



## Techniques & Culture

Revue semestrielle d'anthropologie des techniques

52-53 | 2009  
Technologies

---

### Moudre ou faire bouillir ?

Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud

*To grind or to boil? Nourishing bodies and spirits in the divergent traditions of food and sacrifice in West, East, and South Asia*

Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller

Traducteur : Manuel Benguigui



#### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/tc/4855>

DOI : 10.4000/tc.4855

ISSN : 1952-420X

#### Éditeur

Éditions de l'EHESS

#### Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2009

Pagination : 120-147

ISBN : 978-2-7351-1301-9

ISSN : 0248-6016

#### Référence électronique

Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller, « Moudre ou faire bouillir ? », *Techniques & Culture* [En ligne], 52-53 | 2009, mis en ligne le 01 août 2012, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/tc/4855> ; DOI : 10.4000/tc.4855

---

Ce document a été généré automatiquement le 3 mai 2019.

Tous droits réservés

---

## *Moudre ou faire bouillir ?*

Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud

*To grind or to boil? Nourishing bodies and spirits in the divergent traditions of food and sacrifice in West, East, and South Asia*

**Mike Rowlands et Dorian Q. Fuller**

Traduction : Manuel Benguigui

---

### NOTE DE L'ÉDITEUR

Moudre ou faire bouillir, ces deux techniques de préparation des aliments décrites dans le présent article reflètent l'émergence et le développement de cultures régionales spécifiques en Asie.



© D. Fuller

Vase tripode « li » sans couvercle, provenant de Chine du Nord (période Logshan). Exemple de récipient à bouillir servant à la cuisson à la vapeur par addition d'un récipient sur sa partie sommitale.

## De la subsistance à la substance et au goût

Qu'il s'agisse du présent ethnographique ou du passé lointain, l'anthropologie culturelle et l'archéologie s'intéressent depuis longtemps à l'alimentation, mais selon des perspectives différentes. Les archéologues ont tendance à traiter de la « subsistance » et des moyens par lesquels, de la cueillette à la production alimentaire, les groupes humains d'autrefois se procuraient la nourriture en quantité suffisante (Barker 2006). Les anthropologues ont quant à eux développé une réflexion sur les substances selon laquelle, à l'image du sang qui est défini par Schneider comme un « fait de la nature », les aliments et les liquides ingérés, au même titre que les excréments comme le sperme ou la salive, font partie des composantes « naturelles » du corps (Schneider 1980 ; Carsten 2004 : 109-135 ; Bloch 2005 ; Warnier 2007). La plupart des systèmes culinaires s'inscrivent dans une symbolique riche qui renvoie à des conceptions originales du corps, de la famille et de la société (cf. Beardsworth & Keil 1997 ; Bell & Valentine 1997 ; de Boeck 1994 ; Douglas 1999 ; Lévi-Strauss 1978). Dans cet article<sup>1</sup>, nous nous efforcerons d'aller au-delà de la notion de « subsistance » et de confronter les évolutions à long terme dans la préparation et la consommation des aliments à celles des pratiques culturelles macro-géographiques liées à la nourriture, à son ingestion et aux sacrifices. Nous suivons en cela un nombre croissant d'archéologues qui s'intéressent aux « relations de commensalité » (par exemple, Dietler & Hayden 2002 ; Bray 2003 ; Jones 2007). Mais nous nous essayons aussi à un exercice d'anthropologie comparée, conscients que des techniques issues de traditions culturelles différentes sont susceptibles de façonner des visions du monde elles aussi différentes. Comme l'a montré l'anthropologue

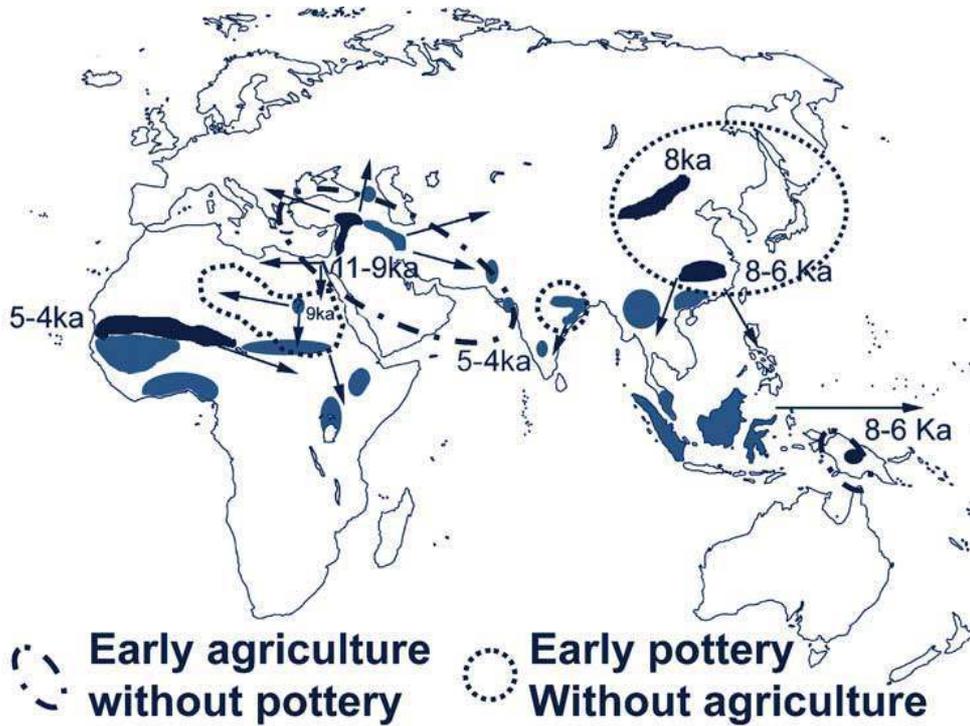
français Haudricourt (1962), les images tirées du monde naturel et de l'agriculture nourrissent les sociétés humaines en métaphores, mais de manière très différente selon les régions, les espèces cultivées, le bétail et les soins dont ils font l'objet. Haudricourt souligne notamment le contraste qui existe entre l'Asie de l'Est, horticole, et la Méditerranée, pastorale.

- 1 De nombreux travaux en psychobiologie de la nutrition et en « nutri-génétique » ont montré que le goût pour de nombreuses substances considérées comme appétissantes dans une société donnée est acquis. Il en est de même pour les dégoûts, qui sont largement eux aussi des constructions culturelles (Roizin 1987 ; Nabhan 2005). On peut aussi faire le rapprochement avec le concept développé par Bourdieu (1984 : 173-193) de goût comme expression de la culture de classe révélatrice du statut social au travers de préférences auto-légitimées. Si, à certains égards, les traditions alimentaires et culinaires peuvent être perçues comme « adaptatives », dans la mesure où elles contribuent à une amélioration de la santé ou de la résistance aux maladies (Nabhan 2005), leur développement à long terme et leurs mutations (ou au contraire leur perpétuation), en fonction de constructions sociales et/ou de motivations nutritionnelles, n'ont guère fait l'objet de recherches.
- 2 Dans cet article, nous émettons l'hypothèse que la persistance des modes de commensalité et de préparation culinaire propres à différentes régions du continent eurasiatique est liée à des pratiques rituelles (en particulier sacrificielles), à la synthèse des substances corporelles et à la reproduction ritualisée de l'ordre social à long terme. Nous comparerons notamment la nébuleuse est-asiatique du riz gluant et du culte des ancêtres, au sein de laquelle la nourriture est partagée à l'intérieur du groupe familial et sert d'offrande aux ancêtres, à celle de l'Asie occidentale et du Nord de l'Inde, qui se caractérise par des sacrifices en l'honneur de divinités plus lointaines, dans le cadre desquels les effluves/la fumée émanant des aliments rôtis ou cuits au four constituent les offrandes, tandis que la substance matérielle de la viande, du pain, etc. est consommée par un groupe d'adorateurs choisis. Les divergences archéologiques en matière de technologie culinaire suggèrent que ces traditions remontent vraisemblablement aux sociétés pré-néolithiques de chasseurs-cueilleurs de ces régions, dotées de traditions culinaires et de préférences culturelles bien établies dans le domaine du goût. Ces traditions, qui se sont cristallisées au Néolithique, se fondent probablement en partie sur des conceptions traditionnelles des substances corporelles.

## La mouture comme mode d'intensification pré-agricole

Pour commencer, attachons-nous aux techniques de préparation alimentaire, pour lesquelles on dispose d'amples témoignages archéologiques. On peut ainsi opposer la présence d'instruments destinés à une mouture intensive à celle d'ustensiles destinés à la cuisson à l'eau (ou, ultérieurement, à la vapeur). De manière générale, les archéologues considèrent ces deux modes de préparation des aliments comme caractéristiques du Néolithique et de l'apparition de l'agriculture, même si des décennies de recherches archéologiques dans le monde entier attestent de fortes disparités (Fuller 2006 : 60). D'un point de vue archéologique, on peut établir une distinction entre les traditions régionales dans lesquelles la céramique devance l'agriculture et celles où la céramique est venue

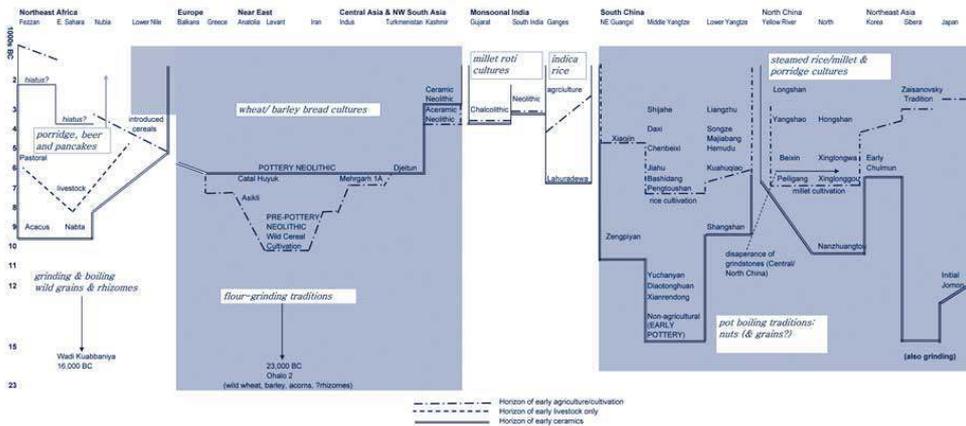
s'ajouter à des technologies telles que la production de nourriture ou la domestication des plantes et des animaux (Figure 1).



Carte des différentes régions de l'ancien monde où l'invention de la poterie précède celle de l'agriculture (contours pointillés) et inversement celles où l'agriculture précède l'apparition de la poterie (contours tiretés). Les régions d'origine ont été établies sur la base de Purruganan & Fuller 2009. Ka : âge approximatif des débuts de l'agriculture en milliers d'années avant aujourd'hui. (Fig. 1)

3 La chronologie et l'ordre d'apparition des éléments « néolithiques » en Asie et en Afrique du Nord, ainsi que les découvertes de meules, de céramiques ou de traces de domestication de plantes ou d'animaux, sont reportés sur la frise chronologique et spatiale de la figure 2.

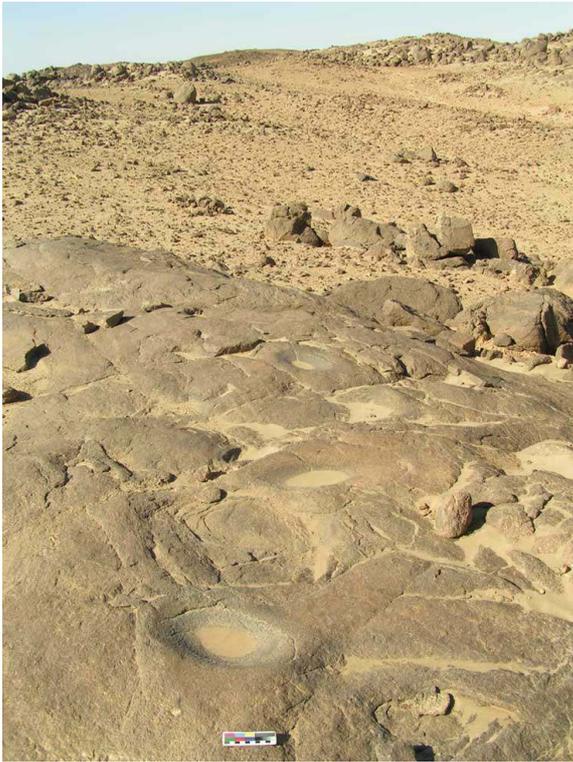
Tableaux chronologiques comparés indiquant les rythmes du développement de la culture des plantes, de l'élevage, de la poterie et de la mouture en Eurasie et en Afrique du Nord



Les zones ombrées correspondent aux deux aires nucléaires des préparations agro-alimentaires, des substances corporelles et des pratiques sacrificielles des mondes asiatiques. (Fig. 2)

- 4 En Eurasie occidentale, et notamment au Proche-Orient, en Afrique du Nord et dans les pays méditerranéens, la technique de la mouture a très tôt été appliquée aux plantes. En Italie, on a découvert des meules du Paléolithique supérieur apparemment utilisées au Gravettien pour réduire des plantes sauvages à l'état de farine (Aranguren & al. 2007). Des meules datant du Pléistocène tardif ont également été exhumées sur des sites du Paléolithique supérieur dans la vallée du Nil et le Sahara (Kraybill 1977). Il est aujourd'hui clair qu'elles étaient employées par un large éventail de chasseurs-cueilleurs qui s'en servaient pour moudre des graines, mais aussi et surtout des tubercules, en particulier de carex et de joncs. Dans les deux cas, il est clair que les chasseurs-cueilleurs appliquaient la technique de la mouture à une grande variété d'aliments sauvages afin, peut-on supposer, de rendre plus comestibles des denrées telles que les tubercules de carex (cf. Wollstonecroft & al. 2008) et de permettre la préparation de pâtes de différentes consistances. Dans le Levant, à Ohalo II, les analyses d'amidon attestent de l'utilisation de meules dès le début de l'Épipaléolithique pour moudre de l'orge sauvage et d'autres graminées (Piperno & al. 2004). Durant tout l'Épipaléolithique et une partie du Néolithique, les instruments de mouture (meules, mortiers et pilons) se multiplient sur tous les sites de la région, témoignant d'une sophistication croissante. De récentes études de tracéologie confirment leur utilisation pour moudre des céréales sur le site de Mahalla (Dubreuil 2009). Les endroits où ont été découverts ces outils suggèrent que les opérations de mouture ont occupé une place centrale dans l'aménagement du site du Natoufien au Néolithique (Wright 2000).
- 5 La meule est donc antérieure de plus de 10 000 ans à la domestication des céréales dans les pays méditerranéens et le Nord-Est de l'Afrique (Figure 3). La mouture était manifestement employée pour transformer en farine, puis sans doute en pain, une large gamme d'aliments potentiels, et pas seulement l'orge ou le blé sauvage. Si elle avait peut-être une fonction adaptative, en facilitant la consommation de plusieurs aliments et des aliments nouveaux, elle n'en conditionnait pas moins la façon dont la nourriture était préparée et consommée : sous forme de pains, de crêpes et de pâtes. Cette primauté du pain est difficile à expliquer d'un point de vue purement écologique ou nutritionnel. Les produits et les textures alimentaires issus de cette tradition existent encore à ce jour, en dépit des transformations économiques, de la domestication et de l'introduction de nouvelles espèces d'aliments. Comme l'ont observé Lyons & D'Andrea (2003), les céréales domestiquées dans le Sud-Ouest de l'Asie (le blé, l'orge, le seigle) contiennent toutes du gluten, qui permet la confection de pains et d'autres préparations à base de pâte levée ; à l'inverse, en Afrique subsaharienne ou même en Asie de l'Est, le millet, le sorgho ou le riz ne contiennent pas de gluten. On peut donc supposer que l'un des facteurs qui a déterminé l'intensification, la culture et, en définitive, la domestication de ces céréales était leurs caractéristiques texturales qui s'accordaient avec les traditions culinaires existantes, liées à la préparation par mouture.

### Roche naturelle



© D. Fuller

Elle présente plusieurs surfaces d'activités abrasives creusées en gouttière, probablement mises en forme pour des préparations de nourriture, attribuées au Mésolithique ou au Néolithique ancien (île de Ishehi, 4<sup>e</sup> cataractes, région de Nubie, Soudan). (Fig. 3)

## L'élaboration du pain en Asie occidentale

Si les évolutions culinaires subséquentes au Sahara et au Sahel ont eu pour principaux objets les bouillies et les bières, préparées dans des récipients en terre cuite (Haaland 2007), elles ont porté en Asie du Sud-Ouest sur la création de différents pains. Les fours de type « tannour », qui se prêtent bien à la cuisson de pains plats tels que la *pita* ou le *naan*, sont apparus très tôt au Proche-Orient. Les premiers fours, ceux de Mureybet (9500-9000 av. J.-C.), étaient des puits cylindriques remplis de cailloux, apparemment utilisés pour le rôtissage des viandes lors de repas collectifs (Cauvin 2000 : 41). Ces constructions circulaires radiales, qu'on retrouve sur plusieurs sites, semblaient remplir la même fonction sociale qu'une *kiva* et servir à des festins (Stordeur 2000). Les fours se font par la suite plus fréquents sur les sites néolithiques précéramiques (à partir de 7000 av. J.-C. environ) et au début de l'ère de la céramique, de la Syrie (comme Magzalia) à l'Iran, comme le four en dôme construit en briques à Ali Kosh, en Iran.

- 6 Un four en dôme de la même époque a aussi été mis au jour sur le site précéramique de Mehrgarh, dans la vallée de l'Indus. La tradition des tannours (du sumérien *tinûru*) cylindriques, et parfois en dôme, s'est maintenue dans les civilisations urbaines de Mésopotamie, d'Égypte et de la vallée de l'Indus (Figure 4) ; (Maisels 1990 ; Curtis 2001 : 125, 207-208) et perdure encore à ce jour.



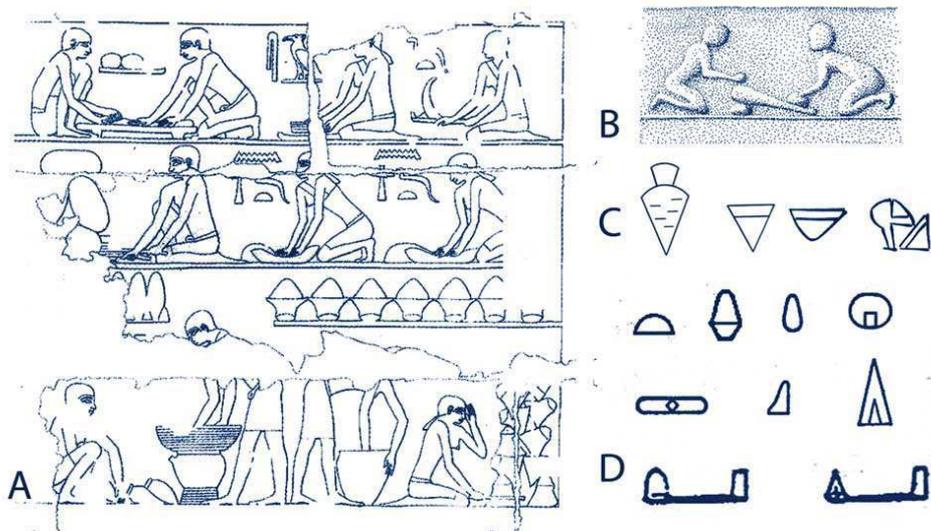
© D. Fuller

Naan en cours de cuisson. Dans un *tandur* (four) en terre, région de Peshawar, Pakistan. (Fig. 4)

- 7 Il n'est donc guère surprenant que, quand la technique céramique s'est développée dans l'Ouest de l'Eurasie, elle ait été adaptée à la production du pain, afin de faire lever la pâte dans des récipients en terre cuite. La céramique n'est apparue au Proche-Orient que plusieurs millénaires après les débuts de l'agriculture céréalière, période durant laquelle la culture des végétaux et l'élevage se sont implantés dans une vaste région, du Balouchistan pakistanais au Péloponnèse. Pour Moore (1995 : 47-48), la poterie inaugure de nouvelles innovations en cuisine, grâce auxquelles des plats mélangeant viande et végétaux cuits en ragoût ou à la casserole viennent s'ajouter aux viandes rôties traditionnelles.
- 8 Dans le Sahara, où prévalaient la mouture et la cuisson à l'eau, la préparation des céréales présente un important contraste. Compte tenu du développement de la céramique aux environs de 8000 av.J.-C., celle-ci devait comprendre des bouillies et des aliments fermentés (comme la bière). Les céréales dépourvues de gluten, telles que le sorgho et le millet sauvage, dont la culture allait se répandre au Sahel et dans la savane, se prêtaient à ce genre de préparations, qui ont survécu dans la cuisine soudanaise, distincte de celle du Proche-Orient, fondée sur le pain (Edwards 2003 ; Haaland 2007). Les crêpes épaisses des régions transsahariennes, de l'Éthiopie et du Soudan, à l'est, (Lyons & D'Andrea 2003) au Maroc, à l'ouest (Bruneton 1975), étaient aussi souvent confectionnées à partir de pâte fermentée. À l'inverse, au Proche-Orient et dans l'Europe préneolithique, faute de poterie, les farines étaient transformées en dérivés de pain, ce qui suggère une co-évolution des technologies de préparation et des goûts. Cette corrélation est, selon nous, le produit d'une certaine conception sous-jacente de la nourriture, de son assimilation, tant à l'échelle individuelle que collective, et de ses rapports avec le surnaturel.

- 9 Le pain constituait l'aliment de base des civilisations fluviales d'Égypte et de Mésopotamie et servait aussi d'offrande aux dieux. La mouture et le pain étaient au cœur du répertoire de signes qui décrivaient et sous-tendaient la vie quotidienne (Figure 5). Il est clair, d'après les inscriptions les plus anciennes, que le pain était la denrée alimentaire sur laquelle se fondait la subsistance (Curtis 2001 ; Samuel 2002). En akkadien, les mots « pain » et « manger » étaient des homophones (Bottero 2004 : 38), tandis qu'en égyptien, des hiéroglyphes reprenant la forme de miches de pain constituaient des déterminatifs essentiels des mots « manger », « provisions » et « offrande de nourriture » (Gardiner 1957 : 531-533 ; Curtis 2001 : 108). Dans ces deux civilisations proche-orientales, le pain et la bière étaient des produits si fondamentaux que certaines institutions s'en servaient pour rémunérer les travailleurs (Samuel 2002 ; Pollock 2003 ; Wengrow 2006 : 92-97) et qu'ils faisaient partie des offrandes aux défunts ou aux divinités (Curtis 2001 : 111 ; Bottero 2004 : 111-113).
- 10 La céramique a permis d'utiliser les techniques de la brasserie pour améliorer celles de la panification. On suppose ainsi que le développement de l'arboriculture fruitière et de la vigne au début du Néolithique céramique a engendré des avancées en matière de fermentation qui ont été appliquées à la fabrication de bière, avant d'entraîner l'utilisation de levures dans le pain (Sherratt 1997 : 9-10). Par la suite, les miches à pâte levée et les céramiques grossières qui leur sont associées se sont affirmées, à partir du quatrième millénaire av.J.-C., comme caractéristiques des anciennes civilisations mésopotamiennes et égyptiennes (Chazan & Lehner 1990 ; Wengrow 2006 : 31, 92-98).

**Exemples de représentations montrant l'importance centrale de la mouture et du pain dans les civilisations proche-orientales**



A : scène de boulangerie (tombe de Réémkuy, 5<sup>e</sup> dystasie) présentant toutes les étapes de la préparation et de la consommation du pain et de la bière : le pétrissage de la pâte, les hommes cuisant des galettes, les femmes en train de moudre le grain, les hommes fabriquant la bière et les femmes mangeant des pains moulés (d'après Curtis 2001) ;  
 B : scène montrant une femme en train de moudre sur une meule dormante (sceau cylindrique de Mésopotamie) (d'après Hodges 1970). C : Pictogrammes sumériens désignant la bière = *kash*, deux formes de pains = *ninda*, et une tête associée à un pain signifiant manger = *Ku* (d'après Curtis 2001 et Roaf 1990) ;  
 D : hiéroglyphes désignant le pain et deux exemples d'offrandes de pains. (Fig. 5)

## Rôtissage, pain et propitiations sacrificatoires : noyau central d'Eurasie occidentale

Le caractère central du pain (levé ou non) est manifeste dans la symbolique des grandes religions mondiales qui sont apparues dans cette région (judaïsme, christianisme, islam). On en retrouve aussi la trace dans l'ethnographie de l'Anatolie rurale, où le pain fournit un riche ensemble de métaphores sur la famille et la reproduction sociale – d'après Delaney, le pain est perçu, à l'image d'un fils, comme le produit du grain, de genre masculin, et du labeur de la femme (Delaney 1991 : 159). On peut aussi établir un parallèle préhistorique avec les formes et l'imagerie phallique des pilons sculptés en pierre qui devaient servir à décortiquer les céréales dans des mortiers sur de nombreux sites du Néolithique précéramique, comme Wadi Feynan 16 PPNA (Mithen 2007).

- 11 Le pain et le rôtissage vont de pair en cuisine, et il en est souvent de même dans les pratiques rituelles. La cuisson des viandes rôties s'effectue en grande partie dans leur propre jus et, comme celle du pain, nécessite en général de la chaleur et un four, plutôt que des récipients de cuisine. Pour l'une comme pour l'autre, il existe des correspondances avec les rites sacrificiels, où une distinction est faite entre l'offrande des effluves de cuisson et l'ingestion collective de nourritures cuisinées. La nature même du rôtissage, lors duquel de la fumée s'élève de la viande en train de cuire, nous fournit un indice éloquent sur le rapport à l'invisible. La séparation entre le visible et l'invisible est bien plus absolue que dans le cas du chamanisme ou de l'intervention de devins, tenus pour capables d'aller et venir entre des univers parallèles. Des religions comme celles de Sumer et de la Grèce antique ou le judaïsme impliquaient le rôtissage de viandes sacrificielles (Lewis 2001), dont la fumée montait vers des dieux ou des esprits distants, afin de se concilier leurs bonnes grâces. Ces divinités, qui représentaient jadis une lointaine « altérité » par rapport au monde visible, ont par la suite été intégrées à la hiérarchie des sociétés humaines par l'entremise de figures jouant le rôle de sacrificateurs ou d'intercesseurs auprès de l'invisible. Le sacrifice vise aussi bien la propitiation, c'est-à-dire à conserver les faveurs d'un dieu lointain, qu'à obtenir ce qu'on désire. La « fumée odorante » de la viande rôtie ou des os offerts en sacrifice est destinée à satisfaire la « faim constamment en éveil » des dieux (Vernant 1989 : 25).
- 12 On peut d'ailleurs discerner des exemples plus anciens de systèmes de croyances et de pratiques similaires dans une bonne partie du Proche-Orient et jusqu'à la mer Égée. Hamilakis et Konsolaki (2004), par exemple, décrivent en détail un sacrifice animal par le feu dans un sanctuaire mycénien et démontrent que la chair – c'est-à-dire les parties tendres, périssables – était séparée des os (avant d'être mangée, vraisemblablement), tandis que ces derniers étaient brûlés en guise de sacrifice, ce qui correspond aux descriptions de Vernant pour des époques plus tardives en Grèce. Il est possible d'identifier des schémas semblables dans d'autres rites du Proche-Orient ancien. Ainsi, à l'époque du Nouvel Empire égyptien, certains reliefs de temples attestent de la pratique consistant à rôtir de la viande pour la divinité, telles certaines scènes au temple de Louxor, où Amenhotep III fait rôtir une volaille sur un autel devant un dieu et chasse la fumée en direction de ce dernier à l'aide d'un éventail (Figure 6). Ces représentations sont accompagnées de formules écrites destinées à protéger la broche à rôtir et l'éventail (Nelson 1949 : 209-211). Si la fumée et les fumets constituent la nourriture propitiatoire de divinités éloignées, la viande partagée par les adorateurs est un puissant symbole et

une substance pouvant être littéralement « incorporée » (ingérée) pour réaffirmer les solidarités collectives. Tel semblait aussi être le cas dans les temples mésopotamiens où, lors de somptueux banquets à l'occasion des fêtes religieuses, les vivants, parmi lesquels les membres de la famille royale, les prêtres et une partie de la collectivité, partageaient la nourriture des dieux (Schmandt-Bessarat 2001 : 398 ; Pollock 2003). D'autres fêtes étaient, elles, réservées à une élite et la démarche consistant simultanément à partager et à restreindre l'accès à ces nourritures contribuait à renforcer les distinctions sociales en leur conférant une caution divine implicite. La redistribution des denrées sacrificielles à l'échelle de la collectivité (plutôt que du groupe familial) formait donc, une fois les dieux apaisés, le socle d'une commensalité politique et de la reproduction d'un système social veillant au bon fonctionnement d'un monde invisible (« surnaturel ») peuplé d'ancêtres et de divinités lointaines.

Un exemple du rôle de la viande rôtie sacrificielle et de la fumée dans la sustentation des dieux de l'ancienne Égypte



Deux scènes du temple du pharaon Amenhotep III à Louxor (ca. 1350 av. J.-C.) (d'après Nelson, 1949). À gauche, le pharaon fait griller un canard devant le dieu Amon, tandis qu'à droite le pharaon évente la fumée de la viande rôtie vers un dieu impatient. (Fig. 6)

- 13 Les origines de cette tradition, ou plutôt de ce faisceau de traditions similaires, résident dans les transformations du Néolithique au Proche-Orient, lors de la transition du Pléistocène à l'Holocène, dont sont issues les représentations d'un dieu humanoïde. Ce moment clé dans l'utilisation de symboles par l'espèce humaine a récemment fait l'objet de nombreuses théories archéologiques, car c'est à cette période que l'homme a commencé à s'entourer de symboles matériels et à stocker « symboliquement » des informations cognitives (par exemple Renfrew 2001 ; Hodder 2004 ; Mithen 2007). Des différences significatives se font jour par rapport aux périodes précédentes, où les divinités/esprits, en tant qu'« autres » lointains, étaient liés à la nature de façon plus immanente que dans les religions transcendantales ultérieures. Le Néolithique précéramique, y compris sur des sites n'ayant jamais, ou pas encore, franchi l'étape de la domestication des plantes, fut le cadre d'une explosion de représentations d'animaux sauvages (dans le Nord du Levant), de l'imagerie humaine et sexuelle (dans le Sud du Levant) et, par la suite, d'une généralisation des images anthropomorphes. Cauvin (2000) y voit la « Naissance des Dieux », car ces entités invisibles, semblables à l'homme, évoluent dans un monde parallèle, contrairement aux esprits inspirés des plantes et des

animaux des époques précédentes. Helms (2004) perçoit aussi, au Néolithique, une désaffection pour les divinités animales au profit d'un culte des ancêtres et des dieux humanoïdes. Dans certains cas, comme à Jéricho PPNB et sur d'autres sites, où avaient été enfouies des têtes d'ancêtres modelées en argile sur le crâne décharné (Kuijt & al. 2008), les ancêtres jouaient peut-être le rôle de messagers entre leurs descendants vivants et les puissances du monde invisible et radicalement « autre » de la nature sauvage. S'il en était bien ainsi, ce n'était pas parce que les défunts habitaient ou avaient la capacité de se rendre dans ce lointain monde invisible, mais grâce à des sacrifices impliquant notamment la combustion de certaines substances (voire, parfois, de leurs propres dépouilles) afin de dégager de la fumée ou des effluves. Dans cette hypothèse, le phénomène des actes sacrificatoires et propitiatoires de type transcendantal est ancien au Proche-Orient. Nous pouvons supposer que les cérémonies de redistribution qui leur sont associées ont commencé à se développer dès cette époque, comme le suggèrent certains indices provenant de sites où l'agriculture est en train d'émerger, comme Jerf el Ahmar ou Mureybet, avec ses fours à rôtir, ou de contextes dans lesquels on ne consomme pas de céréales et on ne s'adonne apparemment pas à la culture, comme Hallam Cemi, où ont été relevées des traces de repas associés à une mouture intensive et une consommation de porc, de chèvre ou de mouton (peut-être sauvages) (Rosenberg & Redding 2000 ; concernant l'utilisation de végétaux : Savard & al. 2006). De tels exemples évoquent un développement des sacrifices et des banquets rituels, ainsi qu'une dissociation de la cuisson et de l'ingestion des substances au sein de la tradition établie de la meule, du foyer ouvert et du four. Si ces pratiques culinaires et sacrificielles se sont renforcées et généralisées avec la domestication des plantes et des animaux, elles ne sont pas nécessairement liées à l'agriculture elle-même. Selon nous, l'essor de l'agriculture et l'évolution des pratiques sacrificielles se sont plutôt fondés sur une tradition préexistante de préparation et de consommation des aliments, qu'ils ont par la suite étoffée.

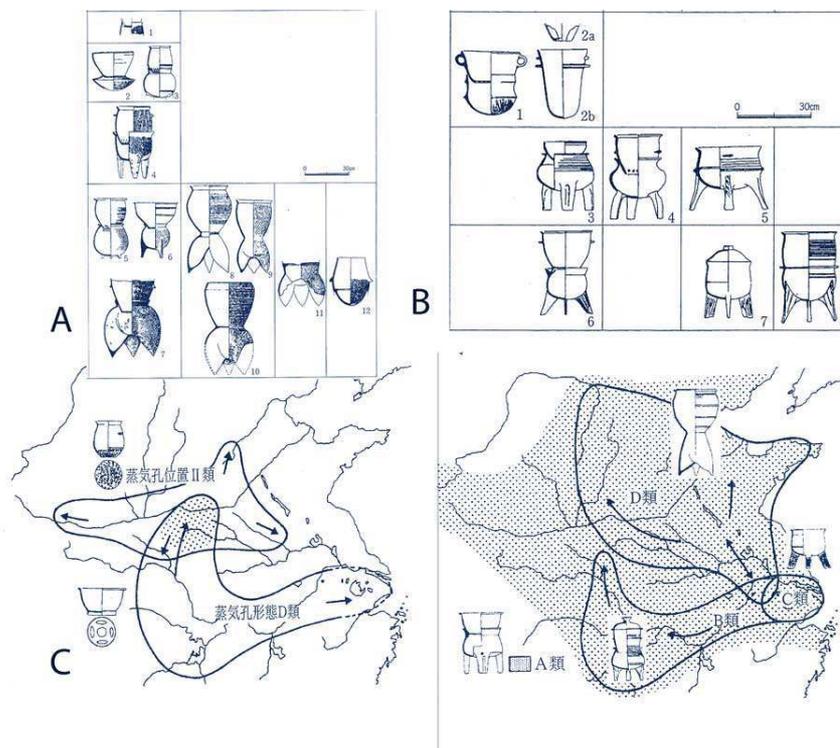
## Une autre voie : céramique, cuisson à l'eau par ébullition et aliments gluants en Asie de l'Est

Comme indiqué plus haut (Figures 1 et 2), l'Eurasie orientale a suivi une voie différente de l'Occident en matière de nourriture. La céramique y est apparue remarquablement tôt : il y a quelque 18 000 à 15 000 ans dans le Sud de la Chine (Boaretto & al. 2009), à des dates similaires dans l'Est de la Sibérie et le bassin du Yang Tsé, et il y a environ 12 000 ans au Japon, dans le Nord de la Chine et en Corée (Kuzmin 2006). Avec la systématisation de l'archéobotanique, on constate que l'agriculture chinoise primitive, du moins dans les régions rizicoles, s'est développée dans un contexte de cueillette de fruits à coque (Fuller & al. 2009). La céramique était répandue, mais les meules étaient rares (Zhang & Hung 2008), souvent plates et de petite taille, à la différence de celles rencontrées en Asie de l'Ouest. Elles ne convenaient donc probablement pas à la production de farine en grandes quantités. Leur disparition progressive durant le Néolithique chinois, au fil de l'accroissement de la production agricole, tend à indiquer que la préparation des céréales se faisait par d'autres techniques et que ces outils en pierre devaient plutôt servir à casser les fruits à coque.

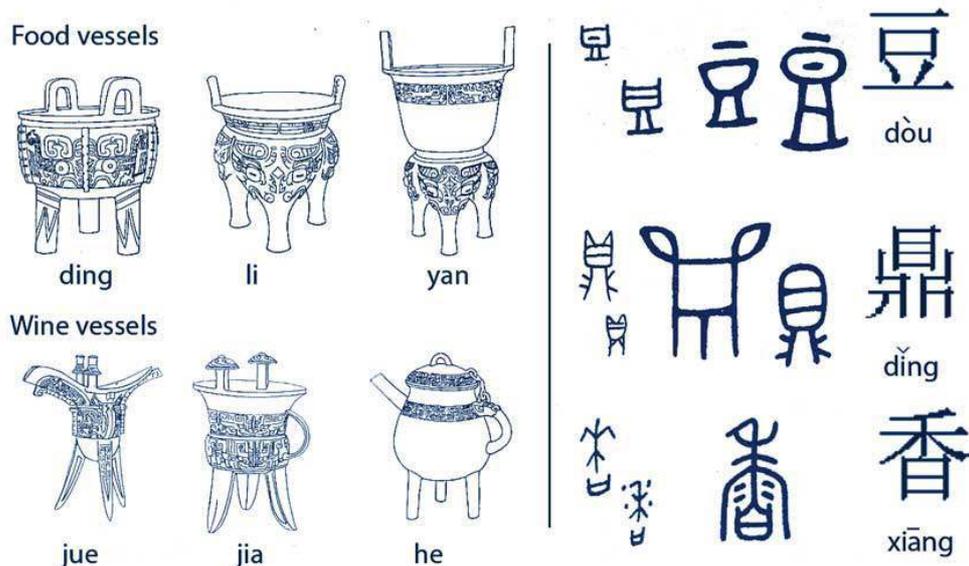
- 14 Durant le Néolithique, on assiste en Chine à la mise au point de céramiques destinées à la cuisson à l'eau, puis à la vapeur, grâce à des bols perforés adaptables sur des récipients remplis d'eau bouillante (photo d'ouverture). Les premiers exemples de ce système sont

issus de la culture de Peiligang, implantée le long du cours moyen du Fleuve Jaune (entre 7 000 et 6000 av. J.-C.). Les cultures postérieures donneront naissance à deux traditions régionales distinctes d'ustensiles en céramique destinés à la cuisson à l'eau et à la vapeur (Makibayashi 2008) : l'une associée au Yang Tsé et à l'est de la Chine (Shandong), l'autre à la région des cours moyen et supérieur du Fleuve Jaune (Figure 7). Cette vaisselle permettait de cuire à la vapeur les céréales non moulues, les légumes et la viande, mais aussi d'élaborer des breuvages par ébullition et peut-être même par distillation. La production de ce type de vaisselle se poursuit jusque dans le courant de l'âge du bronze, période durant laquelle des récipients de luxe en bronze viennent s'ajouter au répertoire (Figure 8); certains étaient destinés à la nourriture, d'autres au vin, mais en les maintenant toujours chauds, comme pour une fondue chinoise (cf. Chang 1986). Les tombes, et notamment celles des élites de l'époque, étaient bien pourvues en vaisselle pour la nourriture et le vin, dont la présence semble aussi bien découler d'offrandes faites aux défunts que des festins faits à côté des sépultures pour s'assurer le soutien renouvelé des ancêtres familiaux (Liu 2000 ; Nelson 2003). Il n'est donc guère surprenant que les inscriptions chinoises anciennes comportent une abondance de caractères correspondant à ce type de vaisselle. À l'inverse, les caractères élémentaires renvoyant au pain ou à la mouture sont absents.

**Exemples représentatifs des premiers développements des ensembles de céramiques de cuisson à la vapeur du Néolithique chinois (d'après Makibaiyashi 2008)**



A : Région de la Rivière jaune, en quatre phases. De haut en bas : Jiahu (8000-7000 av. J.-C.), Yangshao (5000-4000 av. J.-C.), Longshan ancien /Maodigou II (2500-2200 av. J.-C.), Longshan final (2200-1800 av. J.-C.) ;  
 B : région du Bas Yangtze, en trois phases : Majiabang (5000-4000 av. J.-C.), Songze (4000-3300 av. J.-C.), Liangzhu (3300-2200 av. J.-C.).  
 C : cartes des aires de répartition et de diffusion des influences des différents types de vaisselle de cuisson à la vapeur à fin du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. (Fig. 7)



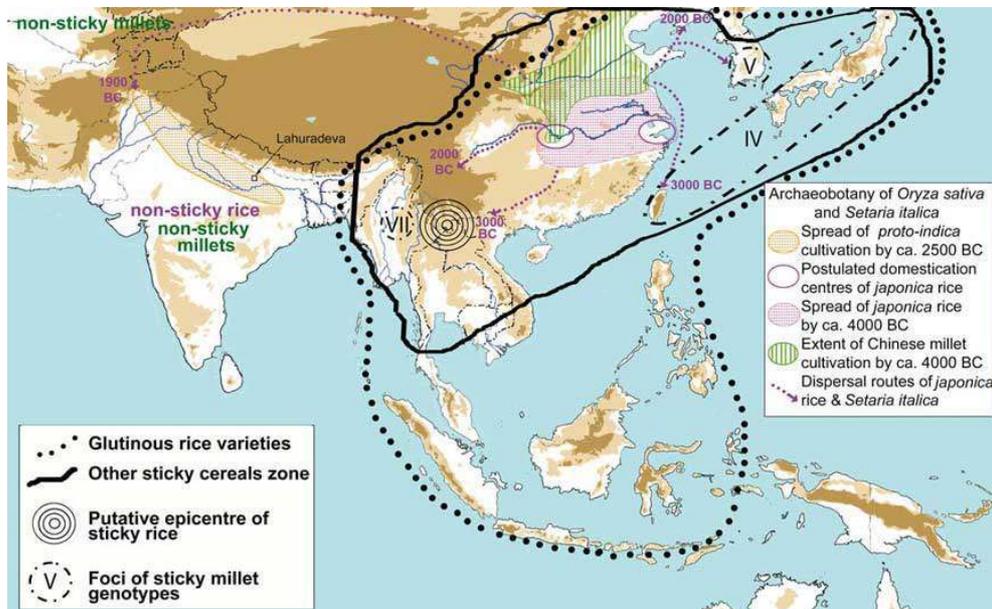
À gauche : un aperçu du type de vaisselles cérémonielles destinées à la nourriture et au vin souvent retrouvées dans des contextes sépulcraux, associées aux rites dédiés aux ancêtres ou aux banquets funéraires (d'après Rawson 1980).

À droite, un aperçu des premiers caractères chinois dérivant de la vaisselle utilisée pour la cuisson à la vapeur ou pour bouillir : *dou*, maintenant utilisés pour désigner les haricots, *dind*, un ustensile tripode, et *xiang*, signifiant « parfum » et montrant un plant de céréale que l'on introduit dans un vase de cuisson. Ces représentations proviennent d'ossements divinatoires, de vaisselles de bronze et d'idéogrammes modernes standards. (Fig. 8)

- 15 La technique de l'ébullition est à la base de tous les « vins » d'Asie de l'Est, produits à partir de céréales ou de toute autre source d'amidon, que l'on fait bouillir et fermenter avant de la distiller (Simoons 1991 : 448-454). Une ancienne source écrite chinoise indique que ces vins existaient déjà à l'âge du bronze (Sinoda 1977), même si l'éventail des formes céramiques évoque des racines bien plus anciennes remontant au Néolithique. Ces vins, omniprésents dans tout l'Est-asiatique, sont souvent à base de riz ou de millet (le plus souvent gluants), mais une grande variété de graines et de noix peut être utilisée pour les confectonner, comme c'est le cas du *sh ch* japonais, distillé à partir de patate douce (*imo*), d'orge, de sésame, de riz, de sarrasin, de shiso (*Perilla frutescens*) ou de châtaigne.
- 16 Appliquée à des sources d'amidon, telles que les céréales ou les fruits à coque, la technique de l'ébullition permettait aussi de préparer des aliments mous et collants. Ces pâtes gluantes, qui entrent dans la composition de nombreuses confiseries chinoises ou du mochi japonais, requièrent à la fois des céréales glutineuses – propriété génétiquement déterminée – et des techniques de préparation telles que la cuisson par ébullition ou le pilonnage.
- 17 Selon nous, la tradition est-asiatique de la cuisson par ébullition est à l'origine de la préférence culturelle régionale pour les céréales gluantes ou « glutineuses ». À proprement parler, ces céréales sont « cireuses » en raison de leur taux élevé d'amylopectine par rapport à celui d'amylose dans l'amidon. Comme l'a montré Sakamoto (1996), ce type d'alimentation se rencontre essentiellement en Asie de l'Est et notamment en Chine, en Corée, au Japon et dans le Nord de l'Asie du Sud-Est (Figure 9). Il est clair que cette préférence culturelle a, par la suite, fortement influencé le processus de sélection génétique des espèces cultivées. De nos jours, en Asie de l'Est, huit d'entre elles comportent des variétés glutineuses (*Oryza sativa*, *Panicum miliaceum*, *Setaria italica*, *Coix*

*lachryma-jobi*, *Hordeum vulgare*, *Sorghum bicolor*, *Zea mays*, *Amaranthus hypochondriachus*). D'après les éléments disponibles, cette prédilection a dû se manifester précocement chez les consommateurs de riz, car toutes les variétés gluantes ont pour origine une mutation unique très répandue (Olsen & Purugganan 2002), tandis que les autres espèces ont peu à peu fait l'objet d'une sélection en fonction de cette préférence – souvent à plusieurs reprises. Des plantes comme l'orge et le sorgho, qui se sont propagées sur de vastes zones géographiques, sont arrivées en Asie de l'Est et les agriculteurs locaux ont alors privilégié les variétés glutineuses. Dans le cas du maïs et de l'amarante, tous deux d'origine mésoaméricaine, les variétés gluantes dont il est fait état au Japon ne sont apparues que récemment, au cours des derniers siècles.

#### Carte de répartition des céréales gluantes d'Asie



Sont indiqués l'aire de répartition du « riz glutineux », le centre initial de distribution des céréales gluantes dans lequel sept zones de céréales gluantes additionnelles sont reportées (d'après Sakamoto 1996) ; une possible localisation dans le Nord-Est du Sud-Est asiatique de l'origine de la mutation des graines de riz en riz gluant (WX) (d'après Olsen & Purugganan 2002) ; trois localisations d'une origine possible des mutations « gluantes » distinctes de *Setaria italica* (millet), (d'après Fukunaga & al. 2002) et les zones initiales de la première culture du riz et de son usage dans les vallées du Yangtze et du Gange. (Fig. 9)

- 18 Les aliments adoptés au sein de ce système ont été assimilés et adaptés de diverses façons. Ainsi, lorsque le blé a été introduit en Chine, il a été employé pour confectionner des nouilles plutôt molles et gluantes ou des brioches collantes à la vapeur. Comme le notait Marco Polo, le peu de blé qu'ils produisent, « ils le consomment sous forme de nouilles ou d'aliments pâteux » (Roberts 2002). On serait tenté d'avancer que la mouture n'a repris de l'importance en Chine qu'avec l'adoption de céréales occidentales comme le blé ou l'orge, afin de les transformer en ingrédients faciles à cuire à l'eau pour obtenir un aliment gluant similaire au millet et au riz auxquels les populations chinoises du Néolithique étaient déjà habituées. Il importe aussi de relever que seul le blé commun (*Triticum aestivum*) a été acclimaté en Chine, alors que le blé dur ou l'amidonner (*Tétraploïdes*, *T. durum* et *T. dicoccum*), pourtant cultivés en Asie centrale et méridionale, ne se sont jamais diffusés plus à l'est. De la dynastie Han au Moyen Âge, au fil des progrès dans la technique de mouture qui engendrèrent un accroissement de la production de

nouilles et de pâte pour les bouchées ; la popularité de ces aliments grandit et la culture du blé se développa en Chine (Anderson 1988 : 54). On peut donc en déduire que le lent essor du blé au sein de l'agriculture chinoise a été déterminé par son intégration à des traditions gustatives et à des philosophies culinaires préexistantes.

## Substances commensales et esprits ancestraux en Asie de l'Est

La consistance de ces aliments, et en particulier du riz et du millet gluants, a une dimension symbolique considérable dans les relations aux ancêtres et aux dieux, ainsi que dans les rituels sacrificiels et la cosmologie est-asiatique. La nourriture est partie intégrante de la plupart des rites chinois et les rituels funéraires comprennent des offrandes de nourriture depuis au moins sept millénaires (Thompson 1988 : 71 ; Liu 2000 ; Nelson 2003). La nourriture joue un rôle capital pour faire le lien entre discontinuité physique et continuité sociale, pour faire d'un défunt un ancêtre. Les rituels impliquent aussi des échanges plus ou moins réciproques entre les vivants et les morts. Les ancêtres dépendent des prestations alimentaires de leurs descendants, ce qui confère à ces derniers un moyen de pression. Mais si on les néglige, leur courroux peut avoir de graves conséquences pour les vivants. Le culte des ancêtres constituait une extension de la piété filiale (Freedman 1965 : 88 ; Dawson 1978 : 137 et suivantes), mais une réciprocité véritable assure aussi une vie meilleure aux vivants, c'est-à-dire prospérité, fertilité et récoltes garanties. Comme le souligne Nelson (2003), contrairement aux festins « classiques », qui renouvellent une alliance, comme ceux du Proche-Orient, mentionnés plus haut, les banquets en l'honneur d'ancêtres se déroulaient en famille et seuls y participaient ou y assistaient leurs descendants et leurs parents proches. Nelson les définit comme des « festivités visant à créer l'ancêtre » (Nelson 2003 : 85). Leur objectif est d'attirer les esprits ancestraux et de les retenir.

- 19 Le culte des ancêtres s'inscrit dans un ensemble de conventions plus générales (*cf.* Feuchtwang 1974 & 2009 ; Dawson 1978 : 137-169). La civilisation chinoise repose sur une hiérarchie de statuts et sur des relations inégalitaires, principalement en matière de filiation patrilinéaire, et ce patriarcat se prolonge par analogie dans les rapports souverain-sujet ou les rapports interpersonnels. L'un des aspects de cette asymétrie hiérarchique est le *bào*, un don qu'il importe de retourner sans qu'il soit possible de l'égaliser ; ce système de don et de contre don illustre les obligations mutuelles entre parent et enfant ainsi que l'engagement des divinités ou ancêtres à retourner toute faveur. L'obligation mutuelle se manifeste par un dévouement réciproque et une réaction bienveillante aux offrandes et aux tracasseries du solliciteur.
- 20 Grâce aux découvertes archéologiques de tombes de la période du Néolithique à l'âge du bronze en Chine centrale, il est possible de suivre l'évolution des festins en l'honneur des ancêtres et celle de la vaisselle rituelle, toujours destinée à la consommation de nourriture et d'alcool faits à base de céréales (Nelson 2003). Outre les festins aux abords des tombes, des cérémonies régulières devaient avoir lieu dans le cadre domestique afin d'entretenir les relations avec les esprits ancestraux. Comme on peut l'observer en contexte ethnographique, le culte des ancêtres se célèbre avec des tablettes dans le foyer ou dans des « salles » ancestrales spéciales ou dans des temples (*cf.* Freedman 1965 ; Dawson 1978). Les données archéologiques laissent supposer que la complexité sociale croissante a initialement engendré une réduction des groupes de vénération de l'échelon

de la communauté à celui de la famille (Liu 2000), puis un accès de plus en plus restreint aux ancêtres, à mesure que ceux des familles de l'élite et de la noblesse devenaient les seuls objets de culte, au point de monopoliser les témoignages aussi bien matériels qu'écrits (Nelson 2003 : 86 ; voir aussi Chang 1980 ; Cotterell 1988 : 28).

- 21 À travers l'histoire chinoise, on peut néanmoins se faire une idée de l'importance du culte des ancêtres et des activités commensales contribuant à préserver la substance des ancêtres. Il existe une opposition persistante entre esprits ancestraux et divinités. Dans certaines régions, les premiers sont vénérés par l'intermédiaire de tablettes dans des salles spécifiques, distinctes des temples consacrés aux seconds (Freedman 1965 ; Dawson 1978). Sous un même toit, les tablettes des ancêtres sont conservées à l'écart des images des dieux ou, dans le cas d'un autel commun, les offrandes aux premiers sont disposées à gauche et celles à l'intention des seconds à droite. On peut donc émettre l'hypothèse que les hiérarchies basées sur le culte des ancêtres par le biais d'autels dédiés à la famille ou au lignage sont antérieures à celles du bouddhisme et du taoïsme, qui les ont par la suite incorporées. À partir de la dynastie Song, le culte des ancêtres se démocratise (Ebrey 1986) avec la création de cimetières publics pour les pauvres (Cotterell 1988 : 177) et le rétablissement des tombeaux claniques et ancestraux (Dawson 1978 : 156). Sa popularité suggère toutefois que les pratiques et les conceptions associées avaient des racines bien implantées.
- 22 Selon nous, le lien entre les techniques de cuisson à l'eau et à la vapeur et les rites ancestraux réside dans l'importance du partage de nourriture. Cette affirmation traduit la juste reconnaissance des hiérarchies par le truchement d'actes de commensalité entre descendants vivants, ainsi que dans la transition du statut de défunt à celui d'ancêtre. Ce lien s'exprime par la sélection et la préparation des aliments – en particulier le riz ou, au nord, le millet (de préférence glutineux) –, qui peuvent être cuits à l'eau tous ensemble avant d'être partagés, afin de souligner l'existence d'une substance ancestrale commune (figures 10 et 11). Le riz est littéralement l'essence de la filiation patrilinéaire, car il est perçu comme l'aliment à partir duquel sont produits les os et le liquide séminal : le sperme du père forme les os de l'enfant, tandis que les ancêtres à qui l'on offre du riz sont représentés par des os. Ce cycle nutritif entretient la cohésion du lignage en tant que modèle idéal de filiation patrilinéaire et de patriarcat, tempéré par les offrandes de nourriture de la part des affins, rendant compte du rôle des femmes dans la reproduction (Thompson 1988 : 98-99). Les aliments façonnent donc l'individu, conformément aux conceptions diététiques chinoises concernant l'alimentation, potentiellement fortifiante, reconstituante ou néfaste, et à la vision du corps comme un microcosme (Simoons 1991 : 18-20 ; Farquhar 2002 : 47-77). D'un point de vue métaphorique, les aliments gluants et collants assurent ainsi la cohésion de la société et retiennent les ancêtres parmi les vivants.

Repas funéraire taiwanais



© M. Rowlands



© M. Rowlands

Préparation du riz gluant et consommation en commun de cet aliment de base au moment d'un repas de funérailles à Taiwan. (Fig. 10 et 11)

## Du pain, un autre genre de riz et la hantise de la souillure : la tradition culinaire indienne

Le monde du pain et du rôtissage s'étend clairement à l'est, jusqu'à la vallée de l'Indus, avant de se mêler à d'autres cultures, dont le riz, et à d'autres usages culinaires, en Inde. Il nous apparaît cependant que le sous-continent demeure en large part distinct de la sphère est-asiatique et de son culte des ancêtres ou de ses lointaines traditions de cuisson à l'eau. La prédilection pour le riz gluant s'arrête, à l'ouest, à la frontière de l'Asie du Sud, qui semble marquer la limite d'un monde culinaire très différent, où le pain est aussi important que le riz, au point que celui-ci est parfois moulu pour faire du pain. Malgré l'importance du riz en Asie du Sud, la place qu'il occupe diffère fondamentalement de celle qu'il possède dans l'Est de l'Asie. Il n'est d'ailleurs pas gluant, mais sec et plus léger. Le riz et le pain servent à absorber les aliments en sauce frits et mijotés. À l'inverse, dans la tradition est-asiatique, la friture, facilitée par les huiles végétales à partir de la fin de l'âge du fer (peut-être aux environs de 200 av. J.-C., cf. Anderson 1988), est utilisée pour cuire le plus vite et le moins possible les légumes et la viande, afin de les servir en accompagnement du riz gluant. D'après Keng (1974), jusqu'à l'âge du fer, les plats étaient vraisemblablement préparés en faisant cuire les légumes à l'eau ou à la vapeur jusqu'à obtention d'une substance mucilagineuse. Alors que la coutume chinoise consistant à manger dans un plat collectif avec des baguettes met l'accent sur la dimension communautaire de l'acte et reproduit la filiation patrilinéaire à travers le partage de la substance ancestrale sous forme de nourriture, en Inde, la consommation du riz (ou du pain) avec les mains, dans des assiettes individuelles, semble indiquer que la nourriture est perçue comme une substance organique privée faisant redouter la transformation et la souillure si elle est touchée par d'autres.

- 23 D'un point de vue archéologique, il est possible d'identifier au moins trois grands foyers anciens de développement agricole en Asie du Sud, qui pourraient être originellement associés à des traditions culinaires différentes (Fuller 2006). Dans la région de l'Indus, au nord-ouest, la consommation de pain, ainsi que la culture de blé et d'orge, suggèrent des liens avec le Proche-Orient et une tradition de mouture précéramique. Dans le bassin du Gange, des céramiques anciennes (7000 av. J.-C. environ) attestent peut-être d'une ancienne tradition de cuisson à l'eau, car les meules y sont plus rares – même si, dès les environs de 2500 av. J.-C., l'introduction de céramiques aux formes occidentales et la présence de blé et d'orge, ainsi que de meules, laissent envisager un mélange de traditions. Dans le Sud de l'Inde, l'agriculture ancienne portait sur des variétés locales de mil et de légumineuses et se caractérisait par une utilisation à grande échelle de la mouture et de céramiques destinées à la cuisson à l'eau. L'un des traits archéobotaniques distinctifs des régions du sud est un recours fréquent aux légumineuses grillées à sec ou réduites en farine (Fuller & Harvey 2006). Et ce n'est sans doute pas un hasard si le riz et les autres céréales sont souvent moulus et mélangés avec de la farine de légumineuses (*dhal*) pour fabriquer de nombreux plats typiques de cette région, tels que les *idlis*, les *vadais* ou les *dosas* (Kimata & Sakamoto 1992). Ces aliments sont encore au cœur des offrandes domestiques de nourriture aux divinités (figure 12) et des repas réunissant la famille étendue, comme lors des mariages.



© D. Fuller

Offrandes de nourriture à une représentation domestique de Ganesh à Dharwad, Karnataka, durant les fêtes du Ganapati. Celles-ci incluent des fruits, comme la noix de coco, et des vadai frits (beignets traditionnels de l'Inde du Sud) fabriqués avec de la farine d'une légumineuse broyée (*Vigna mungo*, haricot mungo). (Fig. 12)

- 24 En dépit de la permanence de certaines denrées alimentaires, divers éléments indiquent un raffinement culinaire croissant et une évolution du contexte social de la consommation de nourriture. Les poteries primitives (du troisième millénaire av. J.-C.) sont principalement de grands plats évasés et des pots arrondis (Fuller 2005), sans doute utilisés pour la cuisson de bouillies et de gruaux à base de farines servis dans de grands plats collectifs, auxquels pains plats et galettes sont probablement venus s'ajouter plus tard. Les développements ultérieurs en matière de céramique (de 2000 à 1600 av. J.-C.) portent sur la réalisation de récipients à col, dont l'apparition est simultanée à celle de denrées nouvelles (notamment le blé et l'orge), et au développement de l'artisanat, du commerce et de la stratification sociale (Fuller 2005 ; Fuller & al. 2007). Ce processus débouche sur une intensification de la production de poteries, et notamment celle de petits bols destinés à contenir des portions individuelles peu après 1400 av. J.-C. Au cours du millénaire suivant, les assiettes plates (*thalis*) s'imposent pour le riz cuisiné à l'indienne, qui se démocratise, ou les pains. Ces nouveaux modes de présentation et de consommation semblent indiquer que les usages culinaires du Nord de l'Inde ont pris le pas sur les traditions locales à base de légumes secs et de millet, même si le palimpseste qui en a résulté, la cuisine du Sud de l'Inde, fait toujours fréquemment appel aux farines de légumineuses « néolithiques ». Toutefois, ces nouveaux aliments et modes de présentation importés du Nord s'accompagnaient selon toute vraisemblance de nouvelles préoccupations alimentaires qui jouaient un rôle de marqueur social. D'un point de vue archéologique, le passage de grands plats communs à des bols individuels plus petits est clair. Au lieu de manger dans un récipient collectif, les individus se mettent à utiliser des assiettes et des bols personnels, ce qui indique l'émergence d'une crainte de la souillure alimentaire jusqu'alors inédite dans le Sud de l'Inde.

- 25 La peur de la souillure et les restrictions concernant le partage des aliments est caractéristique du système indien de castes qui trouve son aboutissement dans ce que Dumont (1980) a nommé l'*Homo hierarchicus*. La hiérarchie indienne, qui repose sur des règles de pureté et sur le souci d'éviter toute souillure, s'applique même à la nourriture (en dépit de sa nature changeante), susceptible d'être contaminée lors de sa préparation, ou de souiller une personne de rang supérieur si celle-ci est ingérée après contact avec un individu de statut social inférieur (Khare 1976). Dumont met ainsi en lumière un aspect potentiellement dangereux de la nourriture, substance en circulation dans la société et capable de véhiculer et transmettre certaines qualités liées au statut (pureté/souillure).

26 &

- Si Dumont fournit un cadre utile pour appréhender la fonction des nourritures sacrificielles et des festins rituels, il est clair pour lui que le concept de hiérarchie rituelle ne se limitait pas à l'Inde, mais se destinait à un usage comparatif, comme en atteste l'opposition qu'il établit avec le type de l'*Homo æqualis* (Dumont 1980 : 23-238), caractérisé par la mobilité sociale individuelle et l'égalité. Dans les traditions pratiquant le rôtissage propitiatoire, les aliments offerts à des entités invisibles et, par suite, purifiés, peuvent être redistribués selon un système servant à réaffirmer les hiérarchies sociales et à renforcer les goûts acquis. La nourriture a le pouvoir d'apaiser les divinités invisibles, mais aussi de transformer la substance physique de celui qui l'ingère, soit en le souillant, soit en lui accordant les faveurs des dieux. Par contraste, en Asie de l'Est, la nourriture est une substance organique moins volatile, assimilée aux os ou au liquide séminal, qui participe à la constitution du corps de l'individu et l'inscrit dans une lignée. Ces conceptions différentes de la nourriture sont liées à la façon dont sont perçues les entités invisibles, qu'il convient de tenir à distance ou au contraire d'attirer, selon qu'elles sont considérées comme dangereuses ou bienveillantes.
- 27 Dans cet article, nous nous sommes penchés sur les évolutions à long terme de la préparation des aliments et avons fait ressortir une opposition entre les systèmes de représentation et les pratiques culinaires de la nébuleuse est-asiatique des aliments collants et ceux de la nébuleuse du pain, du rôtissage et des sacrifices propres à l'Asie occidentale. Si le partage de nourriture au sein de la famille et les offrandes alimentaires à des divinités ou des ancêtres invisibles sont attestés dans ces deux régions, leur finalité est fort différente. Le plus remarquable est l'apparente stabilité à long terme de ces systèmes alimentaires/rituels, les changements ayant été plus graduels que radicaux. Quoique des transformations et des métissages entre systèmes alimentaires puissent survenir, comme l'illustre l'importation en Inde du Sud d'éléments traditionnels de l'Inde du Nord, tels que le pain et le rôtissage ou la crainte de la souillure, une tendance à la stabilité demeure dans toutes ces traditions alimentaires. Selon nous, cette stabilité s'ancre dans la sphère rituelle et dans les représentations sociales des substances organiques, ce qui suggère que la psychologie de l'alimentation a des racines profondes. Les aliments sont des substances qui ne nourrissent, n'entretiennent ou ne transforment pas seulement la personne, mais aussi la lignée, voire le groupe social. Ces systèmes de goûts, de pratiques culinaires et d'offrandes rituelles ont contribué à façonner la nature des différents systèmes alimentaires depuis l'époque où l'agriculture récente s'est développée, de façon indépendante, dans l'Est et dans l'Ouest de l'Eurasie. Ces systèmes culinaires et rituels ont survécu sous la forme de civilisations régionales distinctes.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- Anderson, Eugene, N, 1988, *The Food of China*. New Haven, Yale University Press.
- Auranguren, Biancamaria, Roberto, Becattini & al. 2007, « Grinding Flour in Upper Palaeolithic Europe (25 000 years bp) », *Antiquity* 81 : 845-855.
- Barker, Graeme, 2006, *The Agricultural Revolution in Prehistory. Why did Foragers become Farmers ?* Oxford, Oxford University Press.
- Beardsworth, Alan & Teresa, Keil, 1997, *Sociology on the Menu : An Invitation to the Study of Food and Society*. Londres, Routledge.
- Bell, David & Gill, Valentine, 1997, *Consuming Geographies. We are Where We Eat*. Londres, Routledge.
- Bloch, Maurice, 2005, « Commensality and Poisoning » in M. Bloched., *Essays on Cultural Transmission*. Oxford, Berg.
- Bottero, Jean, 2004, *The Oldest Cuisine in the World. Cooking in Mesopotamia*. Chicago, University of Chicago Press.
- Boaretto, E. & al., 2009, *Radiocarbon Dating of Charcoal and Bone Collagen Associated with Early Pottery at Yuchanyan Cave, Hunan Province, China*. PNAS 106: 9595-9600.
- Bourdieu, Pierre, 1979, *Distinction. La Critique sociale du jugement*. Paris, Minuit (1984 pour la version anglaise).
- Bray, Tamara, 2003, « The Commensal Politics of Early States and Empires in *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, T. Bray ed. New York, Kluwer/Plenum : 1-13.
- Bruneton, Ariane, 1975, « Bread in the Region of the Moroccan High Atlas : Achain of Daily Technical Operations in Order to Provide Daily Nourishment » in M. L. Arnott ed., *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*. The Hague, Mouton Publishers : 275-285.
- Carsten, Janet, 2004, *After Kinship*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Cauvin, Jacques, 2000, *The Birth of the Gods and the Origins of Agriculture*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Chang, Kwang-Chi, 1980, *Shang Civilization*. New Haven, Yale University Press.
- Chang, Kwang-Chi, 1986, *The Archaeology of China*. New Haven, Yale University Press.
- Chazan, Michael & Mark, Lehner, 1990, « An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia », *Paleorient* 16: 21-36.
- Cotterell, Artuhur, 1988, *China. A History*. Londres, Pimlico.
- Curtis, Robert Irving, 2001, *Ancient Food Technology*. Leiden, Brill.
- Dawson, Raymond, 1978, *The Chinese Experience*. Londres, Phoenix Press.
- De Boeck, Filip, 1994, « When Hunger Goes Around the Land : Hunger and Food Among the Aluund of Zaire ». *Man* 29 : 257-282.

- Delaney, Carol, 1991, *The Seed and the Soil : Gender and Cosmology in Turkish Village Society*. Berkeley, University California Berkeley.
- Dietler, Michael & Brian, Hayden, 2002, « Digesting the Feast-good to Eat, Good to Drink, Good to Think : an Introduction » in M. Dietler & B. Hayden eds., *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington, D.C., Smithsonian Press : 1-20.
- Douglas, Mary, 1999, « Deciphering a Meal », in *Implicit Meanings*. Londres, Routledge : 231-252.
- Dubreuil, Laure, 2009, « Functional Analysis of Grinding Tools from the Natufian site of Mallaha : Towards an Understanding of Assemblage Evolution in the Levant », *The Arkeotek Journal* 3(1), <[http:// www.thearkeotekjournal.org](http://www.thearkeotekjournal.org)>.
- Dumont, Louis, 1980 [1967], *Homo Hierarchicus*. Chicago, University of Chicago Press.
- Ebrey, Patricia Buckley, 1986, « The Early Stages in the Development of Descent Group Organization » in P. Ebrey & James L. Watson eds., *Kinship Organisation in Late Imperial China 1000-1940*. Berkeley, California University Press : 16-61.
- Edwards, David N, 2003, « Ancient Egypt in the Sudanese Middle Nile : A case of Mistaken Identity ? » in D. O'Connor & A. Reid eds., *Ancient Egypt in Africa*. Londres, UCL Press : 137-150.
- Farquhar, Judith, 2002, *Appetites. Food and Sex in Post-socialist China*. Durham, Duke University Press.
- Feuchtwang, Stephan, 1974, « Domestic and Communal Worship in Taiwan », in A. Wolf ed., *Religion and Ritual in Chineses Society*. Standford, Stanford University Press.
- Feuchtwang, Stephan, 2009, « Civilization and Temporalities : Examples from China », *Chinese Review of Anthropology* : 1238-52.
- Freedman, Maurice, 1965, *Lineage Organization in Southeastern China*. Londres, Athlone Press.
- Fukunaga, Kenji, Kawase, Makoto & Kato, Kenji, 2002, « Structural Variation in the Waxy Gene and Differentiation in Foxtail Millet [*Setaria italica* (L.) P. Beauv.] : Implications for Multiple Origins of the Waxy Phenotype » *Molecular Genetics and Genomics* 268 : 214-222.
- Fuller, Dorian Q., 2005, « Ceramic, Seeds, and Sulinary change in Prehistoric India », *Antiquity* 79 (306) : 761-777.
- Fuller, Dorian Q., 2006, « Agricultural Origins and Frontiers in South Asia : A Working Synthesis », *Journal of World Prehistory* 20.
- Fuller, Dorian Q. & Emma L., Harvey, 2006, « The Archaeobotany of Indian Pulses : Identification, Processing and Evidence for Cultivation », *Environmental Archaeology* 11 (2) : 219-246.
- Fuller, Dorian Q., Boivin, Nicole & Korisettar, Ravi, 2007, « Dating the Neolithic of South India : New Radiometric Evidence for Key Economic, Social and Ritual Transformations », *Antiquity* 81 : 755-778.
- Fuller, Dorian Q. & al., 2009, « The Domestication Process and Domestication Rate in Rice: Spikelet Bases From the Lower Yangtze », *Science* 323: 1607-1610.
- Gardiner, Alan, 1957, *Egyptian Grammar*. Oxford, Ashmolean Museum.
- Haaland, Randi, 2007, « Porridge and Pot, Bread and Oven : Food ways and Symbolism in African and the Near East from the Neolithic to the Present ». *Cambridge Archaeological Journal* 17 : 165-182.
- Hamilakis, Yannis & Konsolaki, Eleni, 2004, « Pigs for the Gods : Burnt Animal Sacrifices as Embodies Rituals at a Mycenean sanctuary », *Oxford Journal of Archaeology* 23 : 135-151.

- Haudricourt, André-Georges, 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme* n° 2 (1) : 40-50.
- Helms, Mary, 2004, « Tangible Materiality and Cosmological Others in the Development of Sedentism » in E. DeMarrais, C. Gosden & A. C. Renfrew eds., *Rethinking Materiality : the Engagement of Mind with the Material World*. Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research.
- Hodder, Ian, 2004, « Neo-thingness » in J. Cherry, C. Scarre & S. Shennan eds., *Explaining Social Change : studies in honour of Colin Renfrew*. Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research : 45-52.
- Hodges, Henry, 1970, *Technology in the Ancient World*. Londres, Book Club Associates.
- Jones, Martin K, 2007, *Feast. Why Humans Share Food*. Oxford, Oxford University Press.
- Keng, Hsuan, 1974, « Economic Plants of Ancient North China as Mentioned in the Shih Ching (Book of Poetry) », *Economic Botany* 28 : 391-410.
- Khare, Ravindra S., 1976, *Culture and Reality. Essays on the Hindu System of Managing Foods*. Simla, Indian Institute of Advanced Study.
- Kimata, Mikio & Sadao, Sakamoto, 1992, « Utilization of Several Species of Millet in Eurasia », *Bulletin of Field Studies Institute. Tokyo Gakugei University* 3: 1-12.
- Kraybill, Nancy, 1977, « Pre-agricultural Tools for the Preparation of Foods in the Old World », in C. Reed ed., *Origins of Agriculture*. The Hague, Mouton : 883-893.
- Kuijt, Ian & al., 2008, « The Regeneration of Life. Neolithic Structures of Symbolic Remembering and Forgetting », *Current Anthropology* 49 (2) : 171-197.
- Kuzmin, Yaroslav. V, 2006, « Chronology of the Earliest Pottery in East Asia: Progress and Pitfalls », *Antiquity* 80: 362-371.
- Lévi-Strauss, Claude, 2009 [1978], *L'Origine des manières de table. Mythologiques* 3. Paris, Plon.
- Lewis, Brenda Ralph, 2001, *Ritual Sacrifice. A Concise History*. Stroud, Sutton Publishing.
- Liu, Li, 2000, « Ancestor Worship : an Archaeological Investigation of Ritual Activities in Neolithic North China », *Journal of East Asian Archaeology* 2 : 129-164.
- Lyons, Diane & D'Andrea, A. Catherine 2003, « Griddles, Ovens, and Agricultural Origins : An Ethnoarchaeological Study of Bread Baking in Highland Ethiopia », *American Anthropologist* 105 : 515-530.
- Maisels, Charles Keith, 1990, *The Emergence of Civilization*. Londres, Routledge.
- Makibayashi, Keisuke, 2008, « The Formation and Transformation of Farming Culture in the Chinese Neolithic Studied from the Perspective of Farming tools, processing tools and cooking tools in the Yellow and Yangtze River », in *The Cultural Structure of East Asia and its Development in Japan*. North Kyushu, North Kyushu China Bookstore Press : 31-73 (en japonais).
- Mithen, Steven, 2007, « Did Farming arise from a Misapplication of Social Intelligence », *Philosophical Transactions of the Royal Society B* 362 : 705-718.
- Moore, Andrew M. T., 1995, « The Inception of Potting in Western Asia and Its Impact on Economy and Society » in *The Emergence of Pottery. Technology and Innovation in Ancient Societies*, W. K. Barnett & J. W. Hoopes eds. Washington, D. C., The Smithsonian Press : 39-53.
- Nabhan, Gary Paul, 2005, *Why Some Like It Hot : Food, Genes and Cultural Diversity*. Washington, Island Press.

- Nelson, Harold H., 1949, « Certain Reliefs at Karnak and Medinet Habu and the Ritual of Amenophis I », *Journal of Near Eastern Studies* 8 (3) : 201-232.
- Nelson, Sarah Milledge, 2003, « Feasting the Ancestors in Early China », in T. Bray ed., *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York, Kluwer/Plenum : 65-89.
- Olsen, Kenneth M. & Michael D. Purugganan, 2002, « Molecular Evidence on the Origin and Evolution of Glutinous Rice », *Genetics* 162: 941-950.
- Piperno, Dolores R., Wiess, Ehud & al, 2004, « Processing of Wild Cereal Grains in the Upper Palaeolithic revealed by starch grain analysis ». *Nature* 430 : 670-673.
- Pollock, Susan, 2003, « Feasts, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States » in T. Bray ed., *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York, Kluwer/Plenum : 17-38.
- Purugganan, Michael D. & Dorian Q. Fuller, 2009, « The Nature of Selection During Plant Domestication », *Nature* 457: 843-848.
- Rawson, Jessica, 1980, *Ancient China. Art and Archaeology*. Londres, British Museum Press.
- Renfrew, A. Colin, 2001, « Symbol before concept : material engagement and the early development of society » in I. Hodder ed., *Archaeological Theory Today*. Cambridge, Polity Press : 122-140.
- Roaf, Michael, 1990, *Cultural Atlas of Mesopotamia and the Ancient Near East*. New York, Facts on File.
- Roberts, J. A. G. 2002. *China to Chinatown. Chinese Food in the West*. Londres, Reaktion Books.
- Rosenberg, Michael & Redding, Richard W., 2000, « Hallan Cemi and early village Organization in Eastern Anatolia », in Kuijt ed., *Life in Neolithic Farming Communities : Social Organization, Identity, and Differentiation*. New York, Kluwer Academic : 39-61.
- Roizin, Paul, 1987, « Psychobiological Perspectives on Food Preferences and Avoidances », in M. Harris & E. B. Ross eds., *Food and Evolution. Toward a theory of human food habits*. Philadelphia, Temple University Press : 181-206.
- Sakamoto, Sadao, 1996, « Glutinous-endosperm Starch food Culture Specific to Eastern and Southeastern Asia », R. Ellen ed., *Redefining Nature. Ecology, Culture and Domestication*. Oxford, Berg : 215-231.
- Samuel, Delwen, 2002, « Bread in Archaeology », *Civilisations* 49 : 27-36.
- Savard, Manon, Nesbitt, Mark & K. Jones, Martin, 2006, « The Role of Wild Grasses in Subsistence and Sedentism : New Evidence from the Northern Fertile Crescent », *World Archaeology* 38 : 179-196.
- Scheider, David M, 1980, *American Kinship : A Cultural Account*. Chicago, University of Chicago Press.
- Schmandt-Bessarat, Denise, 2001, « Feasting in the Ancient Near East », in M. Dietler & B. Hayden eds., *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Washington, D. C., Smithsonian : 391-403.
- Sherratt, Andrew, 1997, « Climatic Cycles and Behavioural Revolutions : the Emergence of Modern Humans and the Beginning of Farming », *Antiquity* 71 : 271-287.
- Simoons, Frederick J., 1991, *Food in China. A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Raton, CRC Press.

- Sinoda, Osamu, 1977, « The History of Chinese Food and Diet. *Progress* » in *Food and Nutrition Science* 2 : 483-497.
- Stordeur, Danielle, 2000, « New Discoveries in Architecture and Symbolism at Jerf el Ahmar (Syria), 1997-1999 », *Neo-Lithics* 1/00 : 1-4.
- Thompson, Stuart, 1988, « Death, Food and Fertility » in J. L. Watson & E. Rawski eds., *Death Ritual in Late Imperial and Modern China*. Berkeley, University of California Press.
- Vernant, Jean-Pierre, 1989 [1979], « At Man's Table : Hesiod's Foundation Myth of Sacrifice » in M. Detienne & J. P. Vernant eds., *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, Chicago, University of Chicago Press.
- Wang, Hung-Yhuan, 1991, *The Origins of Chinese Characters*. Beijing, Sinolingua.
- Warnier, Jean-Pierre, 2007, *The Pot-King: The body, material culture and the technologies of power*. Leiden, Brill.
- Wengrow, David, 2006, *The Archaeology of Early Egypt. Social Transformations in North-East Africa, 10,000 to 2650 BC*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Wollstonecroft, Michèle & al., 2008, « Advances in Plant Food Processing in the Near Eastern Epipalaeolithic and Implications for Improved Edibility and Nutrient Bioaccessibility : an Experimental Assessment of *Bolboschoenus Maritimus* (L.) Palla (sea club-rush) », *Vegetation History and Archaeobotany* <http://dx.doi.org/10.1007/s00334-008-0162-x>.
- Wright, Katherine, 2000, « The Social Origins of Cooking and Dining in Early Villages of Western Asia. *Proceedings of the Prehistoric Society* 66 : 89-121.
- Zhang, Chi & Hung, Hsiao-Chun, 2008, « The Neolithic of Southern China—Origin, Development and Dispersal », *Asian Perspectives* 47 (2) : 299-329.

## NOTES

1. Cet article tire parti des débats qui ont suivi la présentation d'une partie de ce matériau à la SOAS (*School of Oriental and African Studies*), ainsi qu'à la faculté d'anthropologie du University College de Londres, et de discussions avec plusieurs amis et collègues, parmi lesquels notamment, Christoph Bachhuber, Nicole Boivin, Harriet Crawford, Stephan Feuchtwang, Kazuo Miyamoto, Ling Qin, David Wengrow, Michèle Wollstonecroft, Wang Mingming. Au cours de notre travail, nous nous sommes orientés vers des sources françaises qui méritent d'être intégrées à des études comme celle-ci. Nous endossons seuls la responsabilité de toute erreur.

## RÉSUMÉS

**Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans des traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud.** Les techniques de préparation alimentaire révélées par l'archéologie pour les différentes régions d'Eurasie, incluant l'utilisation des céramiques, des meules et des plantes domestiques, mettent en évidence des situations

contrastées. En Asie de l'Ouest, la mouture, la fabrication du pain et les soles de cuisson en aires ouvertes pour le rôtissage de la viande constituent les modes de préparation de la nourriture, tandis qu'en Asie de l'Est, l'accent porte depuis longtemps sur les techniques de cuisson à l'eau ou à la vapeur développées beaucoup plus tôt qu'à l'ouest. Ces différentes traditions précèdent l'origine de l'agriculture et se sont amplifiées et améliorées avec les avancées de celle-ci. Elles ont aussi des manières très différentes d'approcher le surnaturel. À l'ouest, les dieux, distants, sont nourris par la fumée sacrificielle tandis que le partage des nourritures rituelles promeut une solidarité communautaire ; à l'est, le partage commensal de nourritures s'effectue en vue de conserver un lien entre des esprits ancestraux et des vivants. Cette dernière tradition, en privilégiant les nourritures « gluantes », a influé sur l'évolution du riz glutineux et les millets. Les traditions d'Asie du Sud, spécialement celles de la vallée de l'Indus, suggèrent des liens avec celles du Proche-Orient. L'archéologie révèle que ces traditions ont pénétré graduellement une tradition différente de l'Inde du Sud, laquelle est à relier avec la mouture des haricots et la cuisson à l'eau. Ces observations comparées suggèrent que les systèmes rituels et les modes de préparation de la nourriture sont liés et servent à contraindre et à maintenir des continuités culturelles régionales.

To grind or to boil? Nourishing bodies and spirits in the divergent traditions of food and sacrifice in West, East, and South Asia. Long-term sequences of the development of food technology revealed by archaeology, including use of ceramics, grinding stones, and domesticated crops, in different regions of Eurasia indicate contrasting emphases. In West Asia, food processing focused on grinding stones, preparation of bread and open roasting of meat, whereas in East Asia there has been a long focus on boiling and steaming technologies which developed much earlier there than in the West. These differing food processing traditions precede the origin of agriculture and gain increasing emphasis and elaboration as agriculture advances. These traditions also have very different approaches to the supernatural, with a western emphasis on sacrificial smoke feeding distant gods and ritual food sharing promoting community solidarity, and an eastern emphasis on ancestral spirits kept close to the living through the commensal sharing of foods ; this has promoted « sticky foods » including the evolution of glutinous rice and millets. South Asian traditions, especially from the greater Indus Valley, can be seen as linked to those of West Asia, whereas archaeology reveals their gradual penetration of a different South Indian tradition, which had been more focused on grinding of beans and boiling. These comparative observations suggest that long-term systems of ritual and food-processing are linked and help to constrain and maintain regional cultural continuities.

## INDEX

**Mots-clés :** ancêtres, meules, Néolithique, offrandes de nourriture, poterie, riz gluant

**Keywords :** ancestors, food offerings, glutinous rice, Neolithic, pottery, quern-stones