

## **La beauté des farineux. Une approche anthropologique de la notion mongole d'esthétique.**

### **Beauty of farinaceous foods. An anthropological approach of Mongolian aesthetics concept**

Sandrine Ruhlmann  
LISST - Centre d'anthropologie sociale (UMR 5193)  
sandrine\_ruhlmann@yahoo.fr

#### **Résumé**

Pour le Nouvel an lunaire mongol, les femmes de chaque foyer confectionnent à l'avance des gros raviolis-vapeur. La forme de la pâte résistant à la cuisson, ces raviolis sont préparés avec le plus grand soin : l'enveloppe présente de beaux plis et le ravioli est bien formé, en fleur ou en lune. Au cours des funérailles, les pâtes alimentaires sont l'objet d'un savoir-faire entretenu par des familles bouddhistes. Les parentes consanguines ou affines du mort se conforment à une technique de préparation pour que les pâtes soient « belles », en l'occurrence les plus fines possible. Une jeune femme préférera manger des pâtes crues mal découpées plutôt que de subir les réprimandes d'une aînée. Dans ces deux contextes, le terme « beau » employé par ces femmes renvoie à une perfection du geste technique et à son résultat « parfait ». Cette esthétique "culinaire" fait apparaître que c'est la forme donnée à la pâte qui confère aux farineux une qualité "esthétique". S'ils ne sont pas assimilés, le beau, le bon et ou le bien semblent associés dans le cadre de l'alimentation. L'esthétique des aliments présente d'importants enjeux sociaux : outre le fait qu'ils procurent du plaisir, celui gustatif d'être mangés, ils s'insèrent dans une métaphysique où le souci permanent de bien agir et de bien faire permet d'attirer à soi le bonheur et de réserver un bon sort à son âme après la mort.

#### **Abstract**

For Mongolian lunar New Year, the woman of every household prepares in advance large steam ravioli. As the shape of the dough resists to cooking, these ravioli are prepared with the utmost care: the wrapping draws beautiful folds, the ravioli is well formed, with a flower or moon shape. During funeral, noodles are proceeding from a know-how maintained by Buddhist families. The death person consanguineous or affine relatives conform to a technique of preparation so that noodles are "beautiful", in this case as fine as possible. A young woman prefers to eat roughly cut raw noodles than undergo the reprimands of an elder. In both contexts, the term "beautiful" employed by these women refers to a perfection of technical gesture and to its "perfect" result. This "culinary" aesthetics reveals that this is the shape given to the dough that gives to farinaceous foods an "aesthetic" quality. If both are not assimilated, beauty, good or goodness seem associated in the scope of alimentation. The food aesthetics has major social issues: besides the fact they provide pleasure, to be eaten, they are part of a metaphysics in which the ongoing concern to act and do well allows to attract to oneself happiness and to save a good fate for the soul after death.

Communication du 3<sup>e</sup> Congrès du Réseau Asie-IMASIE, *Perceptions esthétiques en contexte mongol et sibérien*, Thématique 6 Espaces, rituels, sociétés, L. Legrain et R. Hamayon, (mis en ligne <http://www.reseau-asie.com>), 2008, 9p.

## Introduction

Au sein des foyers domestiques halh bouddhistes étudiés dans les provinces du Hentij<sup>1</sup> et du Töv, j'ai pu constater un souci permanent des maîtres et maîtresses de foyer, des pères et mères de famille de « bien » faire certains gestes de la vie quotidienne et de les voir « bien » exécutés par tous les membres de leur foyer. Au cœur d'une observation participante prolongée, j'ai saisi toute l'ampleur du phénomène. Après de jeunes enfants, j'ai vécu et ressenti l'importance de bien faire et je me suis aperçu que ce « bien », « bon » *sajñ* faire était associé au « beau » *sajhan*, terme signifiant également « très bien », qui est le résultat devant en découler, ainsi qu'au « bon » *sajñ* au sens de faste, qui est l'objectif à atteindre. Partant de petites anecdotes illustrant cette distinction entre l'acte, son résultat et son objectif, je m'intéresserai à mon sujet de prédilection, l'alimentation, et je tenterai d'approcher la notion mongole d'esthétique à travers des techniques culinaires de préparation d'aliments particuliers dans le régime alimentaire mongol, les farineux<sup>2</sup>.

### I – Question de bien faire au quotidien - Question d'éducation

Dans la majorité des foyers, la maîtresse de maison se lève en même temps que le soleil pour « faire le feu » *gal hijh*. Cependant, dans certains foyers où la sévérité est de rigueur pour une bonne éducation des enfants, ce sont les jeunes enfants qui sont chargés de « faire un bon feu » *sajñ gal hijh*. Ainsi, en hiver, par -10 ou -35°C, dans la capitale provinciale du Hentij, Öndörhaan, une fille de douze ans et son petit frère de six ans, d'une famille vivant de la vente au détail de charbon sur le marché, se lèvent et cassent du charbon avec un marteau, les mains nues. Les morceaux ne doivent être ni trop petits pour ne pas se consumer trop rapidement, ni trop gros pour se consumer à une vitesse idéale afin d'obtenir une bonne chaleur diffuse, un « bon feu chaud » *sajñ dulaahan gal*. Les mains des enfants sont gelées, blessées, pourtant les parents ne doivent pas les entendre geindre ou se plaindre. La mère de famille explique qu'un bon feu est la condition de réalisation d'un « bon thé » *sajñ caj*, et, pour que la journée des membres de la famille se déroule bien, le thé doit être « beau » « *sajhan* », chaud et bien dosé en branches de thé pilées et en lait. Une théière doit toujours contenir du thé chaud pour les visiteurs, règle indispensable au maintien du réseau de relations sociales, conditionné par une pratique quasi quotidienne de l'hospitalité<sup>3</sup>.

Le soir, après le dîner, un jeune garçon revêt régulièrement la tenue de danse mongole traditionnelle, la même danse que son père maîtrisait à la perfection du temps où il était danseur professionnel et où il donnait des représentations dans toute l'Asie, accompagné de sa femme costumière de la troupe. Le jeune garçon danse au rythme des battements de mains de son père. Hélas très souvent, cette démonstration artistique, censée divertir et rendre fière les membres de la famille, tourne mal. L'enfant, fatigué de sa journée d'école et de travaux domestiques, n'a en tête que de faire ses devoirs pour le lendemain matin. Pourtant, il s'applique à faire de beaux pas de danse. Son père l'interrompt dès qu'un faux-pas, considéré comme étant techniquement mal exécuté ou bien exécuté mais pas en rythme, parce qu'ils ne sont pas beaux. Le garçon va s'évertuer à améliorer sa prestation, tandis que la colère grandissante du père va influencer, inversement à l'effet escompté, sur les efforts du garçon à « bien faire ». Le père bat désormais la mesure en criant, en battant des mains et en tapant de plus en plus fort du pied. Il disqualifie la prestation de son fils, en comparant ses pas de danse aux pas lourds d'un éléphant ou d'un hippopotame. Il remet en cause ses capacités à danser et à honorer la nation mongole<sup>4</sup>, car après la lutte, la course à cheval et le tir à l'arc vient la danse. Finalement, le père fouette son fils avec une lanière de cuir, lui ordonne de s'arrêter de danser : il est « mauvais danseur » *muu büz'ic'in*, ses pas de danse sont laids *muuhaj* et mal exécutés *muu hij-* ; il est un fils médiocre *muuhan düü*. Le garçon retient ses larmes, puisqu'il est de mauvais augure *muu jor* de pleurer, de se plaindre d'un mal quelconque, de montrer sa souffrance physique ou morale en toute situation (mort, maladie, déception amoureuse, difficultés financières, mauvais résultats en affaires...). À

travers la réalisation esthétique d'une danse mongole traditionnelle, c'est l'honneur de la famille et, par extension, celui de la nation mongole qui sont considérés comme étant en jeu ici. Ce même exemple d'exigence de perfection technique et de beauté, dessinant une notion mongole de l'esthétique, peut être transposé à l'exactitude dans un autre sport : la lutte. Un autre jeune garçon s'exerce parfois à la lutte avec son aîné, lutteur professionnel et commentateur de lutte. Si c'est au départ un jeu qui anime les deux frères, le père transforme souvent le jeu en entraînement ou en démonstration, avec la même exigence que pour la danse. Le cadet doit ressembler à un faucon quand il lutte, pas à un éléphant. Les gestes doivent être exécutés à la perfection, être techniquement bons et esthétiquement beaux.

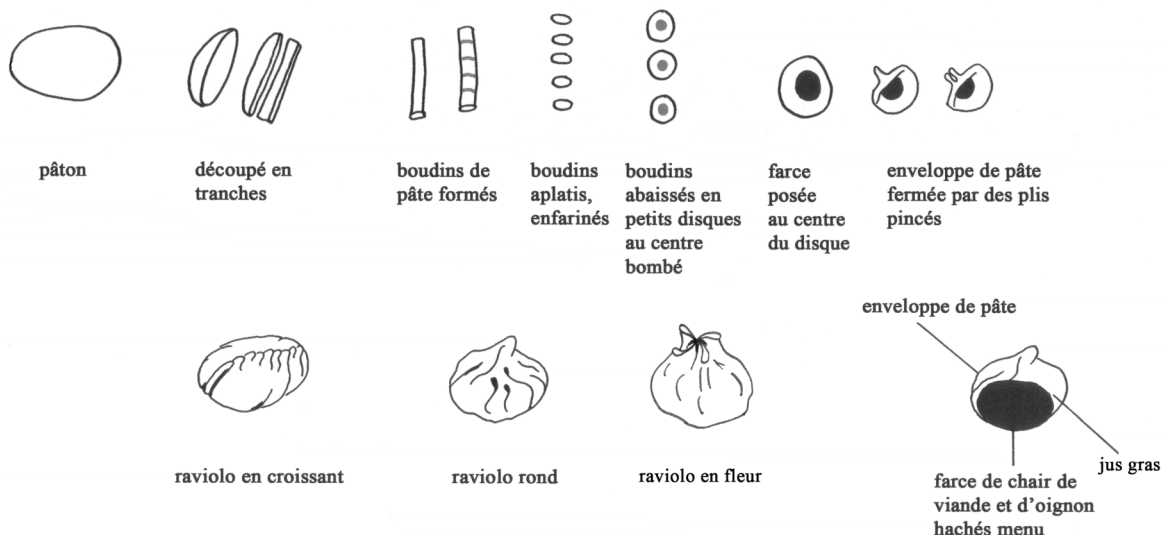
Un dernier exemple, celui du grand ménage de la semaine, effectué chaque dimanche matin par deux jeunes frères et sœurs et non par leur mère, illustre combien certains parents, tout en choyant leurs enfants, délivrent une éducation sévère pour les former à devenir de « bonnes grandes personnes ». La yourte doit être « bien lavée » *sajn uгаа-* pour être « belle » *sajhan ger*, ceci permettant au foyer domestique de « bien fermer » *sajn bitüüleh* la semaine écoulée et de « bien ouvrir » *sajn ongojlgoh* la semaine à venir. Il faut laver le sol en lino, la vaisselle usuelle, les meubles en bois de la cuisine et de l'autel domestique, ainsi que les cadres des photos de famille et le miroir central reposant sur ce dernier. Ensuite, il faut laver le meuble de l'autel des divinités et, avec délicatesse, les statuettes en porcelaine de divinités bouddhistes posées sur les étagères. Chaque objet apparent dans la yourte, décoratif, utilitaire ou religieux, doit être astiqué avec de l'eau savonneuse, du papier journal ou des cendres selon les matières (bois, miroir, lino, verre, peaux). Les objets, lavés, essuyés sans toujours être rincés, sont ensuite toujours repositionnés à leur place. Lorsque les enfants se retrouvent seuls pour réaliser leurs tâches ménagères, ils en profitent pour s'amuser, se chamailler, oubliant de faire le ménage. Au retour des parents, si le ménage n'est pas terminé, pas fait, ou mal fait, la colère de la mère ou du père est grande et, parfois, le père fouette ses deux enfants. Quand la mère explique pourquoi la yourte doit être belle, bien rangée, bien nettoyée, bien décorée, elle montre que la colère est proportionnelle à l'enjeu du ménage de la fin de semaine pour le bien des enfants : ils doivent devenir de bonnes personnes, bien tenir et entretenir leur yourte et leur foyer pour leur bonheur. Toute bonne action influe bénéfiquement sur le bonheur des personnes, de leur vivant - nous verrons que l'enjeu est plus grand encore puisqu'il touche au bonheur des âmes des morts. Ainsi, chaque jour le calendrier astrologique bouddhiste est consulté pour savoir ce qui est permis, prescrit ou interdit.

## II – Les plis de la pâte des ravioli du nouvel an lunaire

Un mois à l'avance, les femmes des foyers domestiques confectionnent un grand nombre de gros ravioli vapeur *buuz* et de petits ravioli bouillis *bans'*, pour la célébration du nouvel an lunaire dit « mois blanc » « cagaan sar »<sup>5</sup>. Les raviolis - pâtés, en terme technique - constituent la catégorie des « nourritures enveloppées » « booxyn xool » des farineux, car, comme l'indique leur appellation, ils consistent en de la viande fraîche et grasse, l'élément qui en Mongolie nourrit et fait repas, enfermée dans une enveloppe de pâte, subtile mélange dosé à l'œil nu de farine de blé et d'eau. Un pâton de pâte homogène et compacte est façonné et laissé à reposer. Des boudins allongés sont formés, découpés en petits boudins de même épaisseur, aplatis de la paume de la main droite et enfarinés. Les petits boudins d'une belle forme ronde idéale sont alors abaissés en petits disques de même diamètre (huit centimètres pour les *buuz*, quatre pour les *bans'*) et de même épaisseur. Les bords sont étirés à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en bois<sup>6</sup>. De fait, le centre du disque est bombé et peut accueillir la garniture de viande et d'oignon hachés menu. Techniquement, cette épaisseur au centre permet de s'assurer que la pâte ne rompra pas sous l'effet de la cuisson à la vapeur<sup>7</sup>. Le disque est tenu du creux de la main gauche et la farce, déposée au centre, est maintenue avec le pouce gauche. D'un technique et délicat jeu de doigts de la main droite, l'enveloppe de pâte est manipulée, tordue, pliée et pincée, pour fermer le

ravioli. Cette technique manuelle de pétrissage de la pâte et de façonnage des pâtes vaut pour toutes les « nourritures enveloppées », mais l'application et le résultat esthétique diffèrent : la préparation des ravioli vapeur se fait avec le plus grand soin, tandis que celle des ravioli bouillis est comparativement hâtive et négligée. Les modes de cuisson, vapeur et bouilli, ne permettent pas d'obtenir la même pâte à l'issue de la cuisson, tant dans son aspect, dans sa tenue, que dans sa texture. L'ébullition rend informe la pâte, la déforme, la lisse. Ainsi, les petits raviolis bouillis ne sont pas informes avant la cuisson, mais leur forme est basique, généralement la même, les plis de la pâte ne sont pas soignés et la collerette au sommet est souvent pincée et aplatie. Par contre, la vapeur d'eau préserve la forme et l'épaisseur donnée à la pâte au cours de la préparation. Les gros ravioli vapeur sont donc formés avec application, en rond avec une cheminée rappelant l'architecture de la yourte - ce sont les ravioli vapeur basiques, qui ne portent pas d'appellation spécifique -, en croissant de « lune » *sar*<sup>8</sup> et en « fleur » *ceceg*. Leur enveloppe doit dessiner de beaux plis et le ravioli doit être bien formé, en yourte, en lune ou en fleur. Pour bien y parvenir, le matériau qu'est la pâte doit présenter une ductilité particulière qui la rende apte à être modelée à la main et à épouser ces diverses formes<sup>9</sup>.

#### Opérations techniques de fabrication des ravioli vapeur



Les centaines de ravioli vapeur et bouillis confectionnées en prévision de la célébration du nouvel an lunaire seront offertes aux visiteurs de salutation de la nouvelle année appelée à être heureuse et prospère. Les ravioli bouillis, sans forme, doivent être fabriqués en grand nombre et ils constituent des « mérites » *bujan* au titre d'actions méritantes bouddhistes. Les ravioli vapeur, avec une forme, sont façonnés avec soin, parce que leur esthétique leur confère la valeur bénéfique de « mérites ». Cette importance accordée à l'esthétique des gros ravioli vapeur précisément tient à ce qu'ils sont considérés différemment selon qu'ils sont offerts et consommés le premier jour de fête de fermeture de l'ancienne année ou le troisième et dernier jour de fête d'ouverture de la nouvelle année. Associés au plat festif de viande *bitüüleg*<sup>10</sup> qui, notamment avec sa queue fermant l'animal vivant sur pied comme de l'animal mort et cuit dans le plat de présentation, ferme *bitüüle*- l'année, les raviolis sont considérés selon leur garniture de viande brune-noire. Les cuissons vapeur et bouilli préservent les qualités fraîche et grasse de la viande, « aliment brun-noir » *bor idee*. Associés aux produits laitiers, les « aliments blancs » *cagaan idee*, incarnant le caractère faste de la fête et l'abondance<sup>11</sup>, les ravioli sont considérés suivant leur enveloppe blanche. Cette ambivalence de considération sert les exigences du rituel de bonne fermeture/ouverture des années passée et à venir<sup>12</sup>. Pour bien fermer l'année, il faut bien former et fermer les ravioli ; pour bien l'ouvrir, il faut les confectionner en grand nombre pour

en offrir une multitude. En somme, pour le ravioli vapeur, la garniture de viande, qui ferme, nourrit et l'enveloppe de pâte, qui ouvre, est belle.

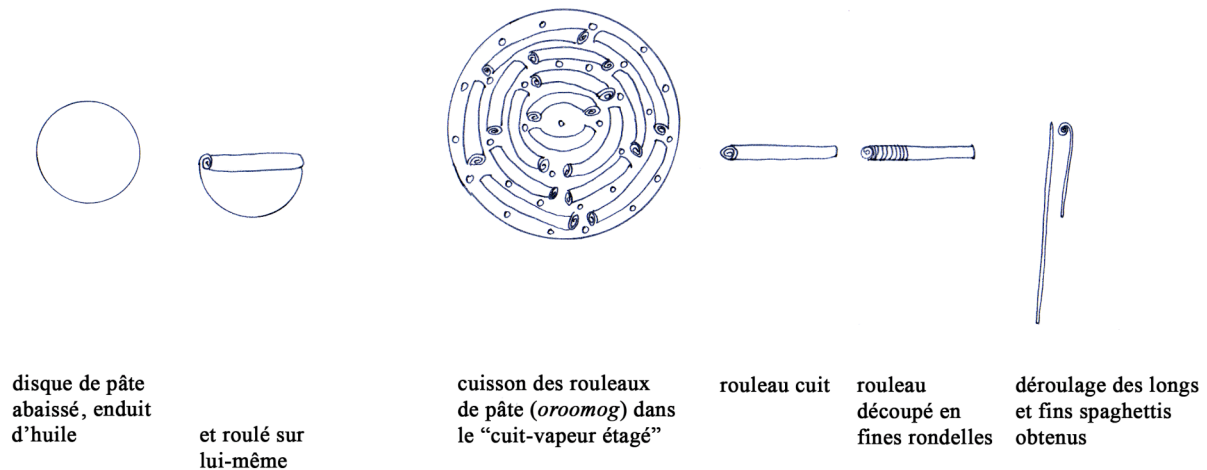
Chaque opération technique de fabrication doit donc impérativement être bien faite, du hachage de la chair *max* au pliage de la pâte *guril* – terme désignant la farine et les farineux. L'esthétique des farineux détermine le bonheur des familles, de chacun de leur membre, ainsi que la réussite au travail et-ou la prospérité de leurs troupeaux. Ce souci s'exprime au quotidien, en situation d'hospitalité, lorsque les mères entraînent leurs jeunes filles à confectionner de beaux ravioli vapeur à présenter aux visiteurs<sup>13</sup>. À travers les ravioli façonnés par les jeunes filles, sont jugées la capacité des mères à bien ou mal transmettre des savoirs-faires, techniques et gestuels, ainsi que les qualités requises de future épouse des jeunes filles. La maîtresse de maison assure la pérennisation du foyer, qui passe, entre autres nombreuses choses comme le bon nettoyage et la bonne décoration de la yourte, par la beauté de ses farineux. La télévision, que les familles des capitales provinciales possèdent en général, ajoute une pression supplémentaire concernant l'esthétique des ravioli : de nouvelles recettes de farces épicées, agrémentées de légumes hachés menu et de riz sont présentées et de gros plans sont faits sur de sublimes ravioli vapeur, tous parfaitement calibrés et joliment formés, à l'identique. Sur le modèle de la télévision, en préparation de la confection des ravioli du nouvel an lunaire, la mère du lutteur fait ainsi recommencer à sa jeune fille, une infinité de fois, le même geste technique de pliage de la pâte pour fermer le ravioli en une belle fleur à huit pétales - au lieu de quatre pétales. Depuis quelques années, à la capitale nationale Ulaanbaatar, des sacs de ravioli vapeur de fabrication industrielle sont vendus surgelés dans les rayons frigorifiques des supermarchés les plus modernes et huppés. Si certaines mères de famille y voient l'avantage du gain de temps de préparation, temps auquel la fatigue et la pression sociale du « bien fait » sont liées, d'autres y voient une usurpation des traditions ainsi qu'un contournement, voire un détournement, des devoirs domestiques et préfèrent se tuer à la tâche pour démontrer leur bon savoir et assurer un gain de bonheur à leur foyer, de leur propre main. Ce qui est intéressant dans ce décalage des pratiques, c'est le passage d'une esthétique de la forme parfaite, obtenue par le travail des mains, à une esthétique de la forme, obtenue par le moulage et des machines et les justifications des mères et maîtresses de foyers de travailleurs ou d'élèves nomades d'opter pour la fabrication maison ou l'achat en boutique. Il n'y a pas à proprement parler de distinction ville/campagne, mais plutôt une modification du statut de la femme selon qu'elle travaille à la maison ou pas, qu'elle prépare elle-même ses plats de farineux ou pas. Le même constat peut être fait concernant les « gâteaux semelle » *ul boov (ulynlulny boov)* du nouvel an lunaire, confectionnés eux aussi longtemps à l'avance par centaines : ils sont soit confectionnés et moulés à la maison, soit confectionnés à la chaîne dans les usines, soit confectionnés rituellement par le cuisinier du temple et achetés consacrés dans les boutiques du temple par les plus pieux bouddhistes.

### III – Les fins spaghetti de la soupe funéraire

Pour les repas funéraires des 3<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 21<sup>e</sup> jours suivant le décès, une soupe renversant les canons de la soupe ordinaire est préparée. Elle ne comporte pas des morceaux de chair de mouton grasse et fraîche, bouillis dans son bouillon de cuisson, mais des boulettes de chair de mouton dégraissée rôties – pour le cas observé, dans un four électrique –, plongées dans le bouillon de légumes et de pâtes. Enfin, les pâtes de cette soupe funéraire ne sont pas des pâtes ordinaires et sont l'objet d'une fabrication spéciale et méticuleuse, par les jeunes femmes affines et consanguines du mort ou de son conjoint, placées sous la haute surveillance de leurs aînées. La technique de fabrication de ces pâtes alimentaires est transmise exclusivement à l'occasion de la préparation des repas funéraires - on ne s'entraîne pas à préparer les repas funéraires, la mort étant un événement qui survient et qui, sous l'influence du bouddhisme lamaïque, est considéré comme une souillure majeure. C'est donc en situation que les jeunes parentes apprennent à faire les pâtes funéraires : à faire le bon mélange de farine de blé et d'eau, à pétrir et à former des pâtons,

à les abaisser pour former des disques de vingt centimètres de diamètre<sup>14</sup>. Les disques sont enduits d'huile – de préférence d'huile animale, à défaut d'huile végétale industrielle – et roulés sur leur face enduite. Cette opération facilitera le déroulage des spaghetti qui ne doivent pas se rompre. Les rouleaux de pâte enduits appelés *oroomog* précuisent dans le cuit vapeur étagé. Les rouleaux précuits sont coupés en très fines rondelles avec un hachoir à découper.

#### Opérations techniques de fabrication des spaghetti de la soupe funéraire



Le rouleau est tenu avec les doigts de la main gauche et indique l'endroit où pratiquer l'incision au hachoir, de la main droite. Cette technique d'éminçage des légumes permet une découpe rapide et précise des rouleaux de pâte durcis par la cuisson. Les spaghetti de la soupe des funérailles doivent être beaux, c'est-à-dire les plus fins possible. « Plus fines elles sont [les pâtes], mieux et plus belles elles sont » « hamgin nimgen, hamgin sajn hamgin gojo », ne cessent de répéter les aînées, qui dirigent les opérations de préparation tout en s'occupant de la cuisson de la soupe dans la pièce attenante. La pression est si forte, qu'une des jeunes filles préfère manger les pâtes précuites mal découpées, découpées trop larges, plutôt que de subir les réprimandes d'une aînée et de risquer des retombées néfastes de sa maladresse sur l'ensemble de la famille proche en deuil pendant quarante-neuf jours. Au stade de leur découpe, les spaghetti sont simplement précuits à la vapeur d'eau ; ils ne sont pas encore plongés dans le bouillon de la soupe pour y cuire. Il faut comprendre que le geste de la jeune fille, de manger les spaghetti précuits mal découpés est une sorte de geste désespéré, puisqu'ils sont considérés comme étant crus *tüühij* et que les Mongols ne conçoivent pas de manger cru un aliment. Crus, la viande, le lait et la farine transformée sous tous les aspects possible, ne sont pas considérés comme étant comestibles. Les Mongols ont une aversion pour le cru et, pour beaucoup, manger des crudités revient à brouter de l'herbe comme un mouton. Les membres de la famille étaient horrifiés et consternés de me voir manger, pendant la préparation de la soupe quotidienne, un morceau de disque de pâte rôti quelques secondes sur le fourneau central fermé, précuisson pratiquée pour faciliter la découpe des pâtes, et non pour cuire la pâte. Cette technique de précuisson durcit la pâte à l'extérieur sans modifier sa consistance molle à l'intérieur. Une telle pâte est considérée comme n'étant pas cuite et dite crue.

Il est clairement dit par les parentes que du bon déroulement de chaque étape et séquence du rituel funéraire, notamment de la beauté des spaghetti de la soupe, dépend le bonheur de la famille endeuillée et de l'ensemble des foyers de sa connaissance.

## Conclusion - Une esthétique culinaire de la forme

Cet article est une approche de la notion mongole d'esthétique et ne prétend donc pas en faire le tour. Ainsi, des pistes à approfondir sont exposées dans cette conclusion succincte. Le terme « beau » *sajhan*, employé dans les deux événements d'exception pris en exemple, renvoie à une perfection du geste technique, le « bon » geste « bien fait », sous-entendu fidèle à ce qu'il doit être et à ce que l'on dit qu'il a toujours été dans le contexte donné. Le bon et le beau associés semblent définir la notion mongole d'esthétique. Dans une approche de l'esthétique culinaire mongole, les farineux, une catégorie d'aliments empruntés aux mondes culinaires russe et chinois qui se fait difficilement une belle place dans le système des valeurs sociales accordées aux aliments mongols traditionnels, la viande et les produits laitiers, trouvent une justification d'exister (d'être consommés, offerts, utilisés comme agents de purification). Ils se voient attribuer une valorisation en fonction d'une qualité esthétique qui leur est propre. C'est la forme spécifique et volontairement esthétique donnée à certains farineux, ceux offerts et consommés à l'occasion de repas d'exception, où les règles de l'hospitalité sont appliquées de manière stricte, qui confère aux farineux une valeur sociale et sociologique. La part de viande rattachée à l'os a une forme donnée par avance, celle de l'os ; les morceaux de viande détachés de l'os n'ont pas de forme esthétique. Les laitages ont une consistance particulière et une forme, mais elle est donnée par des moules à motifs décoratifs. Le savoir-faire technique de traitement du lait et de fabrication des produits laitiers diffère du savoir gestuel esthétique consacré aux farineux. L'esthétique des farineux est une esthétique de la forme.

En même temps qu'elles intègrent de nouvelles notions bouddhistes de souillure latente et de péché, de pureté, de paradis, de « mérites », les familles mongoles bouddhistes intègrent les farineux (ainsi que les fruits, légumes et bonbons) imposés par le clergé lamaïque dans des rituels, sous forme de consommation, d'offrande et de purification. Elles se les approprient. Ainsi, la viande sur l'os d'animal domestique n'est plus l'unique support de bonheur des familles – et pas seulement des éleveurs nomades - et les produits laitiers, blancs, ne sont plus les seuls représentants du faste et du festif ou de l'abondance symbolisée des troupeaux. Les familles accordent une place aux farineux, aux côtés des aliments dits traditionnels, et, progressivement, les farineux deviennent un moyen rituel de « faire des mérites » *bujan hijh*, au sens religieux du terme, en les accumulant et en les partageant avec le plus grand nombre de convives. Les « gâteaux semelle » du nouvel an lunaire sont un nouveau support de bonheur, complément dans le cadre du repas de fête du nouvel an de la part de viande sur l'os, mais la remplaçant dans le cadre du rituel funéraire bouddhiste, pour lequel l'abattage et la consommation de viande sont prohibés par le clergé lamaïque<sup>15</sup>. Concrètement, à l'issue de chaque repas funéraire, tout invité rapporte à la maison un « gâteau semelle », dont la forme évoque les traces des pas laissées dans la neige par les nombreux visiteurs attendus. Ce gâteau, matérialisation de la relation entre les foyers, est un garant de bonheur pour le foyer en deuil l'offrant et pour le foyer visiteur le recevant. Alors que le bouddhisme lamaïque devient la religion officielle et dominante de la Mongolie à partir de 1990, la consommation, le partage et l'offrande des farineux permettent déjà, quelques dix années plus tard, d'attirer à soi le bonheur, comme de laver la souillure latente ou la souillure que représente la mort, pour le salut de l'« âme » *süns* des morts comme des vivants et pour sa bonne réincarnation bouddhiste – réincarnation positive en un humain. La préoccupation de la réincarnation de l'âme, fait que chaque jour toute personne s'évertue à « bien faire », à bien agir et à racheter ses mauvaises actions de son vivant pour assurer le bon sort de son âme dans l'au-delà.

## Bibliographie

- [1] ALLES Élisabeth, BENZA Alban, MBODJ-POUYE Aïssatou & RUHLMANN Sandrine, « Besoin des autres », *Vacarme*, hiver 2007, n°38 *Les Lois de l'hospitalité*, pp. 21-27.
- [2] RUHLMANN Sandrine, *Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx*, Thèse de doctorat non publiée. Directeur : F. Sabban, EHESS, 2006, 574p.
- [3] RUHLMANN Sandrine, « Les “nourritures enveloppées“ du Mois blanc : nourritures de fête du nouvel an lunaire en Mongolie », *Lemangeur-ocha.com* (mis en ligne le 9 septembre 2007).
- [4] SABBAN Françoise, « De la main à la pâte. Réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (IIIe siècle av. J.-C. – VIe siècle ap. J.-C.) », *L'Homme* 113, janvier-mars 1990, XXX (1), pp. 102-137.
- [5] SABBAN Françoise, « Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (IIIe siècle av. J.-C. – IIIe siècle ap. J.-C.) », *Annales HSS*, juillet-août 2000, n°4, pp. 791-824.

---

<sup>1</sup> Les mots mongols sont translittérés de l'alphabet cyrillique adapté de celui des premiers cahiers d'Études mongoles. Nous donnons la forme halh moderne des termes. L'orthographe courante est conservée pour les noms propres de personnes.

<sup>2</sup> Je n'aborde pas le terme *gojo* « beau » qui renvoie davantage, dans le cadre de l'alimentation, au « bon goût » *gojo amttaj* de l'aliment.

<sup>3</sup> En sus de leur travail rémunérateur ou des activités liées à l'élevage du troupeau, c'est un travail à part entière pour la maîtresse du foyer que de « bien » recevoir, pour le maître de visiter d'autres foyers.

<sup>4</sup> Ce sentiment est particulièrement fort dans le Hentij, terre natale de l'empereur Gengis, considéré aujourd'hui comme l'ancêtre de la nation mongole halh et érigé en héros national.

<sup>5</sup> Si le mode de cuisson traditionnel est le bouilli, le mode vapeur est utilisé pour la cuisson de farineux, pâtes alimentaires, pains, gâteaux.

<sup>6</sup> Sur les différences de façonnage de la pâte et des ravioli en Chine et en Italie, [4].

<sup>7</sup> Le gros ravioli cuit dans le cuit vapeur étagé appelé posé sur la marmite en fonte remplie d'eau bouillonnante ; le petit ravioli bout dans un bouillon de jus de viande ou dans du thé avec ou sans lait, dans la marmite.

<sup>8</sup> Le même terme désigne le mois et la lune.

<sup>9</sup> Sur l'importance de la ductilité de la pâte de farine et le creux des mains utilisées comme un moule de confection, [5], p : 795 et 819. Si l'article concerne les galettes *bing* chinoises, les propos de techniques culinaires valent pour les galettes, ravioli et autres pâtes mongoles.

<sup>10</sup> C'est un mouton entier bouilli, dépecé et présenté sous forme de *s'üüs* suivant l'ordre usuel des sept parts de viande, chacune rattachée à un os (tête, sternum, quatre paires de côtes hautes, omoplates, tibia-péronés avec astragale, et sept vertèbres lombaires avec sacrum et queue rattachée), [2], pp. 256-272.

<sup>11</sup> Ils symbolisent la reprise de la lactation, au sens de prémices et d'abondance.

<sup>12</sup> Sur les notions mongoles de fermeture/ouverture et les nourritures fermées/ouvertes, [2], pp. 255-292. Sur l'analyse sociologique des « nourritures enveloppées », [3].

<sup>13</sup> Pour les pratiques alimentaires en situation d'hospitalité, [1] et [2], pp. 187-225.

<sup>14</sup> Pour les opérations techniques de confection des différentes pâtes ordinaires existantes, [2], pp. 142-144.

<sup>15</sup> Sur l'interdit bouddhiste de sacrifice animal associé à la mort d'un être humain, [2], pp. 394-416. Cet interdit, érigé au XVIe siècle, visait l'anéantissement des croyances chamaniques en s'attaquant notamment au support de bonheur et de perpétuation du clan, la viande domestique sacrifiée aux mânes des ancêtres claniques.