

Les « nourritures enveloppées » du Mois blanc : nourritures de fête du nouvel an lunaire en Mongolie

Sandrine Ruhlmann
Docteur en anthropologie sociale, EHESS, Paris

Le modèle mongol du repas

En République populaire de Mongolie¹, les familles² font une différence entre prendre un repas qui « nourrit » et tout simplement « manger », et elles ont une idée très précise de ce que doit comporter un repas qui « nourrit ». En effet, au niveau de leurs représentations, faire un repas nourricier revient toujours à manger de la viande (*max*), qu'elle soit rattachée à l'os (part distinctive) ou détachée de l'os (part égalitaire). Un jeune enfant devient un être social dès lors qu'il consomme de la viande sur l'os. L'os représente « l'ensemble des descendants en ligne paternelle d'un ancêtre commun » (Even et Pop, 1994 : 269, note 16). Selon d'anciennes croyances chamaniques, l'âme est logée dans les os. Dans le domaine de la parenté, l'os est durable, la chair du cadavre éphémère, tandis que dans le domaine de la cuisine, l'os est également mais inversement valorisé, éphémère, et confère un caractère distinctif au plat, la chair comptant pour la consommation différée (Hamayon, 1975 : 117). Un repas peut se constituer d'un mets unique à condition que ce mets soit l'élément comestible qui « nourrit ».

Dans une société où l'économie traditionnelle reposait entièrement sur l'élevage, et où l'élevage reste la principale activité économique, la viande continue d'être l'aliment qui « nourrit », tandis que les familles consomment d'autres aliments. Si manger signifie toujours manger de la viande et si le repas ordinaire quotidien comporte toujours de la viande, dans la réalité, les familles des milieux ruraux et urbains mangent aussi des pâtes et des légumes et absorbent au quotidien une plus grande quantité de pâtes que de viande. L'élément comestible qui fait repas est obligatoirement consommé, mais

¹ La Mongolie s'étend sur 1 565 000 km². Son altitude moyenne est de 1 500 mètres. En 1999, sa population est de 2 579 000 habitants, dont 548 000 résident dans la capitale Ulaanbaatar. La Mongolie est traditionnellement un pays d'éleveurs nomades, au climat continental rigoureux avec un hiver long et froid (-30°C en moyenne), un été court et relativement chaud (+35°C en moyenne), une faible humidité relative de l'air, de faibles précipitations annuelles (-500 mm) et d'abruptes transitions inter-saisonnières. La Mongolie est composée d'écosystèmes aussi divers que la steppe au centre, la taïga au nord, le désert au sud et la chaîne de montagne de l'Altaï à l'ouest. Empire enclavé entre la Russie et la Chine et tiraillé par leurs intérêts respectifs, la Mongolie adopte une constitution qui fonde la République populaire de la Mongolie en novembre 1924 et devient le premier pays satellite de l'URSS. Depuis la chute du mur de Berlin, la vie économique et sociale des Mongols, urbains et ruraux, sédentaires et nomades, est bouleversée notamment par la transition du pays vers une économie de marché.

² Cet article se base sur des données recueillies entre 1999 et 2003, dans la province nord-est du Xentij. La République populaire de Mongolie est majoritairement peuplée de Mongols Xalx, dont l'idiome est la langue officielle. Les Xalxs sont des Mongols orientaux du sous-groupe du centre. Les données ont été essentiellement récoltées au sein de deux familles qu'un mariage doit lier dans un futur proche : celle des parents d'un lutteur local sédentarisés dans un quartier de yourtes de la capitale provinciale Öndörxaan, et celle de la future belle-mère du lutteur, nomadisant dans la préfecture de Mörön à trente-trois kilomètres à l'Ouest d'Öndörxaan. De ces données, une thèse sur les pratiques alimentaires mongoles a été développée, avec pour fil rouge la notion mongole du partage alimentaire (Ruhlmann : 2006).

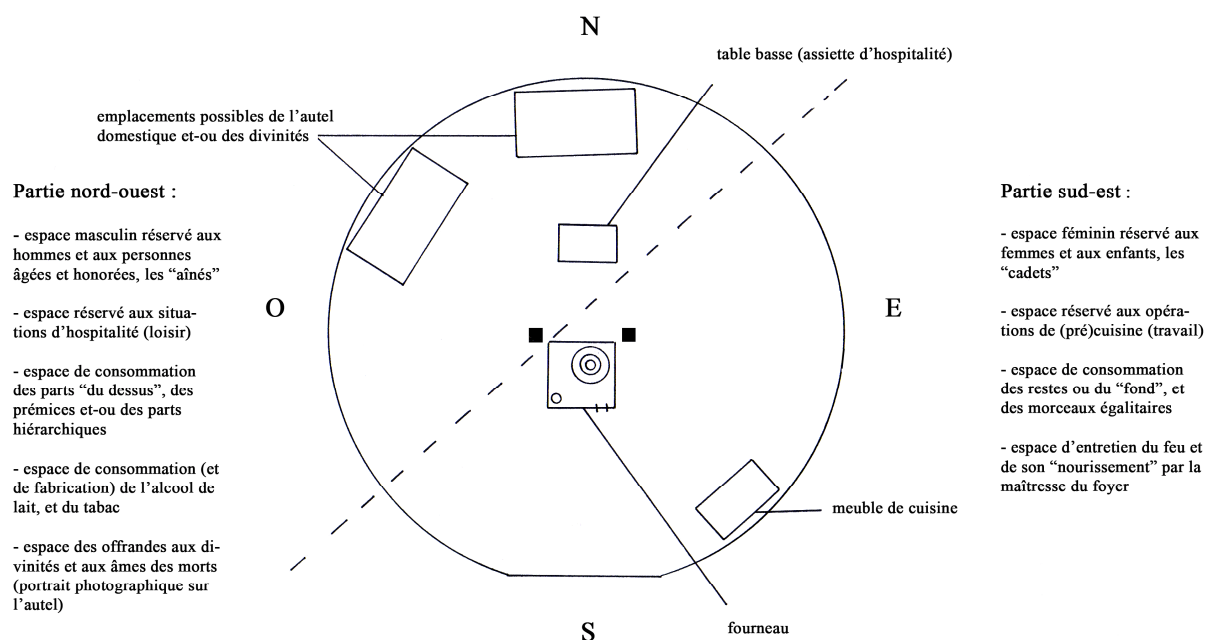
finalement en quantité moins importante que les autres aliments considérés comme étant "accessoires". Les farineux sont dits « consistants » ; les légumes sont explicitement désignés comme un agrément du repas : ils « donnent du goût », parce que ce sont des aliments qui « ont du goût ». À l'ordinaire, les légumes et les farineux ne constituent pas des catégories culinaires appréciées et nourrissantes. En fait, les familles savent ce que sont les aliments et les classent hiérarchiquement, même si leur classement ne correspond plus aux pratiques.

Le système alimentaire mongol est un système à trois repas par journée et le modèle du repas n'a pas pour « centre » ou pour aliment de base un farineux, comme c'est le cas notamment dans les cultures agricoles d'Afrique et d'Asie du Sud-Est³. La Mongolie fait partie des exceptions qui n'entrent pas dans le schéma théorique de S.W. Mintz (1985), puisque la société mongole est une société d'éleveurs, et non pas de cultivateurs. C'est la soupe (*s'öl*) qui constitue le mets élémentaire du repas ordinaire « typique ». La soupe mongole est une soupe à base de viande dont la partie liquide est un bouillon obtenu en faisant cuire de la viande. La soupe mongole est donc une soupe de viande, sans qu'il soit nécessaire de préciser la présence de la viande par le terme *max* la désignant. Pour désigner une soupe sans adjonction d'un autre aliment que la viande, il faut la qualifier de « soupe noire » (*xar s'öl*). Le modèle du repas ordinaire quotidien « typique » apparaît pleinement sous une forme élémentaire quasi immuable [thé-soupe-thé]. Le thé, ou sa variante le thé au lait, constitue la boisson ordinaire « typique » : un repas commence et se termine obligatoirement par un bol de thé. La soupe est donc l'unique plat d'aliments solides et le plat central du repas ordinaire et la structure du repas suit toujours ce même ordre de consommation : boisson [liquide] - plat central [consistant plus ou moins liquide] - boisson [liquide].

Pour la distribution et la consommation des repas, le statut (sexe et âge) du convive et la hiérarchisation de l'espace domestique (nord-ouest/sud-est) sont généralement respectés : assis au nord-ouest, partie honorifique de la yourte, les hommes et les personnes âgées, les « aînés », sont servis et mangent avant les femmes et les enfants, les « cadets », et bénéficient toujours des meilleurs morceaux. Cependant, la meilleure des règles consistant à savoir contourner les règles de vie intériorisées et prétendre ne pas les enfreindre, les règles de consommation sont à l'ordinaire parfois assouplies, sur autorisation du maître de la maisonnée. En situation d'hospitalité, les règles de bienséance sont par contre strictement appliquées : les visiteurs reçus sont servis et mangent les premiers et les meilleures parts ; les hôtes mangent les restes une fois les visiteurs rassasiés et partis.

³ Bataille-Benguigui et Cousin (1996).

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



Opérations techniques : préparation, cuisson, consommation des ravioli

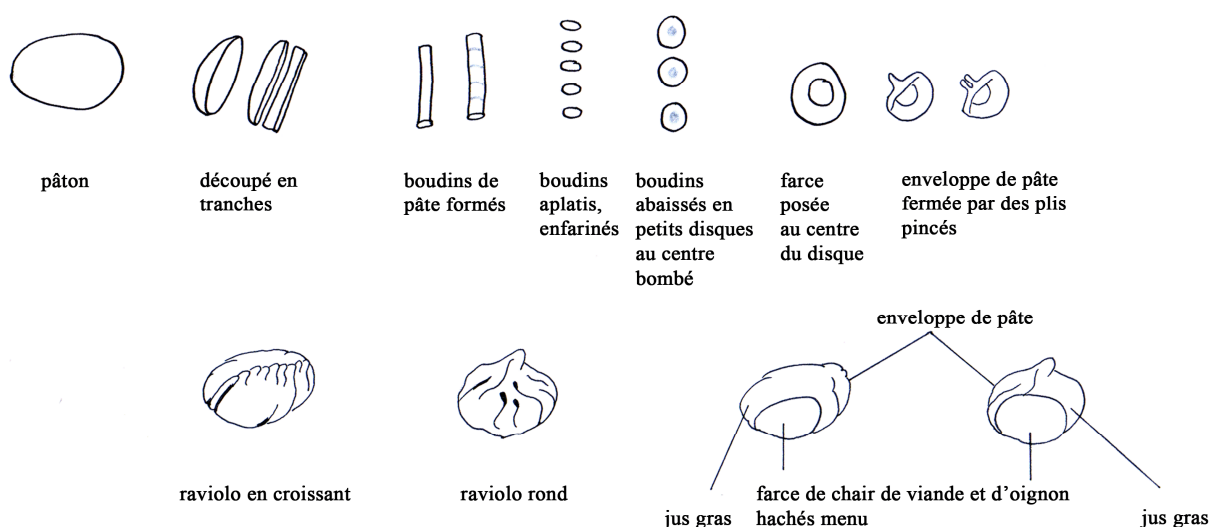
Au quotidien, au sein de leur espace domestique, les éleveurs mongols semi-nomades reçoivent des visiteurs. Cette pratique de l'hospitalité implique d'offrir au minimum un thé, additionné ou non de lait, et l'offrande de ravioli est le signe d'un respect ostensible. Chaque foyer domestique entretient ainsi un réseau de visiteurs. De novembre à février, les basses températures permettent de congeler des ravioli dans les entrepôts extérieurs à la yourte. Les ravioli sont donc préparés longtemps à l'avance et en quantité suffisante pour la réception de petits groupes de visiteurs - consommation différée. De mars à septembre, les températures sont trop clémentes et les ravioli sont préparés au fur et à mesure des visites - consommation immédiate.

Les femmes ne mettent pas la même application dans la fabrication des ravioli selon qu'ils sont destinés à une consommation dans le cadre de l'hospitalité quotidienne, ordinaire, ou de la célébration d'une fête périodique. Si le contenu des ravioli ne varie pas, leur forme est soignée pour la célébration du nouvel an lunaire. Qu'il s'agisse de la confection, de la distribution et de la consommation, il conviendra d'interroger la nature et la spécificité des ravioli pour comprendre ce que leur partage et leur consommation signifient pour les foyers.

Les ravioli sont de deux sortes : les gros ravioli-vapeur *buuz* et les petits ravioli-bouillis *bans'*, pour lesquels les gestes techniques de fabrication sont les mêmes. De la farine de blé industrielle est placée dans un saladier en plastique. Un puits est formé et de l'eau y est versée. L'eau est mêlée à la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte suffisamment compacte. La pâte est pétrie et un pâton de pâte homogène est formé. Il est laissé reposer dix minutes, au minimum. Il est alors fragmenté, précisément coupé en tranches roulées en grands boudins de trois centimètres de diamètre. Les boudins sont ensuite coupés en boudins plus petits, qui sont aplatis et enfarinés, ceci pour les

étaler en petits disques de même taille avec le rouleau à pâtisserie en bois sur la planche de travail « à rouler » en bois. Le centre des disques, de huit centimètres de diamètre pour le *buuz*, de quatre centimètres de diamètre pour le *bans'*, est plus épais que le pourtour. Au centre, la farce salée de viande et d'oignon hachés menu est déposée et, autour de la farce, l'enveloppe, tenue dans la paume de la main gauche, est refermée au moyen du pouce, de l'index et du majeur droits, qui pincent la pâte pour que l'enveloppe de pâte présente une collerette en haut du raviolo. Il faut bien refermer l'enveloppe pour ne pas perdre à la cuisson le précieux jus gras qui « nourrit ». Les ravioli, vapeur et bouillis, sont toujours fermés de la main droite « pure ».

Opérations techniques de fabrication des ravioli



N.B.: pour les petits raviolis-bouillis (*bans'*), les boudins et les disques de pâte sont de taille plus petite

Le gros raviolo-vapeur peut avoir la forme d'une boule de cinq centimètres de diamètre et la collerette est en rond ; il possède souvent une sorte de cheminée, petit trou au sommet permettant d'aspirer tout le jus gras avant même de croquer la pâte avec les dents. Ce raviolo s'apparente à une yourte, précisent les maîtresses de maison. Le gros raviolo-vapeur peut être également façonné en forme de « fleur » : le pourtour est pincé une première fois suivant le diamètre, une deuxième fois suivant le milieu des arcs de cercles dessinés au pinçage précédent. Il peut enfin avoir la forme d'un croissant de lune de huit centimètres de long et la collerette est droite ou en arc de cercle (cf. dessin ci-dessus).

Selon les maîtresses de maison, la collerette est soignée et les bourrelets de pâtes marquant les pincements de la pâte à la fermeture sont apparents quand les ravioli composent un repas de fête - ils doivent être beaux et bien formés ; la collerette est aplatie et aucun bourrelet n'est apparent à l'occasion d'une préparation effectuée dans l'urgence pour honorer des visiteurs.



Farce déposée sur le centre bombé
du petit disque de pâte enfariné



Enveloppe de pâte fermée - ravioli formés

Les gros ravioli sont cuits à la vapeur dans un « cuit-vapeur » (*z'ignüür*) – du verbe *z'ignex* « cuire à la vapeur ». Le cuit-vapeur consiste en une plaque trouée équipée de deux anses amovibles pour la manipuler. Pour la cuisson, la plaque est toujours recouverte d'un sachet plastique fin. Elle est posée à mi-hauteur de la marmite en fonte.

La viande utilisée pour la préparation des ravioli, petits ou gros, est fraîche et grasse, et les modes de cuisson, bouilli et vapeur, préservent ces qualités dites « nourissantes ». En outre, ces cuissons préservent tout le jus gras qui s'écoule de la viande et reste contenu dans la pâte. La garniture consiste en de la chair de fémur de mouton hachée menu agrémentée d'un oignon lui-même haché menu. La cuisson à la vapeur est réservée aux situations d'hospitalité et de fête, donc les nourritures cuites à la vapeur sont offertes aux visiteurs avant d'être consommées par les hôtes. Si la congélation préserve la fraîcheur, honorifique, de la viande de garniture, les restes réchauffés de ravioli sont considérés comme n'étant pas frais et ne sont jamais offerts à un visiteur interne ou externe au campement.

Une fois cuits, les gros ravioli sont délicatement ôtés du récipient de cuisson au moyen du pouce droit et d'une cuiller à soupe, tenue proche de son fond creux par les quatre

derniers doigts de la main droite. Ils sont toujours servis et mangés, sans couvert, de la main droite « pure ». Entamés en pratiquant une petite entaille du bout des dents dans la pâte, le jus gras et chaud est aspiré bruyamment par le petit trou effectué. La pâte et la farce sont ensuite croquées, mâchées et ingérées. Les gros ravioli-vapeur sont toujours consommés au-dessus du bol individuel, par multiples de trois, chiffre faste qui « appelle » le bonheur à soi.

Les maîtresses de foyers expliquent que les petits ravioli-bouillis sont si petits qu'il est difficile de fermer l'enveloppe joliment, de donner aux ravioli une forme esthétique, et que le mode de cuisson bouilli ne conserve pas la forme donnée à la pâte. Ainsi, le pourtour de la pâte est toujours aplati après avoir été pincé, l'essentiel étant alors que l'enveloppe ne se rouvre pas à la cuisson et que le raviolo bouilli ne perde pas tout le jus gras de sa viande fraîche. Les petits ravioli bouillent en dix minutes quand ils sont frais, en douze ou quinze minutes quand ils sont frais mais congelés.

Si les gros ravioli-vapeur sont offerts à l'arrivée des visiteurs, qu'il s'agisse d'une visite furtive ou prolongée, les petits ravioli-bouillis sont spécifiquement réservés pour le départ d'une visite prolongée. Le plat de petits ravioli-bouillis consiste soit en un bouillon de soupe (de ravioli), littéralement « soupe de petits ravioli » (*bans'taj s'öl*) (cf. photo ci-dessous), soit en un thé, littéralement « thé avec du lait avec des petits ravioli » (*bans'taj süütej caɣ*). La soupe retirée du feu, ou le thé au lait filtré de ses branches et réservé, on fait très souvent griller du millet décortiqué dans l'équivalent d'une cuiller à soupe de farine de blé dans le fond d'une autre marmite, sans ajout de matière grasse. Le thé au lait ou le bouillon encore bouillant est versé sur le millet grillé pour le faire bouillir et les petits ravioli, frais ou encore congelés, y sont plongés. Les nombreux grains de millet assureront une route sans embûche au visiteur, disent les maîtresses de foyer qui mentionnent alors la présence du millet dans le plat, littéralement « grains jaunes ».

Les petits ravioli remontent à la surface au bout de dix minutes : ils sont cuits et sont servis à la louche. Le bol individuel de soupe ou de thé de petits ravioli-bouillis entièrement rempli est offert et reçu des deux mains. Sa consommation est précédée et suivie d'un bol de thé, qui pour un départ est généralement mêlé de lait. Le bol est bu en aspirant aussi fort que le jus gras des gros ravioli-vapeur - cette manière de boire permet notamment d'éviter de se brûler les lèvres. Parfois, un bol du thé ou du bouillon de cuisson des petits ravioli est ingéré après la consommation du plat lui-même en guise du bol de thé au lait. Des maîtresses de foyer considèrent que les petits ravioli-bouillis sont meilleurs avec du millet, sous-entendu plus bénéfiques pour la personne physique et morale. Le plat de ravioli bouillis n'est pas assimilé/assimilable à une soupe ordinaire, aucun morceau de viande ou de gras n'étant ajouté dans le thé ou le bouillon de manière à y cuire et à s'y mélanger et le jus gras des petits ravioli restant enfermé dans l'enveloppe.

Une fois le visiteur raccompagné à l'extérieur et éloigné, les restes de la soupe de ravioli sont partagés entre les membres du foyer, suivant les règles ordinaires de distribution internes au foyer domestique.

Qu'il s'agisse d'une soupe ou d'un thé, l'aliment signifiant est le petit raviolo-bouilli. Pour que les hôtes « vivent » bien (sous leur yourte) et que le visiteur « s'en aille » bien (fasse bonne route), la maîtresse de maison offre un bol rempli de petits ravioli-bouillis, de préférence avec une multitude de grains de millet. Sur l'échelle de valeur des modes de cuisson, le bouilli, mode de cuisson traditionnel du plat festif ou mouton entier, est le plus

valorisé. Il confère au petit raviolo-bouilli un caractère d'excellence sur le gros raviolo-vapeur. Les petits ravioli-bouillis se consomment dans leur élément liquide de cuisson et s'accompagnent volontiers de l'ingestion d'un bol de l'élément de cuisson. Le mode de cuisson à la vapeur, s'il préserve également le jus gras à la cuisson et si la viande est également fraîche, il ne constitue pas un mode de cuisson aussi valorisé socialement, notamment parce qu'il est un emprunt au monde chinois. Par contre, à l'occasion d'un repas de fête, les gros ravioli-vapeur semblent être préférés aux petits ravioli-bouillis, et c'est sans aucun doute parce qu'ils sont servis et consommés précisément par trois ou par multiple de trois tandis que les autres ne sont pas comptés quand ils sont puisés à la louche dans la marmite pour être servis et offerts en nombre indifférencié du moment que le bol est plein. Le visiteur consomme un nombre identifiable et faste de gros ravioli-vapeur, comme il mange une part de viande distinctive (attachée à l'os) qui lui revient. Les choix des familles portent sur les ravioli-bouillis ou vapeur en fonction de l'exigence du contexte social ou du rituel.

Une enveloppe et une garniture

Selon la tradition, qui reste très présente dans les pratiques et davantage ancrée dans les discours et représentations des familles, les Mongols se nourrissent d'« aliments gris-bruns », la viande, et d'« aliments blancs », les laitages. Pourtant, dès mes premiers repas consommés en tant que visiteur, en ville comme à la campagne, je constate que le modèle alimentaire ordinaire comporte en grande quantité des farineux, et notamment des ravioli en situation d'hospitalité. Et c'est comme hôtesse de maison offrant l'hospitalité à des visiteurs, en leur servant moi-même des ravioli, que je saisis toute leur ambivalence, mi-viande, mi-farineux.

Les ravioli sont des « pâtes alimentaires » au sens où F. Sabban les définit dans les limites d'un article sur l'histoire des pâtes dans la Chine ancienne (2000 : 794-795), à savoir le « résultat d'une chaîne articulée d'opérations techniques qui traite un inventaire limité d'ingrédients ». En Mongolie, le mélange des ingrédients et le pétrissage de la pâte des ravioli précèdent la fragmentation et le façonnage ou « la mise en formes », suivis de la cuisson par ébullition ou évaporation. Les ravioli mongols sont plus précisément des nourritures pâtisseries faites d'une enveloppe de pâte de farine et d'une garniture de viande, les préparations de la pâte et de la farce précédant le façonnage et la cuisson. Avant le façonnage, la pâte de farine doit présenter une ductilité particulière pour être apte à être modelée et à épouser des formes aussi diverses qu'un croissant de lune, un rond avec une cheminée représentant une yourte en miniature ou une fleur. Avant la cuisson finale, la pâte de farine est crue et ne doit sous aucun prétexte pouvoir se rompre, la rupture signifiant la déperdition du jus et du gras. La qualité de la pâte, le dosage des ingrédients, la compacité du mélange pétri et l'épaisseur des disques de boudins de pâte abaissés, doit présumer de la préparation, de la cuisson et du service-distribution : à aucune de ces étapes, la pâte ne doit rompre d'elle-même.

La pâte qui a une forme constitue l'enveloppe du raviolo : elle est le contenant. La viande qui est informe constitue la garniture : elle est le contenu du raviolo. Bien qu'offerts en situation d'hospitalité ou de fête, et non pas consommés au quotidien par les membres du foyer domestique, les gros ou petits ravioli sont un plat égalitaire, parce que l'élément ordinairement discriminant et honorifique a ses propriétés inversées. En effet, la viande composant la farce du raviolo est une viande sans os équivalant à des morceaux indifférenciés de chair. C'est donc, et de manière peu habituelle, la pâte et non la viande qui confère à ce plat un caractère distinctif, à l'inverse de la soupe

ordinaire où la forme des pâtes alimentaires importe peu et où la viande, même présente en petite quantité, est l'élément important qui « nourrit », qu'elle soit ou non rattachée à un os.

Parce qu'ils sont constitués d'une enveloppe de pâte, les ravioli sont désignés par les familles du campement par l'expression « nourritures enveloppées » « booxyn xool ». Le verbe *boox* signifie notamment « enrouler, envelopper, recouvrir » et exprime bien l'idée selon laquelle la garniture est enfermée, contenue, dans une pâte l'enveloppant. L'expression de « nourriture enveloppée » sera désormais une expression tant descriptive qu'analytique, car au-delà du simple fait de décrire et de désigner les ravioli, elle traduit ce que les ravioli permettent aux hommes d'opérer dans le cadre du rituel de célébration du nouvel an lunaire.

Les « trois nourritures » du Mois blanc

Le nouvel an lunaire est appelé le « mois blanc » « cagaan sar », le terme *sar* désignant le mois et la lune – le même caractère en chinois. Il se fête à la fin de l'hiver, après une série de « neuf grands froids », soit neuf semaines de froid croissant, qui surviennent par série de trois semaines. La date exacte de célébration est calculée chaque année par les lamas du temple Gandan de la capitale Ulaanbaatar, le principal centre d'enseignement bouddhique en Mongolie. La fête du Mois blanc se déroule sur trois jours qui ont chacun leur spécificité : le jour de grand ménage, de décoration et de préparation culinaire, le jour du réveillon et le jour du nouvel an.

Les deuxième et troisième jours de fête se caractérisent par l'offrande de trois nourritures. Ce sont des nourritures à caractère festif qui, en situation d'hospitalité, sont consommées chacune isolément, constituant alors un repas. Dans le cadre de la célébration du Mois blanc, toutes trois réunies, elles constituent un ensemble de mets spécifiquement préparés et consommés pour un seul et même repas. Ce sont les « trois nourritures » « gurvan xool ». Si nous nous référons à C'. Arijasüren et X. Njambuu (1990 : 113-114), anthropologues mongols reconstituant et répertoriant les traditions mongoles, les trois nourritures sont les gros ravioli-vapeur, les petits ravioli-bouillis et les laitages (alcool de lait distillé, lait de jument fermenté, peau crémeuse de lait, fromage frais et fromages secs ; bouillie de lait, riz, sucre, beurre jaune...) avec les gâteaux frits.

Dans la réalité, les familles pensent autrement et dans les pratiques, la composition de l'ensemble des « trois nourritures » varie d'un foyer à l'autre :

composition n°1 : - plat festif de viande
 - gros ravioli-vapeur
 - gros beignets

composition n°2 : - plat festif de viande
 - gros ravioli-vapeur
 - bouillie épaisse de laitages et de riz et autres plats à base de laitages

Suivant ces deux compositions, le repas de fête ne comporte pas de soupe de petits ravioli-bouillis, remplacée soit par les beignets garnis de chair de fémur de mouton et d'un oignon hachés menu - donc des « pâtisseries » frites et non bouillies -, soit par une

bouillie de laitages et de céréales - donc un plat à base d'« aliments blancs » ou laitages.

composition n°3 :
- plat festif de viande
- gros ravioli-vapeur
- petits ravioli-bouillis

Si les petits ravioli-bouillis ne sont pas systématiquement présents dans le repas du Mois blanc, ils sont plus appréciés et plus valorisés que les gros ravioli-vapeur, parce que la viande y est cuite comme la viande mongole de mouton l'est traditionnellement, c'est-à-dire bouillie. Les maîtresses de maison expliquent que les petits ravioli-bouillis sont de véritables ravioli, les ravioli authentiquement mongols. Ce discours est en contradiction avec le savoir des maîtresses de maison, selon lequel les ravioli sont un emprunt récent à la cuisine chinoise. Certaines datent l'apparition des gros ravioli-vapeur au milieu du XXe siècle et signalent que l'extension de leur consommation à la campagne est plus récente encore, puisque leurs grands-mères ont connu les premières le cuit-vapeur étagé. Les gros ravioli-vapeur sont clairement une adaptation culinaire mongole des ravioli à la vapeur chinois et le terme *buuz* est très probablement une transcription mongole du terme chinois *baozi*, *bao* signifiant « envelopper ».

Les maîtresses de maison s'accordent finalement, en théorie, pour dire que les « trois nourritures » sont les nourritures du « Mois blanc mongol traditionnel », et à ce titre, des nourritures à base de viande, autrement dit, de la « nourriture » « xool » qui « nourrit ».

Le plat festif de viande sur l'os

La constante du repas du Mois blanc est l'association du plat festif de viande, le *s'üüs*, avec les gros ravioli-vapeur. Le *s'üüs* est indiscutablement le plat principal du repas. Le terme *s'üüs* désigne à la fois le bouillon, le jus qui s'écoule de la viande à la cuisson et le mouton entier abattu pour la consommation. Le mouton, dépecé, bouilli, est présenté dans un grand plat suivant l'ordre usuel des sept parts, chacune rattachée à un os, l'usage mongol voulant que l'os donne son nom à la part de viande anatomique, de boucherie ou de cuisine, qu'elle soit consommée sur l'os ou non : les Mongols ne mangent pas du gigot, mais du fémur.

Si la composition du *s'üüs* varie plus ou moins d'une yourte à l'autre⁴, un modèle général de *s'üüs* se dégage, suivant la progression des parties avant aux parties arrière du squelette de l'animal sur pied :

- | | | |
|----|--------------------|-----------------|
| 1- | le haut du dos | (seer) |
| 2- | les 4 côtes hautes | (öndör xavirga) |
| 3- | les 2 omoplates | (dal) |

⁴ Selon Mostaert (1968), chez les Mongols Ordos du début du siècle dernier, vivant sur le haut plateau de l'Ordos dans la boucle du Fleuve Jaune en Mongolie-Intérieure, région autonome du Nord de la Chine, pour honorer un visiteur, un hôte présentait un mouton entier bouilli appelé « *s'üüs* ». Ce mouton était dépecé, bouilli et disposé dans l'ordre usuel des différentes parts spécifiques, chacune rattachée à un os : la tête, la partie antérieure du dos, les 2 épaules et les 4 côtes longues de chaque côté, les 2 cuisses, la partie postérieure du dos avec la queue et les 6 côtes courtes. Mostaert ne dénomme pas systématiquement les parties de viande cuisinées suivant l'usage mongol.

4-	les 2 tibia-péronés et leur astragale	(s'aant c'ömög) (s'aga)
5, 6 et 7-	le bas du dos le sacrum avec la queue	(nuruu) (uuc) (süül)

Trop longue à cuire, la tête, qui reste de nos jours dans les représentations la part la plus honorifique, ne fait plus systématiquement partie du *s'üüs*. En l'absence de la tête, le sacrum constitue la part d'excellence, même s'il ne figure pas sur « le dessus » du plat⁵.

Les nourritures du fermé

Le jour du réveillon du Mois blanc est le dernier jour de l'année, pour lequel la coutume veut que des « nourritures fermées » « *bitüü xool* » soient offertes. Les nourritures fermées sont en fait les gros ravioli-vapeur, la soupe de petits ravioli-bouillis et le plat festif de viande, *s'üüs*, désigné précisément ce jour par le terme *bitüüleg* formé sur la racine du terme *bitüü* « fermé ».

Les gros et petits ravioli sont ce même jour dits « fermés » et considérés comme tels, parce que la garniture de viande est enveloppée dans une pâte que les femmes se sont particulièrement appliqué à bien fermer. Enfin, le plat de viande principal (*s'üüs*) constitue un plat fermé, un plat de fermeture (*bitüüleg*), parce qu'il est idéalement un mouton entier, c'est-à-dire un animal entier préparé et consommé entièrement, et parce qu'une partie du mouton « ferme » l'animal⁶, la queue qu'il ne faut pas abîmer à la cuisson (et pour la présentation), alors qu'elle pend de la marmite (et du plat).

⁵ En Mongolie, le *deez'* « dessus » de l'assiette d'hospitalité (laitages frais et gras) ou du plat festif de viande (parts d'os honorifiques) est considéré comme le « meilleur », le « supérieur » : il est offert aux aînés, les hommes et les personnes âgées, auxquels on exprime ainsi son respect. Inversement, le bas de l'assiette d'hospitalité (laitages secs et maigres), les morceaux dépréciés du plat festif de viande (parts d'os dépréciés) ou les restes, que l'on peut qualifier par l'antonyme *dooz'* « dessous », « inférieur », sont destinés aux cadets, les femmes et les enfants. (Ruhlmann : 2006)

⁶ Qui « termine » ou ferme son corps, comme le chapeau ferme le corps de l'homme qui le porte.



Cuisson du *s'üüis* : le sacrum avec la queue qui pend



Cuisson du sternum du *s'üüis*

Les gros ravioli-vapeur sont répartis dans deux assiettes creuses posées sur la même table basse que celle où repose le plat festif de viande. Ils lui sont associés et, comme lui, ils se distinguent des plats de nourritures présentés sur l'autre table basse (cf. schéma p : 13).

Dans un premier temps, les maîtresses de maison ne rendent pas de visites dans les foyers du campement : elles assurent la réception des visiteurs, internes au campement, et leur offrent des nourritures « fermées ». Comme en situation d'hospitalité, les maîtresses de maison, en position d'hôtes, ne partagent pas le repas avec les visiteurs, mais en consomment les restes après leur départ.

L'homme le plus âgé du campement entame le plat festif de viande. Il prélève un morceau de gras de la queue et le jette en offrande au feu du foyer domestique. C'est donc par la queue, part qui « ferme » l'animal, que le repas est entamé ; c'est la queue que l'on « touche » en premier. L'homme offre ensuite les prémices (*deez'*) de son verre d'alcool de lait distillé ou de vodka industrielle aux divinités, d'une chiquenaude dirigée derrière chacune de ses épaules, puis au feu du foyer - le liquide froid retombant au pied du fourneau brûlant laisse entendre un grésillement présageant la venue de nombreux visiteurs le jour du Mois blanc, dit-on. Avant de prélever un petit morceau d'une omoplate, l'homme prononce les paroles qui solennellement « ferment » l'année, « une bonne année est passée ! », que l'année ait été bonne ou moins bonne en matière de réussite, de santé, de bonheur.

Le soir du réveillon est « le soir fermé » « bitüün oroj », soit le soir de fermeture de l'ancienne année. Le jour qui ferme l'année (*bitüün ödör*) consiste à réveiller une fois le soleil couché, une fois le ciel refermé (*tenger bitüüre-*), en consacrant la nourriture carnée. En fait, le terme *bitüüleg* désignant le plat principal de viande festif exprime l'idée selon laquelle, le dernier jour du dernier mois de l'année les familles « ferment » (*bitüülex*) l'année⁷. Le soir du réveillon consacre l'échange d'une ancienne année qui doit nécessairement se fermer par des bonnes actions, des bonnes paroles, des bonnes pensées, contre une nouvelle année que les familles appellent à être prospère, heureuse et faste.

Concrètement, les nourritures carnées « brunes-grises » (*bor*) ferment l'ancienne année. Pour un repas ordinaire, la seule présence de la viande, « aliment brun-gris » (*bor idee*), qualifie un repas ordinaire de noir. L'adjectif noir signifie ici qu'un aliment est présenté et consommé seul, sans mélange, sans ajout d'un autre aliment. Les nourritures carnées « fermées » sont donc par extension et par définition « noires » (*xar*).

La table basse sur laquelle repose le plat de viande, les assiettes creuses de ravioli-vapeur et les bols individuels de ravioli-bouillis, est une table d'aliments « noirs », puisque cette table ne comporte que des plats de viande. En ce soir de fermeture, les ravioli ne sont pas considérés en fonction de leur enveloppe [contenant] mais en fonction de leur garniture [contenu]. Si le plat principal de viande est seulement entamé et consommé en petites parts, la particularité des ravioli est de rassasier les visiteurs. Les visiteurs ne peuvent en aucun cas quitter une yourte sans avoir consommé les « trois nourritures fermées » « gurva bitüü xool ».

Dernier geste avant de sortir de la yourte, l'aîné du campement dépose sur le sacrum sept ou neuf gros ravioli-vapeur pour « appeler » (*duudax*) le bonheur et l'abondance. Il annonce alors que « le mois est vieilli » (*sar xuuc'rsan*), pour ne pas dire fini, le verbe *duusax* « finir » étant alors interdit de prononciation.

⁷ Selon Tangad (1990 : 52), le campement lui-même était également « fermé » : la veille du nouvel an, un membre de chaque foyer faisait trois fois le tour du campement dans le sens des aiguilles d'une montre, un poteau central en main, en disant « Nous fermons notre campement ».



Les tables basses des nourritures “noires” et “blanches” du Mois blanc

Les « aliments blancs » (ou les produits laitiers et farineux), nourritures de l'ouvert

Le troisième et dernier jour de fête du Mois blanc est le jour du nouvel an, le premier jour de l'année, littéralement « le premier nouveau jour ». Combinaison du mois et de la lune, il est indiqué par la nouvelle lune et la consommation de produits laitiers. Dès la fin de l'automne, les Mongols associant la nouvelle année avec l'abondance, la prospérité et le bonheur incarnés par les produits laitiers tirés du troupeau, congèlent une grande quantité de lait et une grande diversité de produits dérivés du lait⁸. Du jour du nouvel an en particulier, dépend tout ce qui adviendra au cours de la nouvelle année : il ouvre bénéfiquement la nouvelle année.

De nos jours, dans la pratique, si le choix porte sur les produits laitiers qui constituent la catégorie des « aliments blancs », fastes, d'autres aliments et plats incarnent également la notion de « faste » et remplissent la même fonction d'« appel du bonheur ». Dans les discours, les familles associent, voire assimilent, exceptionnellement aux « aliments blancs » des aliments d'une autre catégorie d'aliments, des farineux ou des plats à base de farine. Certains de ces aliments sont de couleur blanche, celle des produits laitiers, comme les grains de riz, d'autres ne le sont pas, comme les grains de millet jaunes. Tous ces aliments sont qualifiés de « blancs » parce qu'ils sont associés aux propriétés symboliques de la couleur blanche et au caractère faste des « aliments blancs » par leur couleur, leur diversité ou leur multitude, reliée à l'idée de renouveau du lait et de la prospérité du bétail et mêlée à la notion bouddhiste lamaïque de la multitude appelée « mérites ». Pour les ravioli d'un repas de fête, de la farine chinoise de préférence, car même si elle coûte un peu plus cher que la farine mongole, une fois pétrie et cuite, elle

⁸ Déjà au XIII^e siècle, ainsi que l'attestent certains passages de *l'Histoire secrète des Mongols* (M.-D. Even et R. Pop : 1994), le lait de jument fermenté symbolisait le caractère faste d'une fête. Selon Hamayon (1978 : 219), l'adoption du calendrier chinois par l'empereur Kubilai Khan (1260-1294) a déplacé la fête du Mois blanc. L'auteur précise que l'année débutait « avant l'adoption du système chinois, à la jonction de l'été et de l'automne, à l'apparition des Pléiades dans le ciel ». La nouvelle année coïncidait donc, jadis, à la période de reprise de la lactation, au sens de prémices et d'abondance.

est la plus blanche – le blanc étant dans ce contexte festif précis la couleur d'excellence, exigée. Pour les aliments « blancs » qui ne sont pas blancs de couleur, ce n'est pas le volume de nourriture qui importe mais la multitude. Pour ouvrir l'année, les familles préparent divers et multiples « aliments blancs » et aliments « blancs ».

Le thé au lait, le sucre, les bouillies à base de laitages et de céréales, les soupes contenant des pâtes alimentaires, les gâteaux frits, sont des aliments « blancs » et sont présentés sur une table basse installée contre la table basse du plat festif de viande. Ce dernier est obligatoirement placé plus au nord dans la yourte que tous les autres plats de nourritures (cf. schéma p : 14) pour honorer les ancêtres, et plus récemment les divinités bouddhiques. Les maîtresses des yourtes préparent notamment une grande quantité de bouillie de laitages et de riz sucrée additionnée de beurre jaune et de raisins secs (*cagaalag*) et en offrent les prémices, « le dessus » (*deez*) prélevé, aux divinités bouddhistes représentées sous forme d'image et aux âmes des défunts récents par l'intermédiaire d'un portrait photographique représentant leur âme.

Les visites du nouvel an se déroulent suivant le même scénario. Le geste de salutation accompagné de formules, suivi de l'offrande d'une écharpe cérémonielle de soie bleue à l'hôte. S'enquérir du bien-être, du bonheur et de la bonne santé des visiteurs, qui répondent toujours par l'affirmative. Demander également à chaque visiteur s'il a bien passé l'hiver, si le bétail se porte bien. La consommation par les visiteurs d'un morceau de viande festive et la consommation d'un bol de bouillie de laitages et de riz épaisse, d'un morceau de gâteau-semelle, accompagnées d'un bol de thé au lait et d'un verre de vodka ou d'un bol de lait de jument fermenté (des boissons alcooliques). Enfin, l'offrande d'une part rapportée par les visiteurs à leur maison, un « gâteau-semelle » « *ul boov* » rempli de bonbons.

Passés les trois jours de fête du Mois blanc, il est de bon augure de se demander respectivement à chaque visite rendue ou reçue si l'on a « salué une multitude multitude de gens ? » « *zöndöö zöndöö xümüüs zolgson uu ?* ». La réponse reprend la redondance pour affirmer qu'« une multitude multitude de gens a été saluée ! » « *zöndöö zöndöö xümüüs zolgson !* ». Pour tout hôte, l'essentiel est de recevoir le plus grand nombre de visites, « une multitude multitude de visiteurs », pour être dans la possibilité d'offrir une multitude de nourritures « blanches » qui ouvrent favorablement la nouvelle année.

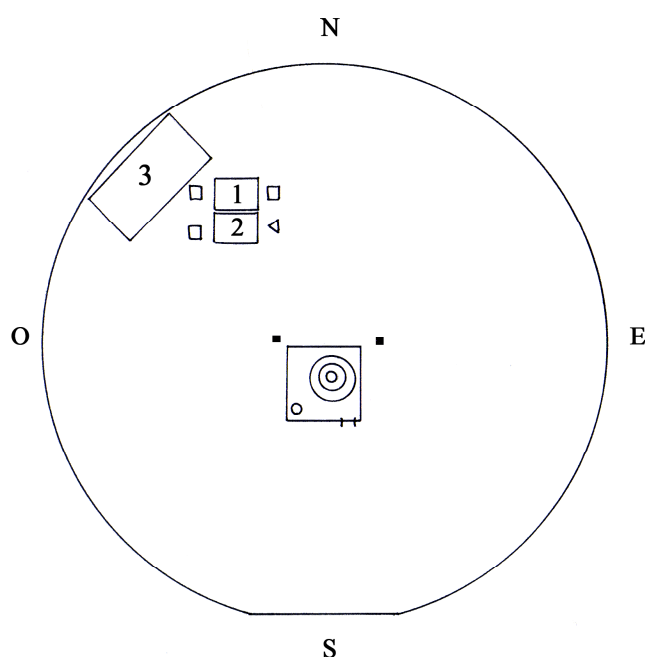
L'abondance des nourritures préparées augure la venue du plus grand nombre de visiteurs et les trois cents ou cinq cents « gâteaux-semelle » préparés sont, à l'issue des trois jours de fête du Mois blanc, visuellement comptabilisés pour évaluer l'importance du bonheur appelé à soi. Les « gâteaux-semelle » sont de curieuses pâtisseries en forme de semelles sur lesquelles sont apposés par empreinte des motifs décoratifs. Disposés en pyramide de trois ou cinq étages devant l'autel domestique, placés avec les nourritures « blanches » et le bol de bonbons divers, ils représentent les empreintes des pas des nombreux visiteurs attendus. Avec les nourritures « blanches », les « gâteaux-semelle » ouvrent bénéfiquement l'année : les visiteurs les rapportent chez eux comme gage d'hospitalité et de prospérité pour eux et pour les hôtes qui, les ayant reçus en nombre, en retirent en retour de multiples mérites. Les gâteaux-semelle sont une matérialisation d'une relation entre foyers.

L'ambivalence des ravioli : fermés/ouverts, noirs/blancs, viande/farineux

Le plat de référence des « nourritures fermées », nourritures de fermeture de l'année, est le plat festif de viande bouillie et les aliments de référence des nourritures d'ouverture de l'année sont les produits laitiers, soit les plats mongols traditionnels par excellence.

Les « nourritures enveloppées », les gros et les petits ravioli⁹ sont, quant à elles, un jour placées sur la table basse des plats carnés, « noirs », l'autre jour présentées sur la table basse des nourritures « blanches »¹⁰ (cf. schéma ci-dessous).

Les nourritures « posées » sur les tables basses et l'autel des divinités, au Mois blanc



1 Table basse des « nourritures fermées » « noires »
qui ferment l'ancienne année

- plat de viande (*s'üüs*)
- bol de « nourritures enveloppées » [garniture « noire »]

2 Table basse des nourritures « blanches » et/ou sucrées
qui ouvrent la nouvelle année

- assiette de pyramide de gâteaux-semelle
- assiette de gelée de pieds de mouton
- bol ou saladier de « beurre blanc »
- bol de bonbons
- saladier de bouillie épaisse et sucrée de riz
- bol de « nourritures enveloppées » [enveloppe « blanche »]

3 Autel des divinités et portrait photographique
d'un mort récent (âme)

- pyramide de gâteaux-semelle et de bonbons, brique de thé
- offrande des prémices des plats de 1
- puis offrande des prémices des plats de 2

La veille, on goûte le plat festif de viande et on mange trois gros ravioli-vapeur et un bol de petits ravioli-bouillis, autant de nourritures « noires ». Le lendemain, on remplit généreusement les bols de petits raviolis et les gros ravioli sont servis en abondance par multiples de trois. Le jour d'ouverture de l'année, les maîtresses de maison insistent davantage sur les laitages et les raviolis et elles justifient cette insistance en expliquant que les ravioli sont des nourritures « blanches » et « fastes », parce que l'enveloppe est blanche et parce qu'ils sont servis/consommés en abondance. En outre, le plat festif de viande est mangé le jour d'ouverture pour le gras qu'il comporte, gras associé au gras faste des laitages. La queue grasse, qui ferme le corps de l'animal sur pied, dans le récipient de cuisson et dans le plat de présentation, a donc également la singularité de

⁹ Pour cet article, les beignets sont laissés de côté parce qu'ils ne sont pas systématiquement au menu du Mois blanc.

¹⁰ L'opposition blanc/noir symbolisait au XIII^e siècle l'opposition aîné/cadet (Even et Pop, 1994, note 10 : 252). Dans *L'histoire secrète des Mongols*, la supériorité des descendants des lignées princières dits d'« os blanc » sur les descendants des lignées cadettes est clairement indiquée. L'adjectif noir désigne les roturiers, les « os noirs ». Cette opposition s'étend aux aliments, pour lesquels les Mongols distinguent les aliments « du dessus », frais, gras, honorifiques qui sont « blancs », des aliments séchés, maigres, dépréciés placés dessous dans le plat de présentation et qui sont « noirs ».

fermer et d'ouvrir l'année et le terme *bitüü* « fermé » - plat festif de viande *bitüüleg* et nourritures fermées *bitüü* - comporte en lui le pendant de l'idée de fermer, celle d'ouvrir.

Les ravioli présentent la particularité d'être offerts et consommés alternativement pour une année passée et pour une nouvelle année. Ils sont considérés comme ayant la capacité et la fonction de fermer et d'ouvrir les années. Ils sont noirs et fermés, puis blancs et multitude. La farce de viande « noire » ferme, l'enveloppe de pâte de farine de couleur blanche et « blanche » ouvre. Les ravioli passent donc de la catégorie des « aliments gris-bruns » dans la catégorie des « aliments blancs » comme étant associés, voire assimilés, à eux : pour répondre aux exigences du rituel du Mois blanc, les ravioli sont utilisés par les familles un jour pour leur garniture, carnée, noire, qui représente un contenu plein, l'autre jour pour leur enveloppe, végétale, de pâte de farine de blé, blanche, qui est un contenant présent en abondance. Autrement dit, dans leur association aux « aliments blancs » ou laitages, les nourritures enveloppées ne sont plus définies par leur garniture carnée, noire, mais par leur enveloppe végétale, blanche. Ceci tient de la composition mixte des « nourritures enveloppées » et confère aux ravioli une ambivalence utile et efficace. Les « nourritures enveloppées » sont autre chose que des nourritures « bonnes à manger » : elles permettent de modifier une situation pratique, d'effectuer le passage d'une année à une autre.

Le régime des lamas réunis dans les temples est un exemple de l'association des farineux et des autres aliments végétaux aux aliments blancs. Selon un lama responsable de l'enseignement doctrinal au temple Gandan d'Ulaanbaatar, l'alimentation ordinaire, consommée au cours d'une cérémonie religieuse, consiste en une nourriture qualifiée de « blanche » et désignée par l'expression *manz' cav*, qui comprend du thé au lait, une soupe de petits ravioli-bouillis avec des pâtes translucides chinoises de farine de riz et des légumes, ainsi qu'une bouillie épaisse de laitages, de riz et de raisins secs.

L'accent mis sur les nourritures « grises-brunes », en fait « noires », le jour de fermeture de l'ancienne année est reporté sur les « aliments blancs » et les nourritures « blanches » qui leur sont associées le jour d'ouverture de la nouvelle année, avec à la fois l'idée de fermer et l'idée de remplir, de fermer et d'ouvrir.

La fête périodique du Mois blanc influe sur la qualité des aliments, qui se spécialisent pour correspondre à l'exception que représente la fête. Quant à la structure du repas de fête périodique, elle reste identique à la structure du repas ordinaire « typique », **[thé-soupe (de viande)-thé]** : les repas de fermeture et d'ouverture de l'année commencent et se terminent par la consommation d'un thé au lait et d'une bouillie sucrée de laitages, et ils ont pour plat central un plat de viande, festif, et des gros ravioli-vapeur, ou une soupe comportant un aliment honorifique et festif par excellence, à savoir des petits ravioli-bouillis. L'assimilation par les familles des raviolis aux nourritures carnées et aux aliments blancs permet notamment de consommer le jour d'ouverture de l'année non pas que des produits laitiers, mais également de la viande, donc de « faire repas » tout en justifiant qu'ils consomment uniquement des nourritures « blanches ». Les familles contournent ainsi l'accent mis sur le « blanc » et la multitude, dans ce qu'il est particulièrement renforcé par le clergé bouddhique.

Le “bricolage” alimentaire

Aujourd'hui, la célébration du Mois blanc conduit les familles à englober des aliments d'une autre catégorie d'aliments, plus récente et empruntée, les nourritures enveloppées qui sont des farineux.

L'association de « trois nourritures » du Mois blanc d'une part et de trois mêmes « nourritures enveloppées » d'autre part constitue aujourd'hui un moyen pour les familles d'éleveurs semi-nomades d'économiser de la viande en ne présentant pas systématiquement sur la table basse un mouton entier destiné aux divinités, aux ancêtres et aux visiteurs. À la capitale Ulaanbaatar, malgré une politique d'approvisionnement des villes par les campagnes en viande et en laitages¹¹, les foyers cuisinent des gros ravioli-vapeur en remplacement du mouton entier bouilli, difficile à cuisiner en appartement et plus onéreux. Les gros ravioli-vapeur tendent à remplacer le mouton entier bouilli, plat mongol par excellence, et ils sont devenus, à la capitale, un emblème national au même titre que l'alcool de lait fermenté. Le phénomène se propageant dans les foyers ruraux, on peut penser que, dans une décennie peut-être, la consommation des seules « nourritures enveloppées » sera un moyen de moins prélever sur le bétail en ne procédant plus à l'abattage d'un mouton entier pour un unique repas, mais en prélevant plutôt sur les provisions hivernales des seuls fémurs de mouton pour en garnir les ravioli.

Les familles font de la place aux raviolis dans un repas festif traditionnel de viande et de laitages : elles opèrent en quelque sorte un « bricolage » et justifient cette introduction de farineux, dans la pratique et dans les représentations, par la qualité ambivalente des « nourritures enveloppées ».

Le partage alimentaire, dialectique du fermé et de l'ouvert

La cuisine mongole s'inscrit dans une dialectique de l'ouvert et du fermé, du plein et du vide. Dans le cadre de l'étude du Mois blanc et de ses rituels, qui « ferment » une année et « ouvrent » l'autre année, les nourritures « bonnes à manger » sont liées au destin, au bonheur, au faste, à la prospérité, le tout dessinant un espace métaphysique propre à la culture mongole.

Si le temps cyclique et les nourritures sont tour à tour fermés et ouverts, le corps, les habits, le ciel et la vie sociale relèvent de cette métaphysique. Le soir de fermeture de l'année, chaque foyer attend que le ciel se ferme (fermeture correspondant au coucher du soleil) pour commencer le réveillon, le corps « nouveau » (concrètement, lavé) et « fermé » (par un manteau traditionnel boutonné de bas en haut et par un chapeau ou un foulard) et pour offrir des nourritures « fermées » « noires » aux membres du foyer, puis aux membres des foyers composant le campement. De manière symétrique et inverse, le jour d'ouverture de l'année, chaque foyer attend que le ciel soit ouvert (le soleil au-dessus de l'horizon) pour commencer les visites du Mois blanc et offrir des nourritures « abondantes et multiples » « blanches » aux visiteurs de foyers ne faisant pas partie du campement. Le premier partage des nourritures qui ferme concrètement et symboliquement l'année, se définit comme un partage alimentaire fermé, restreint aux membres du foyer domestique ou, sur les campements de yourtes réunissant plusieurs foyers, restreint aux membres internes au campement. Le second partage qui ouvre la

¹¹ Pour la « révolution blanche » de juin 1999, cf. le site du Ministère de l'agriculture de Mongolie www.pmis.gov.mn/mofa/. Pour la création de nouveaux abattoirs à partir de 2001, cf. le Mongolian Messenger du 28/07/2003.

nouvelle année se caractérise comme étant ouvert, étendu aux foyers extérieurs au campement, dont les membres constituent un « stock » de visiteurs.

Le partage des nourritures, fermé puis ouvert, ne concerne pas que des êtres humains vivants, mais aussi des mânes d'ancêtres (table basse) et des âmes de morts récents (autel), ainsi que des non-humains, soit des divinités (autel) et des esprits-maîtres de la nature (seuil de la porte et extrémité du manche du fusil). Le partage des nourritures du Mois blanc correspond à ce titre une sorte de partage « généralisé », qui se clôt par l'offrande d'une part rapportée à la maison (un gâteau-semelle) en gage d'hospitalité garante du bonheur et de la prospérité des hôtes comme des visiteurs, assurés également par l'offrande d'un gros raviolo-vapeur ou d'un petit raviolo-bouilli renfermant une pièce de monnaie, le *buuz* ou le *bans'* dit « de la chance », les ravioli faisant partie de la part offerte consommée sur place.

Le partage des nourritures permet de créer et de maintenir une relation entre les êtres humains et la relation est elle-même une garantie de bonheur : le « stock » des visiteurs est vital au bonheur des hommes (vivants) sur terre et, par ricochet, au bonheur des âmes des hommes (morts) dans l'au-delà. Le partage des nourritures renforce les liens entre les foyers et les hommes et structure le renouvellement du temps - le temps cyclique de la vie en société et le temps linéaire de la vie de chaque individu. Dans le cadre du partage alimentaire du Mois blanc, les ravioli occupent une place importante et jouent d'ores-et-déjà pleinement un rôle. Soit ils sont présentés avec le plat festif de viande « noir », soit ils accompagnent les aliments « blancs » parce qu'ils sont à la fois noirs et blancs. Les raviolis sont symboliquement et concrètement des nourritures mi-viande, mi-farineux : les familles peuvent les offrir en toute occasion de fête, que le rituel exige l'offrande-consommation de viande ou de produits laitiers. Ils cumulent toutes les qualités requises du partage des nourritures avec un grand nombre de visiteurs : noirs et blancs, ils sont également consommés par multiples de trois (ravioli-vapeur) ou en grand nombre (ravioli-bouillis) et, comme les gâteaux-semelle garants du bonheur, ils sont préparés à l'avance par centaines pour augurer favorablement de la venue du plus grand nombre de visiteurs. Les familles appellent à eux les visiteurs comme ils appellent à eux le bonheur, bien collectif partagé entre les humains et les âmes des morts.

Bibliographie

- Bataille-Benguigui Marie-Claire et Cousin Françoise (dir.), 1996, *Cuisines – Reflets des Sociétés*, Sépia (éds.), Musée de l'Homme.
- Even Marie-Dominique et Pop Rodica, 1994, *Histoire secrète des Mongols, Chronique mongole du XIIIe siècle*, traduit du mongol, présenté et annoté par M.-D. Even et R. Pop, préface de R. Hamayon, Gallimard.
- Hamayon Roberte, 1975, « L'os distinctif et la chair indifférente », *Études mongoles*, Cahier n°6, 99-122.
- Hamayon Roberte, 1978, « Marchandage d'âme entre vivants et morts », *Le sacrifice II. Système de pensée en Afrique Noire*, Cahier 3, 151-179.
- Mintz W. Sidney, 1985, « Core and fringe », *Indian International Centre Quarterly* 12 (2), 193-204.
- Mintz W. Sidney et Schlettwein-Gsell D., 2001, « Food patterns in agrarian societies : the "core-fringe-legume hypothesis" a dialogue », *Gastronomica* I (1), 41-52.
- Mostaert Antoine, 1968, *Le dictionnaire Ordos*, CICM, Londres, (1941).

- Ruhlmann Sandrine, 2006, *Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx*, Thèse de doctorat. Directeur de thèse : F. Sabban, EHESS, 574p.
- Sabban Françoise, 2000, « Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (III^e siècle av. J.-C. – III^e siècle ap. J.-C.) », *Annales HSS, Histoire de l'alimentation*, juillet-août, n°4, 791-824.
- Tangad D., 1990, « Coutumes mongoles liées aux poteaux de yourte », *Études mongoles et sibériennes*, Cahier n°21 : 37-57