est par extension n'importe quel mammifère permis, ce qui rejoint également la pratique, parfaitement intégrée, du non mélange lacté/carné).

Le sens métaphorique est également clairement perçu. La tradition vécue, la tradition en acte, peut permettre l'accession à une compréhension symbolique juste. La norme est évoquée, expliquée métaphoriquement, mais immédiatement questionnée («il n'est pas dit que...»). Le principe «ne pas faire cuire le petit dans le lait de sa mère» fait sens pour cette mère de famille: «ne pas se tuer avec son propre couteau» comprend-elle. La transposition est ici opérée du règne animal au règne humain.

<sup>15</sup> Le grand rabbin Gilles Bernheim.

<sup>16</sup> Le mot *cacherout* vient de *cacher* (apte, conforme, sous entendu à la loi): La *cacherout* est l'ensemble des lois alimentaires juives.

<sup>17</sup> Au cœur des débats les plus contemporains sur la génétique.



Car la mère c'est elle-même, la mère et la cuisinière ne forment qu'une même personne. Transgresser précisément cet interdit, c'est « se tuer avec son propre couteau ». Fusion entre la mère et l'enfant qui rappelle l'inceste, lien sympathique entre la mère et l'enfant par la médiation du lait<sup>18</sup>, ou refus de mêler la vie et la mort, le sens donné ici ne rejoint-il pas ceux de l'interprétation savante?

Cette connaissance innée du sens des lois, des fêtes et des pratiques apparaît dans de nombreux discours de femmes. A travers la cuisine notamment, se transmet une culture et sa cohérence interne.

Comme le dit au cours d'un entretien, Léone Jaffin, auteur d'un livre de cuisine juive algérienne<sup>19</sup>: « Ce que je dis est venu de ce que j'ai ressenti de ces fêtes juives par rapport à la nourriture. C'est-à-dire que j'avais trouvé la quintessence de chaque fête, sans jamais avoir étudié, simplement par la façon dont les fêtes se passaient. Et je crois que la quintessence de tout cela c'est quand même un plaisir de la vie, un plaisir du partage, un plaisir de la nourriture, un plaisir de la fête, et une liberté totale ». Cela fonctionne également pour cette femme, détachée de toute pratique religieuse, quand elle évoque la transmission sensorielle, par la cuisine de la mère-matrice<sup>20</sup>.

« Le Shabbat chez ma mère, c'est les bonnes odeurs, les choses préparées à l'avance, quelque chose de plus qu'à l'ordinaire. En tout cas, moi, quelque chose que je garde toujours à l'esprit, c'est la fête juive, c'est à dire la transformation de la maison et des individus, parce que c'est la fête, parce que c'est Shabbat... C'est associé dans ma tête à des odeurs, à des couleurs, à des odeurs du

vendredi soir, des odeurs à la fois de couscous et de gâteaux, c'est une odeur confortable, reposante, une odeur chaleureuse... Comme un cocon, une odeur de matrice. »

Le sentiment d'une « perte » des pratiques est également présent, l'enfance est le temps de la tradition perdue :

« Je fais moins que ce que ma mère faisait, déclare cette femme d'origine hongroise, ma mère fait moins que ce que sa mère faisait, chacun fait une sorte de *cachérou*. Moi j'ai appris, la seule chose qui est écrite dans la Torah, de ne pas mélanger l'agneau avec le lait de sa mère<sup>21</sup>. Ca veut dire ne pas mélanger laitage et viande ».

La transmission semble bien être au cœur des discours féminins sur les nourritures.

Les nourritures, comme je l'ai montré autre part, permettent de mettre en miroir le passé, le présent et le futur. Elles sont à la fois porteuses de mémoire en véhiculant des récits et des rites<sup>22</sup>, et objet de mémoire parce qu'elles circulent et se transmettent, ne serait-ce qu'à travers la cuisine juive et les recettes familiales.

Mais les rites alimentaires traditionnels semblent perdre de leur pertinence dans un monde où la loi religieuse ne fait plus sens pour la majorité, même si la cuisine juive reste pour beaucoup un « lieu de mémoire ».

Si quelque chose de ces rites persiste, c'est plutôt l'interdit du porc (emblématique d'une alimentation *cachérou*) que celui du mélange lait-viande.

De fait, les mangeurs eux-mêmes y sont peu attentifs. Le processus de sécularisation qui caractérise

<sup>18</sup> Frazer

<sup>19</sup> Jaffin Léone, *150 recettes... et mille et un souvenirs d'une juive d'Algérie*, Encre, 1996.

<sup>20</sup> Joëlle Bahloul avait analysé la marmite comme lieu de l'intériorité, lieu matriciel à propos de la cuisine des juifs d'origine algérienne en France.

<sup>21</sup> Là le chevreau du texte se fait agneau.

<sup>22</sup> Y. H. Yerushalmi, *Zakhor, Histoire juive et mémoire juive*, Paris, La Découverte, 1984, p. 27. « Deux grands canaux charrient la mémoire, les rites et le récit »

l'ensemble des sociétés modernes, vaut également dans le monde juif, et ce n'est pas nouveau. L'assouplissement des lois traditionnelles est en outre prôné par les courants les plus libéraux ; ainsi le rabbin Gabriel Farhi<sup>23</sup> écrit « Nous nous autorisons à considérer la *cachérouit* comme un acte de sanctification. De plus une certaine logique préside à son application. Par exemple le mélange volaille et produit lacté ne semble pas être contraire au principe de la *cachérouit* étant entendu que la volaille ne produit pas de lait ! L'usage de deux vaisselles distinctes (lactée et carnée) pourrait avoir un sens mais ce qui se justifiait jadis quand on utilisait des plats poreux retenant des restes d'aliments n'a plus vraiment de sens aujourd'hui. Le lave-vaisselle est une garantie d'un lavage minutieux »<sup>24</sup>.

Nous voyons bien la rationalisation à l'œuvre en matière religieuse, y compris du côté institutionnel.

## LES CONSÉQUENCES EN TERME DE CUISINE JUIVE

Dans l'espace domestique, toute cuisine est un espace de séparation, de classement, et d'éti-quetage.

Pour les juifs les plus pratiquants<sup>25</sup>, l'interdit lait-viande prend effet dans l'espace de la cuisine par les séparations qu'il instaure : dans le réfrigérateur, les aliments lactés et carnés ne sont pas en contact, les vaisselles et les ustensiles de cuisines sont différenciés en fonction de leur usage, et sont généralement rangés séparément afin d'éviter toute confusion<sup>26</sup>.

On comprend par conséquent qu'en vertu de ces lois, une alimentation prise en dehors de l'espace domestique est difficilement réalisable, sauf là où ces lois sont respectées : restaurants sous surveillance rabbinique, commensalité avec des personnes appliquant les mêmes normes, à la rigueur restaurants strictement végétarien, à partir du moment où la vaisselle utilisée à n'a pas servi à d'autres usages.

Une population qui s'impose une telle rigueur rituelle va développer une culture culinaire qui lui est propre. Il n'y a pas une cuisine commune à l'ensemble des juifs, puisqu'ils ont largement emprunté aux traditions culinaires des lieux où ils ont vécu. En revanche, les règles de *cachérouit* (exclusion des aliments interdits, séparations lacté carné, interdit de cuire le jour du shabbat) ont fortement marqué voire structuré leur culture alimentaire. Ainsi la cuisine juive à travers le monde est rarement une cuisine au beurre (non que le beurre soit interdit, mais il reste incompatible avec un repas carné). La cuisine juive traditionnelle est une cuisine adaptative : elle emprunte les ingrédients et les recettes et les adapte aux contraintes de *cachérouit*. Elle opère des substitutions.

Barbara Kirshenblatt montre comment, dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle en Angleterre et aux États Unis, les livres de cuisine juive proposent aux ménagères des recettes et des « trucs » permettant de faire une cuisine « raffinée » compatible avec les normes de la tradition juive : utilisation de lait d'amande comme substitut de la crème et du lait, confection d'un pudding sans graisse de

<sup>23</sup> Rabbin du MJLF (Mouvement juif libéral de France).

<sup>24</sup> Brochure du MJLF présentant les lois de *cachérouit* (2000)

<sup>25</sup> Rappelons que cela concerne une petite minorité dans la minorité, disons entre 5 et 10% des juifs de France

<sup>26</sup> L'interdit porte, on l'a vu, sur les contacts à chaud, mais concerne également les aliments réputés forts : plantes alliées, et citron. Le contact avec de tels aliments est équivalant à la cuisson. Martens avait introduit les catégories chaud et froid à côté de celles de contenant et contenu.



rognon de boeuf, élimination d'aliments interdits comme le porc et les coquillages dans la réalisation des recettes typiquement *british*. Pour remplacer le lard, l'auteur de l'un de ces livres, Lady Montefiore, propose de « faire fondre délicatement au bain-marie de la fine graisse fraîche, de boeuf ou de veau, assaisonnée d'une pincée de romarin ou d'un peu d'eau de fleur d'oranger » précisant que cette préparation adaptée à la cuisine anglaise est bien plus délicate et saine que le lard.

Mais selon Barbara Kirshenblatt, l'objectif de Lady Montefiore n'est pas tant de rendre les cuisines raffinées compatibles avec les lois juives que de « civiliser » des cuisines qui sont déjà *casher* et de proposer une image idéale de la femme juive moderne.

Plus proche de nous, Georgette Wigoda, dans l'introduction de son livre, *La gastronomie casher*, écrit : « Le lacté et le carné n'étant pas compatibles dans un même plat ni au cours d'un même repas, chaque recette sera adaptée en fonction de ces critères. Les entrées et les desserts sont donc, pour la plupart, réalisés avec de la margarine, du lait de soja et des crèmes neutres. Les gélatines courantes étant composées d'os de viande, sont également exclues et remplacées par de la gélatine casher en provenance d'Israël. (...) On pourra remarquer que l'utilisation des margarines, lait de soja, crème neutre allègent les mets en cholestérol et pourront également convenir aux personnes qui, d'un point de vue diététique, désirent alléger leur alimentation ».

A plus d'un siècle d'écart on constate la même légitimation hygiéniste des lois de *casherout*. Le sain vient justifier le saint.

## CONCLUSION

L'attention à ce qui est mangé pousse les mangeurs à questionner les modes de préparation des aliments. Dans un monde caractérisé par la croissance des produits transformés au plus loin du mangeur-consommateur, cela peut devenir un véritable jeu de piste. Il y a encore 30 ans, les juifs orthodoxes demandaient à la boulangerie « une baguette non moulée » afin d'éviter les graisses animales. Mais de plus en plus souvent, ces contrôles sont externalisés : ce sont des institutions certificatrices qui les effectuent auprès des industriels et proposent aux consommateurs des listes de produits « autorisés » ou apposent sur certains produits leur logo, après accord avec le producteur, comme le fameux OU américain (Orthodox Union).

Ainsi, une filière fromagère *casher* s'est développée dans laquelle les présures utilisées pour cailler le lait sont végétales ou chimiques<sup>27</sup> et non animales comme pour la fabrication traditionnelle de nombreux fromages. Dans d'autres domaines de l'agro-alimentaire, les certificateurs s'assurent de l'absence de conservateurs ou de colorants d'origine animale comme la cochenille. Dans le monde contemporain, l'adaptation est aussi technologique : des surimis de poisson en forme de crevettes au nom sans ambiguïté de *Is no shrimp*, des préparations à base de soja : steaks ou saucisses végétariens, etc. Ces nouveaux produits substitués de... sont également conçus pour un marché du végétarisme ou du bio en progression.

Le développement rapide d'un marché international des produits *casher* depuis les années 80 ne peut que questionner le sociologue.

Il est important de souligner la convergence, en apparence paradoxale, des préoccupations de

<sup>27</sup> Voir sur cette question la communication de JF Boudier, Président d'ARILAIT, au colloque AFSR/OCHA de février 2006, *À croire et à manger*.

traçabilité pour raisons écologiques et pour raisons religieuses. Suivre la trace d'un aliment, effectuer des contrôles, mais aussi faire confiance aux organismes certificateurs sont les enjeux contemporains de la consommation alimentaire moderne<sup>28</sup>.

Incorporer des nourritures qui ont un sens, incorporer des nourritures qui ont une trace permet de « réidentifier l'aliment »<sup>29</sup>.

Manger caché devient d'une certaine manière « manger moderne dans une structure ancienne »<sup>30</sup>. Cette surprenante modernité est sans doute en lien avec la vitalité de la consommation cachée aujourd'hui.

## BIBLIOGRAPHIE

Bahloul Joëlle, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Métailié, 1983.

Douglas Mary, *De la souillure*, Maspero, 1981.

Douglas Mary, *L'anthropologue et la Bible. Lecture du Lévitique*, Bayard, 2004 (trad.) [1999].

Fischler Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine, le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990

Giddens Anthony, *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan, 1994 [1990].

Hassoun Jean-Pierre, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France, « manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, XXVI, 1996, 1, Culture matérielle et modernité, pp. 151-167.

Kirshenblatt-Gimblett Barbara, « The Kosher Gourmet in the Nineteenth-Century Kitchen : Three Jewish Cookbooks in Historical Perspective », in *The Journal of Gastronomy*, Vol.2, n° 4, Winter 1986/1987, 51-89.

Martens Francis, « Diététique ou la cuisine de Dieu », *Communications*, n° 26, 1977, pp. 16 à 45.

Nizard Sophie, « Mémoires incorporées : rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain », in Dianteil Erwan, Hervieu-Léger Danièle, Saint-Martin Isabelle (Dir.), *La modernité rituelle – Rites politiques et religieux des sociétés modernes*, Paris, L'Harmattan/AFSR (coll. Religions en questions), 2004, 85-99.

Soler Jean, « Sémiotique de la nourriture dans la Bible », *Annales*, n°4, juillet-août 1973, pp. 943-956.

Yerushalmi Y. H., *Zakhor, Histoire juive et mémoire juive*, Paris, La Découverte, 1984.

Les versets bibliques cités sont extraits de *La voix de la Thora* de Elie Munk (Edition bilingue hébreu/français commentée).

Merci à Serge Benchimol pour son aide dans l'étude et la traduction du traité *Houlin*, édition classique.

## LIVRES DE RECETTES

Jaffin Léone, *150 recettes... et mille et un souvenirs d'une juive d'Algérie*, Encre, 1996.

Wygoda Georgette, *La gastronomie casher. Recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Ingersheim – Colmar, Edition SAEP, 1996.

<sup>28</sup> Pour Anthony Giddens « tout mécanisme de délocalisation, gage symbolique ou système expert, repose sur la confiance. La confiance est donc une notion fondamentale des institutions de la modernité », p. 34. « De plus il existe souvent des instances régulatrices et des associations professionnelles, destinées à protéger le consommateur de systèmes experts – organismes délivrant des certificats de conformité aux normes ou à la réglementation en vigueur » p. 37, in *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan, 1994 [1990].

<sup>29</sup> C. Fischler, *L'omnivore : le goût, la cuisine, le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990.

<sup>30</sup> JP Hassoun, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France, « manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, XXVI, 1996, 1, Culture matérielle et modernité, pp. 151-167.

