

Les alcools de lait en Mongolie. Rites, croyance et lien social

Isabelle Bianquis

Ethnologue, Université des Sciences Humaines, Institut d'Ethnologie, Strasbourg

Suivre la piste des alcools en Mongolie invite à emprunter les chemins d'une histoire cumulative dans le sens où chaque période historique ajoute une strate à l'ancienne sans faire pour autant disparaître ce qui précédait.

La société mongole repose sur une tradition d'élevage et deux alcools à base de laitages, l'*aïrag*, lait de jument fermenté (plus connu sous le nom *koumiss*, d'origine turque) et l'*arkhi*, yaourt distillé, sont au cœur de la sociabilité mongole et des pratiques rituelles.

Pourtant, on peut découper en périodes l'histoire politique de la Mongolie et l'arrivée sur le marché de nouveaux produits entraînant eux-mêmes de nouveaux découpages sociologiques.

- Jusqu'à l'arrivée du communisme à partir des années 1920, les principales boissons consommées sont l'*aïrag* et l'*arkhi* ;
- Avec l'introduction du modèle communiste et l'arrivée des cadres soviétiques, apparaît la vodka ;
- A partir des années 1990 et l'entrée dans une économie de marché, on assiste à l'implantation d'alcools occidentaux et chinois.

Ces nouvelles données vont générer des modifications comportementales, l'*aïrag* et l'*arkhi* restant plutôt liés au monde rural et consommés selon les règles traditionnelles.

- La vodka, si elle est présente dans le monde rural, reste marginale car chère. En revanche, en milieu urbain, elle accompagne festivités et scellements de contrats et les modalités de sa consommation combinent à la fois des règles traditionnelles et des comportements en opposition à ces règles ...
- Les alcools occidentaux (whisky, vins...), chers et exclusivement urbains, vont prendre une place centrale dans la sociabilité des classes aisées.
- L'alcool chinois, urbain, est réservé malheureusement aux classes les plus défavorisées, ceux qui, laissés pour compte depuis l'entrée dans la jungle du capitalisme, n'ont plus accès ni aux produits issus de la campagne, ni aux alcools que peuvent s'offrir ceux qui ont de l'argent. Cet alcool importé de Chine est souvent frelaté, un alcool de misère pour un prix dérisoire, cause d'un alcoolisme dramatique et violent.

L'histoire cumulative nous invite à réfléchir à la notion de progrès. Victor Hugo écrivait :

"Le pas collectif du genre humain s'appelle le progrès. Le progrès marche." La marche de la Mongolie semble, à la lumière de l'étude des alcools, contredire toute idée de progrès.

Le calendrier mongol obéit à une bipartition des saisons, et à ces saisons obéit une distribution des couleurs, des règles sociales, des fêtes et de leurs enjeux. L'étude de la répartition des tâches selon les sexes nous a conduit à observer une dichotomie en ce qui concerne les préparations lactées. Si la traite et la confection des produits laitiers, laitages, fromages, beurre, crème etc. fait partie de la sphère d'activité féminine, par contre les hommes se distinguent par la préparation des boissons alcoolisées.

Nous centrerons notre étude sur l'*aïrag* puisque pour les Mongols l'hiver se définit par l'absence d'*aïrag* et l'été par l'abondance d'*aïrag*. Cette boisson emblématique de la culture

mongole, omniprésente dans les rituels de consommation collective, focalise nombre de référents relatifs à l'identité, à l'appréhension de la santé, au goût alimentaire, etc.

Les procédés de fermentation, tels qu'ils ont été étudiés par de nombreux ethnologues, renvoient partout à l'idée d'une fécondation et d'une gestation humaine. Le ferment permet d'opérer une véritable transmutation d'un produit en un autre, or ce processus s'apparente dans les représentations à une cuisson. Dans les civilisations du vin, il est question d'échauffement, de bouillonnement dans la cuve sous l'effet de la fermentation, et de la même façon, le lait qui fermente est considéré comme cuit. C'est au feu "intérieur" que l'on doit le passage d'un état initial à un état entièrement différent, et la fabrication du lait de jument fermenté en Mongolie n'échappe pas à cette représentation.

Dans le cas des boissons alcoolisées intervient encore un autre paramètre : celui de changement du tonus affectif et émotif sous l'effet d'un psychotrope. Or là encore, il faut aborder le registre des spécificités culturelles et, dans chaque culture, les réseaux de correspondance que l'on établit entre l'acte de boire et les codes sociaux qui régissent les manières de boire.

L'alcool joue un rôle central dans les relations masculines. Si boire entre hommes met souvent en scène des concours de capacité d'absorption, l'alcool, par les relations sociales qu'il autorise, permet de réaffirmer collectivement son appartenance au groupe, mais, de plus, il permet de faire la preuve de sa virilité.

Par ailleurs, les laitages fermentés occupent une place de premier ordre dans les libations et dans les rituels destinés à honorer les esprits, nous serons donc amenés à analyser cette dimension fondamentale.

Aïrag et arkhi : deux alcools de lait au cœur de la société Mongole

Les Mongols excellent dans la fabrication de deux boissons alcoolisées : l'*aïrag* et l'*arkhi*. Si la seconde est nettement considérée comme un alcool, la première semble présenter un caractère plus ambigu à mi-chemin entre aliment et boisson. Tour à tour, l'*aïrag* peut être doté d'une propriété et de son contraire. On en donnera aux bébés à partir de 8 mois ou un an, *malgré* son degré d'alcool de 3% environ, par contre la femme enceinte en sera privée, *parce que* c'est un alcool. Parce que c'est un alcool, blanc de surcroît, on lui attribue des qualités antiseptiques, mais durant toute la période estivale on en fera une consommation sans retenue sous prétexte que c'est plutôt un aliment. La représentation oscille sans cesse entre alcool et laitage.

L'*arkhi*, beaucoup plus fort en alcool, fabriqué en bien moindre quantité, est réservé quant à lui, uniquement aux occasions festives : honorer un invité, rendre hommage à un esprit. Il est consommé parcimonieusement. Il faut doubler la consommation d'*arkhi* avec celle de la vodka qui occupe une place de premier ordre surtout dans le monde urbain. Enfin, dans certaines régions de Mongolie, une fabrication d'alcool à base de fruits distillés (*dars* : vin) est aussi pratiquée ; cependant, elle reste marginale et ce sont bien les alcools de lait que l'on trouve au cœur des rituels de consommation.

De la technologie

"Voici comment on fait le *comos* (*koumiss*), qui est du lait de jument : ils tendent une longue corde au-dessus du sol entre deux piquets fichés en terre et à cette corde ils attachent vers la troisième heure les poulains des juments qu'ils veulent traire. Alors les mères se tiennent près de leurs poulains et se laissent traire sans difficulté ; si l'une d'entre elles est trop insoumise, un homme prend le poulain, le met au pis et le laisse téter, puis il le retire et laisse la place à celui qui est chargé de traire. Quand ils ont obtenu une grande quantité de lait - celui-ci est aussi doux que du lait de vache quand il est frais -, ils le versent dans une grande outre ou un autre récipient et commencent à le battre avec un bâton destiné à cet

usage, gros à sa base comme une tête d'homme et creux par-dessous. Ils le battent ainsi jusqu'à ce qu'ils en aient extrait le beurre. Ils le goûtent ensuite, et quand il est un peu piquant, ils le boivent. Il pique la langue, sur le moment, comme du vin râpé et après boire il laisse dans la bouche une saveur de lait d'amande ; il réjouit beaucoup le cœur de l'homme et, même il enivre les têtes faibles. Il est très diurétique."¹

Les cinq à huit traites effectuées chaque jour permettent de mettre de côté entre quatre et cinq litres de lait par jument. Une fois chaque séance de traite terminée, le lait de jument est transvasé dans une grande outre en peau (de bœuf) d'environ 150 litres. En fin de journée, il sera battu, durant environ deux heures, par les hommes de la maison qui se relaient dans cette tâche, à l'aide d'un mousoir (*bülegür* ou *büligür*), bâton de bois terminé par une forme de croix ou une roue.

Confectionnée par le maître de maison, l'outre en peau de bœuf est constituée de deux peaux jointes par une couture réalisée avec du fil de crin de cheval et laine de chameau mélangée. Cette outre toujours suspendue au sud-ouest (partie masculine de la yourte), a une durée de vie d'environ cinq à six ans mais, de nos jours, de grandes cuves de même contenance en plastique bleu ou blanc tendent à la remplacer.

Le lait de jument frais rajouté à celui de la veille et battu régulièrement développe une fermentation acido-alcoolique donnant un alcool de deux ou trois degrés. Sa richesse en lactose (8%) facilite également le processus de fermentation alcoolique.

L'arkhi : l'alcool de lait distillé

Pour préparer l'alcool de lait ou *arkhi* (terme générique désignant les alcools distillés), on utilise un lait fermenté (*tarag*, de vache ou de yak). Ce lait fait alors l'objet d'une distillation qui représente l'une des activités de l'automne. Cependant, il n'est pas rare de voir dans certaines régions des familles distiller en été.

L'alambic se compose d'un chaudron (*togö*) dans lequel est placé le lait fermenté, d'un chapiteau ou tonneau de bois (*bürkhër*) qui repose sur le chaudron. Un second chaudron rempli d'eau froide repose au-dessus du tonneau séparé de celui-ci par un morceau de tissu qui permet une fermeture hermétique des interstices. A l'intérieur du tonneau est accroché dans le haut, tenu de part et d'autre par un lien, un petit récipient dans lequel redescendra l'alcool sous l'action du feu conjugué à l'eau froide. Cet alcool titre environ 16 degrés. Cela dit, il peut être soumis à des distillations supplémentaires, chacune renforçant le degré d'alcool : ainsi l'*artz*, produit de la seconde distillation, peut titrer environ 30°.

"Autrefois, on procédait à plusieurs distillations successives donnant des alcools au titre de plus en plus élevé, *šarz*, *chorz*, *chor arkhi* (littéralement "alcool poison"). La pratique en est maintenant perdue. "La distillation domestique est d'ailleurs devenue rare, voire réprimée par les autorités", écrivaient J.P. Accolas et F. Aubin en 1975.

Si aujourd'hui la distillation ne fait plus l'objet d'un contrôle de la part des autorités, elle reste cependant marginale, comme elle l'a toujours été par rapport à la production de lait de jument fermenté. Mais surtout, l'introduction de la vodka, que l'on a doté du nom d'*arkhi*, et sa distribution dans tout le pays ont contribué peu à peu à remplacer le seul alcool dérivé du lait distillé artisanalement. Les Mongols distinguent deux types d'*arkhi* aujourd'hui, le *šimīn arkhi* (ou alcool de lait), le terme *šimīn* venant de la racine *šim* qui signifie qualité (qualité nutritive dans un premier sens et fertilité/fécondité dans un second sens) et l'*arkhi* (vodka).

¹ Guillaume de Rubrouck, page 95

L'Aïrag : Aliment et Boisson

"Toutefois en été, tant qu'ils ont du comos, c'est-à-dire du lait de jument, ils ne se préoccupent d'aucune autre nourriture." (Rubrouck p.94)

Durant l'été, la prise alimentaire quotidienne d'un éleveur mongol dans les régions très pourvues en *aïrag* est constituée pour l'essentiel d'*aïrag* et d'un repas qui consiste en une soupe de pâte, *bordz* (viande séchée) ou viande fraîche s'il y en a, et farine de blé. Le repas pris en fin d'après midi, peut selon le cas être doublé d'un autre, voire de plusieurs autres. La saison estivale représente, rappelons-le, le point culminant de l'année sur le plan de la sociabilité. On se rend visite entre familles, voisins et selon le degré de proximité de parenté ou selon le statut de celui qui est de passage, la maîtresse de maison se verra dans l'obligation pour honorer ses hôtes de préparer un repas. La coutume veut qu'aux nouveaux visiteurs soient offerts des mets fraîchement préparés, on ne réchauffe jamais un plat cuisiné pour un autre et, quand il y a des restes, ils font toujours l'objet d'une consommation dans le cadre familial restreint.

Mais, durant l'été, les familles apparentées ou les amis qui se rendent visite mutuellement se retrouvent surtout pour bavarder, parfois jouer, et surtout boire de l'*aïrag*. Or le lait de jument, considéré comme l'aliment le plus proche du lait maternel, très complet, permet, quand il est consommé en grande quantité, de compenser l'absence de repas. Il permet de surcroît de pallier l'absence de légumes et de fruits.

Une outre de 150 litres suffit à peine chaque jour. Si la consommation quotidienne moyenne d'un adulte masculin, selon les régions, avoisine les dix litres par jour, certains s'enorgueillissent de records pouvant atteindre vingt cinq litres par jour.

Les enfants sont très tôt initiés à la consommation d'*aïrag*. Dès l'âge de 8 ou 9 mois, quand ils commencent à manger un peu de soupe, les adultes leur font goûter progressivement du lait de jument fermenté. Les éleveurs estiment nécessaire d'habituer les enfants très petits, tout simplement parce que dans la steppe ils ne pourront pas déroger à ce rite, ni à ce type d'alimentation.

Aïrag et arkhi : deux usages

Nous avons souligné la différence de statut que les Mongols opèrent entre *arkhi* et *aïrag*. Au premier sans ambiguïté revient l'appellation d'alcool et dans ce sens il intervient sous une forme solennelle dans le déroulement des fêtes et des rituels, symbolisant une marque d'honneur dans l'offrande faite aux hommes ou celle que l'on adresse aux esprits.

Le partage de boissons alcoolisées, que ce soit l'*arkhi* ou l'*aïrag*, renvoie à un geste d'hospitalité plus large que l'offrande de thé et de l'assiette de produits laitiers qui constituent la base minimum dans l'accueil des hôtes. Ils se différencient d'ailleurs de l'offrande d'autres produits par le récipient utilisé pour le service puisqu'ils sont les seuls à être servis dans un bol collectif.

Cependant, il peut arriver que l'*aïrag* soit consommé dans un bol individuel, quand il revêt le statut d'aliment et non plus de boisson commensale. Dans ce sens, il relève d'une représentation plus complexe et sa consommation, si elle n'est pas dénuée des principes qui caractérisaient la consommation d'alcool en général, renvoie selon la saison ou selon les circonstances à des aspects pluridimensionnels qui en font soit un aliment, soit une

boisson désaltérante, soit une boisson conviviale, un alcool, une offrande ou bien encore un médicament.

Fonctions thérapeutiques et symbolique des couleurs

Outre sa fonction alimentaire, l'*airag* passe pour posséder un grand nombre de qualités thérapeutiques. La majeure partie des soins à base de produits laitiers est basée sur la représentation d'un corps intérieur en étroite relation avec l'enveloppe extérieure. Dans ce système, la couleur blanche jouit d'un pouvoir de régulateur et d'indicateur de l'état de santé.

Une association de principe existe entre la fonction de l'estomac ou du foie (*xodool* ou *eleg* : ces deux termes relevés dans l'enquête sont souvent interchangeables dans l'esprit de nos informateurs) et la peau blanche, manifestation extérieure d'une blancheur intérieure. Avoir une peau blanche est signe de bonne santé, la peau brune traduit des signes de fatigue. L'image de la peau dépend donc de l'estomac ou du foie. Pour soigner l'un ou l'autre, il faut le laver, c'est-à-dire boire de l'*airag*, qui rendra à nouveau la peau blanche. En hiver et surtout au printemps, saison considérée comme la fin, le bout de l'hiver, les Mongols n'ont à leur disposition que peu de produits laitiers et cette situation entraîne le "brunissement" de l'estomac ou du foie, rendu "visible" par celui de la peau. Durant la période estivale, caractérisée par une grande consommation de produits laitiers et surtout d'*airag*, la peau blanchit, même si en surface elle est tannée par le soleil... Mais on "sait" que, sous le hâle, la peau est blanche. Celui qui, en été, présente une peau plus blanche que les autres est celui qui a commencé à boire de l'*airag* avant les autres. Pour être blanc et donc en bonne santé, il existe deux modes d'utilisation de l'*airag*, soit par application soit par ingestion, les deux conjugués multipliant évidemment les effets. Dans cette classification, le lait d'une jument blanche revêt à l'évidence la plus parfaite composition et les qualités optimales qui lui sont dévolues en font un breuvage sacré aux pouvoirs essentiels dans les traitements thérapeutiques.

Le lait de vache apparaît, à l'instar du lait de jument, particulièrement efficace s'il provient d'une vache "rouge" (en réalité, d'une belle couleur caramel). A la différence du lait de jument blanche, le lait de vache rouge est bouilli avant d'être bu. En cas d'affections des poumons ou de maladies de cœur, il est conseillé d'en boire deux à trois fois par jour. Le rapport établi entre poumons et rouge, foie et blanc provient en partie, à l'évidence, d'un héritage chinois. La pensée chinoise établit des correspondances tout à fait précises entre couleurs, éléments, viscères, corps, orientation et saisons. Ainsi au rouge correspondent le feu, les poumons, le souffle, le sud et l'été ; au blanc correspondent le métal, le foie, les ongles, l'ouest et l'automne ; au noir, l'eau, les reins, le sang, le nord et l'hiver. "Ce serait un indice néfaste et où l'on verrait la preuve d'un détraquement du Microcosme si, en hiver, où le fils du Ciel doit revêtir les ornements noirs, il n'avait pas le teint noir, je veux dire couleur des reins". (Marcel Granet, *La pensée chinoise*, p. 396)

Le blanc, soit dans ce cas les produits laitiers, symbolise la santé alors que le brun ou le noir est du côté du négatif, de la viande maigre, de la fatigue. Si la couleur blanche incarne la vie, elle symbolise par ailleurs la période estivale, alors que le brun ou le noir est lié à la période hivernale. Mais, dans les classifications alimentaires, le noir ne symbolise pas toujours forcément une valeur négative. On parlera de l'eau noire ou de l'*arkhi* noir (lait de vache distillé). Dans ce cas, la couleur noire doit se lire, encore une fois, comme une transposition de l'association eau / noir dans la pensée chinoise. La limpidité de l'*arkhi*, eau-de-vie, met celui-ci, pour les mêmes raisons, semble-t-il, du côté du noir. Il y a dans la couleur noire l'idée d'un non-mélange avec d'autres substances. "L'eau noire est une eau

pure, dans le sens où elle ne contient aucun ingrédient, mais pas celui d'eau bénite. Les aliments noirs sont ceux qui ne comportent pas de gras : le thé sans lait ni beurre par exemple. La viande noire est le maigre, une soupe noire ne contient comme constituant solide que de la viande." (R. Hamayon 1978, page 219)

Les différentes pratiques thérapeutiques

Le lait de jument cru est jugé excellent contre la constipation et son usage largement répandu. Cependant l'enquête révèle une hiérarchie dans la qualité du lait, établie en fonction de la robe du cheval, et le pelage blanc est ici largement valorisé. Les juments blanches sont rares et leur lait très prisé en particulier pour soigner les affections du foie, de l'estomac et les allergies et également doté de propriétés destinées à fortifier les bébés.

Quotidiennement durant les beaux jours, l'enfant est nettoyé à l'eau, frotté avec de la graisse de mouton, puis enduit d'*aïrag* et exposé au soleil, ceci dans la double perspective de renforcer ses défenses, notamment ses poumons, et de lui donner de l'appétit. Et "les Mongols aiment les enfants gros, c'est à dire en bonne santé."

Plus tard, les enfants comme les adultes devront boire chaque jour de l'*aïrag* afin de renforcer leurs défenses contre les attaques de l'hiver. L'*aïrag* est utilisé en application contre les piqûres d'insectes, il peut être dans ce cas remplacé par le *tarag*, les deux produits laitiers sont fermentés et leur acidité reconnue pour repousser les insectes en particulier les moustiques.

Egalement efficace contre les morsures de serpent, que ce soit chez l'homme ou l'animal : on pratique une entaille au couteau au niveau de la morsure et un emplâtre d'*aïrag* ou de *tarag* est appliqué. Dans le même temps, l'action est doublée en offrant à boire au blessé de l'*aïrag*, que le blessé soit un homme ou un animal. Un passage de *L'Histoire Secrète des Mongols*² évoque cette pratique déjà en usage au XIIIème siècle. Un homme a été atteint au cours d'un combat par une flèche à la jugulaire. Le chroniqueur précise que l'Empereur Genghis, "après avoir fait promptement allumer un feu et cautériser (la blessure), envoya chercher du lait fermenté pour Généreux et lui en fit donner". Par ailleurs il est fréquent de guérir les blessures des chevaux en les pansant avec de l'*aïrag*. Ce dernier est utilisé également comme antiseptique en l'absence d'alcool. Ses propriétés bactéricides connues de tous sont invoquées pour expliquer l'absence de danger de contamination alors qu'il est d'usage de faire circuler un même bol de bouche en bouche.

Les Mongols prêtent également à l'*aïrag* des pouvoirs de protection des poumons et, dans deux hôpitaux de Mongolie (à Bulgan et Ulan-Bator), la tuberculose est soignée uniquement à base de lait de jument. Cet usage serait, aux dires des vétérinaires, la conséquence d'une immunité naturelle du cheval contre la tuberculose, immunité transmise au poulain par la jument et par extension permettant de lutter contre la maladie.

L'*aïrag* est couramment administré aux gens ou aux animaux montrant des signes de fatigue, de manque d'appétit. Il apparaît comme un véritable reconstituant, riche en vitamine C. Dans les régions non productrices d'*aïrag*, il est d'usage de le remplacer par du *tarag*. Par ailleurs, l'absorption d'*aïrag* dès le plus jeune âge est invoquée pour expliquer la blancheur et la qualité de la dentition qui font la fierté des Mongols.

Partout enfin, il est admis que pour vivre vieux sans montrer de signes de sénilité, la meilleure recette consiste à boire tout au long de sa vie beaucoup de lait de jument fermenté. Enfin, celui-ci est également utilisé comme cosmétique et durant la saison estivale, les jeunes filles s'en enduisent le corps pour avoir la peau plus douce. Les

² *Histoire Secrète des Mongols*, traduction et annotations EVEN (M.D et POP (R), Paris, Gallimard, 1994, 349 pages, p.131

femmes aiment se passer ce lait sur le visage, surtout la nuit, avant d'aller dormir, pour devenir plus blanches.

Deux autres laits ont été cités durant l'enquête : le lait de chamelle contre les gonflements en cas de chute, et le *tarag* de brebis, calmant apprécié quand il est pris avant d'aller se coucher mais qui peut avoir l'effet contraire sur un homme très fatigué.

Au terme de cette description semble s'ébaucher une série de classifications.

Tout d'abord une opposition ou complémentarité dans les couleurs. Le blanc, c'est-à-dire ici les produits laitiers, symbolisent la santé, le brun ou le noir est du côté du négatif, de la viande maigre, de la fatigue. Cette qualité supérieure du blanc est décrite d'une manière on ne peut plus explicite dans une chronique de *L'Histoire Secrète des Mongols*. L'Empereur Genghis, après avoir été blessé gravement, vers le milieu de la nuit dit : "Le sang a cessé de se coaguler. Je voudrais du lait fermenté..." Ne pouvant trouver de Koumis, son compagnon lui rapporte du yaourt. Il en fit boire à l'Empereur. Celui-ci but par trois fois, puis dit : "Au fond de moi, j'y vois plus clair."³

Dans toute société, la mise en ordre de ce qui compose l'environnement humain entraîne des classifications. En établissant des corrélations de type symbolique ou analogique entre des données qui, a priori, apparaissent comme disparates, les hommes organisent le monde qui les entoure à leur manière. Le blanc fait partie de cet environnement, il est même au centre de la vie quotidienne des nomades. Son rapport à la naissance, c'est à dire à la vie, en fait un élément déterminant du système de pensée des Mongols. Cette force vitale transmise au nouveau-né donne au lait l'origine de la force qui lui est attribuée et qui, entre autres, se retrouve dans les pratiques thérapeutiques. Force de la vie que l'on va retrouver sur un plan spirituel en particulier dans la bivalence du noir et du blanc, si présente dans le chamanisme. L'approche de la linguistique vient confirmer ces relations du lait et de la vie. En effet, la même racine donne eau, lait et âme.

L'importance du lait renvoie à des classifications du monde animal, humain et cosmique. Le lait de jument sera du côté du ciel et du côté masculin. Si les femmes traitent les juments en compagnie des hommes aujourd'hui, il n'en a pas toujours été ainsi : les textes précisent que les juments étaient autrefois traitées uniquement par les hommes. La fabrication de l'*airag* est faite par les hommes et l'outre se trouve du côté masculin dans la yourte. C'est un cheval que l'homme monte pour atteindre le ciel, les mythes l'attestent et on appelle cheval le tambour qui permettra au chamane de monter vers les divinités et les esprits. Le lait de vache est du côté chtonien et féminin, là encore ce sont des représentations que l'on retrouve dans les mythes d'origine mais également dans le quotidien de l'éleveur. C'est la femme qui traite les vaches, c'est elle qui fabrique les produits laitiers dérivés de ce lait, c'est de son côté dans la yourte que l'on retrouvera le nécessaire à la fabrication de ces produits.

Boissons et rituels sociaux

La consommation estivale est avant tout une consommation conviviale. On vient en visite pour boire mais surtout pour boire ensemble et régaler ses hôtes sans compter reste le meilleur moyen de respecter le devoir d'hospitalité mais aussi d'échanger des nouvelles dans un pays peu équipé en moyens de communications dès que l'on quitte les centres urbains.

³ *Histoire Secrète des Mongols*, traduction et annotations EVEN (M.D et POP (R), Paris, Gallimard, 1994, 349 pages, p.103

Le rituel d'offrande de l'*airag* est invariable. La première règle pour les hôtes consiste à s'asseoir à l'endroit qui leur est attribué par la coutume. Les codes de politesse d'accueil vont se décliner différemment selon le statut ou l'âge de celui que l'on reçoit. Le premier geste d'accueil consiste à échanger les tabatières entre le maître de maison et le visiteur. Puis vient la préparation du thé au lait, légèrement salé, servi dans un bol individuel, et l'offrande de l'assiette d'hospitalité qui consiste en produits laitiers surmontés de crème de lait et que le visiteur se doit de goûter. Une fois ce rituel accompli, vont commencer les échanges verbaux et l'offrande de l'*airag* dans un bol collectif en porcelaine d'une contenance de 50 cl.

Traditionnellement, les bols d'*airag* étaient en bois cerclés d'argent, plus petits que les bols importés de Chine, largement répandus de nos jours. Certaines familles disposent d'une vaisselle festive destinée au service de l'*airag*, il s'agit de coupes en porcelaine décorée aux motifs chinois de poisson ou de dragon et d'une contenance variant de 3-4 litres jusqu'à 8 litres ou même 13 litres. Ces coupes cérémonielles ne sont sorties qu'aux grandes occasions et la dégustation de leur contenu fait alors l'objet de nombreux enjeux chez les hommes comme celui de prouver sa virilité par une grande capacité d'absorption.

Si toutes les familles possèdent des bols à *airag*, par contre la réserve de lait de jument ne se trouve que dans la maison du père. "Il n'y a d'outre à koumis, la principale boisson et la denrée sacrificielle par excellence, que dans la yourte du chef de famille" (F.Aubin : l'enfant dans la société mongole p.54). Les fils mariés vivant dans des yourtes sur le même campement iront s'approvisionner dans la maison du père s'ils sont amenés à recevoir dans leur propre yourte.

Le rituel de l'*airag* : don et contre-don

La force vitale contenue dans les produits laitiers permet d'envisager le partage de l'*airag* par le biais de la problématique du don et du contre-don. Si, durant la saison estivale, le rituel d'offrande de l'*airag* s'exprime sans aucun doute comme un puissant liant social, le décryptage de ce qui se passe à ce moment renvoie nécessairement à ce qui se joue inconsciemment, au-delà du simple plaisir de boire ensemble. En servant sans restriction ses hôtes, le maître de maison appelle deux contre-dons : le premier, symbolique, établit un lien entre générosité et l'assurance d'une abondance dans le futur. Servir un bon *airag* en grande quantité, être fier d'avoir vidé l'outre, cela signifie bien sûr que la maison est appréciée mais, en plus, que ce fait devient garant de la prospérité à venir. La famille dispensatrice d'*airag* se donne ainsi les moyens symboliques de préserver en quelque sorte sa chance ou sa fortune.

Le second contre-don se place sur le registre plus direct des relations sociales. Offrir son *airag* aujourd'hui, c'est aller boire celui de ses invités demain et, de fait, une véritable ronde des rencontres jalonne tout l'été. Or la saison estivale s'avérant la plus contraignante en activité de traite, il est alors nécessaire de s'organiser un peu pour profiter malgré tout de ce moment privilégié. Les parents confient la yourte et la traite des juments aux enfants à tour de rôle, de façon à permettre à chacun de circuler entre les différentes familles et de goûter aux joies de l'été et des échanges.

J.-L. Flandrin remarquait que l'on pouvait distinguer deux axes dans la question du don alimentaire : un axe vertical, qui dénote l'hommage et la sujétion, et un axe horizontal qui marque simplement l'appartenance commune à un groupe, qui peut d'ailleurs n'être qu'occasionnelle. Si l'hommage et la sujétion recèlent en partie ce que nous avons entendu par le premier contre-don, le concept d'appartenance à un groupe se décèle lui directement

dans les façons de boire. Si boire de l'alcool entre hommes apparaît comme une règle élémentaire de la sociabilité, pour les femmes il n'est pas non plus question d'y déroger. Elles ne sont pas obligées de boire, mais elles se doivent au moins de goûter. Prendre le bol autant de fois qu'il leur sera tendu, y porter les lèvres, et le maître de maison remettra une louche supplémentaire avant de le repasser à quelqu'un d'autre. Refuser de boire ou tout simplement refuser de prendre le bol collectif qui est tendu équivaut à se mettre en marge du groupe.

Montrer son appartenance à un groupe se situe aussi sur d'autres registres, comme celui de chanter ensemble ou de jouer ensemble. Les mêmes répertoires de chants, les traditions de jeux partagées, sont autant de manifestations qui rassemblent, qui témoignent de références communes, d'une identité commune. Or là encore l'*airag* joue un rôle important dans ces façons de se retrouver et de répéter inlassablement les gammes de sa culture.

L'étude de la consommation des alcools mongols renvoie donc bien aux deux axes cités précédemment. La réaffirmation de l'appartenance au même groupe n'est rien d'autre que la réaffirmation de l'alliance. A. Caillé, insistant sur cette notion d'alliance dans son ouvrage consacré au paradigme du don, rappelle que le don alimentaire de manière générale appelle un contre-don qui "symbolise l'alliance entre les hommes, entre les hommes par le détour des femmes, entre les hommes et les dieux par le détour des offrandes et des victimes." (2000 : A. Caillé p.206)

Par l'acte de boire ensemble l'*airag* ou l'*arkhi*, il y a bien l'idée de sceller une relation sociale ou de la renouveler, en tout cas de garantir l'alliance entre des individus, ce qui revient à les intégrer dans un réseau de référents identiques.

Cycles et saisons

La consommation d'*airag* ne s'arrête pas à la saison estivale. Si elle est à ce moment là le symbole même de l'abondance de l'été et l'emblème des relations sociales, les éleveurs congèlent en automne et au début de l'hiver une certaine quantité de lait de jument fermenté qui peut aller de deux cents à trois cents litres ou davantage selon l'importance numérique de la famille et le nombre de juments. Cette réserve servira à célébrer le mois blanc et à honorer des invités de passage, durant la saison hivernale. Réchauffé doucement pour le décongeler ou laissé à la température ambiante, sa consommation rappellera aux éleveurs le souvenir de la meilleure saison de l'année, en même temps qu'elle introduira la chance à venir.

Pour qu'une société mette en place des rituels aussi complets, institués à des moments de passage qui ponctuent le calendrier annuel en le déclinant à un niveau encore plus précis, il faut que l'enjeu soit de taille. Le partage en *saisons d'airag* et *saisons sans airag* et les précautions à prendre pour accompagner les phases délicates que sont l'impulsion de la production en début de cycle et la préservation du capital en fin de cycle, témoignent de l'immense valeur accordée à cette boisson qui fait le bonheur des humains mais que l'on n'omet jamais de faire goûter aux dieux. L'ouverture du cycle de l'*airag* est placée sous les meilleurs auspices par l'offrande du premier lait aux esprits qu'à leur tour, vont tout mettre en œuvre pour combler les humains.

Si les offrandes aux hommes sont contingentes des visites, par contre les offrandes aux esprits peuvent être quotidiennes et occasionnelles, et leur étude nous conduit à nous interroger sur la différence de statut qui existe entre produits alimentaires et boissons fermentées. Nous verrons que, à l'instar de la commensalité entre hommes, l'alcool renvoie à l'idée d'une consommation exceptionnelle.

Les libations aux esprits

Honorer les esprits, honorer le Ciel Bleu Eternel, honorer les produits laitiers s'exprime dans la société mongole par des aspersion de lait. Pour ce faire, un instrument spécial est utilisé, le *tsatsal*, de *tsatsax* (asperger), à la forme de louche plate ou de petite pelle percée de neuf trous. Cette louche, accrochée non pas dans la partie féminine de la cuisine mais au fond de la yourte à l'ouest, du côté honorifique près des *tamga* (tampons destinés à marquer le bétail), est utilisée pour l'offrande du premier thé, l'offrande du premier *aïrag* et lors du départ de quelqu'un pour un long voyage. Dans ce cas, l'offrande est destinée à "blanchir la route", ce qui signifie souhaiter un bon voyage tout en invoquant la protection des esprits.

Si l'aspersion du thé ou du lait peut être pratiquée indifféremment par les femmes ou par les hommes, les aspersion de laits fermentés ou distillés sont impérativement l'apanage des hommes. Il faut donc à la fois distinguer les libations ou offrandes faites dans le cadre du culte domestique et celles relatives à des rituels publics. Le premier cas renvoie à la demande de protection de la famille et de son bétail : tous les produits laitiers sont autorisés et l'homme et la femme peuvent officier. C'est le cas de la bénédiction de la nouvelle yourte au moment du mariage, de l'installation à un nouveau campement...

Les rituels publics mettent en jeu une demande de protection qui concerne toute la collectivité et renvoient de ce fait à une commensalité élargie. Ce qui reviendrait à dire que les règles de commensalité chez les humains sont superposables à celles que l'on applique aux esprits. Dans le cas de l'*aïrag*, l'homme qui boit seul ou en famille s'alimente, mais quand il en boit dans un cadre élargi, cela devient un alcool; l'*arkhi* ou la vodka ne sont jamais consommés que dans le cadre élargi.

En ce qui concerne les esprits, le processus est identique et seuls les rituels publics autorisent l'offrande de boissons alcoolisées tout en y associant par ailleurs d'autres types de dons (produits laitiers ou viande). Les cérémonies chamaniques comportent des rituels d'offrande de viande et de produits laitiers aux esprits qui descendent mais elles sont aussi toujours accompagnées de libations de boissons fermentées ou distillées. Ces libations sont destinées au tambour, aux esprits, puis aux participants à la cérémonie. Avant de commencer la séance, le chamane procède aux libations de lait qui vont "blanchir la route" des esprits et, à la fin du rituel, des libations permettront de blanchir à nouveau la voie que les esprits emprunteront pour leur départ. A la fin du rituel, "il est d'usage de remercier par des laitages et de l'alcool tous ceux qui ont participé au rite d'appel de prospérité des troupeaux : le maître et la maîtresse de maison doivent leur "blanchir les mains"... "Tous récitent une bénédiction et prononcent des paroles fastes et des souhaits de bonheur avant de prendre leur cadeau et de recevoir du thé, des laitages et de l'alcool. Puis on passe la nuit à bavarder d'un ton réjoui du bon déroulement de l'affaire" (M.D. Even op.cit. p.110)

Si l'on honore les esprits de la nature, la statue de Bouddha ou sa représentation reçoit au même titre un bol du premier thé, comme elle reçoit une coupe du premier *aïrag* de l'année, mais tout comme elle reçoit aussi l'offrande du *deez*, c'est à dire de la viande de chaque mouton tué, que ce soit en période festive ou au cours de l'année (le *deez* représentant le morceau de choix, par exemple le gras du mouton, ou encore le dessus du bol, ce qu'il y a de plus neuf, de plus frais). Le bol offert ne sera pas bu par les humains, mais offert à la nature en fin de journée, par contre la viande pourra être consommée.

Contrairement à l'*aïrag*, la consommation d'*arkhi* est soumise à des rituels systématiques d'offrande aux esprits. L'*arkhi* diffère de l'*aïrag* pour deux raisons majeures, il est beaucoup plus alcoolisé et dans ce sens considéré comme un alcool à part entière, mais il est aussi

beaucoup plus rare. Pour ces raisons, sa consommation est toujours un événement exceptionnel. L'*arkhi*, après la distillation, est conservé en bouteille et l'ouverture d'une bouteille donne toujours lieu à une offrande aux esprits du feu du foyer et aux esprits de la nature. Le maître de maison trempe l'annulaire droit dans l'*arkhi*, puis par des chiquenaudes envoie des libations au feu, aux points cardinaux. Il sert le premier invité, le plus honorifique par son âge ou son statut social, dans un bol collectif et chaque convive peut à nouveau offrir "le dessus" de son bol aux esprits et terminer par lui-même en se touchant le front.

Les alcools de lait : un rituel social prédominant

Recevoir de l'alcool et boire de l'alcool ne sont pas considérés comme des choses anodines. Ces pratiques renvoient à la perception très valorisée des alcools, au respect que l'on porte aux alcools de lait en particulier mais qui s'est complètement reporté sur la vodka depuis son introduction. Il est vrai cependant que la position ambiguë de l'*airag* se répercute sur les modes de comportements qui ne sont pas aussi stricts que dans le cas de la consommation de l'*arkhi*.

La consommation d'*airag* tout comme celle de l'*arkhi* implique que l'on laisse toujours un fond d'alcool dans le bol : "Considéré comme de l'alcool, le lait de jument fermenté est consommé collectivement et l'on doit nécessairement en laisser un peu dans le fond du bol afin de partager sa prospérité avec le buveur suivant" (Lacaze 2000 p.431) Par contre, une bouteille entamée doit obligatoirement être vidée. G. Lacaze avait bien décelé là un usage introduit par les Russes avec la consommation de la vodka : "D'ailleurs, dans la consommation d'alcools blancs, si la bouteille commensale est systématiquement vidée, le bol ne doit pas l'être. Cet usage est d'origine russe. De fait, chez les Mongols, il ne faut pas finir un alcool blanc alors même que, chez les Russes, la vodka se boit "jusqu'au fond" (russe : *do dna*) afin de prouver sa virilité." (Lacaze p.433) Un compromis entre ces pratiques contradictoires semble avoir été trouvé par la coutume toujours respectée de poser, au sommet du goulot de la bouteille vidée, un produit laitier pour solliciter le renouvellement de ce qui a été bu.

Cette incursion au cœur des pratiques de consommation des alcools de lait en Mongolie nous révèle à quel point, quel que soit l'axe par lequel on pénètre dans une société, chaque fait se trouve relié à un autre. Cet agencement des rites et des croyances nous livre alors le système de pensée de la société étudiée. La prééminence des produits laitiers dans cette société d'éleveurs ne pouvait que nous conduire à explorer les multiples registres de la vie sociale qui trouvent leur origine dans les représentations du monde environnant.

Bibliographie

ACCOLAS J.P., DEFFONTAINES J.P., AUBIN F. 1975:" Les activités rurales en République populaire de Mongolie", Etudes mongoles, cahiers 6, 1975,pp.7-98

AUBIN F.: "Le statut de l'enfant dans la société mongole", Recueil de la Société Jean Bodin, Tome 35 1975 pp.459-599

AUBIN, F., "Cheval céleste et bovin chtonien", in *Quand le crible était dans la paille...*, Editions G. Maisonneuve et Larose, Paris, 1978, p. 37-63.

BAZIN, L., *Les systèmes chronologiques dans le monde turc ancien*, Editions du CNRS, 1991, 571p.

BEFFA, M.L., "Le concept de *tänggäri*, "ciel", dans l'Histoire Secrète des Mongols" in: *Etudes mongoles et sibériennes*, Cahiers 24, 1993, p.215-236.

CAILLÉ A., :*"Anthropologie du don - le tiers paradigme"*, Desclee de Brouwer, coll. sociologie économique, 2000

DULAM, Sendenjavin, *Mongol aman zoxiol utga zoxiol daxi belgedel züin togtoltsoo*, (Systèmes symboliques dans le folklore et la littérature mongole", Thèse d'Etat, Oulan Bator, 1997

GRANET M., : "La pensée chinoise", Albin Michel, 1950

GROUSSET, R., *L'empire des steppes*, Payot, 1965, 651p.

HAMAYON, R., : "L'os distinctif et la chair indifférente", in : *Etudes mongoles*, Cahier 6, 1975, p. 99-122.

HAMAYON, R., "Des fards, des mœurs et des couleurs" in : *Voir et nommer les couleurs* publié par Serge Tornay, Labethno, Nanterre, 1978, p. 207-247.

HAMAYON, R., *La chasse à l'âme*, Société d'ethnologie, Nanterre, 1990, 879 p.

HARVA, U., *Les représentations religieuses des peuples altaïques*. Traduit de l'allemand par J.L Perret., Gallimard NRF, 1959, 432p.

KUMIN, B., " The tradition of knowledge in Buryat Shamanism" in : IV ISSR Conference on Shamanism, Chantilly, 1-5 septembre 1997.

LACAZE G., : "Représentation et techniques du corps chez les peuples mongols" Thèse de doctorat, Nanterre, Paris X, 2000

Histoire Secrète des Mongols, chronique mongole du XIIIème siècle. Traduit du mongol et annoté par M. D. Even et R. Pop., Gallimard, 1994, 350 p.

KSENOFONTOV, G., *Les chamanes de Sibérie et leur tradition orale*, traduit par Y. Gauthier, Albin Michel, 1998, 281 p.

PLANHOL, X. de, "Noirs et blancs : sur un contraste en Asie Centrale", in: *Journal Asiatique*, tome CCLV, Paris, 1967, fascicule 1, p. 107-117.

The mythology of all races, C.J.A Mac Cullogh editor, U.Holmberg, "Finno ugric, Sibérian", vol 4, NewYork Cooper Square Publishers, 1964.